

LA RICERCA CHE MIGLIORA I PRODOTTI PER CELIACI



Al 6° Simposio Internazionale su prodotti e bevande senza glutine è emerso che i consumatori celiaci chiedono migliori profili nutrizionali dei prodotti e delle materie prime, con pochi ingredienti ma di qualità

Di **Susanna Neuhold**
RESPONSABILE FOOD AIC

Lo scorso autunno AIC, su delega di AO-ECS, la Federazione delle Associazioni Celiachia Europee (*aoecs.org*), ha partecipato con un intervento al 6° Simposio Internazionale sui prodotti e bevande senza glutine a base di cereali 2023 (GF23), che si è svolto a Roma dal 18 al 20 ottobre 2023 e che ha visto tra i partecipanti i principali ricercatori internazionali in tema di ricerca e sviluppo dei prodotti per celiaci, provenienti da tutto il mondo.

AIC ha avuto l'opportunità di intervenire tra i relatori con una presentazione, annoverata tra le "keynote lectures", ovvero le relazioni più importanti del convegno, sul tema **"Che cosa chiedono i consumatori celiaci?"**: una importante occasione per comunicare, direttamente alle persone coinvolte nella ricerca e nello sviluppo di nuovi prodotti specificamente formulati per celiaci, cosa pensano realmente i celiaci europei dei prodotti oggi disponibili sul mercato e presentare i loro desideri e aspettative per il futuro.

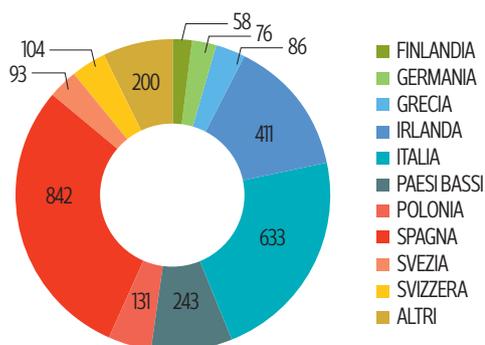
Con la finalità di raccogliere dati utili a questa presentazione, quindi, AO ECS ha messo a punto un questionario online, in inglese, che abbiamo diffuso sui nostri canali social.

Il questionario, nonostante il breve tempo di raccolta dei dati (3 settimane, nel mese di settembre) ha raccolto oltre 3.000 rispondenti, tra cui spiccava il gruppo dei celiaci italiani.

Nonostante l'ostacolo della lingua (anche se in Italia il questionario è stato diffuso corredato di traduzione in italiano, per facilitare anche i rispondenti che non avessero familiarità

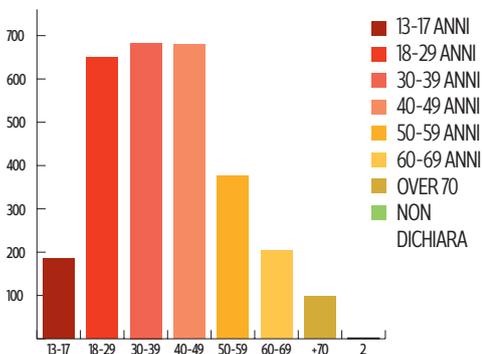
con l'inglese), i celiaci italiani che hanno risposto al questionario sono stati, infatti, oltre 630. Altri Paesi che hanno partecipato molto al sondaggio sono stati la Spagna e l'Irlanda. In generale, comunque, si può considerare il campione una buona rappresentanza dei celiaci di tutta Europa.

I PAESI CHE HANNO PARTECIPATO



La distribuzione dei rispondenti ha visto una concentrazione nelle fasce d'età 18-29 anni, 30-39 e 40-49. Un limite dello studio è stato il ridotto tasso di partecipanti di sesso maschile: il rapporto uomo-donna nel sondaggio, infatti, non era il classico 1/3 maschi e 2/3 femmine, ma la percentuale delle persone di sesso femminile che hanno risposto era addirittura l'84% del totale. Forse le donne celiache sono più interessate degli uomini a dire la loro sulla qualità dei prodotti alimentari o, in generale, sono più orientate a rispondere ai sondaggi online o, ancora, sono più interessate ai temi della nutrizione in generale. Tutte ipotesi interessanti, che meriterebbero un ulteriore approfondimento.

ETÀ DEI PARTECIPANTI



L'indagine ha analizzato il livello di apprezzamento e soddisfazione dei celiaci europei rispetto ai prodotti senza glutine presenti sul mercato europeo e le loro aspettative e desideri per il futuro.

