



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

**Dipartimento di Filosofia, Sociologia, pedagogia e
Psicologia applicata**

**Corso di laurea in
SCIENZE SOCIOLOGICHE**

**Cibo biologico e cibo artificiale: l'interpretazione
delle nuove generazioni**

Relatore:

Prof. Federico Neresini

Laureando:

Elisabetta Grego

Matricola 1224484

A.A. 2022/2023

INDICE

INTRODUZIONE	6
CAPITOLO 1 – CIBO: LETTURA SOCIOLOGICA	8
1. <u>CIBO NATURALE E CIBO ARTIFICIALE</u>	<u>8</u>
2. <u>CIBO E CULTURA</u>	<u>13</u>
3. <u>CIBO E RELIGIONE</u>	<u>15</u>
CAPITOLO 2 – IL DISEGNO DELLA RICERCA	17
4. <u>INTERVISTA SEMI-STRUTTURATA</u>	<u>17</u>
5. <u>TRACCIA D’INTERVISTA</u>	<u>17</u>
6. <u>CAMPIONAMENTO</u>	<u>18</u>
CAPITOLO 3 – CIBO E NUOVE GENERAZIONI	20
7. <u>I TRE PROTAGONISTI DEL PROGETTO</u>	<u>20</u>
a. <u>OLIO EVO</u>	<u>20</u>
b. <u>HAMBURGER DI CARNE</u>	<u>22</u>
c. <u>PREPARATO PER MINESTRONE</u>	<u>25</u>
8. <u>ANALISI E DISCUSSIONE DEI RISULTATI</u>	<u>27</u>
CONCLUSIONI	30
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	33
TRASCRIZIONE INTERVISTE	36

INTRODUZIONE

Grazie all'inquinamento sempre maggiore del pianeta terra la curva d'interesse verso il cibo biologico sta crescendo di molto, a discapito di quella che rappresenta il suo opposto, ovvero il cibo coltivato tramite l'utilizzo di pesticidi e fitofarmaci (PPP).

Un alimento per essere considerato "bio", infatti, deve seguire determinati regolamenti e procedure che li fanno apparire più sani agli occhi dei consumatori finali e che, quindi, si ritiene possano apportare una quantità e qualità maggiore di nutrienti al nostro organismo.

Numerosi studi hanno esaminato gli effetti dei PPP, decretandone il grado di nocività rispetto sia all'organismo umano sia a quello ambientale; tali effetti, possono essere motivo di gravi squilibri ormonali e di patologie, quali tumori e Alzheimer, oltre a causare un inquinamento atmosferico e del suolo a cui sembra difficile trovare via di scampo. Queste sostanze, anche se utilizzate per la coltivazione di una singola pianta, possono per esempio arrivare a intaccare l'equilibrio delle falde acquifere, alle quali animali ed esseri umani vanno ad attingere.

Questo elaborato inizia analizzando la relazione fra la scelta del tipo di alimentazione, la cultura e la religione.

Fin dall'antichità, infatti, il cibo è stato oggetto di privazioni, a partire proprio dalle religioni, come ad esempio succede ancora oggi all'interno delle religioni musulmane.

L'alimentazione è inoltre, fin dall'inizio della civiltà umana, un fattore culturale che viene coinvolto nel processo di costruzione delle nostre identità individuali e collettive e, di conseguenza, di definire i gruppi sociali di riferimento e le norme che permettono di costruire e mantenere l'ordine sociale.

Ma il cibo è anche materia d'innovazione, anche se spesso si tratta di una ri-scoperta o, meglio, di una rivisitazione della tradizione, delle sue pratiche e dei suoi valori andati persi nel corso del tempo.

Ora come ora la cosa più importante, a mio parere, è comprendere, soprattutto da parte delle nuove generazioni che il cibo biologico può portarci molti vantaggi, sia a livello personale che globale, specie nel lungo periodo.

La seconda e terza parte dell'elaborato rende conto di alcune interviste a giovani

consumatori, da prima descrivendone i principali contenuti e poi analizzandole allo scopo di comprendere il loro punto di vista sul consumo del cibo biologico.

Tutto ciò porta a definire la mia domanda di ricerca: che rapporto e che interpretazione hanno i giovani del ventunesimo millennio rispetto al cibo biologico e al cibo artificiale?

La terza parte del mio elaborato si focalizza sulle interviste discorsive che ho realizzato mediante una traccia molto flessibile volta a indagare le scelte alimentari di ragazze lavoratrici e non, di età compresa tra i 18 e i 29 anni, utilizzando come stimolo le immagini di tre cibi diversi coltivati sia secondo i principi dell'agricoltura biologica, sia seguendo i metodi industriali e dunque più "artificiali".

Il presente elaborato si compone dunque di quattro capitoli: il primo dedicato alla rassegna della letteratura e alla definizione della domanda di ricerca; il secondo relativo alla metodologia di ricerca utilizzata e alla selezione del campione; il terzo focalizzato sull'esposizione dei principali risultati ottenuti e sulla loro analisi. Infine, nel quarto capitolo vengono proposte le conclusioni che si possono trarre dalla ricerca svolta.

CAPITOLO 1 – CIBO: UNA LETTURA SOCIOLOGICA

1. CIBO NATURALE E CIBO ARTIFICIALE

La società industriale occidentale, sviluppatasi a partire dal Novecento, ha portato numerosi cambiamenti, grazie ad uno sviluppo tecnologico ingente, una grande crescita demografica, la quale ha favorito l'urbanizzazione, e ha portato dei cambiamenti nei metodi di approvvigionamento e coltivazione dei prodotti agricoli (Forno 2016; Maurano 2016).

Mediante queste mutazioni dell'approvvigionamento delle risorse "la quantità di natura incontaminata a nostra disposizione risulta essere ormai quasi nulla" (Neresini, 2008:122), inducendo così ad una maggiore domanda da parte delle comunità odierne verso quella che viene definita "agricoltura bio" nella speranza di potersi cibare con prodotti più genuini e salutari.

Per soddisfare questa richiesta il Consiglio Europeo ha introdotto un regolamento da seguire quando si decide di investire nella produzione biologica:

"La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche alimentari, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per i prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali." (Regolamento del Consiglio Europeo 834/2007).

Possiamo individuare diverse ragioni mediante le quali le persone sono orientate verso l'acquisto del biologico: la prima motivazione è vincolata al concetto di salute legato a questo metodo di coltivazione e rappresenta lo stimolo maggiore per quanto riguarda l'acquisto di prodotti biologici. In secondo luogo, l'edonismo fa riferimento alla convinzione che un cibo coltivato naturalmente presenti un gusto migliore, in quanto le sue proprietà nutritive non vengono mutate a favore di una più cospicua produzione. Un ulteriore fattore che promuove l'interesse degli individui verso questi prodotti è la curiosità che questi riserbano, la quale li vede come "nuovi" e come potenziali portatori di maggiore benessere. L' universalismo, fattore che negli ultimi anni ha apportato un grande interesse, rappresenta l'orientamento delle persone verso un consumo più sostenibile per garantire

una maggiore salvaguardia dell'ambiente e degli esseri viventi che lo popolano. Sulla base di questo principio, infatti, possiamo notare come sulla scena pubblica siano presenti numerosi movimenti ambientalisti, grazie ai quali una parte sempre maggiore di popolazione si avvicina e appropria a questi ideali. Possiamo poi ritrovare le motivazioni dell'acquisto di prodotti biologici solo per atti di benevolenza a favore di tutte quelle attività locali che circondano la nostra quotidianità, così da promuovere la loro economia a sfavore di quella delle coltivazioni intensive. La benevolenza è determinata da tutte quelle relazioni interpersonali che costruiamo nella nostra consuetudine, in quanto è più facile costruire un legame stretto con il proprietario di un piccolo negozio che si auto-produce la merce rispetto a chi lavora in grandi supermercati. Grazie al fattore di auto-direzione, molte persone consumano cibo bio non tanto per i benefici che questo può dare, ma perché ritengono importante differenziarsi dal resto della loro comunità e per dare a questa un'immagine di sé positiva. Molte volte, inoltre, l'acquisto di cibo biologico è regolato da un fattore di conformità, il quale riguarda tutte quelle aspettative che la società ha verso di noi, e queste sono regolate dal rispetto delle norme soggettive appartenenti alla società in cui ci identifichiamo. Più un gruppo sociale cattura la nostra attenzione e il nostro interesse, maggiormente saremo motivati verso quelli che per lui sono identificati come "fattori positivi". Come ultimo fattore troviamo la forza, ovvero quando l'acquisto e il consumo di pietanze naturali sono regolati da un'imposizione da parte di una forza maggiore (Aertsens 2009).

Al giorno d'oggi, però, non troviamo nella scena pubblica solo cibi dalla coltivazione biologica, in quanto nel mercato della grande distribuzione vengono impiegati metodi di approvvigionamento più intensivi orientati "solo alla massimizzazione delle rese e poco attenti al rispetto dell'equilibrio biologico degli ecosistemi" (Farnese 2020; Gentili 2020; Culicci 2020; Ambrogetti Damiani 2020), i quali prevedono l'uso e l'abuso di pesticidi o di prodotti agrochimici.

La coltivazione di prodotti biologici è sfavorevole a queste tecniche di coltura, le quali favoriscono una maggiore produzione, a discapito però della nostra salute e dell'ambiente che ci circonda. Questo metodo di produzione attribuisce una sorta di valore negativo, legato alla contaminazione, a tutti quei cibi che vedono la presenza di questi prodotti fitosanitari (PPP) nella loro coltivazione (Neresini 2008), e quindi al loro interno.

I PPP, nonostante non costituiscano un valore positivo per il consumatore, sono autorizzati dal regolamento (CE) n. 1107/2009¹, il quale disciplina l'immissione sul mercato europeo di tali prodotti e li destina a definiti usi. Si possono utilizzare per: "proteggere le piante o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o impedire l'azione di tali organismi [...]; influenzare i processi vitali delle piante, come le sostanze che influenzano la loro crescita [...]; la conservazione dei prodotti vegetali [...]; distruggere piante o parti di piante indesiderate [...]; controllare o prevenire la crescita indesiderata delle piante [...]"¹.

Le sostanze chimiche utilizzate, nonostante conferiscano ad occhio inesperto un valore solamente avverso, servono anche per un mantenimento igienico del cibo, per renderlo più attraente alla vista e per debellare le malattie che ne minaccerebbero il raccolto. Questi benefici non eliminano, però, i rischi per la salute del consumatore dovuti agli effetti collaterali che i PPP presentano².

Negli ultimi anni, in merito a questi argomenti, ha preso piede nella sfera sociale quella che viene definita "Rivoluzione Verde" vede come argomento centrale la relazione tra agricoltura e chimica, dimostrando come i PPP abbiano determinato una grande mutazione delle pratiche di coltivazione tipiche della tradizione agricola.

Questa rivoluzione ha avuto numerosi effetti, dimostrando che l'utilizzo di agenti chimici nell'agricoltura ha portato anche dei benefici, come l'accrescimento della produzione così da aumentarne la resa, la protezione delle colture da parassiti, i quali possono distruggere interi raccolti, la trasformazione dell'intero settore agricolo portando la produzione a livelli industriali grazie ad una meccanizzazione delle pratiche (De Rysky 2022).

