

Il 9 maggio si è svolto a Roma il convegno dal titolo "Alimentazione e Salute : un Approccio Multidisciplinare" che è stato organizzato dal Dipartimento Sanità Alimentare ed Animale dell'Istituto Superiore di Sanità in collaborazione con la FIMMG, Federazione Italiana Medici di Famiglia.

Medici, veterinari e nutrizionisti del mondo della ricerca scientifica, delle istituzioni e dei servizi territoriali hanno approfondito, con le loro relazioni, il rapporto diretto tra nutrizione e qualità della vita con particolare attenzione al concetto di una comunicazione del rischio basata su dati scientifici certi e chiari. In questa direzione la relazione di Agostino Macrì, direttore del Dipartimento di sanità alimentare e animale dell'Istituto superiore di sanità che mentre in Europa l'EFSA diffonde l'allarme per gli allevamenti di tacchini tiene a spiegare che sulle tavole degli italiani. "Meno dell'1% degli alimenti potrebbe avere un problema, legato in alcuni casi a frodi, scoperte però quasi sempre prima che questi prodotti arrivino sul mercato. I pericoli, piuttosto, arrivano dopo: quando la spesa varca la soglia di casa".

Dunque i consumatori italiani mangiano in sicurezza e in particolare per le Salmonelle, che quasi sempre ricompaiono nella stagione calda, la contaminazione è prevalentemente domestica. Si tratta per lo più di scarsa igiene in cucina e di errori di conservazione. Ai relatori si sono affiancati gli interventi di studenti di alcuni istituti alberghieri che collaborano ad un progetto FIMMG finalizzato alla diffusione della cultura di una sana alimentazione con la valorizzazione della cucina buona e salutare attraverso il recupero delle ricette della nostra tradizione.

ISS news