

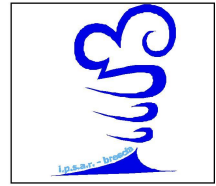
**FEDERCONSUMATORI
BRESCIA**



COMMISSIONE EUROPEA
Rappresentanza a Milano



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
BRESCIA



Federconsumatori Brescia e il Polo Turistico Alberghiero "Andrea Mantegna", con il patrocinio della Rappresentanza a Milano della Commissione Europea e con il contributo e il patrocinio della Camera di Commercio di Brescia, organizzano:

GIORNATA SULLA POLITICA EUROPEA DEI CONSUMATORI



La frontiera del cibo

*MARTEDÌ 10 MAGGIO 2011 ORE 9,00 - 13,00
PRESSO IL POLO TURISTICO ALBERGHIERO
"ANDREA MANTEGNA" VIA FURA N. 96 – BRESCIA*

Saluti del Dirigente Scolastico prof. Augusto Belluzzo

Un'agricoltura sostenibile per la sicurezza alimentare

Prof. Gianni Tamino, *biologo e docente al Dipartimento di Biologia all'Università di Padova*

Il Piano Strategico dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare 2009-2013

Dott. Diego Balduzzi, *Confederazione Italiana Agricoltori, CIA*

La filiera del cibo, la tracciabilità e l'etichettatura nella grande distribuzione

Dott. Roberto Fiammenghi, *Direttore Operativo Commerciale Food Coop Italia*

Pausa caffè

Dalle linee-guida del Ministero all'esperienza del progetto IFOM

Prof.ssa Valentina Musolino, Prof. Roberto Antonelli, *I.I.S. "A. Mantegna"*

Il convegno si concluderà con la presentazione di alcuni piatti preparati dagli alunni delle classi IV[^] e V[^] dell'Istituto "A. Mantegna"

Coordina l'incontro **Marino Ruzzenenti**, Storico dell'Ambiente



Qualità del cibo in un convegno al Mantegna

«La frontiera del cibo» è il titolo del convegno organizzato oggi da Federconsumatori in collaborazione con il Polo turistico-alberghiero Andrea Mantegna, in occasione della Giornata sulla politica europea dei consumatori, dalle 9 alle 13, presso l'Istituto Mantegna di via Fura 96 (ingresso da via Roma). «Questa secon-

da edizione» spiegano il dirigente scolastico Augusto Belluzzo e il presidente di Federconsumatori Fausto Filippini «è dedicata al tema della qualità del cibo nell'ottica delle attuali politiche europee e delle ripercussioni sulla vita dei consumatori». Spesso si tende a privilegiare un consumo low cost a scapito della qualità, favorendo

prodotti alimentari della grande azienda e non delle eccellenze. Coordinati da Marino Ruzzenenti, interverranno: Gianni Tamino dell'Università di Padova, Diego Balduzzi per la Confederazione italiana agricoltori, Sergio Soavi responsabile Coop, Valentina Musolino e Roberto Antonelli docenti del Mantegna. **p. dof.**

BRESCIA OGGI

Mercoledì 11 Maggio 2011

IL CONVEGNO. Al «Mantegna» una riflessione a tutto tondo sul pianeta alimentare

I consigli per i consumatori: «Più attenzione e tradizione»

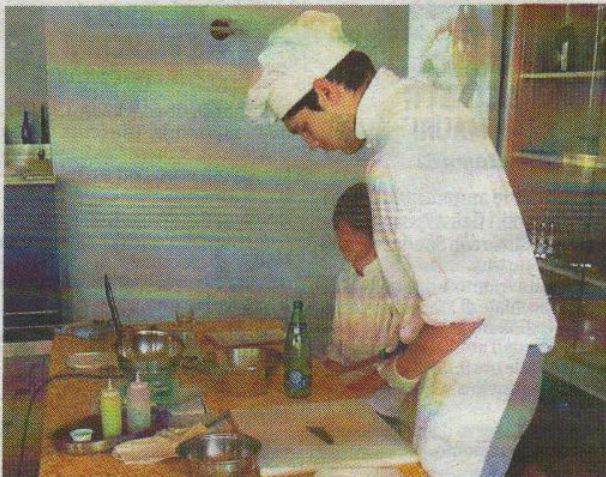
Il biologo: «Sarebbe meglio mangiare come una volta. Guadagneremmo in salute e in sicurezza»

Silvia Ghilardi

Cuochi, studenti, consumatori, associazioni di categoria, grande distribuzione e docenti. È stata una riflessione a tutto tondo sul «pianeta cibo» quella organizzata ieri da Federconsumatori all'Istituto alberghiero «Mantegna» e coordinata dallo storico dell'ambiente, Marino Ruzzenenti. Una «Giornata sulla politica europea dei consumatori» che ha visto i relatori inquadrare la questione della sicurezza alimentare in un discorso più ampio toccando i temi del consumo del territorio e delle disuguaglianze sociali.

«SE MOLTI SOGGETTI della filiera stanno iniziando a pensare al cibo in termini di un'attenzione differente, quello che stenta ancora a mancare è - spiega Fausto Filippini di Federconsumatori - una consapevolezza dal consumatore».

Su questo tasto hanno premuto anche altri relatori, come Diego Balduzzi della Confederazione Italiana Agricoltori, Sergio Soavi, responsabile Coop Italia per i prodotti tipici e Gianni Tamino, biologo e do-



C'è più attenzione a cosa arriva in tavola, ma ancora non basta

Per prevenire patologie «meglio consumare frutta e verdura, legumi, carni bianche e pesce azzurro»

Gran parte della produzione agricola serve soprattutto «a sfamare gli animali»

cente al Dipartimento di Biologia all'Università di Padova. «Bisognerebbe tornare a mangiare secondo la nostra tradizione, così facendo guadagneremmo in salute e in sicurezza alimentare» afferma Tamino.

Relegando la carne solo al pasto domenicale come facevano i nonni ne gioirebbe sia l'organismo sia l'ambiente. «Per prevenire un certo tipo di patologie è preferibile avere un'alimentazione basata sul consumo di frutta, verdura, legumi, carni bianche e pesci azzurri - continua il docente -. La gran parte della produzione agricola, poi, è dedicata al settore zootecnico, cioè a sfamare gli animali, va quindi da sé che un minor consumo di carne porte-

rebbe anche a una equilibrata distribuzione alimentare».

DAGLI ANNI '60 a oggi la produzione agricola si è moltiplicata e la popolazione si è solo raddoppiata, non per questo, però, il problema della fame nel mondo si è risolto, anzi, da 80 milioni di malnutriti si è passati a un miliardo. Il futuro non si prospetta roseo, secondo i relatori, se non si sceglie di abbandonare un'agricoltura basata sull'uso di fertilizzanti, sulla scarsa biodiversità, sulla monocoltura. «Si deve tornare a un'agricoltura sostenibile che rientri nei cicli naturali della natura», propone Tamino. E mantenendo il legame tra scienza e cucina, alcune classi dell'alberghiero hanno presentato il progetto realizzato insieme a Ifom, «Lo chef ricercatore». Un'attenzione al carattere terapeutico di una buona tavola, capace di coniugare il sapore alla prevenzione di malattie come il cancro, ha portato i ragazzi delle quarte e delle quinte del Mantegna a realizzare un menù a doc.

«Le ricette tengono anche conto di un altro fattore, il minore spreco possibile» spiega il docente di Cucina, Roberto Antonelli. Spazio allora a sarde con polenta, cous cous di verdure, orate e, come dessert, gelato di Coregone su carpaccio di pompelmo. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA