

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università
e della Ricerca*
Dipartimento per l'Istruzione



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

I DETERMINANTI DELLE SCELTE ALIMENTARI



La qualità complessiva di un alimento è data
dalla sommatoria dei valori che noi
attribuiamo ad esso.





I valori della qualità alimentare

1. **valore igienico-sanitario**, (livello di salubrità e di sicurezza d'un alimento);
2. **valore nutrizionale** (calorie e nutrienti presenti);
3. **valore tecnologico** (resa, resistenza alle manipolazioni, ecc.);
4. **valore ecologico** (naturalità, ecocompatibilità);
5. **valore etico** (sensibilità verso le modalità di produzione, rispetto della sicurezza dei lavoratori);



I valori della qualità alimentare

Infine vi è il valore edonistico d'un alimento, ossia la sua capacità di soddisfare tutte le attese "meno razionali", quelle collegate alla cosiddette "cinque esse": sensi, sapere, status, simpatia, servizio.





- ◆ In epoca di benessere diffuso, il valore edonistico d'un alimento assume sempre maggiore importanza nelle scelte di consumo.





I sensi sono le nostre antenne sul mondo ed il nostro rapporto col cibo le utilizza pienamente tutte quante.





Il servizio

- ◆ La qualità di servizio rappresenta l'insieme delle sue qualità d'uso, che si esprimono attraverso particolari caratteristiche quali la conservabilità (resistenza al deterioramento), la trasportabilità, l'economicità, l'accessibilità (una disponibilità comoda e costante).





La simpatia

Può sembrare strano, ma un alimento si sceglie per la sua simpatia, un processo di umanizzazione che nasce dalla capacità di creare emozioni positive e sentimenti condivisi, come la capacità di attrarre e di indurre all'allegria.



"simpatia" (dal greco *sympatheia* "patire con", "provare emozioni insieme").



Lo status

Oggi il cibo non è solo un mezzo di sussistenza, ma viene vissuto come mezzo di espressione, come evento culturale e sociale: il cibo come vero e proprio status sociale e culturale.





Lo status

E lo stesso termine "convivio"
(dal latino "cum vivere" =
vivere insieme e mangiare
insieme) identifica un
carattere tipico, se non
esclusivo, della specie
umana .

Un modo per trasformare il
gesto nutrizionale
dell'alimentarsi in un fatto
eminentemente culturale e
sociale.





Territorialità e non tipicità

Sono i prodotti che rispondono positivamente a tutte attese e racchiudono in sé tutti i molteplici valori d'un alimento (ecologici, etici, edonistici ma non solo)

Perché i prodotti locali rispondono ad una serie di aspettative: economiche, ambientali, etiche e sociali, culturali.

Il prodotto locale è l'espressione d'una filiera locale



Le scelte alimentari

È importante quindi che tutte le volte che si acquista un alimento bisogna essere consapevoli che stiamo facendo delle scelte che incidono profondamente non solo sulla nostra personale salute, ma anche sul futuro benessere dei nostri figli e del nostro pianeta.

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università
e della Ricerca*
Dipartimento per l'Istruzione



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

Grazie per l'attenzione