

# L'agricoltura biologica tra percezione e realtà

DARIO BRESSANINI  
BEATRICE MAUTINO

CONTRO  
NATURA



Dagli OGM al "bio", falsi allarmi e verità nascoste del cibo che portiamo in tavola

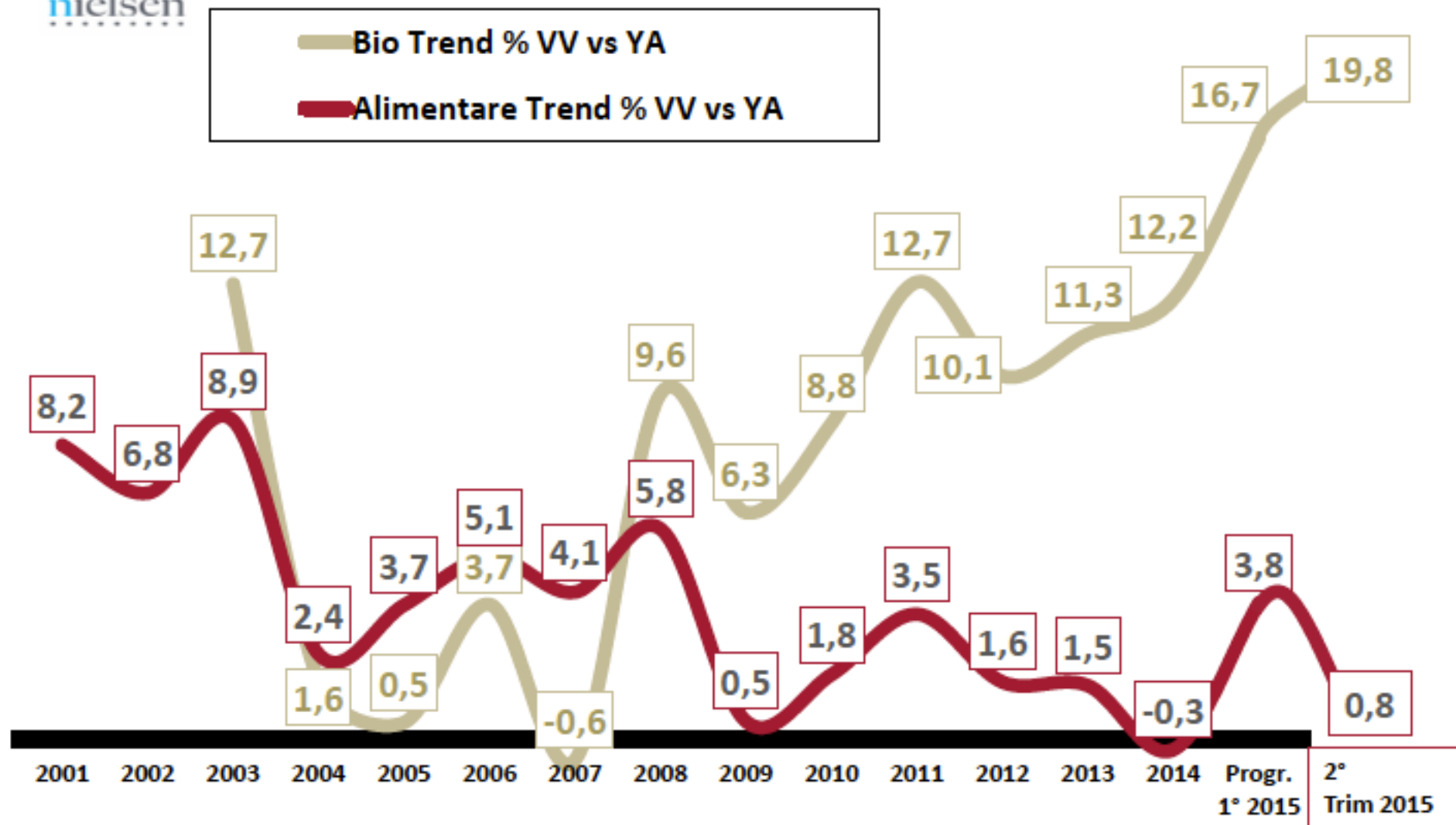
Rizzoli

# Il cibo è:

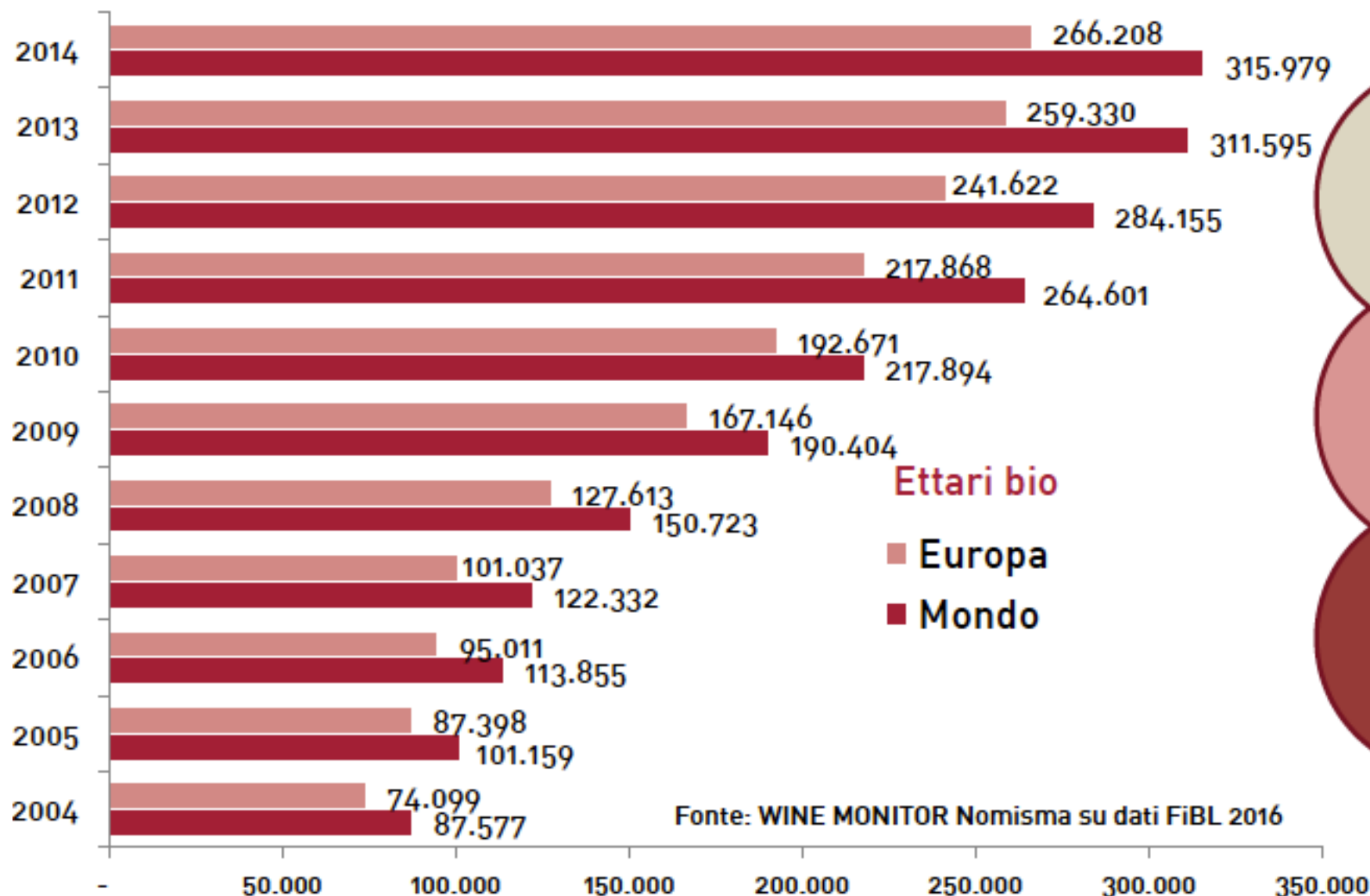
- **Emozioni** e ricordi
- Un senso di appartenenza **a una tribù**
- Una **identità**
- Una immagine di sé (**positiva**)
- Un atto **politico**
- “Sono una **buona mamma** perché per mio figlio compro solo bio”
- “comprando cibo locale **inquinano di meno** e aiuto il pianeta”

