

Pasta bio, garanzia dell'origine del grano

Ricerca dei prof Zanoli e Naspetti. Torriani: «Sostegno alle aziende»

Il consumatore di pasta biologica guarda all'origine della materia prima, predilige prodotti locali come garanzia di qualità, apprezza i richiami alla tradizione e ai sapori antichi, desidera un packaging riciclabile ed ecologico. Sono le principali indicazioni che arrivano da uno studio promosso dal Consorzio Marche Biologiche nell'ambito del progetto "Biodiversity2food" e realizzato dall'Università Politecnica delle Marche per aiutare le aziende del settore ad essere più competitive, rispondendo in modo efficace alle aspettative di chi sceglie il bio. «Il

mercato del biologico – dice Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche – presenta notevoli opportunità. Per coglierle è fondamentale che come produttori riusciamo a far percepire meglio la grande qualità del biologico marchigiano. Per questo, come Consorzio, mettiamo in campo quegli

**PRESENTATO LO STUDIO
DEL CONSORZIO MARCHE BIO
E DELL'UNIVERSITÀ POLITECNICA**

strumenti che aiutano le nostre aziende ad arrivare al consumatore nel modo più efficace. Lo studio nasce con questi obiettivi». Dalla ricerca, realizzata dal Laboratorio analisi del consumatore della Politecnica, coordinato dal prof Zanoli e dalla prof Naspetti, emerge come la pasta di grano duro occupi un posto centrale nella dieta degli Italiani. Nello scegliere un pacco di pasta, il consumatore biologico dichiara di prestare attenzione all'origine del grano e della pasta; in particolare chiede che il grano abbia un'origine italiana e che la pasta sia anch'essa prodotta all'interno dei confini

nazionali, meglio ancora se locale. Lo studio evidenzia che l'attributo locale è anche associato ad una percezione di qualità superiore. Rispetto alle informazioni presenti in confezione, il consumatore chiede etichette chiare e ben visibili; inoltre, c'è una preferenza per i pacchi che evocano la tradizione, l'artigianalità e i sapori antichi e genuini, mantenendo intatta la semplicità e l'estetica del design. Chi compra pasta bio vuole anche poter vedere il prodotto all'interno, per questo apprezza la "finestra" nel pacco che permetta di vedere il contenuto. Inoltre, il consumatore si aspetta che la pasta biologica abbia un packaging che spicchi sullo scaffale e che sia di materiale "riciclabile e compostabile" o comunque preferibilmente senza (o con meno) plastica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA