

# COMUNICATO STAMPA

## **FIPE, ASSO BIO E ISMEA: la ristorazione guarda al biologico**

### **Presentati per la prima volta i risultati di un'indagine sul bio nell'Horeca**

Roma, 26 maggio 2023 – Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale tra i driver di scelta degli italiani, il biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine ISMEA realizzata in collaborazione con FIPE e AssoBio e presentata oggi in occasione dell'evento *"Il biologico nella ristorazione commerciale"*. Nell'ultimo anno, emerge dall'indagine, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno infatti proposto o impiegato nelle loro preparazioni culinarie cibi, bevande e materie prime biologiche, nelle diverse occasioni di consumo, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali, al fine di garantire ai propri clienti una scelta più ampia, servire cibo più salutare e qualificare la propria offerta.

L'indagine è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2022 presso un campione rappresentativo di bar e ristoranti nazionali e ha raccolto oltre 2.000 interviste telefoniche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar attivi sul territorio italiano, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodo biologico, con un'incidenza più elevata nei punti vendita ubicati nelle città del Centro e Nord Italia e con un numero di addetti superiore a 6. Mediamente quasi il 20% di alimenti e bevande proposti presso questi esercizi è costituito da prodotti bio, con una rappresentatività maggiore per quanto riguarda la frutta, il latte e il vino. La colazione e l'aperitivo sono stati indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte all'inserimento di proposte bio, mentre sul fronte di prezzi, il prodotto biologico viene venduto a quasi il 15% in più rispetto all'omologo convenzionale, a causa dei costi più elevati per l'approvvigionamento.

Dal lato ristorazione, i dati sono ancora più confortanti confermando un'elevata penetrazione dei prodotti biologici che trovano impiego presso ben i due terzi degli oltre 157 mila ristoranti attivi sul panorama italiano. Percentuali ancora superiori si rilevano al Centro Italia (oltre il 76%) e nel nord Ovest (69%), con un progressivo aumento dell'incidenza al crescere del numero degli addetti (dal 60% nei ristoranti con un solo addetto all'81% di quelli con un numero superiore a 49 addetti). All'interno di questi esercizi, il bio rappresenta oltre il 30% del valore degli acquisti, con punte del 42% nel caso delle verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva. Anche in questo caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%, giustificato sempre da un surplus nei costi. Contorni e antipasti sono i piatti in cui la presenza di prodotti biologici riesce ad essere più significativa, ma in linea generale, rivelano i ristoratori intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

In relazione alle prospettive nel prossimo futuro, oltre l'80% di ristoranti e quasi la totalità dei bar intervistati dichiara di essere intenzionato a confermare l'attuale politica di acquisto di prodotti bio, in termini quantitativi. Tra i primi, tuttavia, il 13,5% potrebbe prendere in considerazione la scelta di diventare un locale esclusivamente biologico, quota che nel caso dei bar si riduce invece al 6%.

L'evento, organizzato da FIPE-Confcommercio, ISMEA e AssoBio, ha avuto l'obiettivo di delineare gli scenari nel canale Horeca , per il settore biologico, partendo dai nuovi valori che guidano le scelte di consumo: sostenibilità, ambiente, etica e remunerazione equa lungo la filiera. Ma anche rendere riconoscibile il ruolo fondamentale dell'agricoltura biologica in ambiti di grande attualità come la sicurezza alimentare, la sana alimentazione, la sostenibilità ambientale e il contrasto ai cambiamenti climatici.

Al dibattito hanno preso parte **Pietro Gasparri** (MASAF), **Roberto Zanoni** (AssoBio), **Antonella Giuliano** (ISMEA), **Michele Manelli** (Salcheto Srl), **Massimo Lorenzoni** (BiotoBio Srl), **Daniela Gazzini** (ViVi Bistrot), **Luciano Sbraga** (FIPE-CONFCOMMERCIO), **Maria Grazia Mammuccini** (Federbio), **Fabio Del Bravo** (ISMEA). L'iniziativa è uno dei numerosi appuntamenti del calendario de "La Settimana del BIO", prima edizione di un'iniziativa annuale promossa da Assobio che, con finalità di valorizzazione e informazione sul biologico, coinvolge produttori, Gdo e le altre associazioni del comparto.

*"La nostra attività di analisi è sempre focalizzata a cogliere le principali tendenze nei consumi alimentari e nella ristorazione", ha dichiarato Luciano Sbraga, Direttore del Centro Studi di FIPE-Confcommercio. "L'attenzione alle produzioni biologiche è la testimonianza di come i consumatori oggi siano sempre più consapevoli della necessità di coniugare il proprio benessere e la propria salute con il benessere e la salute del pianeta rispettando il territorio, la stagionalità, la qualità e la sicurezza. Tutti valori promossi da FIPE con il Manifesto della Ristorazione presentato e sottoscritto lo scorso 28 aprile in occasione della Giornata della Ristorazione" ha concluso.*

*"Siamo molto soddisfatti di questo risultato. Ringraziamo ISMEA per aver investito in questo studio e FIPE per la preziosa collaborazione fornita", ha commentato Roberto Zanoni, Presidente AssoBio. "Il lavoro che stiamo presentando, analizza in modo approfondito un settore importante, sia da un punto di vista economico, che culturale e dimostra quanto i consumi biologici si stiano affermando in canali come bar, ristoranti, hotel a testimonianza della sempre maggiore attenzione da parte dei consumatori verso prodotti che salvaguardano ambiente, salute e benessere. Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".*