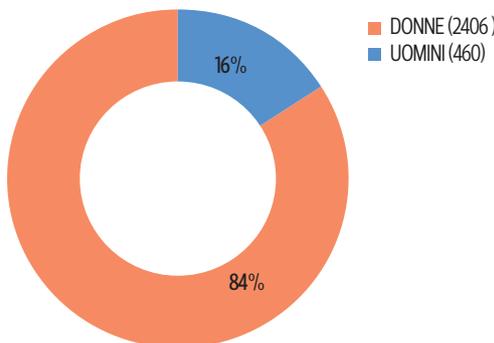
L'indagine era composta da 14 domande:

- una serie di domande di tipo anagrafico (età, Paese di origine e di residenza, genere)
- una serie di domande sulle abitudini di consumo: se si segue la dieta senza glutine per diagnosi di celiachia o altro, se ci si considera dei consumatori più abitudinari o curiosi, quali elementi guidano di più nella scelta degli alimenti ("Metti in ordine di preferenza, in una scala da 1 a 5, gli aspetti che ti guidano di più nella scelta dei prodotti specificamente formulati per celiaci, come pane, pasta o biscotti (dove 1 rappresenta l'elemento che ti guida di meno, e 5 quello che ti guida di più): aspetto del prodotto, gusto, profumo, valori nutrizionali, ingredienti, presenza del claim 'senza glutine' o della Spiga Barrata o, ancora, marche di aziende di cui ci fidiamo perché di solito incontrano i nostri gusti")
- una serie di domande sul grado di apprezzamento dei prodotti disponibili sul mercato nazionale di riferimento "Come valuti la qualità di questi prodotti presenti sul tuo mercato nazionale di riferimento su una scala da 1 (pessima) a 5 (eccellente): pane artigianale, pane industriale, pasta, biscotti, torte, snack, pasticceria, pizza e birra?"
- seguiva, infine, una serie di domande su di che cosa si sente di più la mancanza, a casa e al ristorante, sia per la mancanza di reperibilità sia per la scarsa qualità disponibile, e i principali desideri e richieste in merito a offerta di alimenti (e bevande) gluten-free.

Criteri Chi si è chi no

Dal totale del campione dei rispondenti abbiamo eliminato chi non si è dichiarato celiaco, ovvero chi segue la dieta senza glutine per scelta personale o per "sensibilità al frumento non celiaca" (per cui rimandiamo all'apposito approfondimento sul nostro sito celiachia.it (celiachia.it > Celiachia e Dermatite Erpetiforme > Cosa non è la celiachia). Abbiamo inoltre escluso chi ha dichiarato di avere meno di 13 anni non potendo ritenere sufficientemente affidabili, per questa fascia d'età, risposte raccolte tramite un questionario anonimo online.

GENERE DEI PARTECIPANTI

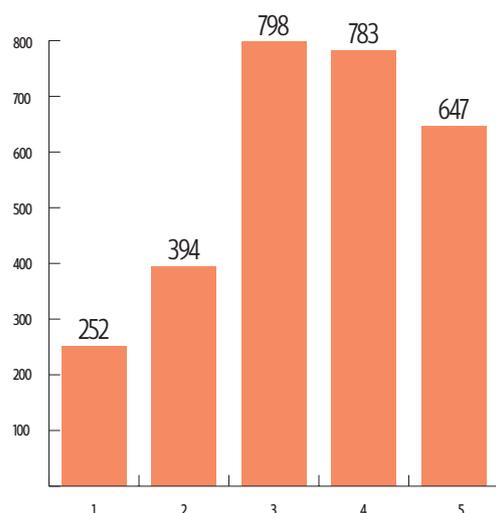


COME LEGGERE I GRAFICI

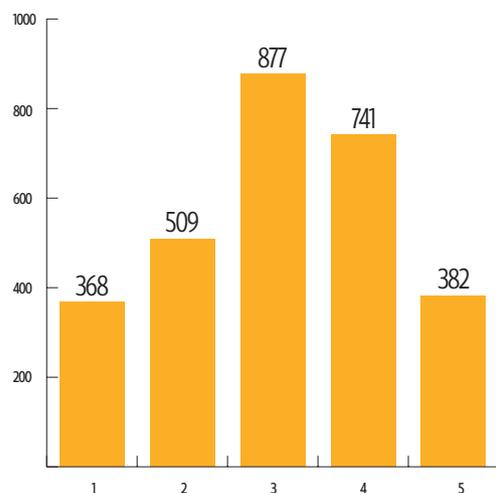
Metti in ordine di preferenza, in una scala da 1 a 5, gli aspetti che ti guidano di più nella scelta dei prodotti specificamente formulati per celiaci, come pane, pasta o biscotti (dove 1 rappresenta l'elemento che ti guida di meno, e 5 quello che ti guida di più)

