
CODROIPO

Alimentazione: cresce la voglia di biologico

CODROIPO. “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 8 Comuni friulani con capofila Coseano, 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 bio. I risultati della ricerca, effettuata da un pool di ricercatori del Dipartimento Economia società e territorio dell’Università degli Studi di Udine, sono stati presentati mercoledì sera nella sala consiliare del comune di Codroipo e giovedì sera nella sala consiliare del comune di Rive d’Arcano. Ad illustrare i risultati dell’indagine sono stati la ricercatrice universitaria Monica Pascoli e il supervisore Bruno Tellia. Appartengono infatti a questi due comuni le 40 famiglie campione la cui alimentazione per due settimane è stata 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 alimentari 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 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 del 76,2% degli intervistati, specie a pranzo. La pasta è stata presente nel 43,3% delle giornate, il riso nel 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 fami-

glie, soprattutto a pranzo, seguite da manzo, pollame e maiale. Il consumo di pesce raggiunge il 30% (nel 15% dei casi si tratta di pesce fresco, nel 6% di pesce surgelato, il resto è pesce 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 consumato a pranzo e a cena. 27% la percentuale di consumo dei formaggi stagionati. Le uova raggiungono il 18%, le verdure nelle giornate il 70% con una propensione al biologico. L’acquisto di frutta biologica è ancorato 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%. Il caffè è in assoluto la bevanda con maggiore frequenza di assunzione (82%). (r.c.)