

Exposicuramente Un certificato di garanzia per l'agroalimentare

Martedì a Brixia Forum una giornata dedicata alla sicurezza certificata dei prodotti made in Italy



Al tavolo. Vitale, Prandini e Dusina

L'appuntamento

Chiara Daffini

BRESCIA. Un'intera giornata di studi sul tema della sicurezza nella filiera agroalimentare: si terrà martedì, dalle 9,30 alle 16 al Brixia Forum di via Caprera, il primo convegno nazionale con workshop «Exposicuramente», organizzato da Pro Brixia in collaborazione con Aifos.

L'obiettivo è informare e aggiornare gli operatori del settore: «All'origine del Made in Italy - ha commentato la presidente di Pro Brixia

Giovanna Prandini - vi è la garanzia di qualità delle nostre filiere, certificata dagli enti di controllo pubblici, ma anche da istituti privati di certificazione volontaria o consortili, come per quanto riguarda le produzioni di origine protetta. Questo importante elemento distintivo rispetto ai concorrenti stranieri non è sufficientemente valorizzato dalle imprese italiane che propongono prodotti sui mercati internazionali. Per tale ragione, è fondamentale una corretta informazione sul tema da parte di tutte le aziende che operano nella filiera agroalimentare».

Il programma. La giornata si articolerà in due sessioni,

una mattutina, dedicata al congresso nazionale, e una pomeridiana, con cinque workshop paralleli monografici per approfondimenti tecnici. Nel corso della mattinata - in cui interverranno il direttore sanitario di Ats Brescia Fabrizio Speziani, il professor Domenico Pessina dell'Università di Milano e Paolo Daminelli, dell'Istituto Zooprofilattico - verranno affrontati temi quali il ruolo di Ats nei controlli sulla sicurezza alimentare, la sicurezza nei trattamenti fitosanitari, la trasmissione di patologie alimentari legate alle produzioni agricole, la corretta alimentazione tra vita e lavoro e la comunicazione di crisi nel mondo alimentare.

Sarà inoltre presentato il «caso» di studio della Centrale del Latte, quale realtà industriale particolarmente virtuosa e attenta nella sicurezza della filiera produttiva. «Si tratta di una missione storica, che l'azienda non ha mai abbandonato - riconosce il presidente di Centrale del Latte, Franco Dusina -, anche dopo aver ampliato il proprio raggio d'azione a livello territoriale e di offerta lattiero-casearia».

I workshop pomeridiani riguarderanno temi specifici, come il benessere animale e il corretto utilizzo degli antibiotici, l'imballaggio e la distribuzione. «Brescia non è nuova alle innovazioni in questo campo - ha commentato il presidente di Aifos Rocco Vitale - e questa giornata di formazione rappresenta per ora un unicum in Italia». È possibile iscriversi al convegno e ai workshop dal sito www.aifos.it. La quota di partecipazione è di 60 euro per gli operatori del settore e di 30 euro per gli studenti universitari. //