Rispetto alle abitudini di consumo, il gusto/palatabilità dei prodotti e la presenza della dicitura “senza glutine” sono gli elementi che guidano maggiormente i consumatori-pazienti celiaci europei nella scelta dei prodotti loro destinati, seguiti dalla presenza della Spiga Barrata, marchio registrato concesso dalle Associazioni nazionali, e dagli ingredienti utilizzati. Di seguito mostriamo alcuni dati che riguardano l'orientamento dei celiaci nel momento della scelta dei prodotti:

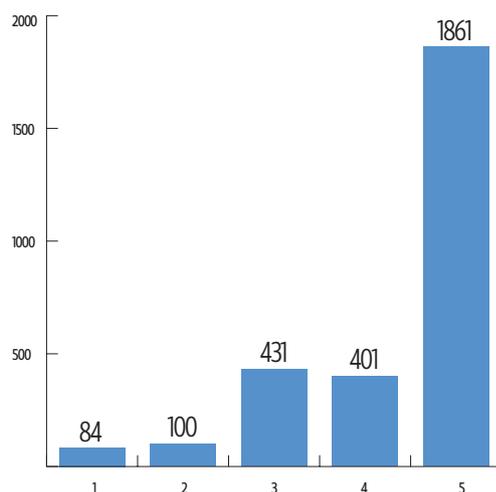
MI AFFIDO A MARCHE E AZIENDE CHE DI SOLITO INCONTRANO I MIEI GUSTI



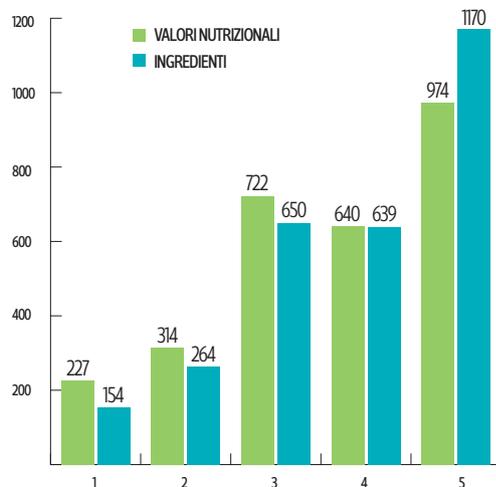
ASPETTO PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO



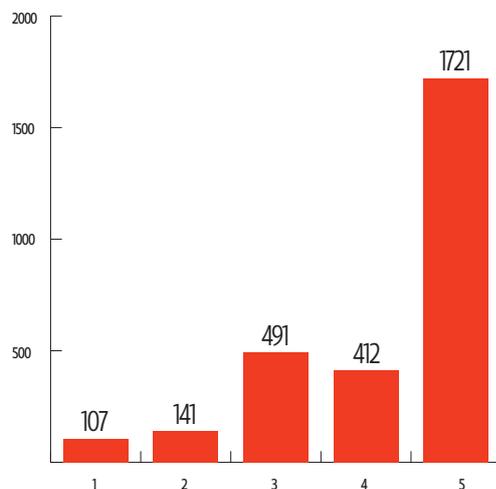
GUSTO



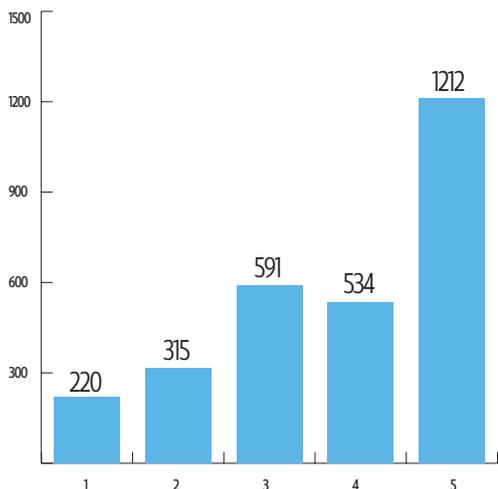
VALORI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



PRESENZA DEL CLAIM "SENZA GLUTINE"



