

Rischio chimico

Un sito per informare i giovani consumatori

Per realizzare il progetto sono stati coinvolti gli studenti

di *Claudio Mantovani e Silvia Bonaldo*

Comunicatore della scienza e Sociologa, Struttura complessa SCS7 "Comunicazione e conoscenza per la salute", Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezia

Per informare i giovani sui rischi chimici associati al consumo di prodotti alimentari, l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezia ha realizzato un sito web. L'idea è nata dal confronto con classi di studenti della scuola superiore, coinvolti attivamente nelle fasi di progettazione della piattaforma web e di redazione dei contenuti

informazioni, non sempre accurate e attendibili. Se in passato le persone si limitavano a cercare notizie sui mezzi di comunicazione tradizionali e a consultare siti web, oggi la proliferazione dei social media ha favorito la nascita di numerose communities on line: un'opportunità per la comunicazione del rischio alimentare, di cui è bene valutare, però, benefici e trappole¹.

Una responsabilità di tutti

Il rischio chimico, rappresentato dalla presenza volontaria o involontaria di sostanze tossiche pericolose per la salute, è, tra quelli alimentari, il più temuto dai consumatori italiani ed europei². Tali sostanze includono contaminanti ambientali, metalli pesanti e molecole rilasciate dai materiali utilizzati nelle fasi di produzione o dal packaging. In molti casi il consumatore non può fare molto per tutelarsi, soprattutto se i contami-

Malattie, epidemie, crisi alimentari e ambientali sono fra gli argomenti più seguiti e discussi nella rete e la sicurezza di alimenti e bevande è sicuramente uno dei temi sanitari di maggiore attualità. La comunicazione del rischio alimentare è caratterizzata, tuttavia, dalla circolazione di un'enorme quantità di

¹ Rutsaert, P., et al. (2013b), *The use of social media in food risk and benefit communication*, Trends in Food Science & Technology, vol. 30(1), pp. 84-91.

² Commissione europea (2010), *Special Eurobarometer 354 - Food-related risks*, disponibile al seguente indirizzo web: http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_354_en.pdf

nanti sono già presenti nelle materie prime. In altri casi, invece, è possibile adottare misure che riducano l'esposizione al rischio attraverso l'assunzione di comportamenti corretti nelle fasi di acquisto, conservazione, preparazione e cottura dei prodotti alimentari. In altre parole, se da una parte vi è la responsabilità di chi produce, vende e controlla i prodotti alimentari di garantirne adeguati standard igienico-sanitari, dall'altra esiste anche quella del consumatore di gestire correttamente, nell'ambiente domestico, gli alimenti e le bevande acquistati. A tal fine, è necessario che quest'ultimo disponga di conoscenze adeguate e scientificamente affidabili, provenienti da fonti istituzionali.

Comunicazione del rischio, la metodologia partecipativa

In questo contesto, si inserisce il sito web sul rischio chimico alimentare³ realizzato dall'Istituto Zooprofilattico sperimentale delle Venezie (Osservatorio e Laboratorio comunicazione della scienza della Struttura complessa SCS7 "Comunicazione e conoscenza per la salute" e Struttura complessa SCS2 "Chimica"), nell'ambito di un progetto di ricerca finanziato dal Ministero della Salute⁴, allo scopo di aumentare la consapevolezza del consumatore intorno ai rischi chimici in cucina e favorirne l'adozione di comportamenti corretti e protettivi della salute.

L'iniziativa ha visto la collaborazione del dipartimento di Scienze umane per la formazione "Riccardo Massa" dell'Università degli Studi di Milano "Bicocca" e dell'Ufficio Scolastico regionale per il Veneto.

Il sito, rivolto ad un target giovane, con l'obiettivo di divulgare conoscenze scientifiche chiare, corrette e semplici, è stato ideato a partire dalla ricognizione dei bisogni informativi degli adolescenti, di età compresa tra i 16 e i 18 anni, e, quindi, delle loro attese in termini di adeguatezza

za delle tecnologie da impiegare per soddisfare tali urgenze.

