

**CORSO AISPEC PER GIORNALISTI
“fake news a tavola”**

23 settembre 2020

dalle ore 9.30 alle ore 13.30
c/o Società Umanitaria, Via F. Daverio 7- 20122 Milano

CREDITI FORMATIVI: 4

DOCENTI:

Antonio Pascale – giornalista e tecnologo agrario

Beatrice Mautino – divulgatrice scientifica, biotecnologa

Massimo Artorige Giubilesi – Presidente ordine tecnologi alimentari di Lombardia e Liguria

Luca Scotti – Aispec Federchimica

SCALETTA

Introduzione

Intervento Antonio Pascale “da Pinocchio a Masterchef”

Molte delle bufale sul cibo nascono da un'idea di agricoltura vecchia e bucolica. Siamo portati a credere che quel mondo fosse sano, invece, era la causa di molti mali (alimentari e non).

Breve talk introduttivo dalla fame all'abbondanza, come e quando è cambiata l'agricoltura (grazie a quali innovazioni, la chimica appunto) e come è cambiato il mondo (aumento dell'aspettativa di vita, crescita della popolazione) e quali sono gli strumenti sostenibili (la nuova chimica di precisione, l'agricoltura di precisione etc.) Insomma, la nuova cassetta degli attrezzi di cui disponiamo per risolvere i problemi, che ci sono, ma possono essere affrontati in modo nuovo ed efficace.

L'intervento è visto come una mappa orientativa, un modo per fornire punti cardinali, che porteranno poi gli altri relatori ad affrontare il tema principale del corso ovvero gli ingredienti specialistici nell'alimentazione.

Prima parte:

Intervento Beatrice Mautino

Gli ingredienti specialistici nell'alimentazione sono protagonisti indiscussi di falsi miti e fake news sul cibo.

- Gli ingredienti specialistici nel cibo fanno davvero male? Meglio cibo "senza"?
- È possibile avere cibo sicuro, per tutti ed essere sostenibili senza usare gli ingredienti alimentari, come vorrebbe la moda del "senza"?

Scopo di questa seconda introduzione è porre in evidenza quante bufale circolano sul cibo e quanto sia diffusa la cultura del "senza".

Intervento Massimo Artorige Giubilesi "cosa sono gli ingredienti specialistici per l'alimentazione"

- Cosa sono gli ingredienti specialistici per l'alimentazione (additivi alimentari, aromi, amidi, materie prime per integratori...)
- Perché vengono utilizzati
- Come si classificano e identificano: a scuola di etichetta
- Un po' di storia: ruolo cruciale degli ingredienti specialistici per la sicurezza del cibo dalla preistoria a oggi

Seconda parte

Intervento Beatrice Mautino

- residui, dose minima giornaliera, tossicità: tutto è relativo

Intervento Luca Scotti

In Europa la sicurezza alimentare è un'assoluta garanzia, anche grazie a norme e regolamenti molto stringenti, applicati lungo tutta la filiera produttiva.

Tavola rotonda /dibattito con tutti "cibo sicuro per tutti"

Agricoltura e industria alimentare forniscono cibo sicuro e abbondante per tutti. La chimica fornisce un prezioso contributo alla sicurezza e salubrità del nostro cibo: l'uso dei conservanti, ad esempio, impedisce che il cibo venga contaminato da sostanze altamente tossiche che possono causare danni molto gravi all'organismo. A dispetto delle tante evidenze scientifiche a supporto, cresce la diffidenza verso gli elementi "artificiali" nel

nostro cibo: conservanti, coloranti, aromi e edulcoranti, spesso oggetto di falsi miti, vengono considerati nocivi per la salute. Ma davvero sono pericolose queste sostanze? Siamo certi che 'naturale' sia sempre meglio di 'sintetico'?

Conclusioni

Gli ingredienti specialistici tutelano la nostra salute. La chimica molto spesso è una soluzione, non un problema.