# Il mercato del bio

nielsen



# La viticoltura biologica nel mondo 2004-2014



**EUROPA**  
84% della  
superficie  
bio del  
mondo

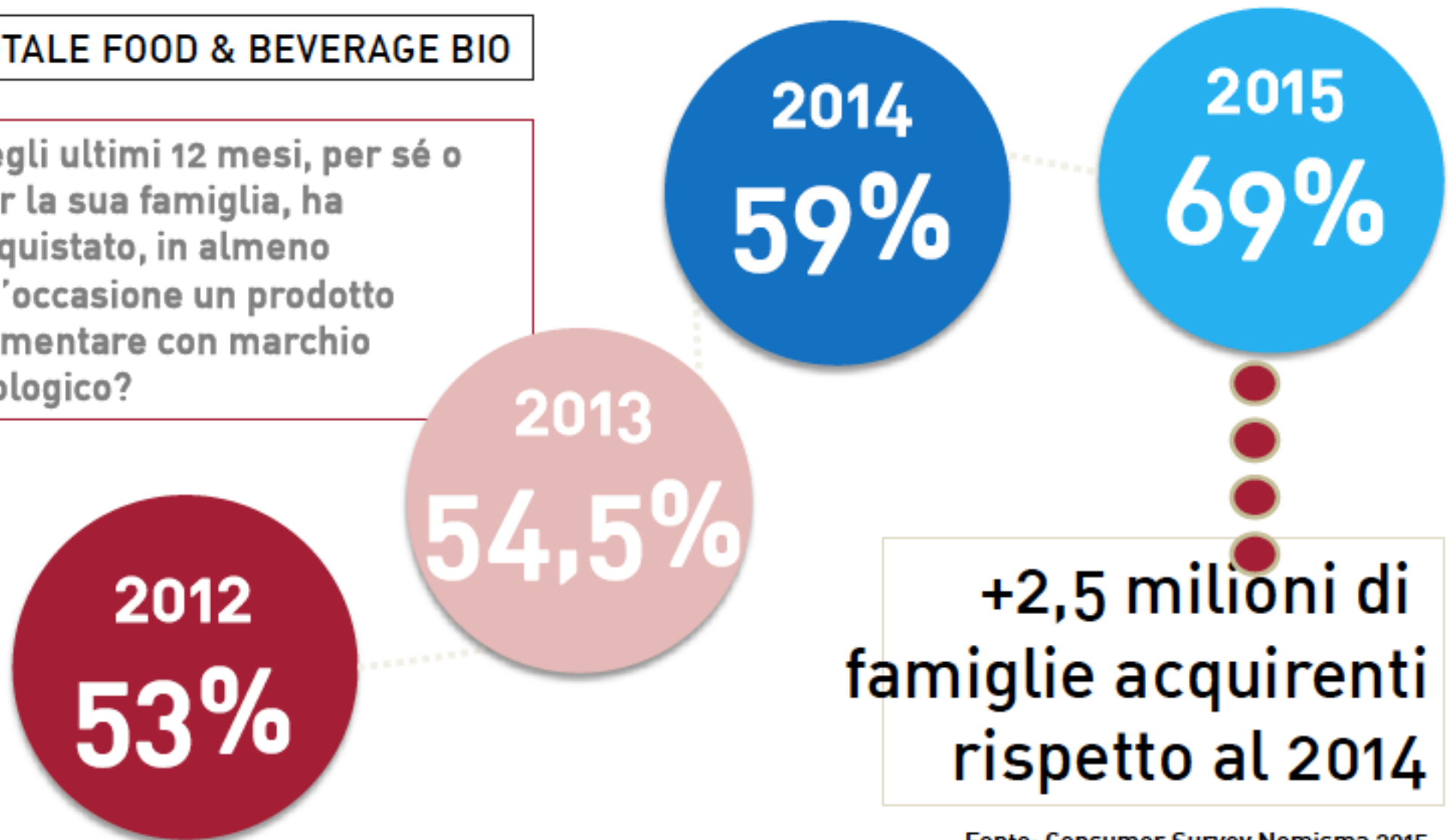
**EUROPA**  
+259%  
2002-2014

**MONDO**  
+261%  
2002-2014

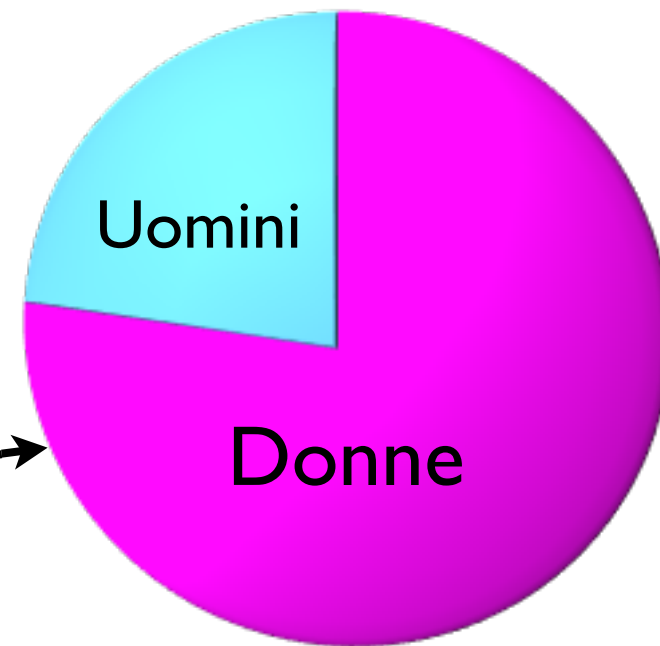
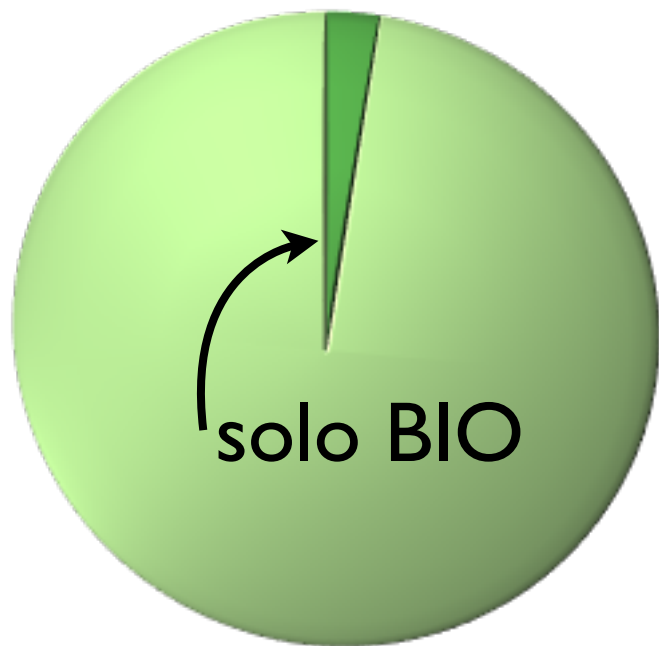
# Il mercato del bio

## TOTALE FOOD & BEVERAGE BIO

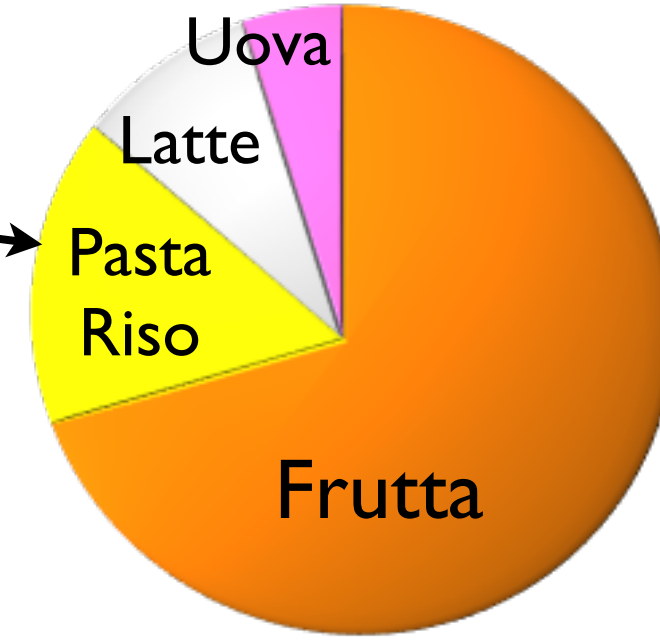