Nonostante questi lati positivi, il passare del tempo ha rivelato che questa trasformazione portava con sé anche delle negatività che non potevano essere trascurate: i pesticidi utilizzati non vengono completamente esauriti una volta che hanno svolto la loro mansione. La loro parte residua giunge nelle falde acquifere inquinandole e viene, inoltre, assorbita dal corpo umano causando l'insorgenza di malattie gravi. L'OMS ha infatti classificato alcuni pesticidi come cancerogeni per l'uomo (Cicconi 2021). Non è infatti necessario che una persona entri a contatto con grosse quantità di questi prodotti chimici

¹ https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/authorisation-plant-protection-products_en, data visione 21/11/2022

² https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety_en, data visione 21/11/2022

per riportare effetti collaterali: “dosi piccole ma prolungare nel tempo possono avere effetti cancerogeni, di squilibrio ormonale e di alterazione di svariate organi e sistemi dell’organismo umano.” (Luciano 2018). A favore di questa tesi ci sono gli studi effettuati dall’Azienda Sanitaria del Sud Tirolo (2017), i quali rilevano che nel periodo di tempo che va dal 2010 al 2014 l’incidenza dell’Alzheimer nelle donne è considerevolmente più elevata nelle zone dove avviene una cospicua intensità di coltivazioni. La stessa azienda rileva che nel lasso di tempo 2010 – 2015 gli uomini a contatto con coltivazioni dal forte grado hanno manifestato l’insorgenza del Parkinson (Luciano 2018).

Ma i PPP non sono dannosi solo per noi esseri umani: secondo l’IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services) il 25% delle specie animali e vegetali rischiano l’estinzione proprio perché gli effetti che i pesticidi hanno sull’ambiente vanno a modificare e di conseguenza ad eliminare la biodiversità di cui questi organismi necessitano per far fronte alle loro necessità vitali (De Rysky 2022).

“Ogni organismo ha la sua funzione utile all’equilibrio naturale, fornendo importanti servizi ecosistemici che sono fondamentali anche per la nostra sopravvivenza (dal controllo delle pesti alla potabilità dell’acqua e fertilizzazione di suolo) e che la chimica non può sostituire.” (De Rysky, 2022:12).

Consci di ciò il nostro obiettivo per gli anni a venire dovrebbe essere quello di puntare sulla diffusione di sistemi agrochimici con un impatto minore sulla salute e sull’ambiente, permettendo così alla natura di ristabilire il suo ordinario equilibrio (Farnese 2020; Gentili 2020; Culicci 2020; Ambrogetti Damiani 2020).

Questi traguardi sono realizzabili solo con una reintroduzione dell’agricoltura biologica come principale metodo di coltura, in quanto il prevede un rispetto dell’ambiente maggiore di quanto si ha con altri tipi di approvvigionamento delle risorse.

La Commissione Europea l’11 dicembre 2019 ha elaborato ed esposto una strategia, mediante la quale l’economia dell’UE dovrebbe diventare più sostenibile: questa prende il nome di Green Deal Europeo. All’interno di questa possiamo trovare il progetto “Fork to Fork”, il quale mira ad una maggiore velocità di metamorfosi in un sistema alimentare sostenibile, e il progetto “Biodiversità”.

Quest'ultimo ha degli obiettivi chiari, ovvero la produzione di alimenti in modo tollerabile per l'ambiente, il miglioramento della lavorazione e vendita del cibo e l'assunzione di un ruolo guida nella transizione dell'approvvigionamento delle risorse (sistemi biologici, riduzione dei pesticidi ecc.) (Cicconi 2021).

Tutto ciò è pensato con l'obiettivo di ristabilire l'equilibrio della natura, indispensabile sia per la nostra salute che per la salvaguardia degli animali: l'uso di pesticidi nell'agricoltura ha causato "enormi morie di insetti, in particolare delle api, impollinatori instancabili, la cui attività si annovera tra i servizi ecosistemici indispensabili per la nostra sopravvivenza." (Farnese, 2020; Gentili, 2020; Culicci, 2020; Ambrogetti Damiani, 2020:33). L'utilizzo di queste molecole chimiche ha un effetto nocivo sia sulle api direttamente che per tutte quelle piante responsabili dell'alimentazione di questi insetti e anche su tutte quelle che si riproducono grazie alla pratica di impollinazione che tali animali compiono (Farnese 2020; Gentili 2020; Culicci 2020; Ambrogetti Damiani 2020).

L'agricoltura industriale intensiva è stata inizialmente introdotta con lo scopo di sfamare la crescente richiesta di cibo dovuta alla crescita imperterrita della popolazione, ma è "stato dimostrato come non abbia contribuito in maniera significativa alla riduzione della fame nel mondo e sia responsabile di impatti negativi sulla salute dell'uomo e degli ecosistemi." (Farnese, 2020; Gentili, 2020; Culicci, 2020; Ambrogetti Damiani, 2020:4). Nel 2007, infatti, le Nazioni Unite hanno dichiarato che ciò che le aziende agrochimiche rilasciano a proposito dell'uso dei pesticidi non è del tutto veritiero: l'utilizzo di questi agenti atti a garantire una produttività prestabilita delle colture non è il mezzo più congruo per l'eliminazione della denutrizione delle persone, in quanto ciò è causato da fattori economici e politici, quali le ineguaglianze e la mal distribuzione delle risorse (Luciano 2018).

La necessità di tornare al consumo di cibo prettamente biologico non riguarda però i valori nutrizionali che questi possiedono, nonostante sia un tema molto affermato, in quanto alcuni studi pubblicati tra il 1958 e il 2008 hanno decretato che questi non risultano avere delle differenze significative rispetto a quelli dei cibi coltivati con l'ausilio di pesticidi. Più recentemente, inoltre, questo argomento è stato oggetto di una ri-esaminazione, portando alla conclusione che il cibo biologico permette "solo" all'organismo di evitare di essere infettato da sostanze nocive, cosa da non sottovalutare comunque (Ciccarese; Silli).

A conclusione di ciò possiamo affermare che per un migliore mantenimento sia dell'ecosistema che del nostro organismo sarebbe cosa migliore selezionare con cura ciò che introduciamo nella nostra dieta, stando bene attenti alla provenienza e al trattamento a cui tali pietanze sono state sottoposte, così da favorire tutte quelle aziende che prediligono metodi di coltivazione meno produttivi ma più salubri, a discapito di coloro che puntano solo alle grosse quantità di cibo.

2. CIBO E CULTURA

L'idea di rifiuto verso ciò che potrebbe intaccare la nostra salubrità risulta essere radicata nella società fin dai tempi antichi, entrando così ad essere un principio fondatore della nostra cultura.

“La cultura – nel senso delle valutazioni pubbliche standardizzate di una comunità – media le esperienze degli individui. Essa fornisce anticipatamente alcune categorie fondamentali, un modello positivo in cui le idee e le valutazioni sono perfettamente ordinate” (Douglas, 1970: 81).

Essa è un “insieme di valori, credenze, conoscenze, norme, linguaggi, comportamenti e oggetti materiali condivisi da un gruppo e trasmessi socialmente da una generazione all'altra.” (Croteau; Hoynes, 2015:36)

Le preferenze in termini di cibo sono considerate determinanti se vi è un'influenza della religione, della classe sociale e dell'identità nazionale. Sulla base di ciò, V. S. Mennel identifica un approccio developmentalista nel quale “fa del cibo, del gusto e della cucina aspetti centrali dello sviluppo storico e culturale di una società” (Gazzotti, 2018:34) mettendo così in luce il fatto che il modo di alimentarsi sia uno dei caratteri rilevanti all'interno dei processi sociali, mediante i quali si sviluppano le identità collettive ed individuali, fornendo in questo modo delle norme necessarie per il mantenimento dell'ordine sociale (Neresini, 2008).

Il cibo nelle nostre società riveste un ruolo centrale, tanto che il filosofo Ludwig Feuerbach introdusse il concetto del “siamo ciò che mangiamo”, come l'idea che le comunità umane costruiscano la loro identità sociale e culturale anche intorno a ciò che ritengono consono mangiare.

Il momento in cui il cibo diventa effettivamente un elemento culturale si può identificare in quel frangente di tempo in cui l'uomo comprende che attraverso il fuoco può modificare la natura di ciò che va a mangiare, cambiandone così anche i valori nutrizionali. Tutto ciò avviene grazie alla cultura che solo la specie umana possiede.

Con la scoperta della possibilità di variazione dei metodi di conservazione e di consumazione degli alimenti si ebbe la possibilità di ampliare la struttura sociale delle comunità, permettendo così la creazione di vere e proprie formazioni sociali sempre più ampie e stratificate.

Da questo momento in poi le comunità sociali iniziarono la loro espansione sia a livello di popolazione che a livello territoriale: si aprirono nuovi orizzonti con possibilità di sfruttamento economico di zone fino ad allora rimaste inesplorate (Pravettoni 2010).

“La cottura del cibo con il fuoco marca simbolicamente una transizione tra natura e cultura, e anche tra natura e società, dal momento che, mentre il crudo è di origine naturale, il cotto implica un passaggio a un tempo culturale e sociale. La cottura si pone, quindi, come strumento culturale e fenomeno di socializzazione, ma rappresenta anche una sottomissione della natura alla cultura, in quanto il cibo una volta elaborato assume significati, valori diversi a seconda della cultura.” (Quatrano, 2015:104).

Grazie alla cultura ogni singolo può sviluppare una propria identità, la quale è mediata dalle relazioni che gli individui costruiscono con i loro simili, incentivate nel corso dei secoli anche dall'alimentazione in gruppo. Inoltre, possiamo sostenere che le generalità di una persona sono modellate sulla base di un sistema normativo che vincola le sue azioni comportamentali. Questa teoria è stata sviluppata da Durkheim all'interno del concetto di regolamentazione sociale (Dake 1992).

La teoria sviluppata dal sociologo va a identificare nelle prescrizioni sociali e nell'identità di gruppo il punto d'origine per i diversi miti sulla natura e per particolari strategie di gestione del rischio.

Mentre gli individui percepiscono i rischi per l'ambiente e per la salute e sviluppano, di conseguenza, delle preoccupazioni, “la cultura fornisce dei miti socialmente costruiti sui sistemi di credenze della natura che vengono rimodellati e interiorizzati dalle persone,

diventando parte della loro visione del mondo e influenzando la loro interpretazione dei fenomeni naturali.” (Dake, 1992:21).

Possiamo definire, a questo punto, il cibo come uno di quei simboli che definiscono la nostra identità, come lo è l’arte, la letteratura, la lingua, le norme e la religione: avendo noto ciò che un uomo è solito mangiare possiamo dire di conoscere questo uomo (Pravettoni 2010).

L’atto di alimentarsi, quindi, non è più considerabile solo come il mero soddisfacimento di un bisogno primario, quale la sopravvivenza, ma come un comportamento sociale atto al soddisfacimento di modelli etici acquisiti dai nostri gruppi di riferimento.

I Food Use Patterns sono dei modelli di riferimento creati da dei precetti religiosi legati al mondo dei tabù. Questi si sono sviluppati secondo tre principi: in primo luogo troviamo il processo di esternalizzazione che ci porta a decretare ciò che è giusto o meno mangiare mediante la produzione di valori culturali specifici; in seconda istanza si rileva il processo di oggettivizzazione, il quale, sulla base di valori culturali, stabilisce come una pietanza debba essere preparata. Come ultimo processo si ha quello di internalizzazione, ovvero la conformazione del singolo individuo agli standard alimentari condivisi (Scopel 2016).

3. CIBO E RELIGIONE

Fin dalla nascita delle religioni primitive troviamo riferimenti legati all’alimentazione: le privazioni imposte dalla sacralità nei confronti delle popolazioni hanno un’influenza decisiva sulle popolazioni.

