

## Il dibattito

# UN GIRO TRA GLI SCAFFALI DEL SUPER

Dove trovate i prodotti senza glutine nella GDO? Raggruppati in “isole” a loro dedicate o mescolati agli altri prodotti? Il popolo di Facebook risponde. Scopriamo le differenze tra le varie catene alimentari e cosa preferiscono i consumatori



### Le diverse scelte della GDO

#### 1 Esselunga

I prodotti senza glutine sono distribuiti nei punti vendita Esselunga all'interno delle proprie categorie di appartenenza. In alcuni negozi ci sono anche delle testate dedicate ai prodotti senza glutine, che vengono utilizzate soprattutto per evidenziare le novità. “Sono stati effettuati degli esperimenti di distribuzione diversi - ci comunica Esselunga - con scaffali dedicati solo ai prodotti senza glutine: i risultati sono stati favorevoli all'integrazione dei prodotti nelle categorie di appartenenza”.

Di *Letizia Coppetti*

A luglio, sul nostro profilo Facebook, abbiamo rivolto ai nostri “seguaci” questa domanda: “Quando vai a fare acquisti al supermercato in quale area preferisci trovare i prodotti senza glutine?”

Tre le possibili risposte:

- A.** In un'isola dedicata esclusivamente al senza glutine
- B.** In isole “multifree” (senza glutine, senza zuccheri, senza lattosio etc)
- C.** Nei rispettivi scaffali di appartenenza come avviene per i prodotti con glutine.

Ci hanno risposto oltre 370 persone, segno che il tema appassiona. Tra le risposte stravinche alla grande, con quasi il 70% delle preferenze, la A, quindi l'isola dedicata al senza glutine. Un po' più del 20% se lo aggiudica la C, cioè mescolati negli scaffali insieme agli altri prodotti, e un 10% va alla B, le isole “multifree”, dove trovare anche prodotti senza lattosio e simili. Alcuni utenti hanno motivato la loro scelta, ed è utile e anche divertente andare a vedere il perché della loro preferenza.

#### Il tipo da A

La risposta A viene scelta soprattutto per motivi di praticità, perché non si rischia di confondere i prodotti senza glutine da quelli con glutine, per l'assenza di possibili contaminazioni (nel caso di farine), perché così si sa subito quali prodotti sono presenti nel punto vendita, perché si perde meno tempo a girare per il supermercato. Insomma, più comodo e veloce.

C'è chi ama talmente questa soluzione che dichiara: A, mille volte A. Decisamente A. Senza dubbio A. Sicuramente A! Assolutamente A! C'è chi sogna “una lunga corsia A dove li trovi tutti, senza continuare a setacciare ogni corsia del supermercato...”. Chi giustamente fa notare che “quando si tratta di bimbi che devono scegliere le cose che più gli piacciono, preferirei la risposta A così si è sollevati dal fatto di dover sempre rispondere: Questo non lo puoi prendere!”. Qualcuno in questi “corner” vorrebbe anche prodotti di consumo corrente senza glutine (come farine di cocco, mais, castagne, ceci...) “in modo da evitare di trovarli in zone spesso sporche e contaminate” perché “piazzate tra altre farine con glutine con ripiani sporchi e pacchi di farina 00 esplosi”. Chi vorrebbe

©SHUTTERSTOCK



la soluzione dell'isola perché “mi sembra di fare il detective quando faccio la spesa... ci vuole la lente di ingrandimento per leggere la parolina magica ‘senza glutine!’”. Anche se, non lo dimentichiamo, la lettura attenta dell'etichetta deve sempre restare abitudine del consumatore celiaco. Corsia a parte, si arrabbia un altro utente, “soprattutto che non ci siano cibi mescolati con quelli con il glutine!”. Da sottolineare che la contaminazione può sussistere solo nel caso di un pacchetto di farina che perde il prodotto. In questi casi, vanno scartate confezioni sporche per evitare di dover provvedere alla pulizia della confezione esterna prima di aprirla. Il problema semmai si pone, come giustamente fa rilevare il nostro lettore, nel caso di prodotti messi a casaccio sugli scaffali. E per la serie “Fidarsi è bene, non fidarsi è meglio” c'è anche chi vorrebbe la soluzione del corner dedicato e in più con il simbolo della Spiga Barrata. Non è questo il suo utilizzo, sia chiaro: anche se comprendiamo che la Spiga Barrata sia il logo che più rassicura i consumatori perché concesso da AIC, la sua presenza è consentita solo sulla confezione dei prodotti licenziatari e non per identificare un intero reparto di prodotti.

