

# «Ai macellai e ai consumatori i valori PUFA non interessano»

Stando a uno studio del FiBL gli elevati valori del grasso non sono un problema né per i macellai né per i consumatori. Se i clienti sanno che è bio, la salsiccia piace addirittura di più.

Nel quadro del progetto «maiale bio 100.0» il FiBL ha sperimentato se la pancetta di maiale con elevati valori PUFA è più difficile da lavorare rispetto alla pancetta con bassi valori PUFA. Le salsicce prodotte con questo grasso sono state in seguito degustate da consumatori (vedi riquadro). Bioattualità ha interrogato Regula Bickel, esperta in qualità alimentare presso il FiBL, in merito ai risultati dello studio.

**Cosa è stato valutato riguardo alla lavorazione del grasso?**

**Regula Bickel:** Un macellaio ha trasformato del grasso con valori PUFA inferiori e superiori al limite di deduzione in salame e wienerli. Abbiamo verificato se le diverse qualità di grasso possono essere lavorate nello stesso modo.

**Perché salame e wienerli?**

Salame perché è il prodotto più delicato per quanto riguarda gli elevati valori PUFA, infatti deve rimanere fermo. Wienerli perché sono le salsicce più apprezzate dai consumatori.

**Che cosa è risultato? Il grasso con elevati valori PUFA ha sporcato i macchinari come si temeva?**

Stranamente no. In parte è stato rilevato un leggero strato di grasso nei contenitori, ma non sufficiente da rendere più



*«La clientela è disposta a pagare in media il 20 per cento in più per bio. I valori PUFA non sono importanti.»*

*Regula Bickel, esperta in qualità alimentare*

difficoltosa la produzione. Bisogna però dire che le salsicce sono state prodotte in modo artigianale. Non sappiamo ancora come il grasso si comporterà nella produzione industriale.

**Le salsicce sono piaciute ai consumatori?**

Tutte le salsicce sono piaciute in ugual misura. I consumatori hanno tendenzialmente apprezzato maggiormente il salame e i wienerli prodotti con il grasso con valori PUFA più elevati. Lo hanno scoperto le ricercatrici sui comportamenti dei consumatori del FiBL Claudia Meier e Hanna Stolz nell'ambito di un importante studio eseguito con oltre cento volontari.



Produzione senza problemi anche con elevati valori PUFA.

Foto: Nele Quander

**Nello studio è stato misurato l'«effetto bio». Di che cosa si tratta?**

I consumatori in media sono disposti a pagare il 20% in più per le salsicce bio. Quando ai volontari sono stati presentati due salami identici dicendo che uno dei due era bio, il salame bio è piaciuto nettamente di più.

**Sapendo che un prodotto è bio quindi piace di più?**

Esatto! Dimostra con quali associazioni il marchio bio è ancorato nei cervelli dei consumatori. È fantastico, ma naturalmente non va sfruttato.

Intervista: Franziska Hämmerli



## Sapere quello che pensano i consumatori

Allo studio del FiBL eseguito presso il laboratorio di analisi sensoriale del HAFL (Alta scuola delle scienze agronomiche, forestali e alimentari) hanno partecipato oltre 100 consumatori. Tutti hanno degustato salame e wienerli con valori PUFA diversi. I volontari hanno indicato quanto gradiscono le varie salsicce e quanto sarebbero disposti a pagare. Per il salame è inoltre stato misurato l'«effetto bio»: lo stesso salame è stato degustato tre volte: senza informazioni, con l'informazione «bio» e con l'informazione «non bio». Claudia Meier, FiBL