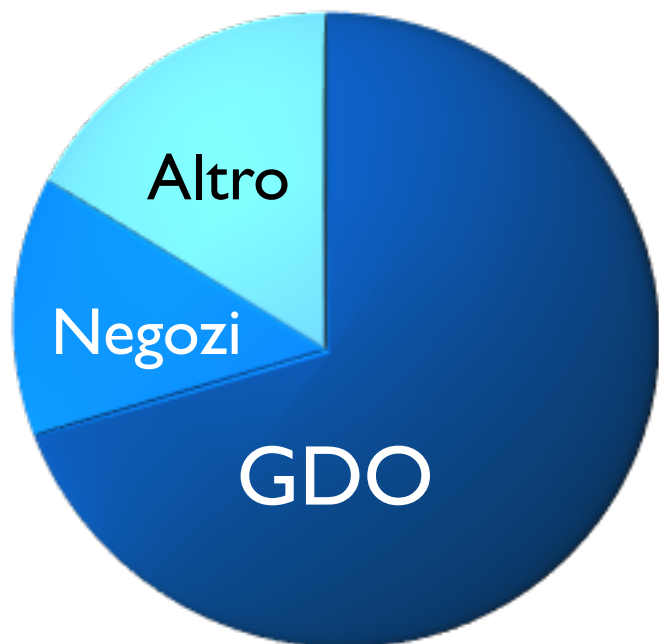
Negli ultimi 12 mesi, per sé o per la sua famiglia, ha acquistato, in almeno un'occasione un prodotto alimentare con marchio biologico?



Fonte: Consumer Survey Nomisma 2015



**“7 italiani su 10 consumano bio”**



# Misurare la percezione pubblica: gli errori

The Volokh Conspiracy

Over 80 percent of Americans support  
“mandatory labels on foods containing  
DNA”

---

# Leggiamo le etichette, ma...

*Beyond just looking at the brand name, how often do you read food labels?*

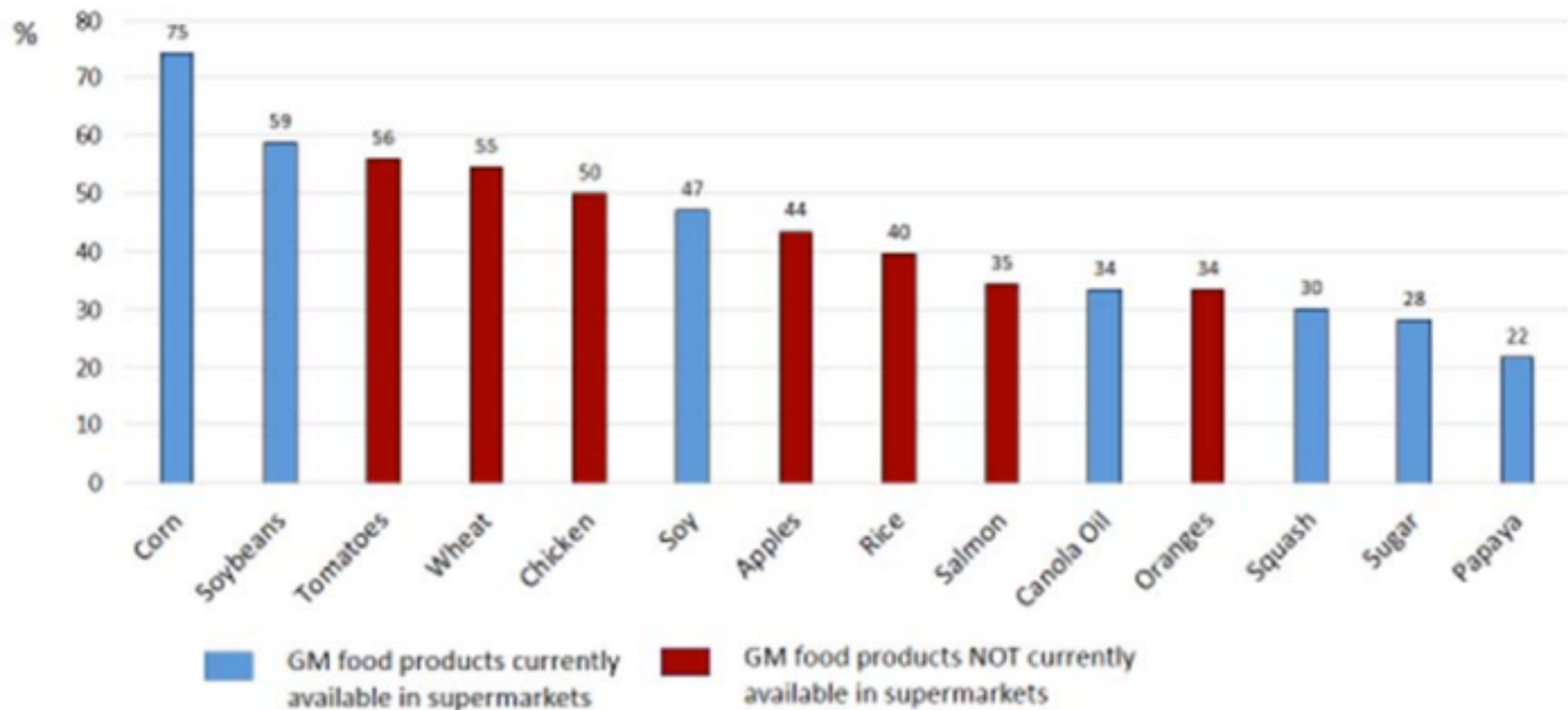
|         |            | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---------|------------|-----------|---------|---------------|--------------------|
| Valid   | Never      | 40        | 3.5     | 3.6           | 3.6                |
|         | Rarely     | 159       | 13.8    | 14.0          | 17.6               |
|         | Sometimes  | 409       | 35.6    | 36.2          | 53.7               |
|         | Frequently | 408       | 35.5    | 36.0          | 89.8               |
|         | Always     | 116       | 10.1    | 10.2          | 100.0              |
| Total   |            | 1132      | 98.6    | 100.0         |                    |
| Missing | Refused    | 16        | 1.4     |               |                    |
| Total   |            | 1148      | 100.0   |               |                    |



# non sappiamo cosa mangiamo

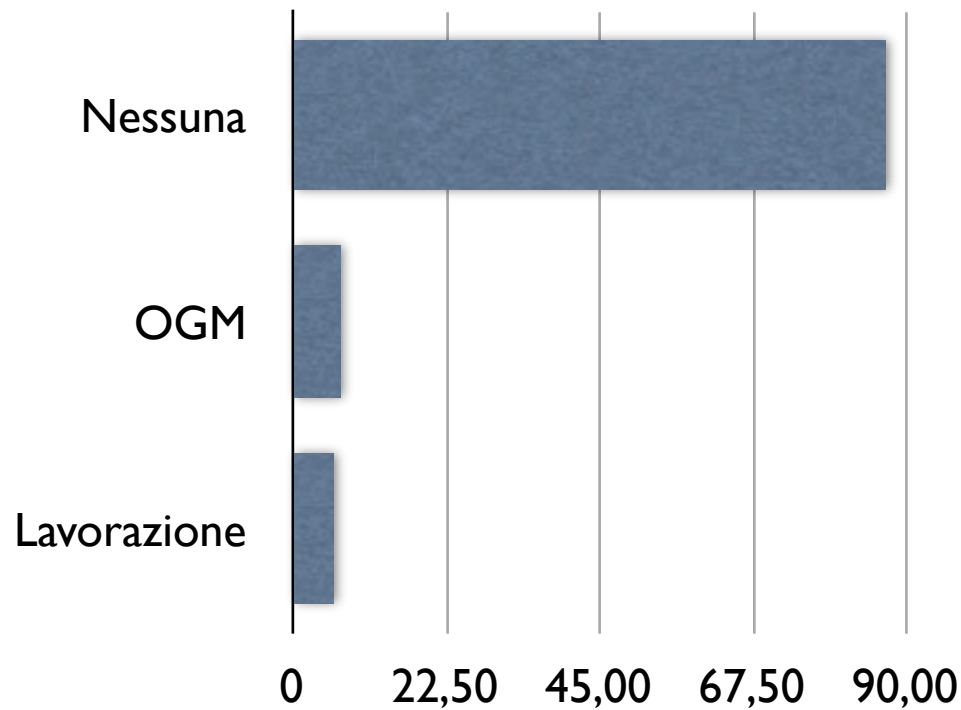
## Perceived Availability of GM Foods

Percent of 491 Consumers who said GM foods are available in U.S. Supermarkets



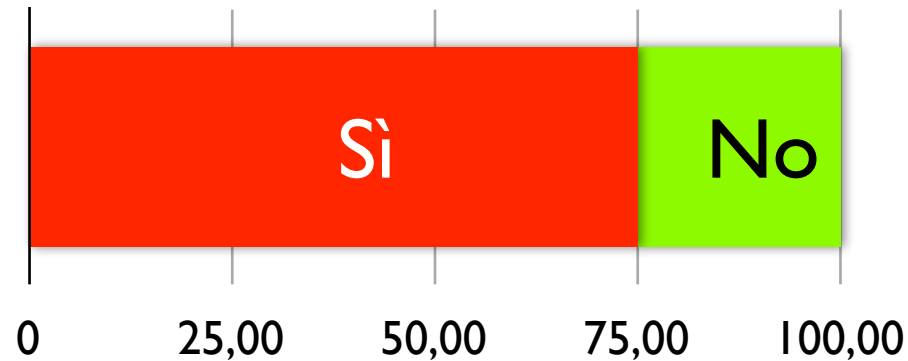
# L'importanza delle domande

Quali informazioni aggiuntive vorresti leggere sulle etichette?



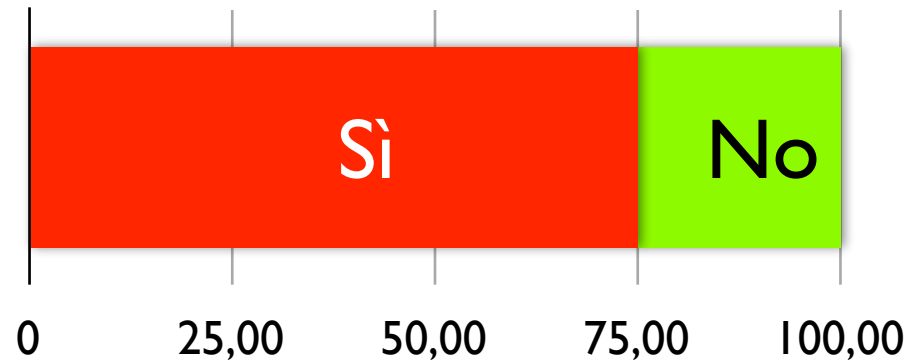
# L'importanza delle domande

Gli OGM sono segnalati in etichetta?

