

IL BOOM DELLA RISTORAZIONE

In controtendenza con la crisi del settore, i locali dove si mangia bio sono in crescita. **Prima per numero di attività l'Emilia-Romagna**

I ristoranti biologici non conoscono crisi. Dopo il boom delle gelaterie, continuano a crescere, soprattutto con formule di ristorazione leggera, stuzzicante e veloce: zuppe, vellutate, insalatone, macedonie, frullati ed estratti a base di frutta e verdura, fresca, di stagione e biologica.

Lo conferma il Rapporto Bio Bank 2016.

Un dato che sorprende, vista la desertificazione delle attività commerciali nella ristorazione convenzionale, con saldi negativi che proseguono da cinque anni.

I DATI DEL RAPPORTO BIO BANK

Fra le otto tipologie di attività alimentari monitorate ogni anno nel Rapporto, i ristoranti emergono con un incremento davvero significativo, pari al 69%. Sono infatti passati dai 267 del 2011 ai 450 del 2015. In particolare nel 2015 l'incremento è stato dell'11%. E si conferma una crescita a due cifre anche per il 2016.

Sono attività concentrate nel Nord del Paese con 300 locali, pari al 67% del totale, seguito dal Centro con il 27% e dal Sud con il 6%.

Regione leader per numero di attività è l'Emilia-Romagna che ne conta un centinaio, seguita dalla Lombardia con 94 e, con molto distacco, dal Lazio con 52.

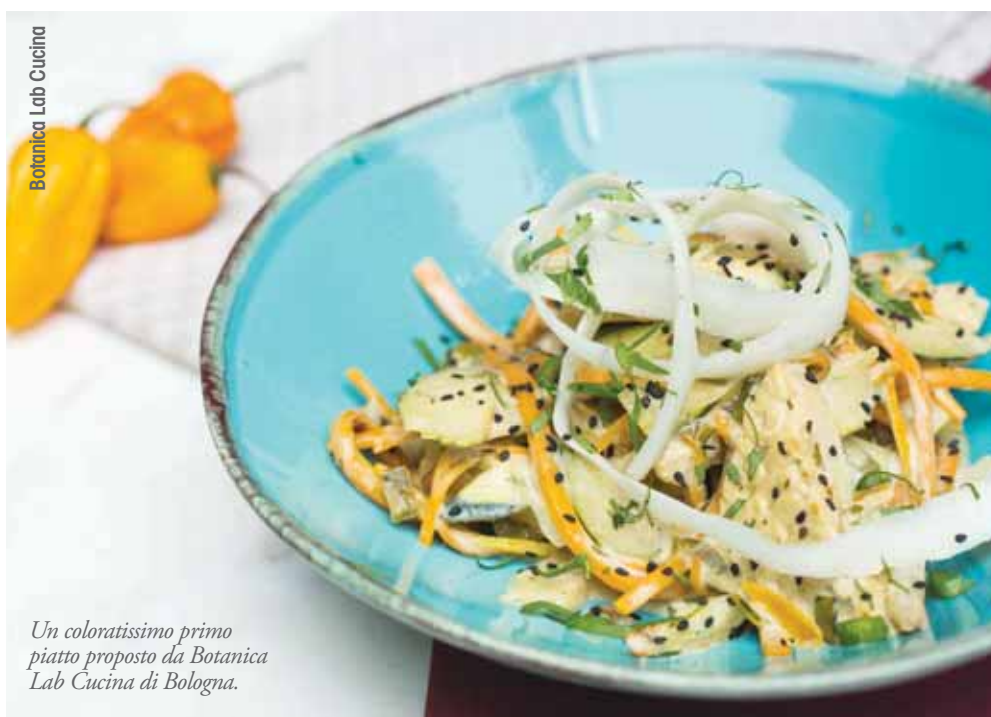
L'Emilia-Romagna è anche la regione con la più elevata densità, con 23 ristoranti bio per ogni milione di abitanti, seguita dalle Marche con 21 e dal Veneto con 10 ristoranti.

Il criterio di selezione per il censimento Bio Bank è la quantità di ingredienti bio utilizzati, che deve essere almeno del 70%, qualunque sia la tipologia di attività: ristoranti, pizzerie, gastronomie, bar, gelaterie o altri locali che somministrano alimenti e bevande. Una soglia necessaria, poiché a livello europeo non esiste ancora un regolamento sulla ristorazione, lasciando campo libero a norme nazionali o private. E, dato che manca anche una legge nazionale, in Italia si è sviluppata la certificazione volontaria e privata da parte degli organismi di controllo. Ma dallo scorso marzo il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali si è ritagliato un ruolo di supervisione: i disciplinari privati, operativi da anni,

saranno ora preventivamente controllati e approvati dal ministero.

NON SOLO VEGETARIANI

Nei ristoranti bio è da sempre protagonista la cucina vegetariana, indicata dal 54% dei locali. Ora emerge quella vegana, arrivata al 55%. Seguono la cucina tradizionale (38%), quella attenta ad allergie e intolleranze (24%), la macrobiotica (21%) e infine quella etnica (7%). Naturalmente ogni locale può offrire anche diversi tipi di cucina. Sempre più locali dichiarano la loro vocazione veg, che si esprime con fantasia già a partire dall'insegna. E si fanno strada le catene: da *Veggy Days*, prima rete in franchising di ristorazione vegana e biologica in Italia, a *Synbiofood*, che sotto il motto "Buono, Sano e Veloce" pone l'accento sull'importante funzione dei probiotici nell'alimentazione. Entrambe con una decina di locali, sono presenti in più regioni. Il nuovo volto della pizza è sempre più bio, con impasti gustosi e leggerissimi, spesso a partire da farine antiche. Spuntano i primi *food truck* bio, veri e propri ristoranti itineranti. Un circuito che alimenta la richiesta di materie prime biologiche: dai distributori nazionali, ai grossisti locali, fino al collegamento diretto con tanti piccoli produttori per i locali più ricercati, nel segno del legame con il territorio. ■



Un coloratissimo primo piatto proposto da Botanica Lab Cucina di Bologna.