



COMUNICATO STAMPA

Onnivori o Vegetariani: a tavola gli Italiani hanno le idee chiare

Nel carrello più prodotti freschi (verdure +8%, carne +3,5%) crolla la finta carne

Roma 18 settembre, 2019 - Gli italiani sono un popolo deciso. Almeno a tavola. **Onnivori o vegetariani: non c'è via di mezzo quando ci si mette ai fornelli.** È questo il ritratto che emerge dalla lettura di Carni Sostenibili [dell'ultimo rapporto Coop](#), dove i dati parlano chiaro: i nostri connazionali **preferiscono il cibo fresco e snobbano i surrogati vegetali delle proteine animali.**

La cartina tornasole è come sempre il carrello della spesa dove crescono le **verdure**, che segnano **+8%** rispetto all'anno precedente, e la **carne**, che torna a occupare spazio nelle scelte alimentari arrivando a **+3,5%**.

A **passarsela invece meno bene sono i surrogati delle proteine animali.** Precipitano i wurstel vegetali (-40,9%) e i piatti pronti sostitutivi delle proteine animali (-36,2%). Sembra finita anche la passione degli italiani per quei prodotti che erano definiti "la carne dei vegetariani": **cala di oltre l'8% il consumo di tofu e seitan.**

Un'abitudine di acquisto che si accompagna anche con almeno due macro tendenze: quella che **porta gli italiani a preferire i cibi freschi** che ormai rappresentano il 57% dell'intera spesa alimentare e quella che fa del **cibo di qualità un attributo indispensabile per il benessere** per 7 italiani su 10.

Un ritorno alla semplicità? Sembrerebbe di sì. *"I sostituti della carne sono un miscuglio di ingredienti vegetali scelti per simulare la consistenza e il sapore della carne. Le proteine, in quantità più o meno simile, derivano o dai piselli o dalla soia, quindi di qualità inferiore a quelle della carne"* dice **Elisabetta Bernardi**, specialista in Scienza dell'Alimentazione, biologa e nutrizionista. Secondo l'esperta, quindi, non è un caso che gli italiani non scelgano i surrogati, dove infatti *"per migliorarne il gusto - prosegue la dottoressa - e la consistenza vi si aggiunge olio di cocco, arrivando a un apporto di grassi saturi superiore a quello di un hamburger tradizionale. È aggiunta poi anche una sostanza la legemoglobina per avere un contenuto di ferro adeguato e un sapore "metallico" simile a quello della carne, e una grande quantità di additivi, il cui effetto sinergico, non è ancora noto"*.

Contatti Ufficio stampa – Carni Sostenibili

Elena Giacchino, cell. 340 2682776 – email: elenagiacchino1@gmail.com