

# Made in Italy, cucina italiana e tutela del sistema agroalimentare italiano

In collaborazione con:



# Metodologia

---

## Universo di riferimento

- Popolazione italiana

## Numerosità campionaria

- 1.000 cittadini, disaggregati per sesso, età, area di residenza

## Margine di errore (livello di affidabilità 95%)

- +/- 3,2%

## Metodo di raccolta delle informazioni ed elaborazione dei dati

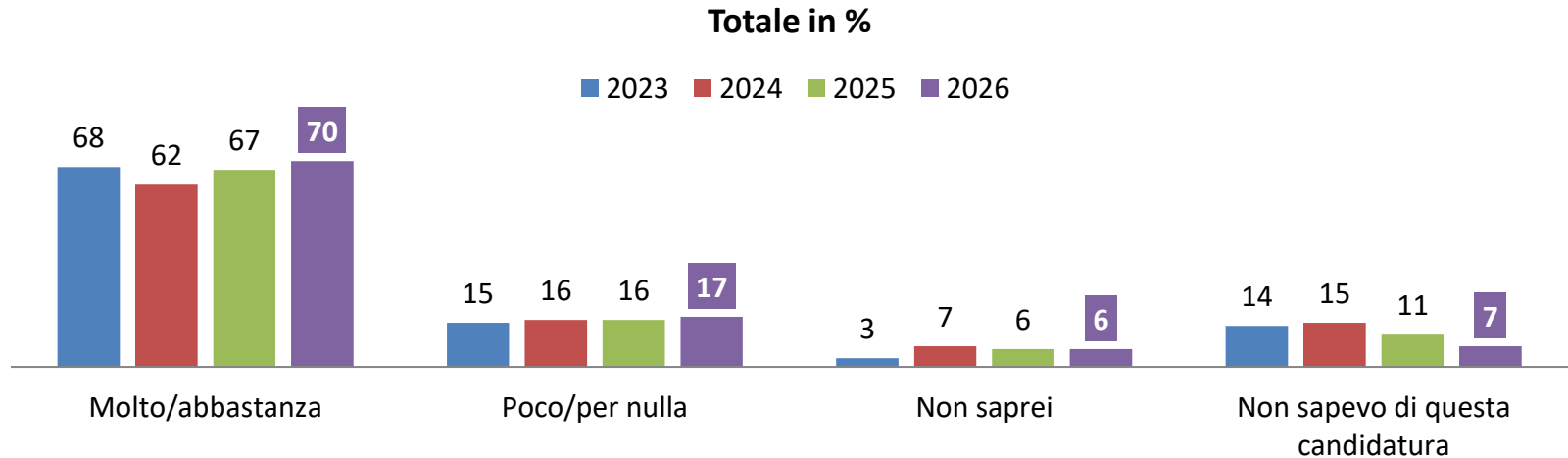
- Metodo di intervista: CATI/CAWI
- Tipo di questionario: strutturato
- Elaborazione dei dati: SPSS 25.0

## Somministrazione delle interviste

- Marzo 2026

# Cucina italiana patrimonio dell'Umanità

*La Dieta Mediterranea, l'Arte del Pizzaiuolo napoletano e la Cucina Italiana sono patrimoni immateriali dell'Umanità UNESCO. Ritene favoriranno la difesa e la valorizzazione dell'agricoltura italiana...*

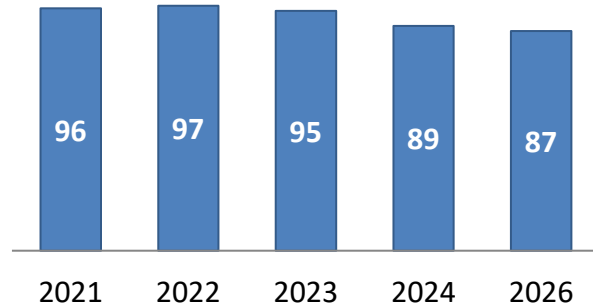


# Il cibo, vettore del turismo in Italia

*Secondo lei i prodotti made in Italy, il cibo e i piatti tipici del nostro territorio sono...*

