

# Sonda Modigliani

NUOVE MODE IN CUCINA

**Con il nostro ultimo sondaggio, la Sonda Modigliani, abbiamo cercato di indagare e intercettare i cambiamenti nelle abitudini di acquisto e consumo dei nostri consumatori in ambito alimentare.**

Dalla spesa al supermercato, ai diversi momenti al ristorante, emerge chiaramente come i nostri consumatori stiano cambiando, aspettandosi sempre maggiore salubrità dai prodotti che mangiano, altrettanta trasparenza, irrinunciabile qualità... ma anche tanto servizio!

In particolare, il carrello si riempie di "superfood" e di tutti quei prodotti "naturalmente ricchi di". Aumenta la domanda di comodità e praticità e di conseguenza cresce il consumo dei piatti pronti, a patto che siano anche sani!

Si è pronti a cambiare approccio anche al ristorante, non ci si meraviglia di fronte all'introduzione di piatti dichiaratamente

vegani o vegetariani anche nei ristoranti più tradizionali. Il tema della prevenzione e della cura attraverso il cibo si fa spazio nella nostra cultura alimentare e cresce il numero di chi sceglie il benessere anche a cena fuori. Non bisogna dimenticare però che una nutrita fetta di consumatori continua (e continuerà) a vivere il ristorante come evasione, scoperta o trasgressione.

Analizzando ciò che accade nel mondo Ho.Re.Ca. e in ambito GDO, non potevamo non esplorare il tema del servizio e della tecnologia che avanza. Ci siamo resi conto di come spesso si compia l'errore di guardare ai trend che dilagano nelle grandi città come di qualcosa di epidemico e contagioso, tale da

diffondersi rapidamente su tutto il territorio. Grandissimo errore! L'Italia è fatta di tanti micro territori, estremamente diversi tra loro e profondamente ancorati alle loro tradizioni.

Ed è per questo che interrogando i consumatori su tutto il nostro territorio, emerge come in realtà tanti nuovi trend (come la spesa online o il delivery) rappresentino ancora le scelte di una nicchia o comunque compiute dai più, con bassa frequenza.

Restando in tema di delivery, ci siamo chiesti come stesse procedendo la contemporanea diafrasi tra gusto e

sostenibilità: meglio confezioni sostenibili che non garantiscono la tenuta del prodotto? O si preferisce rinunciare a un pizzico di sostenibilità pur di avere una migliore performance del piatto?

Il gusto vince su tutto!

Abbiamo infine chiesto a nostri consumatori cosa pensano della «digitalizzazione» della sala, che vede l'aumento di robot e nuove tecnologie a scapito delle risorse umane... sempre meno necessarie, pare. Ma non per i nostri consumatori!

Come sempre, concludiamo con le nostre Actions, per regalarvi

alcuni consigli pratici per fare tesoro di tutte le evidenze emerse con la nostra ricerca!

Certi che queste piccole anticipazioni vi abbiano fatto sorgere una discreta curiosità, vi invitiamo a scorrere la nostra Sonda Modigliani, ricca di informazioni e spunti interessanti per chi opera in questo settore.

Non ci resta che augurarvi buona lettura!

**Il team di Osservatorio Sonda**