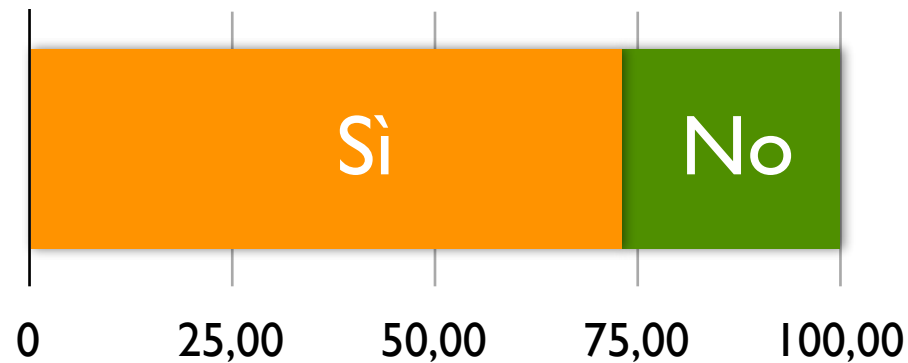


# L'importanza delle domande

Gli OGM sono segnalati in etichetta?

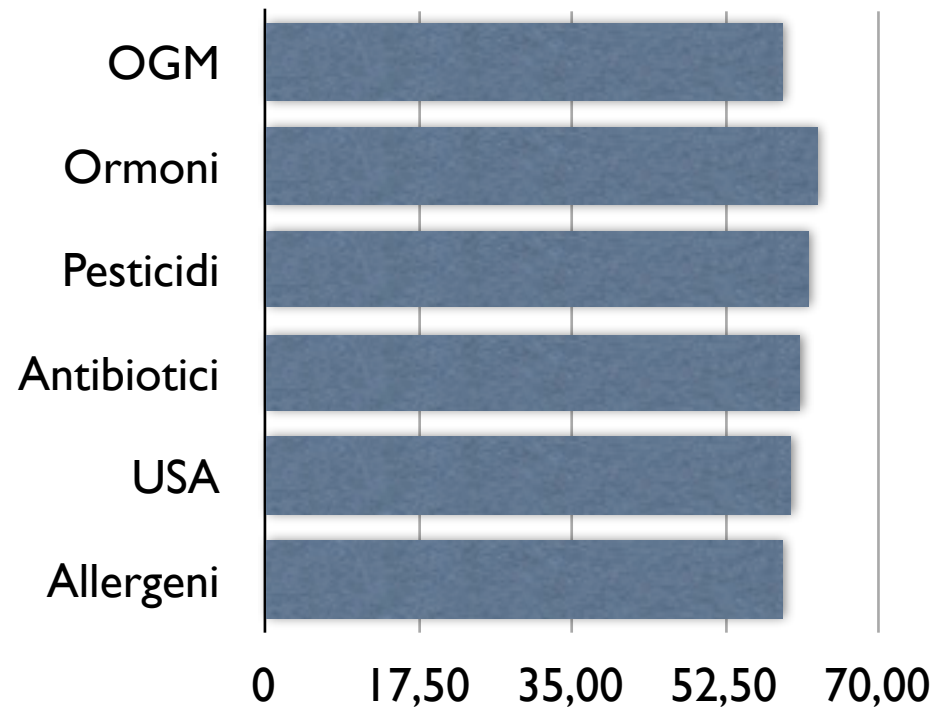


Dovrebbero esserlo?



# L'importanza delle domande

Quali informazioni ritieni importanti in un'etichetta?



# Perché scegliamo il bio?



# Perché scegliamo il bio?

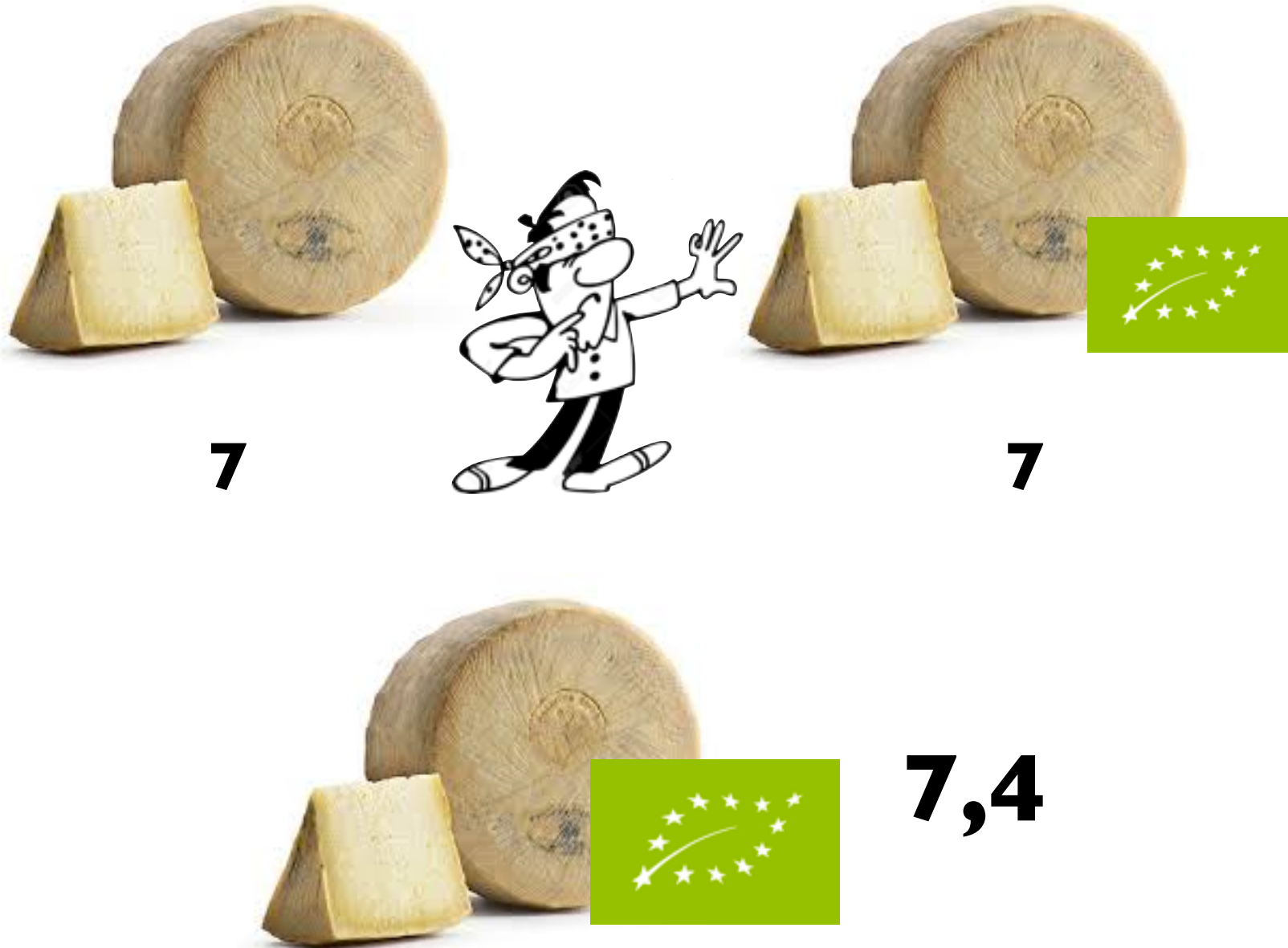
- “Il bio è più buono”
- “Non voglio mangiarmi tutta quella chimica. Il bio è più salutare”
- “Il bio è più nutriente”