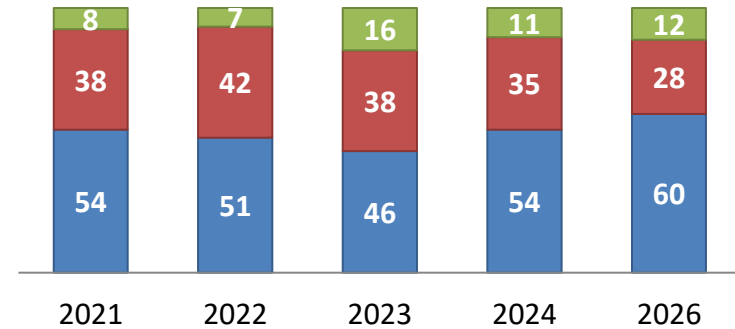
*fattori importanti per far crescere  
il turismo in Italia?*

Sì in %



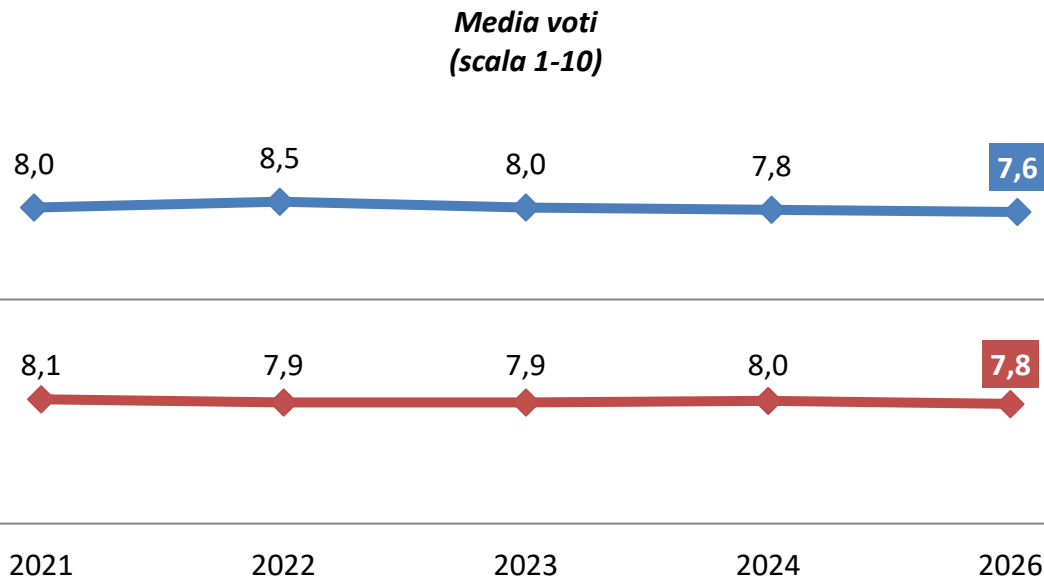
*adeguatamente promossi dalle Istituzioni  
come richiamo turistico?*

