

# IVG

## Coldiretti: in Liguria si mangia di più a casa, crollano i consumi nei bar e ristoranti

di **Redazione**

10 Luglio 2020 - 17:23



**Liguria.** “Il crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi nel periodo di lockdown e il difficile ritorno ad una completa normalità producono un effetto a valanga sull’agroalimentare di qualità, per la riduzione degli acquisti in cibi e bevande, dal momento che i consumi extradomestici per colazioni, pranzi e cene fuori casa si sono ridotti, a livello nazionale, del 40%”.

È quanto afferma Coldiretti Liguria, in base all’analisi della Coldiretti nazionale, nel commentare le dichiarazioni della ministra delle Politiche Agricole Teresa Bellanova sul fatto che “stiamo lavorando per cercare di mettere insieme vari ministeri e individuare misure che diano sostegno a strutture che acquistano Made in Italy”.

La riduzione dell’attività pesa anche sulle produzioni agroalimentari Made in Liguria, dal vino alla birra, dalla carne al pesce, dalla frutta e verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità che trovano, da sempre, nel consumo fuori casa un importante mercato di

---

sbocco.

“La spesa alimentare fuori casa prima dell'emergenza Coronavirus era pari al 35% del totale dei consumi a tavola degli italiani. Per alcuni settori, come quello ittico e vitivinicolo, la ristorazione rappresenta, anche in Liguria, uno dei principali canali di commercializzazione ed è quindi fondamentale, per far ripartire l'economia regionale, che ogni attività torni su un percorso di crescita”, affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il delegato confederale Bruno Rivarossa.

“In Liguria si sta assistendo ad un tentativo di ripresa, anche grazie alla macchina del turismo che, non senza difficoltà, si sta rimettendo in moto, spinta senza dubbio dalle bellezze paesaggistiche della nostra regione e dalle peculiarità enogastronomiche - concludono - Per sostenere il lavoro dei nostri imprenditori agricoli e ittici, anche in questi difficili momenti, è sempre bene scegliere di consumare, dentro e fuori casa, le eccellenze del territorio a km 0, tracciabili, garantite e prodotte nel rispetto dell'ambiente”.