Nella prima fase del progetto è stato adottato un approccio di tipo partecipativo, definito "Scenario Workshop". Questa metodologia prevede l'interazione di diversi attori sociali, riuniti in sessioni plenarie e lavori di gruppo, che condividono esperienze e conoscenze sul tema proposto, sviluppando una visione comune e concrete strategie di azione. Nello specifico, sono stati realizzati due incontri con due classi di studenti di scuole superiori della Provincia di Padova (un liceo scientifico ed un istituto tecnico chimico), ciascuno della durata di quattro ore. Tali incontri, coordinati dai ricercatori dell'Osservatorio dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, sono stati condotti da un chimico, da un esperto di comunicazione della scienza e da un esperto di tecnologie web.

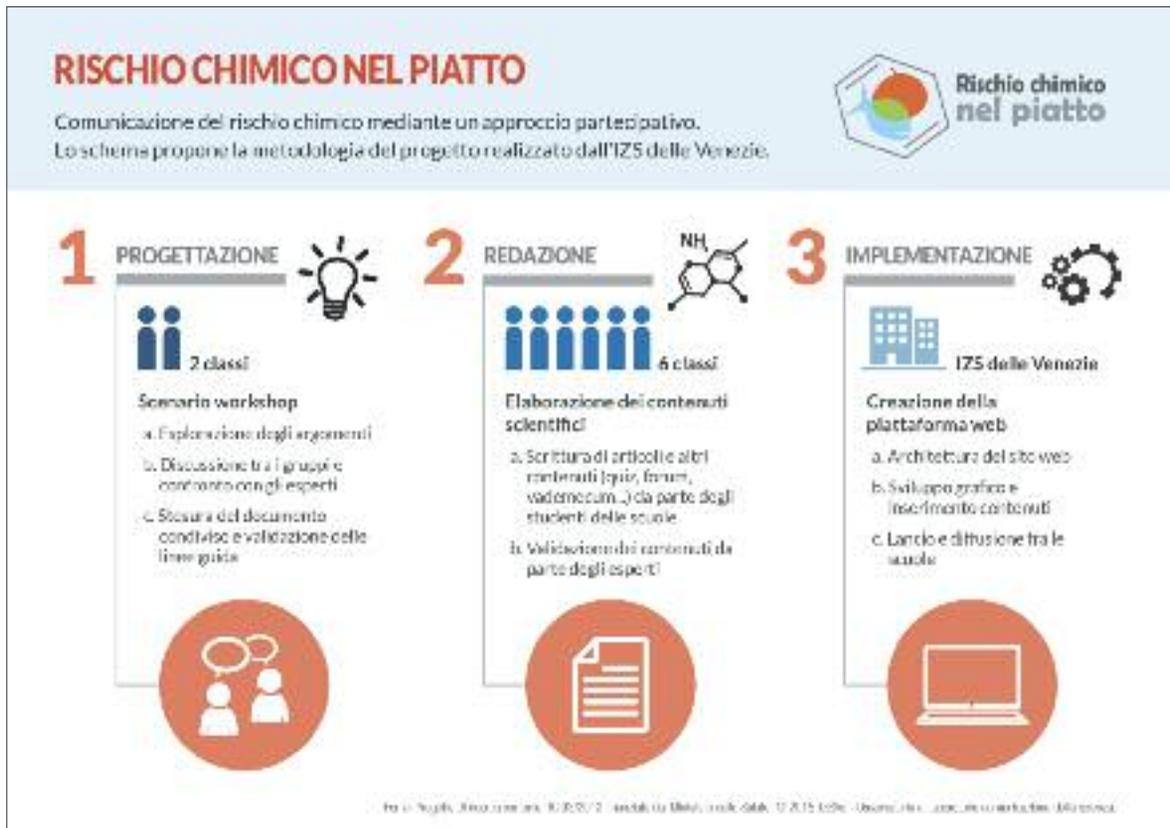
Lo strumento più efficace per diffondere informazioni sul rischio chimico alimentare ai giovani consumatori è un sito web interattivo, arricchito da video, approfondimenti, forum, test e quiz

Così come previsto dalla metodologia adottata, sono state presentate agli studenti alcune proposte di analisi e sviluppo della tematica, al fine di fornire degli spunti di discussione sull'argomento. Successivamente i partecipanti sono stati divisi in gruppi, guidati da un mediatore, e invitati a confrontarsi per:

- selezionare uno o due strumenti di comuni-

³ Il sito è fruibile al seguente indirizzo web: <http://rischiochimiconelpiatto.izsvenezie.it/>

⁴ Si tratta del progetto RC IZS VE 03/12 "Scenario workshop e approccio *mixed methods*: sperimentazione di due metodologie innovative per la costruzione di strumenti *web based* finalizzati alla comunicazione del rischio chimico correlato al consumo di alimenti".



