

Questionario sulla biodiversità agro-alimentare

Introduzione

Il questionario è stato elaborato dal GAL Langhe Roero Leader con la collaborazione di Slow Food, in partenariato con i Comuni di Alba, Cogne, Bourget du Lac e La Motte Servolex, nell'ambito del progetto ALCOTRA "Biodiversità Stellata".

Il progetto ha la finalità di contribuire a diffondere presso le rispettive comunità una maggiore consapevolezza sul valore della biodiversità e sull'adozione di un approccio sostenibile allo sviluppo, **con particolare riferimento alla biodiversità agro-alimentare "nel piatto"** quale risultato di una molteplicità di fattori tra loro interconnessi e punto di arrivo di più passaggi che coinvolgono tutta la filiera agroalimentare, dal produttore all'agricoltore, al trasformatore, al ristoratore fino al consumatore/acquirente finale, quindi dalla terra fino all'utilizzo del prodotto finale.

L'obiettivo è di fornire al GAL Langhe Roero Leader e ai partners del progetto delle informazioni sulla conoscenza e sull'interesse delle varie categorie di operatori economici (e non) riguardo alla biodiversità agro-alimentare.

Il questionario vuole essere uno stimolo di riflessione e un supporto per capire dove/come intervenire per aumentare la conoscenza sulla biodiversità; pertanto, non preoccuparti nel caso in cui non conoscessi delle risposte.

La protezione della privacy e l'anonimato di coloro che risponderanno (intervistati) è totalmente garantita. I dati saranno analizzati da GAL Langhe Roero Leader e diffusi solamente in forma aggregata. Si rinvia alla privacy policy del GAL visionabile a questo indirizzo <https://www.langheroeroleader.it/articles/view/privacy>

Sezione 1 – Anagrafica del compilatore

1.1 Età:

- Fino a 30 anni
- Tra 31 e 50 anni
- Tra 51 e 60 anni
- Oltre 61

1.2 Genere:

- M
- F
- Preferisco non dichiarare

1.3 Specificare il territorio in cui si esercita l'attività (per imprese) oppure in cui si vive (per privati):

- Alba e Bassa Langa
- Alta Langa
- Roero
- Cogne (Valle d'Aosta)
- Altro, specificare: _____



Sezione 2 – Quanto ne so di biodiversità...?

2.1 La biodiversità ha a che fare con il nostro cibo quotidiano?

- Sì, ma in modo marginale perché riguarda esclusivamente la flora e la fauna selvatica, e quindi il consumo di cibi selvatici: piante e selvaggina
- Sì, perché riguarda anche le razze domestiche (bovini, ovicapri, suini...) e le varietà vegetali coltivate, e quindi garantisce una maggiore varietà della nostra dieta
- Sì, perché riguarda ogni livello della vita e quindi rappresenta la base stessa del nostro cibo: dai microrganismi (nel suolo, nel nostro corpo e nei cibi) alle varietà vegetali e alle razze animali, fino ai saperi delle comunità (corretto)

2.2 Di tutti gli esseri viventi del pianeta qual è la porzione che si trova all'interno del suolo?

- 1/10
- 2/3 (corretto)
- 1/3

2.3 La fertilità è connessa alla presenza di sostanza organica. Un suolo che ne contiene meno del 2% è povero, destrutturato, degradato, a rischio di desertificazione. Nell'Europa meridionale quale percentuale della superficie totale dei suoli è caratterizzata da valori di carbonio organico inferiori al 2%?

- 35%
- 50%
- oltre 74% (corretto)

2.4 Quanto tempo è necessario per creare 10 centimetri di terreno fertile?

- 10 anni
- 200 anni
- 2000 anni (corretto)

2.5 Su cosa si basa un modello agricolo capace di preservare la biodiversità?

- Diversificazione colturale, aratura di superficie, uso di concimi organici, tecniche quali rotazioni, consociazioni, sovescio, pacciamatura, riconnessione tra allevamento estensivo e agricoltura (pascolo, gestione prato stabile) (corretto)
- Monocolture, perché permettono un controllo preciso della produzione e hanno rese maggiori utili a soddisfare la domanda sempre crescente di cibo
- Colture fuori suolo (ad esempio il sistema idroponico), perché consentono di consumare meno suolo e acqua

2.6 Qual è la percentuale di varietà di frutta e verdura che abbiamo perso negli ultimi 70 anni a livello globale?

- 20%
- 50%
- 75% (corretto)

2.7 È possibile produrre i semi in azienda, senza acquistarli ogni anno?



