

# Le imprese agricole a scuola di **sicurezza alimentare** e qualità

COLDIRETTI «L' AGRICOLTURA italiana è la più green e sicura d' Europa, ma quando si parla di qualità delle produzioni e di **sicurezza alimentare** guai ad abbassare la guardia»: lo afferma Coldiretti in una nota sottolineando il successo della formazione continua per aziende agricole, cantine, agriturismi associati. «E l' attenzione alle buone pratiche di produzione degli alimenti, come dimostra la grande partecipazione al 'corso sulla **sicurezza alimentare**' promosso da Coldiretti Forlì-Cesena e Impresa Verde Romagna presso la sede Coldiretti di Cesena, è massima. Anche da parte degli operatori. Davanti ad una platea davvero numerosa e coinvolta, il responsabile per la **Sicurezza alimentare** di Coldiretti Emilia Romagna, Dennis Calanca e il Responsabile **Sicurezza Alimentare** di Impresa Verde Romagna Maurizio Mangelli hanno trattato nel dettaglio e sviscerato le nuove normative sull' etichettatura dei prodotti agricoli e dell' origine, ma anche gli aspetti igienico-sanitari nella produzione, nella vendita diretta e commercializzazione dei beni alimentari».

