

Prevenzione alimentare senza rinunciare ai sapori

ALL'ALBERGHIERO. In via Fura appuntamento con Federconsumatori

Dopo l'intervento degli esperti, la giornata sarà chiusa dai piatti preparati dagli studenti

Far diventare i consumatori protagonisti nella filiera alimentare e promotori di politiche «di qualità» nella gestione dei cibi: è l'obiettivo della giornata organizzata per oggi dalle 9 da Federconsumatori all'istituto alberghiero «Andrea Mantegna» di via Fura. Il programma prevede l'intervento di diversi esperti del settore e si concluderà con le creazioni culinarie degli alunni dell'Alberghiero.

DI «UN'AGRICOLTURA sostenibile per la sicurezza alimentare» parlerà Gianni Tamino, biologo e docente del Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova, mentre Diego Balduzzi della Confederazione italiana agricoltori affronterà il tema del «Piano strategico dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare 2009 - 2013». Sulla filiera del prodotto tipico relazionerà, invece, il responsabile della Coop Italia per i prodotti tipici, Sergio Soavi. Dopo la pausa caffè toccherà agli ospiti del Mantegna.

I professori Valentina Musolino e Roberto Antonelli presenteranno il progetto Ifom, realizzato dagli studenti partendo dalle linee guida del Ministero. Si chiama "Lo chef ricercatore" ed è un progetto ideato dall'IFOM (Istituto FIRC di Oncologia Molecolare) di Milano e realizzato in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia. Si rivolge ai docenti e agli studenti degli Istituti Alberghieri con l'obiettivo di far emergere i collegamenti tra scienza e alimentazione attraverso la realizzazione in prima persona di attività sperimentali studiate appositamente per cogliere i principi alla base di una sana alimentazione. Gli studenti sono invitati poi a rielaborare le conoscenze acquisite e a tradurle in ricette salutari, che saranno raccolte e divulgate al pubblico attraverso un ricettario. «È un progetto di prevenzione alimentare - spiega Augusto Belluzzo, dirigente scolastico del «Mantegna» - I nostri alunni hanno cercato di trovare delle soluzioni a una sfida importante: coniugare una corretta alimentazione con l'aspetto accattivante del piatto che si va a proporre». Molto spesso una cucina salubre non è sufficientemente stimolante, ma ciò non significa che non lo possa diventare. A conclusione del convegno, gli studenti della classi IV e V proporranno ai partecipanti alcune ricette sperimentate nell'ambito del progetto Ifom. La Giornata sulla politica europea dei consumatori sarà moderata dallo storico dell'ambiente, Marino Ruzzenenti. «Il consumatore non dovrebbe essere tirato in causa solo quando guarda l'etichetta del prodotto - sottolinea Fausto Filippini di Federconsumatori Brescia -. Al giorno d'oggi mi sembra che si prediligano logiche industrialistiche a una filiera controllabili che abbia come punto di forza essenziale la qualità. Adottare o meno un certo tipo di politica alimentare - aggiunge Filippini - può portare notevoli implicazioni sulla qualità del cibo che mangiamo».

Silvia Ghilardi