



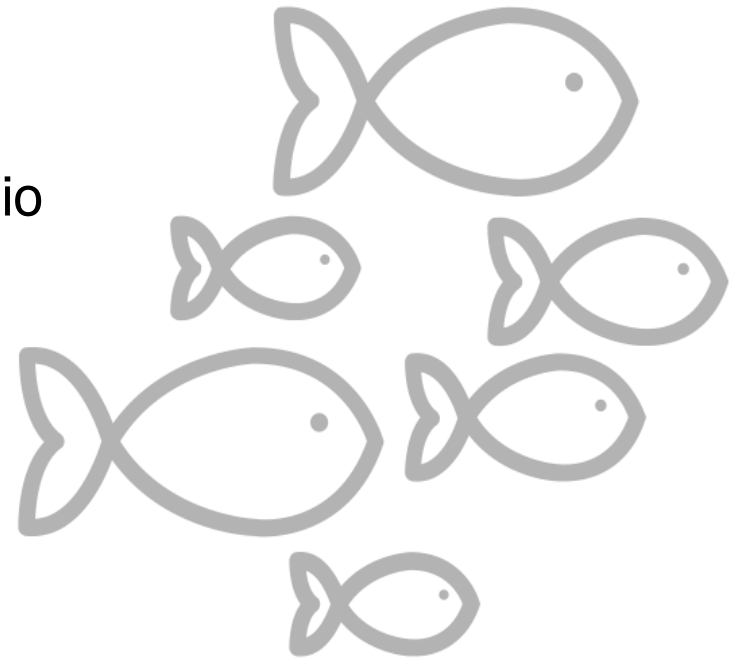
Strategie per la promozione di un consumo consapevole di pesce e molluschi tra i Millennials: il ruolo della ricerca sociale

Stefania Crovato

Osservatorio IZSve

SCS7 – Comunicazione e conoscenza per la salute

1. L'Osservatorio IZSve
2. Il punto di vista dei Millennials
3. Un progetto di comunicazione dei rischio sui molluschi bivalvi



Created by Made Somewhere
from Noun Project

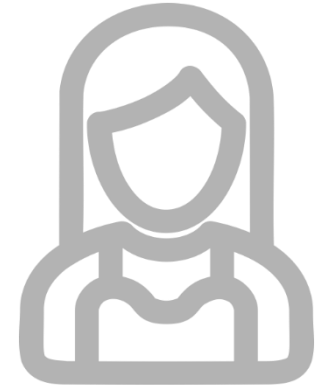
L'**Osservatorio IZSve** si occupa di:



- ✓ studiare le **percezioni, opinioni e conoscenze** dei **consumatori** sui rischi alimentari
- ✓ realizzare progetti di **comunicazione del rischio** in ambito alimentare
- ✓ coinvolgere attraverso forme di **partecipazione attiva** i consumatori nelle strategie di riduzione del rischio

Created by Kirby Wu
from Noun Project

- ✓ Comprendere il **punto di vista dei target** su sicurezza e rischi alimentari per costruire **comunicazioni efficaci**
- ✓ Cointribuire alla formazione di un **consumatore critico e informato** in grado di compiere scelte consapevoli



Created by zidney
from Noun Project



Created by romzicon
from Noun Project

Lo studio del target:

percezioni, opinioni, comportamenti, gap conoscitivi,
il contesto sociale di riferimento

I giovani consumatori

- Il perseguimento della sicurezza in campo alimentare caratterizza maggiormente l'età matura, mentre i consumatori "giovani" sono più attenti agli aspetti edonistici del cibo (Mora e Menozzi, 2006)
- I giovani italiani dichiarano di avere un forte legame con il cibo il quale assume un valore identitario: «*il nostro modo di mangiare ci rende orgogliosi*» (Censis, 2015)
- I giovani consumatori sono i consumatori maturi di domani.

Un' INTOSSICAZIONE misteriosa

Istituto Zooprofilattico

Dipartimento

ear

PARTECIPARE È SEMPLICE!

APRI IL TUO BROWSER

(Internet Explorer, Mozilla Firefox, Safari, Google Chrome, Netscape)

