

SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

Circolo dei Lettori di Torino – via Bogino 9 Torino

20/11 – 11/12, 2014

Il tema di Expo 2015 è “nutrire il pianeta”, il che significa avere cibo non solo sufficiente per tutti i 7 miliardi di abitanti che vivono sul nostro pianeta, ma anche cibo sicuro sotto il profilo igienico-sanitario.

Un prodotto alimentare, come prerequisito, deve avere quello di essere sicuro per la salute umana. Purtroppo la storia del rischio alimentare, per altro non del tutto eliminabile, è ricca di eventi negativi che hanno fortemente allarmato ma, nel contempo, anche responsabilizzato il consumatore nei suoi comportamenti. Per alcune di queste emergenze, si è sviluppata una copiosa normativa e una efficace vigilanza, anche per quanto attiene il controllo dei contaminanti di varia natura, da parte degli organi competenti.

Il cambiamento climatico in atto, con eventi estremi sempre più frequenti, dalle siccità alle alluvioni, concorre fortemente a incrementare le perdite di produzione agricola. Le considerazioni contenute nei supporti del *Panel* Intergovernativo sul Cambiamento Climatico (IPPC), portano a concludere che la causa del cambiamento è da attribuire alle emissioni di origine antropica. Emissioni che purtroppo, per i molti interessi economici in gioco, continuano a crescere su scala planetaria.

Per raggiungere l'obiettivo di avere cibo per tutti, prescindendo dal problema della distribuzione, occorre certamente produrre di più ma anche ridurre le perdite e gli sprechi alimentari, la cui dimensione su scala globale è pari a un terzo della produzione mondiale di cibo. Anche lo spreco alimentare è in buona parte legato al comportamento dell'uomo. Su questo tema è intervenuto il Parlamento Europeo che si è dato l'obiettivo di dimezzarne l'entità entro il 2025.

Fare qualità alimentare significa avere prodotti non solo sicuri dal punto di vista igienico sanitario ma anche organoletticamente validi e atti ad assicurare una alimentazione nutrizionalmente equilibrata. Per questo il consumatore deve prestare attenzione non solo a cosa mangia, ma pure a come un prodotto viene cucinato e anche a come viene abbinato a bevande e ad altri alimenti. In altri termini deve fare attenzione alla propria dieta.

Il ciclo di quattro conferenze promosso dall'Accademia di Agricoltura di Torino, congiuntamente al Circolo dei Lettori, vuole richiamare l'attenzione su importanti aspetti della sicurezza e qualità alimentare al fine di fornire, attraverso l'esposizione di qualificati e autorevoli esperti del settore, un'informazione scientificamente corretta e anche chiara e accessibile.

ACCADEMIA DI AGRICOLTURA DI TORINO in collaborazione con ATLEC invita:

SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE

Circolo dei Lettori di Torino – via Bogino 9 Torino

Giovedì 20 novembre ore 18,00

Maria **CARAMELLI** (direttrice Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta)

“Sicurezza alimentare: come si controlla quello che mangiamo”

Giovedì 27 novembre ore 18,00

Luca **MERCALLI** (presidente Società Meteorologica Italiana)

“Il cambiamento climatico e i suoi effetti. Non abbassiamo la guardia! Un problema che si sviluppa lentamente ma avente poi effetti irreversibili”

Giovedì 4 dicembre ore 18,00

Andrea **SEGRE** (docente universitario e presidente PINPAS - Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare)

“Spreco alimentare: istruzioni per l'uso”

Giovedì 11 dicembre ore 18,00

Giorgio **CALABRESE** (dietologo e docente universitario)

“Regole alimentari e il *made in Italy*”

per informazioni: <http://www.accademiadiagricoltura.it/>