

Sicurezza alimentare, a Palermo un convegno di aggiornamento

l'idea e quella di dar vita a un laboratorio per l'analisi degli alimenti, lo studio della loro incidenza sulla salute umana

di **Sandra Pizzurro**

Garantire efficaci sistemi di controllo e valutare la conformità con le norme dell'Unione Europea in materia di sicurezza e di qualità alimentare. Sono stati i temi messi sul tavolo durante il convegno che si è svolto lo scorso 17 maggio a Palermo. È stata l'Orto Botanico la location scelta. Convegno che ha coinvolto i diversi settori tecnici e di ricerca che ruotano attorno a queste tematiche. L'incontro è stato organizzato dall'Università di Messina, dall'Università di Palermo, dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia e dalla Thermo Scientific, società leader della strumentazione analitica a livello mondiale. Al centro della discussione, che ha coinvolto dunque importanti relatori di settore, vi è stata la salvaguardia dei prodotti agroalimentari made in Italy.

“Un ruolo fondamentale in questo ambito lo svolgono i laboratori pubblici di ricerca per la sicurezza alimentare e soprattutto per la difesa contro le contraffazioni delle produzioni tipiche italiane ed in particolare siciliane”. A sostenerlo è Giacomo Dugo, direttore del Dipartimento di Scienze dell'Ambiente, della Sicurezza, del Territorio, degli Alimenti e Salute dell'Università di Messina nonché tra gli ideatori del convegno. La qualità e la sicurezza degli alimenti dipendono dagli sforzi di tutte le persone coinvolte nella complessa catena della produzione agricola, della lavorazione, del trasporto, della preparazione, della conservazione e del consumo. Per garantire una corretta applicazione della normativa è necessario disporre di adeguati strumenti di controllo. La certificazione cento per cento made in Italy ha dunque l'obiettivo di consentire al consumatore di avere la garanzia sull'origine italiana e sulla qualità dei prodotti acquistati. “Non si può più lasciare nulla al caso - ha sottolineato il nutrizionista e commissario dell'Istituto Regionale dei Vini e



da sinistra: cesare rossini, jana hajsova, giacomo dugo e vincenzo ferrantelli

degli Oli di Sicilia Giorgio Calabrese che ha partecipato alla tavola rotonda - La certificazione è d'obbligo così come bisogna puntare sull'“educazione” del consumatore. La cucina siciliana ed i prodotti della nostra isola - prosegue Calabrese - rappresentano, all'interno dell'alimentazione mediterranea, un punto di eccellenza assolutamente insostituibile. La nostra cultura alimentare è un patrimonio da difendere e da valorizzare sempre più”.

Vino, olio, miele: sono tra i prodotti made in Italy più esportati in tutto il mondo. “La qualità e la sicurezza dei cibi e delle bevande - ha affermato Dugo - influenzano profondamente la salute ed il benessere psico-fisico di ogni individuo. La sicurezza nel settore agroalimentare rappresenta un requisito fondamentale del patrimonio qualitativo dei beni in accordo con quanto sostenuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, va considerata una responsabilità condivisa tra tutti gli attori della filiera agroalimentare”. Con l'occasione è stata presentata la strumentazione, acquistata grazie a fondi di un Progetto PON sul potenziamento delle infrastrutture, di cui godrà l'Ateneo messinese. L'idea è quella di dar vita ad un laboratorio per l'analisi degli alimenti, lo studio della loro incidenza sulla salute umana e la consulenza tecnologica, giuridica ed economica alle aziende agroalimentari. “Tale centro sarà a servizio del territorio italiano e rappresenterà una realtà unica in Europa per quanto riguarda la tecnologia impiegata”, ha concluso Dugo che del progetto ne è il responsabile scientifico 