

Una filiera sempre più sicura nel rispetto della tradizione

PROSCIUTTO E SCIENZA ENRICO GOTTI 1 a passione per il cibo incontra la scienza a Langhirano, in occasione del Festival del Prosciutto di Parma. Una novità di questa edizione - la ventunesima della storia della manifestazione è rappresentata dai «corner scientifici» per spiegare a tutti argomenti come la **sicurezza alimentare**, il profilo nutrizionale dei prodotti (ricordate le polemiche sulle etichette sopra i cibi?), l'innovazione tecnologia e l'alimentazione del maiale. «Abbiamo deciso di puntare su un aspetto informativo e culturale: il consumatore del domani deve essere una persona attenta e preparata, per saper distinguere quello che vale da quello che non vale spiega Mauro Lamoretti, assessore alle attività produttive del Comune di Langhirano - Abbiamo pensato di organizzare angoli scientifici anche con la collaborazione dell'università di Parma, con la quale l'amministrazione comunale di Langhirano ha stretto un accordo. L'ateneo parmense è ben attrezzato per quanto riguarda il comparto alimentare, sanitario, produttivo».

Oggi si potranno seguire quattro appuntamenti: alle 11 il primo dei corner scientifici sarà in piazza Garibaldi per parlare di **sicurezza alimentare**, a cura di Ssica, la Stazione sperimentale industria conserve alimentari di Parma, insieme al dipartimento di Microbiologia. La dottoressa Maria Angela Frustoli parlerà degli «aspetti microbiologici e strategie per garantire la sicurezza nel rispetto della tradizione del Prosciutto di Parma». Poco dopo, in via Mazzini, alle 11.30, si svolgerà il secondo angolo scientifico, dedicato al profilo nutrizionale del prosciutto di Parma Dop. A parlare sarà Martina Cirlini dell'università di Parma, che insegna nel laboratorio chimica applicata agli alimenti, al dipartimento di Scienza degli alimenti e del farmaco. Alle 17 in piazza Garibaldi andrà in scena il terzo corner scientifico, dedicato all'innovazione tecnologica nella filiera del Prosciutto di Parma Dop. Si parlerà anche del progetto «Ager Hepiget - ricerca avanzata in genomica e innovazioni tecnologiche per la filiera produttiva del suino pesante italiano». Cristina



Schivazappa di Ssica esporrà le «nuove tecnologie a supporto della qualità del prosciutto stagionato». Alle 17,30 in via Mazzini ci sarà il quarto e ultimo angolo scientifico della giornata, dedicato all' alimentazione del maiale, a cura di Domenico Pietro Lo Fiego dell' Università di Modena e Reggio. Un' informazione chiara, rigorosa e scientifica per fronteggiare allarmi legati al mondo dell' alimentazione. Il Festival del Prosciutto di Parma si è aperto con un menù ricco di appuntamenti fra degustazioni, show, incontri. Ma una parte consistente del programma è dedicata alla cultura del cibo. Lo dimostra il workshop che si è svolto ieri, dal titolo «La sostenibilità delle DOP e l' impatto positivo in termini di sviluppo rurale e territoriale, esperienze a confronto», a cura di Arepo (Associazione delle Regioni Europee per i Prodotti di Origine). Lo conferma la tavola rotonda di oggi, alle 10.30 nella Cittadella del Prosciutto di Parma, a cura di Arepo, dal titolo «Le I.G. and the Millennials - Come le tradizioni intercettano i consumatori del domani». Parteciperanno Francois Casabianca dell' Inra (Istituto nazionale francese ricerche agronomiche), Giorgio Triani, sociologo dell' università di Parma, Giulio del Balzo di Airbnb, Federico Galloni, vice presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, Cesare Azzali, direttore dell' Upi. Unione parmense degli industriali di Parma. Modera Andrea Summer, docente dell' università di Parma.