- Sì, ma solo dopo aver fatto un corso di agraria o di orticoltura
- Sì, se si coltivano varietà tradizionali (corretto)
- No, non è possibile

2.8 Una parte dei semi in commercio è rappresentata da ibridi commerciali ed è controllata da quattro multinazionali che possiedono anche i brevetti degli Ogm e sono leader nella produzione di fertilizzanti, pesticidi e diserbanti. A quale percentuale di mercato corrisponde?

- 63% (corretto)
- 22%
- 89%

2.9 Nel mondo esistono circa 7.000 varietà di mele. Quante varietà sono presenti sul mercato globale?

- Circa 500
- Circa 100
- Circa 20 (corretto)

2.10 Quante colture alimentari dipendono dagli insetti impollinatori?

- 10%
- 40% (corretto)
- 100%

2.11 Quante farfalle sono scomparse in Europa negli ultimi 20 anni?

- Un terzo delle farfalle
- La metà delle farfalle
- Il 60% delle farfalle (corretta)

2.12 Perché è importante coltivare e promuovere il consumo dei legumi?

- Perché fanno bene alla nostra salute (sono ricchi di proteine vegetali, fibre e preziosi micronutrienti) e a quella dell'ambiente (migliorano la fertilità del suolo fissando l'azoto) (corretta)
- Perché hanno un costo inferiore rispetto alla carne e al pesce
- Perché soddisfano in modo ottimale il fabbisogno di proteine per chi è vegano oppure vegetariano

2.13 Monocolture e sfruttamento del suolo sono strettamente legate all'allevamento intensivo. La maggior parte degli animali erbivori allevati in modo intensivo per produrre latte e carne mangia prevalentemente:

- Erba fresca e fieno
- Cereali e fieno
- Mangimi a base di mais e soia ogm di importazione, integratori e sottoprodotti dell'industria (corretta)

2.14 Qual è il quantitativo pro-capite di carne consumato settimanalmente in Europa?

- 800 gr
- 1,5 Kg (corretta)
- 2,4 kg

2.15 Qual è il quantitativo settimanale di carne pro capite consigliato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS):

- Meno di 500 gr (corretto)
- 1,5 kg



- 2 kg

2.16 Nel mondo esistono circa 1.200 diverse razze di vacche. Da quante razze arriva il latte della tua colazione?

- 1 (corretto)
- 34
- 10

2.17 Perché è importante salvaguardare le varietà vegetali e le razze autoctone?

- Varietà vegetali e razze autoctone si adattano meglio alle condizioni ambientali del territorio e, pertanto, spesso richiedono meno input esterni: per i vegetali acqua e prodotti fitosanitari e per gli animali antibiotici (corretta)
- Varietà vegetali e razze autoctone hanno costi di gestione inferiore
- Varietà vegetali e razze autoctone si adattano meglio a sistemi di produzione intensivi

2.18 Le varietà vegetali e le razze animali locali sono uno strumento utile per contrastare la crisi climatica?

- Sì, perché, in secoli di adattamento, sono diventate sempre più resilienti (corretta)
- No, perché solo le razze animali commerciali e i nuovi ibridi vegetali sono stati studiati per adattarsi ai cambiamenti climatici e alle altre sfide attuali
- No, perché varietà vegetali e razze animali locali sono legate a un modello agricolo obsoleto e superato

2.19 Perché è importante conservare i paesaggi rurali storici?

- Perché sono un patrimonio di biodiversità vegetale, animale e culturale
- Perché proteggono dai rischi idrogeologici (frane, alluvioni ...)
- Perché sono una risorsa economica (turismo)
- Per tutte le ragioni precedenti (corretta)

2.20 Consumare varietà locali fa bene alla nostra salute?

- No, perché il valore nutrizionale delle varietà vegetali non è legato alla loro origine.
- Sì, perché le varietà vegetali indigene che hanno sviluppato difese contro le condizioni ambientali o gli agenti esterni, attivano la produzione di molecole dotate di proprietà antiossidanti, aumentando il tenore dei nutrienti della nostra dieta (corretta).
- No, i prodotti locali hanno un valore nutrizionale inferiore rispetto agli ibridi commerciali che sono stati creati proprio per apportare maggiori sostanze nutritive.

