

Non solo cibo, a tavola tra economia e cultura

Italian food, between economy and culture

Ildegarda Ferraro, ABI

Keywords

Cibo, economia, cultura

Jel codes

Z10, D12, L66

L'economia dell'alimentazione, il cosiddetto food, è centrale nel mondo e particolarmente in Italia. Perché cibo non è solo nutrirsi, è economia, storia, senso di appartenenza, visione etica e cultura. La cucina italiana è patrimonio culturale immateriale Unesco. Come ha chiarito il trentasettesimo Rapporto Eurispes l'Italia è sempre più selettiva e consapevole a tavola. Gli ultimi dati del Food Industry Monitor evidenziano una crescita del settore del 5,9% nel 2024 e aumenti per il 2025 e il 2026, certo con i dubbi e le incertezze dell'attuale momento. Ma il cibo è anche cultura. Quando addirittura non fa l'Italia e la storia. Come nel caso di Pellegrino Artusi, il grande cultore della cucina italiana che con la sua opera «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» riuscì a mettere insieme la tavola italiana unita.

The food economy is central to the world and particularly in Italy. Because food is not just about eating, it is economy, history, a sense of belonging, ethical vision and culture. Italian cuisine is an intangible cultural heritage Unesco. As the Eurispes Report has made clear, Italy is always more selective and aware at the table. The latest data from the Food Industry Monitor shows an industry growth of 5.9% in 2024 and a rising trend for 2025 and 2026, certainly with the doubts and uncertainties of the current moment. But the food is also culture. As in the case of Pellegrino Artusi, the great lover of Italian cuisine who with his work «Science in cooking and the art of eating well» managed to put together the united Italian table.

Food economy

«A tavola non s'invecchia», il vecchio adagio implica non solo il benessere che deriva dal buon cibo, ma anche tutto quello che ne deriva. Forse pure il beneficio complessivo. Quella che viene definita «economia del food» in Italia è un capitolo importante. Il settore è in crescita continua, con un'attenzione crescente verso la sostenibilità e la salute. Ha registrato un aumento del 5,9% nel 2024, confermando performance superiori rispetto all'economia italiana. Per il 2025, si prevede una crescita dei ricavi e un incremento stimato per il 2026. Le esportazioni del settore food sono cresciute del 5,5% nel 2024, in netta ripresa rispetto al -1,6% registrato nel 2023. Sono gli ultimi dati disponibili del Food Industry Monitor, l'osservatorio sul settore food & beverage italiano che analizza l'andamento di oltre 850 aziende che operano in 15 comparti. Il campione rappresenta circa il 70% delle società che operano nel settore. Certo il com-

plesso quadro geopolitico può incidere su questi scenari. Le previsioni di metà 2025 di Imi-Intesa Sanpaolo evidenziano che comunque il settore ha in prospettiva una ripresa, mostrando segnali di resilienza nonostante le sfide economiche e geopolitiche. E le stime di Nomisma hanno rilevato che nonostante i dazi l'export del primo semestre 2025 è andato benissimo con un +6%.

Certo, come evidenzia anche Intesa Sanpaolo nell'intervento «Il cibo spettacolarizzato diventa food» riportando il pensiero di Anna Prandoni giornalista e divulgatrice enogastronomica, spesso la nostra alimentazione viene contesa tra racconto e spettacolo, da quando il cibo è diventato food si può dimenticare che mangiare è un atto culturale.

Patrimonio Unesco

Dal 10 dicembre 2025 la cucina italiana è ufficialmente riconosciuta come Patrimonio immateriale dell'umanità

dall'Unesco. Gli italiani sono certamente cultori della materia, ma evidentemente non sono gli unici. La certificazione è in questa attenzione non solo nazionale.

«La cucina italiana, tra sostenibilità e diversità bioculturale», è stata iscritta alla Lista Rappresentativa. «La cucina italiana – scrive l'Unesco – è una pratica quotidiana che comprende conoscenze, rituali e gesti che hanno dato vita a un uso creativo e artigianale dei materiali, contribuendo a creare un'identità socio-culturale condivisa e allo stesso tempo cronologicamente e geograficamente variegata». E non finisce qui. Viene riconosciuta «la rappresentatività della cucina italiana come veicolo di cultura: si tratta di un insieme di saperi non solo culinari, ma anche conviviali e sociali che sono trasmessi di generazione in generazione su tutto il territorio nazionale. Attraverso la condivisione del cibo, la creatività gastronomica e lo stare insieme, la cucina italiana si fa portatrice di valori di inclusività e di sostenibilità ambientale». «L'iscrizione – aggiunge l'Unesco – giunge al termine di un lungo processo di studio e coordinamento da parte delle comunità proponenti, teso a valorizzare le numerose sfaccettature culturali e locali di un elemento che contraddistingue il nostro Paese nella sua interezza in un'ottica di apertura e ospitalità».

