

Seguire le tendenze per non morire di prezzi bassi



Nel periodo pre-Covid i consumi alimentari manifestavano alcune tendenze che nel periodo post-Covid si sono accentuate: alimenti salutistici, antibiotic free, ottenuti nel rispetto dell'ambiente e in modo sostenibile, garantendo il benessere animale, in prossimità dei luoghi di consumo e 100% made in Italy. Questi trend sono una moda passeggera o un cambiamento strutturale? Perché

questa accelerazione nel post-Covid?

Ambiente e sue conseguenze: non è una moda!

Ci sono troppi e troppo frequenti esempi a ricordare ai cittadini-consumatori l'importanza di salvaguardare l'ambiente: le tempeste d'acqua, le grandinate, l'eccesso di calore, lo scioglimento dei ghiacciai. Certo sarà difficile distinguere il vero dalle fake news: inquinare di più un imballaggio in plastica riciclata o un cartone con grande quantità di colla? Comunque il consumatore preferirà il cartone. Ci saranno sempre più bilanci di sostenibilità, pannelli fotovoltaici, auto elettriche, etichette con la carbon foot print.

Uso fitofarmaci e fertilizzanti chimici: non è una moda!

La richiesta della loro riduzione è pressante. La Strategia «A Farm to Fork» (ridurre del 50% l'uso di agrofarmaci e del 20% quello di fertilizzanti) non è una scelta del «palazzo», ma una richiesta dal basso (dai cittadini).

Antibiotic free: non è una moda!

Andrà avanti anche se spesso è irrazionale. Dovrebbero essere vietati quelli preventivi, mai quelli curativi. Però è difficile da spiegare! Benessere animale: non è una moda! Molti cittadini hanno animali in casa e sono super sensibili agli animali. Le normative saranno sempre più stringenti, gli animalisti sempre più una «molestia» per gli allevatori. Le condizioni di allevamento dovranno essere dimostrate e garantite e le certificazioni aumenteranno a dismisura.

Salute: non è una moda!

Il cibo è sempre più sinonimo di salute, accompagnato dalle sue caratteristiche salutistiche: sali minerali, fibre, Omega 3, vitamine, selenio, iodio, glutine, grassi, sale, conservanti, coloranti, olio di palma, zucchero, lattosio, ecc. Basta pensare

all'esplosione dei consumi di frutta secca. Le scelte dei consumatori sono spesso discutibili, fortemente influenzate da tendenze senza base scientifica e frequentemente da fake news. Ma la cura del corpo è ormai un'ossessione per moltissimi consumatori, come dimostra il boom di palestre, biciclette, running, trekking. Prossimità e made in Italy: una tendenza che avanza da alcuni anni, ma che è esplosa durante l'emergenza Covid, con la crescita del consumo di prodotti locali, negozi di prossimità, filiere corte, e-commerce, made in Italy, vacanze in Italia. Sono garanzia di sicurezza sanitaria, sostenibilità, equità (finanziano l'economia locale).

Durerà l'attenzione alla prossimità e alla provenienza dei prodotti? Conterà più la qualità o la provenienza?

Per ora, la prossimità e il made in Italy stanno crescendo. L'accelerazione di queste tendenze è imposta dai cittadini-consumatori che, in piena emergenza Covid-19, hanno manifestato l'interesse o la preoccupazione per la sostenibilità ambientale e, addirittura, molti attribuiscono la causa del Covid a modelli economici e di consumo insostenibili e iniqui.

Cosa implica per l'agricoltura e l'agroalimentare? Cosa deve fare l'agricoltura italiana?

Gli agricoltori hanno una grande occasione per aumentare il valore dei propri prodotti. Ma devono osservare e seguire i trend e le aspettative dei consumatori. A questo scopo devono sfruttare le filiere corte (ove possibile); aggregarsi per portare i prodotti di tendenza nei luoghi di consumo (nelle città); allearsi con l'industria e la distribuzione alimentare, le quali hanno bisogno dell'agricoltura perché il consumatore vuole prodotti realizzati in una filiera chiara e trasparente.

In sintesi, seguire i trend del consumatore per dare valore ai prodotti, altrimenti l'agricoltore italiano morirà di prezzi bassi.

Angelo Frascarelli
Università di Perugia