2.21 Una dieta che fa bene alla nostra salute fa anche bene all'ambiente?

- No, non esiste nessuna correlazione fra cibi salutari per l'uomo e cibi sostenibili per l'ambiente
- Vale soltanto per la riduzione del consumo di carne
- Sì, perché una dieta salutare comporta una produzione di cibo più sostenibile e un netto risparmio di CO2 (corretta)

2.22 I microrganismi presenti nel nostro corpo influenzano la nostra salute?

- Sì, in particolare il microbiota intestinale (l'insieme dei microrganismi presenti nell'intestino) è di straordinaria importanza per la nostra salute e migliora la resistenza naturale a stress di ogni tipo (corretta)
- No, occorre limitare il più possibile la moltiplicazione dei microrganismi nel nostro corpo
- Non c'è nessuna correlazione perché la salute è legata ad altri fattori



2.23 L'equilibrio e la biodiversità della comunità microbica presente nel nostro intestino sono strettamente connesse al cibo di cui ci nutriamo?

- Sì, ed è sufficiente integrare con la dieta con fermenti lattici per ristabilire l'equilibrio intestinale
- Sì, dieta e stile di vita sono fattori determinanti per la salute del nostro intestino, poiché la comunità microbica intestinale è altamente dinamica e i microrganismi possono essere assorbiti dal cibo, dall'acqua e dall'ambiente circostante (corretta)
- No, perché i fattori che determinano il microbiota intestinale sono esclusivamente di natura genetica

2.24 Esiste un rapporto tra la salute degli esseri umani e la fertilità del suolo?

- Sì, perché la ricchezza del microbiota intestinale dipende in buona parte dai microrganismi presenti nell'ambiente, che assorbiamo tramite il cibo e il contatto fisico con il suolo (corretta)
- Sì, perché i microrganismi presenti nel suolo possono causare infezioni intestinali
- No, non esiste alcuna correlazione fra la salute degli esseri umani e la fertilità del suolo

2.25 Per salvaguardare la biodiversità è fondamentale:

- Puntare esclusivamente sulle conoscenze tradizionali
- Puntare sull'innovazione e sulle nuove tecnologie
- Saper coniugare pratiche e saperi tradizionali e innovazione, ricerca e tecnologia (corretta)

2.26 Quale ritieni sia lo strumento migliore per tramandare le conoscenze tradizionali?

- La trasmissione orale da una generazione all'altra
- La codificazione scritta (cataloghi, ricette, manuali, disciplinari di produzione)
- L'organizzazione di attività di formazione
- L'esperienza diretta (in azienda con produttori, contadini, allevatori, cuochi...)
- Tutti gli strumenti indicati precedentemente (corretta)

Sezione 3 – Le tue abitudini alimentari in qualità di consumatore...

3.1 Dove compri il tuo cibo abitualmente?

- Mi piace vedere da vicino come lavora un produttore e quindi faccio acquisti direttamente in azienda e/o al mercato, oppure attraverso gruppi di acquisto
- Mi rifornisco prevalentemente al supermercato: in una volta sola posso acquistare tutto ciò che mi serve
- Dove capita: mentre torno dal lavoro mi fermo a comprare quello che mangerò a cena
- Vado nei negozi specializzati e mi fido dei marchi di certificazione

3.2 Quali criteri utilizzi quando acquisti prodotti freschi?

- Scelgo preferibilmente prodotti di stagione
- Scelgo preferibilmente prodotti del mio territorio
- Scelgo preferibilmente prodotti certificati biologici e/o biodinamici
- Seguo tutti i precedenti criteri
- Non ho criteri preferenziali

3.3 Pensi che l'etichetta degli alimenti sia uno strumento utile per scelte consapevoli?

- Sì, perché consente di verificare l'apporto calorico degli alimenti
- Sì, perché informa sulla scadenza degli alimenti
- Sì, ma non basta, perché spesso non fornisce informazioni adeguate rispetto ai sistemi di coltivazione oppure di allevamento e produzione (corretta)



3.4 Frutta e verdura non possono mancare nella dieta quotidiana. Tu quali frutti e ortaggi scegli abitualmente?

- Mangio la frutta e la verdura che coltivo
- Acquisto verdura e frutta di stagione, possibilmente di produttori locali
- Scelgo prevalentemente prodotti surgelati e/o trasformati perché si conservano meglio
- Al supermercato che frequento trovo tanta scelta, preferisco variare acquistando prodotti che provengono da diverse parti del mondo

Sezione 4 – Le tue preferenze in qualità di turista e di partecipante ad eventi...

4.1 Quale tipo di turismo privilegi?

- Visita alle città d'arte
- Itinerari che sappiano coniugare esperienze in natura e conoscenza delle tradizioni gastronomiche, delle pratiche artigianali e della cultura del territorio
- Esperienze in aree meno antropizzate a contatto diretto con la natura
- Altro, specificare: _____

4.2 In base a quali criteri decidi di partecipare a un evento?

- Scelgo eventi gastronomici, perché mi piace bere e mangiare in compagnia
- Scelgo eventi gastronomici che mettano insieme cibo, cultura, conoscenza dei luoghi e delle tradizioni locali
- Preferisco eventi culturali che non abbiano una dimensione gastronomica
- Altro

4.3 Hai partecipato a eventi che hanno arricchito il tuo bagaglio di conoscenze sulla biodiversità e che hanno aumentato la tua consapevolezza sul suo valore?

- Sì, specificare _____
- No

Sezione 5 – Nel tuo ambito di lavoro...

Qual è la tua attività?

- Produttore/produttrice agricola/a e/o allevatore/allevatrice (si atterra in sezione 6)
- Trasformatore/trasformatrice di prodotti agricoli (si atterra in sezione 7)
- Ristoratore/ristoratrice (si atterra in sezione 8)
- Commerciante (si atterra in sezione 9)
- Operatore/operatrice turistico/a (si atterra in sezione 10)
- Altro, specificare: _____ (si atterra in sezione 11)

Sezione 6: Per produttori/produttrici di prodotti agricoli e/o allevatori/allevatrici:

6.1 Selezioni e riproduci le sementi di varietà locali?

- Sì, specificare: _____
- No



6.2 Allevi animali di razze locali?

- Sì, specificare: _____
- No

6.3 Tra i tuoi prodotti ci sono marchi di origine (Doc, Docg, Dop, Igp, Stg, ...) o Presìdi Slow Food?

- Sì, specificare: _____
- No

6.4 Hai ottenuto forme di certificazione dei prodotti quali biologico, biodinamico, simbiotico?

- Sì, specificare: _____
- No

6.5 Ricorri a pratiche agroecologiche/sostenibili?

- Sì, specificare: _____
- No
- Non conosco l'agroecologia

6.6 Ritieni che la creazione di un'alleanza/rete tra produttori, trasformatori, cuochi, commercianti e altri operatori economici possa essere un fattore di sviluppo economico, sociale, ambientale e turistico del territorio?

- Sì, perché: _____
- No, perché: _____

Sezione 7: Per trasformatori/trasformatrici

7.1 Quale percentuale di materie prime del territorio utilizzi?

- Fino al 10%
- Tra 10% e il 40%
- Tra 40% e 60%
- Oltre il 60%

7.2 Hai rapporti diretti con i produttori di materie prime?

- Sì, per me è importante conoscere direttamente chi alleva e/o coltiva le mie materie prime per valutarne la qualità
- Sì, perché evitando intermediari si possono ridurre i costi delle materie prime
- No, perché è più comodo ed efficiente lavorare con intermediari

7.3 Nel tuo lavoro porti avanti pratiche e tecniche tradizionali?

- No, perché sono superate dalla tecnologia
- No, perché non le conosco
- Sì, perché ritengo rappresentino un patrimonio di conoscenze da conservare e tramandare

7.4 Ritieni che la creazione di un'alleanza/rete tra produttori, trasformatori, cuochi, commercianti e altri operatori economici possa essere un fattore di sviluppo economico, sociale, ambientale e turistico del territorio?

