

Ristorazione etnica

Nuove tendenze, nuovi rischi

Il punto sulle problematiche sanitarie

di Mosè Giaretta*, Silvia Marcolin**, Renzo Mioni***, Licia Ravarotto****

* Tecnico esperto in sicurezza alimentare, ** Sociologa, *** Direttore di Struttura complessa "Valorizzazione delle produzioni alimentari", **** Direttore di Struttura complessa "Comunicazione e conoscenza per la salute", presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie

I risultati di uno studio sul consumo di cibo etnici in Italia

Negli ultimi decenni le abitudini alimentari degli italiani sono cambiate. In particolare si è registrato un aumento del consumo di cibo etnico¹, che molte persone ormai considerano un'abitudine alimentare consolidata². Per cibo etnico intendiamo "un alimento presente sul mercato nazionale, ma proveniente da Paesi di cultura alimentare e tradizione culturale diverse da quelle del Paese ospitante"³.

L'incremento della vendita di prodotti della cucina etnica è contestuale alla crescente diffusione sul

territorio di ristoranti ed esercizi d'asporto che propongono questa tipologia gastronomica: tra il 2011 ed il 2014, infatti, un ristorante di nuova apertura su tre è stato di questo tipo e in tutto il territorio nazionale sono stati censiti circa 190 mila esercizi ristorativi etnici⁴.

Dal punto di vista sociale ciò rappresenta un'interessante apertura culturale, che tuttavia pone alcune nuove questioni in termini di rischio per il consumatore, sia per la particolarità delle procedure di lavorazione e degli ingredienti utilizzati sia per il comportamento degli operatori impiegati nelle pratiche di manipolazione di questi alimenti e di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Soprattutto il livello igienico-sanitario adottato è spesso riferito come problematico dalle Autorità competenti e sicuramente merita di essere meglio

¹ Russo, A. (2015). *Rapporto Coop 2015*. Vedi <http://www.rapportocoop.it/>

Fondazione Leone Moressa (2011). *Rapporto Annuale sull'economia dell'immigrazione 2011*.

Marletta, L., Turrini, A., Camilli, E., Spadoni, F., Carnovale, E., Scardella, P., Spada, R. (2006). *Alimenti etnici, un fenomeno in espansione in Europa: studio in un progetto europeo*. Rivista di Scienze dell'alimentazione (gennaio-dicembre), pp. 9-15.

² Censis/Coldiretti (2010). *Primo Rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani*. Recuperato da http://www.censis.it/14?Shadow_ricerca=107088

³ Marletta, L., Turrini, A., Camilli, E., Spadoni, F., Carnovale, E., Scardella, P., Spada, R. (2006). *Alimenti etnici, un fenomeno in espansione in Europa: studio in un progetto europeo*. Rivista di Scienze dell'alimentazione (gennaio-dicembre), pp. 9-15.

⁴ Russo, A. (2015). *Rapporto Coop 2015*. Recuperato da <http://www.rapportocoop.it/>

conosciuto, mappato e monitorato anche in Italia, così come si sta facendo in altri Paesi: alcuni studi condotti negli Stati Uniti hanno infatti rilevato che i ristoranti etnici lavorano in modo significativamente peggiore in relazione ai fattori di rischio identificati dalla *Food & Drug Administration*⁵ e sono più facilmente associati a focolai di origine alimentare rispetto ai ristoranti non etnici⁶.

A partire da queste considerazioni è stato sviluppato il progetto di ricerca dal titolo "Ristorazione etnica e sicurezza alimentare: problematiche microbiologiche, reazioni avverse, frodi e percezione del rischio da parte del consumatore finale"⁷, con l'obiettivo di circoscrivere l'esposizione al rischio del consumatore e fornire dati utili per attivare interventi di prevenzione e controllo.

In tal senso si è lavorato su due fronti:

- caratterizzando i prodotti etnici che vengono maggiormente consumati dal punto di vista dei pericoli per la salute pubblica, attraverso la realizzazione di uno studio pilota di tipo conoscitivo nel territorio del Triveneto;
- rilevando la percezione del rischio dei consumatori italiani associato a questa particolare tipologia di preparazione e vendita per poter attivare opportune azioni necessarie alla prevenzione e al controllo del fenomeno.

Cibo etnico e sicurezza alimentare: i risultati di laboratorio

L'attività di laboratorio effettuata durante la sperimentazione ha riguardato un'area geo-

grafica limitata, in ragione delle risorse disponibili e della necessità di attivare una prima fase conoscitiva su cui impostare studi successivi e mirati.

Sono stati selezionati 55 esercizi ristorativi dislocati in quattro Province di tre Regioni diverse (Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige).

Il campionamento, svolto grazie alla collaborazione con i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Asl di Padova, Belluno e Pordenone e dei Servizi Veterinari dell'Azienda sanitaria provinciale di Trento, ha interessato gli alimenti pronti per il consumo, gli intermedi di lavorazione e gli ambienti di lavoro. In tal modo si è inteso analizzare le correlazioni esistenti tra la qualità igienico-sanitaria degli ingredienti impiegati, le modalità di preparazione e conservazione, la pulizia dei luoghi di lavorazione e l'efficacia delle operazioni di sanificazione.

Sono stati eseguiti circa 2.000 accertamenti microbiologici su un totale di 170 matrici alimentari presenti in cucina e 80 matrici ambientali.

Di seguito, si propongono alcuni dei risultati ottenuti, principalmente come spunto di riflessione per poterne approfondire il significato:

- nella ristorazione araba ed asiatica, si è registrata la presenza di elevate cariche microbiche nei vegetali usati come ingredienti crudi;
- molte superfici delle attrezzature e degli strumenti di lavoro destinati ad entrare in contatto con gli alimenti sono risultati in-

⁵ Food and Drug Administration (2009). *Food Code. National Technical Information Service Publication*. Vedi [http://www.fda.gov/Food/guidanceregulation/Retail foodprotection/foodcode/ucm2019396.htm](http://www.fda.gov/Food/guidanceregulation/Retail%20foodprotection/foodcode/ucm2019396.htm).

Food and Drug Administration (2013). *Food Code. National Technical Information service Publication*. Vedi <http://www.fda.gov/Food/guidanceregulation/retailfoodprotection/foodcode/ucm374275.htm>.

Harris, K. J., Murphy, K. S., Dipietro, R. B., & Rivera, G. L. (2015). *Food safety inspections results: A comparison of ethnic-operated restaurants*. International Journal of Hospitality Management, n. 46, pp. 190-199. Vedi <http://doi.org/10.1016/j.ijhm.2015.02.004>

Kwon, J., Roberts, K.R., Shanklin, C.W., Liu, P., & Yen, W.S.F. (2010). *Food safety training needs assessment for independent ethnic restaurants: Review of health inspection data in Kansas*. Food Protection Trends, n. 30(7), pp. 412-421.

⁶ Franco, W., Simonne, A. (2009). *Mexican food safety trends: Examining the CDC data in the United States from 1990 to 2006*. Food Protection Trends, n. 29(4), pp. 204-210.

Hedberg, C.W., Smith, J.S., Kirkland, E., Radke, V., Jones, T.F., Selman, C. A., & EHS-Net Working Group (2006). *Systematic environmental evaluations to identify food safety differences between outbreak and nonoutbreak restaurants*. Journal of Food Protection, n. 69(11), pp. 2697-2802.