Nell’induismo, per esempio, la vacca divenne un animale sacro nel momento in cui i numerosi sacrifici ne minacciarono l’estinzione e poiché questa era di essenziale utilizzo per la conservazione del ciclo agricolo, e di conseguenza della popolazione, la religione intervenne stabilendone la privazione per uno scopo puramente economico (Pravettoni 2010).

Le religioni antiche, però, trattano il tema dei tabù anche per indicare tutte quelle pratiche e quegli oggetti che conducono ad una perdita di purezza dell’uomo e di ciò che lo circonda. M. Douglas all’interno del suo libro, esamina infatti tutte quelle strutture simboliche che appartengono a questi culti arcaici, mettendo in relazione i concetti di contaminazione e

purificazione, spiegandone di conseguenza tutti i rituali di concessione e negazione che queste comportavano (Douglas 1970).

L'autrice evidenzia come le nostre odierne idee di contagio siano differenti da quelle tipiche delle culture primitive: la prima dissomiglianza afferma che "per noi evitare lo sporco è una questione di igiene o di estetica che non ha nessun rapporto con la nostra religione." (Douglas, 1970:76), mentre la seconda motivazione concerne il fatto che "la nostra concezione dello sporco è dominata dalla conoscenza degli organismi patogeni." (Douglas, 1970:76,77).

Durkheim, prendendo come punto di riferimento Robertson Smith e Frazer, decretò che i riti magici, caratteristici dell'antichità, rappresentavano una forma di igiene primitiva. Nel suo libro "Les formes élémentaires de la vie religieuse" scrisse: "Le cose che il mago raccomanda di tener separate sono quelle che, a causa delle loro proprietà caratteristiche, non possono essere mescolate o avvicinate senza pericoli... massime utilitarie, prima forma delle interdizioni mediche ed igieniche" (Douglas, 1970:55).

A seguito di ciò possiamo rilevare un collegamento fra riti magici e cibo, in quanto, anche in questo secondo ambito, si mette in evidenza il contagio fra naturale e artificiale: "un alimento 'naturale' contaminato con un elemento estraneo diventa qualcosa di diverso, cambia categoria ed entra in quella 'artificiale'. L'addizione è quindi una contaminazione che non solo intacca l'essenza dell'alimento, ma la trasforma completamente." (Neresini, 2008:128).

Questa tendenza alla suddivisione del puro e dell'impuro è considerabile una caratteristica intrinseca dell'essere umano che, nonostante l'evoluzione, ha conservato inconsapevolmente.

Tutto ciò che una persona considera come artificiale possiede, anche in minima parte, un'accezione negativa inconscia, la quale porta gli individui ad evitare o a rendere minimo il contatto, a prescindere dalla sfera culturale che vada ad interessare.

CAPITOLO 2 – IL DISEGNO DELLA RICERCA

4. INTERVISTA SEMI-STRUTTURATA

Per cercare di affrontare al meglio la domanda di ricerca si è convenuto che la soluzione più idonea fosse quella di utilizzare una tecnica di ricerca qualitativa, in particolare quella delle interviste semi-strutturate. Questa metodologia di raccolta dati ha permesso di comprendere maggiormente le idee che i soggetti intervistati possiedono in merito al cibo biologico e a quello artificiale, ponendo ad essi quesiti che potessero mettere in discussione il loro punto di vista iniziale.

A differenza degli altri tipi di intervista (strutturata e non strutturata) questa ha permesso di avere un margine abbastanza ampio per spaziare tra i vari argomenti approfondendone alcuni rispetto ad altri in base alle esigenze, mantenendo però allo stesso tempo una linea di riferimento.

Le interviste semi-strutturate, infatti, presentano delle colonne portanti all'interno della discussione, concedendo contemporaneamente all'intervistatore di modellare l'indagine in base a come il soggetto intervistato reagisce alle domande che gli vengono poste.

Per quanto riguarda le modalità di somministrazione delle interviste si è optato per l'utilizzo di due canali differenti: incontri di persona e videochiamate tramite la piattaforma WhatsApp.

Questa seconda strada tecnologica è stata presa in considerazione qual ora non fosse stato possibile, per mancanza di tempo o per la troppa distanza geografica, fare delle rilevazioni tradizionali faccia a faccia.

Tutto ciò ha permesso in egual misura di capire quello che il campione di ricerca voleva esprimere, valutando sia l'atteggiamento verbale che fisico di questo.

5. TRACCIA D'INTERVISTA

Gli stimoli che sono stati ritenuti più opportuni da utilizzare, per favorire una maggiore comprensione delle domande, si distinguono in due tipologie diverse: verbali e grafici.

Nel primo caso le domande sono state attinte in parte da un elenco creato in precedenza, il quale ha permesso di avere delle linee guida da seguire e modellare in base alle esigenze

della conversazione, ed in parte sono state improvvisate al momento a seconda del soggetto preso in esame e dalle risposte che quest'ultimo forniva.

Gli stimoli grafici invece prevedevano la somministrazione di immagini che permettessero di mettere a confronto una variante biologica e la sua contrapposta prodotta dalla grande distribuzione, considerata come un alimento artificiale.

Nonostante fossero lo stesso cibo, a primo impatto si è potuto chiaramente notare quale delle due tipologie fosse, in quanto il cibo artificiale generalmente viene confezionato con lo specifico adesivo marchiato e segue determinati standard visivi attui ad invogliare l'acquisto, mentre quello biologico non presenta loghi e confezioni prestabilite così da poterlo far riconoscere senza troppo indugio.

6. CAMPIONAMENTO

Come incipit d'indagine è stato decretato quello che sarebbe stato il campione di ricerca, reso possibile mediante variati step di selezione.

Il primo passaggio fu quello di focalizzare l'età degli intervistati, arrivando a prediligere una popolazione compresa tra i 18 e i 29 anni. Questa scelta è stata intrapresa in quanto, l'opinione a riguardo verso le nuove generazioni è quella di un maggior riserbo ed un maggior interesse verso la sostenibilità ambientale e di ciò che viene utilizzato per la loro alimentazione primaria.

Come secondo passaggio invece è stato valutato lo status occupazionale degli intervistati, optando per una distinzione in due categorie: "studente" o "lavoratore".

Questa variabile riveste un ruolo fondamentale, in quanto la situazione di indipendenza economica condiziona maggiormente le scelte d'acquisto che il soggetto va a compiere.

Lo statu economico oggi giorno riveste un ruolo importante poiché il cibo "bio" ha un costo nettamente superiore rispetto a quello artificiale.

Dopo un primo confronto con coloro che potevano essere i potenziali soggetti d'indagine, si è giunti alla conclusione che ci sarebbe stata un'ulteriore – naturale e non voluta – cernita del campione di ricerca. Nel momento in cui è stato fatto un breve excursus della ricerca il genere maschile non ha presentato particolare interesse ad esporre le proprie idee in ambito dell'alimentazione. L'aspetto salutare delle pietanze viene messo in secondo piano

per favorire il risparmio monetario: viene posta una maggiore attenzione verso quello che è il valore economico del cibo, andando quindi ad analizzare gli alimenti solamente in base a ciò che determina una minor spesa. Questo fattore porta a minimizzare l'importanza della salubrità del cibo e di conseguenza a sottovalutare gli aspetti positivi degli alimenti biologici.

CAPITOLO 3 – CIBO E NUOVE GENEREZIONI

7. I TRE PROTAGONISTI DEL PROGETTO

Per facilitare la conversazione con i soggetti intervistati e per una maggiore comprensione dell'ideologia di questi ultimi è stata ritenuta opportuna la suddivisione del colloquio in tre blocchi tematici differenti.

Ogni suddivisione ha come protagonista ognuno un differente alimento: la prima proposta è l'olio EVO; successivamente si trovano gli hamburger di carne e come ultimo il preparato di verdure per la realizzazione del minestrone.

Questi tre diversi cibi sono stati scelti mediante l'analisi degli acquisti in ambito alimentare del mio campione di ricerca, la quale mi ha permesso di avere una maggiore percentuale di risposte alla mia ricerca.

a. OLIO EVO

Come primo elemento di discussione è stato deciso di presentare la contrapposizione di olio EVO bio [fig.1] e quello artificiale, prodotto con l'utilizzo di pesticidi e fitofarmaci [fig.2].



Fig. 1 – Olio EVO di produzione biologica



Fig. 2 – Olio EVO di produzione artificiale

Si è compreso che l'olio biologico che possiamo acquistare dai piccoli coltivatori locali viene prediletto senza riflettere troppo sul prodotto, fino a quando le idee di salubrità che caratterizzano questo cibo non vengono messe in discussione.

“Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino non ci metta pesticidi non a norma di legge, in quanto realtà piccola e senza rigidi controlli? E sei sicura che le olive vengano coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade?

In questo caso sarebbe lo stesso un cibo migliore di quello delle multinazionali che invece hanno un rigido controllo?”

– *Intervistatore*

Nel momento in cui viene posta questa domanda gli intervistati iniziano a far vacillare la loro convinzione iniziale a riguardo dell’olio biologico, spostandosi verso l’idea che questo cibo possa non valere veramente il dispendio economico maggiore che comporta rispetto a quello artificiale, andando anche a pensare che non sia migliore di quest’ultimo.

“In questo caso il cibo biologico non sarebbe lo stesso un cibo migliore, ANZI forse sarebbe meglio quello artificiale che viene più controllato dalle multinazionali, le quali di conseguenza devono segnalare con trasparenza qualsiasi cosa.”

– *Intervista 1, lavoratrice, 24 anni*

Tale opinione però non è stata così facilmente sradicabile in tutti gli intervistati in quanto per loro un olio EVO biologico sarebbe tale solo se certificato e qual ora non fosse possibile avere delle certezze dettate dalla normativa, andrebbero ad acquistare l’olio esclusivamente da persone fidate al 100% e dove possono, quindi, effettuare di persona una verifica sul processo di coltivazione della materia prima.

“È vero, i controlli sono più rigidi nell’industria, di conseguenza, potrebbe essere considerato migliore l’olio prodotto in grandi quantità.

Però se si fa riferimento ad un prodotto biologico come quello realizzato dal contadino anche in questo caso il biologico dovrebbe essere certificato.

In ogni caso se dovessi scomodarmi e andare a prendere l'olio biologico dal contadino (al posto di prenderlo al supermercato con il resto della spesa intendo) andrei in un posto dove ho la piena certezza di cosa sto acquistando come parenti, amici di famiglia ecc, assicurandomi anche di come vengono coltivate le olive”

– *Intervista 4, lavoratrice, 24 anni*

Si può quindi affermare che, per quanto riguarda questo prodotto, le persone ripongono molta attenzione verso la qualità. Nel momento in cui quest'ultima viene messa in discussione si procede su due strade diverse: nel primo caso si elimina completamente il prodotto biologico andando a scegliere il suo antagonista, oppure si va alla ricerca della fonte di produzione per la poterla visionare di persona.

b. HAMBURGER DI CARNE

Come secondo elemento di discussione è stato deciso di instaurare una conversazione circa la provenienza della carne utilizzata per fare gli hamburger e, di conseguenza, il metodo di allevamento del bestiame.

Per fare ciò si sono andate a contrapporre due immagini di questo cibo: la prima raffigura un alimento confezionato da un'azienda distributrice per la grande distribuzione [Fig.3] mentre la seconda mostra degli hamburger composti da carne fresca acquistabili dal macellaio [Fig.4].



