# Il cibo più appagante? I frutti di mare, seguiti da pane&cioccolato e comfort food

pesce-03-d7b38169

Quali cibi rendono più appagante il momento di mangiare? Il 31% degli italiani indica i frutti di mare, che sembrano soddisfare in particolar modo gli over 65 anni, per i quali la percentuale sale al 46%. La medaglia d'argento va invece a un classico del godimento culinario, un cibo povero che dà ricchezza al palato: pane e cioccolato (19%). A seguire il comfort food: hamburger, pizza e patatine fritte salgono sul terzo gradino del podio con il 18% delle risposte, spiccando soprattutto nella fascia 18-24 anni (31%) e 25-34 anni (28%). Scarso interesse, per contro, raccolgono il classico abbinamento fragole e champagne (8%) e il peperoncino, l'afrodisiaco per eccellenza (9%).

L'indicazione arriva da una ricerca realizzata per Groupon da Opinium attraverso 2.000 interviste online condotte nella prima settimana di ottobre 2018 su un campione nazionale rappresentativo della popolazione italiana adulta.

Lo studio rivela anche che la soddisfazione del gusto dipende in primo luogo dalla qualità del cibo e dalla freschezza degli ingredienti (42% dei rispondenti). Le ricette e la modalità con cui i piatti sono cucinati e abbinati si collocano invece al secondo posto (34%). Non manca però un 16% che si dichiara appagato dal cibo "godurioso", come fritti, salse, dolci da glicemia, vino a litri (percentuale che sale al 26% nella fascia 18-24 anni). Infine, solo il 9% dei nostri connazionali guarda alla raffinatezza di piatti ricercati e gourmet.