



Comunicato di chiusura – 14 giugno 2010

SUCCESSO PER IL CONVEGNO TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il convegno è stato uno step importante in vista di IPACK-IMA 2012

14 giugno 2010 – Istituzioni internazionali, imprese e mondo dell'Università si sono incontrati a Bologna, il 9 e il 10 giugno, per discutere sul tema della sicurezza alimentare e delle tecnologie adottate per dare soluzione alla tutela di ciò che giunge in tavola, nelle società avanzate come nei Paesi in via di sviluppo.

Un argomento che in un mondo sempre più globalizzato assume grande importanza e al quale Ipack-Ima SpA, il più importante organizzatore fieristico italiano nel campo della meccanica strumentale per il packaging e il processo (food e non-food), ha voluto dedicare questo simposio, patrocinato dall'Organizzazione per lo Sviluppo Industriale (Unido) e dal Programma Alimentare Mondiale (Wfp) delle **Nazioni Unite**.

Il simposio ha sancito il primato delle aziende italiane del settore del processo, confezionamento e imballaggio, importante ingranaggio della filiera agroalimentare nazionale, e le ha poste come punto di riferimento a livello internazionale per le innovative tecnologie volte a migliorare la sicurezza e la conservazione dei cibi.

"Sono fiero di aver radunato a questo convegno – ha spiegato l'amministratore delegato di Ipack-Ima, Guido Corbella – il meglio della realtà accademica italiana in tema alimentare, cui siamo riusciti ad affiancare prestigiose aziende in un contesto di grande respiro internazionale che vede la presenza dell'Onu e di diverse rappresentanze diplomatiche. La realizzazione del vademecum "Integrated Risk Management nei processi e nelle filiere alimentari", steso dal Professor Claudio Peri, rappresenta poi la nostra tangibile volontà di costruire attorno al tema della sicurezza alimentare una grande attenzione."

A fianco di Corbella, ad animare la nutrita due giorni di simposio, caratterizzata da plenary lecture, convegni e tavole rotonde, gli esponenti delle Nazioni Unite Diana Battaglia, direttore italiano Unido, e Federico Bonini, direttore generale del Comitato Italiano Wfp, oltre all'importante presenza di Giandomenico Auricchio, presidente di Federalimentare. Fra gli ospiti d'onore, gli ambasciatori di Capo Verde, dello Zimbabwe, oltre ai delegati di Algeria, Colombia, Tunisia, Egitto, Marocco, Mozambico, Senegal e Kenya.

"Federalimentare rappresenta – ha sottolineato Auricchio – l'intera realtà industriale italiana nel settore che, grazie a questo simposio, può far conoscere gli enormi progressi realizzati per la sicurezza alimentare, oltre che dare dimostrazione degli ingenti investimenti posti in essere: 2 miliardi di euro, il 15% degli addetti impegnati su questo fronte, un miliardo di autocontrolli all'anno, ai quali si sommano i 750 mila ancora poco coordinati, ma assolutamente necessari e ben accetti, controlli da parte delle autorità competenti."

Appassionato l'intervento di Claudio Peri, professore emerito dell'Università di Milano, Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze e autentica anima ispiratrice del comitato scientifico del simposio.

"La tecnologia alimentare e i suoi progressi – ha ribadito Peri – sono stati determinanti nel garantire negli ultimi decenni un progressivo miglioramento del livello igienico e della sicurezza

dei cibi, con una netta diminuzione delle tossinfezioni e di malattie endemiche nei Paesi sviluppati. Questa evoluzione però non si è ancora avuta in larghissime regioni arretrate del pianeta, dove più di un miliardo di persone soffrono di carenze alimentari e 200 milioni, in prevalenza bambini, sono tuttora condannati a morire per carenza di cibo. Solo l'evoluzione delle tecniche di produzione, di conservazione e di trasformazione degli alimenti può risolvere il doppio problema della food security (sicurezza del cibo) e della food safety (disponibilità di cibi sani). Anche per questo il simposio cui abbiamo dato vita ha voluto unire insieme studiosi, aziende, organizzazioni Onu e diplomazie."

Fame nel mondo tema caldo dunque e filone più volte rievocato nel corso delle sessioni di approfondimento del convegno, *"testimonianza - come ha tenuto a sottolineare l'ambasciatore italiano presso le Agenzie delle Nazioni Unite a Roma, Pietro Sebastiani – della peculiare cultura e tradizione italiana nel sostegno e nell'aiuto alle aree povere della terra"*.

Non è più sufficiente, è stato convenuto in sintesi, affrontare il problema della carenza di cibo nei Paesi arretrati pensando al mero aspetto della produzione agricola. Occorre concentrarsi anche su tutti gli altri anelli della filiera che portano i raccolti a divenire prodotti finiti pronti al trasporto, allo stoccaggio, alla distribuzione, al consumo.

La sfida oggi è quella di riuscire a realizzare filiere di ridotte dimensioni e il più corte possibile nelle zone depresse del mondo, trasformando velocemente i frutti della terra in prodotti secchi come farine, pasta, biscotti, in grado di essere facilmente e igienicamente conservati e distribuiti alle popolazioni bisognose.

In questo campo alta resta l'attenzione dell'Unione Europea sul packaging, volta a garantire ai consumatori un cibo protetto e informazioni chiare su provenienza, contenuto e contenitore, come ha rimarcato Catherine Simoneau, responsabile del Community Reference Laboratory for Food Contact Materials della Commissione Europea, il cui lavoro si sta concentrando nel migliorare e standardizzare il metodo di controllo sotto il profilo scientifico per poi tradurli in norme di legge comunitarie capaci di essere poi fatte proprie anche dalle Nazioni in via di sviluppo.

A fianco però di ricerche scientifiche e implementazioni legislative, deve trovare spazio, in modo trasversale e profondo, anche il profilo etico sugli alimenti, intesi non solo come nutrimento, ma anche come elemento centrale di una società, correlato a doppio filo a storie e tradizioni di una comunità, con risvolti che toccano simboli condivisi e fedi religiose.

La responsabilità sociale di impresa assume in questo contesto un ruolo da protagonista, come ha avuto modo di spiegare Frans W.A.Brom, responsabile del Technology Assessment at Rathenau Institut e co-fondatore dell'European Society for Agricultural and Food Ethics. *"Le aziende devono concentrarsi su una positiva comunicazione riguardo la loro affidabilità per guadagnarsi la fiducia del consumatore nel tempo. Quando si vendono cibi, si vendono emozioni, ma occorre essere onesti e leali. La fiducia si conquista lentamente con il tempo, ma si perde in un attimo quando si scatenano le crisi alimentari come accaduto per la diossina nei cibi e in mille altre situazioni."*

I lavori del simposio sono stati arricchiti, a latere delle sessioni convegnistiche, da interessanti tavole rotonde con confronti serrati sui temi caldi sviluppati nelle relazioni.

"Il simposio sulla Sicurezza Alimentare – ha dichiarato a conclusione della due giorni bolognese Guido Corbella – ha segnato un successo straordinario sia per l'altissima qualità dei relatori presenti, sia per la partecipazione qualificata e nutrita del pubblico e ci proietta da protagonisti all'appuntamento con IPACK-IMA a fieramilano nel 2012 e all'Expo 2015."

Per informazioni

ORGANIZZATORE :

IPACK-IMA SPA

Maria Grazia Facchinetti - Marketing & Communication Manager

Tel. +39.02. 3191091- fax +39.02. 33619826

e-mail: ipackima@ipackima.it ; web: www.ipackima.it