

OGGI.IT

25 settembre 2015

HOME PAGE



BENESSERE A TAVOLA

Com'è fatto il cibo? 7 Italiani su 10
controllano l'origine degli alimenti e
privilegiano il Made in Italy - **SCOPRI**



OGGI.IT

25 settembre 2015

Com'è fatto il cibo? 7 italiani su 10 controllano l'origine degli alimenti e privilegiano il Made in Italy



Attenti alla provenienza dei prodotti, privilegiano il Made in Italy e controllano le informazioni sulla confezione per accertarsi della loro origine. Il 73% degli italiani è sempre più attento a cosa "sta sotto" gli alimenti che acquista. Una tendenza che sottolinea l'importanza dell'alimentazione nel Belpaese proprio nell'anno di Expo

OGGI.IT

25 settembre 2015

Paese di provenienza, luogo di produzione, metodo di lavorazione, denominazione di origine controllata e garantita. Sono molteplici gli aspetti legati al processo di produzione del cibo che, prima di giungere sulle tavole di tutta Italia, subisce una serie di trattamenti sin dal luogo di produzione, fino a giungere confezionati sui banchi dei supermercati.

Ma quanti sono gli italiani che s'informano tra le corsie dei supermarket su dove e come ciò che sta acquistando è stato prodotto, lavorato e infine confezionato? Secondo gli ultimi dati ben **7 italiani su 10** non si lasciano sfuggire queste informazioni e consultano le etichette dei prodotti per verificare personalmente le modalità di produzione e confezionamento. Le discriminanti più consuete nella scelta dei diversi prodotti? L'italianità (71%), la presenza di marchi di qualità garantita (67%), l'assenza di conservanti (66%) e la provenienza da filiere biologiche (61%). Tra i prodotti più "controllati" dagli italiani le carni fresche (85%), il latte (77%) e la verdura (72%).

LA RICERCA - E' quanto emerge da uno studio promosso dal [Polli Cooking Lab](#), l'Osservatorio sulle tendenze alimentari dell'omonima azienda toscana emblema dell'italianità, condotto mediante metodologia WOA (Web Opinion Analysis) su circa 2000 persone tra i 18 e i 65 anni attraverso un monitoraggio online sui principali social network, blog, forum e community, realizzato in occasione della presentazione dell'azienda toscana Flli Polli al padiglione *Waterstone* a Expo 2015, per capire quanto è importante per gli abitanti del Belpaese sapere dove sono stati prodotti e come sono stati lavorati gli alimenti che portano sulle proprie tavole.

ORIGINE INGREDIENTI - Molto attento all'origine degli ingredienti che utilizza per i propri piatti è anche lo chef Chicco Cerea del ristorante Da Vittorio a Brusaporto, in provincia di Bergamo: "Per uno chef conoscere l'origine degli alimenti è fondamentale - sottolinea lo chef - E' come per un pittore non conoscere la composizione delle varie pitture, gli effetti che danno e come trattarle. La conoscenza dell'origine e delle modalità di produzione permette di lavorare con più semplicità, interpretando ed accostando perfettamente gli alimenti. E' fondamentale leggere attentamente le etichette, oltre che per la scadenza, per sapere se vi sono per esempio coloranti o additivi. Durante le manifestazioni gastronomiche in giro per il mondo mi accerto sempre che vi siano prodotti italiani di qualità negli hotel e nei ristoranti in cui vado a cucinare, per dare risalto alla fantastica cucina italiana". Gli italiani, quindi, si mostrano decisamente attenti e vigili sulla provenienza dei prodotti, dove l'italianità viene percepita come una vera e propria garanzia di qualità; per questo privilegiano tendenzialmente gli alimenti nostrani e controllano le informazioni sulla confezione per accertarsi della loro origine. Lo dimostrano gli ultimi dati diffusi da Eurispes relativi al 2014, che hanno rivelato che quasi 8 italiani su 10 (77,6%) scelgono spesso prodotti alimentari Made in Italy.