■ Sì ■ No ■ Non saprei



# L'importanza del cibo nell'esperienza turistica

**IMPORTANZA DI CIBO,  
PRODOTTI AGROALIMENTARI  
E PIATTI TIPICI PER  
PIANIFICARE UN VIAGGIO**

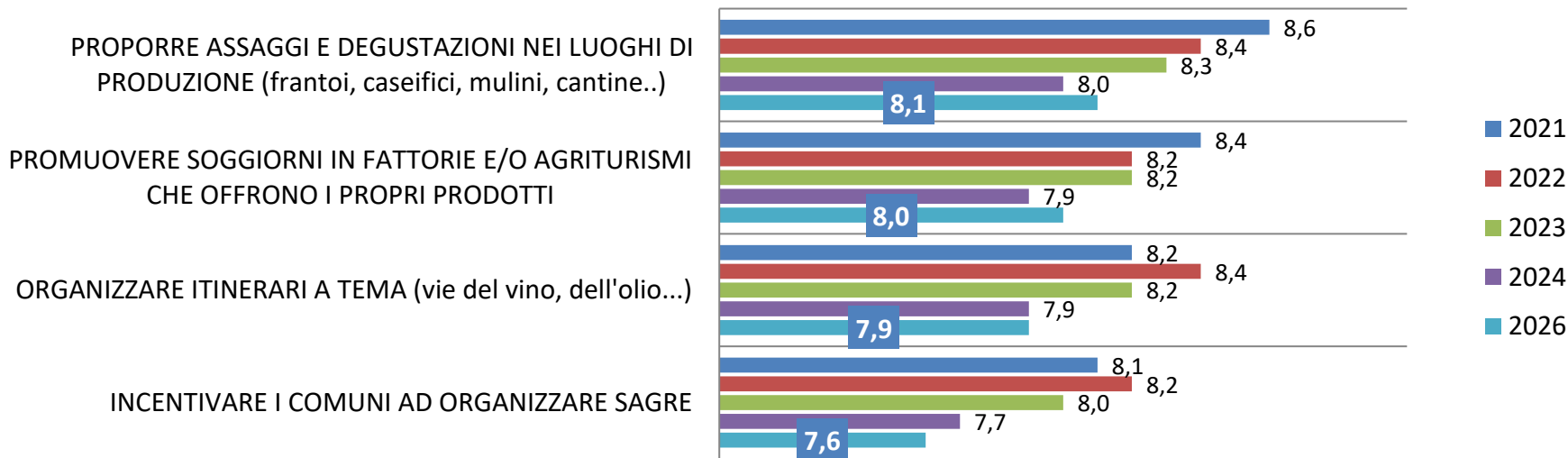


**IMPORTANZA DEL CIBO PER  
DIRSI SODDISFATTI DI UNA  
VACANZA**

# Promozione del turismo esperienziale legata al cibo

*Per promuovere in Italia il turismo esperienziale legato al cibo, quanto sarebbe importante...*

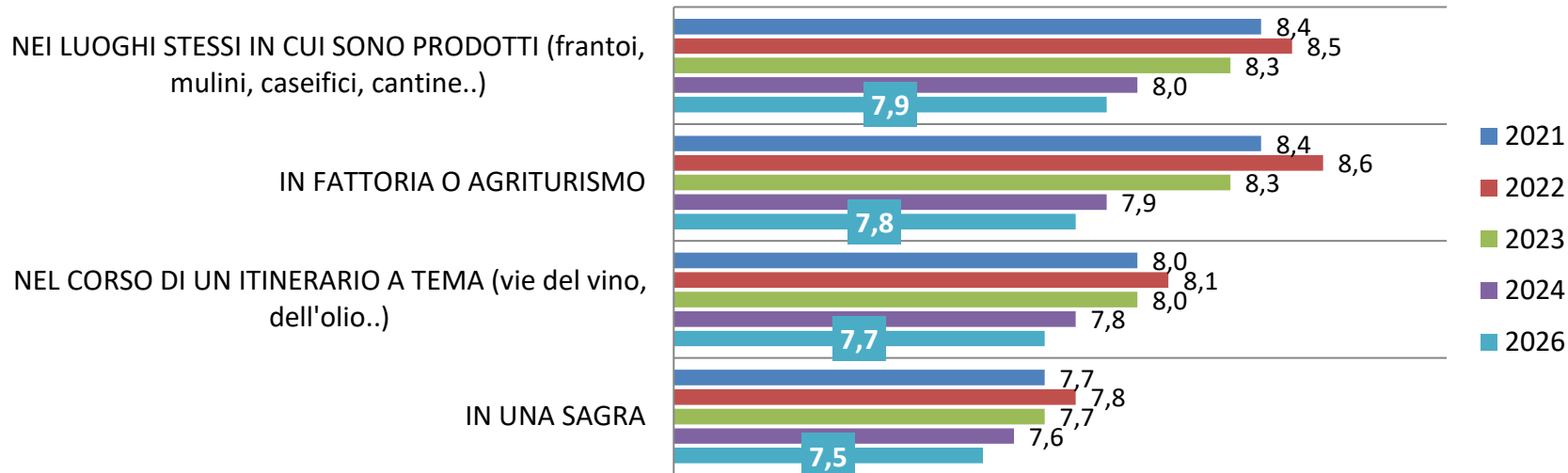
Media voti (scala 1-10)



