

Per i foodies la passione per il cibo fa rima con informazione

Nella polarizzazione dei consumi, per quanto riguarda i prodotti alimentari vi è un segmento di popolazione che mantiene un atteggiamento dettato dalla passione per il cibo, non scalfita dalla tempesta abbattutasi sui consumi. Sono i foodies, persone che su tutto ciò che riguarda cibo e bevande sono un po' più motivati e interessati degli altri italiani, sono guidati dalla volontà di conoscere più a fondo i prodotti quando mangiano, fanno la spesa, sfogliano una rivista di cucina o navigano in internet. L'Istituto di ricerca **GPF** li ha analizzati nella ricerca Foodies: il buon cibo come passione di massa svolta per conto di **Negroni**, lo storico marchio di salumi e, per la prima volta, ne scopre gli atteggiamenti e le abitudini. I foodies in Italia sono 4,5 milioni, pari al 9,8% della popolazione italiana tra i 17 e i 74 anni (ma erano 4 milioni nel 2006) e sono destinati a crescere, secondo i ricercatori, di 250 mila unità all'anno, anche in questi tempi di crisi. Per la maggior parte sono uomini (65%) concentrati nella fascia d'età tra i 25 e i 54 anni (in questo caso rappresentano il 15% della popolazione), hanno un titolo di studio superiore (il 40,9%) o una laurea (16,8%). La maggioranza di loro sono coppie con figli (53,4%), hanno un reddito medio-alto. Il 51% risiede al nord, il 14,4% al centro e il 34,3% nel sud e isole.

Per i foodies il cibo è sinonimo di passione, di edonismo, di nutrizione, di piacere da condividere e mai di dovere, di fatica, di noia o di preoccupazione. Questo atteggiamento proattivo lo si verifica infatti nella spesa alimentare, che per i foodies è sempre più elevata rispetto alla media: nella fascia di spesa da 301 a 700 euro mensili si posiziona circa il 52% dei foodies contro il 42,4% dei non foodies, mentre la differenza si assottiglia nelle fasce di spesa superiori. Quando acquistano un prodotto alimentare, la ricerca del giusto equilibrio tra qualità e prezzo trova concordi oltre il 93% dei due segmenti di popolazione, ma l'82,4% dei foodies è disposto a spendere di più per quelli di alta qualità, ben quasi il 30% in più degli altri italiani. Al contrario, badano meno alla convenienza e al risparmio a tutti i costi (il 42% contro il 59,7%) e un terzo di loro (contro un quinto degli altri italiani) cerca sempre la migliore qualità e non bada al prezzo.

Nei confronti del cibo, da veri buongustai quali si considerano nel 93% dei casi, hanno un atteggiamento di totale apertura, badando non solo al sapore, ma anche all'impressione che ne ricevono (il 92,8% contro il 51,8%); inoltre il 35% dei foodies consuma spesso cibi etnici, il 53% prodotti biologici, il 33% fa molto uso di alimenti integrali.

Quando si tratta di fare la spesa, poi, supermercato, ipermercato e piccolo supermercato sono tutti frequentati al pari degli altri italiani, ma i canali di acquisto sono tutti a vario titolo rappresentati: i foodies amano i mercati rionali (21,8% contro 13,6%), i negozi tradizionali di gastronomia e salumeria (29,7% contro 15,1%), le panetterie e gli ortolani (19,9% contro 13,1%) e soprattutto i negozi di specialità tipiche (15% contro 3,1%). E il 16,4% va direttamente alla fonte, dal produttore o dall'agricoltore. Del resto l'80,9% di loro dichiara di fare turismo enogastronomico ed è interessato a saperne di più su origine, sistemi produttivi e marca di molti prodotti alimentari come carni (65,9%, meno però della media degli italiani che arrivano al 69,1%), frutta e verdura (42%), salumi (31,7%), pesce fresco (39,6%), olio e vino (entrambi 24%). Vorrebbero sapere di più anche riguardo ad aspetti nutrizionali legati alla salute e al benessere (85,1%), aspetti ed effetti psicologici del cibo (77,2%), storia e cultura gastronomica (80,4%), ricette e preparazioni (85,9%) e ristoranti e chef (70,1%). È una sete di conoscenza che si manifesta attraverso il passaparola (59%), con la lettura di libri di cucina (l'83,6% ama cucinare), settimanali e mensili (23%), televisione (27) e soprattutto internet (45,9%), un mezzo utilizzato per cercare informazioni su cibo e vino, ricette, ristoranti.

A cura di Fabrizio Gomasca