

Alimenti, lâ??indagine: per oltre 1 italiano su 2 la pentola diventa protagonista del servizio a tavola

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? La cucina degli italiani Ã¨ sempre piÃ¹ guidata dalla praticitÃ quotidiana e da unâ??attenzione alla concretezza, in cui qualitÃ dei materiali e design vengono apprezzati soprattutto quando riescono a semplificare i gesti e a rendere lâ??esperienza piÃ¹ piacevole, dai fornelli fino al momento del servizio. Ã? quanto emerge dallâ??indagine â??La cucina praticaâ??, realizzata da Ipsos Doxa per Lagostina, storico brand leader nella produzione di pentole in acciaio, su un campione rappresentativo di 1.000 italiani (18-64 anni) per comprendere come stiano cambiando le esigenze legate agli strumenti di cottura. Oltre un italiano su due (52%) dichiara di portare spesso o molto spesso pentole e padelle direttamente in tavola per servire. Unâ??abitudine ormai consolidata che unisce convivialitÃ e semplicitÃ , e che mostra un potenziale di crescita ancora piÃ¹ ampio. Tra chi oggi non lo fa abitualmente, infatti, il 58% afferma che servirebbe piÃ¹ spesso direttamente in pentola o padella se potesse contare su prodotti dal design adatto alla tavola.

Il design, dunque, non Ã¨ piÃ¹ vissuto come un elemento meramente decorativo, ma come una leva funzionale capace di accompagnare lâ??intero percorso del pasto. Guardando allâ??esperienza complessiva tra i fornelli, oltre un italiano su tre (35%) indica praticitÃ e funzionalitÃ come lâ??aspetto prioritario in assoluto, davanti a durata e affidabilitÃ (20%) e facilitÃ di pulizia (18%). E anche al momento dellâ??acquisto di una pentola o di una padella, al di lÃ del rapporto qualitÃ -prezzo (43%), gli italiani cercano robustezza e durata nel tempo (41%), qualitÃ dei materiali (37%), buone prestazioni di cottura (30%) e facilitÃ di pulizia (27%).

Anche il concetto di sostenibilitÃ passa attraverso la concretezza dâ??uso, il 46% degli intervistati afferma che concepisce una pentola come una scelta sostenibile prima di tutto perchÃ© dura a lungo. Segue infine la versatilitÃ (22%), ovvero la capacitÃ di adattarsi a preparazioni e occasioni diverse, come qualitÃ particolarmente premiata.

â??I risultati di questa ricerca confermano che gli italiani vogliono vivere la cucina senza complicazione. QualitÃ e design non sono valori che si misurano nella resistenza dei materiali, nella facilitÃ dâ??uso

e nella libertÃ di portare un piatto caldo direttamente in tavola con naturalezza. Con la linea Ingenio possiamo rispondere concretamente a questa richiesta di praticitÃ contemporanea e con lâ??introduzione di Ingenio Assoluto offriamo anche una nuova tecnologia in grado di garantire la massima sicurezza nella preparazione dei pastiâ?•, commenta Francesca Scarano, direttore Marketing di Groupe Seb Italia.

â??La linea Ingenio di Lagostina â?? si legge in una nota dellâ??azienda â?? Ã¨ la perfetta sintesi di funzionalitÃ , affidabilitÃ e cura estetica del cucinare contemporaneo. Oggi, la nuova gamma Ingenio Assoluto, oltre allâ??iconico manico rimovibile brevettato (garantito 10 anni e testato fino a 10 kg di portata) presenta la nuova tecnologia Fusion Force, vera e propria rivoluzione antigraffio di Lagostina: un rivestimento antiaderente Ã¨ integrato direttamente nella struttura porosa della padella e resiste in modo eccellente agli utensili di metalloâ?•.

â??Il fondo assicura una distribuzione rapida e uniforme del calore sulla maggior parte delle fonti di calore (gas, induzione, piastra elettrica, vetroceramica alogena), mentre lâ??indicatore Thermo-Signal, indica la temperatura ideale per iniziare la cottura, per una rosolatura perfettaâ?•, conclude la nota.

default watermark

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Novembre 25, 2026
Autore
redazione