*"ISMEA rileva e analizza da anni le principali dinamiche degli acquisti alimentari domestici degli italiani, con riferimento sia ai prodotti convenzionali sia al segmento del bio", ha commentato Fabio Del Bravo, Responsabile della Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale di ISMEA. "Per la prima volta questa indagine qualitativa, resa possibile grazie alla collaborazione con Fipe-Confcommercio, ci ha dato l'opportunità di allargare il nostro sguardo anche al fuori casa, un filone di indagine estremamente interessante, che speriamo di poter approfondire ulteriormente con analisi periodiche. In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, dopo i tassi di incremento significativi a cui per anni il bio ci aveva abituato, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire, infatti, preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera".*

**Fipe-Confcommercio** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo nel quale operano oltre 300 mila imprese presenti ovunque: dalle grandi città metropolitane fino ai piccoli borghi. Una realtà diffusa in ogni regione in modo capillare e con una grande diversificazione di format commerciali. Fipe rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, società emettitrici di buoni pasto, sale gioco, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting. Ogni giorno 20 milioni di persone trovano la risposta ai propri bisogni in uno dei pubblici esercizi del Paese, e ogni anno il 36% della spesa alimentare delle famiglie transita fuori casa, confermando come il settore sia una parte integrante della nostra cultura e del nostro stile di vita. Fipe, con il suo ruolo di aggregatrice del tessuto imprenditoriale della ristorazione e dell'intrattenimento in Italia, si fa portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni, nell'ottica di rendere strutturale e consolidare le relazioni con i suoi associati e con il Governo, proponendosi come trait d'union tra questi due fondamentali stakeholders. La

Federazione è membro di Confcommercio - Imprese per l'Italia e parte di Confturismo, ed è inoltre principale firmataria del Contratto Collettivo Nazionale della Ristorazione e del Turismo. [www.fipe.it](http://www.fipe.it)

**AssoBio** – Associazione nazionale delle imprese di trasformazione e distribuzione dei prodotti biologici e naturali. Fondata nel 2006 da 11 tra le più significative imprese biologiche italiane a oggi AssoBio conta oltre 130 soci del settore agroalimentare e cosmetico, è retta da un Consiglio direttivo costituito da imprenditori e conta su un team dedicato di professionisti. L'associazione nata per rispondere alle esigenze di tutela, di sviluppo e di partecipazione delle imprese ha l'obiettivo di orientare un sano sviluppo del sistema agroindustriale italiano verso la responsabilità ambientale e sociale, in linea con le attese del nuovo consumatore. [www.assobio.it](http://www.assobio.it)

**ISMEA** - l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare -- Ente vigilato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, affianca le Istituzioni e sostiene le imprese agricole e agroindustriali nel loro percorso di crescita e consolidamento, mettendo a disposizione competenze e un sistema integrato di servizi. **Analisi dei mercati agroalimentari:** ISMEA analizza i mercati agroalimentari, mediante il monitoraggio continuativo delle variabili strutturali e di mercato dei principali comparti agricoli e alimentari nazionali, con l'obiettivo di favorire la trasparenza e di accrescere il livello di competitività delle imprese attraverso il trasferimento della conoscenza. **Accesso alla terra:** attraverso la Banca nazionale delle terre agricole Ismea favorisce l'incontro tra domanda e offerta di terreni assegnandoli, tramite una procedura competitiva di vendita, trasparente e aperta a tutti, ai tanti imprenditori, anche giovani, che vogliono investire in agricoltura. **Accesso al credito:** mediante i suoi Fondi di garanzia pubblica, ISMEA facilita l'accesso al credito delle imprese agricole e della pesca riducendo il costo dei finanziamenti bancari. **Accesso al capitale:** ISMEA sostiene i progetti di investimento per lo sviluppo produttivo e commerciale delle società di capitali, operanti nel settore agricolo e agroalimentare, mediante finanziamenti agevolati, operazioni di equity, prestiti obbligazionari e strumenti finanziari partecipativi. **Sviluppo imprenditoria giovanile e femminile:** mediante mutui a tasso zero e contributi a fondo perduto ISMEA favorisce il ricambio generazionale in agricoltura e gli investimenti per l'ampliamento e consolidamento delle imprese agricole condotte da giovani o da donne. **Gestione del rischio:** ISMEA favorisce lo sviluppo e la diffusione di strumenti innovativi per la gestione dei rischi agricoli al fine di aumentare la resilienza delle aziende agricole e ridurre i rischi inerenti alle attività produttive e di mercato. L'Istituto gestisce il primo Fondo mutualistico nazionale a copertura dei danni alle produzioni agricole causati da eventi catastrofali, quali gelo, siccità e alluvione. L'Istituto è, inoltre, uno degli enti attuatori del Programma Rete Rurale Nazionale (RRN). Il Programma ha l'obiettivo di migliorare la qualità dell'attuazione del Piano Strategico per la PAC 2023-2027 (PSP), coinvolgere gli operatori del settore e gli stakeholder, informare i potenziali beneficiari e la società civile sui risultati e le opportunità della politica di sviluppo rurale in Italia e promuovere l'innovazione.

**Gianluca Giordano** | [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it) | 375 5795669

**Ufficio stampa FIPE | Comin & Partners**

**Giulia Palocci** | [giulia.palocci@cominandpartners.com](mailto:giulia.palocci@cominandpartners.com) | 340 8436158

**Fausto Fiorin** | [fausto.fiorin@cominandpartners.com](mailto:fausto.fiorin@cominandpartners.com) | 348 4896024

**Ufficio stampa ISMEA**

**Enrica Ruggeri** | [e.ruggeri@ismea.it](mailto:e.ruggeri@ismea.it) | 3284710078

**Ufficio stampa AssoBio | Trefoloni e Associati**

**Dante Trefoloni** | [ufficiostampa@trefolonieassociati.com](mailto:ufficiostampa@trefolonieassociati.com) | (+39)0575-735384; 348-4908595