Fig. 3 – Hamburger di carne artificiale



Fig. 4 – Hamburger di carne biologica

Nel momento in cui si presenta la domanda iniziale, dove viene posto al candidato il quesito su cosa si andrebbe ad acquistare, si può notare l'insorgere di tre opposte opinioni.

In prima istanza, si possono trovare soggetti che scelgono un prodotto meno salubre per il nostro organismo per una questione economica.

“Per una questione di soldi.

L'immagine del cibo industriale costa di solito 1,99 contro i quasi 4/5 che può costare l'altra”

– Intervista 3, lavoratrice, 22 anni

Questo fattore permette di rilevare dei dati da tenere in considerazione, e quindi da non trascurare nella valutazione finale, in quanto l'età del campione di ricerca è molto condizionato dal costo della vita. Tale elemento li porta a voler – o in alcuni casi a dover – risparmiare anche pochi euro a discapito della qualità del cibo che si andrà poi a consumare.

La seconda rilevazione permette di evidenziare come ci sia una parte del campione di ricerca che a primo impatto sceglie la carne biologica perché questa trasmette al consumatore una sicurezza e fiducia maggiore, sia per quanto riguarda ciò che si va ad avere successivamente nel piatto sia per quanto riguarda il metodo di allevamento del bestiame.

“Scegliere comunque quella bio perché le grandi aziende magari allevano gli animali in grandi stabilimenti e non come dovrebbe essere mantenuto un animale. Generalmente l'animale utilizzato per la creazione di cibo per la grande distribuzione viene allevato in cattività”

– Intervista 2, studentessa, 21 anni

Negli ultimi anni hanno preso sempre più piede i movimenti *cruelty free*, i quali hanno come obiettivo quello di allevare animali con standard che permettono loro di vivere liberi e non secondo rigidi protocolli di intensività.

Questo ha introdotto, soprattutto sulle nuove generazioni, una nuova consapevolezza e nuova coscienza, la quale a sua volta ha condizionato gli acquisti alimentari in merito.

“Mi sono informata sul metodo di allevamento intensivo delle mucche e ne sono rimasta inorridita.

Sono una sostenitrice del movimento *cruelty free*, di conseguenza, quella poca carne che mangio preferisco prenderla dal piccolo macellaio che vende carni di animali allevati all’aperto, liberi e non all’interno di allevamenti intensivi.

Provo una grande pena nel sapere che oltre ad essere uccisi per il nostro fabbisogno questi animali abbiano fatto una brutta vita.”

– *Intervista 8, studentessa, 23 anni*

Tale aspetto ha fatto mutare anche il giudizio di chi ha scelto, a primo impatto, il cibo artificiale in quanto la necessità di garantire un benessere degli animali supera l’esigenza di moderare le spese.

Mentre per coloro che partivano con questa idea di base non è stato possibile far cambiare opinione: la carne biologica, anche se di dubbia provenienza, viene ritenuta comunque migliore di quella industriale.

Come terza e ultima rilevazione, è stato notato come una buona parte degli intervistati non cambi la propria idea iniziale per una motivazione legata alla fiducia riposta verso il soggetto che gli va a fornire il cibo in questione.

Questa convinzione rimane tale a prescindere dalla scelta d’acquisto delle persone: chi compra biologico si affida ciecamente al tipo di produzione legata a questa metodologia di cibo,

“Forse sono solo pregiudizi, ma mi sembra che si aggiungano più conservanti rispetto al necessario per allungare la conservazione a differenza di quelli del macellaio (infatti se compri quelli confezionati durano di più in frigo rispetto a quelli di macelleria)”

– *Intervista 4, lavoratrice, 24 anni*

mentre chi sceglie la carne artificiale ripone una maggiore garanzia nei controlli della grande distribuzione.

“Credo che con i controlli che attualmente ci sono nel settore alimentare, a maggior ragione nella carne, non ci sia una grande differenza di qualità fra la carne biologica e quella industriale. L'unica differenza forse sta nel metodo di lavorazione.”

– *Intervista 9, lavoratrice, 27 anni*

c. PREPARATO PER MINISTRONE

Il terzo e ultimo alimento di discussione riguarda la differenza presente nel preparato di verdura per il minestrone: la contrapposizione avviene tra il mix di vegetali coltivato biologicamente e preparato in buste da vendere fresco [fig.5] e quello confezionato dalle grandi industrie e venduto poi surgelato nei banchi frigo dei supermercati [fig.6].



Fig. 5 – Preparato per minestrone biologico



Fig. 6 – Preparato per minestrone artificiale

Successivamente alla domanda iniziale la quale poneva i candidati di fronte alla scelta tra le tipologie descritte precedentemente la maggioranza dei soggetti (6) ha risposto come prima scelta il preparato biologico in quanto lo reputano migliore perché ai loro occhi il prodotto fresco conferisce una maggiore fiducia.

“In questo caso preferisco sempre il preparato biologico in quanto non sono amante del minestrone e quelle poche volte che lo mangio cerco di sfruttare al massimo i valori positivi che queste possono darmi”

– *Intervista 9, lavoratrice, 27 anni*

Dopo aver messo in dubbio questa loro convinzione, la metà dei soggetti (3) ha riconsiderato la propria ideologia, cambiando opinione sul mix biologico e rivalutando quello prodotto dalle grandi multinazionali con metodi che prevedono l'utilizzo di pesticidi dichiarati, in quanto la qualità del primo tipo di verdura è stata messa in discussione.

“*Intervistatore*: Ma sei sicura che il prodotto bio faccia meglio di quello industriale? Se le verdure crescono in un contesto contaminato lo saranno a loro volta, ma senza obbligo del venditore di informarti.

Intervistato: Hai ragione, non avevo mai visto la cosa da questo punto di vista. Mi informerò e nel caso fosse così inizierei a prendere quelle industriali, così da risparmiare anche”

– *Intervista 9, lavoratrice, 27 anni*

Gli altri tre soggetti che inizialmente prediligevano il cibo bio hanno mantenuto saldamente la loro opinione, ritenendo che nonostante il metodo di coltivazione e, di conseguenza, la qualità della verdura fosse dubbia questa rimaneva migliore rispetto a quella coltivata intensivamente e destinata alla vendita di massa. Si è giunti alla conclusione che queste tre persone si basano sulla fiducia verso il contadino/venditore.

“Sì, ritengo che il prodotto fresco sia migliore a prescindere perché deve essere consumato pochi giorni; quindi, è sicuramente più genuino di quello industriale e con lunga conservazione”

– *Intervista 2, studentessa, 21 anni*

La restante parte del campione di ricerca (4) ha scelto dall’inizio il cibo artificiale, non tanto perché ritenessero che questo fosse migliore del suo contrapposto, ma perché il primo risultava essere molto più comodo per il consumo, per la durata e per la conservazione.

I soggetti hanno però mantenuto invariata la loro idea di pensiero iniziale, nonostante si sia posta loro una domanda che contrapponesse chiaramente la caratteristica del cibo artificiale scelta come rilevante dall’intervistato e la salubrità del cibo bio.

“Quindi scagli la praticità rispetto alla salubrità di un prodotto?”

“Quindi scegli la praticità rispetto ad una maggiore qualità del prodotto?”

– *Intervistatore (n. 4 – 7)*

I quesiti posti hanno avuto come esito solamente una maggiore sottolineatura della prima scelta fatta dalle persone ed è servita a far capire che il loro pensiero, in ambito di mix vegetali, non sarebbe mutato a prescindere da qualsiasi cosa gli fosse stata detta.

8. ANALISI E DISCUSSIONE DEI RISULTATI

Per concludere l’intervista si è proposto un quesito che potesse in qualche modo chiarire come e se il pensiero del mio campione di ricerca fosse mutato a seguito della riflessione avvenuta successivamente alle domande poste.

Dall’analisi delle risposte ottenute si può notare che la maggioranza dei soggetti non cambia la sua posizione in merito, a prescindere da cosa scelgano.

Essendo un campione di ricerca focalizzato sui giovani si ha una concentrazione alta verso il risparmio e la comodità, di conseguenza i valori positivi maggiori che si possono trovare

nel cibo bio non destano in loro un'attenzione significativa a tal punto da far mutare il loro punto di vista.

“Sfortunatamente però non siamo abituati a guardare la qualità dei prodotti e tendiamo a risparmiare più che possiamo”

– *Intervista 1, lavoratrice, 24 anni*

Mentre, la motivazione che ha spinto coloro che sceglievano il cibo senza pesticidi dal principio non ha mutato la sua idea proprio perché, al contrario di coloro descritti appena sopra, ritengono che questo presenti dei valori nutrizionali migliori rispetto a quello artificiale.

In ultima istanza sono state rilevate (4) persone che hanno riflettuto su quanto detto e hanno iniziato a vedere le cose sotto un'ottica diversa: d'ora in poi prima di acquistare una pietanza si informeranno meglio sul metodo di coltivazione e di allevamento di questa.

La loro idea, per alcuni di questi soggetti, è stata messa in discussione a tal punto da valutare la sostituzione al 100% di alcuni cibi biologici con il loro corrispettivo artificiale.

“Ho capito che non è tutto oro quello che luccica e che a volte sotto all'etichetta bio si nasconde un mondo che noi non conosciamo e di cui non veniamo informati. Alla fin fine forse è meglio essere a conoscenza di cosa effettivamente c'è dentro ai prodotti industriali, risparmiando anche”

– *Intervista 10, lavoratrice, 25 anni*

In sintesi, è emerso che l'idea che queste persone intervistate hanno in merito al cibo resta tale a prescindere che si cerchi di far notare i loro lati negativi di ciò che vanno a scegliere per la loro dieta.

Questa difficoltà è stata rilevata maggiormente in coloro che avevano chiaramente in testa il tipo di cibo che vogliono faccia parte della loro quotidianità, nonostante la loro

conoscenza in merito a ciò che realmente viene utilizzato per la coltivazione di allevamento sia lacunosa.

Dal linguaggio corporeo degli interpellati si è, inoltre, notato come fossero sorpresi e a disagio quando gli si metteva davanti una realtà oscura al loro immaginario comune: non viene nemmeno preso in considerazione l'idea che certi cibi biologici, vengono visti come tali solo per una questione legata ad una normativa sui fitofarmaci, ma possono allo stesso tempo nascondere una realtà che non prende in esame i fattori esterni alla coltivazione, come l'inquinamento di questi da parte di smog e gas tossici.

È stato notato, infine, come i soggetti si basino molto per i loro acquisti biologici sulla fiducia verso chi gli sta vendendo questo cibo.

Quando entra in gioco questo sentimento il campione di ricerca fa fatica a mettere in dubbio la sua idea iniziale, ci riflette, ma alla fine non muta il suo pensiero primario originario.

CONCLUSIONI

Le risposte fornite dagli intervistati hanno fornito elementi utili per affrontare la domanda di ricerca. Questa poneva l'accento su quanto le nuove generazioni fossero consapevoli e interessate alla distribuzione tra cibo bio e cibo artificiale, anche tenendo in considerazione il fatto che nel corso degli ultimi anni è cresciuta in maniera rilevante la sensibilità circa la relazione fra alimentazione e salute sostenibile.

Si è potuto constatare che l'attenzione verso il cibo biologico varia a seconda della pietanza presa in esame e che non tutti i fattori nocivi vengono focalizzati allo stesso modo. Ciò comporta, per esempio, che gli intervistati prestino maggiore attenzione alle conseguenze negative derivanti dall'assorbimento dello smog da parte degli alimenti, mentre la presenza di sostanze nocive come i pesticidi tende a passare inosservata.

