

RISCHIO ALIMENTARE

Le paure a tavola

Laura Contalbrigo, Giulia Mascarello, Licia Ravarotto
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Negli ultimi decenni l'interesse per l'analisi, la comunicazione e la gestione del rischio è considerevolmente aumentato nel mondo occidentale soprattutto nel settore alimentare. Gli scandali alimentari come "mucca pazza" e polli alla diossina, pandemie come influenza aviaria e suina, dibattiti sullo sviluppo delle tecniche di ingegneria genetica, sono stati ampiamente diffusi dai media e seguiti dall'opinione pubblica europea. Il termine rischio comprende nella sua essenza il concetto di incertezza; viene infatti definito come la probabilità che un dato evento negativo si verifichi in un arco di tempo delimitato.

La comunicazione del rischio riguarda quindi la comunicazione di questa incertezza, con l'obiettivo di produrre uno specifico cambiamento nel comportamento rischioso e motivare le persone ad adottare precise precauzioni. La costruzione di una comunicazione efficace non può quindi prescindere dalla conoscenza e dalla comprensione dei bisogni, delle preoccupazioni e degli interessi del pubblico a cui il messaggio è indirizzato.

Numerosi studi hanno, infatti, dimostrato che la percezione del rischio da parte delle persone spesso non è il frutto di una mera stima statistica oggettiva, ma è influenzato da articolati processi a livello individuale e sociale. Non solo l'entità e la probabilità di un evento pericoloso spingono ad accettare o rifiutare il rischio: l'esposizione inconsapevole, la percezione di un rischio incontrollabile, nuovo o poco conosciuto, la possibilità di un danno irreversibile, la mancanza di fiducia nelle istituzioni che gestiscono il rischio

sono fattori che contribuiscono ad aumentare la gravità percepita.

Oltre ad essere influenzata dal sapere e dalle emozioni la costruzione del concetto di rischio dipende fortemente anche dal contesto sociale che assume un ruolo di primo piano nella formazione di significati, pratiche e percezioni. In un giorno, un anno, un'intera vita, un individuo partecipa a diversi spazi sociali, caratterizzati da razionalità specifiche proprie di quel preciso contesto: argomenti e sensibilità validi in un contesto possono non essere adeguati ad un altro. Un recente studio, ad esempio, ha mostrato come la percezione della qualità degli alimenti varia a seconda che venga considerato il contesto di azione quotidiana legato alla preparazione del cibo e caratterizzato da familiarità ed esperienza concreta oppure il contesto di produzione, più lontano e poco conosciuto dal consumatore nel quale dominano i discorsi più che l'esperienza diretta.

Nei Paesi occidentali la preoccupazione riguardo al cibo non è più legata alla sua mancanza o scarsità, ma alla sua qualità. La riflessione sul concetto di qualità di un prodotto parte dalla considerazione di diversi fattori, alcuni legati a proprietà intrinseche come l'aspetto, il gusto, la composizione nutrizionale e altri che appartengono alla storia del prodotto, legati al processo di produzione come il marchio,

le condizioni dei lavoratori, il rispetto per l'ambiente. Questi aspetti intrinseci ed estrinseci fanno riferimento a contesti diversi, che coinvolgono il consumatore in modo differente.

Le crisi alimentari succedutesi negli ultimi anni hanno scos-





so la fiducia del consumatore nei confronti della salubrità e dei controlli sui prodotti da portare in tavola. Questa progressiva perdita di sicurezza, ha avuto ripercussioni importanti sulla percezione dei rischi associati alla produzione e al consumo di alimenti. Le persone hanno cominciato ad avere una maggiore attenzione per la provenienza, le modalità di produzione, la tracciabilità e altri aspetti estrinseci dei prodotti in commercio e a cercare nuove strategie di autotutela e di controllo personale su ciò che acquistano e consumano.

