

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica ISMEA - stampa			
17	Avvenire	28/05/2023	<i>Il biologico trova spazio tra bar e ristoranti (A.Zaghi)</i>	2
37	Giornale di Brescia	28/05/2023	<i>Il "bio" avanza nelle bevande dei bar e nella ristorazione</i>	3
29	Gazzetta di Carpi	27/05/2023	<i>Speciale - La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10</i>	4
29	Gazzetta di Modena Nuova	27/05/2023	<i>Indagine Ismea. La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10</i>	5
5	Il Quotidiano di Sicilia	27/05/2023	<i>Alimenti, al ristorante e al bar sempre piu' cibo biologico</i>	6
29	Gazzetta di Reggio	27/05/2023	<i>La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10</i>	8
22	La Sicilia	01/06/2023	<i>I cinque "crimini" a tavola che i siciliani odiano di piu'</i>	9
28	Il Tirreno	27/05/2023	<i>Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10</i>	11
21	La Nuova Ferrara	27/05/2023	<i>Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10</i>	12
22	Italia Oggi	31/05/2023	<i>Il 70% dei ristoranti propone alimenti bio (A.Settefonti)</i>	13

Il biologico trova spazio tra bar e ristoranti

ANDREA ZAGHI



Gli "alimenti biologici" guadagnano spazio nella ristorazione. Un segnale che indica un'attenzione sempre più alta da parte dei consumatori verso questi prodotti. Che si candidano come strumento non solo di tutela dell'ambiente, ma utile contro i fenomeni estremi che si stanno verificando in agricoltura. A fare il punto sul biologico "fuori casa" è stata un'indagine condotta da Ismea con Fipe e AssoBio (che raccolgono ristorazione da una parte e produzione biologica dall'altra). Nell'ultimo anno, emerge dalla ricerca, oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti hanno proposto o impiegato cibi, bevande e materie prime biologiche. Più nel dettaglio, dei circa 111 mila bar presenti in Italia, uno su due ha in parte orientato la propria offerta verso referenze ottenute con metodi biologici. A fare la parte del leone, sono stati i locali più grandi del Centro e Nord Italia. Gli alimenti biologici hanno prezzi del 15-17% superiori a quelli tradizionali. Buone anche le prospettive. Oltre l'80% di ristoranti e quasi tutti i bar intervistati, pare intenzionato a confermare questo tipo di offerta.

Pianeta verde

Alcuni sembrano addirittura intenzionati a convertirsi totalmente alla vendita di alimenti biologici. Orizzonte più che positivo, quindi, quello che parrebbe attendere queste produzioni. Questo, almeno, è il messaggio lanciato proprio ieri da un incontro organizzato da Federbio a Roma. «L'agricoltura biologica può dare un contributo fondamentale - è stato affermato -, perché i terreni coltivati con metodo bio presentano, oltre alla capacità di assorbire carbonio e contrastare il cambiamento climatico, un'ottima capacità di assorbire e trattenere l'acqua dovuta a una più ampia presenza di materiale organico nel suolo che lo rende più sano e ricco di nutrienti». Tecniche "biologiche", quindi, come strada maestra per cambiare approccio produttivo, tutelare meglio l'ambiente e gestire più efficacemente i fenomeni estremi a cui ci dobbiamo abituare. Peccato però che in termini di prezzo gli alimenti biologici non siano certo ancora alla portata di tutti. In altri termini, le buone intenzioni si scontrano come sempre con le reali condizioni di mercato e con il borsellino degli italiani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il «bio» avanza nelle bevande dei bar e nella ristorazione



Il settore. Aumentano le vendite di prodotti biologici

Il comparto

BRESCIA. Il crescente affermarsi del salutismo e della sostenibilità ambientale vanno di pari passo con il biologico che trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi.

Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. In 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 sei.

I numeri. 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 frut-

ta, 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: sul fronte dei 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.

Nei ristoranti. Dal lato ristorazione, i dati dell'indagine sono ancora più confortanti: confermano, infatti, 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. // V.P.





Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10

► Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo, il biologico trova sempre più spazio nei menù dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10

► Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo, il biologico trova sempre più spazio nei menù dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ismea, Fipe e Assobio: oltre il 30% valore degli acquisti, con punte del 42% per verdure e del 34% dell'olio extravergine di oliva

Alimenti, al ristorante e al bar sempre più cibo biologico

Colazione e aperitivo indicati dagli operatori come le occasioni di consumo più adatte per questi prodotti

ROMA - Il cibo biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea, realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio presentata ieri 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.

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%.

Al dibattito hanno preso parte Pietro Gasparri (Masaf), Roberto Zanoni (AssoBio), Antonella Giuliano (Ismea), Michele Manelli (Salche-

to Srl), Massimo Lorenzoni (BiotoBio Srl), Daniela Gazzini (ViVi Bistrot), Luciano Sbraga (Fipe-Confcommercio), Maria Grazia Mammuccini (Federbio), Fabio Del Bravo (Ismea). "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 detto Luciano Sbraga, direttore del Centro Studi di Fipe-Confcommercio.

"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".

Roberto Zanoni, presidente AssoBio, ha commentato: "Auspichiamo che questa ricerca possa essere aggiornata nel tempo in maniera costante per monitorare un canale di vendita e un mercato in forte espansione".

Il 13,5% dei punti vendita valuta di diventare esclusivamente biologico

"Consumatori più attenti a coniugare benessere e salute del pianeta"





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10

► Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo, il biologico trova sempre più spazio nei menù dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



IL SONDAGGIO*

I cinque "crimini" a tavola che i siciliani odiano di più

Il sondaggio. Dall'ananas sulla pizza, alla pasta cotta in acqua fredda fino al ketchup sugli spaghetti: ecco le follie più comuni tra i turisti

L'ananas sulla pizza è ufficialmente il peggior crimine alimentare che un turista possa commettere in Sicilia, ma pure mettere la pasta nell'acqua fredda per cuocerla o il ketchup sugli spaghetti non scherzano.

È il curioso risultato di un sondaggio che Bonusfinder Italia ha proposto ai residenti siciliani per scoprire quali siano i "crimini" alimentari commessi dai turisti quando ordinano del cibo italiano.

La cucina siciliana è rinomata in tutto il mondo per i suoi sapori, colori e tradizioni. Dall'arancino/a al cannolo, la Sicilia ha una vasta gamma di piatti sorprendenti e i milioni di turisti che visitano la regione ogni anno ammirano non solo le straordinarie bellezze monumentali e paesaggistiche ma degustano anche il cibo, con ricette che nascono dal miscuglio di civiltà e culture che nei millenni hanno popolato l'isola. Ma con l'arrivo di molti turisti arrivano anche molte richieste di cibo insolite e, a volte, assurde, almeno secondo i nostri registri culturali.

Ad esempio per il 60,18% dei sicili-

liani il "crimine" culinario per eccellenza è l'ananas sulla pizza. Il famigerato e dibattuto ananas sulla pizza, una ricetta creata in Canada negli anni '60 e che ora è diventata famosa in tutto il mondo. I siciliani hanno una forte opinione su questo atto, con il 60% delle persone intervistate che lo considera un "crimine" alimentare. Le persone sopra i 40 anni sono le più offese da questa "atrocità" culinaria poiché il 63% preferirebbe tenere le loro pizze lontane dalla frutta.

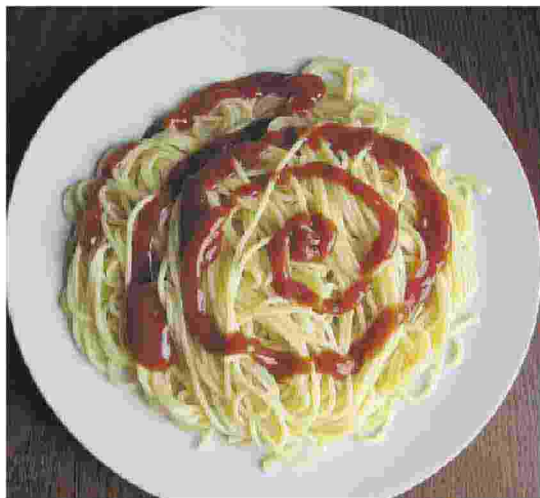
Al secondo posto tra i "crimini" alimentari c'è mettere la pasta in acqua fredda e poi bollirla. Portato all'attenzione del popolo italiano dal famoso film di Checco Zalone "Quo Vado", questo atto sarà per sempre nella mente degli Italiani. Il 59,30% delle persone intervistate trova infatti questo gesto sorprendentemente con gli under 40 più infastiditi rispetto alla generazione più anziana, specialmente quelli sotto i 25 anni (80%).