Si ritiene che questa diversità sia dovuta anche al fatto che i media tendono a parlare maggiormente di inquinamento ambientale anziché dei danni dovuti dall'uso intensivo di pesticidi in agricoltura.

Questa considerazione mette in evidenza come i soggetti compresi tra i 18 e i 29 anni non siano fortemente interessati verso la comprensione di ciò che rende veramente un cibo migliore rispetto ad un altro. Molte volte si predilige la cosa più economica e/o comoda a discapito della qualità e della salubrità, fattore che non dovrebbe essere sottovalutato.

Tutto ciò è sicuramente determinato dal fatto che i soggetti, nella maggior parte dei casi, hanno una disponibilità economica limitata e preferiscono investire i loro guadagni in altri ambiti, andando a discapito di ciò che vanno a mangiare.

Si è notata una differenza d'acquisto anche fra coloro che vivono – ancora – con i genitori e coloro che attualmente vivono da soli, a prescindere dal loro status occupazionale.

Chi vive in famiglia tende maggiormente a selezionare cibo biologico in quanto il fattore economico pesa in misura minore, mentre chi non fa più parte del nucleo familiare d'origine tende ad acquistare prodotti che risultano meno costosi.

Questa differenza non sembra però manifestarsi a proposito di tutti i rami del settore agroalimentare. Così, per esempio, quando l'attenzione si focalizza sugli animali inseriti nella catena alimentare gli intervistati esprimono maggiore consapevolezza, anche se le

loro scelte di consumo alimentare sembrano guidate più dalla considerazione del benessere animale anziché delle ricadute positive per la loro salute. Essi preferiscono dunque sapere che gli animali allevati a scopo alimentare hanno vissuto in modo dignitoso, riducendo l'importanza degli effetti del cibo sul loro corpo.

Di fronte al benessere animale si riduce inoltre anche quella tendenza al risparmio che, invece, negli altri cibi rappresenta un fattore dominante: si predilige una carne più naturale proveniente da allevamenti liberi rispetto a quella con un prezzo nettamente inferiore ma che non assicura un trattamento dignitoso degli animali.

In base alle risposte che fornite si è potuto comprendere che i soggetti giovani non sembrano riservare molto interesse verso il tema "minaccia della biodiversità dell'ambiente" in quanto non è mai stata esposta una preoccupazione in tal senso.

Come dichiarato sopra, la problematica si può presumibilmente attribuire anche dalla scarsa copertura della biodiversità da parte dei media, quando invece dovrebbe essere un tema di discussione verso cui si pone un'attenzione particolare, in quanto si tratta del benessere del nostro pianeta.

Al giorno d'oggi risultano informati di tale argomento solo coloro che abbracciano la filosofia del "pianeta ecosostenibile" al 100% e in qualsiasi aspetto della loro quotidianità, documentandosi anche in merito ai pesticidi e ai fitofarmaci che vengono utilizzati nella coltivazione dei vari cibi.

I pesticidi intaccano infatti tutto l'ecosistema portando gravi danni anche organismi indispensabili per la nostra sopravvivenza, come ad esempio le api. Queste ultime sono minacciate dalla scomparsa di specie vegetali, a primo impatto per noi infestanti, ma per loro essenziali per potersi riprodurre e per poter consentire, successivamente l'impollinazione di alberi da frutto necessari per la nostra dieta alimentare.

Durante la realizzazione delle interviste è stato inoltre rilevato che l'argomento "cibo bio e cibo artificiale" suscita scarso interesse da parte delle nuove generazioni. Molti intervistati, infatti, fanno poco caso a ciò che comprano lasciandosi influenzare dal marketing delle grandi aziende.

Per un pianeta più sicuro e più pulito si dovrebbe dunque partire da un investimento sulle nuove generazioni, cercando di migliorare la loro consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione per la loro salute e degli aspetti positivi del cibo biologico.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- AERETNS J. (2009), *Personal determinants of organic food consumption: a review*, in “British Food Journal”, pp. 1140-1167
- CICCARESE L., SILLI V., *FOCUS – L’agricoltura bio. Un caso di successo italiano a tutela della biodiversità*, in “ISRA – Dipartimento Difesa della Natura”, pp.1-18
https://www.isprambiente.gov.it/files/biodiversita/focus_agricoltura_bio.pdf

Data visualizzazione 06.06.2023

- CICCONE I., *Pesticidi: letali per l’ambiente e per l’uomo*, in “Il giornale dell’ambiente”, a. 2021
- CROTEAU D., HOYNES. W. (2015 – ed. 2018), *Sociologia generale – temi, concetti, strumenti*, McGraw-Hill Education, New York
- DAKE K., *Miths of Nature: Culture and the Social Construction of Risk*, in “Journal of Social Issues”, a. 1992, vol. 48, n. 4, pp. 21-37
- DE RYSKY E., *Pesticidi: una pandemia silenziosa – Il lato oscuro della chimica verde*, in “WWF Italia”, a. 2022, pp. 3-22
- DOUGLAS M. (1970 – ed. 2022), *Purezza e pericolo*, il Mulino, Bologna
- FARNESE M., GENTILI A., CULICCI L., AMBROGETTI DAMIANI M., *Dossier stop pesticidi – analisi dei residui dei pesticidi negli alimenti e buone pratiche alimentari*, in “Legambiente”, a. 2020, pp. 4-75
- Fig. 1 – Olio Evo biologico
<https://masseriaceuturi.com/cantina/product/olio-di-oliva-bio-050/>
- Fig. 2 – Olio Evo artificiale
<https://www.slowfood.it/slowine/olio-extravergine-il-disastro-totale-della-grande-distribuzione/>

- Fig. 3 – Hamburger di carne artificiale
<https://www.carrefour.it/p/aia-classico-hamburger-con-tacchino-al-rosmarino-0200-kg/8008110260057.html>
- Fig. 4 – hamburger di carne biologica
<https://www.dortacarni.it/shop/bbq/hamburger-di-macinato-di-carne-di-scottona-da-allevamento-italiano/>
- Fig. 5
<https://blog.giallozafferano.it/letortedigessica/minestrone-di-verdure-da-congelare-fatto-in-casa/>
- Fig. 6
<https://www.ilgiornale.it/news/politica/nei-supermercati-allarme-minestrone-1550332.html>
- FORNO F., MAURANO S., *Cibo, sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternativi ai food policy councils*, in “*Rivista geografica italiana*”, a. 2016, vol. 123, n. I, pp. 1-20
- GAZZOTTI M. E., *Il cibo e l'alimentazione nel percorso analitico della sociologia*, in “*Tigor: Rivista di scienze della comunicazione e di argomentazione giuridica*”, a. 2018, n. I, pp. 25-41
- LUCIANO C., *Ecco gli studi scientifici che inchiodano i pesticidi*, in “*Cambia la terra – No ai pesticidi. Si al biologico*”, a. 2018
- NERESINI F., RETTORE V. (2008), *Cibo, Cultura e Società*, Carocci editore, Roma
- PRAVETTONI R., *Il cibo come elemento di identità culturale nel processo migratorio*, a. 2010, pp. 1-56
- Regolamento del Consiglio Europeo n. 834/2007
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02007R0834-20130701&from=BG#:~:text=È%20vietato%20l%27uso%20di,in%20alimenti%20o%20mangimi%20biologici.&text=L%27intera%20azienda%20agricola%20è,requisiti%20applicabili%20alla%20produzione%20biologica.>

Data visualizzazione 06.06.2023

- SCOPEL L. (2016), *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*, Edizioni Università di Trieste, Trieste
- QUATRANO F., *A lezione di cibo: nutrimento culturale*, in *“Alimentare la vita, alimentare lo spirito”*, a. 2015, n. XIV, pp. 103-108

TRASCRIZIONE INTERVISTE

INTERVISTA 1 – Lavoratrice, 24 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 1: Secondo me è meglio l'olio biologico coltivato dal contadino, perché essendo un alimento che si consuma tutti i giorni con tutti i piatti che mangiamo, personalmente preferisco usare un prodotto di qualità anche spendendo di più.

Inoltre, l'olio biologico evita il ricorso a sostanze chimiche e sfrutta la naturale fertilità del suolo, fa quindi anche meglio all'ambiente.

Intervistatore: Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino non ci metta pesticidi non a norma di legge, in quanto realtà piccola e senza rigidi controlli? E sei sicura anche che le olive vengono coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade? In questo caso sarebbe lo stesso il cibo migliore di quello delle multinazionali che invece non hanno controllo?

Intervistato 1: Non avevo mai visto le cose da questo lato.

No, non sono sicura di tutto questo, ma ho sempre dato per scontato – senza mai informarmi di preciso – che avendo un'etichetta di olio biologico, non fosse stato usato alcun tipo di pesticida.

In questo caso il cibo biologico non sarebbe il cibo migliore, anzi forse sarebbe meglio quello artificiale che viene più controllato dalle multinazionali, le quali di conseguenza devono segnalare con trasparenza qualsiasi cosa.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistatore 1: Personalmente comprerei la carne al supermercato. Credo che ormai i controlli che vengono fatti siano alti sia da un macellaio che al supermercato. La differenza magari sta nella qualità del taglio, ma avendo un'età dai 20-25 anni, dove risparmiare indispensabile, preferisco una carne con la qualità del taglio minore, ma con la stessa qualità della materia prima e del prezzo inferiore rispetto a un costo alto e stessa qualità della materia prima.

Intervistatore: E se tu sapessi chiaramente che quella del macellaio è fatta con materie prime dall'allevamento delle mucche pascolato e libere piuttosto che messe in un allevamento intensivo tutte ammassate tra di loro, compreresti lo stesso la carne al supermercato?

Intervistato 1: No, in questo caso comprerei dal macellaio, perché avendo queste informazioni le mie priorità cambierebbero: il fatto che le mucche siano libere va al di sopra di risparmiare qualche euro.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 1: Personalmente scelgo il minestrone industriale perché è più facile da trovare al supermercato rispetto a quello biologico. Essendo sempre di fretta, non c'è mai tempo di andare in diversi negozi a prendere diversi alimenti. Inoltre, il minestrone industriale a un prezzo nettamente inferiore a quello biologico e prestare attenzione a cosa si spende è sempre una priorità per i ragazzi giovani.

Poi, il sapore del minestrone industriale è lo stesso del minestrone biologico, e anche se forse non contiene gli stessi nutrienti noi giovani non siamo abituati a fermarci e pensare a cosa effettivamente fa meglio per la nostra salute perché abbiamo priorità diverse come invece lo sono il prezzo e la comodità.

Intervistatore: Quindi sceglieresti di risparmiare qualche euro a discapito della tua salute? Perché dentro a quello biologico si presume ci siano meno pesticidi, che potrebbero nuocere gravemente alla tua salute nel lungo andare.

Intervistato 1: Se avessi più tempo sicuramente prenderei il minestrone biologico, perché sicuramente fa meglio la salute, a molti benefici per il corpo e vengono usati

meno pesticidi. Il problema è che per le persone più facile scegliere la via veloce anche perché il prodotto industriale sembra appetibile ai nostri occhi grazie le loro strategie di marketing, che invece minestrone biologici non hanno perché non investono in questo.

Intervistatore: E se venissi a sapere che le materie prime non hanno (pienamente o in parte) requisiti per essere determinati mio? Come ti comporteresti?