# Livello di attrazione dell'esperienza turistica legata al cibo

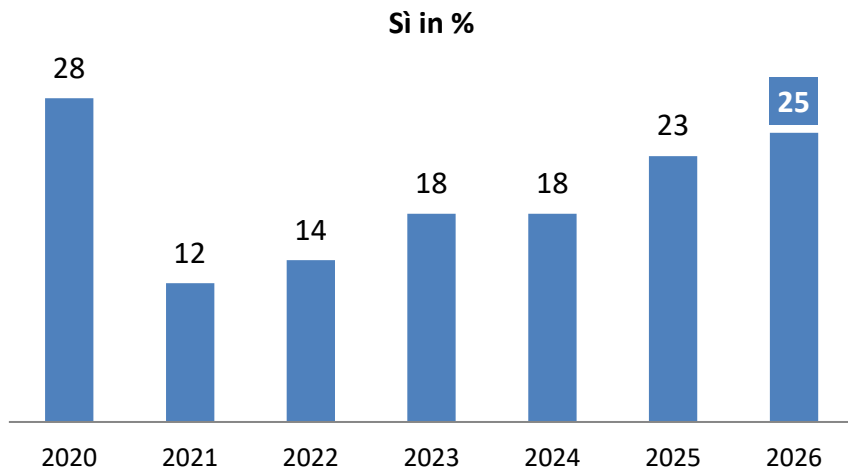
*Quanto apprezzerrebbe pianificare una visita turistica sapendo di poter assaggiare cibi o prodotti tipici...*

*Media voti scala 1-10*

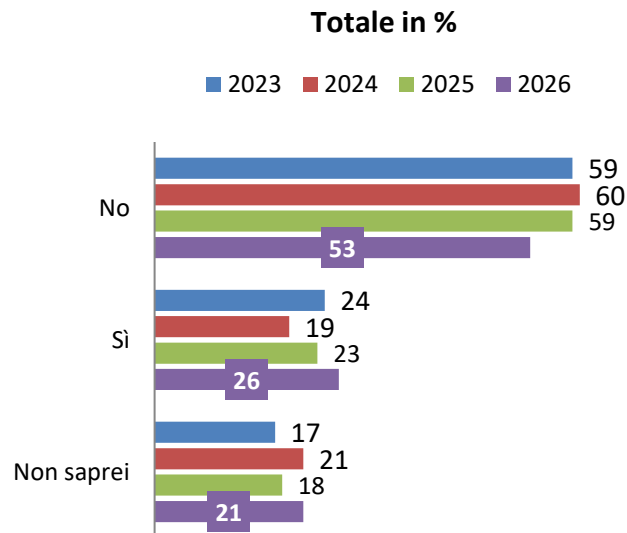


# La tutela dei prodotti agroalimentari made in Italy

*I prodotti agroalimentari made in Italy sono sufficientemente tutelati all'estero?*



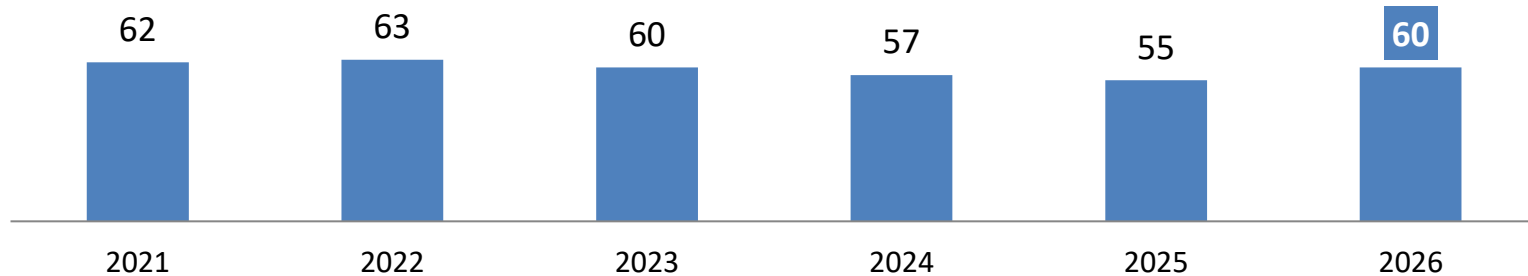
*L'Unione Europea tutela i prodotti agroalimentari italiani?*



# I piatti italiani all'estero: genuinità italiana sempre rispettata?

*Viaggiando in Europa o nel mondo, per turismo o lavoro,  
ha mai trovato piatti, ricette o prodotti alimentari italiani taroccati o stravolti?*