# “Il bio è più buono”

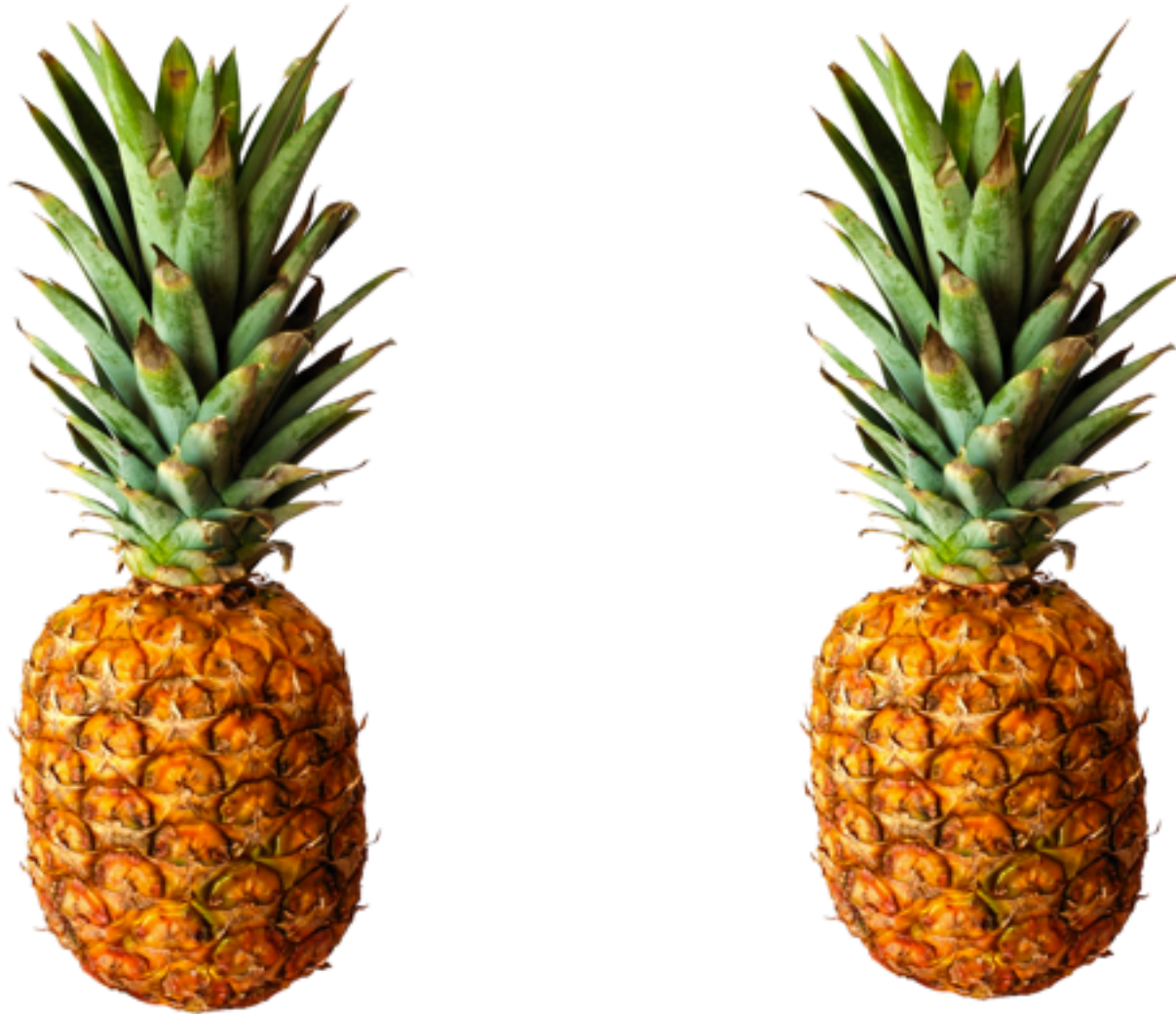




# “Il bio è più buono”



# “Il bio è più buono”



# “Il bio è più buono”



# **“Il bio è più buono”**



**Più buono**  
**Più dolce**  
**Sapore più intenso**

# **Il prezzo è un deterrente?**

## **No, anzi...**



Posti di fronte alla scelta tra due tipi di uova, gli intervistati hanno preferito optare per le uova bio accettando in più del cinquanta per cento dei casi un sovrapprezzo del 40%.



# **Do More Expensive Wines Taste Better? Evidence from a Large Sample of Blind Tastings\***

**Robin Goldstein<sup>a</sup>, Johan Almenberg<sup>b</sup>, Anna Dreber<sup>c</sup>,  
John W. Emerson<sup>d</sup>, Alexis Herschkowitsch<sup>a</sup>, and Jacob Katz<sup>a</sup>**

Marketing actions can modulate neural representations of  
experienced pleasantness

Hilke Plassmann <sup>\*</sup>, John O'Doherty <sup>\*</sup>, Baba Shiv <sup>†</sup>, and Antonio Rangel <sup>\*</sup>, <sup>‡</sup>

Author Affiliations    ≈

Edited by Leslie G. Ungerleider, National Institutes of Health, Bethesda, MD, and approved December 3, 2007 (received for review July 24, 2007)



**90\$**



**10\$**



**5\$**



**45\$**

**“Il bio è più nutriente”**





# Il Biologico è più nutriente?

- “Il cibo biologico è più nutriente e salutare”
- AIAB: “I prodotti bio hanno una marcia in più. Le ricerche lo dimostrano”

ASSOBIO (<http://www.assobio.it/cosa-dice-la-ricerca.html>):

## MANGIARE BIOLOGICO? È MEGLIO, DICE LA RICERCA

***Pesche.** Uno studio francese ha riportato che le pesche biologiche possiedono maggiori livelli di polifenoli alla raccolta.*

***Pomodori.** I ricercatori di Hohenheim hanno scoperto che i pomodori bio contengono più materia secca, zuccheri totali e riducenti, vitamina c, betacarotene e flavonoidi rispetto a quelli convenzionali.*

