

Cibo: come cambiano le abitudini italiane

La manifestazione Sana Restart accoglierà i visitatori a Bologna da oggi all'11 ottobre

L'anno scorso, il tasso di crescita nell'Unione europea dell'agroalimentare biologico è stato del 10%. Il nostro Paese non fa eccezione, anzi: quasi una famiglia italiana su due mangia cibo bio almeno una volta alla settimana, spinta nel 50% dei casi dall'assenza di pesticidi e di chimica di sintesi.

UN'AZIENDA SU QUATTRO

Non è tutto: l'Italia spicca in Europa anche per numero di aziende e produttori del settore. Sono oltre 72mila, quasi una su quattro. La conseguenza è che la superficie agricola biologica è di circa un milione e 800mila ettari e in crescita costante (si sfiora il 30%). A spingere questa crescita sono soprattutto i giovani im-

prenditori, che più di tutti credono nelle virtù e nelle potenzialità del cibo biologico.

IL NODO DEL PREZZO

Il consumo di prodotti bio cresce con l'aumentare del reddito delle famiglie. Attenzione però: non sempre i prezzi sono più alti di quelli del cibo "tradizionale". Negli alimenti di origine animale la differenza si giustifica per l'assenza di allevamenti intensivi, mentre scegliendo prodotti vegetali "no brand", ma bio, si può addirittura risparmiare.

A DOMICILIO

Non solo pizza, kebab o noodles cinesi, tradizionali cibi da asporto. Anche il mondo del "food delivery" si scopre attento alla linea e alla salute. Secondo l'Osservatorio di Just Eat, nel corso del 2017 la domanda di cibo fresco e salutare, magari a ridotto contenuto di grassi e cotto al vapore, è aumentata del 120% rispetto all'anno precedente e gli anni seguenti sembrano con-

firmare il trend. Frutta, frullati e macedonie, dolci light e vegani, insalate miste, ricette a base di quinoa e pesce sono tra i cibi più gettonati, soprattutto di lunedì, quando si ha necessità di riprendersi da qualche eccesso del weekend. Statisticamente, invece, la cucina mediterranea trionfa il martedì, il giovedì il sushi la fa da padrone, mentre il sabato ci si concede più volentieri una bella pizza o un gusto hamburger.

SANA RESTART

Il tema del biologico è anche protagonista di Sana Restart, la fiera a Bologna che da oggi all'11 ottobre farà il punto della situazione sulla sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità con uno sguardo moderno e creativo. L'edizione 2020 è stata pensata per accogliere anche le proposte di chi opera in questo settore, affinché possa portare la sua esperienza al centro del dibattito.



FRUTTA E VERDURA BIO ATTIRANO SEMPRE PIÙ CONSUMATORI



ANCHE LA TRADIZIONALE PASTA SI VENDE IN VERSIONE BIOLOGICA

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DI BOLOGNAFIERE



BIOLOGICO SIGNIFICA QUALITÀ E ATTENZIONE PER L'AMBIENTE



LE AZIENDE BIO IN ITALIA SONO CIRCA 72MILA