

Ristorazione, il rapporto 2018

E' stato presentato ieri dalla FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, il Rapporto Ristorazione 2018 con i dati strutturali del settore e con un approfondito focus sul cambiamento degli stili alimentari degli italiani, compreso il ruolo del food delivery.

All'evento di presentazione ha partecipato il Ministro della Salute Giulia Grillo che ha fatto il punto sul valore del cibo come fonte di benessere e salute.

“E' importante mangiare bene e nutrirsi bene. Se c'e' una cosa sulla quale non si deve risparmiare assolutamente e' il cibo. Naturalmente il costo alto non e' sempre sinonimo di alta qualita'. Noi insistiamo molto sull'etichettatura, sulla filiera, sulla provenienza dei cibi. Bisogna avere conoscenza e consapevolezza e in questo senso l'informazione conta moltissimo” ha detto Grillo che ha aggiunto *“Abbiamo anche firmato un'intesa con il Miur per diffondere informazioni relative alla salute nelle scuole. L'equilibrio e' fondamentale: non essere 'esaltati' sulla salubrita' dei cibi, ma essere moderati nel consumo di alimenti potenzialmente nocivi”*.

L'edizione di quest'anno fa il punto anche sulla lotta allo spreco alimentare nella ristorazione collettiva.

[Sintesi del rapporto](#)

[Il rapporto integrale](#)

A cura della segreteria SIMeVeP