Uno studio nel Triveneto

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie ha sviluppato uno studio pilota sulle percezioni del rischio alimentare intitolato *Indagine sulla percezione del rischio alimentare nella popolazione residente in Triveneto: convinzioni e comportamenti alimentari a confronto* finanziato dal Ministero della Salute. L'obiettivo della ricerca è stato quello di identificare e definire i criteri attraverso cui le persone sviluppano una percezione negativa nei confronti dei prodotti alimentari. Studiare quali alimenti sono considerati sicuri e quali rischiosi permette infatti di comprendere maggiormente le scelte dei consumatori al momento dell'acquisto e al momento del consumo.

Nel corso del 2008 sono stati realizzati 5 *focus group* che hanno coinvolto 57 cittadini residenti in Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige, completando lo studio già effettuato in Veneto nel 2004.

Il *focus group* è una tecnica qualitativa di rilevazione dei dati, utilizzata nella ricerca sociale che raccoglie informazioni attraverso lo sviluppo di una discussione di gruppo volta a indagare un argomento in profondità. La scelta di questo strumento è dovuta alla sua intrinseca capacità di far emergere opinioni, atteggiamenti, esperienze e credenze delle persone nei confronti del rischio alimentare e di approfondire e spiegare le motivazioni che le sottendono attraverso l'interazione tra i partecipanti.

La ricerca svolta dall'IZS delle Venezie rappresenta uno studio pilota con l'obiettivo di

fornire indicazioni utili alla costruzione di future campagne di comunicazione sul rischio alimentare, da estendere al territorio nazionale.

I cibi che fanno più paura

L'analisi qualitativa dei dati raccolti ha permesso una mappatura delle percezioni e dei vissuti dei partecipanti al *focus group* in termini di rischio alimentare. Le preoccupazioni dei consumatori del Triveneto rispetto alla questione alimentare ruotano intorno alla qualità dei cibi, alla loro conservabilità e al rapporto di fiducia che si instaura con il rivenditore e il produttore.

È interessante rilevare che i cibi considerati più pericolosi sono i prodotti freschi e in particolare la carne e il pesce. Due categorie di alimenti di origine animale che suscitano molti dubbi e inquietudini nel consumatore del Nord-Est in ogni fase della loro filiera di produzione. I punti emersi nella discussione riguardano l'alimentazione degli animali in allevamento verso cui c'è poca informazione e poca fiducia; la provenienza del prodotto, che deve essere preferibilmente italiano; le modalità di manipolazione di carne e pesce e infine i luoghi di acquisto e le modalità di confezionamento. Le carni sono sicuramente oggetto di molta attenzione nella scelta del luogo di acquisto. I consumatori si dividono in due categorie, coloro che comprano la carne sempre al supermercato e coloro che preferiscono il macellaio di fiducia; la discriminante è



la percezione di quale dei due garantisca un controllo maggiore sul prodotto. Entra poi in gioco l'abitudine: la sicurezza origina dal fatto di servirsi sempre dallo stesso esercente che viene considerato garante della qualità del prodotto acquistato.

Il pesce e i rischi ad esso correlati sono percepiti in modo diverso in base alla vicinanza o meno ai luoghi di pesca. Esso è acquistato soprattutto al mercato ed è un acquisto tendenzialmente ripetitivo. I sospetti maggiori riguardano i pesci di grandi dimensioni e la coda di rospo per l'accumulo di mercurio, il pesce di allevamento perché non è chiaro come venga alimentato e i tranci perché non si è in grado di capire se sono freschi o meno.

Emerge in modo preponderante la mancanza di fiducia da parte del consumatore nei confronti degli alimenti, del sistema produttivo e delle politiche di comunicazione che si esplica attraverso la necessità di esercitare una qualche forma di controllo personale sulle incognite legate al cibo. Le persone rivolgono molta attenzione all'alimentazione nella vita quotidiana, dimostrando che esiste una percezione condivisa e consolidata dei rischi alimentari.

La filiera, le abitudini di acquisto e la dimensione della controllabilità

Il consumatore del Triveneto sente il bisogno di mettere in atto delle strategie di autotutela e tali strategie si basano soprattutto sull'accurata scelta dei luoghi in cui effettuare gli acquisti dei prodotti considerati rischiosi.

Il bisogno di controllo per ridimensionare le insicurezze legate al cibo si articola in due dimensioni, il controllo diretto e quello indiretto.

