

Per cena pane e sicurezza: qualità e sofisticazioni degli alimenti

giovedì 2 aprile 2009 ore 21:00 (scaricate il file PDF della locandina)

Luogo: SMS-Rifredi, via Vittorio Emanuele 303, Firenze

con Massimo del Bubba (Dipartimento di Chimica, Università di Firenze) e Sergio Stagni (responsabile Controllo Qualità, COOP Italia).

Moderatore: Giovanni La Penna (Istituto di Chimica dei Composti OrganoMetallici, CNR)

Organizzato dall' Associazione Culturale Caffè-Scienza

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?

Contatti: Giovanni La Penna, tel. 055 5225264

- Su delicious.com alcuni link al tema della serata. Alcuni spunti di riflessione:

"Quel che no strangola passa, quel che no sofega ingrassa" antico proverbio veneziano.
La sicurezza dal punto di vista del consumatore in un libro di Maria Zemira Nociti e Paolo Macao "Alimenti sicuri - La guida per il consumatore dal supermercato alla tavola", Edagricole - Il Sole 24 ORE, 2007.

"Le persone farebbero scelte diverse se sapessero come e' prodotto il cibo di cui si nutrono? Probabilmente no, perche' le alternative sono scomode e piu' care." Da un'analisi impietosa del mercato alimentare negli USA: di Peter Singer e Jim Mason "Come mangiamo - Le conseguenze etiche delle nostre scelte alimentari", Il Saggiatore, 2007.

Una delle piu' recenti grandi sofisticazioni alimentari: il latte alla melamina in Un recente articolo sul Corriere della Sera

A

Firenze esiste un centro dell'Azienda sanitaria Firenze che da tempo si occupa di educazione alla salute e che raccoglie documentazione su norme e pratiche nell'alimentazione, anche per la filiera industriale: Centro di documentazione per l'educazione alla salute .

Un'intossicazione letale ancora oggetto di ricerca e' quella prodotta dal prione. Per documentazione al riguardo sono utili i rimandiriportati dall' Associazione italiana per le encefalopatie da prione .

Molti sforzi nelle buone pratiche per il controllo della preparazione di alimenti possono essere vanificate da cattive pratiche al termine della filiera. Un esempio ci e' dato dall'Associazione nazionale arrotini e coltellerie: un coltello mantenuto in modo scorretto puo' rilasciare piu' facilmente inquinanti al momento dell'uso. Forse ne sapremo di piu' nel corso del dibattito...