⁷ Il progetto, con codice RC 17/2012, è stato finanziato dal Ministero della Salute.

quinati anche dopo essere stati sottoposti a sanificazione;

- in circa il 50% dei campioni di kebab analizzati si è riscontrata carne di specie diversa da quella dichiarata in etichetta;
- il glutine, anche in concentrazioni ragguardevoli (> 400 mg/kg), si è rinvenuto in molti alimenti nei quali la presenza è inverosimile (verdure per kebab 10%, kebab 11%, spaghetti alla cantonese 100%, prodotti e preparati di carne della cucina asiatica 20%, prodotti a base di molluschi e crostacei della cucina asiatica 25% e tracce in campione di sushi); un fatto singolare, che merita di essere tenuto sotto osservazione per evitare che si trasformi in rischio reale per i consumatori celiaci.

Tutti i risultati sono stati oggetto di divulgazione durante momenti informativi organizzati soprattutto per Autorità competenti, addetti alla prevenzione e ai controlli, e ristoratori.

Questi incontri hanno rappresentato l'assist per raccomandare:

- l'adeguata implementazione delle buone prassi igieniche e di lavorazione (in modo particolare in riferimento alle modalità di sanificazione delle attrezzature e degli ambienti, e al lavaggio dei vegetali);
- l'accorto mantenimento della catena del freddo;
- l'attenzione da porre nei confronti della selezione dei fornitori (soprattutto per quanto attiene al kebab);
- la correttezza delle informazioni da rispettare e fornire ai consumatori relativamente alle allergie e alle intolleranze (in modo particolare, al glutine).

Si è suggerito soprattutto l'adozione di modelli di autocontrollo semplificati e maggiormente proporzionati alle realtà in questione, con l'implementazione di verifiche come il controllo degli ambienti dopo la sanificazione per valutarne l'efficacia, il monitoraggio microbiologico periodico dei prodotti pronti al consumo crudi e verifiche analitiche delle specie d'origine delle carni dei kebab.

Cucina etnica, consumatori italiani e percezione del rischio

Le abitudini e le percezioni dei consumatori italiani sono state analizzate attraverso la progettazione e la realizzazione di un'indagine che ha coinvolto tutto il territorio nazionale nel mese di settembre 2014. Come strumento di rilevazione è stato scelto un questionario semi-strutturato, costruito sulla base della letteratura esistente e somministrato a un campione della popolazione italiana attraverso il metodo definito *Computer Assisted Web Interviewing* o CAWI.

Hanno partecipato 1.317 rispondenti, di cui 1.116 hanno dichiarato di consumare cibo etnico, andando a costituire il campione oggetto dello studio.

Questi alcuni elementi emersi dai dati anagrafici:

- il 52,5% sono donne;
- il 39,1% ha più di 55 anni;
- il 45,8% vive nel Nord Italia;
- il 45,9% ha il diploma di scuola secondaria superiore e il 36,7% la laurea;
- il 50% ha un impiego.

Per quanto riguarda l'abituale consumo di cibo etnico dei rispondenti, il risultato emerso ha confermato le tendenze di consumo in crescita già rilevate dagli studi Censis 2015 e Coop 2015⁸. Il 57,5% degli intervistati ha infatti dichiarato un consumo aumentato negli ultimi cinque anni mentre per il 31,7% è rimasto invariato e per il 10,8% è diminuito.

I quesiti posti hanno poi approfondito il tema del consumo di cibo etnico rispetto alla ristorazione, all'acquisto presso negozi e supermercati e alla preparazione domestica.

Il 92,2% del campione ha dichiarato di mangiare cibo etnico al ristorante o presso esercizi d'asporto mentre il 7,8% ha affermato di non essere mai andato in una di queste tipologie di realtà ristorative. La maggioranza (45,1%) le frequenta qualche volta all'anno, minore invece è la percentuale di coloro che le frequenta più spesso: il 29,5% una o due volte al mese e il 5,8% ogni settimana. Il restante 11,8%, infine, vi si reca meno di una volta all'anno.