e vai al link

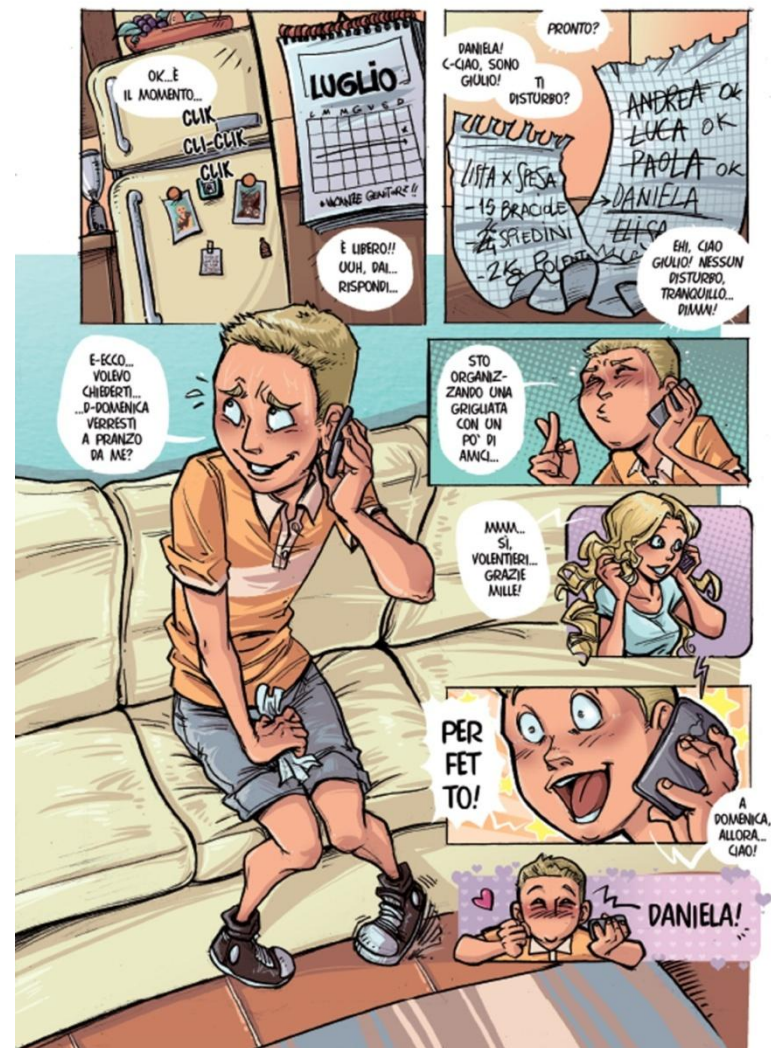
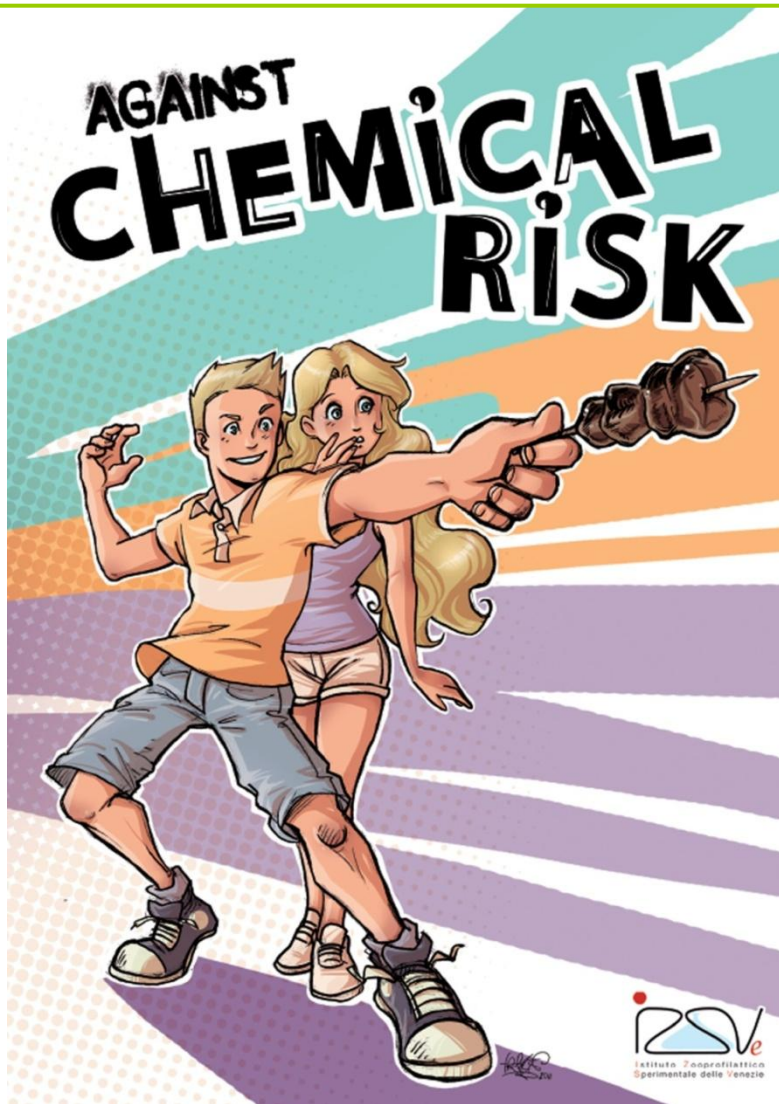
WWW.CIVICAMENTE.IT/IZS_GIOCO/QUIZ.HTML

*entra nel vivo dell'indagine...
c'è un caso da risolvere: metti all'opera le tue capacità!*

Se non ricordi il tuo codice è sufficiente che digiti negli appositi spazi:

- > l'iniziale del tuo nome > l'iniziale (o le iniziali, se hai un cognome composto) del tuo cognome
- > le ultime due cifre del tuo anno di nascita > le cifre del mese di nascita (es. Febbraio= 02, Ottobre= 10)
- > le iniziali nome e cognome di tua madre prima che si sposasse (solo 2 lettere)

In caso di problemi tecnici o dubbi scrivete a game@izsvenezie.it





...NON TI FAR
PRENDERE
DALLA FESTA,
CUCINA
CON LA TESTA!

Against chemical risk: il video



Home | Rischio chimico | X

rischiochimiconelpiatto.izsvenezie.it

Home | Progetto | Chi siamo | Contatti

cerca

Rischio chimico nel piatto

IZSVe Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

osservatorio IZSVe

video test quiz forum linee guida articoli



Grigliare e friggere in sicurezza... come fare?!

Una grigliata con gli amici? Patatine e frittelle? Per consumare questi alimenti golosi con un po' di attenzione al rischio chimico è importante seguire alcune semplici regole. Eccole!



Chiedi all'esperto

Partecipa alla discussione!

SALEPEPE SICUREZZA

**CUCINARE NON È SOLO CREATIVITÀ,
È ANCHE SICUREZZA ALIMENTARE**

«Sale, pepe e sicurezza» è un corso on-line gratuito realizzato dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie per promuovere **corrette pratiche alimentari** fra i consumatori.

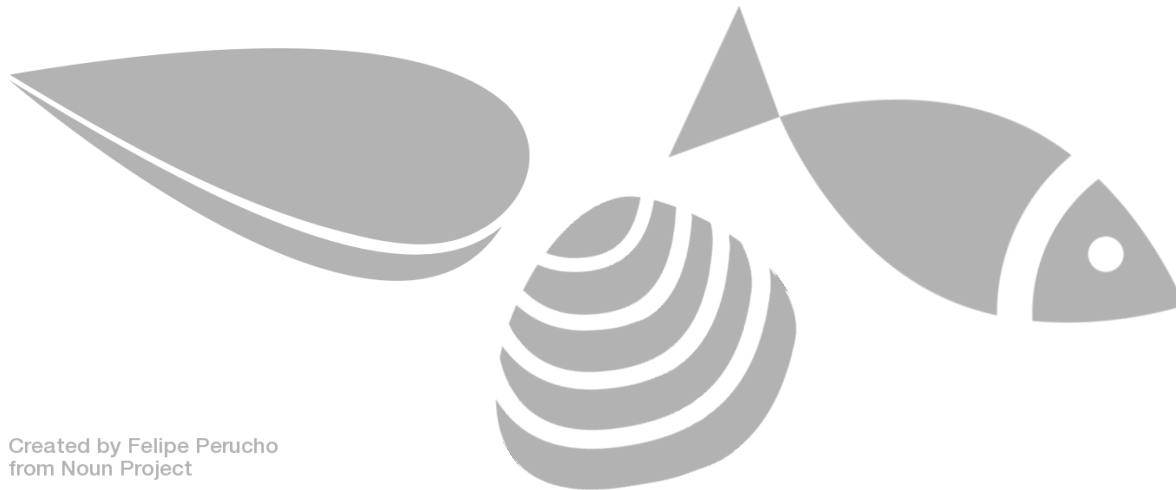
Attraverso una **serie di brevi video**, il nostro esperto di sicurezza alimentare ti farà scoprire le pratiche igienico-sanitarie da applicare **al supermercato e in cucina**.

Presentazione | Sale, pepe e sicurezza

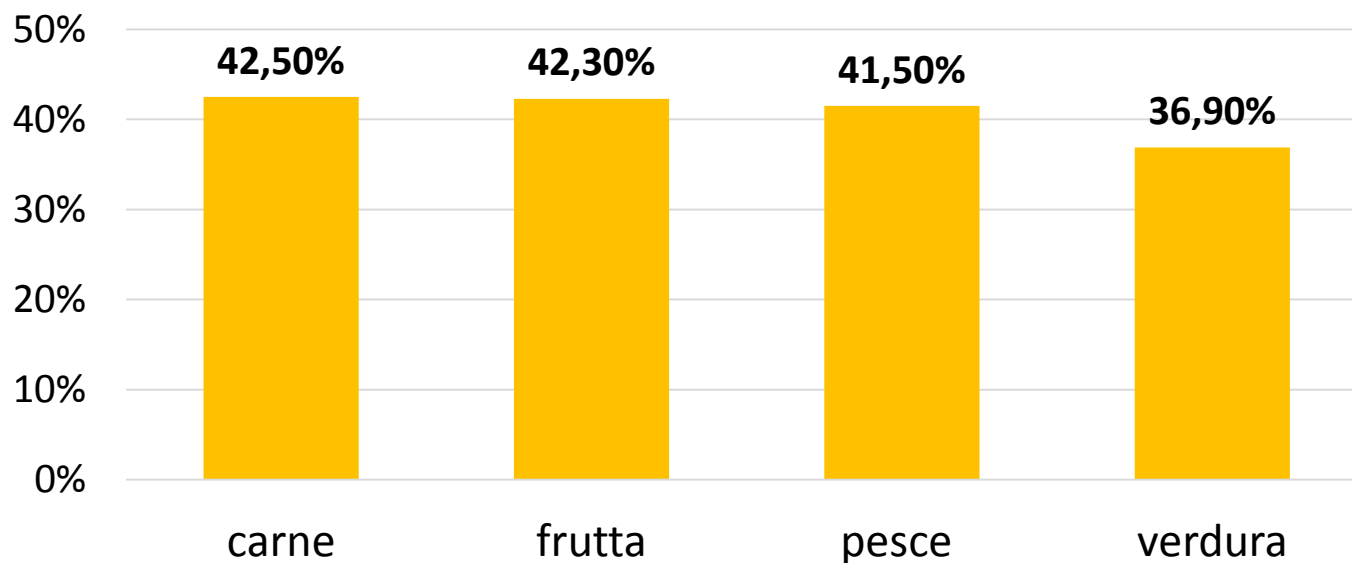
↓ **Clicca sugli elementi della tavola per visualizzare il video specifico per ogni fase e tipologia di alimenti!**

Il punto di vista dei Millennials:

Pesce e molluschi



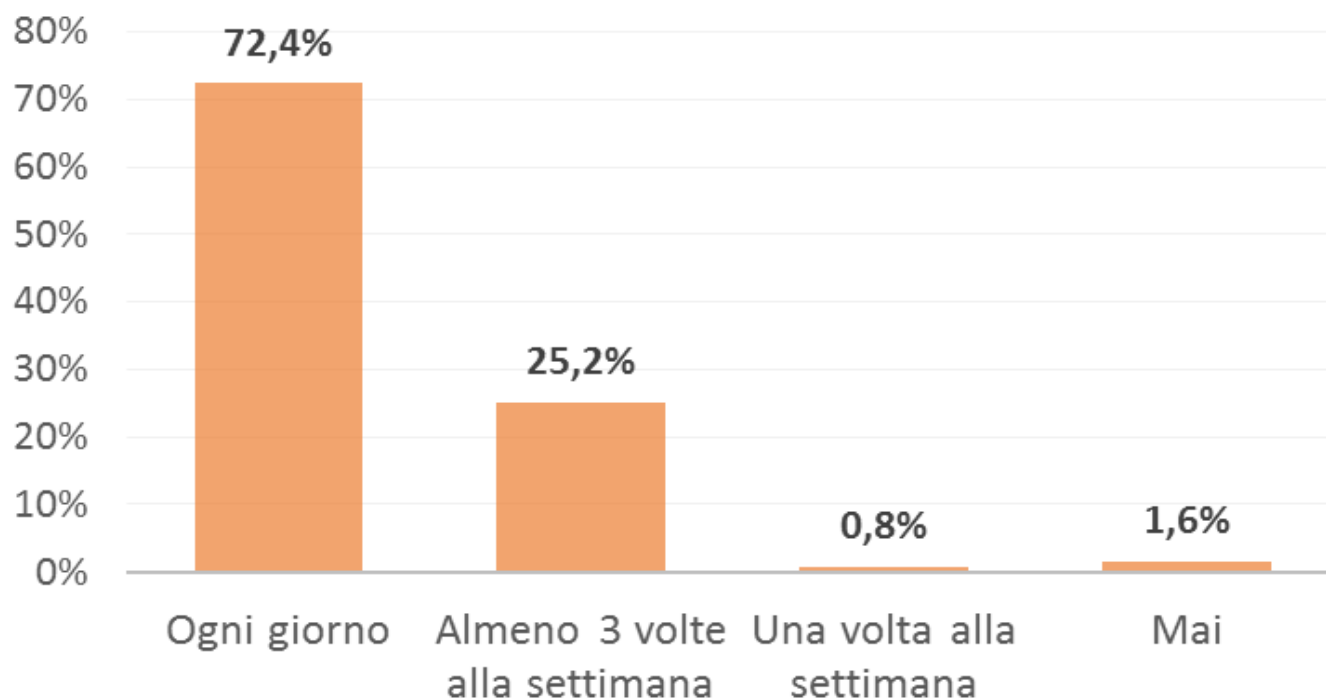
Alimenti italiani maggiormente preferiti dai giovani



Fonte Censis, 2015

Durante la settimana ti capita di cucinare?

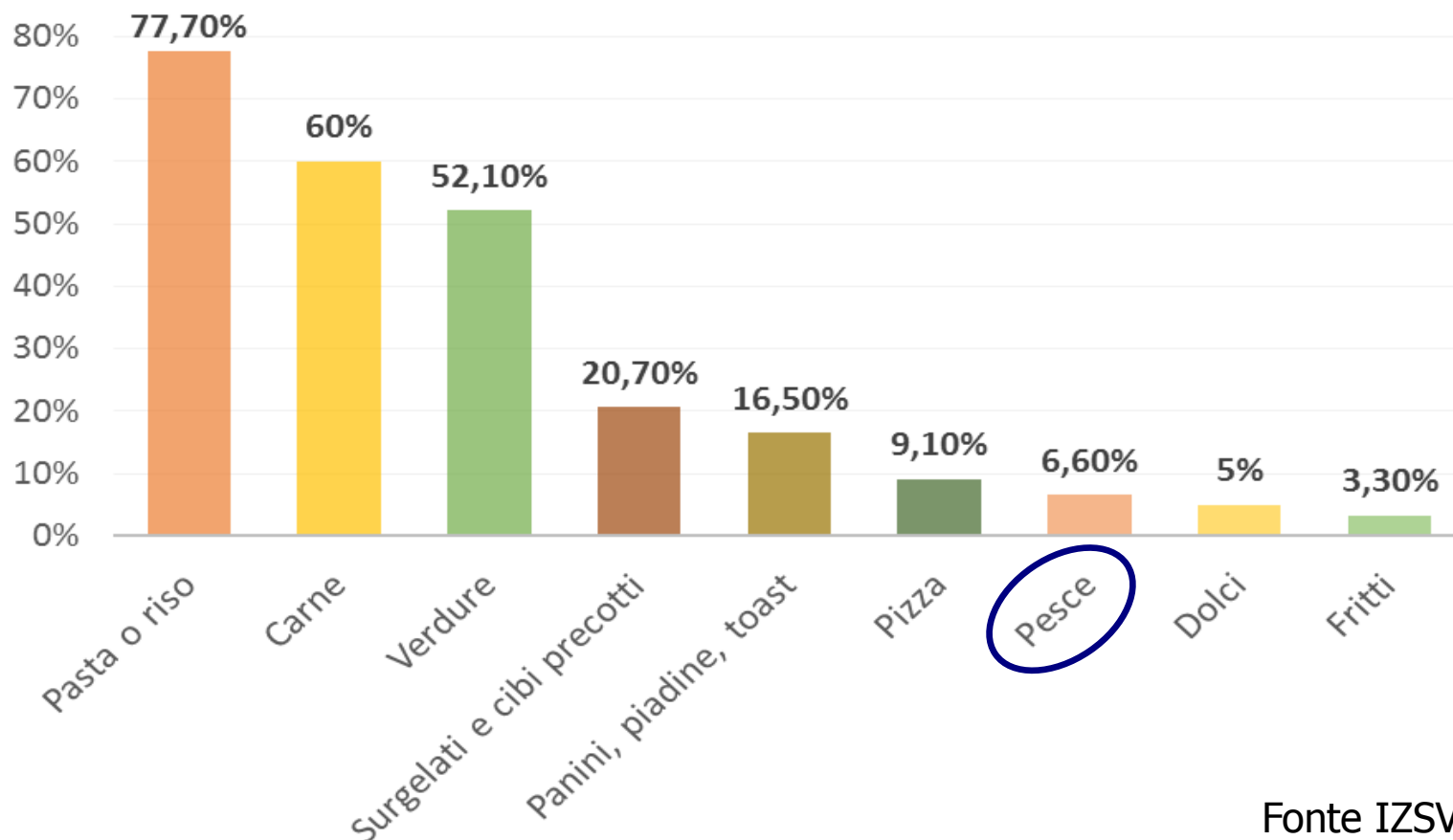
Indagine sugli studenti universitari (21-23 anni)



Fonte IZSve, 2013

Quali alimenti prepari più spesso?

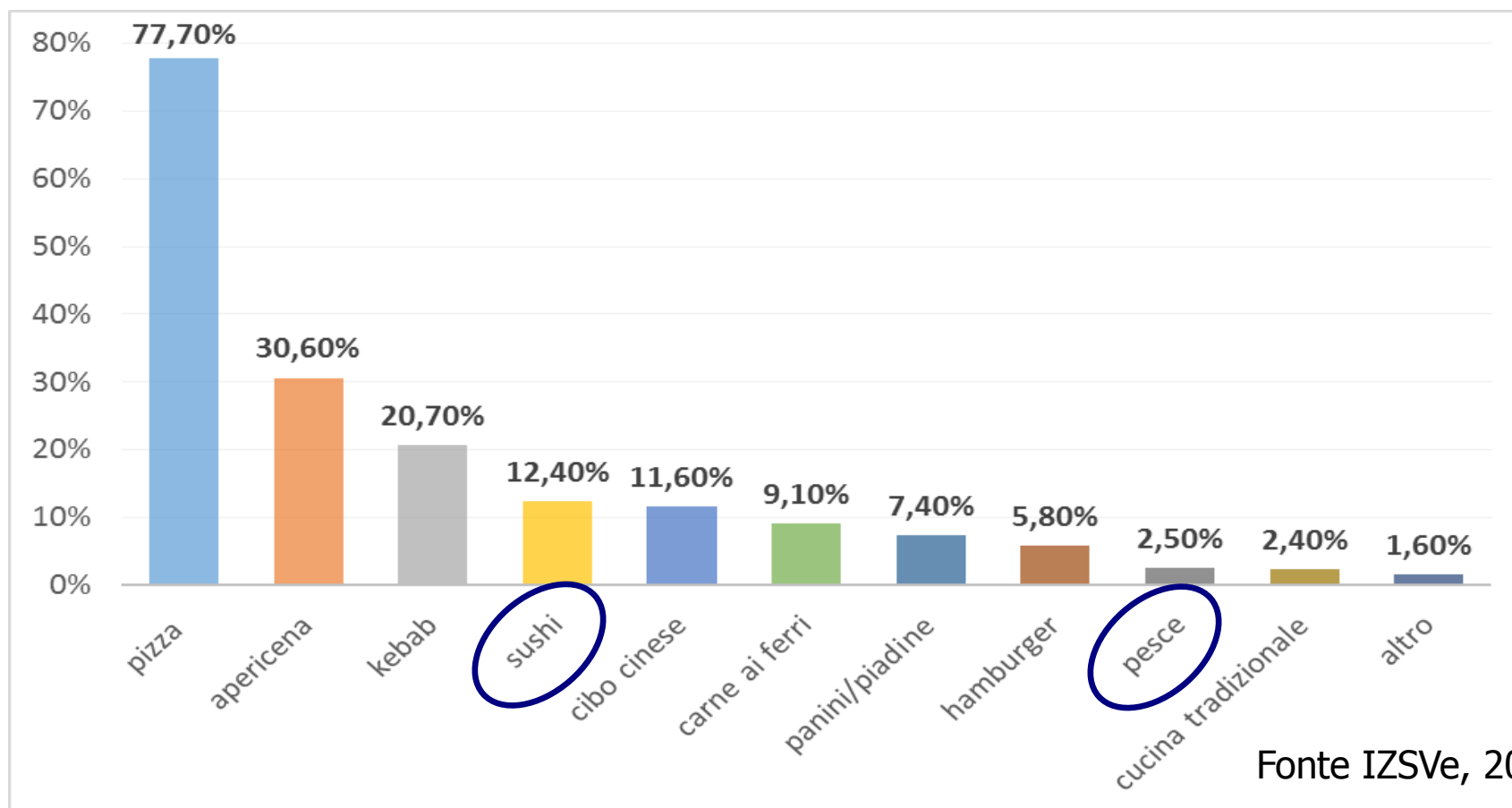
Indagine sugli studenti universitari (21-23 anni)



Fonte IZSve, 2013

Quando esci a cena con gli amici, cosa mangi più spesso?

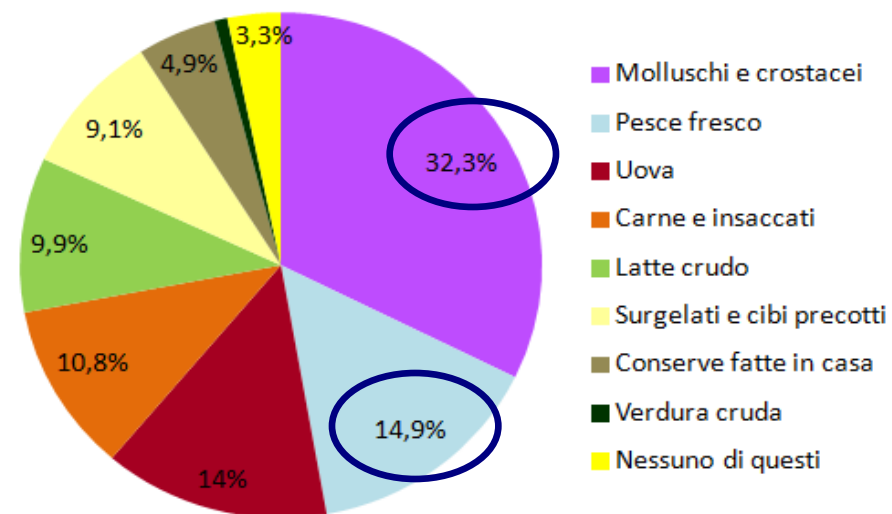
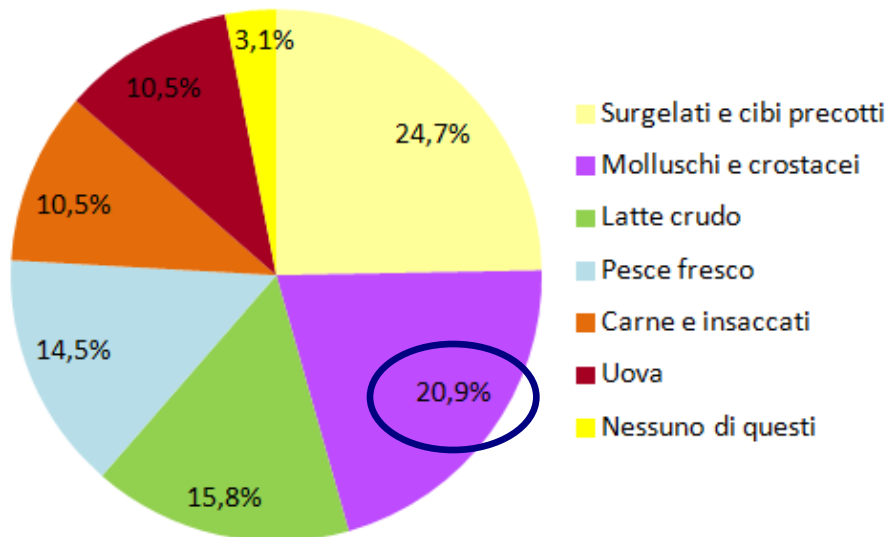
Indagine sugli studenti universitari (21-23 anni)



Fonte IZSve, 2013

Qual è l'alimento più rischioso per la salute?

Indagine sugli studenti universitari
(21-23 anni)

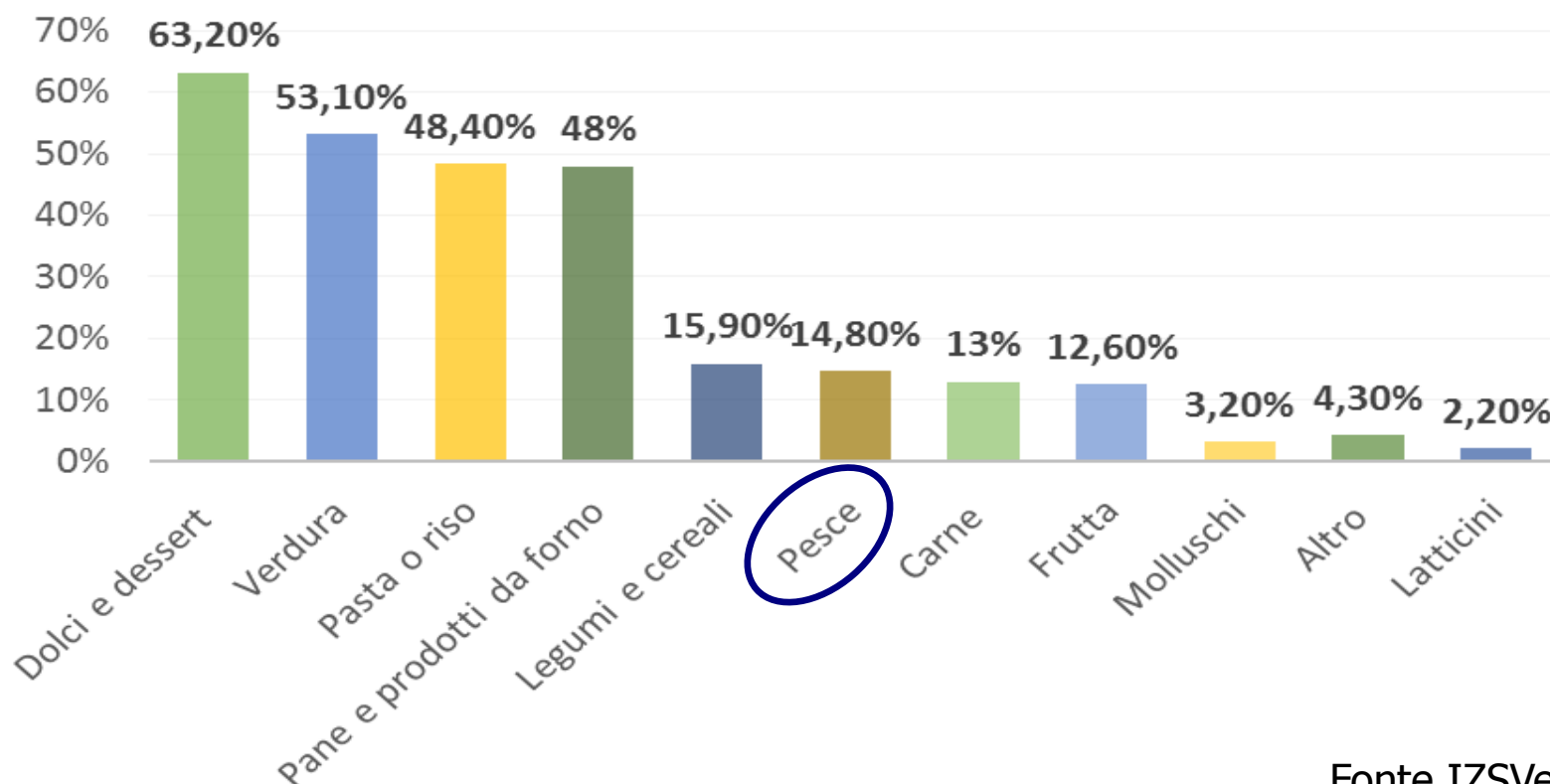


Indagine sugli studenti di licei
scientifici (16-18 anni) nel Triveneto

Fonte IZSVe, 2013

Quali alimenti sono maggiormente trattati nel suo blog?

Indagine sui Food blogger italiani



Fonte IZSVe, 2015

1. Il pesce è un cibo che **piace** ai giovani consumatori
2. Molluschi e crostacei, seguiti dal pesce sono alimenti percepiti dai giovani come **rischiosi**
3. Il pesce non viene cotto e consumato dai giovani a casa ma piuttosto mangiato **fuori casa**

Per avvicinare i giovani al consumo di pesce e molluschi è importante attuare nuovi progetti di comunicazione

- ✓ Informazioni sui rischi e benefici
- ✓ Informazioni sulla catena dei prodotti ittici
- ✓ Informazione sulla gestione del prodotto in ambito domestico
- ✓ Informazione sui controlli sanitari



Un esempio di ricerca:

Costruzione di una
comunicazione del rischio
legato al consumo dei
molluschi bivalvi

Progetto di ricerca finanziato dal
Ministero della Salute



68 stakeholder

17 produttori

17 rivenditori

22 figure preposte ai controlli

12 ristoratori/cuochi

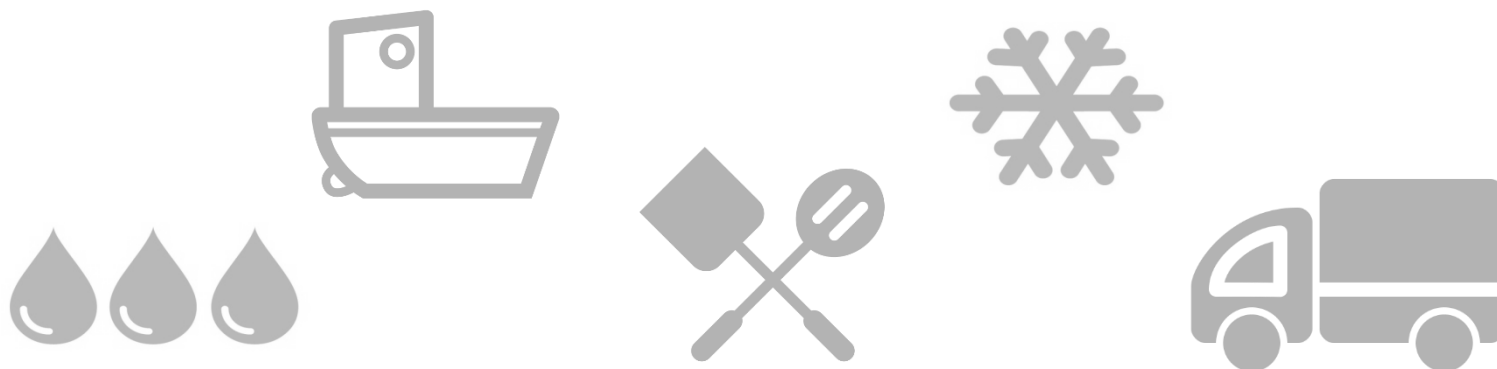
➔ **Nominal Group Technique (NGT)**

42 consumatori

➔ **Focus group**

Valutazione dei comportamenti a rischio

- ✓ **produzione**: dalla raccolta al centro di depurazione
- ✓ **trasporto**: dal produttore al venditore/ristoratore
- ✓ **vendita**: conservazione ed esposizione del prodotto
- ✓ **consumo**: al ristorante e in ambito domestico



Created by Creative Stall
from Noun Project

Luoghi di acquisto

“Se decido di prenderli, **mi fido del pescivendolo**... ben venga l’etichetta ma mi fido di loro e loro mi dicono sì o no” *Fg Chioggia*

“Al **mercato assolutamente**, solo al mercato!” *Fg Chioggia*

Auto approvvigionamento

“Io non ho mai comprato una cozza, a parte quelle che mangio nei ristoranti, perché **mio marito le prende**... quindi ne mangiamo tantissime d’estate... ed è davvero una festa perché lui le raccoglie e le mette in tavola direttamente” *Fg Ancona*

“Io le vado a **pescare direttamente** nel periodo estivo, nella zona di Comacchio” *Fg Padova*

Rischi associati

“È un alimento altamente **deperibile**” *Fg Ancona*

“Per **lo iodio** che contiene ... è un antidepressivo no? può essere che questa fama (di essere un alimento delicato) derivi da questo” *Fg Ancona*

“C'è un pericolo nel caso in cui ci siano **scarichi chimici** vicino a dove si pescano” *Fg Padova*

“Penso si possano formare dei **batteri**, delle **fermentazioni** particolari che potrebbero crearmi dei problemi” *Fg Tolentino*

Costruire fiducia significa:

- ✓ **Coinvolgere tutti gli stakeholder** della filiera produttiva
- ✓ Conoscere il **punto di vista dei consumatori**



RISCHI

- | | |
|---------------------------------------|--|
| Microbiologico | Chimico |
| Virus enterici (epatite A, norovirus) | Metalli pesanti (es: cadmio, piombo, mercurio) |
| Salmonella | Diossine |
| Vibrio (colera) | Policlorobifenili (PCB) |
| | Iftocarburi policiclici aromatici (IPA) |
- Biotoxicologico**
Alcune alghe producono molecole biotossine (algali) che si accumulano nei molluschi bivalvi

CONTROLLI

I molluschi bivalvi sono tra i pochi prodotti alimentari che acquistiamo "vivi", per questo motivo costituiscono una filiera corta e molto controllata. Le figure coinvolte nella filiera ittica a vario titolo sono molteplici e ogni giorno garantiscono un prodotto sicuro e di qualità: produttori, controllori, rivenditori e ristoratori. In particolare, i controlli lungo la filiera vengono effettuati da:

- Centri deperazione molluschi
- Centri spedizione molluschi
- Servizi veterinari territoriali Asl
- Istituti Zooprofilattici
- Agenzie regionali per l'ambiente
- Comuni
- Guardia di Finanza
- Capitanerie di porto

Ridurre i rischi alimentari è responsabilità di tutti, anche del consumatore.

Il progetto

Le Linee guida sui molluschi bivalvi intendono fornire un quadro di insieme della filiera dei molluschi bivalvi, dal produttore al consumatore, con le informazioni necessarie per sapere quali sono i rischi più importanti e come fare per evitarli. Le informazioni qui contenute sono state condivise dai principali stakeholder della filiera ittica. Dall'acquisto alla preparazione, fino al consumo, segui i consigli sulle corrette pratiche da adottare. Il progetto è stato sviluppato secondo un modello di analisi e comunicazione del rischio, mediante l'applicazione di metodologie innovative di ricerca sociale (*Delphi, Nominal Group Technique - NGT*).

RIC/1111 - "Applicazione del Nominal Group Technique (NGT) per la costruzione di una cartolina del rischio dietetico agli Ulmi marini (Ulma maritima) in materia di sicurezza alimentare. Il caso di studio sugli Ulmi di mare (Ulma maritima) - Progetto Ricerca Scientifica del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Rurali, realizzato in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e della Marche e l'Istituto Zooprofilattico di Sassari."

Conoscenza della filiera ittica alimentare e del rischio dietetico. SCZT - Conoscenza e controllo per la salute pubblica. Osservatorio IZSve (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Via dell'Industria, 16 - 35051 Legnaro Padova) www.izsve.it



MOLLUSCHI BIVALVI

QUALI SONO
Cozze (mitili)
Vongole
Ostiche
Tefine
Cappesante
Cannolozzi
Lugali
Fasolari
Canestrelli



CARATTERISTICHE
Il corpo presenta una faccia ventrale appiattita, definita "pietola", mentre la faccia dorsale è coperta dalla conchiglia che protegge i visceri. Possiedono branchie molto sviluppate che consentono la respirazione e l'alimentazione.

COSA SONO
I molluschi bivalvi sono animali filtratori, si nutrono di particelle sospese nell'acqua concentrandole nei tessuti e negli apparati. Per questo motivo, se le acque sono contaminate i molluschi possono accumulare agenti patogeni e costituire un rischio alimentare per l'uomo.

PERCHÉ "BIVALVI"?
I molluschi bivalvi sono animali composti lateralmente con una conchiglia costituita da due valve, articolate fra loro tramite una cerniera mobile.

PRODUZIONE

Tra i molluschi bivalvi, in Italia i più consumati sono cozze e vongole. Le cozze crescono sia in ambiente salmastro (laguna) sia in mare, su scogli e sistemi galleggianti, e sono allevate in acquacoltura; le vongole invece crescono solo in laguna e sono detti "fossori" perché stanno sul fondale sabbioso.



ACQUISTO

I bivalvi vanno acquistati in luoghi come pescherie, supermercati e mercati ittici, regolarmente registrati dall'autorità sanitaria competente.



Acquistare i bivalvi solo se venduti in ridotta. La confezione deve essere sigillata e avere l'etichetta, come garanzia di tracciabilità. Acquistarli non immersi in acqua. Tenere separate le confezioni dagli altri prodotti ittici, per evitare potenziali contaminazioni.

I bivalvi devono essere vivi e vitali, con le valve ben chiuse e nitide. Devono opporre resistenza all'apertura e contenere liquido intervallare limpido. L'odore all'apertura non deve essere mai sgradevole.

Durante l'acquisto e il trasporto verso casa, la cartina del fondo non deve essere mai interrotta. Utilizzare sempre la borsa termica per il trasporto, soprattutto nei mesi estivi. Al supermercato vanno acquistati per ultimi, per ridurre i tempi di trasporto dal negozio a casa.

PREPARAZIONE

Dopo l'acquisto i bivalvi vanno conservati rispettando la catena del freddo e manipolati con grande attenzione, soprattutto durante le fasi di lavaggio e pulizia.



Riporre i bivalvi in frigorifero il prima possibile, meglio se provvisto di umidificatore. Conservarli nella retina, o in un contenitore o sacchetto aperti, per evitare il soffocamento. Utilizzare un piatto (bordo la confezione) per evitare lo spocciamento del liquido intervallare nel frigorifero.

Eliminare le impurità presenti sulle conchiglie con una spazzola e risciacquare. Nelle cozze, lugali, e non strappare, il bisso per allungarne la vita. Non reintrodurre i bivalvi in acqua di mare. Le vongole vanno fatte spargere in una bacinella con acqua, con o senza sale, per eliminare la sabbia.

Nel caso di bivalvi aperti, dare un colpo alle valve se si chiudono significa che il mollusco è vivo ed è possibile consumarlo, se rimangono aperte è consigliabile eliminarlo. Eliminare quelli che presentano guasti rotoli, per evitare il rischio di consumare un alimento avariato.

CONSUMO

I bivalvi vanno consumati preferibilmente entro poche ore dall'acquisto. Il consumo di bivalvi crudi non è consigliato, soprattutto per bambini e donne in gravidanza. La cottura non elimina i rischi chimici e da tossine termolabili, per cui è sempre opportuno acquistare prodotti sicuri, presso punti vendita autorizzati.



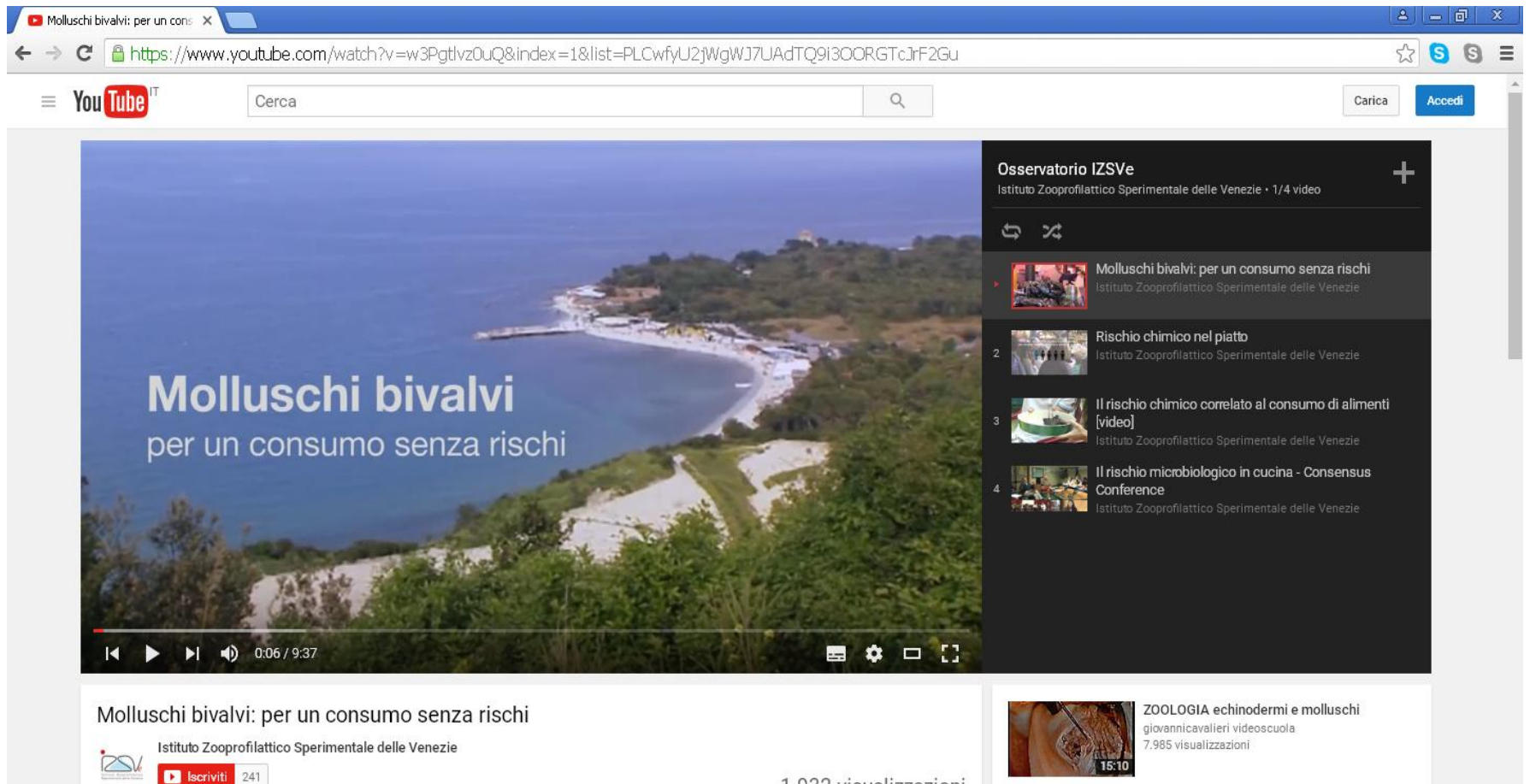
Distribuire i bivalvi in una casseruola bassa e ampia per garantire una cottura uniforme. Cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento e con coperchio, senza aggiungere acqua. Dopo la cottura, eliminare i guasti rimasti chiusi.

L'acqua di cottura può essere utilizzata per cucinare, previa filtratura con un canovaccio o una garza sterile fitta. Una volta ultimata la cottura, è possibile risciacquare i bivalvi in una bacinella con acqua e sale, per eliminare l'eccessiva sabbia rimasta all'interno.

Il consumo dei bivalvi crudi aumenta il rischio di diarrea, tuttavia è consentito solo in due casi:

- fossori (raccolti in mare a circa 2 metri dalla costa)
- bivalvi (raccolti in zone stocchistiche di tipo A)

<http://www.izsvenezie.it/molluschi-bivalvi-consumo-senza-rischi-video/>



The screenshot shows a YouTube video player interface. The video title is "Molluschi bivalvi per un consumo senza rischi". The video is from the channel "Osservatorio IZSve". The video player shows a coastal scene with a beach and blue water. The video progress bar indicates 0:06 / 9:37. Below the video player, there is a list of related videos:

- 1. Molluschi bivalvi: per un consumo senza rischi (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia)
- 2. Rischio chimico nel piatto (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia)
- 3. Il rischio chimico correlato al consumo di alimenti [video] (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia)
- 4. Il rischio microbiologico in cucina - Consensus Conference (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia)

Below the video player, the title "Molluschi bivalvi: per un consumo senza rischi" is repeated, along with the channel name "Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezia" and a subscribe button with "241" subscribers. The video has "1.022 visualizzazioni".



SCS7 - Comunicazione e conoscenza per la salute

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

osservatorio@izsvenezie.it

www.izsvenezie.it