



Gli italiani hanno imparato a mangiare meglio e a sprecare di meno

Abitudini alimentari più sane, spesa oculata, meno sprechi e prodotti sostenibili. Questo emerge dal rapporto “*La (R)evoluzione sostenibile della filiera agroalimentare*”

L'Italia è sempre stato il Paese della buona cucina eppure, ad un certo punto, dobbiamo essercene dimenticati. Così, mentre da una parte esportavamo all'estero i nostri prodotti più pregiati e accoglievamo i turisti con le tipicità regionali, dall'altra ricorrevamo a soluzioni veloci e junk food.

Il rapporto “*La (R)evoluzione sostenibile della filiera agroalimentare*” a cura di **The European House-Ambrosetti** evidenzia che, per fortuna, la **pandemia ha invertito questa tendenza** e che gli italiani sono più attenti alla qualità dei prodotti che mettono nel carrello della spesa.

Come mangiano gli italiani? Meglio, dopo la pandemia

Una scelta dettata certamente da una **maggiore attenzione al tema della salute**, come dimostrano le nuove abitudini d’acquisto emerse dal settimo forum “*La Roadmap del futuro per il Food&Beverage: quali evoluzioni e quali sfide per i prossimi anni*” organizzato a Bormio proprio da [The European House-Ambrosetti](#).

Da un lato è calato il consumo di cibi pronti e confezionati (-5,2%) e, dall’altro, è aumentato quello di alimenti biologici e a km zero (+7,5%). I consumatori sono sempre più consapevoli e informati, tanto che l’80% degli intervistati dichiara di essere disposto anche a spendere di più per acquistare alimenti sostenibili certificati.

«Ma nel Paese bisogna ancora lavorare sugli aspetti culturali. – afferma **Benedetta Brioschi**, Associate Partner e Responsabile Food&Retail, The European House – Ambrosetti – Solo il 17,3% dei cittadini sa che la dieta mediterranea prescrive il consumo di almeno 5 porzioni giornaliere di frutta e verdura, e solo il 5% mette in pratica questi dettami anche se siamo i primi esportatori di alcuni prodotti che sono alla base di questo tipo di alimentazione».

Certo è che sempre più italiani optano per un’alimentazione biologica e sostenibile e le aziende ne tengono conto: molte sono intenzionate a diminuire l’impatto ambientale delle produzioni e a ridurre gli sprechi per andare incontro al nuovo orientamento dei consumatori.

Del resto, l’inversione di rotta potrebbe portare dei vantaggi anche in termini economici e limitare gli effetti che il rincaro dei prezzi ha avuto nel nostro Paese, specie nel settore agroalimentare, soprattutto se si considerano i dettami di una dieta anti-spreco e i vantaggi di acquistare da produttori locali.

Fonte: [Adnkronos](#)

Data di creazione

14/06/2023

Autore

redazione