**In gergo si chiama “Cherry Picking”**



# Non crediamo in BIO

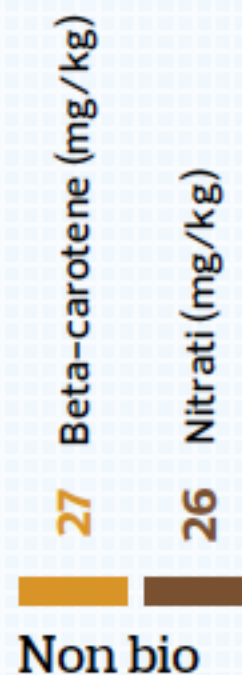
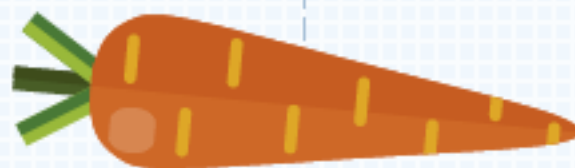
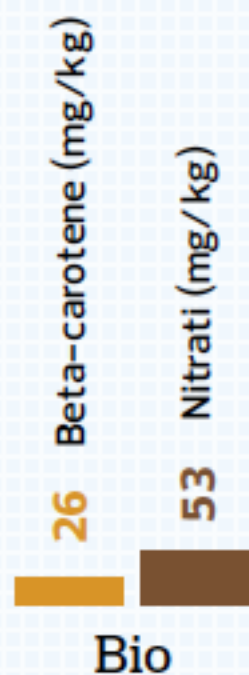
La frutta e la verdura biologiche  
in commercio non sono più  
ricche di nutrienti né più salutari  
di quelle tradizionali.  
Ecco le prove.

# 101%

Quanto si spende in più  
se si acquistano carote bio

# 11%

Quanto costa di più la carota bio al  
supermercato rispetto ai negozi bio

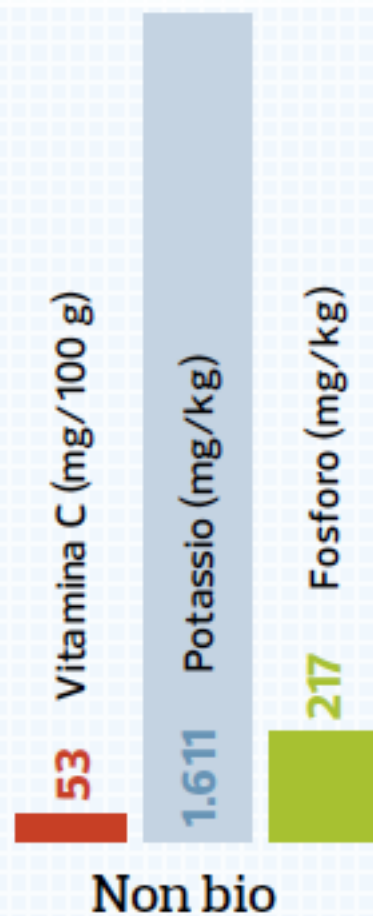
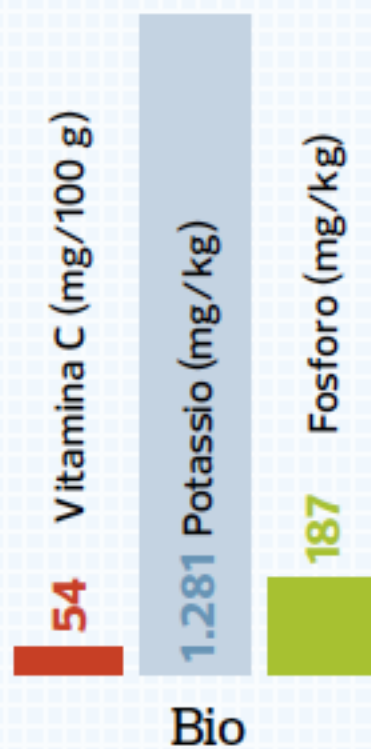


# 70%

Quanto si spende in più  
se si acquistano fragole bio

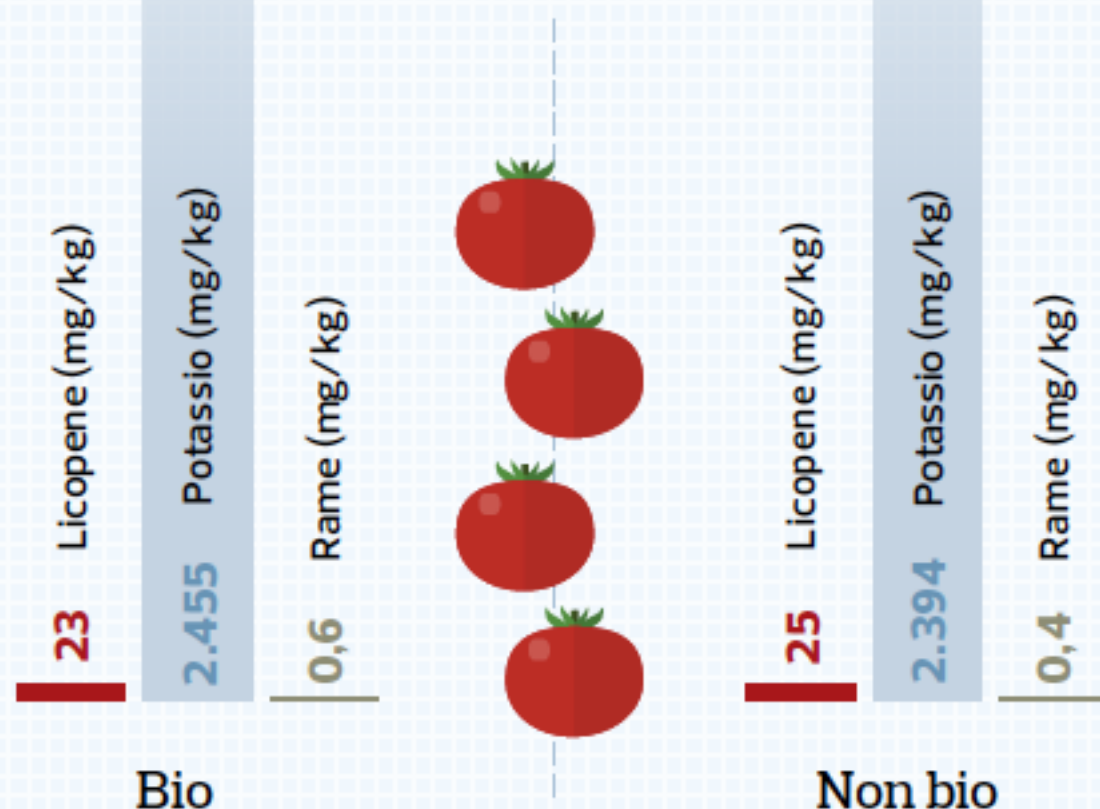
# 30%

Quanto costa di più la fragola bio al  
supermercato rispetto ai negozi bio





Nutrizionalmente comparabili i pomodorini bio e quelli convenzionali. Sette i campioni bio in cui sono presenti tracce di pesticidi. Comunque nella norma in tutti i casi.



