

OSSERVATORIO
Sonda
F&B STRATEGY RESEARCH

Ricerca per conoscere,
conoscere per agire.

Sonda Donatello

CAMBIAMENTI CLIMATICI
E ABITUDINI ALIMENTARI

Con la **Sonda Donatello**, abbiamo provato a capire meglio quali sono e quali potranno essere gli effetti dei **cambiamenti climatici** sulle **abitudini alimentari**.

Non è difficile immaginare che l'innalzamento delle temperature, le siccità, le abnormi catastrofi naturali stiano avendo - e avranno a lungo termine - impatti tali da cambiare il mondo così come lo conosciamo oggi. Non solo nelle sue caratteristiche geomorfologiche, ma anche nelle sue dinamiche geopolitiche, ed è quest'ultimo l'aspetto più complesso e preoccupante.

Con il cambiamento di territorio, clima e suolo, si fa reale il rischio di un conseguente cambiamento dei sapori, profumi, consistenze dei prodotti della terra e non da ultimo quello dell'alterazione dei ritmi della natura. Alcune produzioni

potrebbero essere delocalizzate, altre potrebbero scomparire. Di fronte a tutto questo, ci siamo chiesti... ma quali sono gli effetti che in concreto percepisce ed esperisce il consumatore? Quali strategie mette in atto nel suo piccolo e nelle sue abitudini quotidiane? Se cambiano le temperature e il modo di vivere le stagioni, cambieranno anche le sue scelte alimentari?

Interrogando i nostri consumatori abbiamo riscontrato una profonda consapevolezza rispetto a tutto ciò che sta accadendo e un grande senso di responsabilità. Ma anche un grande spirito di adattamento che si traduce - ed è qui l'aspetto più rilevante - nella capacità di cambiare repentinamente le abitudini se le circostanze lo richiedono.

Cambia il clima, dunque cambia il carrello della spesa e cambiano le scelte a ristorante. Tutto questo lo affronteremo in dettaglio nelle pagine che seguiranno e attraverso i capitoli della Sonda Donatello.

Gli aspetti su cui ci siamo soffermati sono stati: la **comprensione del consumatore** e delle sue **credenze** e **reazioni** rispetto al grande tema del **cambiamento climatico**, gli **impatti diretti del clima sulle produzioni** e sui **prodotti** (perdita del raccolto, alterazione delle proprietà organolettiche e quindi del gusto etc.), le **possibili strategie** per la gestione di tali impatti e la **nuove abitudini** del consumatore a tavola. In conclusione, c'è il nostro spazio dedicato alle Actions