Intervistato 1: personalmente, se venissi a sapere che il minestrone biologico non hai requisiti per essere determinato come prodotto bio, a parità di prodotto prendere il minestro industriale perché meno costoso, più facilmente reperibile e più veloce da fare.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Ok quindi alla fine di tutte queste risposte, credi che il cibo bio ne valga veramente la pena? E credi ancora che sia veramente migliore di quell'industriale?

Intervistato 1: personalmente credo che il cibo bio ne valga la pena solo se hai provato di essere nettamente migliore di quello industriale, in questo caso spendere qualcosa in più sarebbe giusto.

Sfortunatamente però non siamo abituati a guardare la qualità dei prodotti e tendiamo a risparmiare più che possiamo. Il marketing dei prodotti industriali inoltre riesce a convincere il cliente che anche il cibo industriale sia salutare.

INTERVISTA 2 – Studentessa, 21 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 2: L'olio biologico coltivato dal contadino perché è un prodotto presumibilmente più sano aiuta economicamente il contadino e non le multinazionali.

Intervistatore: Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino non ci metta pesticidi non a norma di legge, in quanto realtà piccola e senza rigidi controlli? E sei sicura anche che le olive vengono coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade? In questo caso sarebbe lo stesso il cibo migliore di quello delle multinazionali che invece non rigido controllo?

Intervistato 2: No, non sono sicura, Andrei sulla fiducia del venditore che essendo piccolo o comunque non grande quanto una multinazionale anche un solo cliente farebbe la differenza e di conseguenza vendere un prodotto che non rispecchia ciò che dice andrebbe a suo discapito.

Probabilmente non sarebbe un cibo migliore, ma bisognerebbe tenere conto dell'impostazione dell'olio delle multinazionali, quindi da dove viene, per quanto tempo e come vengono trasportati.

Intervistatore: Ma il piccolo coltivatore potrebbe essere consapevole del fatto che le persone ripongano in lui questa cieca fiducia e giocare a suo vantaggio.

Intervistato 2: Beh, ma comunque la qualità dell'olio una persona la sentirebbe quando va a mangiare il suo olio.

Quindi se l'olio fa schifo perché coltivato in mezzo alla tangenziale la gente non va più da lui e andrebbe solo a suo discapito.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 2: Quelli bio perché comunque contengono meno zuccheri, ormoni e teoricamente sai da dove arriva la carne che vai a mangiare e rimane anche il fatto che io te l'economia delle piccole attività del territorio.

Intervistatore: Hai mai pensato che dietro alla carne biologica, come l'olio ci possa essere una cattiva macellazione degli animali dovuta sempre da un minore controllo?

Intervistato 2: No perché comunque vengono sottoposti a controlli dal momento che vendono prodotti da mangiare.

Intervistatore: Ma se il contadino nutre la mucca in modo da poterla definire il mio al 100% non risulta i controlli. Questo la rende un prodotto non migliore a quello della grande distribuzione.

Intervistatore 2: Sceglirei comunque quella bio perché le grandi aziende magari allevano gli animali in grandi stabilimenti e non come dovrebbe essere mantenuto un animale. Generalmente l'animale utilizzato per la creazione di cibo per la grande distribuzione viene allevato in cattività.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 2: Scelgo il primo, quello biologico, perché riesco a vederne il contenuto e quindi presupporre che non sia una cosa industrializzata.

Intervistatore: Ma sei sicura che questo implichi che sia un prodotto migliore?

Intervistato 2: No, ma sicuramente avrà una data di scadenza più breve e questo potrebbe presupporre che abbia meno conservanti, concimi ecc.

Intervistatore: Ma se fosse bio come descrivono non dovrebbe proprio averne di concimi. Non sarebbe un prodotto migliore di quello industriale se ne avesse, te cosa ne pensi?

Intervistato 2: Sì, ma non posso saperlo, come non potrei sapere se le multinazionali aggirano i controlli utilizzando determinati concimi vietati. Poi si presuppone che i prodotti industriali vengono esportati anche da molto lontano; quindi, farebbero meno bene degli altri a prescindere.

Intervistatore: Quindi per te i cibi biologici sono migliori e li sceglieresti a prescindere?

Intervistato 2: Sì, ritengo che il prodotto fresco sia migliore a prescindere perché deve essere consumato entro pochi giorni; quindi, è sicuramente più genuino di quello industriale e con lunga conservazione.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Ok quindi alla fine di tutte queste risposte, credi che il cibo biologico ne valga veramente la pena? E credi ancora che sia veramente migliore di quello industriale?

Intervistato 2: No, preferisco sapere cosa c'è dentro al cibo che consumo. Continuerò a scegliere i cibi biologici rispetto a quelli artificiali perché significa che non sono creati dall'uomo in "laboratorio" anche se potrebbe essere più controllato.

INTRVISTA 3 – Lavoratrice, 22 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 3: Eticamente e salutisticamente parlando quello biologico del contadino per tutte ragioni legate alla qualità del prodotto, nei modi di coltivazione ecc. Ma a livello economico chiaramente quello industriale, andando a fare la spesa di base l'olio già mi costa 8/9 € quello discreto, se poi su una spesa da 30 € ci devo aggiungere 15 € minimo per l'olio buono, è un bel peso economico.

Intervistatore: Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino non ci metta pesticidi non a norma di legge, in quanto realtà piccola e senza rigidi controlli? E sei sicura anche che le olive vengono coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade? In questo caso sarebbe lo stesso il cibo migliore di quello delle multinazionali che invece non rigido controllo?

Intervistato 3: Oddio, non avevo mai pensato alla cosa da questo lato. Sotto questo punto di vista penso che se è una grande azienda abbia più controlli; quindi, debba essere per forza a norma di legge quindi potrei ripensarci perché effettivamente se il contadino utilizza pesticidi non a norma non è che compro di buon cuore l'olio è suo.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 3: Quello del macellaio la qualità è nettamente più superiore anche se per comodità prendo quello del super.

Intervistatore: Come mai?

Intervistato 3: Perché oltre che il prezzo alto per il fatto che è una piccola attività e quindi a costi più alti da sostenere, penso che il prezzo alto della carne del macellaio sia giustificato dal fatto che in termini di allevamento del bestiame è più sostenibile e non

ha grandi masse di animali che vivono in pochi metri quadri e che non vedono mai la luce del sole.

Credo che la qualità giustifichi il prezzo.

Intervistatore: Ok e perché nonostante questo tu compreresti la carne confezionata del supermercato?

Intervistato 3: Sempre per una questione di soldi. L'immagine del cibo industriale costa di solito 1,99 € contro i quasi 4/5 € che può costare l'altra.

Intervistatore: E hai mai pensato che dietro la carne biologica, come per l'olio ci possa essere una cattiva macellazione degli animali dovuta sempre ad un minore controllo?

Intervistato 3: Non ci ho mai pensato anche perché la narrativa generale che c'è dietro le piccole attività è sempre stata positiva, nel senso che ne hanno sempre fatto vedere solo i lati positivi come il Km 0.

Intervistatore: Ma il piccolo allevatore potrebbe essere consapevole del fatto che le persone si pongano in lui questa fiducia e giocare al suo vantaggio.

Intervistato 3: Oddio potrebbe essere ma mi auguro di no.

c. PREPARATO PER MINISTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 3: Sceglerei quello sfuso perché mi sembra che il prezzo non sia molto superiore rispetto a quello surgelato e il sapore è bene o male lo stesso.

Intervistatore: Quindi sceglieresti quello sfuso perché biologico?

Intervistato 3: Sì e anche perché la qualità è migliore.

Intervistatore: E se venissi a sapere che le materie prime non hanno (pienamente o in parte) requisiti per essere terminati biologici? Come ti comporteresti?

Intervistato 3: Se con coltivazione biologica si intende il cibo al naturale senza pesticidi e simili e se così fosse, allora forse ci penserei se prendere quello surgelato.

Intervistatore: Anche se fosse dubbia la cosa?

Intervistato 3: Penso di sì, anche se fosse dubbia.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Ok quindi alla fine di tutte queste risposte, credi che il cibo biologico ne valga veramente la pena? E credi ancora che sia veramente migliore di quello industriale?

Intervistato 3: Dipende dalla tecnologia e da quanta trasparenza c'è rispetto al prodotto e alle modalità di produzione del prodotto.

No, non credo più che il cibo biologico sia per forza migliore di quello artificiale, ho rivalutato la cosa vedendola sotto questa prospettiva.

INTERVISTA 4 – Lavoratrice, 24 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 4: Dipende da che punto di vista lo vogliamo vedere. Sicuramente dal punto di vista nutrizionale da preferire l'olio biologico con olive coltivate dal contadino, però se lo vediamo sotto il punto di vista economico molto probabilmente è preferibile un olio più commerciale e meno pregiato perché meno costoso.

Intervistatore: Ma sei sicura che il contadino non ci metta pesticidi non a norma di legge, in quanto realtà piccola e senza rigidi controlli, rendendo l'olio non migliore di quello industriale? E che le olive vengono coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne (es. oliveti piantati dietro strada)?

In questo caso sarebbe lo stesso un cibo migliore di quello che le multinazionali che hanno un rigido controllo?

Intervistato 4: Cazzo, hai ragione [risata]

È vero, i controlli sono più rigidi nell'industria, di conseguenza, potrebbe essere considerato migliore l'olio prodotto in grandi quantità.

Però se si fa riferimento a un prodotto biologico come quello realizzato dal contadino anche in questo caso il biologico dovrebbe essere certificato.

In ogni caso se dovessi scomodarmi e andare a prendere l'olio biologico da un contadino (al posto di prenderlo al supermercato con il resto della spesa intendo) andrei in un posto dove ho la piena certezza di cosa sto acquistando es. parenti, amici di famiglia ecc.

Intervistatore: Ma il piccolo coltivatore potrebbe essere consapevole di questa cieca fiducia che le persone ripongono in lui e giocare a suo vantaggio. In sintesi, potrebbe dirti quello che vuole. O comunque utilizzare delle sostanze chimiche un po' "inconsapevolmente".

Intervistato 4: Si è verissimo che potrebbe usare a suo vantaggio questa fiducia prendendo in giro il consumatore però questo sta un po' anche al valore etico e morale

delle persone. Inoltre, penso che un coltivatore per svolgere quel lavoro dovrebbe essere cosciente e consapevole al 100% di quali sono le sostanze "nocive".

E molto probabilmente anche le aziende più grandi, nonostante i rigidi controlli, riescono in qualche modo a sfuggire dalle normative più stringenti quindi in ogni caso il prodotto potrebbe non essere migliore rispetto a quello prodotto dal contadino.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, preferisci quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 4: Parto dal presupposto che io non ho mai preso gli hamburger confezionati, quelli lì che vende l'AIA ecc, forse per un pregiudizio. Io ho sempre preso gli hamburger in macelleria, oppure li prendo comunque al supermercato ma lì dove hanno un banco macelleria e ti danno la carne fresca.

Intervistatore: E hai mai pensato che dietro alla carne biologica, come per l'olio, ci possa essere una cattiva macellazione degli animali dovuta sempre ad un minore controllo?

O meglio, se il contadino non nutre la mucca in modo da poterla definire bio al 100% non risulta ai controlli.

Questo la rende un prodotto non migliore a quello della grande distribuzione.

Intervistato 4: Vero, vale lo stesso discorso che per l'olio però in questo caso non mi sono mai posta la domanda: preferisco quelli confezionati o del macellaio, perché probabilmente per abitudine ho sempre acquistato quelli dal macellaio nonostante la grande produzione sia sempre più controllata.