72%

Quanto si spende in più  
se si acquistano pomodorini bio

1%

Quanto costa di più il pomodorino bio  
al supermercato rispetto ai negozi bio

# Il Biologico è più nutriente?

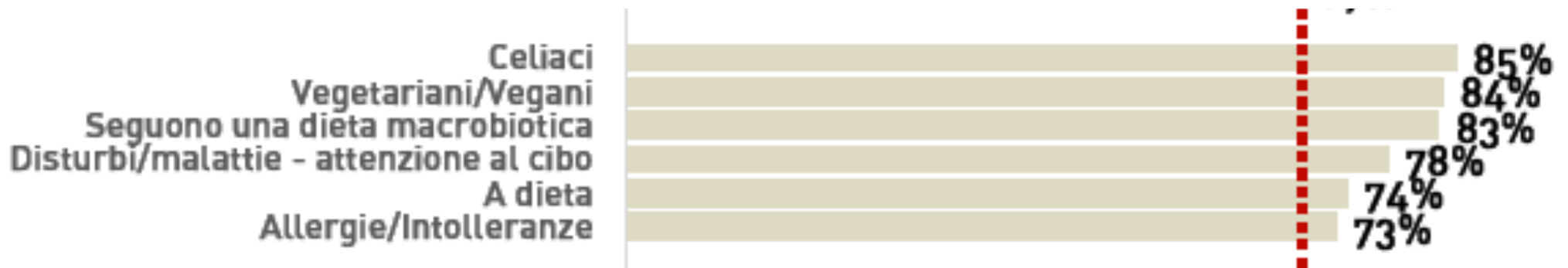
- Rassegna **sistematica** della FSA britannica
- Esamina **tutti** i lavori dal 1958 al 2008

“Non è stata rilevata una differenza nel contenuto di nutrienti e altre sostanze tra prodotti biologici e convenzionali per la maggioranza dei nutrienti esaminati in questa rassegna, suggerendo che i prodotti biologici e quelli convenzionali sono largamente confrontabili [...]

...ed è **perciò improbabile che queste differenze nel contenuto di nutrienti siano rilevanti per la salute dei consumatori.**”

**“Il bio è più salutare”**

# “È più salutare”





# “È più salutare”

**I germogli contaminati da Escherichia coli hanno provocato 50 vittime e 4.174 ricoveri: troppi errori e troppi ritardi da parte delle autorità tedesche**



9 settembre 2011



Sicurezza Alimentare



1 Commento



3,268 Visto



**In Europa la vicenda dei germogli contaminati dall'Escherichia coli O104: H4** ha causato 50 vittime , il ricovero di 4.174 persone, 864 delle quali sono state colpite da un'insufficienza renale acuta, una patologia che spesso si può curare solo con la dialisi. L'epidemia ha così guadagnato il secondo posto nella classifica delle intossicazioni alimentari europee dopo la Mucca pazza.

# Agrofarmaci

- Categoria indistinta per i consumatori
- Erbicidi/diserbanti. I più malvisti
- Insetticidi: qualche esperienza in casa
- Fungicidi: considerati più come dei farmaci



# Limiti

- I limiti (in ogni campo) sono visti dal consumatore sempre come un livello di “pericolo”
- Paradossalmente, abbassando i livelli, il consumatore non è più tranquillo
- Generano una risposta on/off

# Percezione del rischio

- La percezione del rischio guida le azioni
- Sottostimiamo rischi familiari (*botulino*) e sovrastimiamo rischi poco conosciuti (*chimica*)



# Percezione del rischio



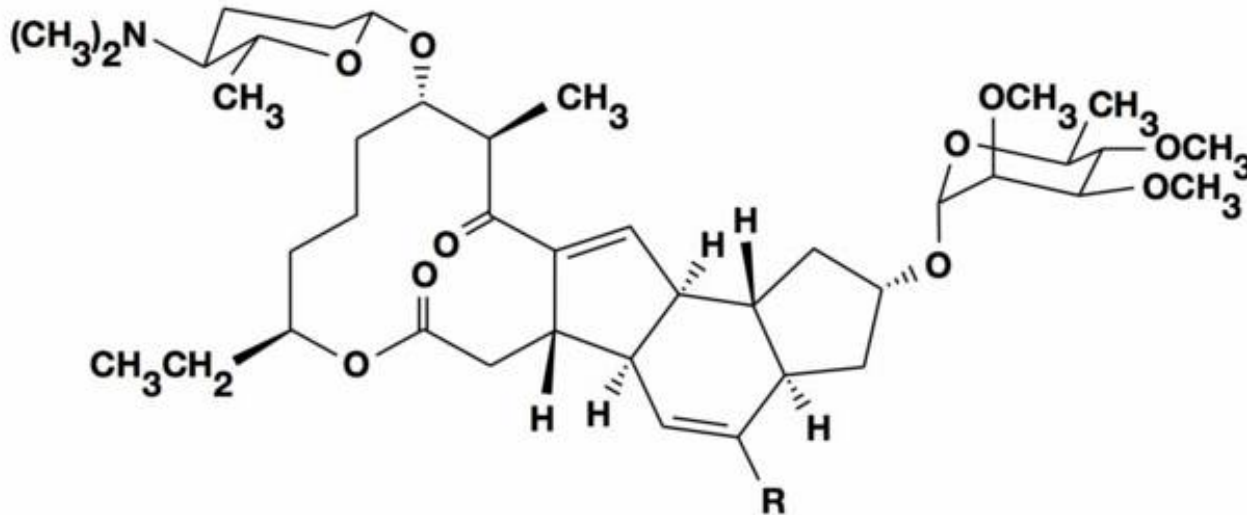


# La percezione



# La realtà

- In agricoltura biologica non si possono utilizzare agrofarmaci di sintesi ma solo quelli “*naturali*”
- Rotenone, Piretrine, Spinosad, sali di rame, zolfo, ...
- Non sempre sono meno dannosi per l'ambiente



# La realtà

- 3.5 milioni di ha di vigneti in EU
- 3.3% dei terreni agricoli in EU
- 65% di tutti i fungicidi usati nell'agricoltura in EU

(Eurostat report 2007)





Cosa dicono le ricerche sul biologico

- Meno (non zero) sostanze tossiche rilasciate nell' **ambiente**
- Maggiore biodiversità relativa...
- ... ma rese minori (serve più terra)
- **Non** porta a cibi più nutrienti
- **Non** porta a cibi più “sani”
- E' diventato uno strumento di marketing

# Trend

- Il consumatore ha poca fiducia nella produzione agroalimentare di massa
- Cerca nicchie, km 0, piccoli produttori, facce conosciute
- Allarmi: mucca pazza, mozzarelle (blu, diossina)
- Ricerca di una dimensione "etica" del cibo (km0, fair trade, ecosostenibilità,...)





BLACK BEN



FLORINA





beatrice.mautino@gmail.com