Secondo il sondaggio, un grande "crimine" alimentare in Sicilia è il rifiutarsi di condividere il cibo con

il 57% che ammette di trovarlo sconvolgente. È interessante notare che le donne non sono infastidite da questo e la metà lo lascerebbe scivolare, mentre 2 uomini su 3 non sono d'accordo, preferendo la condivisione.

A condividere il terzo posto c'è mettere ketchup sugli spaghetti con il 57% dei voti. Si tratta di una abitudine molto diffusa in Giappone, dove il ketchup viene utilizzato per la preparazione della pasta Napoletan insieme ad altri ingredienti. Piatto abbastanza comune per i giapponesi, ma per i siciliani questo è un grosso errore, secondo il sondaggio. A chiudere la top 5 per la Sicilia l'usare c'è il tipo di pasta sbagliato per un piatto che ottiene il 51,32% dei voti totali. Secondo il sondaggio, gli uomini sotto i 40 anni sono i più infastiditi da questo con 3 su 4 che lo trovano discutibile. Il sondaggio "italiano" e dunque non solo tra i siciliani vede in classifica anche lo spezzare gli spaghetti, aggiungere la panna alla carbonara e chiedere del formaggio su un pasto a base di frutti di mare.





Qui a destra la piazza all'ananas, inventata in Canada, ma ritenuta un "crimine" dai siciliani; qui a sinistra il ketchup sugli spaghetti molto in voga tra i giapponesi e in basso l'acqua cotta con l'acqua prima della bollitura, la scena resa celebre da Checco Zalone in "Quo Vadis"



E NEI MENU SEMPRE PIÙ SPAZIO AL BIOLOGICO

Il cibo biologico trova sempre più spazio anche nei menu dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea, realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio presentata 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. 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. 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.



Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10

► Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo, il biologico trova sempre più spazio nei menù dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.





Indagine Ismea La moda del "bio": adeguata l'offerta in 7 ristoranti su 10

► Di pari passo con il crescente affermarsi del salutismo, il biologico trova sempre più spazio nei menù dei pubblici esercizi. Lo rivela un'indagine Ismea realizzata in collaborazione con Fipe e AssoBio. Nell'ultimo anno 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.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il 70% dei ristoranti propone alimenti bio

Se da un lato i consumi domestici segnano il passo, +0,5% nel 2022 dopo il -4,6% dell'anno precedente, dall'altro il biologico trova sempre più spazio nei menu della ristorazione. Lo evidenzia un'indagine **Ismea** realizzata in collaborazione con **Fipe** e **AssoBio**: nell'ultimo anno oltre il 50% dei bar italiani e quasi il 70% dei ristoranti ha proposto o impiegato nelle loro preparazioni cibi, bevande e materie prime biologiche, dalla colazione agli aperitivi ai pasti principali.

Per i bar l'incidenza più elevata è nelle città del Centro e Nord Italia e la rappresentatività maggiore riguarda frutta, latte e vino. La colazione e l'aperitivo sono le occasioni di consumo più adatte per le proposte bio. I prezzi sono quasi il 15% in più rispetto al convenzionale. Anche tra i ristoranti, le percentuali maggiori sono al Centro Italia e al nord Ovest (69%). 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 que-



Fabio Del Bravo

sto caso il prodotto bio genera un sovrapprezzo di quasi il 17%.

Per quanto riguarda le 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 ristoranti, inoltre, 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%. Per **Fabio Del Bravo**, responsabile della direzione servizi per lo sviluppo rurale di Ismea: «In un contesto che vede un fisiologico rallentamento della crescita dei consumi di alimenti biologici tra le mura domestiche, il monitoraggio dell'Horeca, anche su aspetti di natura prettamente qualitativa può fornire preziosi elementi per orientare le scelte della politica e della filiera».

Andrea Settefonti

© Riproduzione riservata