OGGI.IT

25 settembre 2015

MARCHI - Molto importanti per gli abitanti del Belpaese anche i marchi di qualità garantita: quasi 1 italiano su 2 (46,4%) ha rivelato di privilegiare l'acquisto di prodotti con marchio Dop (89%), Igp (79%), Doc (75%), dove l'Italia è leader in Europa con 269 prodotti iscritti nel registro dell'Unione Europea, suddivisi tra 161 DOP, 106 IGP e 2 STG, secondo i dati del XII Rapporto Ismea Qualivita. Quasi la totalità delle persone, ben il 95%, al concetto di Made in Italy associa un prodotto alimentare di origine interamente italiana, a partire dalle materie prime fino alle diverse fasi della lavorazione. Ma in quanti sono a conoscenza delle caratteristiche deve possedere un alimento per essere definito italiano al 100%? Dall'indagine è emerso che gli italiani sono molto informati sul tema, visto che ben l'81% sa che un prodotto, per essere definito Made in Italy, deve essere realizzato con materie prime prodotte sullo Stivale, lavorate e infine confezionate in Italia. C'è però anche una parte della popolazione (8%) che crede che il confezionamento può essere comunque fatto all'estero, mentre la percentuale scende al 6% per quanto riguarda i vari processi di lavorazione e al 5% per l'origine delle materie prime.

Concorde con i risultati dell'indagine anche la stellata Viviana Varese del ristorante Alice di Milano, Chef Ambassador per Expo Milano 2015: "È importantissimo conoscere l'origine degli alimenti e soprattutto come vengono coltivati - spiega la chef stellata - Il motivo è molto semplice: avendo a che fare con una materia viva è fondamentale conoscerne l'origine per capire come sfruttarla al meglio e ottenere il massimo dagli ingredienti scelti. Non si può prescindere quindi dalla lettura delle etichette dei prodotti; per quanto riguarda la mia cucina, uso praticamente solo prodotti made in Italy e ne controllo sempre l'origine".

MOTIVAZIONI - Ma quali sono le maggiori preoccupazioni che portano sempre più italiani a monitorare le etichette degli alimenti? Se per il 77% la paura è quella di acquistare prodotti lavorati in paesi dove non si rispettano le più elementari norme igienico-sanitarie, per il 69% l'etichetta va esaminata per controllare l'eventuale presenza di conservanti, coloranti o altri indesiderati additivi chimici. Molto importanti per gli italiani è anche la questione nutrizionale, allo stesso modo delle intolleranze e delle allergie: ben 6 su 10 infatti leggono con attenzione i valori nutrizionali e gli eventuali allergeni presenti nel prodotto.

PRODOTTI PIÙ MONITORATI - Tra le migliaia di prodotti presenti nei supermercati, quali sono quelli tenuti maggiormente sotto controllo dagli italiani? Al primo posto nella speciale classifica del "Cosa sta sotto?" ci sono le **carni fresche** (85%), di cui viene esaminato il luogo di allevamento e di macellazione, il **latte** (77%), allo stesso modo dei prodotti caseari, e la **verdura** (72%). Chiudono la classifica gli **insaccati** (68%), la **frutta** (65%) e la **carne in scatola** (61%). Una recente ricerca condotta dal Ministero per le Politiche agricole e forestali ha rivelato infine che l'82% degli italiani sarebbe disposto a spendere di più per avere la certezza dell'origine e provenienza italiana del prodotto.



OGGI.IT

25 settembre 2015

COMPORAMENTI - Questa scrupolosa attenzione all'origine e alla qualità è dimostrata da un dato veramente sorprendente: 1 italiano su 2 sarebbe pronto a pagare dal 5 al 20% in più per avere la garanzia della qualità Made in Italy. Ma questa attenzione è la medesima tra uomini e donne, in ogni fascia d'età e in tutto lo Stivale? La risposta è negativa se si pensa che **le donne (77%) si rivelano decisamente più attente degli uomini (63%) per quanto riguarda l'origine dei prodotti**, e che la percentuale di "controllo" passa dall'85% nella fascia 50-65 al 61% nella fascia 18-25. A livello geografico infine **svetta il Nord**, che con una percentuale di controllo delle etichette pari al 75%, supera il Centro (72%) e il Sud (68%).