Le motivazioni del consumo di cibo etnico presso ristoranti o *take away* sono varie. Le più comuni

riguardano il “voler mangiare qualcosa di diverso” e il fatto che questa tipologia di cibo “piace”. Una motivazione molto condivisa fra i consumatori è la curiosità verso culture di altri Paesi. In *Tabella 1* sono riportate le varie spinte al consumo e le relative percentuali di risposta (i consumatori avevano la possibilità di indicarne al massimo due).

Le realtà ristorative di cibo etnico più frequentate sono risultate le seguenti: araba (21,4%), cinese (21,3%) e giapponese (17,1%). Altre tipologie apprezzate sono il messicano, il greco, l'indiano, l'argentino, l'asiatico/thai, il brasiliano, l'ebreo e l'africano.

Il 75% degli intervistati ha dichiarato inoltre di acquistare ingredienti per la preparazione domestica in negozio o al supermercato. I prodotti di maggior consumo sono quelli della cucina cinese e/o giapponese (38,8%), seguiti da prodotti della cucina messicana/latino americana (25,7%), medio-orientale (14,2%), del sud-est asiatico (10,6%), o di altre ancora (10,7%).

Al momento dell'acquisto, il 67,2% dei consumatori ha sostenuto di leggere l'etichetta sempre, il 23,9% qualche volta, il 5,8% raramente e il 3,1% mai.

Tabella 1
Motivazioni correlate al consumo di cibo etnico al ristorante o presso esercizi d'asporto*

MOTIVAZIONI AL CONSUMO DI CIBO ETNICO	PERCENTUALE
Per mangiare qualcosa di diverso	51,4%
Mi piace il tipo di cibo	51,3%
Sono curioso in merito alle culture di altri Paesi	31,1%
È economico	7,4%
Mi ricorda i viaggi che ho fatto	6,9%
È vicino a casa mia	2,5%
Altro	1,2%

* I consumatori avevano la possibilità di indicarne al massimo due

I consumatori di cibo etnico associano l'idea di rischio ad alcune cucine più che ad altre. In particolare quella considerata più rischiosa è la giapponese, seguita dalla cinese e dalla araba.

La classifica delle cucine considerate più a rischio e le ragioni di percezione associate sono riportate nella *Tabella 2*.

Tutti i risultati dell'indagine sono stati pubblicati dal *Journal of Food Safety* nell'articolo dal titolo “*Ethnic Food consumption: Habits and risk perception in Italy*”⁹.

Alcune considerazioni

Lo studio ha consentito di delineare il fenomeno del consumo di cibo etnico in Italia, ancora poco conosciuto soprattutto in termini di implicazioni per la salute pubblica, attuando una duplice valutazione su scala campionaria: quella del rischio reale, attraverso una serie di analisi principalmente microbiologiche, e quella del rischio percepito, realizzando un'indagine sulle attitudini al consumo.

Se, da un lato, l'assenza di particolari microrganismi patogeni può tranquillizzare, dall'altro deve preoccupare la presenza di alte cariche microbiche negli ingredienti, come ad esempio nelle verdure, e sulle superfici di lavoro destinate alla manipolazione o, più in generale, al contatto con gli alimenti. Un altro aspetto da considerare, sul quale va mantenuto alto il livello di attenzione, è rappresentato dalla presenza di componenti non dichiarati in etichetta: un pericolo latente per alcune categorie di consumatori a rischio oltre che una frode commerciale.

I risultati dell'indagine sulla percezione del rischio, condotta avvalendosi di tecniche proprie della ricerca sociale, hanno confermato che il consumo di questa tipologia di cibo è in crescita. In particolare per la maggior parte degli intervistati è aumentato negli ultimi cinque anni.

