



Chi viene Gli esperti internazionali si confronteranno sulle funzionalità nutrizionali degli alimenti

# Ms Food Day di Barilla e Illy

## Il Mezzogiorno per la prima volta «pivot» della sicurezza alimentare

Dopo Parma, Trieste e Trento nel 2015 l'appuntamento sbarca a Foggia  
Per la quarta edizione del convegno biennale previsti arrivi da tutto il mondo

DI ANTONELLA CARUSO

Cosa mettiamo nei piatti? Ciò che arriva a tavola ha subito quei controlli indispensabili per la salute dei consumatori? La sicurezza del cibo negli ultimi vent'anni ha assunto un'importanza rilevante. Qualità dei cibi, metodi di controllo e tracciabilità degli alimenti sono temi di ricerca e studio, ma sempre di più coinvolgono il consumatore. Foggia ad ottobre 2015 ospiterà la quarta edizione biennale di Ms Food day: tre giorni durante i quali ricercatori provenienti da tutto il mondo si confronteranno e presenteranno i migliori metodi di controllo nel settore dell'agroalimentare. Un congresso che per la prima volta dalla sua nascita si svolgerà nel Mezzogiorno. Le altre tre edizioni che hanno visto la presenza di oltre 300 partecipanti provenienti da tutta Europa, ma anche dagli Stati Uniti, Brasile e Nuova Zelanda si sono svolte a Parma, a Trieste e a Trento. Il 23 e il 24 giugno scorso si è svolta presso Bonassisa Lab la prima riunione di coordinamento degli organizzatori, con la partecipazione di rappresentanti di grandi imprese dell'industria alimentare italiana e degli enti protagonisti ed organizzatori delle passate edizioni — Barilla, Illy, Fondazione Edmund Mach — per un esame dei diversi aspetti scientifici e organizzativi legati all'evento. Un evento che vede il coinvolgimento del Distretto agroalimentare regionale, dell'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari del Cnr, l'Università di Foggia, del B-Lab e della società di chimica italiana. Per Foggia ma per l'intera regione Puglia e per le sue aziende agroalimentari è un'occasione



unica: «Il territorio deve rispondere con una massiccia presenza delle aziende e delle industrie del settore agroalimentare — ha sottolineato Lucia Bonassisa, ceo di BonassisaLab — e la scelta della provincia di Foggia costituisce un tangibile riconoscimento al lavoro di aziende, di università, di istituzioni scientifiche ed enti presenti sul nostro territorio, grazie al quale agricoltura e agroalimentare costituiscono oggi due pilastri fondamentali dell'economia e della ricerca». Come già accaduto nelle precedenti tre edizioni, cresciute per l'interesse sempre più vivo dei ricercatori accademici di potersi confrontare con coloro

che operano nella ricerca industriale, anche l'appuntamento che si svolgerà nel 2015 in Capitanata farà il punto sull'innovazione e la ricerca nel campo della sicurezza alimentare e sulle funzionalità nutrizionali dei prodotti alimentari. Alla base degli studi la spettrometria di massa che come ha sottolineato Gianluca Giorgi dell'università di Siena e rappresentante della società di Chimica Italiana «è una tecnologia costantemente all'avanguardia e indispensabile per definire autenticità e tracciabilità degli alimenti, perché in grado di consentire controlli quanti-qualitativi su additivi, allergeni, contaminanti, ma anche per valutare la corretta conservazione dei diversi componenti alimentari nelle fasi di lavorazione e stoccaggio, definendone altresì le proprietà organolettiche e nutrizionali». La spettrometria di massa non è impiegata solo in questo settore. La Regione Toscana, ad esempio, è l'unica che utilizza da anni questo metodo per mappare la popolazione sin dalla nascita, analizzando una gocciolina di sangue che può individuare ben 30 malattie. E nel corso della tre giorni di Ms Food saranno presentate le risultanze del progetto di ricerca Simisa (Strumenti innovativi per il miglioramento della sicurezza alimentare) incentrato sui principali processi di prevenzione, controllo e correzione al fine di garantire elevati standard di sicurezza di alcuni *key foods* pugliesi selezionati in base al rischio di contaminazione e in base alla loro valenza economica e territoriale. Un progetto che è partito due anni fa e che fu presentato nel 2013, quando muoveva i primi passi, nell'edizione di Trento del Ms Food day.

### Masseria Morrone

(Ostuni, Puglia)

Az. Agr. Samperi  
(Leonforte, Sicilia)

Az. agr. Le Conche  
(Bisignano, Calabria)

Aziende agricole Primis  
(Stornarella, Puglia)

### Bucciarra

(Barrafranca, Sicilia)

Fontana Reale  
(Benevento, Campania)

Tenuta Venterra  
(Taranto, Puglia)

Az. agr. Dea Terra  
(Roccamare, Campania)

### Mellis

(Postiglione, Campania)

Mangiaracina Pietro  
(Castelvetrano, Sicilia)

Az. Agr. Michele Biancardi  
(Cerignola, Puglia)

Az. Agr. Santa Marina  
(Oriolo, Calabria)

Az. Agr. Tenuta Bianco  
(Ugento, Puglia)

Un solo talento sotto i 35 in Basilicata: azienda agricola Per Boschi e contrade. a Sarconi, in provincia di Potenza.

### Presenti anche i big

A tutti il ministero offre la possibilità di esporre i loro prodotti, aprirsi al mercato americano e internazionale, incontrare i buyer e promuovere le loro attività anche attraverso le iniziative di comunicazione organizzate da Ismea, nell'ambito dell'Imprenditorialità giovanile in agricoltura, finanziata dal ministero delle politiche agricole. E di occasioni ce ne saranno molte, perché quest'anno il Summer Fancy Food festeggia i 60 anni, con un'edizione ricca di novità e appuntamenti. Naturalmente ci saranno anche le aziende grandi. Unioncamere Puglia ne ha organizzate un bel po', in collaborazione con l'assessorato regionale alle Risorse agroalimentari. Per tutte, la grande occasione di partecipare a una collettiva importante: il meglio dell'agroalimentare prodotto a livello internazionale, per tre giorni, si dà appuntamento a New York. Non solo. Il mercato americano rappresenta circa il 10% delle esportazioni agroalimentari italiane: secondo un'analisi di Coldiretti, effettuata su dati Istat, nel 2013 i prodotti made in Italy hanno realizzato oltreoceano un fatturato record di 2,9 miliardi di euro. L'*italian food* continua ad avere attrattiva. La fiera newyorkese è inoltre un'occasione ghiotta per dialogare con *gourmet* e *foodies*, la nuova generazione di consumatori particolarmente attenta alla qualità di ciò che viene portato in tavola, e sensibile al tema dell'autenticità del prodotto. L'agroalimentare del Sud, over o under 35 che sia, ha il talento, le credenziali e gli argomenti giusti per comunicare, autopromuoversi e verificare il suo appeal.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA