

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI SUI RISULTATI OTTENUTI DALL'ELABORAZIONE DEI DATI DEL QUESTIONARIO

Dr. Luigi Pinci “Centro Ricerche Nutrizionali”

Attraverso la lettura dei risultati, ottenuti dall'elaborazione dei dati raccolti tramite questionario, somministrato ad un campione omogeneo di adolescenti, maschi e femmine, di età compresa tra i 12 ed i 14 anni, per quanto riguarda l'aspetto alimentare e nutrizionale, si possono rappresentare le seguenti considerazioni:

1) Alla dichiarata conoscenza del pesce azzurro, non corrisponde un consumo significativo del prodotto, in particolare per quel che riguarda Aguglia imperiale, Alalunga, Palamita, Sarda, Alice e Costardella, mentre lo è quello del Pesce spada e del Tonno che si attestano ai primi posti.

Ciò sta a significare che questi pesci, attenzionati nel progetto:

a) in fase progettuale, erano “validi” per le finalità che si volevano perseguire
b) in fase attuativa, hanno confermato quanto ancora essi si possano ascrivere tra il “pesce dimenticato”, ad eccezione del Tonno e del Pesce spada preferiti, quasi certamente, più che le loro qualità organolettiche, perché “da taglio”.

2) Il consumo settimanale dell'alimento pesce, espresso da una percentuale superiore al 50% (38% due volte e 20% tre volte alla settimana) del campione, trova riscontro nei consigli dei Nutrizionisti, nell'ambito di una corretta alimentazione.

3) Sebbene il risultato sia basato su una valutazione puramente soggettiva, è positivo che oltre il 70% degli intervistati

a) non ritiene che la pubblicità influenzi le sue scelte alimentari
b) ritiene di avere una sufficiente informazione su una “corretta” alimentazione

4) Che il 73% abbia dichiarato di non aver avuto occasioni di partecipare a campagne di informazione alimentare e di educazione nutrizionale è un dato negativo ma rilevante.

Sta a significare, infatti, quanto ancora insufficiente sia la mobilitazione di risorse che possono e devono essere investite in progetti efficaci per incrementare la conoscenza e la cultura alimentare.

Da sottolineare che la risposta viene dalla popolazione adolescenziale la quale, se non verrà “informata” e “formata”, rischia di affrontare in maniera inadeguata le problematiche legate ad una non “corretta” alimentazione che, a breve, medio e/o lungo termine, si possono ripercuotere negativamente sulla salute.

5) Che percentualmente i tre quarti del campione ritenga la propria alimentazione sufficientemente bilanciata ed idonea ai propri fabbisogni potrebbe essere più l'espressione di una valutazione soggettiva non coincidente con le linee guida dettate dalla Scienza della Nutrizione.

6) Molto vicini ai risultati che ci si attendeva quanto è emerso dalle risposte che riguardano le seguenti domande:

a) <<Ritieni che gli alimenti ittici siano un buon alimento?>>
b) <<Sai che esistono pesci “allevati”?>>
c) <<Sai che esistono pesci “conservati”?>>
d) <<L'acciuga è un pesce azzurro?>>
e) <<E' meglio scegliere il pescato locale?>>
f) <<Preferisci il pesce fresco al surgelato?>>

- g) <<Dove vengono consumati i pasti principali?>>
- h) <<Sai riconoscere un pesce fresco?>>

Le risposte date alle prime quattro domande potrebbero scaturire dall'acquisizione di notizie che ormai fanno parte di un'informazione più mediatica-pubblicitaria che scientifica; quelle relative alla quinta, sesta e settima domanda evidenzerebbero più i gusti e le scelte personali o familiari, l'ultima che la "conoscenza" obiettiva di ciò che mangiamo è ancora insufficiente.

Un dato a vantaggio dell'indagine e delle finalità che voleva perseguire il progetto è che:

- a) il "pescato locale" è ritenuto dalla quasi totalità degli intervistati il migliore
- b) oltre il 65% degli adolescenti preferisce il pesce fresco.

Che il progetto prevedesse nelle sue varie fasi:

- a) una pubblicazione articolata, rigorosamente scientifica ma di facile lettura, sui pesci,
- b) la degustazione di alcuni prodotti della pesca che fanno parte del patrimonio culturale alimentare "dimenticato" a compendio dell'attività informativa ed educativa, ha un'alta significatività, considerato che quasi il 90% del campione ne ha "condiviso" l'attuazione finalizzata ad una maggiore conoscenza dell'argomento trattato e del prodotto consumato.

L'accettazione e la partecipazione attiva di quasi tutti gli adolescenti presenti ad un momento conviviale durante il quale è stato protagonista il pesce "dimenticato" sta a significare quanto sia necessaria la valorizzazione della cucina locale e del modello mediterraneo.

Questo può e dovrà tradursi in altre iniziative che, come questo progetto ha dimostrato, devono privilegiare momenti educativi ed informativi in campo alimentare e nutrizionale e, perché siano efficaci, essere rimodulate rispetto a schemi che si sono palesati non idonei forse perché fondati prevalentemente sulla verbalizzazione di concetti non aderenti al vissuto alimentare notevolmente improntato a stereotipi o a mode.

Messina, 09-12-2007