



Alimenti, Citterio: per 8 italiani su 10 in cucina vincono praticità e qualità

Descrizione

(Adnkronos) - Settembre riporta gli italiani alla routine e in cucina: per 8 su 10, vincono praticità, qualità e gusto. A raccontarlo è una nuova ricerca realizzata da YouGov per Citterio su un campione rappresentativo di 1.035 italiani, nata dalla volontà dell'azienda di comprendere sempre più da vicino esigenze e abitudini dei consumatori e continuare a rispondervi con un'offerta ampia e diversificata. Da Tagliofresco a Sofficette e La Merenda, fino agli Aiuti in Cucina, le diverse linee Citterio accompagnano infatti differenti occasioni di consumo e preparazioni, dalle più semplici e veloci a quelle più elaborate. La ricerca fotografa un Paese alla ricerca di un equilibrio tra tempo, piacere di mangiare bene e soluzioni semplici da portare in tavola. Durante la settimana, infatti, il 64% dedica non più di 30 minuti alla preparazione del pranzo e il 58% fa lo stesso per la cena. Poco tempo a disposizione, dunque, ma senza rinunciare al gusto: l'86% degli italiani dichiara di amare ricette semplici e gustose, mentre l'84% è favorevole a soluzioni pratiche con pochi ingredienti di qualità.

Il rientro dalle vacanze porta con sé buoni propositi e voglia di ripartire, ma anche la necessità di riorganizzare la quotidianità. Per il 50% di chi va in vacanza almeno occasionalmente, tornare a casa significa anche sentirsi meglio perché si riprendono abitudini più sane, si torna a mangiare in modo equilibrato o si fissano nuovi obiettivi. Allo stesso tempo, però, il rientro può diventare una fonte di stress: per il 35% la gestione dei pasti è infatti una delle principali pressioni, tra chi deve pensare a cosa cucinare (17%), fare la spesa (13%) o trovare il tempo per preparare i pasti (12%).

Anche le scelte a tavola cambiano. Al rientro dalle vacanze, il 29% degli italiani predilige ricette facili e veloci, il 26% sceglie pasti più leggeri per rimettersi in forma e il 17% inizia o ricomincia a seguire una dieta o un piano alimentare. Il tempo resta una variabile decisiva: se durante la settimana prevalgono preparazioni rapide, nel weekend gli italiani sono disposti a concedere qualche minuto in più ai fornelli, soprattutto a pranzo, quando il tempo medio dedicato alla preparazione sale a 38,9 minuti rispetto ai 27,2 minuti dei pranzi infrasettimanali.

La ricerca di semplicità non coincide con il desiderio di rinunciare al gusto. I dati raccontano piuttosto un modo diverso di stare in cucina, in cui praticità, qualità e tradizione devono convivere. L'86%

ama preparazioni semplici, veloci e gustose; il 43% apprezza anche la possibilità di rivisitare ricette e ingredienti della tradizione in chiave moderna; il 35% dichiara invece di apprezzare ricette più impegnative e preparazioni che richiedono qualche ora in cucina.

A emergere è soprattutto il bisogno di avere a disposizione ingredienti capaci di semplificare le preparazioni senza sacrificare la qualità. Nel complesso, il 73% degli intervistati esprime almeno un desiderio legato alla ricerca degli ingredienti: il 38% cerca ingredienti convenienti ma di qualità, il 31% ingredienti facili da usare e il 29% ingredienti della tradizione italiana. Parallelamente, il 63% manifesta almeno un desiderio legato a nuove idee per le ricette, con il 40% che vorrebbe più spunti per preparazioni veloci e facili, percentuale che sale al 43% tra i consumatori settimanali di salumi, e il 35% alla ricerca di idee per piatti originali e gustosi.

È in questo scenario che si inseriscono gli Aiuti in cucina. Citterio, una gamma di prodotti pensata per semplificare la preparazione dei piatti senza rinunciare alla qualità e al gusto dei grandi prodotti della tradizione. Soluzioni pratiche e versatili, pensate per l'utilizzo quotidiano e adatte tanto alle ricette più veloci quanto alle preparazioni più elaborate.

Tra le proposte della gamma, il Guanciale Citterio porta nelle preparazioni quotidiane un grande protagonista della tradizione italiana, con formati pensati per renderne l'utilizzo ancora più semplice e versatile. Le Tagliette di Guanciale, realizzate con guanciale 100% italiano, come appena tagliate al coltello e proposte nel formato da 90 g, ideale per due porzioni e studiato anche per ridurre gli sprechi. Il Guanciale a fette, anch'esso 100% italiano, reinterpreta invece un prodotto della tradizione in un formato pratico e contemporaneo, anche grazie alla doppia vaschetta separabile da quattro fette ciascuna.

A un gusto di origine americana guarda invece il Bacon a fette, un prodotto sempre più utilizzato anche nelle preparazioni degli italiani e capace di adattarsi a diverse occasioni di consumo, dall'intramontabile panino con hamburger a piatti più ricercati e gourmet. Citterio lo propone realizzato con carne 100% italiana e affumicato naturalmente con legno di faggio, in una confezione da otto fette suddivise in due scomparti apribili separatamente, pensata per preservarne la freschezza e ridurre gli sprechi.

La gamma Aiuti in Cucina si completa con le Tagliette di Pancetta Dolce e Affumicata, le Tagliette di Speck e i Cubetti di Prosciutto Cotto. Perché se il tempo da dedicare ai fornelli diminuisce, il desiderio di portare in tavola qualcosa di buono resta. E la nuova routine degli italiani sembra partire proprio da qui: semplificare la cucina quotidiana, senza rinunciare al piacere del gusto.

??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Settembre 23, 2026

Autore

redazione

default watermark