

Estate: è il cibo l'argomento più chiacchierato e fotografato in vacanza



- La spesa per il cibo degli italiani in vacanza è di 6,5 miliardi. Si tratta della prima voce nel budget del turista;
- Il fenomeno dell'estate è il food sharing, la condivisione sui social di foto di piatti e pietanze, da quelli degli chef a quelli "casalinghi";
- Il bilancio dei consumi estivi rimane comunque precario, tra i ristoratori la maggioranza pensa che la stagione chiuderà pari, o anche peggio, di quella dello scorso anno.

È il **food sharing** il fenomeno dell'estate, che trascorre tra la **fotografia di un piatto e l'altra**. Di cibo si parla in spiaggia, in montagna e tra le vie delle città d'arte, ma è soprattutto sulla rete che si "scatena" la discussione. Con il **selfiefood**, **il cibo diventa quasi un rito, con una regola fondamentale, prima di essere gustato, un piatto deve essere fotografato e postato**. Anche per questo cresce sempre più l'attenzione verso il lato estetico dei piatti, i ristoratori non possono che adeguarsi ed assecondare la crescente propensione dei consumatori a pubblicare i piatti sui social attraverso foto e video, al fine di esaltarne forme e cromatismo.

Il food sharing è un fenomeno ormai globale, che riguarda tanto i piatti cucinati dagli chef quanto quelli "casalinghi" e, soprattutto se italiano, il food è un valore aggiunto, tanto da dare vita a decine di hashtag a tema, tra gli altri: #italianfood, #italianfoodlover, #italianfoodstyle.

"Anche in estate il rapporto con il cibo si dimostra un tratto distintivo della cultura degli italiani, ma non solo: il proliferare di hashtag che sintetizzano in una parola la ricchezza della nostra tradizione culinaria è l'ulteriore dimostrazione del fatto che la cucina italiana è una passione e un'ispirazione anche per milioni di turisti", dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe. "Sono orgoglioso di rappresentare una categoria che ancora una volta si dimostra fondamentale per la valorizzazione della filiera agro-alimentare del Paese in quanto vetrina del Food in Italy e formidabile strumento di promozione della cultura e dei valori dell'Italia".

I PIATTI DELLE VACANZE

Ma quali sono i piatti delle vacanze? **Al primo posto il piatto unico**, meglio se vegetariano, forse non tanto o non solo per esigenze salutistiche quanto piuttosto perché in vacanza il tempo dedicato alla cucina non è poi così tanto. Sul podio anche pasta e pesce, mentre si consuma meno la carne. Per le bevande, invece, tanta acqua per rimanere idratati e birra più che vino.

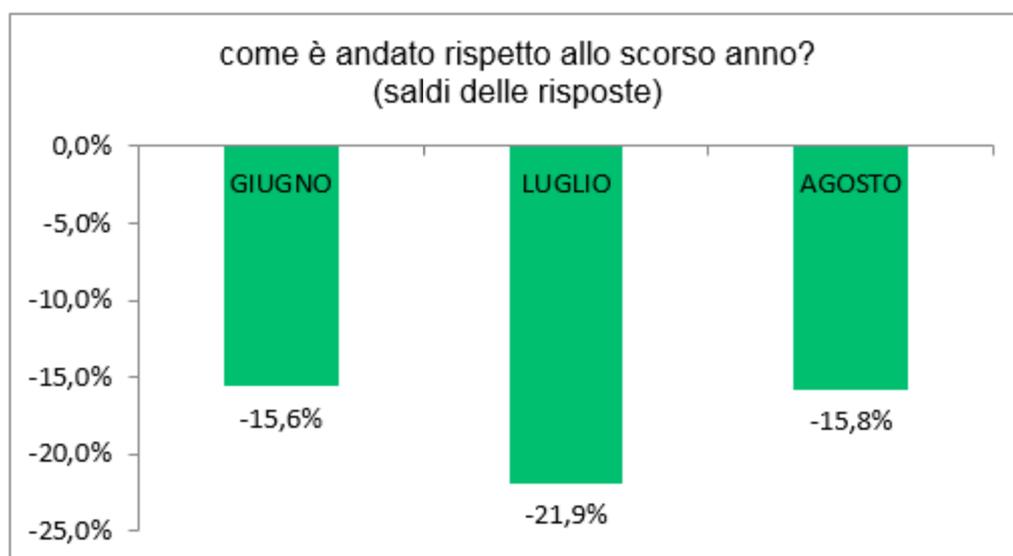
	↑ Più	↓ Meno
BEVANDE	Birra	Vino
	Acqua	
PIATTI	Pasta	Carne
	Pesce	
	Verdure	
	Frutta	
DESSERT	Gelato	Dolci

