

Agrisapori in tavola. I dati della ricerca dell'Università di Udine saranno presentati oggi e domani a Codroipo e a Rive d'Arcano, dove 40 famiglie sono state monitorate

Quanti alimenti biologici? Studio in 8 comuni del Medio Friuli

UDINE. Tradizione e innovazione - Sapori antichi e nuovi saperi per lo sviluppo dell'agricoltura sostenibile in terre d'Europa: un progetto inserito nel programma di iniziativa comunitaria Interreg IIIA Italia - Austria 2000-2006 che vede coinvolti otto Comuni friulani con capofila Coseano e che, fra le varie iniziative già realizzate e in corso di realizzazione, ha commissionato all'Università di Udine una ricerca relativa ai consumi alimentari di prodotti biologici. Ricordiamo che, assieme a Coseano, Codroipo, Flaibano, Mereto di Tomba, Rive d'Arcano, San Daniele, San Vito di Fagagna e Sedegliano si sono uniti per dare vita a un percorso a tappe, capace di aprire molteplici porte sul territorio, strettamente collegati a partner della vicina Carinzia.

Ma torniamo alla ricerca effettuata da un pool del Dipartimento Est (Economia Società e Territorio) dell'Università di Udine, i cui risultati saranno presentati oggi alle 20.15 nella sala consiliare di Codroipo e domani, stessa ora, nella sala consiliare di Rive d'Arcano.

Appartengono, infatti, a questi due Comuni le quaranta famiglie campione la cui alimentazione per due settimane



Oltre il 76% mangia il pane soprattutto a pranzo

è stata minuziosamente analizzata dai ricercatori. L'indagine è stata condotta attraverso una molteplicità di strumenti, standard e non standard. Gli strumenti quantitativi (questionario preliminare, diario alimentare e questionario finale) hanno consentito la raccolta di informazioni relative ai consumi alimen-

tari nel loro complesso, nonché opinioni e atteggiamenti nei confronti del prodotto biologico e tipico. Lo strumento qualitativo (colloqui con le famiglie e focus group) ha consentito invece di approfondire argomenti più complessi. I dati raccolti attraverso il diario alimentare mettono in evidenza alcune precise tendenze: il pane bianco registra una diffusione generalizzata; è presente sulle tavole degli intervistati nel 76,2% dei casi, soprattutto a pranzo. La pasta è stata presente nel 43,3% delle giornate in cui è stato compilato il diario, il consumo è soprattutto a pranzo. Il riso ha raggiunto una percentuale di uso del 20% con variazioni rispetto alle tipologie di famiglie: (8,3%) per i single, 37% per famiglie con due o più figli.

Minestre e zuppe compaiono nel 22,6% dei giorni considerati. Elevate le percentuali relative al consumo di carne (77%), quindi almeno una volta al giorno per sette giorni la settimana. I salumi sono le carni in assoluto più presenti sulle tavole delle famiglie, soprattutto a pranzo, seguite da manzo, pollame e maiale. Il consumo di pesce raggiunge il 30% (nel 15% dei casi si tratta di fresco, nel 6% di surgelato, il resto è conservato).

L'olio di oliva: è entrato nella dieta della quasi totalità delle famiglie che hanno collaborato all'indagine; biologico o da agricoltura tradizionale, esso viene consumato nell'88% dei casi. La diffusione del latte è paragonabile a quello del pane (73% dei casi). Ampia diffusione dello yogurt (41,4%). Percentuale del 42,7% per il formaggio fresco indifferentemente consumato a pranzo o a cena. Il 27% è la percentuale di consumo dei formaggi stagionati.

Le uova raggiungono il 18% con un'interessante equivalenza tra il consumo biologico e il non biologico. Le verdure nelle giornate considerate hanno raggiunto il 70% con una propensione a scegliere di consumare biologico, in certi casi in un rapporto di tre a uno. L'acquisto di frutta biologica è ancorato invece su percentuali che arrivano al massimo all'8%. L'acqua minerale viene consumata quotidianamente da quasi l'80% dei casi ed è preferita all'acqua di rubinetto, scelta in poco meno del 40% dei casi.

Il vino è consumato nel 51% dei giorni in cui si sono raccolte le informazioni, mentre il caffè è in assoluto la bevanda con maggiore frequenza di assunzione (82%).