Gli italiani scelgono gli alimenti in base a norme igienico sanitarie

donna-al-ristorante1-01400925

Consumi alimentari, più del 48% degli italiani sceglie in base alle **norme igienico sanitarie**. È quanto emerge dalla web convention del **Gruppo Maurizi** “Nuovi trend della sicurezza alimentare”. Tra i relatori, professionisti, associazioni di categoria, istituzioni e stampa.

Nel corso dell’evento sono state delineate le **prospettive della filiera alimentare post-Covid**. “La filiera alimentare è abituata a rigidi protocolli di sicurezza - ha detto **Daniela Maurizi** moderando i lavori - è resiliente, pronta al cambiamento ed è in prima linea per un futuro più sicuro, digitale e sostenibile anche in un momento economicamente difficile”.

“**La filiera agroalimentare rappresenta il 9% del Pil** e intercetta il 23% dei consumi”, ha spiegato **Emanuele Di Faustino** di **Nomisma** presentando i numeri del Rapporto sull’industria alimentare oltre il Covid-19, “e **il 62% delle imprese prevede di chiudere il 2020 con contrazione di fatturato**”.

“C’è stato un rallentamento delle linee, è stato necessario riorganizzare interi reparti e la riduzione dei consumi fuori casa ha ridotto le vendite nei canali Horeca del 25-30%, ma il settore si è dimostrato all’altezza della sfida”, ha spiegato **Lara Sanfrancesco** di **Unaitalia**.

“Secondo una nostra indagine - ha illustrato **Luciano Sbraga** della **Fipe -** il 58,4% degli italiani dichiara che non riprenderà subito le abitudini di consumo fuori casa pre-Covid perchè la paura del contagio è ancora forte. Occorre dire, tuttavia, che sotto il profilo dei megatrend la dinamica del fuori casa tornerà ad essere strutturalmente in crescita”.

Le aziende hanno risposto a una **domanda online di prodotti alimentari** che, come ha ricordato **Luca Ferrazzi** di **Cipriani**, è in alcuni casi decuplicata: la vendita a distanza degli alimenti è regolamentata in maniera precisa, ha spiegato l’avvocato **Ambanelli**, ma i consumatori vogliono di più. “La percezione dei consumatori è difficilmente controllabile - ha precisato **Riccardo Quintili** de //

Salvagente - e si può andare oltre i limiti normativi", come dimostra la blockchain: "Con un QR Code è possibile verificare le temperature dei dipendenti del laboratorio all'ingresso al lavoro, quella media dei furgoni per il delivery e le certificazioni di qualità", ha spiegato **Alessio Tesciuba** di **Daruma sushi**.

Le certificazioni di qualità sono fondamentali per il sistema, già efficiente dei controlli. **Antonio Iaderosa** dell'**Icqrf** ricorda che la Commissione europea considera il sistema italiano dei controlli un esempio per il mondo. Per le certificazioni, "un sistema di gestione implementato secondo lo standard Biosafety Trust Certification - ha commentato **Silvia Navarra Rina** - può rappresentare un valido strumento per la prevenzione e il controllo delle infezioni".

Sono molte le realtà virtuose che stanno riscrivendo il futuro della filiera alimentare: **Cirfood**, per esempio, migliora i processi di lavorazione e di programmazione delle attività in base al monitoraggio degli scarti di lavorazione nelle cucine tramite intelligenza artificiale, inoltre "abbiamo attivato collaborazioni per vendere a prezzi ridotti i nostri piatti freschi invenduti a fine giornata, salvando 9 prodotti su 10", ha detto **Daniele Scotti**.

Anche il consumatore è sempre più attento alla sostenibilità, per **Giuseppe Palma** di **Assoittica** "bisogna coinvolgerlo e guidarlo verso scelte sostenibili".

I dati presentati da Nomisma mostrano che **nel post lockdown il 49% dei consumatori darà più importanza al made in Italy**. È una buona base di partenza. "Dalla pandemia uscirà un sistema Paese che non è stato a guardare ma ha risposto", ha concluso Daniela Maurizi, "la crisi è cambiamento ma anche miglioramento".