

Uno strumento innovativo per monitorare giorno per giorno l'andamento dell'economia reale: i *Panieri mensili del largo consumo*

NOTA METODOLOGICA

Al fine di analizzare l'evoluzione dei modelli di consumo e degli stili di vita degli italiani, Nielsen ha creato dei panieri di prodotti, ciascuno dei quali è in grado di raccontare determinate tendenze in atto. Dalla lettura dei trend delle vendite nella grande distribuzione*, dei prodotti individuati ed inseriti nei diversi panieri, si può capire l'evoluzione dei comportamenti di acquisto e di consumo degli italiani.



CHEF A CASA

La tendenza a preparare cibi in casa ha avuto una forte crescita nel corso degli ultimi anni. Tra i motivi che hanno portato molte donne, ma anche uomini, a riscoprire la cucina casalinga ci sono ragioni economiche (ricerca di risparmio), la riscoperta di valori legati alla tradizione culinaria italiana e alla genuinità di quello che si consuma. Inoltre la forte diffusione di programmi televisivi, di libri e riviste e più in generale di eventi dedicati alla cucina, ha dato un forte impulso al fenomeno rendendolo al contempo una vera e propria moda. Il paniere è composto da materie prime e semilavorati per preparare in casa pasta fresca, pizze, focacce, torte, torte salate (uova, burro, farina, ingredienti per pasticceria, preparati per torte e dessert).



BASICI

In questo paniere sono inclusi tutti gli alimenti necessari alla preparazione del primo piatto "classico", tipico prodotto della tradizione italiana e pilastro della dieta mediterranea. Accanto alla pasta e al riso sono presenti tutti i condimenti, salse, sughi pronti, ma anche pesto, panna, besciamella. Sempre nei primi piatti sono presi in considerazione i legumi, anche loro prodotti tipici della dieta mediterranea.



PRONTI DA MANGIARE

La crescente esigenza di "risparmio di tempo" ha creato nel corso degli anni una domanda per questi prodotti, solitamente venduti ad un prezzo più elevato rispetto ai loro corrispettivi "da preparare", che richiedono invece un maggiore coinvolgimento in cucina e tempi più lunghi. Trattasi quindi di una tipologia di consumi la cui evoluzione dipende da quanto i consumatori sono disposti o sono in condizione di pagare di più per soddisfare questo loro bisogno. Tra questi prodotti troviamo i primi piatti freschi e surgelati, i secondi piatti (sempre freschi e surgelati) principalmente di carne e di pesce. Ma anche i "fuori pasto" come torte pronte, pasticceria industriale, gelati, snack e dessert dolci, prodotti a base di cioccolato e ad acquisto di impulso come le caramelle e le gomme da masticare.



FACILI E VELOCI

Prodotti facili e veloci da preparare che richiamano fortemente ad un concetto di "fast food". Consentono la sostituzione di un pasto strutturato con un unico piatto, semplificando quindi enormemente il processo di preparazione e consentendo, in molti casi, anche di risparmiare denaro. Rientrano in questa categoria prodotti come panini e hamburger, tramezzini, piadine e salumi affettati, pizze e focacce.

* (ipermercati, supermercati, piccoli supermercati, discount e piccoli negozi specializzati nella vendita di prodotti per la cura della casa e della persona)



CONSUMER TRENDY

La forte evoluzione di fenomeni di tendenza quali quello dell'happy hour e la preparazione di pranzi e cene sempre più raffinate in casa, basate anche sugli insegnamenti dei grandi chef, hanno tratto un considerevole vantaggio dalla trasposizione di consumi normalmente fatti nei bar e nei ristoranti all'interno delle proprie mura domestiche. Questi fenomeni tendono ad acquisire importanza in momenti delicati da un punto di vista economico, quando cioè si è costretti in parte a rinunciare ad andare fuori per l'aperitivo o a pranzo o cena, ma si compensa a questa rinuncia facendo le stesse cose in casa, magari invitando gli amici o i propri parenti. I prodotti alla base della preparazione di aperitivi e cocktail in casa rientrano in questo paniere, insieme con gli snack salati e la birra. Allo stesso tempo troviamo tutti quei prodotti "gourmet" che hanno un prezzo elevato e che sono associati all'arte culinaria del buon cibo e del buon bere come lo champagne o gli spumanti metodo classico, ma anche salmone, caviale, tartufi e altro.



BENESSERE E SALUTE

La sempre maggiore attenzione allo stato della propria salute e del proprio benessere personale, legato ad uno stile di vita più sano, è un'altra tendenza significativa. Per fare ciò, accanto ai prodotti dell'area benessere come integratori vitaminici minerali, prodotti integrali, tonno al naturale e altro, abbiamo considerato tutti i prodotti a base soia, riso e quelli senza glutine che, in quest'ultimo caso, costituiscono elementi importanti per l'alimentazione delle persone che soffrono di particolari tipologie quali l'intolleranza al glutine o al lattosio.



PET CARE

Il paniere comprende le categorie relative a cibo e accessori per cani, gatti e piccoli animali (roditori, pesci rossi etc).