

è successo anche...

Cibo etnico: le abitudini dei consumatori italiani

I risultati (prima parte) di uno studio dell'Osservatorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie.

Il consumatore di cibo etnico in Italia è soprattutto donna, lavoratrice, sopra i 35 anni, con figli, residente al Nord, con un livello di istruzione medio-alto. Lo rivela uno studio realizzato dall'Osservatorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, di cui è stata resa pubblica la prima parte. L'indagine è stata realizzata nell'ambito del progetto di ricerca "Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: problematiche microbiologiche, reazioni avverse, frodi e percezione del rischio da parte del consumatore finale", finanziato dal Ministero della Salute. Prossimamente l'Osservatorio pubblicherà anche i dati relativi alla seconda parte dello studio, dedicata alla percezione del rischio da parte dei consumatori e ai requisiti igienico-sanitari nel settore della ristorazione etnica. I dati, raccolti da un campione di 1.317 intervistati, mostrano che il consumo di cibo etnico è piuttosto diffuso. L'etnico piace e la tendenza è in crescita, e gli italiani preferiscono soprattutto la cucina araba, cinese e giapponese.

Perché si mangia etnico

Con un costo relativamente contenuto, il piatto etnico è anche un valido diversivo "anti-crisi" alla portata di tutti, considerando che più della metà del campione arriva a fine mese con qualche difficoltà (51,4%). Le motivazioni per cui si mangia etnico sono infatti diverse: sicuramente per mangiare qualcosa di diverso (51,4%), ma anche per ragioni culturali (31,1%) ed economiche (7,4%). Come si viene invece a contatto con la cucina etnica? Principalmente tramite famigliari e amici (50,4%) o viaggiando in Paesi stranieri (24,5%). In conclusione, la fotografia mostra che l'accettazione e la diffusione di nuove abitudini alimentari fra la popolazione italiana dipende da una crescente disponibilità di ristoranti e negozi etnici. Esistono tuttavia altri fattori – che richiedono opportuni approfondimenti – che possono influenzare le scelte alimentari, come gli scambi turistici con Paesi stranieri, le richieste di consumatori sempre più esigenti in fatto di varietà degli alimenti, l'atteggiamento esplorativo e ludico nei confronti del cibo.

La frequenza con cui si mangia etnico

L'84,7% degli intervistati ha dichiarato di aver mangiato cibo etnico almeno una volta, contro il 15,3% che non lo ha mai provato. L'etnico piace e la tendenza è in crescita. Il 57,5% ha aumentato il consumo negli ultimi cinque anni, mentre per il 31,7% è rimasto lo stesso e il 10,8% lo ha diminuito. Circa uno su tre mangia etnico qualche volta al mese (29,5%), la maggior parte qualche volta all'anno (45,1%).

Dove e cosa si mangia

L'etnico non si mangia solo fuori casa, una delle ultime tendenze è di prepararlo direttamente fra le mura domestiche. Il 75% dichiara di acquistare prodotti alimentari etnici e lo fa soprattutto in supermercati della grande distribuzione (48,3%) o in piccoli negozi alimentari gestiti da stranieri (17,2%).

I prodotti più acquistati

I prodotti che si acquistano di più sono quelli della cucina cinese o giapponese (38,8%), seguiti da quelli della messicana/latino-americana (25,7%), dell'araba/mediorientale (14,2%), del Sud-Est asiatico (10,6%) e, infine, dell'africana (5,4%). A casa si cucinano soprattutto *cous cous*, riso cantonese e sushi.

(Fonte: @nmvi Oggi)

106

presiede il Consorzio Cacciatore Dop, alla guida di Isit per il triennio 2015-2018.

"Tra i nostri obiettivi futuri – ha affermato Villani – c'è quello di aumentare sempre di più la rappresentatività dell'Istituto. Abbiamo già all'interno 14 consorzi, che rappresentano 20 salumi Dop e Igp, capaci di generare circa 2 miliardi di euro di valore al consumo e che costituiscono la maggior parte delle principali produzioni di

salumeria tutelate italiane presenti sul mercato. Ma puntiamo a numeri ancora più alti".

L'Isit è nato nel 1999 per svolgere azioni di coordinamento strategico e operativo tra i Consorzi di tutela della salumeria italiana. Ad oggi ne fanno parte il Consorzio di tutela Bresaola della Valtellina, il Consorzio Cacciatore, il Consorzio di tutela del Culatello di Zibello, Consorzio Mortadella Bologna, il Consorzio del

Prosciutto di Modena, il Consorzio del Prosciutto di San Daniele, il Consorzio di tutela del Prosciutto Igp di Norcia, il Consorzio del Prosciutto Toscano, il Consorzio Salame Brianza, il Consorzio di tutela del Salame di Varzi, il Consorzio di tutela dei Salumi di Calabria Dop, il Consorzio Salumi Dop Piacentini, il Consorzio tutela Speck Alto Adige, il Consorzio Zampone Modena e Cotechino Modena.