Forse sono solo pregiudizi, ma mi sembra che si aggiungano più conservanti rispetto al necessario per allungare la conservazione a differenza di quelli del macellaio (infatti se compri quelli confezionati durano di più in frigo rispetto a quelli di macelleria).

c. PREPARATO PER MINISTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 4: Di fronte a questo probabilmente sceglierei il minestrone congelato per il semplice fatto che si conserva per più tempo e non ho "l'obbligo" di farlo appena lo acquisto la posso decidere anche nel lungo periodo.

Da poco ho scoperto le verdure congelate e sono davvero un ottimo modo per consumare verdure diverse che magari a volte non si comprano per la pigrizia della preparazione, ma sono anche molto buone.

Intervistatore: Quindi scegli la praticità rispetto ad una maggiore qualità del cibo?

Intervistato 4: Sì in questo caso sì, poi ovvio che se devo prendere delle melanzane o delle zucchine per grigliarle allora le preferisco fresche.

Però per esempio i fagiolini sono comodissimi congelati, o per esempio gli spinaci.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: L'idea del biologico con hai iniziato questa intervista è sempre la stessa o d'ora in poi inizierai a stare più attenta, magari scegliendo un cibo artificiale perché più controllato?

Intervistato 4: Resta sempre la stessa, sono abitudinaria per quanto riguarda gli acquisti e non ho mai prestato attenzione alla caratteristica del biologico o meno quindi molto probabilmente non sarò influenzata e continuerò con i miei acquisti.

INTERVISTA 5 – Studentessa, 22 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 5: A livello di gusto credo sia meglio l'olio biologico coltivato dal contadino, penso possa essere più curato e più "naturale", meno industriale, il procedimento; quindi, il gusto potrebbe essere più preservato.

Poi c'è da vedere come viene preparato l'olio dal contadino perché magari anche lui utilizza fertilizzanti dannosi o pesticidi, ma con queste informazioni ti risponderai così.

Intervistatore: Nel caso, appunto, il contadino omettesse il luogo (come, ad esempio, oliveti adiacenti alle strade) e il metodo di coltivazione non dicendoti quindi che utilizza pesticidi senza un reale controllo sarebbe lo stesso un cibo migliore?

Intervistato 5: No sicuramente non sarebbe migliore, ci sarebbe infatti da capire tutto il processo di lavorazione che cosa implica, sia per il contadino sia per l'industria.

Però effettivamente credo che la figura del contadino nell'immaginario comune riesca a dare più fiducia per distinguere un olio "buono e sano" da uno più "chimico" diciamo.

Intervistatore: Ma il piccolo coltivatore potrebbe essere consapevole del fatto che le persone ripongano nei suoi prodotti più fiducia di quelli industriali e giocare questa carta a suo vantaggio.

Intervistato 5: Probabilmente sì, ma forse ci sarà pur scritto da qualche parte che procedimento utilizza il contadino per realizzare un prodotto che comunque viene messo sul mercato.

Sicuramente va a suo vantaggio perché le persone meno esperte o interessate saranno meno spinte a controllare l'operato di un contadino che produce un olio denominato "biologico" piuttosto che l'operato di un'industria i cui prodotti sono magari venduti ai discount.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si va a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 5: Se mi importa della qualità del cibo andrò a prendere la carne dal macellaio, perché se mi importa della qualità so che vale la pena pagarla di più invece che mangiare qualcosa che so o immagino essere un macinato di chissà quante cose, utilizzate anche per conservare a lungo la carne confezionata.

Se invece non mi interessa la qualità della carne, non mi interessa neanche tanto star lì a preparare un piatto sano e gustoso, ma mi importa semplicemente andare a fare la spesa e spendere il meno possibile per la mia cena veloce potrei andare più probabilmente su quelli confezionati.

Intervistatore: E hai mai pensato che dietro alla carne biologica, come per l'olio, ci possa essere una cattiva macellazione degli animali dovuta sempre ad un minore controllo?

Intervistato 5: Ci ho pensato ma è un pensiero su cui non mi piace proprio focalizzarmi perché mi mette a disagio. Magari è brutto da dire ma soprattutto per la carne non voglio avere condizionamenti e informazioni troppo pesanti e difficili da dimenticare.

Voglio mangiare la carne in pace senza avere troppe risposte che mi impedirebbero di godermi questo cibo in sintesi.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 5: Potrebbero essere tranquillamente uguali, non conosco i metodi di coltivazione di nessuno dei due. Magari sceglierei quello con la marca perché la marca mi dà in qualche modo un riferimento preciso, quella verdura nella busta trasparente potrebbe essere "curata" e impacchettata da chissà chi e chissà dove, la marca invece in questo caso mi rassicura sullo stabilimento in cui il prodotto viene realizzato e non lo so, in qualche modo il packaging è più rassicurante.

Intervistatore: Si tratta di una busta preparata dal contadino con verdure che lui vende come biologiche.

Intervistato 5: Ah, okay. Non lo so, se conosco quel contadino o lo conosce la mia famiglia o lo raccomanda qualcuno che conosco allora sceglierei quelle.

Intervistatore: Ma lo stesso, come nelle olive, lui potrebbe anche involontariamente coltivare i vegetali “lungo il ciglio della strada” e non dirtelo

In quel caso sarebbero comunque un cibo che prenderesti?

Intervistato 5: Non credo le coltiverebbe involontariamente in questo modo, lo farebbe consapevolmente, per questo sarebbe importante conoscere il contadino. Se è per esempio un amico della mia famiglia e la mia famiglia si fida di lui, conosce il suo lavoro, probabilmente ho un minimo di certezza che non saranno coltivate sul ciglio di una strada o con pesticidi, ma magari effettivamente non c'è mai la certezza di nulla però è una questione di fiducia diciamo.

Intervistatore: Forse mi sono spiegata male, involontariamente intendevo il fatto che ometteva di dirti dove le coltiva.

Intervistato 5: Ah ecco [risata]. Nel dubbio boh se sono io a fare la spesa per me stessa probabilmente opterei per quelle di marca congelate [risata].

Intervistatore: Anche se sai che sono coltivate intensamente e con l'uso dei pesticidi?

Intervistato 5: No, non lo so, magari scelgo un'altra marca di cui non conosco il processo di lavorazione, perché come non conosco la lavorazione del contadino allo stesso modo non conosco quella della verdura venduta nei freezer al supermercato.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Quindi in sintesi, alla fine di queste domande preferisci non sapere cosa c'è dentro ciò che mangi?

E l'idea iniziale del biologico è sempre la stessa o inizierai a stare più attenta, magari scegliendo un cibo artificiale perché più controllato?

Intervistato 5: Sinceramente per molto cibo preferisco non sapere cosa ci sia dentro, sia perché non ho voglia di scoprire cose che potrebbero magari compromettere il mio

rapporto col cibo e aumentare il mio disagio, sia perché credo che sia difficile scegliere sempre il cibo più sano perché è comunque molto costoso ed è una spesa difficile da sostenere sempre.

INTERVISTA 6 – Lavoratrice, 27 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 6: Io sceglierei l'olio fatto dal contadino perché questo presuppone che utilizzi materie prime coltivate in modo biologico e che quindi non contengano sostanze nocive per l'organismo.

L'olio che trovo al supermercato, fatto con olive coltivate per la grande distribuzione, mi dà l'idea che non sia buono e di qualità come quello biologico.

Intervistatore: Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino coltivi le olive senza l'uso di sostanze che nonostante siano legali possano andare ad intaccare la genuinità del prodotto, omettendo di dirlo al consumatore finale?

E sei sicura anche che le olive vengano coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade?

Intervistato 6: Non avevo mai pensato alla cosa sotto questo lato, ho sempre scelto olio biologico con la cieca convinzione che le sue olive venissero coltivate con metodi che andassero a privilegiare il valore nutrizionale dell'olio a discapito della quantità prodotta.

Ora che ci penso nella mia città molte piantagioni di olivi sono posizionate ai lati delle strade, ma non ho mai posto l'attenzione sullo smog che questi potessero ricevere e che quindi poi io sarei andata ad ingerire.

Intervistatore: In questo caso sarebbe lo stesso un cibo migliore di quello delle multinazionali che invece hanno un rigido controllo?

Intervistato 6: No, vado a vedere la cosa sotto questo punto di vista mi rendo conto che a volte è meglio comperare un olio più industriale, coltivato con l'uso di pesticidi a norma, rispetto ad un olio che al suo interno ha sostanze di cui non sono messa al corrente e che magari fanno più male dei pesticidi.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 6: Ho acquistato solo un paio di volte gli hamburger industriali perché il loro sapore risultava sciapo e quindi ho dato per scontato che quelli del macellaio, fatti da carne di mucca allevata biologicamente, fossero migliori perché di gusto più intenso.

Intervistatore: Per essere sicura al 100% che la carne biologica non abbia pesticidi dovresti andare a verificare anche cosa la mucca mangia, perché se questa ingerisce mangime ricco di sostanze nocive non è più migliore di quella industriale.

L'unica cosa che cambia è il processo finale, in cui magari vengono messe più spezie in quello artificiale sviando il gusto.

Intervistato 6: Effettivamente un animale costruisce la sua carne in base a quello che mangia e se il cibo contiene cose nocive dopo vado a mangiarle io inconsapevolmente.

A questo punto sarebbe meglio l'industriale così oltre ad avere un controllo probabilmente più rigido, mi fa risparmiare un po' di soldi.

c. PREPARATO PER MINISTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 6: All'interno della mia famiglia si è sempre acquistato il mix per il minestrone dal fruttivendolo perché mia mamma se lo fa fare al momento con la verdura fresca.

Quello del supermercato ha verdure che non so da dove provengono e quindi mi sembrano meno salutari delle prime.

Intervistatore: Ma sei sicura che nel primo caso la verdura sia coltivata effettivamente con metodi totalmente biologici? O che il fruttivendolo spacci la verdura fresca per biologica, giocando sull'idea che le persone hanno?

Perché effettivamente un prodotto fresco da l'idea di essere un cibo più salutare e dalla coltivazione meno intensiva.

Intervistato 6: No, non sono sicura che sia totalmente biologico, ma vado sulla fiducia del piccolo venditore.

Pensandoci però il fruttivendolo potrebbe anche coltivare le verdure con pesticidi e altre cose nocive e non dichiararlo al consumatore finale, facendogli una sorta di inganno.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Ok quindi alla fine di tutte queste risposte, credi che il cibo bio ne valga veramente la pena? E credi ancora che sia veramente migliore di quello industriale?

Intervistato 6: Sicuramente andrò ad informarmi meglio rispetto a ciò che vado a comperare, ma sono ancora continta, forse per un'idea comune, che alcuni cibi anche se non bio al 100% siano migliori degli altri.

Ciò non toglie che alcune mie abitudini relative all'acquisto del cibo resteranno uguali dopo questa intervista: non farò più problemi a comperare cibo che all'apparenza sembra meno genuino perché meno costoso o più industriale.

Ho messo in discussione il mio punto di vista e rivisitato alcune convinzioni.

INTERVISTA 7 – Studentessa, 23 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 7: Con la consapevolezza che l'olio del contadino possa essere migliore, io compro quello del supermercato fatto industrialmente.

Questa mia scelta è data dal fatto che vivendo da sola ho delle spese da sostenere e quindi anche pochi euro risparmiati fanno la differenza.

Poi l'olio del contadino non lo trovo al supermercato, quindi anche per mancanza di tempo compro l'altro.

