

Incontro fra ricercatori e consumatori per aumentare la consapevolezza alimentare

Il sistema agroalimentare propone ai consumatori un'ampia gamma di prodotti, ma una limitata varietà di ortaggi freschi da frutto e da foglia. Tra i consumatori, soprattutto i più giovani, non c'è grande consapevolezza circa la varietà di ortaggi che gli agricoltori sono in grado di produrre e della diversità di caratteristiche organolettiche dei prodotti che si possono coltivare. Inoltre, ai consumatori manca un'informazione facilmente accessibile sulle modalità con cui gli ortaggi che acquistano sono stati prodotti e trasformati.



Un momento durante la visita aziendale

Per questi motivi, lo scorso 1 dicembre 2019, ospitato dall'**Azienda agricola La Colombaia** di Capua (CE), il **CREA** (Agricoltura e Ambiente, Cerealicoltura e Colture Industriali e Alimenti e Nutrizione) ha organizzato un evento dal titolo "*prodotti biologici e i loro sapori: la consapevolezza alimentare per una scelta sostenibile*". L'incontro, teso a far conoscere ai consumatori le attività sperimentali in atto del CREA, ha dato l'occasione agli intervenuti di compiere un percorso guidato nell'assaggio delle diverse specie di ortaggi a foglia che vengono coltivati

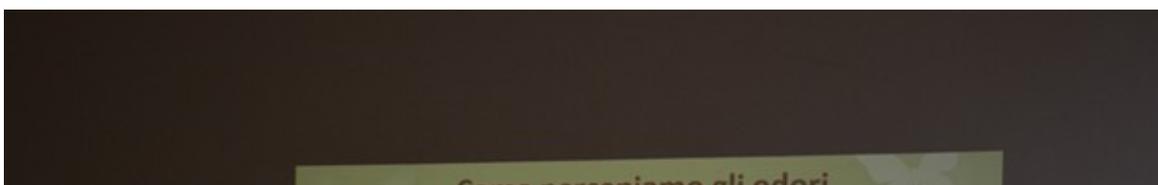
in serra durante il periodo invernale.

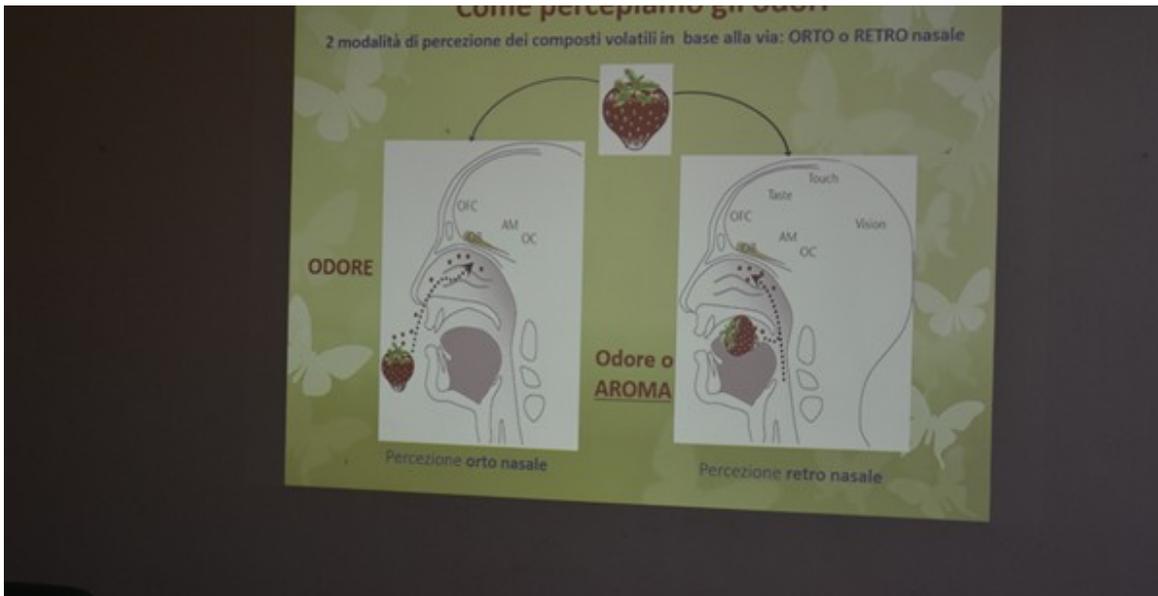
Determinate l'impegno di **Fabio Tittarelli** (CREA - Agricoltura e Ambiente) e **Flavio Paoletti** (CREA – Alimenti e Nutrizione) coordinatori scientifici, rispettivamente, dei progetti europei Greenresilient e ProOrg i quali si occupano di produzione orticola biologica in serra e di qualità dei prodotti biologici trasformati. Obiettivo comune dei due progetti è l'aumento della consapevolezza alimentare del consumatore (*food citizenship*), come premessa per scelte di consumo sostenibile.



Tittarelli e Paoletti

"Dopo una breve descrizione dei meccanismi di percezione del sapore – hanno detto i due ricercatori – abbiamo invitato i partecipanti ad assaggiare 8 specie di ortaggi da foglia coltivati in azienda (lattughino rosso e verde, valerianella, spinacino, bietola a coste rosse, mizuna, tatsoi, senape rossa e rucola) e a compilare un semplice questionario, volto a verificare la conoscenza delle specie coltivate localmente, la rispondenza al proprio gusto delle specie meno note e la disponibilità al loro acquisto in caso fossero presenti sul mercato locale".





Tutti i presenti hanno manifestato un notevole interesse sia nell'attività sperimentale condotta nelle serre aziendali (l'azienda La Colombaia è uno dei partner italiani del progetto Greenresilient) che nell'assaggio delle specie scelte per la degustazione. I questionari compilati saranno oggetto di studio in entrambi i progetti di ricerca, per una valutazione complessiva della consapevolezza alimentare dei consumatori.



"La manifestazione – hanno aggiunto i due esperti - si è conclusa con la richiesta

da parte dei consumatori e l'impegno da parte degli organizzatori di ripetere l'esperienza nel periodo primaverile. Questo ci fa comprendere che una corretta informazione può aiutare il consumatore a effettuare scelte consapevoli che sono anche più sostenibili dal punto di vista ambientale".

Contatti:



Dr. Fabio Tittarelli

CREA - AA

Email: fabio.tittarelli@crea.gov.it

Data di pubblicazione: lun 9 dic 2019

Author: [Gaetano Piccione](#)

© [FreshPlaza.it](#)