Come mangiano gli italiani

Se questo è il quadro del peso della nostra tavola sul piano internazionale, certo le nostre scelte hanno il loro senso anche in termini prospettici. La maggioranza degli italiani secondo il trentasettesimo Rapporto Eurispes è onnivoro (84,9%), in linea con una tradizione di piatti diversi. Il 9,5% non mangia carne perché vegetariano o vegano, mentre il 5,6% è stato vegetariano in passato. Vegetariani e vegani sono più presenti nel Nord-Est con il 12,2% e nelle isole con il 15,4%. C'è una maggiore propensione nelle donne per questa alimentazione.

Crescono le diete «senza», per necessità mediche, intolleranze o allergie. Gli alimenti più consumati in questo comparto sono quelli senza zucchero (28,2%), senza lattosio (27,3%), seguono quelli senza glutine (18%), senza lievito

(16,4%), senza uova (15,4%). Il 57,4% dell'indagine Eurispes utilizza integratori alimentari, il 56% i composti di frutta secca e semi, il 52% gli alimenti proteici.

Le scelte alimentari degli italiani, chiarisce l'Eurispes, riflettono un equilibrio dinamico tra tradizione e innovazione. Influiscono ovviamente anche le condizioni economiche, con scelte che tengono conto dei prezzi e di attenzione alla salute.

La ristorazione italiana nel mondo

Un mondo giovane, dinamico e in crescita senza rinunciare alla tradizione. È il quadro che traccia l'Eurispes di chi rappresenta la tavola italiana fuori dai nostri confini. «Negli ultimi decenni – scrive l'Eurispes – la ristorazione italiana all'estero ha conosciuto una profonda trasformazione, evolvendosi da nicchia etnica legata alla storia migratoria a strumento strategico di valorizzazione culturale e posizionamento globale». C'è una nuova presenza di imprenditori, che si affianca a quelle storiche, ai ristoratori di seconda o terza generazione. Sulla base dei dati di Assocamerestero (2024-2025) emerge una presenza giovane e in fase di sviluppo. Quasi il 30% dei ristoranti italiani all'estero è stato aperto dal 2021 in poi e il 44% dal 2011 al 2020. Una ristorazione dunque nuova, non solo legata all'emigrazione storica. I clienti dei ristoranti italiani all'estero sono soprattutto giovani adulti e persone del paese senza origini italiane, il 48% ha meno di 45 anni e il 50% è del luogo senza origini italiane.

Una ristorazione tipica ma non troppo. Il 48% serve una cucina italiana generica, il 37% con piatti tradizionali, il 26% con una maggioranza di piatti regionali. Il 10% dei ristoratori offre una cucina fusion e il 6% rivisitata secondo standard internazionali. L'italianità passa dalla qualità dei cibi per l'83% e dalla garanzia d'origine delle materie prime come italiane per il 57%. Contano anche l'atmosfera (34%), la cura negli allestimenti e negli arredi (24%), l'uso della lingua italiana (15%).

La cucina italiana è espressione della grande cultura del nostro Paese per il 50% dei clienti. «L'analisi dei dati – scrive l'Eu-

rispes – evidenza la coesistenza tra tradizione e innovazione, tra continuità simbolica e adattamento strategico. La varietà dei modelli gestionali, delle proposte culinarie e dei percorsi imprenditoriali dimostra una notevole capacità di risposta ai contesti locali, senza rinunciare a un'identità forte e riconoscibile. La cucina italiana all'estero continua a rappresentare un potente dispositivo narrativo e culturale, capace di tradurre il patrimonio gastronomico nazionale in forme accessibili e coerenti con le aspettative dei mercati globali».

Street o slow ma comunque cibo

Dallo street food allo slow food molte vie rappresentano mangiare italiano. Il cibo di strada in Italia è un caposaldo: pizza, piada, supplì, arancine, panini, focaccia di Recco, ma non posso dimenticare i polpi caldi venduti per strada a Padova o a Palermo, il pane e panella siciliano, la porchetta dei Castelli romani. Una ricchezza di gusto, storia e conoscenza. Ed è street ma non necessariamente fast.