Sì in %

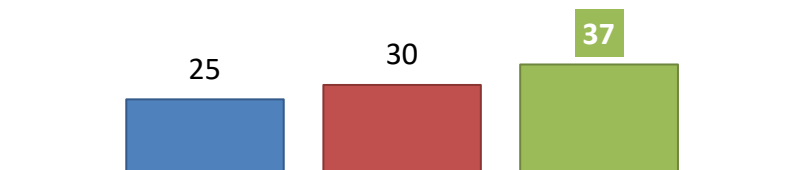


# Importanza del marchio «Made in Italy»

*Ha mai scoperto che un ristorante o un prodotto pubblicizzato come “Made in Italy” non lo era effettivamente?*

Sì in %

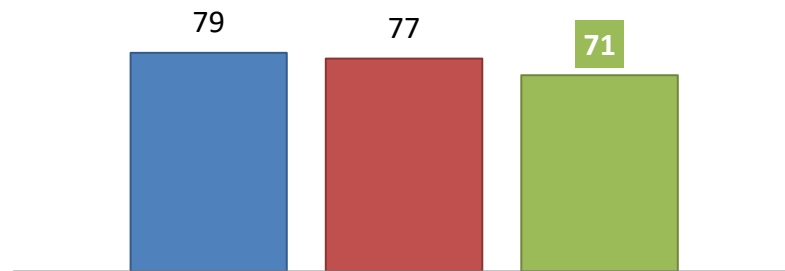
■ 2023 ■ 2024 ■ 2026



*Sarebbe utile per i ristoratori e produttori italiani, certificare l'autenticità del loro servizio/prodotto “Made in Italy”?*