LA SPESA FUORICASA E L'ANDAMENTO DEI CONSUMI ESTIVI

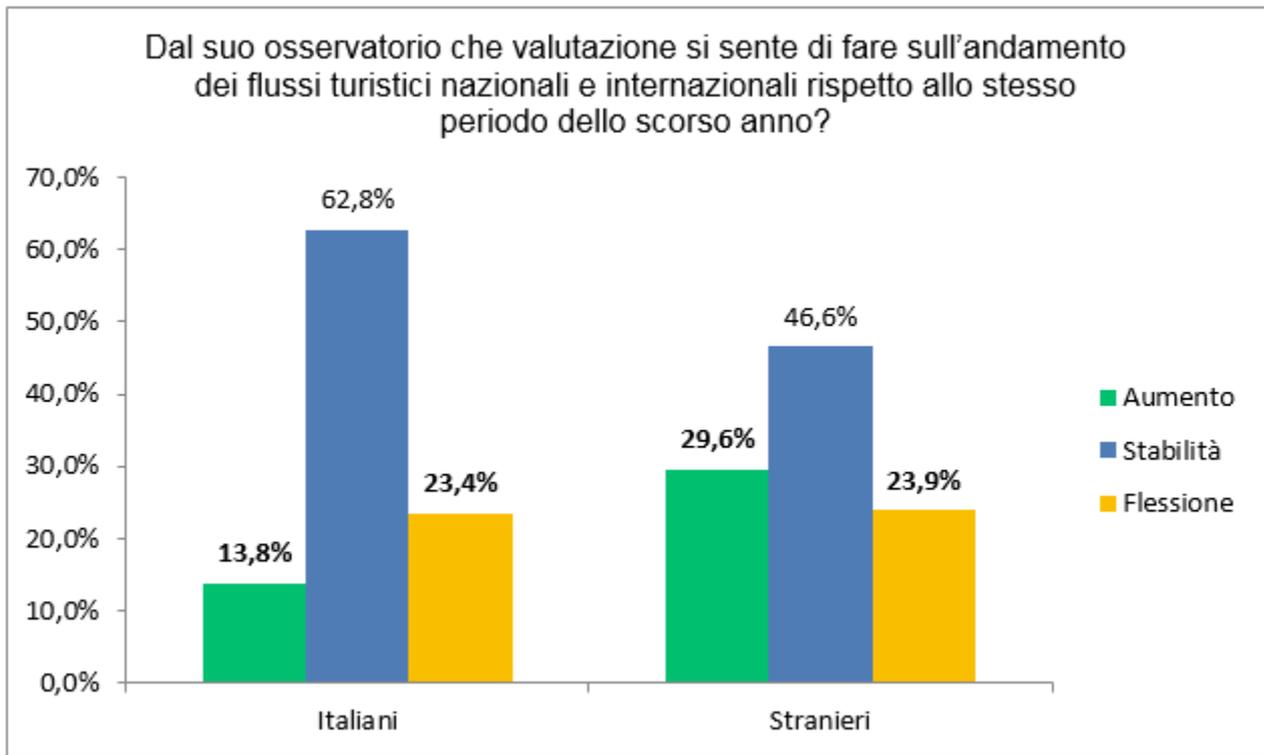
La spesa per il cibo dei 24 milioni di italiani che andranno in vacanza quest'estate - 11 milioni solo ad agosto - è di **6,5 miliardi**, tant'è che quella per pranzi e cene in locali e ristoranti è la prima voce di spesa nel budget dei turisti.

Numeri importanti che, tuttavia, **non sono sufficienti a fornire un quadro positivo dei consumi estivi dei due mesi già conclusi** (giugno e luglio) e **neppure di quello che sta per iniziare** (agosto).

