Agriturismi: oltre il 36% degli ospiti cerca piatti veg, bio e attenti alle allergie

menu-alternativi-beddcc3d

Tra chi sceglie di mangiare in agriturismo, più di uno su tre (36,4%) vorrebbe trovare a tavola menu biologici, vegetariani, vegani e una cucina attenta ad allergie e intolleranze. A rilevarlo una recente indagine condotta da Agriturismo.it secondo la quale ad attirare maggiormente gli agrituristi è la possibilità di mangiare cibi biologici, considerando che il 27,7% cerca questo tipo di prodotti quando sceglie un ristorante. Ma è anche vero che risulta in costante aumento il numero dei vegetariani e dei vegani: di fatto quasi un utente su dieci (8,7%) ha risposto di pretendere menu adatti a queste diete. Si è fermata al 5,3% la percentuale di chi dice di dare più peso all'attenzione alle allergie e alle intolleranze, pratica ormai talmente diffusa nella ristorazione da essere probabilmente data per scontata nella scelta di un locale in cui mangiare.

Tra chi ha dichiarato di cercare ristoranti che offrono menu attenti a questi trend, la motivazione più presente (55,6%) è quella legata alla volontà di mangiare cibi sani, che consentano di garantire il massimo rispetto dell'ambiente anche a tavola. Nell'altra metà del campione domina un senso di curiosità verso alimenti e ricette diverse dal solito: il 46,7%, infatti, ha espresso la volontà di testare nuove frontiere del gusto. Tra chi cerca locali con menu più vari, il 17,8% dice di farlo perché allergico al glutine o ad altri cibi oppure perché lo è un membro della sua famiglia. Infine, il 12,2% dice di aver scelto una dieta vegana o vegetariana e per questo ha bisogno di una cucina adatta alle sue esigenze.

Quello di una ristorazione più flessibile e attenta ai bisogni dei singoli ospiti è ormai un trend molto affermato, non solo fra i vacanzieri, ma anche nella vita di tutti i giorni: il 45% di chi ha risposto al sondaggio ha detto infatti di frequentare abitualmente ristoranti che offrono varie scelte nel menu, con attenzione all'ambiente, alle allergie e ai diversi tipi di alimentazione.

Se questo è il quadro della domanda da parte degli agrituristi, sul fronte dell'offerta le strutture ricettive si stanno adeguando all'interesse degli utenti: oggi in Italia il 46% degli agriturismi offre forme di

ristorazione attente alle allergie e alle diverse diete alimentari.