C'è crisi? Viva il tonno in scatola!

tonno-bianco-tataki1-f47dde6b

tonnoLa crisi economica continua a farsi sentire ed i primi dati del 2014 riguardanti i consumi degli italiani relativi ai **prodotti ittici** sembrano indicare un calo del 20% circa rispetto al 2013 per quanto concerne il fresco, una leggera flessione dei surgelati intorno al 2% ed un incremento di vendite di pesce in scatola del circa 10%. In una nostra ricerca sul sentiment che i consumatori hanno espresso nel web domestico nell'arco di tre anni, riguardo a come le prime 16 holding alimentari presenti nella GDO rispettino la sostenibilità, è emerso che la reputazione peggiore è quella dei marchi di pesce e carne in scatola, appena preceduti dalle acque minerali (l'analisi ha tenuto conto di oltre 45 milioni di pareri eleggibili -a fronte di oltre 598 milioni di menzioni intercettate relative a 2.878 referenze). Un altro elemento interessante rilevato è che la reputazione di un intero comparto –per esempio il pesce in scatola- connota l'immagine del brand, molto più di quanto un'attività "virtuosa" del brand stesso possa fare.

Dai pareri intercettati e analizzati relativi al pesce in scatola (e in confezioni di vetro) lasciati nella rete domestica in social network, blog e forum da consumatori e non addetti ai lavori, emerge una grande confusione ed una polarizzazione delle opinioni, come molto spesso accade quando l'argomento coinvolge temi "caldi" quali **l'ambiente, la salute e la cultura/tradizione** (gastronomia). Quando i netsurfer scrivono riguardo al pesce in scatola si riferiscono nel 94% dei casi a **tonno, pesce azzurro** (acciughe o alici, sardine, sgombri) e **salmone** ma il dibattito si concentra soprattutto sul tonno. Solo nell'8% dei pareri intercettati abbiamo riscontrato la conoscenza della differenza tra "conserve" e "semi conserve"; i naviganti parlano genericamente di "conserve" senza distinzione tra prodotti sottoposti a sterilizzazione e non.

Chi scrive in rete riguardo al pesce in scatola? - Più donne (54%) che uomini, concentrate principalmente nella fascia di età 18 – 40 anni (51%), di cultura media – medio alta (54%). Si lasciano pareri sul pesce in scatola, in maniera pressoché uniforme nel Nord Ovest 24%, nel Nord Est 26%, al Centro 26%, al Sud e Isole 24%. Con riferimento all'urbanizzazione, i pareri intercettati provengono dalle metropoli nel 29% dei casi, da aree urbane nel 27%, seguono le aree suburbane (24%) e infine

le aree costiere/rurali/insediamenti montani (20%). Nel web il dibattito si svolge maggiormente in ambienti dedicati e circoscritti quali forum e blog (76%) decisamente in misura minore nei social media (24%).

La qualità percepita - Le differenze tra le varietà di tonno sono citate nel 19% dei casi e limitate alla provenienza con definizioni generiche di tonno del Mediterraneo, dell'Atlantico, del Pacifico e dell'Oceano Indiano; nel 12% dei casi gli internauti citano il tonno "pinna gialla", raramente chiamato dagli stessi naviganti col nome scientifico Albacares, e "rosso" ma solo nel 4% dei casi si fa menzione alla quasi totale esportazione del prelibatissimo tonno rosso in Giappone per la preparazione di sushi e sashimi; lo si cita essenzialmente per il rischio di estinzione e il divieto imposto nell'estate 2014 dall'UE alla sua pesca professionistica in Liguria con le conseguenti polemiche.

Ambiente - Nei pareri eleggibili, i temi trattati sono essenzialmente tre: ambiente (44%), salute (39%), cultura/ tradizione e gastronomia (23%); seguono sorprendentemente solo col 12% il prezzo e la praticità/comodità col 9% (pareri multipli). I pareri riguardanti l'ambiente, la tutela e la salvaguardia del mare e della fauna ittica sono nell'86% dei casi negativi nei confronti del pesce in scatola (14% i giudizi positivi). Le argomentazioni spaziano dal rischio di estinzione a causa della pesca intensiva, alla cattura accidentale di specie protette –delfini in primis ma anche narvali, beluga e persino tartarughe ceretta caretta– derivante dalla tecnica di pesca, alla preparazione direttamente a bordo del pesce ancora vivo. Sicuramente la pesca ha iniziato ad essere giudicata come la caccia e l'allevamento intensivo.

