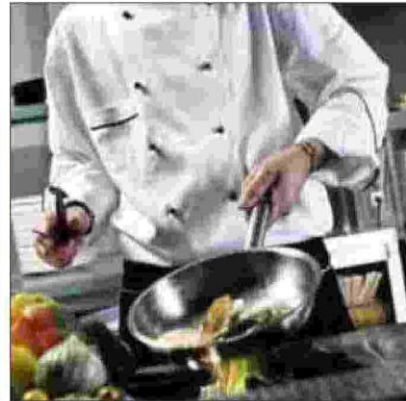


LA NUOVA DEL SUD

10 maggio 2018

POTENZA- L'innovazione dei menù al ristorante è soprattutto l'elemento creativo che contraddistingue le 239 imprese giovanili della ristorazione in Basilicata (141 a Potenza e 98 a Matera) su un totale di 1.336 imprese della ristorazione (825 a Potenza e 511 a Matera). A sottolinearlo è Confindustria Imprese Italia Potenza commenta su scala regionale il Rapporto della Camera di commercio di Milano.



euro che di colazione, pranzi, cene e aperitivi. Ben il 66% della popolazione pranza fuori casa, prevalentemente al bar, per 3-4 volte durante la settimana: panino, pizza e primi piatti le scelte preferite, per una spesa media di 11 euro. Il 59,4% della popolazione cena al ristorante almeno tre volte alla settimana, scegliendo soprattutto pizzerie, con una spesa di 22,40 euro. Il 47,7% della popolazione si reca al bar per una pausa almeno 3-4 volte alla settimana, scegliendo soprattutto snack e gelati per una spesa complessiva di 3,20 euro. Il 63,6% della popolazione pranza fuori casa nel week end almeno 3 volte al mese, scegliendo soprattutto la pizza e spendendo indicativamente 18,60 euro. Il 66,8% cena fuori casa nel week end almeno 3 volte al mese prediligendo ristoranti e trattorie, con una media di due portate a pasto e una spesa media di 19,10 euro.

Sono 239 le imprese giovanili lucane nel settore per 773 addetti (446 a Potenza e 327 a Matera)

Anche in Basilicata l'innovazione nella ristorazione è sotto il segno dei giovani

Lo sviluppo del comparto alimentare made in Italy - sottolinea Michele Tropicano, vice presidente Confindustria Potenza - è una sfida da vincere in casa, ma anche e soprattutto... fuoricasa. L'avvio di Cibus, nell'edizione che ricorre proprio nell'Anno del Cibo Italiano, è un'occasione importante per ribadire un concetto fondamentale: la ristorazione, con i suoi 41 miliardi di valore aggiunto e oltre un milione di addetti, è la componente di maggior valore della filiera agroalimentare nazionale. Se a ciò aggiungiamo che i consumi alimentari in casa crescono poco o non crescono affatto mentre quelli in bar e ristoranti continuano ad avere una dinamica positiva, il contributo della ristorazione per lo sviluppo del comparto risulta ancora più determinante". E Tropicano mette le mani avanti: "innovazione in cucina non è solo una sfida dei giovani. Tantissimi chef della Federazione Italiana Cuochi non più giovani d'età sono protagonisti di questa nuova stagione del gusto".

Proprio in occasione di Cibus largo spazio alla nuova frontiera del food che è all'insegna di insoliti abbinamenti e preparazioni che vedono al centro verdure ed ortaggi. Scende la carne e salgono

melanzane, zucchine, zucche e carciofi. Linguine al tofu, millefoglie di verdure, involtini di crudità e sushi vegetariani: il menù del terzo millennio è all'insegna della sperimentazione negli abbinamenti e nei sapori, ma con al centro ingredienti provenienti dall'orto, in primis le verdure. Fantasia al potere in cucina che vede come prime fan le donne, soprattutto le più giovani, generazione Millennials, dai 25 ai 35 anni (38%), rispetto ai coetanei uomini (25%). Sono le più curiose a sperimentare in cucina e a condividere l'esperienza con le amiche: per questa ragione l'aperitivo

momento di educazione nutrizionale soprattutto se i commensali sono desiderosi di provare nuovi gusti e sapori per riprendere l'attività di lavoro con una "marcia in più". L'innovazione, fatta di piatti tradizionali rivisitati o reimpostati in ingredienti ed elaborazione, deve muoversi all'interno di due vincoli ben precisi e definiti. Il primo è il prezzo. Bisogna creare e proporre dei menu completi e continuamente nuovi con un costo al pubblico a partire da 11 euro. Il secondo è l'aspetto nutrizionale: meglio puntare su proposte equilibrate e salutistiche.

In occasione di Cibus 2018, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, è stato realizzato uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari, su circa 1200 italiane e un panel di 80 esperti dell'alimentazione tra cui chef stellati e food blogger per capire qual è la nuova frontiera della cucina mediterranea.

Ma quali sono i principali alimenti che finiranno sulle tavole mantenendo un legame forte con la dieta mediterranea? Al primo posto troviamo le verdure, da sempre amate dalle italiane perché considerate perfette per stare in forma (89%), che diventano gourmet grazie a preparazioni originali e all'avanguardia. Se nella classifica dei vegetali più amati fanno capolino i carciofi (54%), zucchine (68%), melanzane (62%), peperoni (53%) e radicchio (51%), a fare la differenza sono le lavorazioni.

Il "peso" delle donne titolari è del 44,4% con ben 18 nuove aperture (10 a Potenza e 8 a Matera) solo nel 2017

risulta essere il momento preferito (49%) rispetto alla tradizionale cena.

A Potenza c'è chi sta sperimentando questa formula e non a caso sono giovani imprenditori. "Idealmente la pausa pranzo - sostiene Antonio Sabia, giovane e moderno ristoratore alla guida con Alfonso di Black Pepper Potenza -, dovrebbe essere un momento di riposo, di recupero delle energie spese, di relazione con i colleghi di lavoro, di liberazione dallo stress e di allontanamento dal posto di lavoro. Così concepita la pausa pranzo può diventare un

Dunque non più la solita pasta ai pomodorini e pasta fatta in casa abbinata a prodotti di stagione.

Secondo il Rapporto del Centro Studi Fipe il 77% degli italiani maggiorenti, consuma, più o meno

abituamente, cibo al di fuori delle mura domestiche sia che si tratti del 61,5% della popolazione che fa colazione fuori casa con predilezione per caffè, cappuccino e briciole e una spesa media di 2,50