È emerso, inoltre, che l'etnico è apprezzato e consumato sia presso esercizi ristorativi e di take

⁸ Censis/Coldiretti (2010). *Primo Rapporto sulle abitudini alimentari degli italiani*. Vedi http://www.censis.it/14?Shadow_ricerca=107088

Russo, A. (2015). *Rapporto Coop 2015*. Vedi <http://www.rapportocoop.it/>

⁹ Mascarello G., Pinto A., Marcolin S., Crovato S., Ravarotto L. (2017). *Ethnic food consumption: Habits and risk perception in Italy*. *Journal of Food Safety*

Tabella 2
Cucine considerate più a rischio secondo il consumatore

TIPOLOGIA DI CUCINA	PERCENTUALE	RISCHIO ASSOCIATO
Giapponese	38,1%	Presenza di pesce crudo in molte ricette
Cinese	7,9%	Presenza di ingredienti sconosciuti
Araba	5,4%	Scarsa igiene
Africana	1,8%	Presenza di ingredienti poco familiari
Sud-Est asiatica	1,6%	Scarsa igiene
Indiana	1,1%	Scarsa igiene
Argentina	0,4%	Presenza di carne in ogni ricetta
Messicana	0,4%	Presenza di potenziali allergeni
Altro (alimenti non riferibili a cucine specifiche)	24,1%	-
Non lo so	11,7%	-
Risposta illeggibile	4,0%	-
Nessuna	3,8%	-

away che a casa, con piatti preparati dai consumatori stessi.

In generale, il quadro che emerge è quello di una tendenza alimentare in ascesa per quanto riguarda i consumi, ma *borderline* dal punto di vista della sicurezza alimentare.

L'attività di controllo degli alimenti, a prescindere dalla tipologia di alimento, è un'attività fondamentale per tutelare la sicurezza del consumatore. Lo diventa ancora di più in casi come questo, in cui nuove mode o influenze culturali portano nel contesto italiano nuovi ingredienti o differenti preparazioni, con la conseguente introduzione di nuovi fattori di rischio per i consumatori¹⁰.

Per le istituzioni che si occupano di salute pubblica analizzare le percezioni e i comportamenti dei consumatori verso le nuove tendenze alimentari è un passo importante per comprendere i rischi a esse associati.

Il cibo è un mezzo attraverso il quale viene espressa l'identità personale, sociale e culturale e le decisioni in merito al consumo sono influenzate da

valori, percezioni e preoccupazioni¹¹. Pertanto lo studio della percezione del rischio può contribuire alla comprensione di aspetti che possono, da un lato, limitare o incoraggiare l'accettazione di un prodotto alimentare diverso¹² e, dall'altro, favorire o meno lo sviluppo di una corretta gestione del prodotto. In ultima analisi, restituisce il livello di esposizione al rischio del consumatore e indica i punti critici e le modalità con cui è possibile intervenire: sul piano normativo e non solo. Questo studio mette infatti in evidenza come sia necessario e strategico attuare iniziative di comunicazione e formazione affinché, da un lato, il consumatore diventi consapevole dei possibili rischi correlati a stili alimentari che cambiano e delle proprie facoltà nel ricercare e riconoscere la qualità dei prodotti e l'affidabilità dei luoghi della loro commercializzazione. Dall'altro lato, gli addetti alla vendita e le Autorità competenti maturino e affinino responsabilità e idonei strumenti atti a mantenere costantemente elevato il livello di attenzione sulla sicurezza di questi alimenti.

¹⁰ Marletta, L., Camilli, E., Turrini, A., Scardella, P., Spada, R., Piombo, L., Carnovale, E. (2010). *The nutritional composition of selected ethnic foods consumed in Italy*. Nutrition Bulletin, n. 35(4), pp. 350-356. Vedi <http://doi.org/10.1111/j.1467-3010.2010.01850.x>;

¹¹ White, H., & Kokotsaki, K. (2004). *Indian food in the UK: Personal values and changing patterns of consumption*. International Journal of Consumer Studies, n. 28(3), pp. 284-294. Vedi <http://doi.org/10.1111/J.1470-6431.2004.004.00369.x>

¹² Knox, B. (2000). *Consumer perception and understanding of risk from food*. British Medical Bulletin, n. 56(1), pp. 97-109. Vedi <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10885108>