

# A tavola? Meglio a casa e con prodotti dell'orto

Un'indagine sul rischio alimentare condotta da Regione e Istituto Zooprofilattico rivela le nostre paure gastronomiche

**di Daniela Boresi**

I veneti hanno un buon rapporto con il cibo, preferiscono quello fatto in casa, sono attenti alla qualità, ritengono frutta, verdura, pane e pasta gli alimenti più sicuri e guardano con sospetto alcuni prodotti solo in virtù della loro provenienza, amano molto mangiare con gli amici e leggono le etichette quasi esclusivamente per scoprire la data di scadenza del prodotto. Si tratta di pochi spunti provenienti da una ricerca effettuata da Regione Veneto e Istituto **zooprofilattico** sperimentale delle Venezie, condotta da Observa. Un lavoro capillare, che ha interessato le famiglie e che rappresenta nel genere una vera e propria novità.

La ricerca verrà presentata martedì nella Sala Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia, con inizio alle ore 9. La rilevazione si è svolta tra maggio e luglio del 2004 e ha coinvolto 800 famiglie con un duplice obiettivo: da un lato mettere in luce l'insieme delle percezioni sociali e degli atteggiamenti assunti dalla popolazione veneta nei confronti dei rischi alimentari, dall'altro costruire una mappa delle soglie di attenzione rispetto a tali rischi, orientata alla conoscenza preventiva delle caratteristiche dei potenziali destinatari di future campagne di comunicazione sul tema.

La ricerca è stata condotta sotto la supervisione scientifica del professor Federico Neresini, dell'Università di Padova, e Valeria Arzenton, di Observa, con il contributo di Licia Ravarotto dell'Istituto **zooprofilattico** sperimentale delle Venezie. «Uno dei propositi iniziali dell'indagine è quello di

valutare la diffusione delle opinioni e delle riflessioni raccolte e di verificare la validità di ipotesi - spiega Valeria Arzenton - La maggior parte degli intervistati è donna, il 73 per cento.

I risultati dell'indagine consegnano anche qualche interessante curiosità di tipo sociologico oltre che di costume. Lo studio infatti rivela che la tendenza è di pranzare e cenare fuori casa con una certa moderazione e di prediligere invece l'ospitalità di amici e parenti. Il 63% dichiara di uscire almeno 1-2 volte al mese, rispetto ad altri luoghi di ristorazione. Questo ripropone la questione della preparazione domestica dei pasti».

Se invece si decide di uscire, il luogo preferito è la pizzeria, frequentata almeno una volta al mese da più della metà delle persone intervistate, mentre il

ristorante viene scelto dal 30 per cento: seguono la trattoria e l'agriturismo. Molto pochi coloro che hanno frequentato locali di cucina etnica. «Due terzi degli intervistati ha dichiarato che non amano provare cibi che non conoscono e che al contrario preferiscono mangiare cibi conosciuti», è spiegato nell'indagine.

Tra i cibi che vengono consumati con maggior frequenza risultano quelli fatti in casa (23,3%), quelli tipici del Veneto (31,9%) e prodotti dell'orto di famiglia che ben il 35% della popolazione dichiara di mangiare quotidianamente, con punte del 54 nelle famiglie che abitano nei Comuni più piccoli del Veneto. La carne invece viene mangiata con più frequenza, anche quattro volte in più nei comuni con meno di 5000 abitanti.

Contrariamente a quanto si possa immaginare i veneti non hanno una particolare attenzione all'agricoltura biologica, il 60,4 per cento delle famiglie intervistate non ha mai consumato di questi cibi nei mesi precedenti l'indagine.

Pochissima fortuna hanno i cibi precotti o liofilizzati: il 64 per cento delle famiglie dichiara di non comperarli mai. Merita attenzione anche l'analisi per identificare dove le famiglie preferiscono fare la spesa. Dall'elaborazione risulta che per quanto riguarda il pane e i prodotti da forno le famiglie intervistate preferiscono rivolgersi ai negozi al dettaglio, mentre i supermercati risultano essere più graditi per acquistare pasta e riso. Circa l'82 per cento delle famiglie intervistate, poi, vi acqui-

sta tutti gli altri prodotti in scatola o surgelati. I negozi vengono anche scelti per acquistare frutta, verdura e carne fresca, mentre nei supermercati si compera formaggio, insaccati e uova. Ma non manca chi va a rifornirsi direttamente dal produttore: per la verdura lo fa il 24% di chi fa la spesa, per le uova il 38%, per gli insaccati il 17%.

Oggi le ditte produttrici di alimenti amano arricchire i loro prodotti con vitamine, sali minerali o altri elementi che risultano essere d'aiuto alla salute. Recentemente ci sono in commercio yogurt che abbassano il colesterolo, che procurano un senso di sazietà, che hanno sostanze per contrastare i radicali liberi.

Esistono patate arricchite con selenio, oli di semi che dichiarano di "pulire il sangue" e si potrebbe continuare all'infinito. Il 59% della popolazione


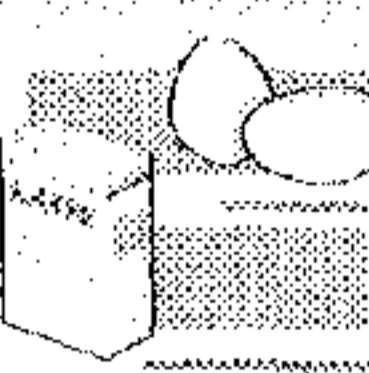
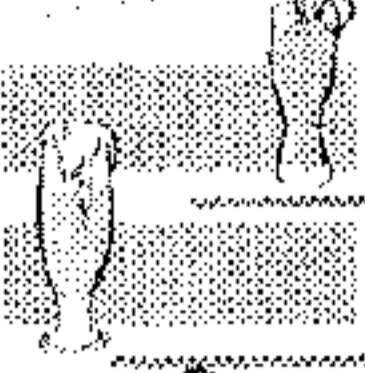
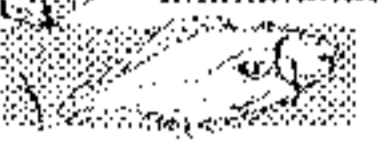


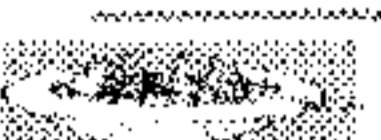





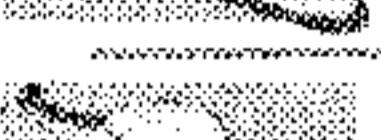



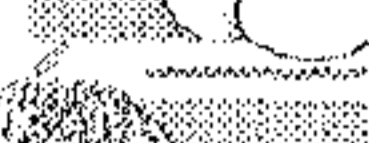


ha comunque dichiarato di non aver mai fatto uso di prodotti arricchiti, l'11 per cento addirittura non li conosce, solo il 16% ha ammesso di utilizzarli qualche volta, il 10% di rado e il 4 per cento spesso. Tra i maggiori consumatori comunque ci sono i giovani, mentre gli anziani e le persone con basso titolo di studio ne fanno un uso minore.

Il sapore rappresenta ancora una delle discriminanti per la scelta del prodotto: due terzi degli intervistati infatti ha ammesso di scegliere un alimento proprio in base al gradimento. Il 70 per cento è invece attratto dall'aspetto, che per le persone con una scolarità più bassa è considerato strettamente connesso con la sicurezza. Contrariamente al vero, vengono considerate molto più sicure le uova acquistate dal contadino che non quelle confezionate.