Il controllo diretto è esercitato attraverso l'autoproduzione soprattutto per frutta e verdura. Quando ne ha la possibilità, il consumatore le coltiva nel proprio orto oppure cerca di acquistarle direttamente dal contadino. Infatti, la forma di garanzia per l'acquisto dei prodotti freschi è il rapporto di fiducia con il rivenditore: il contadino, il macellaio, il pescivendolo sono figure con le quali il consumatore si può rapportare direttamente, aumentando la sensazione di sicurezza e controllo sull'alimento, e favorendo l'idea che il prodotto sia genuino e di qualità.

Il controllo indiretto è quello garantito dalla normativa e dai controlli esercitati dai produttori. La grande distribuzione è generalmente considerata molto sicura ma solo per alcune categorie di prodotti come ad esempio la pasta, il riso e tutti i prodotti a lunga conservazione per i quali si preferisce scegliere tra le grandi marche.

In generale si nota una tendenza dei consumatori a recepire le filiere corte e l'autoproduzione come una minor fonte di rischio alimentare, esponendosi potenzialmente e in modo inconsapevole ad una serie di pericoli di natura microbiologica: dalla salmonella potenzialmente presente nelle uova raccolte nel piccolo pollaio familiare al *Clostridium botulinum* che può proliferare nelle conserve preparate in casa.

Gestire l'incertezza: strategie di autotutela e l'importanza di una comunicazione efficace

La carne, il pesce e i prodotti freschi sono una parte importante della dieta e della cultura alimentare occidentale, tanto che, in linea con altri Paesi europei, anche in Italia all'acquisto di carne è dedicato il 30% della spesa totale per l'alimentazione. Le percezioni espresse dai partecipanti ai *focus group* nei confronti dei prodotti di derivazione animale richiamano i risultati ottenuti da altri studi a livello europeo e mostrano un atteggiamento più scettico e spesso più emozionale rispetto ad altri cibi. La preoccupazione per questi alimenti emerge soprattutto in relazione alla crescente consapevolezza del legame tra cibo e salute. Le considerazioni sulla qualità degli alimenti si concentrano quindi su quegli aspetti ritenuti potenzialmente rischiosi per l'uomo come le modalità di allevamento degli animali destinati alla produzione di derrate alimentari, le contaminazioni batteriche degli alimenti, la garanzia dei controlli sui prodotti alimentari immessi in commercio.

Gli allarmi alimentari, che hanno visto la carne al centro delle preoccupazioni dei consumatori, hanno focalizzato l'attenzione particolarmente sugli aspetti estrinseci di questi prodotti, aspetti che si rifanno al contesto della produzione. La provenienza, il produttore, le modalità di allevamento, i sistemi di tracciabilità sono diventati riferimenti importanti nella valutazione della sicurezza e della qualità dei cibi di origine animale, parametri attraverso i quali il consumatore cerca di esercitare un controllo e una scelta consapevole in un contesto incerto e poco familiare come quello dei processi produttivi.

La necessità di adottare strategie di controllo personale si esprime anche attraverso la ricerca di relazioni di fiducia con i commercianti e i produttori, che diventano estrinseci garanti della qualità. Ecco che la filiera corta e l'autoproduzione, che appartengono a un ambiente familiare, a un contesto vicino sul quale il consumatore sente di poter esercitare un controllo, sono percepite come maggiormente sicure. Questo aspetto diventa un importante spunto di riflessione per le autorità sanitarie. Le piccole produzioni locali, con le filiere corte che ne derivano, sono un'importante risorsa economica per il territorio; esse rappresentano una seria alternativa alla grande distribuzione, permettono di valorizzare il patrimonio agricolo e zootecnico e vengono apprezzate dai consumatori. Tuttavia nelle persone deve maturare la consapevolezza che esse non sono immuni da rischi sanitari. Per favorire l'adozione di pratiche alimentari consapevoli e sicure è di fondamentale importanza la costruzione di un'efficace comunicazione del rischio che non può prescindere dalla considerazione delle dimensioni simboliche legate ai cibi, dalle percezioni e dalle abitudini alimentari dei consumatori.