Intervistatore: Quindi tu vai ad acquistare un prodotto che ti potrebbe fare male solo per una mancanza di tempo?

Intervistato 7: No, non solo, per me il fatto economico è molto rilevante.

Poi mi sono informata e non tutto l'olio che trovo che mi vendono come biologico è veramente sano come dicono, molte volte i piccoli coltivatori omettono al consumatore ciò con cui realmente trattano gli alberi.

Potrei considerare come biologico puro solo un olio che coltivo da me.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 7: Io personalmente compro quelli industriali per comodità e sempre per un fattore economico.

Intervistatore: Quindi preferisci il risparmio ad una carne che potrebbe potenzialmente fare meglio all'organismo?

Intervistato 7: Penso che al giorno d'oggi i controlli sulla carne siano molto rigidi; quindi, anche se magari fa meno meglio di quella biologica credo che la carne industriale sia comunque ben controllata.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 7: Dove prendo l'olio prendo anche le verdure [risata].

Prendo quello surgelato perché le verdure fresche a casa mia sarebbero sprecata, in quanto vivendo da sola delle verdure che durano di più e che sono congelate mi vanno meglio. Così non vanno a male e le ho sempre pronte all'uso.

Intervistatore: Quindi scegli la praticità rispetto alla salubrità di un prodotto?

Intervistato 7: Purtroppo, sì, anche perché con la fame nel mondo che avanza mi sentirei in colpa a buttare delle verdure così, solo per soddisfare un'ideale

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Quindi alla fine dell'intervista sei ancora convinta delle tue scelte o aver trattato l'argomento ha messo in discussione le tue scelte alimentari?

Intervistato 7: Sono consapevole che il cibo bio, se veramente tale, sia migliore ma credo che alla mia età nessuno compri cibo biologico se vive da solo in quanto il costo è nettamente superiore rispetto a quello industriale.

Inoltre, sono convinta che al giorno d'oggi anche il cibo industriale non contenga sostanze altamente nocive per l'uomo in quanto i controlli sono molto rigidi.

INTERVISTA 8 – Studentessa, 23 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 8: Per una scelta etica fatta un paio di anni fa attualmente mangio solo cibo bio, di conseguenza, scelgo l'olio coltivato dal contadino.

Questa mia scelta è data dal fatto che il contadino produce olive senza uno scopo di lucro fisso, o meglio non va a guardare la quantità di olio ma alla qualità di questo.

Anche se costa di più di quello prodotto industrialmente, l'olio biologico è un prodotto migliore.

Intervistatore: Ma effettivamente tu sei sicura che il contadino coltivi le olive senza l'uso di sostanze che nonostante siano legali possano andare ad intaccare la genuinità del prodotto, omettendo di dirlo al consumatore finale?

E sei sicura anche che le olive vengano coltivate in modo sano, in un luogo privo di contaminazioni esterne, come nel caso di oliveti situati ai lati delle strade?

Intervistato 8: Sì, sono sicura della genuinità dell'olio che vado ad acquistare e mangiare.

Prima di comprarlo mi informo sulla dislocazione degli oliveti e delle sostanze che i coltivatori utilizzano per la produzione delle olive.

Mi sono anche informata sulla spremitura delle olive, andando a constatare che quella a freddo mantiene le sostanze nutrienti dell'olio in misura maggiore di quella a caldo, che invece guarda solo ad una produzione maggiore di olio.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, compreresti quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 8: Come per l'olio mi sono informata sul metodo di allevamento intensivo delle mucche e ne sono rimasta inorridita.

Sono una sostenitrice del movimento cruelty free, di conseguenza, quella poca carne che mangio preferisco prenderla dal piccolo macellaio che vende carne di animali allevati all'aperto liberi e non all'interno di allevamenti intensivi.

Provo una grande pena nel sapere che oltre ad essere uccisi per il nostro fabbisogno questi animali abbiano fatto una brutta vita.

Intervistatore: Ma devi avere la certezza che queste mucche non vadano a mangiare fieno o erba contaminata da pesticidi, perché in tal caso la loro carne non sarebbe migliore di quella industriale in quanto assimilerebbero le sostanze nocive che stai cercando di evitare.

Intervistato 8: Fortunatamente vivo in un piccolo paesino di campagna dove tra di noi ci conosciamo abbastanza bene e abbiamo così modo di confrontarci su ciò che le mucche e gli altri animali mangiano. Sono sicura di ciò che vado a mangiare, altrimenti lo eviterei dal principio.

c. PREPARATO PER MINISTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 8: Vivendo appunto in campagna non ho mai avuto la necessità di andare ad acquistare preparati di verdura. Questa viene coltivata personalmente da me e dalla mia famiglia così sono sicura di ciò che mangio.

Nel momento in cui mi dovessero mancare alcuni vegetali preferisco quelli venduti nei negozi bio in quanto mi infondono più fiducia.

Sembrano essere più vicini alla mia filosofia di vita.

Intervistatore: Ma sei sicura che quello che vai ad acquistare nei negozi bio non sia uguale a quello che andresti ad acquistare tramite i preparati di verdure industriali?

Intervistato 8: No, non sono sicura che sia uguale a quello che andrei a coltivare a casa mia, ma sicuramente è migliore di quella coltivata industrialmente.

Questa differenza la si può notare anche solo dai tempi di conservazione che si hanno, una verdura biologica va a male molto prima di una industriale.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Ok quindi alla fine di tutte queste risposte, ti ho dato motivo di riflettere di più su quello che vai ad acquistare e mangiare, nonostante all'apparenza possano sembrare cibi totalmente biologici? Cambierai mai idea sul cibo artificiale?

Intervistato 8: No, non cambierò idea perché la mia è più una filosofia di vita che va oltre alla mera alimentazione.

Nonostante ciò, questa intervista mi ha fatto capire che dovrei informarmi meglio e al 100% su ogni cibo che vado ad acquistare in quanto a volte ciò che sembra può non essere come viene descritto al consumatore.

INTERVISTA 9 – Lavoratrice, 27 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 9: Penso sia migliore l'olio coltivato dal contadino ma non sono una persona che guarda molto queste cose.

Se facendo la spesa trovo l'olio biologico in offerta preferisco prendere questo, ma in caso contrario cerco di risparmiare comprando un olio industriale.

Intervistatore: Ma sei sicura che l'olio biologico sia migliore di quello industriale? Molte volte potrebbe solo esser un'apparenza in quanto potrebbe essere omesso il luogo di coltivazione, per esempio gli oliveti potrebbero essere situati lungo strade e quindi le olive assorbirebbero tutto lo smog.

Intervistato 9: Non ci avevo mai pensato a questo aspetto, avevo sempre dato per scontato che biologico significasse migliore, soprattutto per quanto riguarda l'olio essendo un alimento consumato da tutti e in tutti i piatti.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, preferisci quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 9: Personalmente preferisco risparmiare un po' ed acquistare hamburger industriali

Intervistatore: Quindi preferisci il risparmio ad una carne che potrebbe potenzialmente fare meglio all'organismo?

Intervistato 9: Credo che con i controlli che attualmente ci sono nel settore alimentare, a maggior ragione nella carne, non ci sia una grande differenza di qualità tra la carne biologica e quella industriale. L'unica differenza forse sta nel metodo di lavorazione.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 9: In questo caso preferisco sempre il preparato biologico in quanto non sono amante del minestrone e quelle poche volte che lo mangio cerco di sfruttare al massimo i valori positivi che queste possono darmi. [risata]

Intervistatore: Ma sei sicura che il prodotto bio effettivamente faccia meglio di quello industriale? Se le verdure crescono in un contesto contaminato lo saranno a loro volta ma senza obbligo del venditore di informarti.

Intervistato 9: Hai ragione, non avevo mai visto la cosa da questo punto di vista. Mi informerò meglio e nel caso fosse così inizierei a prendere quelle industriali, così da risparmiare anche.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Quindi alla fine dell'intervista sei ancora convinta delle tue scelte o aver trattato l'argomento ha messo in discussione le tue scelte alimentari?

Intervistato 9: Questa intervista mi è stata molto d'aiuto nel mettere in discussione le mie scelte di alimentazione, facendomi capire che non tutto quello che credevo essere bio lo può essere veramente.

Sicuramente d'ora in poi il mio fruttivendolo dovrà rispondere ad un bel terzo grado [risata].

INTERVISTA 10 – Lavoratrice, 25 anni

a. OLIO EVO

Intervistatore: Secondo te è meglio l'olio preparato industrialmente con la coltivazione delle olive tramite l'utilizzo di pesticidi e altre sostanze chimiche oppure l'olio biologico coltivato dal contadino?

Intervistato 10: A me piace l'olio biologico perché rispetto a quello industriale ha un gusto molto più forte e deciso.

Inoltre, l'olio biologico penso faccia meglio perché non ha pesticidi.

Intervistatore: Ma sei sicura che l'olio biologico sia migliore di quello industriale? Molte volte potrebbe solo essere un'apparenza in quanto potrebbe essere omesso il luogo di coltivazione, per esempio gli oliveti potrebbero essere situati lungo strade e quindi le olive assorbirebbero tutto lo smog e le polveri sottili, sostanze molto più nocive di certi pesticidi.

Intervistato 10: È vero, ma non mi sono mai posta il problema in quanto preferisco il biologico soprattutto per il gusto più che per la provenienza.

Non mi sono mai troppo informata su questo argomento.

b. HAMBURGER DI CARNE

Intervistatore: Tenendo conto della qualità del cibo e anche del prezzo che in questo caso è molto più alto se si vanno a prendere gli hamburger dal macellaio, preferisci quelli industriali o quelli bio?

Intervistato 10: Sinceramente prendo sempre quelli del macellaio perché mi sembrano migliori di quelli industriali, ma allo stesso tempo hanno al loro interno sostanze che mi permettono di consumarli poco cotti.

Preferendo la carne poco cotta non sarei sicura nel mangiare così quelli biologici dei contadini.

Intervistatore: Ma sei sicura che il biologico non abbia lo stesso questi controlli?

Intervistato 10: No, non mi sono mai informata a riguardo in quanto non andrei lo stesso perché mi è più comodo prendere quelli del banco macelleria al supermercato.

Anche perché trovare un contadino che ha mucche e carne da vendere ad esterni in città è difficile.

c. PREPARATO PER MINESTRONE

Intervistatore: E davanti a queste immagini e metodi di coltivazione e conservazione dei cibi cosa sceglieresti?

Intervistato 10: Prenderei quello surgelato perché per me è più comodo anche se sono consapevole che quello biologico potrebbe essere migliore.

Non sono grande amante del passato di verdura quindi uso la piccola quantità che mi serve e poi lo ributto in congelatore.

Intervistatore: Ma sei sicura che il prodotto bio effettivamente migliore di quello industriale? Se le verdure crescono in un contesto contaminato lo saranno a loro volta ma senza obbligo del venditore di informarti.

Intervistato 10: Hai ragione, motivo in più per prendere quello industriale o per non prenderlo proprio [risata].

Mangerò il mio minestrone congelato con ancora meno rimorsi.

DOMANDA FINALE

Intervistatore: Quindi alla fine dell'intervista sei ancora convinta delle tue scelte o aver trattato l'argomento ha messo in discussione le tue scelte alimentari?

Intervistato 10: Ho capito che non è tutto oro quel che luccica e che a volte sotto all'etichetta bio si nasconde un mondo che noi non conosciamo e di cui non veniamo informati. Alla fin fine forse è meglio essere a conoscenza di cosa effettivamente c'è dentro ai prodotti industriali, risparmiando anche.