La Regione Veneto è stata tra le prime in Italia a varare ancora nel 2002 il "Piano triennale per la sicurezza alimentare", affidato all'Istituto **Zooprofilattico** che l'ha curato, e che prevede il coordinamento di una serie di azioni che coinvolgono le strutture di programmazione regionale delle politiche sanitarie, agricole e per l'ambiente e gli osservatori epidemiologici regionali. Il progetto è quello di arrivare a garantire un continuo e costante controllo degli alimenti a livello dell'intero percorso produttivo. Ma non manca neppure la gestione e la comunicazione del rischio alimentare e conseguentemente lo studio di come la gente percepisce questo rischio, le diverse soglie di attenzione vissute dall'intera popolazione al fine di costruire una tipologia d'intervento in grado di differenziare diversi target in vista di possibili campagne di comunicazione.

## I NUMERI

### Alimenti ritenuti sicuri per la salute

 Frutta e verdura	8,77	 Uova del contadino	7,80	 Succhi di frutta	5,95
 Riso	8,65	 Latte fresco	7,72	 Bevande alcoliche	5,70
 Pesce fresco	8,54	 Carne rossa	7,53	 Cibi in scatola	5,58
 Pasta	8,53	 Formaggio	7,51	 Altri prodotti preconfezionati	4,94
 Pane	8,52	 Insaccati	7,16	 Bevande analcoliche gassate	4,87
 Carne bianca	8,10	 Uova confezionate	6,35	 Cibi precotto	4,61
		 Surgelati	5,99		

(10= sicuro)

CENTIMETRI.it

### Chi ha poca cultura sottostima i pericoli

Come spiega il professor Federico Neresini, «Le famiglie con un livello socio-culturale basso, specie se in casa hanno un figlio di almeno 30 anni e vivono in grandi centri, rappresentano il gruppo di popolazione che tende a sottostimare i rischi alimentari. Se infatti il 74 per cento del campione ha preferito indicare come pericolose altre situazioni piuttosto che il cibo, la percentuale sale all'82 per cento fra le famiglie meno scolarizzate, al 79 per cento fra quelle che risiedono in comuni di grandi dimensioni, all'81 per cento fra le coppie con un figlio trentenne. Nella valutazione del rischio viene utilizzato il criterio dell'aspetto esteriore del prodotto, più sicuri vengono visti infatti i cibi che si presentano bene».

### Strumento utile per la comunicazione

«L'indagine sulla percezione del rischio alimentare della popolazione del Veneto assume il valore distintivo perché condotta su una realtà delimitata, come quella regionale, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria che invita alla conoscenza delle specifiche esigenze del consumatore - sottolinea la dottoressa Licia Ravarotto, dell'Istituto zooprofilattico delle Venezie - Ciò ha permesso l'acquisizione di una considerevole mole di dati che costituiscono una importante mappa della percezione del rischio alimentare in Veneto e che possono essere successivamente utilizzati nella programmazione di interventi comunicativi mirati». Lo strumento di rilevazione adottato per la ricerca è stato un questionario strutturato composto da 40 domande, di cui 35 a carattere tematico e cinque relative ai dati anagrafici e personali.

### Smog ritenuto più rischioso del cibo

Il fenomeno ritenuto più pericoloso da coloro che non hanno concluso gli studi della scuola dell'obbligo è considerato l'inquinamento prodotto dal traffico, seguito da quello che mangiamo e l'elettrosmog.

Risultato quasi analogo tra coloro che hanno la licenza media inferiore, il 48% considera sempre l'inquinamento prodotto dal traffico il nostro peggior nemico, ma sale al 25,9% la percezione che a farci male potrebbe essere anche ciò che mettiamo in tavola. Per trovare una inversione di tendenza dobbiamo arrivare a coloro che hanno una laurea o un diploma universitario: il 45% considera un rischio quello che mangiamo, solo il 36,7% lo smog. Per quanto riguarda invece quello che rende pericoloso ciò che mangiamo, al primo posto ci sono i pesticidi.



**LO STUDIO**  
I veneti pensano che una sana alimentazione allontani qualsiasi rischio per la salute