Salute - Riguardo la salute, le opinioni sono per il 56% negative e per il 44% positive. I pareri si dividono tra coloro che affermano che il pesce in scatola è ricco di vitamina D, vitamine del Gruppo B, di sali minerali quali selenio, iodio, fosforo, calcio, ferro oltre ad amminoacidi, acidi grassi essenziali ed omega 3, in quanto la preparazione permette di conservare tutte le caratteristiche chimiche ed organolettiche e coloro che sostengono che la lavorazione riduce in gran parte questi apporti. Analogamente vi sono due fronti contrapposti : coloro che sostengono che la conservazione è naturale, solo olio e/o sale e coloro che sottolineano l'uso dei conservanti. Pareri contrastanti anche riguardo il possibile contenuto di mercurio e chi sostiene che il selenio, di cui tonno e pesce azzurro sono ricchi, lo neutralizzi. Critiche anche per il possibile rilascio di nichel dalla confezione, cui viene risposto che le scatole hanno un apposito rivestimento interno e per la possibile presenza di istamina, cui viene ribattuto che l'immediata lavorazione del pesce appena pescato la esclude. Polemiche infine anche per quanto riguarda la legge che non obbliga a dichiarare sulla confezione specie e provenienza.

Cultura - Abbiamo accorpato nel terzo macro argomento, cultura / tradizione e gastronomia, sia argomentazioni sulla pesca che si rifanno alla storia del Mediterraneo sia pareri sulla preparazione di piatti della nostra cucina regionale; abbiamo così rilevato 58% di pareri negativi e 42% positivi. Il dibattito è tra chi non ravvisa nella pesca peculiarità storiche e culturali e chi si riallaccia persino a graffiti primitivi rinvenuti in Liguria di pesca del tonno, menziona Omero, Aristotele, Plinio, Marziale per gli scritti sulla pesca del tonno, cita l'evoluzione della pesca al tonno durante il Medio Evo, le dominazioni araba e spagnola, per arrivare fino alla tecnica di pesca e conservazione affinata in Italia nel 1.800 ed esportata in Spagna e Portogallo prima, in Francia a Nord Africa dopo. La discussione coinvolge le tonnare ancora attive in Sicilia dove si pratica la mattanza, il fronte è spaccato tra chi afferma che ciò sia eticamente scorretto e chi vuole mantenere vive queste tradizioni storiche; sicuramente la mattanza non riguarda direttamente i produttori di tonno venduto nella GDO ma ne coinvolge, come abbiamo già detto, l'immagine. Per quanto concerne l'aspetto gastronomico il dibattito è duplice: necessità o meno di proseguire con la pesca intensiva di tonno e pesce azzurro per permettere la preparazione di piatti della nostra tradizione e qualità del pesce in scatola in contrapposizione a quello fresco, toccando infine gli aspetti della sicurezza alimentare. È evidente che alcuni giudizi sono peculiari del pesce in scatola/in confezione di vetro, altri pareri sono trasversali al tonno, al pesce azzurro ed alla pesca in generale. L'accorpamento dei giudizi porta quindi a 69% di pareri globalmente negativi e 31% di pareri positivi. Ecco poi, per curiosità, i piatti maggiormente ricorrenti nel dibattito gastronomico (ovviamente solo una parte può essere preparata col pesce in scatola):

- bottarga, trippa, cuore, musciame, uovo, filetto di tonno
- tonno sott'olio, in agrodolce, affumicato
- alici al forno, fritte, marinate
- carpaccio, minestra, filetti di sgombro
- acciughe gratinate
- sardine marinate, sotto sale, alla pizzaiola
- salmone al forno, alla griglia, in tranci
- oltre ad una pletora di paste condite con questi pesci ed insalate

Prezzo e comodità - Per quanto riguarda il prezzo e la comodità il giudizio si capovolge: il prezzo è giudicato positivamente nel 78% dei casi e la fruizione/ conservazione del prodotto è valutata pratica, agevole grazie alla preparazione/lavorazione ed alla confezione (scatola o vetro) nell'88% delle citazioni. Ricordiamo però che questi argomenti sono trattatati solo nel 16% dei casi.

Conclusioni - La crisi economica, il prezzo e la praticità premiano il pesce confezionato in scatola o in barattolo di vetro, anche se in rete si scrive solo nel 16% dei casi di queste reason why di acquisto. I

pareri globali lasciati dagli internauti sono negativi in 2 casi su 3 a causa delle critiche alla pesca intensiva e ai contenuti nutrizionali ridotti in conseguenza della preparazione. Siamo perfettamente consapevoli delle azioni intraprese dai principali produttori per salvaguardare l’ambiente e la fauna ittica ma l’immagine dell’intero comparto soffre evidentemente ancora di un danno di immagine.