## PRO E CONTRO

### ISOLA

**PRO:** comodità, velocità, più facile capire quali prodotti sono presenti

**CONTRO:** rischio di prendere il prodotto sbagliato se scorrettamente posizionato dall'operatore o da un altro cliente (capita spesso che qualcuno prenda un prodotto, si penti e lo rimetta su uno scaffale a caso)

### NEGLI SCAFFALI “CONVENZIONALI”

**PRO:** non “ghettizza”, nessun rischio di scambio perché è più alta l'attenzione

**CONTRO:** meno comodo, meno veloce, rischio contaminazione per le farine

### ISOLA MULTIFREE

**PRO:** per chi deve gestire più intolleranze

**CONTRO:** possibili errori nella scelta (ad esempio prodotti senza lattosio ma con glutine)

### Chi sceglie il B

La risposta B chiaramente piace a chi ha più intolleranze, e quella che viene più spesso associata alla celiachia è al lattosio. Un utente afferma che “la catena di supermercati Alì (Aliper) fa una cosa bellissima: gestisce i prodotti per intolleranze secondo lo schema C ma il cartellino ha un colore diverso e vi è scritto quale intolleranza soddisfa! Perché non replicarlo ovunque? Facilita la vita a tutti coloro che hanno qualsiasi tipo di intolleranza (o allergia)”. Ma c'è un utente che addirittura dichiara “Detesto la B” e un altro che dice: “La B... assolutamente no”.

### I sostenitori del C

E veniamo alla risposta C, che piace abbastanza, anzi per alcuni è la soluzione più semplice e “normale”. Molti utenti sottolineano però l'assoluta necessità che i prodotti vengano adeguatamente segnalati sugli scaffali. Vengono quindi chiesti cartellini ben in evidenza “nell'espositore del prezzo, come avviene già in molti supermercati”. Un altro utente afferma: “C ma ben contraddistinti. Faccio anche la spesa con glutine per il resto della famiglia, quindi passo comunque tutti i corridoi e tutti gli scaffali”.

## 2 Coop Italia

Tendenzialmente i prodotti gluten free vengono dislocati in settori dedicati, siano essi scaffali lineari o isole. Diverso il discorso per quelle referenze come i surgelati che sono disposti in banchi frigo insieme a altre referenze analoghe ma non gluten free. “Tendenzialmente”, perché la maggior parte delle cooperative segue questo criterio, ma non si possono escludere alcune eccezioni. Ad esempio nei supermercati più grandi anche i prodotti surgelati hanno talvolta “isole” a loro dedicate. A volte invece il gluten free viene messo accanto ad altre ditte che hanno prodotti senza lattosio, biologici, vegan...

## 3 Conad

Superstore e ipermercati hanno spazi dedicati o “gondole”, segmenti di corsia caratterizzati con l'indicazione “prodotti per celiaci”. In taluni casi ciò può avvenire anche nei supermercati Conad di maggiori dimensioni (ma non è la regola); negli altri punti vendita, i prodotti senza glutine sono nelle merceologie di appartenenza con l'evidenziazione del prodotto a scaffale.

## 4 **Auchan**

I prodotti senza glutine sono presenti in tutti gli ipermercati Auchan in zone a loro dedicate.

Ma c'è anche chi replica: “Il supermercato Conad del mio paese ha messo i prodotti gf nei rispettivi scaffali di appartenenza, col risultato che per prendere una confezione di farina gf ti contaminavi le mani perché la farina di frumento nei pacchi di carta perde farina!”. Questa soluzione ha però anche un fan scatenato: “C tutta la vita”.

### **L'indifferenza non esiste**

Abbiamo inoltre acceso un piccolo dibattito a distanza. A chi dice “A me piace fare la spesa come una persona normale e non stare un'ora nel solito reparto” e “C, perché non la ghettizzazione! Se cerco la pasta vado nello scaffale corrispondente, poi scelgo tipo e marca come tutti gli altri”, e “Non mi piacciono i ghetti, tanto meno col cibo”, viene risposto “A, quella del ghetto? Una stupidaggine, preferisco comodità, velocità e completezza della gamma!”. Pochissimi utenti

dicono che per loro “è indifferente”, o “basta che ci siano”, perché purtroppo la cosa è “alquanto poco scontata”. Infine, attenzione a non scambiare i prodotti “free from” o destinati ad alimentazioni particolari (come la vegetariana), con quelli gluten free, perché spesso, per motivi logistici, vengono messi in scaffali o reparti per surgelati vicini tra loro. Se un prodotto è senza lattosio, lievito o uova, non è detto che sia senza glutine. Tra i prodotti vegan, attenzione in particolare a quelli a base di seitan, che altro non è che glutine allo stato puro.

La lettura dell'etichetta deve comunque restare la difesa e lo strumento del celiaco. C'è sempre il rischio che qualche altro cliente prenda un prodotto qualsiasi e poi decida di non acquistarlo, appoggiandolo sullo scaffale degli alimenti senza glutine. In questo caso l'errore da parte del consumatore celiaco è dietro l'angolo... anzi il corner! ♦