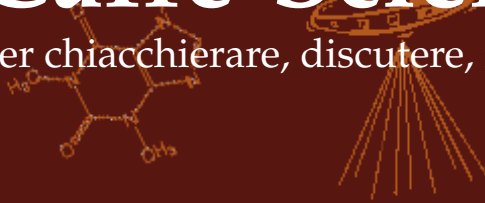




Caffè-Scienza Firenze

per chiacchierare, discutere, incontrarsi, capire



www.caffescienza.it

Incontro/dibattito

Giovedì 2 aprile 2009, ore 21
SMS-Rifredi, Via Vittorio Emanuele 303, Firenze

Per cena pane e sicurezza: qualità e sofisticazioni degli alimenti

con **Massimo del Bubba** (Dipartimento di Chimica, Università di Firenze)

Sergio Stagni (responsabile del controllo qualità, COOP Italia)

Moderatore: **Giovanni La Penna** (Consiglio Nazionale delle Ricerche)



(dal sito www.verdinrete.it)

I nostri alimenti passano attraverso una lunga catena di operazioni: produzione, raccolta, lavorazione, distribuzione, assicurando la presenza sulla nostra tavola di composti chimici preziosi per il nostro sostentamento e per la protezione della nostra salute.

Gli alimenti, tuttavia, possono subire contaminazioni o addirittura sofisticazioni. Che ruolo hanno scienza, tecnologia e controlli di legge per assicurare la qualità dei prodotti e la sicurezza dei consumatori? Possono arrivare pesticidi e inquinanti atmosferici fino al nostro piatto? Molte frodi alimentari sono emerse, dal vino al metanolo ai latticini scaduti, ma quante rimangono nascoste?

Incontri organizzati dall'associazione culturale Caffè-Scienza
con la collaborazione dell'Istituto dei Sistemi Complessi del CNR e dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Firenze,
e con il patrocinio del Comune di Firenze

Per maggiori informazioni: info@caffescienza.it, Tel. 055 5225264 (Giovanni La Penna)