Concluso il workshop sulla sicurezza alimentare all'Umg di Catanzaro

Data: 7 agosto 2014 | Autore: Gianluca Teobaldo



CATANZARO, 8 LUGLIO 2014- Presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro si è tenuto il Workshop “Sicurezza alimentare e Ristorazione”. I lavori sono stati introdotti da Stefano Alcaro, professore ordinario di Chimica Farmaceutica presso l’UMG di Catanzaro, dove si occupa di Nutraceutica dal punto di vista didattico e di ricerca. Sono seguiti i saluti del Direttore del Dipartimento di Scienze della Salute, Giovambattista De Sarro, e degli altri due organizzatori del meeting Vincenzo Mollace, professore ordinario di Farmacologia all’UMG e direttore del Centro di Ricerca Interregionale per la sicurezza sugli alimenti e la salute (IRC FSH), e Nicola Fiorita, professore associato all’Unical, oltre che Presidente di Slow Food Calabria. La relazione magistrale di apertura è stata svolta da Silvio Borrello, direttore generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione presso il Ministero della Salute.

Nella prima giornata si sono tenute due sessioni di lavoro relative al Controllo di qualità alimentare. Si sono susseguiti gli interventi di John Fairban, imprenditore tecnologico e fondatore di una piattaforma informatica flessibile per la ristorazione; di Francesco Maria Russo, dirigente del dipartimento ARPACal Crotone; di Anna Scognamiglio, dirigente dell’Istituto zooprofilattico di Catanzaro, esperta di analisi degli alimenti; di Enzo Perri, direttore dell’istituto CRA-OLI di Rende e di Raffaella Boggia, professore associato dell’Università di Genova, esperta di chemometria e di chimica degli alimenti.

[MORE]Nella seconda giornata si è discusso di Pericoli Alimentari con Francesco Luzza, professore ordinario di Gastroenterologia presso l'UMG di Catanzaro; Domenico Monteleone, farmacista esperto di sicurezza alimentare in campo micologici, che lavora presso il Ministero della Salute. Nella seconda sessione si è focalizzato l'interesse sulle nuove frontiere di sicurezza alimentare con Cinzia Scaffidi, responsabile del Centro Studi Slow Food; Silvio Greco, dirigente di ricerca dell'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale e responsabile del programma Slow Fish; Silvia Sivini, ricercatrice del Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali dell'Università della Calabria.

Nel finale si è tenuta una tavola rotonda con vari esperti del settore: il giornalista Gianfranco Manfredi; Alessandra Nucci, imprenditrice agroalimentare della Toscana; Simona Albano, presidente della sezione agroalimentare di Confindustria di Catanzaro e imprenditrice nella ristorazione; Giacomo Giovinazzo, dirigente di settore della Regione Calabria; Antonio Abbruzzino, chef di alta cucina; Giancarlo Rafele, sommelier AIS e responsabile della redazione Slow Wine.

In conclusione gli organizzatori hanno evidenziato la necessità di conciliare le esigenze normative legate alla sicurezza alimentare, secondo le linee guida nazionali e comunitarie, con quelle che impattano con la sostenibilità ambientale e sociale. Attorno al tema della ristorazione ruotano molti aspetti che l'Università Magna GrMV6– di Catanzaro, attraverso il Centro di Ricerca Interregionale per la sicurezza sugli alimenti e la salute (IRC FSH), può significativamente contribuire ad affrontare di concerto con gli Enti competenti (Ministero della Salute, Assessorati regionali alla Salute, Agricultura ed Ambiente) e Associazioni che hanno un forte radicamento sul territorio, come Slow Food.

Eugenia Ferragina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/concluso-il-workshop-sulla-sicurezza-alimentare-all-umg-di-catanzaro/67970