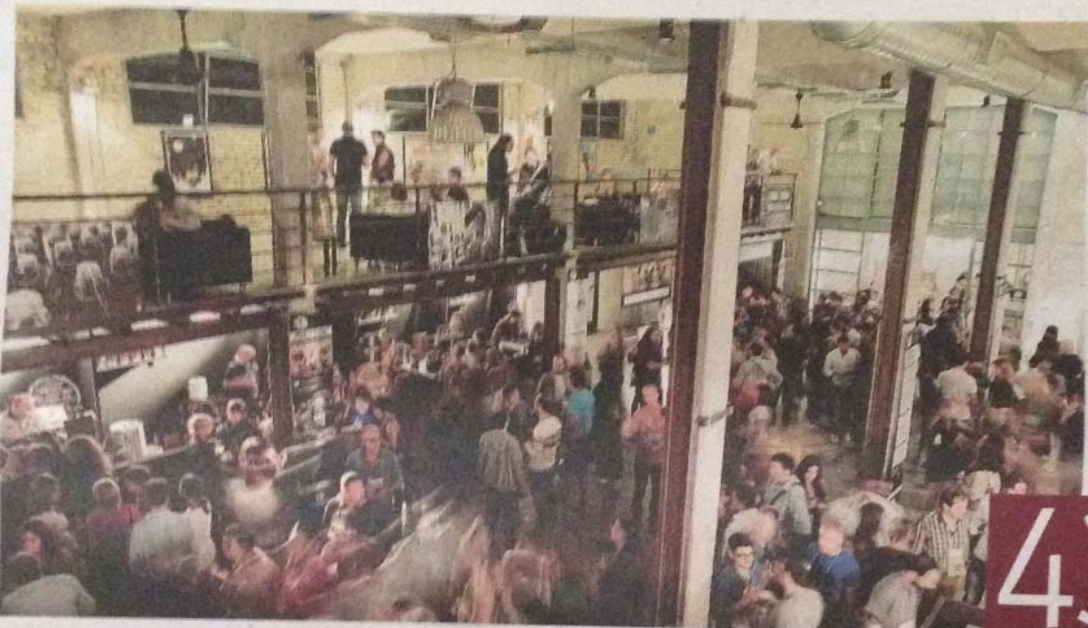


o informati, scelgono con cura. Dall'aperitivo con burrata e gamberi all'universo delle «bionde»



Fermentazioni Il festival della birra apre oggi, nella foto l'edizione 2013

sponsabile del punto vendita Smeraldo a Milano: «Da noi i giovani comprano pesce, carne, mozzarella Dop. E vanno pazzi per la birra artigianale». Basti pensare al successo di locali come Baladin, a Milano (clienti dai 18 ai 70 anni che vogliono sapere tutto su malto e luppolo) e

43

per cento i 25-34enni che scelgono un prodotto per la qualità (fonte Nielsen)

Pane, formaggio e birra Cosa vogliono i giovani

Piccoli «foodies» crescono Ecco le loro abitudini

te un gruzzolo per una buona cena o una spesa di qualità. Lo dicono i dati: nel 2013 gli acquisti a chilometro zero sono cresciuti del 25 per cento (fonte Coldiretti) e il turismo enogastronomico del 12 (Osservatorio nazionale del turismo del vino). Conferma Nicola Farietti, figlio del patron di Eataly e re-

di festival come Fermentazioni (la seconda edizione torna oggi fino a domenica alle officine Farneto, a Roma). «Non è una moda né uno sfizio, mangiare cose buone è diventata un'esigenza — dice Alice Agnelli, 35 anni, blogger di *A gipsy in the kitchen* —. Magari ci si compra un vestito di meno, ma si va a cercare un'esperienza gastronomica». Concorda Valentina Solfrini, 23, dietro *Hortuscuisine* (e collaboratrice della «Cucina del Corriere» con il blog *Dall'Orto*): «Non c'è dubbio, i giovani hanno un rapporto sempre più maturo e consapevole con il cibo. Spesso si fanno il pane in casa, coltivano le verdure sul balcone». E nel frattempo aggiornano l'elenco di indirizzi «giusti».

Alessandra Dal Monte
(ha collaborato Federica Colonna)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

