

# LA RISTORAZIONE GUARDA AL BIOLOGICO

CON IL CRESCENTE AFFERMARSI DEL SALUTISMO E DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE TRA I DRIVER DI SCELTA DEGLI ITALIANI, IL BIOLOGICO TROVA SEMPRE PIÙ SPAZIO ANCHE NEI MENU DEI PUBBLICI ESERCIZI

GIULIA ERBA  
UFFICIO STUDI FIPE



**S**ecundo l'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 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.

## L'OFFERTA BIO DEI BAR

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.

## IL VERSANTE RISTORANTE

**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 ristoranti intervistati, in quasi tutte le portate il biologico riesce ad essere impiegato nel migliore dei modi.

## 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%.

**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.