

27 settembre 2019
h. 15:30/22:00

AGROALIMENTARE: MANGIARE SALUTARE E BUONO SI PUÒ Sai cosa mangi? Prodotti di qualità, sicuri e rintracciabili

L'agroalimentare ha un'importanza essenziale in Europa e costituisce un settore chiave per l'economia ed il commercio, ma anche per la salute e la sicurezza dei consumatori e la sostenibilità delle produzioni. In particolare in Italia rappresenta un'eccellenza sul piano della qualità, della sicurezza, dell'innovazione, della sostenibilità, della biodiversità, del rispetto della tradizione e del legame con il territorio ed il patrimonio culturale.

La **qualità** degli alimenti deve essere considerata nel suo significato più ampio di "maggior possesso di caratteristiche positive". Accanto all'assenza di pericoli e al minor contenuto di sostanze nocive, un alimento può essere considerato "di qualità" per: la maggior presenza di nutrienti e/o di sostanze nutraceutiche; le migliori caratteristiche organolettiche; la conservabilità e facilità d'uso; una composizione adeguata a particolari esigenze dietetiche connesse allo stato di salute, all'età, allo stile di vita; la conformità rispetto a parametri predefiniti (di origine, di composizione).

La **sicurezza** alimentare deve essere vista sia come assenza di pericoli immediati derivanti dal consumo dell'alimento, sia come basso rischio di assumere sostanze tossiche o nocive attraverso la dieta. Un aspetto essenziale è quello della sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, che riguarda sia la contaminazione microbiologica, sia quella derivante dalla presenza di contaminanti organici e inorganici, che possono derivare dall'ambiente di produzione primaria o dai processi di trasformazione, conservazione e preparazione.

I sistemi per la **rintracciabilità** di materie prime e prodotti svolgono un ruolo chiave a garanzia della qualità & sicurezza alimentare, con il più ampio scopo di documentare la storia di un prodotto lungo l'intera filiera, dal campo alla tavola. La rintracciabilità consente di prevenire frodi e sofisticazioni e di ridurre il rischio. La determinazione dell'autenticità dei prodotti alimentari è uno degli aspetti più importanti, specialmente per quanto riguarda la classificazione dell'origine geografica. Definire la provenienza di un alimento significa individuare e garantire la regione in cui è stato prodotto, e quindi l'origine geografica, ma anche verificarne l'origine botanica o zoologica.

Lo spazio espositivo sviluppa i seguenti argomenti: la composizione della dieta & la piramide alimentare, i colori dell'alimentazione, l'alimentazione & le stagioni, alimenti & imballaggi (formati e materiali, packaging sostenibile, smart-packaging), la filiera agroalimentare, autenticità & frodi.

