IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Ecco come l’etichetta può cambiare la percezione dei consumatori Usa

I consumatori percepiscono gli alimenti etichettati come biologici, come più saporiti e più sani a prescindere. A rivelarlo è uno studio americano pubblicato sulla rivista Food Quality and Preference. I ricercatori della Cornell University hanno chiesto a 115 consumatori reclutati in un centro commerciale di valutare tre coppie di prodotti alimentari: due yogurt, due biscotti e due confezioni di patatine. Uno dei prodotti di ciascuna coppia era stato etichettato come "biologico", mentre l'altro era classificato come prodotto normale. Quello però che i partecipanti non sapevano è che in realtà tutti i prodotti erano identici.

I volontari dopo aver compilato un questionario sulle proprie abitudini alimentari sono stati invitati a esprimere un giudizio relativamente al gusto e al contenuto calorico di ogni alimento, inoltre è stato loro chiesto quanto sarebbero stati disposti a spendere in più per questi prodotti.

Gli autori dello studio hanno potuto constatare che gli aspetti nutrizionali vengono notevolmente influenzati dall’effetto “alone di salute” quando la dicitura “biologico” appare sulla confezione del prodotto. I partecipanti hanno infatti dichiarato che i biscotti e gli yogurt avevano meno calorie se etichettati come biologici. Ma non solo. Dopo un piccolo assaggio venivano anche percepiti con un più basso contenuto di grassi rispetto agli altri, che erano in realtà perfettamente identici. Lo yogurt biologico e le patatine sono stati giudicati addirittura con un sapore migliore, il contrario invece per i biscotti, un effetto che i ricercatori hanno attribuito al fatto che spesso i consumatori credono che gli alimenti più sani siano meno gustosi.

Questo concetto merita qualche considerazione. Non è vero infatti che il cibo meno sano sia percepito come più gustoso, o almeno non è così dappertutto. Se questa “legge” è valida per i consumatori americani, altrettanto non si può dire ad esempio per i consumatori francesi, i quali possono vantare un notevole repertorio gastronomico.

Allo stesso modo e a maggior ragione questo vale anche in Italia, da dove prendono origine le principali eccellenze alimentari che tutto il mondo ci invidia. E’ quindi più corretto sostenere che la differenza deriva molto probabilmente dalla cultura alimentare e dall’abitudine a consumare alimenti che sono nello stesso tempo sani e gustosi.

I risultati dello studio americano hanno inoltre evidenziato che i partecipanti si sono detti disposti a pagare un 23,4% in più per i prodotti etichettati come biologici.

I ricercatori hanno infine rilevato come alcuni dei volontari interpellati fossero meno influenzabili di altri. Coloro che dichiaravano di leggere regolarmente le etichette nutrizionali e quelli che acquistano regolarmente prodotti biologici si sono infatti rivelati meno sensibili all’effetto “aureola di salute” provocato dalla sola dicitura “biologico” sulla confezione.