Il sito web “Rischio chimico nel piatto” è stato realizzato mediante un approccio partecipativo: gli studenti sono stati coinvolti nella fase di progettazione e nella redazione dei contenuti.

cazione web appropriati alla divulgazione di contenuti scientifici;

- identificare le modalità di divulgazione e di promozione dei contenuti scientifici.

Il confronto è proseguito in sessione plenaria, attraverso riflessioni e quesiti a compagni ed esperti, da cui è scaturito un documento di sintesi condiviso. Dal dibattito è emerso che lo strumento più efficace per diffondere conoscenze sul rischio chimico alimentare ai giovani consumatori è un sito web interattivo, arricchito da video, approfondimenti, forum, test e quiz.

Il sito web

Sulla base dei suggerimenti raccolti nella prima fase del progetto, si è passati a quella di progettazione e sviluppo del sito web “Rischio chimico nel piatto”, i cui contenuti scientifici sono stati

allestiti ad hoc, coinvolgendo gli studenti di sei classi di scuola secondaria di secondo grado di Padova, dello stesso indirizzo di quelle che hanno preso parte alla fase precedente. Nello specifico, sono stati considerati sia prodotti alimentari che più di altri possono veicolare sostanze chimiche pericolose per la salute, sia molecole potenzialmente rischiose. All’interno del sito, si possono così trovare informazioni in merito, ad esempio, ai prodotti ittici (alimenti che possono contenere metalli pesanti, come cadmio, piombo e mercurio), all’istamina (sostanza chimica che si può sviluppare nei prodotti ittici acquistati freschi, qualora non sia stata rispettata la catena del freddo), al benzo(a)pirene e all’acrilamide (sostanze chimiche che si formano naturalmente durante la cottura dei cibi ad alte temperature, rispettivamente in alimenti cotti alla griglia, al barbecue, arrosto e mediante affumicatura e in alimenti cotti al forno, alla griglia e tramite frittura).



Il sito web “Rischio chimico nel piatto” contiene articoli, quiz, test, forum, linee guida e video.

46

Le conoscenze adeguate sui rischi alimentari permettono di compiere scelte consapevoli, già a partire dalla pianificazione degli acquisti, e adottare comportamenti igienico-sanitari corretti nella preparazione domestica dei cibi, ma le stesse regole valgono anche qualora si intenda consumare un pasto fuori casa.

Il coinvolgimento diretto degli studenti nella progettazione di un prodotto di comunicazione rispondente alle esigenze dei loro pari rappresenta una novità nel campo della ricerca sulla comunicazione del rischio

In questo senso, il sito web “Rischio chimico nel piatto” si inserisce tra le iniziative di prevenzione e di educazione alla salute volte a sensibilizzare i giovani al tema della sicurezza alimentare. Considerando che negli ultimi trent’anni è aumentata l’attenzione sulle strategie di comunicazione del rischio⁵, lo sviluppo e la valutazione di efficacia degli strumenti a disposizione per comunicare costituisce un obiettivo essenziale della comunicazione del rischio applicata alla sicurezza alimentare⁶.

Il coinvolgimento diretto degli studenti nella progettazione di un prodotto di comunicazione rispondente alle esigenze dei loro pari, oltre a rappresentare una novità nel campo della ricerca sulla comunicazione del rischio (in cui le scienze sociali e della formazione si affiancano alle scienze mediche veterinarie), si è dimostrato per questa fascia di popolazione un’opportunità concreta di contribuire attivamente alla costruzione partecipata delle conoscenze.

⁵ Renn, O. (2008), *Risk governance - Coping with uncertainty in a complex world*, Londra, Earthscan.

⁶ Tiozzo B., Mari S., Magaouda P., Arzenton, V., Capozza, D., Neresini, F., Ravarotto, L. (2011), *Development and evaluation of a risk-communication campaign on salmonellosis*, Food Control, vol. 22(1), pp. 109-117.