



UNC
CONSUMATORI.IT

PESCE A TAVOLA: i consumatori preferiscono quello fresco, con attenzione alla provenienza e all'aspetto

18 Dicembre 2019

Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori

Convinti delle proprietà nutrizionali benefiche del pesce, apprezzato anche per il suo gusto, 6 consumatori su 10 preferiscono quello fresco, con un occhio alla provenienza e un altro all'aspetto. Ecco i risultati della survey UNC...

Roma, 18 dicembre 2019 - "Proprietà benefiche (70% delle risposte) e piacere per il palato (66%) sono le principali ragioni che spingono i consumatori a mangiare pesce, la cui scelta di acquisto, con preferenza per quello fresco, dipende principalmente dalla provenienza (66%) e dall'aspetto (63%). Questi i primi risultati emersi dalla *survey 'Pesce a tavola: quali abitudini?'* lanciata dall'UNC sul sito www.consumatori.it e sui suoi canali social e realizzata con la collaborazione di Assoittica, Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche". E' quanto rende noto la prima associazione di consumatori in Italia.

"Il sondaggio -spiega Massimiliano Dona, presidente dell'UNC- seppur non abbia valore statistico e intenda semplicemente fotografare il *sentiment* degli utenti, ha avuto un significativo riscontro (oltre 600 risposte), a conferma dell'attenzione sempre crescente che i consumatori mostrano verso un'alimentazione sana ed equilibrata."

Entrando nel vivo dello studio, quasi la metà dei consumatori dichiara di mangiare pesce due/tre volte alla settimana e il 32% una volta a settimana, con un'importante preferenza per il pesce fresco (61% delle risposte), seguito dal pesce congelato/surgelato (35% delle preferenze).

Tra le motivazioni principali nel consumo di pesce, troviamo le proprietà benefiche di questo alimento, evidenziate dalle donne ancor più che degli uomini (74% vs 66% delle risposte).

Proseguendo nell'analisi dei dati, il costo (indicato da 32 consumatori su 100) e il poco tempo a disposizione da dedicare alla preparazione di questo alimento (31% delle scelte) sembrano rappresentare un freno ad un consumo maggiore di pesce. "Un dato questo -commenta Dona- che evidenzia come prezzi e tempo siano due variabili che oggi più che mai incidono fortemente sul comportamento di consumo delle persone. Basti pensare -conclude il presidente dell'UNC- che proprio il prezzo conquista il podio, al terzo posto con

quasi il 50% delle preferenze, tra le variabili che maggiormente orientano le scelte di acquisto”.

“Lo studio condotto in collaborazione con l’Unione Nazionale Consumatori -dice il Segretario Generale di Assoitica Italia, Giuseppe Palma- “è stato uno strumento utile per capire da un lato cosa pensa il consumatore del prodotto ittico e dall’altro lato per fornire utili indicazioni per il prodotto ittico del futuro. Ovviamente l’associazione si muove su delle specifiche indicazioni che sono la sicurezza alimentare, la tracciabilità e la sostenibilità. In questo caso specifico infatti abbiamo notato con piacere che oltre il 40% degli intervistati consuma 2-3 volte a settimana il prodotto ittico. Inoltre -prosegue Palma- insieme all’Unione Nazionale Consumatori dovremmo aumentare sempre più questa percentuale, perché l’Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) suggerisce di mangiare almeno 2 pasti a base di pesce a settimana se non 3-4 in ragione dei notevoli effetti positivi che un’alimentazione ricca di prodotti ittici porta per la salute”.

“Ci siamo inoltre resi conto -continua il dott. Palma- che è fondamentale informare un consumatore sempre più attento alla propria alimentazione, che richiede di essere sempre più informato sulle caratteristiche del prodotto che consuma. Proprio in funzione di questo -conclude Palma- l’associazione è particolarmente attenta a tutte le indicazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura e possiamo sicuramente confermare che i prodotti ittici, nell’ambito dell’agro alimentare, siano tra gli alimenti con il maggior contenuto di informazioni in etichetta”.

SCOPRI I RISULTATI COMPLETI DELLA SURVEY