

## Brixia Forum capitale italiana della «sicurezza alimentare»

GIUSEPPE SPATOLA

La **sicurezza alimentare** torna al centro di Brixia Forum. Così per approfondire l'argomento nelle sue molteplici sfaccettature, Pro Brixia, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Brescia, in collaborazione con AiFOS (Associazione Italiana Formatori ed Operatori della Sicurezza sul Lavoro), ha organizzato un Convegno Nazionale, un'intera giornata di studio sui temi della **sicurezza alimentare** a tutela dei consumatori dal titolo «Exposicuramente: la **sicurezza alimentare** dalla terra alla tavola». L'iniziativa si svolgerà martedì 10 aprile e si articolerà in una sessione plenaria mattutina dedicata al Congresso Nazionale ed una pomeridiana, focalizzata su 5 workshop paralleli monografici con specifici approfondimenti tecnici.

«Quello della **sicurezza alimentare** - ha commenta Giovanna Prandini, presidente di Pro Brixia - è un tema che interessa sempre di più la vita quotidiana. Mai come oggi abbiamo urgenza di tracciare le filiere produttive, di evidenziare in etichetta le informazioni che consentano al consumatore di scegliere consapevolmente: possiamo riconoscere valore ai prodotti made in Italy solo se abbiamo conoscenza del valore aggiunto che la legislazione alimentare e agricola italiana garantisce diversamente a quanto accade in altri Paesi meno rigorosi». CON L' ORGANIZZAZIONE del primo Convegno Nazionale Exposicuramente la **sicurezza alimentare** dalla terra alla tavola, sarà messa al centro dell' attenzione dell' opinione pubblica l' importanza della sicurezza dell' intera filiera alimentare. La sicurezza e l' igiene nella filiera alimentare sono importanti sia per la tutela degli operatori coinvolti che per la tutela di coloro che con gli alimenti vengono in contatto, a partire da noi consumatori. «La tematica della **sicurezza alimentare** - ha dichiarato il Presidente AiFOS, Rocco Vitale - vede coinvolti diversi aspetti sia normativi-giuridici che tecnici e specifici. In un Paese, come l' Italia, che si presenta al mondo forte delle sue eccellenze nel settore enogastronomico, è fondamentale che i professionisti della sicurezza prendano coscienza di queste tematiche. Ed è ancor più importante prepararli ad una corretta



trasmissione di questi contenuti agli addetti di settori quali l' accoglienza turistica, la ristorazione, il vitivinicolo, l' **agroalimentare** e molti altri ancora». L' evento godrà della sponsorizzazione di Centrale del Latte di Brescia Spa e si sta aspettando la conferma del coinvolgimento anche del Consorzio Franciacorta, eccellenza riconosciuta del territorio. In questo senso il presidente della centrale Franco Dusina ha rimarcato: «I nostri prodotti richiedono un costante monitoraggio sotto il profilo della **sicurezza alimentare**. L' elevata attenzione del Gruppo alla qualità e alla sicurezza ha consentito di consolidare, nel tempo, una tradizione di alta qualità ed affidabilità dei prodotti. Igiene alimentare, qualità della materia prima, certificazioni di filiera: sono queste le chiavi del successo dei nostri prodotti che ci pongono tra le eccellenze riconosciute a livello nazionale». L' appuntamento è per il 10 aprile. Giuseppe.spatola@bresciaoggi.it.