



Civiform: una ricerca sulle tendenze della ristorazione ***Nel progetto "From Farm to Fork" intervistati i ristoratori***

L'importanza di mangiare sano anche al ristorante: se si dovessero riassumere con una frase le tendenze della ristorazione regionale, questa potrebbe essere un'efficace sintesi. E' quanto emerge da una recente **ricerca** condotta da **Civiform** sulle direttrici del settore. Un team del centro di formazione professionale di Cividale ha infatti portato a termine un'indagine qualitativa che ha coinvolto una quarantina di ristoratori, tra cui vari nomi di spicco della ristorazione regionale.

Molteplici gli orientamenti emersi: se si allarga la visuale allo scenario internazionale, ci si trova di fronte a un vero e proprio *mare magnum* di **proposte innovative**. Nonostante la grande varietà, però, si riscontra come tendenza di fondo la sempre maggiore consapevolezza della **correlazione tra alimentazione e salute**. La crescente sensibilizzazione verso l'ambiente e la forte preoccupazione per le ripercussioni dell'alimentazione sulla salute, hanno dato vita a una diversificazione delle abitudini alimentari da parte dei consumatori, che si ripercuote inevitabilmente anche sulle scelte della ristorazione.

Ben il 70% dei ristoratori e chef intervistati afferma di spostarsi verso menu sempre più semplici, sensibili alla **cucina salutista** e attenti alle più svariate **esigenze dietetiche**. L'offerta sembra "destrutturarsi", con il diminuire del numero di pietanze e l'aumentare della qualità di materie prime e cibi. In aumento le richieste di preparazioni che soddisfino stili alimentari particolari (vegetariani, vegani, chi ha intolleranze alimentari a glutine, lattosio, ecc.): in generale, i ristoratori nostrani si rivelano preparati a proporre piatti personalizzati che rispondano a esigenze o desideri più diversi.

Forte anche la tendenza a **valorizzare il territorio e i suoi prodotti**. Sempre più si ricercano prodotti tradizionali e locali di qualità: si punta ad esempio a preparazioni che impiegano presidi Slow Food e si organizzano serate a tema con produttori che illustrano ai commensali origine delle materie prime e tecnologia artigianale di produzione. Orientamento sempre più seguito è anche quello della **rivisitazione di ricette tradizionali in chiave salutistica**. La cucina tradizionale friulana è una cucina semplice, ma sostanziosa e ricca di grassi: se in passato serviva a sostenere una popolazione dedita per lo più a lavori manuali, oggi – sempre più spostati sul terziario – non trova più ragion d'essere. Da qui l'esigenza, espressa da oltre il 50% degli intervistati, di renderla più leggera e adatta allo stile di vita, senza perdere il legame con la tradizione che caratterizza fortemente queste terre.

Da segnalare anche il maggior utilizzo di **prodotti biologici** e a **KM0**: oltre l'85% degli intervistati dichiara infatti di utilizzare – pur in percentuali diverse – tali prodotti. I ristoratori friulani risultano quindi perfettamente in linea con le esigenze di una clientela sempre più interessata a preparazioni certificate e rispettose dell'ambiente. Si riscontra anche un'attenzione sempre maggiore all'utilizzo di **tecniche di cotture salutistiche** che preservano le qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come ad esempio la cottura a vapore, al cartoccio o il sottovuoto o quelle più **innovative** come l'induzione magnetica.

La ricerca è stata realizzata nell'ambito di **From Farm To Fork**, progetto *Grundtvig* che coinvolge oltre a Civiform partner spagnoli e francesi e si propone di individuare e avviare scambi di buone prassi nel settore agroalimentare e della ristorazione, valorizzando soprattutto biologico e km 0. Molte le attività già realizzate, come la creazione di un sito web per presentare i prodotti realizzati, incontri periodici tra i partner per condividere le attività, l'elaborazione di un glossario sui termini settoriali maggiormente utilizzati nei tre paesi e, appunto, la realizzazione dell'indagine che fungerà da punto di partenza per la stesura di linee guida di settore. **Info:** tel. 0432 705811 - www.civiform.it.