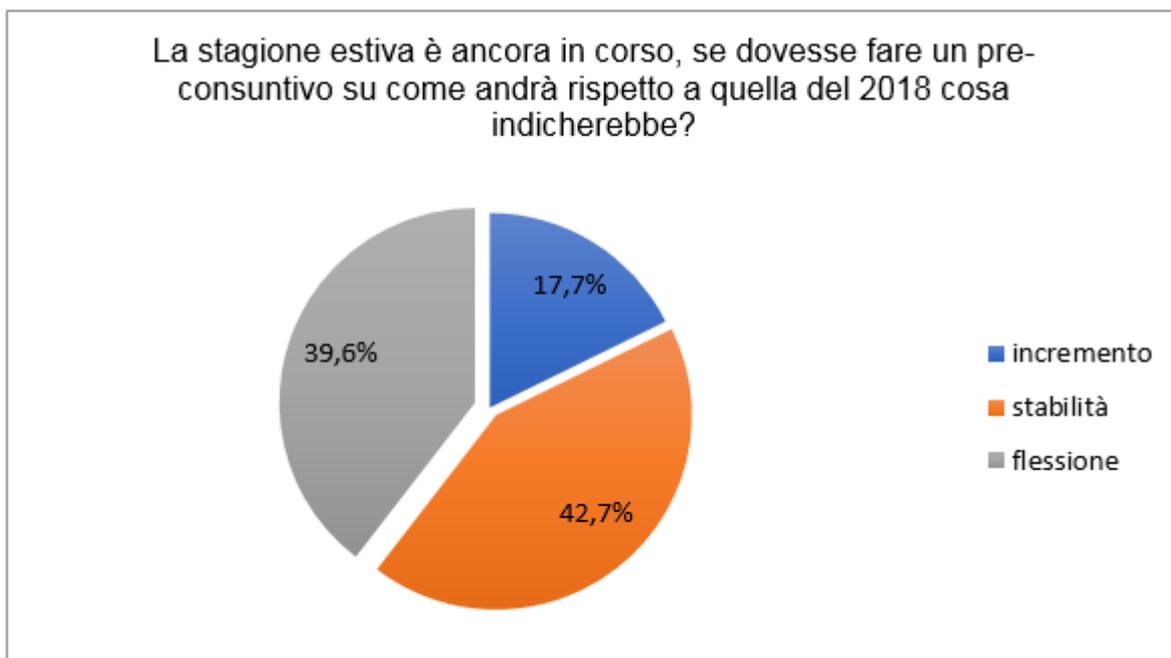
Tra i ristoratori **i pessimisti prevalgono nettamente sugli ottimisti**, e la maggioranza pensa che l'estate 2019 sarà come l'estate 2018. I risultati di giugno sono più o meno in linea con quelli dello scorso anno, è a luglio che la valutazione diventa più negativa, con **un saldo tra chi ritiene che il mese sarà migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, ritiene che sarà peggiore pari a -21,9%**. Ad agosto la situazione migliora, ma sempre con molte riserve (-15,8%).



È tuttavia sul turismo interno che i giudizi sono più cauti, mentre per gli stranieri le indicazioni risultano improntate a maggior ottimismo. Nel dettaglio, il saldo **tra chi dice che sono in aumento i flussi di italiani e chi dice che sono in flessione è pari a -9,6%**, mentre il saldo delle risposte sui flussi degli stranieri è positivo (+5,7%).



È già tempo di tirare le somme anche se la stagione è ancora lontana dalla chiusura. Il sentiment della ristorazione è fortemente negativo con un saldo tra chi si aspetta una stagione migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, se l'aspetta peggiore pari a -22%.



"Anche quest'anno la stagione estiva, complici le sempre più ricorrenti condizioni meteo sfavorevoli, ha faticato a prendere il via. - commenta **Stoppani** - Ma il meteo da solo non basta a spiegare un quadro di pessimismo così accentuato tra i nostri imprenditori. Il clima di incertezza che si respira nel Paese è la vera zavorra che impedisce ai consumi, anche a quelli turistici, di spiccare il volo. Ma siamo ancora nel pieno della stagione e solo alla fine tireremo le somme".