

Piadine e panini, il boom dell'estate

«Piacciono a sette italiani su dieci»

Il cibo da strada e low cost in vetta alla ristorazione. Con tutte le specialità

■ ROMA

I VACANZIERI spendono meno per mangiare e puntano soprattutto su piadine, grattacheche e hot dog. È boom per il cibo da strada o 'street food', forma di ristorazione low cost che è piaciuta a coloro che al mare, al monte o ai laghi, hanno cercato di contenere le spese tanto che quasi 3 italiani su 4 (il 73%) ha fatto acquisti su chioschetti e van a bordo strada. È quanto emerge da un sondaggio on line condotto dal sito www.coldiretti.it.

Un fenomeno — stima Coldiretti — che ha contagiato 35 milioni di italiani perché concilia l'esigenza del risparmio con la scoperta del territorio e dei suoi prodotti tipici. Lo dimostra il fatto — aggiunge Coldiretti — che nelle città d'arte, al mare, in campagna o in montagna il cibo di

strada preferito da quasi la metà dei vacanzieri (45 per cento) è quello locale che va dalla piadina agli arrosticini fino agli arancini, mentre il 24 per cento predilige quello internazionale come gli hot dog e solo il 4 per cento sceglie i cibi etnici come il kebab, in netto calo rispetto al passato.

L'ITALIA con le sue numerosissime golosità gastronomiche vanta una tradizione millenaria nel cibo da strada. Gli antichi romani erano soliti gustare i pasti in piedi e velocemente in locali aperti in prossimità della strada.

Quanto alle specialità *take away* del made in Italy, c'è solo l'imbarazzo della scelta: dagli arancini siciliani, alla piadina romagnola, le olive ascolane, i fi-

letti di baccalà romano, gli arrosticini abruzzesi, la polenta fritta veneta, le focacce liguri, il pesce fritto e i immancabili panini ripieni con le tipiche farciture locali, senza dimenticare l'immancabile porchetta. Non mancano le novità



SONDAGGIO COLDIRETTI

«L'esigenza del risparmio si unisce alla scoperta dei prodotti tipici»

con la crescente offerta di prodotti salutistici come la frutta, presentata in tutte le diverse forme, dai frullati ai pezzettoni, insieme alla classica fetta d'anguria. E, per chi ama il dolce, cannoli siciliani e pezzi di crostate.

QUESTI — afferma la Coldiretti — sono solo alcuni esempi della grande tradizione del cibo di strada italiano che ha trovato la massima espressione proprio durante l'estate in corso segnata, a causa della crisi da un calo dell'11% delle presenze in ristoranti, trattorie e pizzerie. Per contro, si sono moltiplicate le presenze nelle sagre e feste di paese organizzate in tutta Italia e l'acquisto di cibo a 'chilometri 0' nelle botteghe e spacci aziendali come quelle degli agricoltori di 'Campagna amica' che contano diecimila punti vendita in tutta Italia.

KM ZERO
Piadina
'regina'
dell'estate
(Ravaglia
e Ansa)

I NUMERI

35

MILIONI

Gli italiani contagiati dal fenomeno del cibo da strada o street food, forma di ristorazione a basso costo. Questa alimentazione è preferita da quasi la metà (45%) dei vacanzieri

24%

PERSONE IN VIAGGIO

La quota di vacanzieri che questa estate ha mostrato di prediligere il cibo internazionale, come gli hot dog. Soltanto il 4% sceglie i cibi etnici, tra cui il kebab, in netto calo rispetto al passato

-11%

PRESENZE

Il calo delle presenze registrato durante i mesi estivi in ristoranti, trattorie e pizzerie. Per contro, aumentano i visitatori nelle sagre e feste di paese