
Il "consumo alimentare sostenibile in Alto Adige"

Ven 27/10/2023 - 09:38

I risultati dell'indagine scientifica condotta dall'Unibz in collaborazione con il CTCU

Quanto sono sostenibili le abitudini di consumo alimentare degli altoatesini? Questa è la domanda che si sono posti Michael Unterthurner, laureando in agraria, e il Prof. Christian Fischer, entrambi appartenenti alla Libera Università di Bolzano. In collaborazione con il Centro Tutela Consumatori Utenti hanno condotto, la scorsa primavera, un sondaggio online sulla sostenibilità del consumo alimentare locale.

Quali sono gli aspetti più importanti per gli altoatesini quando acquistano un alimento: l'origine, il gusto, la sicurezza oppure il costo? Quali sono le caratteristiche più importanti degli alimenti sostenibili, e quali sono invece gli aspetti fondamentali di un'alimentazione sostenibile? Cosa significa per gli intervistati mangiare in modo „sano e sostenibile“?

Al sondaggio condotto dalla Libera Università di Bolzano, in collaborazione con il CTCU, tra il 2 e il 30 aprile 2023 hanno partecipato complessivamente 404 persone. I dati sono stati raccolti in modalità anonima. Gli intervistati e quindi anche i risultati sono rappresentativi dei consumatori altoatesini nella loro totalità.

Tale indagine fa seguito ad un sondaggio condotto dalla Commissione Europea nel 2020 in tutti i 27 Paesi dell'UE: in quell'occasione erano stati interpellati più di 27.000 cittadini sul consumo alimentare sostenibile. È ora possibile confrontare i risultati dell'indagine altoatesina con quelli di Italia, Austria e con la media europea.

I risultati dell'indagine hanno evidenziato, in particolare, i seguenti aspetti.

La sostenibilità è elemento importante per i consumatori altoatesini quando acquistano prodotti alimentari. Il 33% degli intervistati considera l'origine come l'aspetto più importante nell'acquisto di un

alimento, seguito dal gusto (26%), dal costo e dalla sicurezza (entrambi 16%). Gli aspetti etici (14%) e l'impatto sull'ambiente e sul clima (13%) sono considerati invece come meno importanti. L'importanza dell'origine dei prodotti sembra essere una peculiarità altoatesina. L'apprezzamento generalmente forte del proprio territorio è infatti già stato documentato in altri studi e descritto come "patriottismo del consumatore". Nel sondaggio condotto dalla Commissione Europea nell'UE, l'origine non pare invece essere un criterio così importante, collocandosi infatti solo al quarto posto, mentre, come emerso anche dai risultati del sondaggio condotto in Italia, è la sicurezza alimentare l'aspetto che in entrambi i sondaggi viene considerato come il più importante.

Le caratteristiche più importanti per determinare la sostenibilità di un alimento, per gli intervistati locali, sono il basso impatto ambientale e climatico (34%) e la provenienza da filiere locali oppure corte (30%). La media europea mette, invece, al primo posto la salute e il valore nutrizionale e al secondo il basso o nullo uso di pesticidi.

Per gli intervistati locali, mangiare in modo sostenibile e sano significa innanzitutto seguire una dieta a base di prodotti di stagione e di produzione locale (82%) e una dieta varia ed equilibrata (67%). A confronto, nell'indagine effettuata nell'UE, è risultato di pari importanza seguire una dieta varia ed equilibrata e l'incremento del consumo di frutta e verdura (58% ciascuno); la dieta stagionale e regionale si è collocata invece al terzo posto (47%). Per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile, coloro che hanno partecipato al sondaggio hanno affermato che „servono più alimenti sostenibili e che siano alla portata di tutti“, nonché informazioni chiare sull'impatto sociale, ambientale e sulla salute degli alimenti.

Alla domanda se personalmente mangiano in modo sostenibile e sano, la maggior parte degli intervistati (79%) ha risposto per lo più di sì. Tuttavia, non è stato possibile verificare se la dieta degli intervistati corrisponda effettivamente agli elevati standard di alimentazione sostenibile espressi nel sondaggio. È possibile che si tratti di un cosiddetto "divario tra conoscenza e azione". Ciò significa che, sebbene i consumatori siano consapevoli di cosa comprenda uno stile di vita sostenibile, in pratica però non sono sempre disposti a cambiare le loro abitudini di consumo o il loro stile di vita.

"In Alto Adige la regionalità e la tradizione giocano da sempre un ruolo importante, e proprio per questo l'origine e il gusto dei prodotti alimentari sono risultati essere delle caratteristiche significative per gli intervistati", riassume il Prof. Christian Fischer, e prosegue dicendo che "per i partecipanti è importante inoltre che gli alimenti abbiano un basso impatto ambientale e climatico". E Michael Unterthurner aggiunge: "In relazione all'alimentazione sostenibile, per gli altoatesini sono determinanti le filiere locali o corte, nonché i prodotti regionali e stagionali." In Alto Adige, il termine "sostenibile" - a differenza del resto d'Europa - significa innanzitutto „regionale“.

La tesi di laurea completa concernente tale indagine può essere presa in prestito presso la biblioteca universitaria di Bolzano.