Quarant'anni fa nasceva lo Slow food con Carlin Petrini. Il Manifesto, tra l'altro, dice: «Questo nostro secolo, nato e cresciuto sotto il segno della civiltà industriale, ha prima inventato la macchina e poi ne ha fatto il proprio modello di vita. La velocità è diventata la nostra catena, tutti siamo in preda allo stesso virus: la fast-life, che sconvolge le nostre abitudini, ci assale fin nelle nostre case, ci rinchiude a nutrirci nei fast-food. Ma l'uomo sapiens deve recuperare la sua saggezza e liberarsi dalla velocità che può ridurlo a una specie in via d'estinzione. Perciò contro la follia universale della fast-life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo slow food, contro l'appiattimento del fast-food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la fast-life in nome della produttività, ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo slow food è oggi la risposta d'avanguardia. È qui nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento la vera cultura, di qui può

iniziare il progresso con lo scambio internazionale di storie, conoscenze, progetti. Lo slow food assicura un avvenire migliore. Lo slow food è un'idea che ha bisogno di molti sostenitori qualificati, per fare diventare questo moto (lento) un movimento internazionale, di cui la chiocciolina è il simbolo».

In quarant'anni lo slow food, con la chiocciola simbolo della lentezza, ha conquistato posizioni anche in termini di consapevolezza e rispetto del cibo, della biodiversità, di piccole produzioni artigianali, di antiche tecniche e sapori.

Cibo come ricordi e sentimenti

Senza arrivare alle vette colte delle madleine di Marcel Proust, archetipo di un ricordo e un sapore legato all'infanzia, abbiamo tutti la memoria della torta della nonna e i sapori del Natale antico. Certo per Proust il sapore della madeleine è la miccia simbolica della memoria, ma anche per noi ci sono inneschi alimentari che aprono orizzonti. Il cibo è senza dubbio un contatto profondo con il ricordo, l'identità e la storia.

Mangiare è cultura

Il cibo è un mondo complesso e articolato. Storia, tradizioni, la preparazione e la fruizione sono aspetti altrettanto importanti che toccano elementi sostanziali di un paese. La ritualità delle pratiche, delle feste, della fruizione passano per la dimensione culturale di una comunità.

Anche il genere in questo campo ha il suo peso. Il cibo a casa in Italia è normalmente delle donne, ma grandi chef più delle volte sono uomini. Interi capitoli di sociologia sono dedicati all'alimentazione. L'antropologia alimentare vede il cibo come essenza della cultura. I piatti che mangiamo sono un mix di incontri. Nella cucina italiana c'è una influenza dagli Arabi non solo in Sicilia, ma anche Normanna e di altre componenti. Il cibo ci definisce e caratterizza, è un elemento di condivisione e di comunicazione. Libri, manuali, trasmissioni, social, tutti parlano di cibo. In *Nutrirsi. Storia di un gesto umano*, appena uscito da Bombiani,

Jenny Linford segue un percorso che intreccia storia, cultura, antropologia e arte visiva. L'autrice attraverso i secoli racconta come l'umanità abbia sempre cercato e celebrato il proprio nutrimento. Si tratta di un saggio illustrato che, grazie agli oggetti e alle immagini custoditi dal British Museum, restituisce la lunga storia del cibo, dalle mense dell'antico Egitto fino ai moderni bistrò. Parlare di cibo in fondo vuol dire parlare di tutto.

La cucina italiana e Pellegrino Artusi

Da Marco Gavio Apicio, il cuoco ufficiale dell'imperatore Tiberio, una lunga serie di grandi cuochi hanno fatto la storia della cucina. Pellegrino Artusi, che cuoco non era ma profondamente appassionato alla tavola, è riuscito con la sua

opera *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* a fare l'Italia, a mettere insieme la gastronomia regionale in un unico grande aggregato composito. Pellegrino Artusi è una storia che incrocia la violenza del brigante Passator detto cortese, che tanto cortese non era. Il Passatore saccheggia e infierisce sulla pacifica famiglia Artusi, droghieri a Forlimpopoli. Da qui nel 1852 il trasferimento a Firenze. Pellegrino fonderà un banco di sconto e a cinquant'anni si ritirerà per dedicarsi alle sue passioni, i classici e scrivere di cucina.

Tra gli antesignani della cucina italiana non può mancare Ada Boni e il suo famoso *Talismano della felicità*. Ada Boni è stata gastronomo riconosciuta, tra le sue creazioni di 2139 ricette di ogni tipo. Gualtiero Marchesi, primo vero chef italiano, ha aperto il suo ristorante a Milano nel 1977 ed è stato il primo a ottenere tre stelle Michelin. ■