PRESENZA DELLA SPIGA BARRATA



In sintesi, l'indagine ha confermato quelle che erano le nostre aspettative: i consumatori-pazienti celiaci non sono ancora del tutto soddisfatti dalla dieta senza glutine, anche se ci sono sicuramente differenze da Paese a Paese, che possono essere legate a diversi fattori, come la cultura alimentare del Paese e la conoscenza e diffusione della celiachia. L'Italia, da questo punto di vista, come sappiamo, è all'avanguardia, non solo dal punto di vista della gradevolezza ma anche per la qualità dei profili nutrizionali dei prodotti (vedi il recente studio del Gruppo della professoressa Pellegrini, pubblicato su CN 1/2023). Per questo abbiamo evidenziato differenze tra le risposte medie del campione e quelle del sottogruppo italiano, come nel caso della pizza: in Italia, il grado di soddisfazione è decisamente maggiore che nel resto d'Europa.

Molte le richieste dei celiaci che ruotano intorno al mondo della ristorazione fuori casa, con particolare riferimento alla ristorazione etnica, come la cucina asiatica, indiana o comunque "esotica". Molto sentita ancora la richiesta di fast-food. Anche se tale forma di ristorazione presenta delle criticità nutrizionali importanti, come noto, è evidente che è importante poter accedere, saltuariamente, anche a questo tipo di catene, "normalizzando" il più possibile la vita dei celiaci. D'altra parte, cresce anche la richiesta di alternative vegetali alla carne, sia come prodotti da

consumare a casa, sia come ristorazione alternativa. In generale, comunque, i pazienti-consumatori celiaci presentano gli stessi trend del consumatore medio: i consumatori chiedono migliori profili nutrizionali dei prodotti e delle materie prime, con liste ingredienti "pulite", ovvero pochi ingredienti e di qualità.

Lo studio è stato molto apprezzato dalla platea dei presenti e ha sostanzialmente confermato, andando a scorrere il programma dell'evento, che il mondo della ricerca sta cercando di rispondere esattamente a quelle che sono le esigenze e richieste dei celiaci.

Il convegno è stato, infatti, occasione per presentare la ricerca in corso, sia tramite relazioni orali sia tramite numerosi poster. Moltissimi gli studi finalizzati a migliorare la palatabilità dei prodotti senza glutine, con particolare riferimento ai prodotti lievitati, come il pane, e diversi quelli applicati a processi particolari, anche tradizionali, ma riscoperti nella industria moderna, come la fermentazione o la germogliazione o particolari tipi di cottura, o nuovi, come la stampa 3D. Ancora più numerose le sperimentazioni in corso su ingredienti alternativi, che possano contribuire alla qualità nutrizionale dei prodotti per celiaci, introducendo anche materie prime che, oltre al miglioramento del profilo nutrizionale dei prodotti, portano vantaggi sulla sostenibilità ambientale, un elemento sempre più importante nella produzione alimentare.

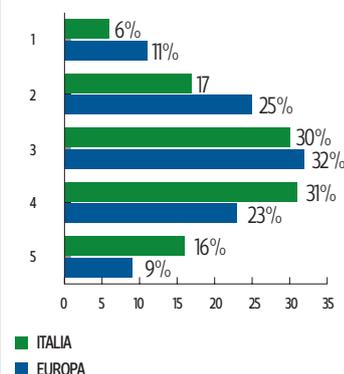
Diverse, ad esempio, le ricerche sul recupero di scarti di altre lavorazioni che possono migliorare la qualità dei prodotti, basandosi sul principio della economia circolare. L'industria alimentare, infatti, presenta spesso scarti di lavorazione ricchi in fibre e microelementi nutritivi che possono arricchire gli alimenti e la dieta dei consumatori, celiaci e non solo. Altre ricerche hanno analizzato invece la possibilità di introdurre ingredienti tradizionali di aree del mondo diverse da quella occidentale e poco note o del tutto sconosciute in Europa, ma che presentano sia caratteristiche agronomiche (resistenza a climi estremi, ad esempio) sia nutrizionali che possono essere di sicuro interesse per il settore produttivo e per i consumatori. ♦

COME LEGGERE I GRAFICI

Come valuti la qualità di questi prodotti presenti sul tuo mercato nazionale di riferimento su una scala da 1 (pessima) a 5 (eccellente).

Come si può notare, i prodotti lievitati, soprattutto il pane, restano ancora il problema maggiore per i celiaci.

PIZZA GLUTEN FREE ITALIA VERSUS EUROPA



PANE INDUSTRIALE VERSUS PANE ARTIGIANALE

