

Sicurezza alimentare, esperti a confronto

IL SEMINARIO Non è tanto la repressione, quanto la prevenzione a fare la differenza nel campo della qualità alimentare. E sotto questo punto di vista, sia per la genuità delle produzioni locali che per il sistema di controlli capillare, la provincia di Frosinone può dirsi soddisfatta. È quanto assicura Roberto Petrucci, responsabile Ispezione Alimenti di origine animale Asl Frosinone. Petrucci, in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione diretto dal dottore Giancarlo Pizzutelli, è tra i fautori del seminario dedicato alla **sicurezza alimentare** che ieri ha preso il via presso la sala conferenze della Provincia di Frosinone. Fino al 20 ottobre esperti e addetti ai lavori si confronteranno sull'utilizzo solidale delle eccedenze alimentari; sul caso della trichinella nei cinghiali, una infezione trasmissibile all'uomo; sulle procedure amministrative dei produttori e il ruolo delle autorità competenti.

«Il messaggio che vogliamo lanciare - spiega Petrucci - è nel piatto ci arriva un veterinario. Nel senso che ogni singola fase della produzione è sottoposta a controlli specifici. Un elemento che spesso sfugge all'opinione pubblica». Petrucci sottolinea che in provincia di Frosinone ci sono realtà produttive, come la Valle dell'Amaseno e la Valcomino, all'avanguardia sotto il profilo della qualità alimentare che non hanno nulla da invidiare ai distretti d'eccellenza italiani. Uno dei punti deboli invece, prosegue Petrucci, va individuato nella tante produzioni che non riescono ad andare oltre il mercato locale e questo spesso si accompagna a procedure poco ortodosse. La giornata di oggi, con due convegni (uno alle 8.30 e l'altro alle 16 presso palazzo Jacobucci), sarà dedicata al tema degli sprechi e alla possibilità di trasformare le eccedenze in una risorsa soprattutto in senso solidale. © RIPRODUZIONE RISERVATA.

