Nasce Alimentiesicurezza.it, portale su salute e sicurezza alimentare

alimentiesicurezza-7679ad54

Gli italiani, si sa, sono buone forchette. La nostra gastronomia, così ricca, varia e apprezzata in tutto il mondo, è da sempre uno dei principali asset del Made in Italy e la dieta mediterranea è considerata la più equilibrata e la più salutare. Eppure **non siamo completamente al riparo dai rischi legati alla sicurezza alimentare**. Negli ultimi anni, alcuni casi di frodi legate al mondo degli alimenti e di patologie correlate ai pericoli ed ai potenziali rischi microbiologici e chimici, nei prodotti, hanno avuto un grande eco mediatica e hanno aumentato il bisogno di informazione su queste tematiche.

Per rispondere a questa esigenza è nato **Alimentiesicurezza.it**, nuovo **portale con tutte le informazioni sulla legislazione nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare**, ma non solo. All'interno infatti si possono trovare varie sezione, una dedicata alla cronaca e alle pubblicazioni scientifiche sui temi dell'ambiente oltre che dell'alimentazione, un'altra definita "consigli utili" di facile approccio per chi ha voglia di avvicinarsi al mondo della Igiene e della Sicurezza Alimentare a 360 gradi. Grande spazio viene inoltre dato ad un argomento di grande attualità e tanto dibattuto sulla stampa nazionale quale è quello delle frodi alimentari.

Con il termine **Agropirateria**, oggi così in uso sugli organi di stampa, i quotidiani e le televisioni, si intendono quei fenomeni criminosi ai quali si sta assistendo. Casi di vere e proprie frodi sanitarie che varcano i confini nazionali e che ledono i settori produttivi di un'economia estremamente importate per il nostro Paese, avvantaggiati probabilmente da una sempre maggiore globalizzazione. Italian sounding, italian laundering e money dirtying sono tutti aspetti dello stesso fenomeno, veri e propri attacchi alla sicurezza alimentare e alla salute. Ed ecco che si assiste ad una serie di scandali come quelli dell'uso di additivi chimici non consentiti per mascherare genuinità e freschezza di un prodotto (come nel caso delle olive al solfato di rame o dei solfiti nelle carni), oli di oliva mescolati ad oli raffinati, oli di colza o soia con aggiunta di clorofilla e ?-carotene, fino alla vendita di prodotti in cattivo stato di conservazione, insudiciati o invasi da parassiti e poi ripuliti e ri-etichettati, residui di fitosanitari

in ortaggi o frutta, presenza di microorganismi patogeni, aflatossine in farine, etc. Come se ciò non bastasse le nuove e sempre più diffuse abitudini alimentari hanno innalzato in alcuni casi il **rischio microbiologico**, come nel caso del consumo di pesce crudo. Sushi e sashimi sulle nostre tavole aumentano la probabilità di contrarre malattie parassitarie fra cui, quella maggiormente presente in Italia, è l'Anisakiasi causata da forme larvali che possono essere presenti in piatti a base di pesce poco cotto e sottoposto a trattamenti chimico-fisici superficiali non in grado di eliminarle.

Negli ultimi anni, il crescente interesse e coinvolgimento, sia da parte dell'opinione pubblica sia da parte delle istituzioni, attorno ai temi della sostenibilità ambientale e alimentare, dell'agricoltura biologica e dei prodotti della filiera corta, ha favorito una maggiore attenzione e una maggiore consapevolezza dei rischi e dei problemi collegati alla sicurezza degli alimenti. Tuttavia, la necessità di informazioni precise su argomenti così delicati spesso si scontra con la difficoltà di distinguere, nel grande mare della Rete, le fonti serie e autorevoli da quelle inaffidabili. Offrire un'informazione puntuale e rigorosa, sviscerando ed analizzando in alcuni casi, nei minimi dettagli, problematiche legate all'agroalimentare attraverso un'informazione completa ed incisiva (sezione "indagini") o scoprire qual è il confine sottile tra la legalità e l'illegalità attraverso la logica del mercato e quella dei consumi (sezione "inchieste") è l'obiettivo degli **esperti biologi dello Studio ABR**, che si impegnano quotidianamente nella redazione dei contenuti del sito:
- **Luciano Oscar Atzori**, biologo esperto in Sicurezza Alimentare e in Tutela della Salute umana, specialista nel settore idrico (acqua potabile e minerale naturale) e nella consulenza tecnico-giuridica. Divulgatore scientifico (opinion leader) attraverso l'informazione televisiva, radiofonica e di stampa.
- **Sabina Rubini**, biologa, docente in corsi di alta formazione, relatrice in conferenze e convegni, consulente ed esperta in Sicurezza Alimentare, coautrice di testi tecnico-scientifici e normativi nonché divulgatrice scientifica per gli organi di stampa con interviste ed articoli e per la televisione.
- **Elga Baviera**, biologa esperta in sicurezza degli alimenti, docente e tutor in corsi di alta formazione, relatrice in convegni e conferenze nazionali, autrice di articoli di divulgazione tecnico-scientifica per la stampa nazionale. Divulgatrice scientifica per organi di stampa con interviste ed articoli.