- Sì, perché: _____



No, perché: _____

Sezione 8: Per ristoratori/ristoratrici

8.1 In che misura acquisti le materie prime che utilizzi in cucina dai produttori locali?

- Acquisto solo presso rivenditori e supermercati
- Acquisto direttamente da agricoltori o allevatori locali meno del 10%
- Acquisto direttamente da agricoltori o allevatori locali tra il 10% e il 30%
- Acquisto direttamente da agricoltori o allevatori locali tra il 30 e il 50%
- Acquisto direttamente da agricoltori o allevatori locali oltre il 50%

8.2 Il tuo menù si basa su prodotti stagionali?

- Sì, esclusivamente
- Sì, prevalentemente
- No, perché preferisco garantire un'offerta di prodotti continuativa

8.3 Quali sono le criticità nel reperire prodotti a livello locale?

- Difficoltà di avere rifornimenti costanti, adeguati alla richiesta
- Difficoltà logistica legata al numero elevato di interlocutori
- Difficoltà nel rispettare le normative
- Costi elevati
- Altro, specificare: _____

8.4 Ritieni che la creazione di un'alleanza/rete tra produttori, trasformatori, cuochi, commercianti e altri operatori economici possa essere un fattore di sviluppo economico, sociale, ambientale e turistico del territorio?

- Sì, perché: _____
- No, perché: _____

Sezione 9: Per commercianti

9.1 Fra i prodotti che proponi in vendita, qual è la percentuale rappresentata da prodotti del territorio?

- Meno del 10%
- Tra 10% e il 40%
- Tra 40% e 60%
- Oltre il 60%

9.2 Hai rapporti diretti con i produttori?

- Sì, per me è importante conoscere direttamente chi alleva e/o coltiva e trasforma per valutarne la qualità
- Sì, perché evitando intermediari si possono ridurre i costi dei prodotti
- No, perché è più comodo ed efficiente lavorare con intermediari

9.3 Quali sono le criticità nel reperire prodotti a livello locale?

- Difficoltà di avere rifornimenti costanti, adeguati alla richiesta



- Difficoltà logistica legata al numero elevato di interlocutori
 - Difficoltà nel rispettare le normative
 - Costi elevati
 - Altro, specificare:
-

9.4 Ritieni che la creazione di un'alleanza/rete tra produttori, trasformatori, cuochi, commercianti e altri operatori economici possa essere un fattore di sviluppo economico, sociale, ambientale e turistico del territorio?

- Sì, perché: _____
- No, perché: _____
-

Sezione 10: Per operatori/operatorrici turistici/turistiche

10.1 Organizzi esperienze turistiche che siano utili a conoscere il paesaggio e la biodiversità locale?

- Sì, specificare: _____
- No

10.2 Coinvolgi i produttori del territorio nelle esperienze turistiche?

- Sì, specificare: _____
- No

10.3 Rispetto alla biodiversità locale, quale tipo di produzioni è più facile proporre? Con quali attività? Specificare: _____

10.4 In base a quale criterio coinvolgi i cuochi del territorio negli itinerari e nelle iniziative di promozione?

- Location e aspetti logistici (adeguato numero di coperti, facilità di raggiungimento...)
- Reputazione del ristorante
- Menù legato al territorio con materie prime locali e stagionali

10.5 Quali sono le criticità nel proporre questo genere di attività?

- Logistica
- Lingua parlata
- Stagionalità breve
- Poca disponibilità degli operatori
- Costo dell'attività troppo elevato
- Altro

10.6 Ritieni che la creazione di un'alleanza/rete tra produttori, trasformatori, cuochi, commercianti e altri operatori economici possa essere un fattore di sviluppo economico, sociale, ambientale e turistico del territorio?

- Sì, perché: _____
- No, perché: _____
-



Sezione 11 – Suggerimenti (qui atterra ciascuna delle categorie di operatori economici e chi ha risposto “altro” alla domanda sull’attività svolta)

Suggerimenti

Relativamente alla sezione 2, vuoi ricevere via e-mail un documento con le risposte corrette e un breve approfondimento?

- Sì
- No

Se sì, indica qui il tuo indirizzo email

Dichiaro di aver preso visione dell'[informativa privacy](#) e acconsento al trattamento dei dati.

Acconsento

Tasto INVIO

Messaggio post invio:

GRAZIE PER AVER PARTECIPATO!

Se ci hai comunicato il tuo indirizzo mail (non obbligatorio) oppure se vorrai scriverci a comunicazione@langheroeroleader.it, ti invieremo le risposte corrette e ulteriori approfondimenti sui temi toccati, A PARTIRE DAL 16/10/2022.

Seguici su www.langheroeroleader.it o sulla nostra pagina [Facebook](#) e potrai rimanere aggiornato sul progetto e sulle iniziative che organizzeremo.