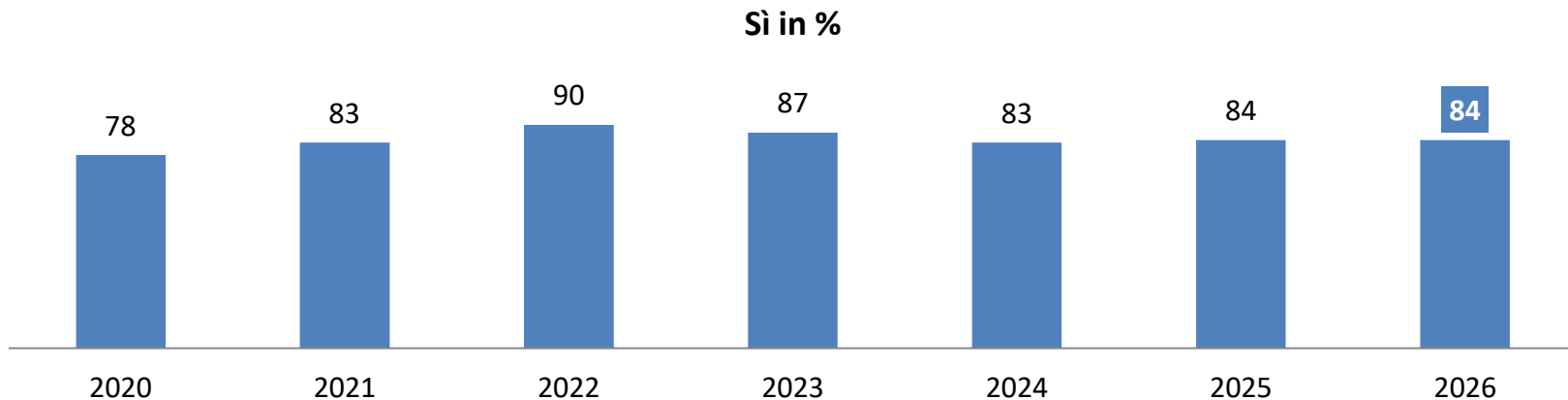
Sì in %

■ 2023 ■ 2024 ■ 2026



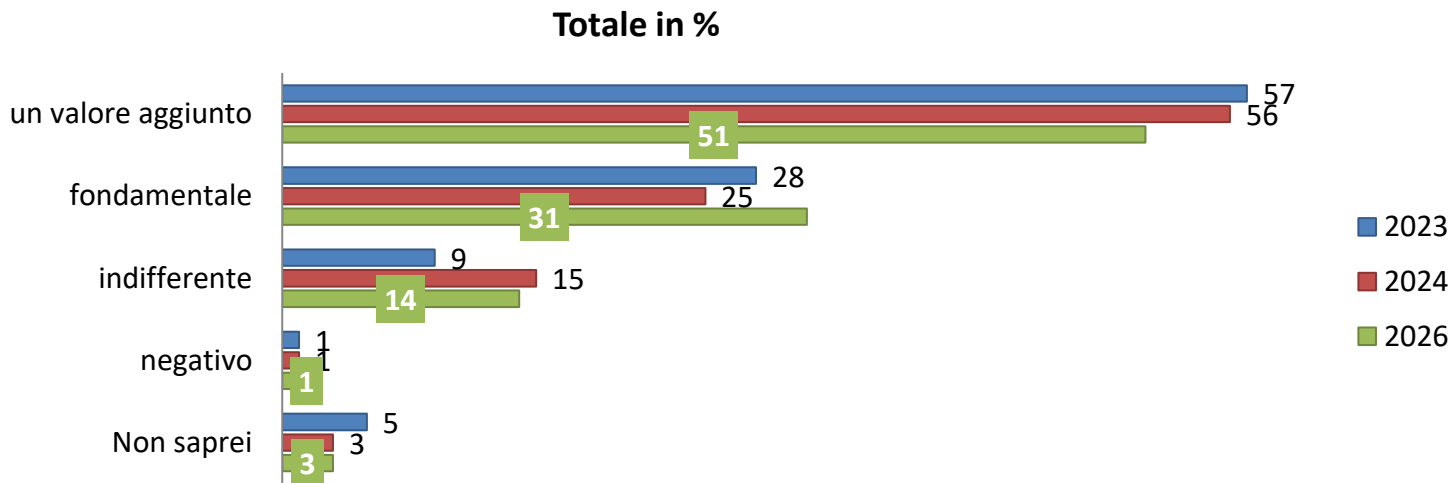
# Una certificazione per i prodotti agroalimentari made in Italy all'estero?

*Condivide la necessità di una certificazione che garantisca che i prodotti della nostra tradizione agroalimentare, presenti anche nei ristoranti all'estero, siano realmente italiani nella loro origine?*



# Importanza della certificazione «Made in Italy» per i prodotti alimentari

*Sapere che i prodotti alimentari serviti in un ristorante o una struttura turistica da Lei frequentati sono certificati «Made in Italy» per lei è...*

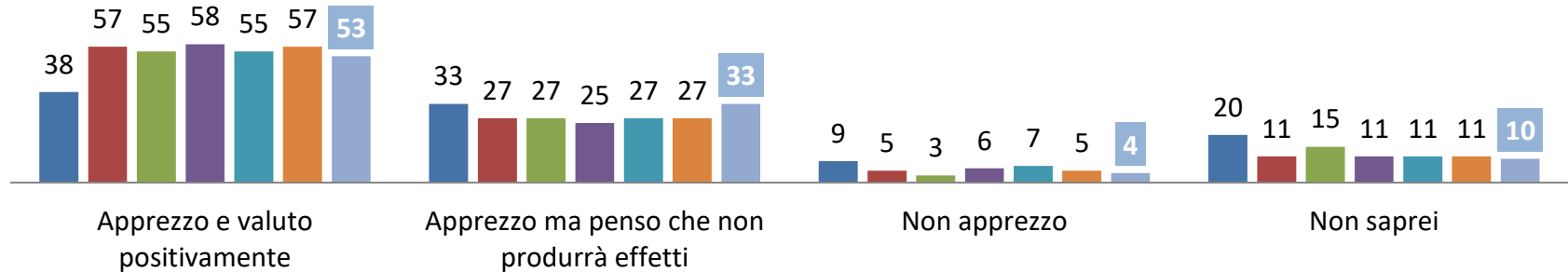


# #NoFakeFood

*Cosa pensa della campagna #No Fake Food e delle altre azioni contro l'agro pirateria che indica come italiani prodotti che non lo sono?*

Totale in %

■ 2020 ■ 2021 ■ 2022 ■ 2023 ■ 2024 ■ 2025 ■ 2026





Via Ciro Menotti, 1 - 00195 Roma  
Tel: 06 21129411  
mail: [info@notosondaggi.it](mailto:info@notosondaggi.it)