

Prodotti tracciabili e zero sprechi

POTENZA. Nonostante la sperimentazione degli chef televisivi abbia raggiunto in questi anni livelli record, ciò che attira in maniera sempre più marcata i consumatori all'interno dei ristoranti è la tradizione. Il 50% degli intervistati da Fipe, infatti, cerca e trova nei locali che frequenta un'ampia offerta di prodotti del territorio, preparati con ricette classiche ma non solo. Il 90,7% dei clienti confessa di essersi fatto tentare da piatti nuovi e mai provati, mentre il 60,5% ammette di andare al ristorante anche per affinare il proprio palato. Tutti, o quasi – sottolineano Alfonso e Antonio (Black Pepper, ristorante Potenza), simboli di fantasia a tavola - concordano, però su un punto: è fondamentale sapere ciò che si mangia. Sappiamo che buona parte dei clienti quando entra al ristorante, per prima cosa si informa sulla provenienza geografica dei prodotti, sui valori nutrizionali dei piatti e sull'origine e la storia di una ricetta. E noi ci sforziamo di rispondere a queste esigenze. In questo clima di psicosi e paura inoltre – dicono Antonio e Alfonso – ci sforziamo a far diventare la pausa pranzo di lavoratori ed impiegati come un'opportunità di serenità. Sette consumatori su dieci sostengono infatti che sia importante che i ristoranti operino in modo sostenibile dal punto di vista sociale e ambientale.

