



nutrimi



Consumo di pesce crudo? Attenzione alla mode d'oltreoceano. Gli esperti spiegano come consumarlo in sicurezza

Nell'ambito del Forum di Nutrizione Pratica si è svolta la seconda giornata di aggiornamento in materia di prodotti ittici. Al centro del dibattito le nuove etichette e il ruolo dei social network nella comunicazione delle allerte alimentari

Milano, 4 aprile 2014 - Nutrizione, benessere e salute, ma non solo. Nel corso della seconda giornata di **NutriMI - VIII Forum di Nutrizione Pratica** si è parlato anche di sicurezza, qualità e sostenibilità dei prodotti della pesca. Considerazioni nutrizionali e sanitarie, sostenibilità del consumo, della pesca e della produzione di pesce, nuovi rischi legati a questi alimenti, orizzonti di sviluppo dell'acquacoltura, effetti pratici legati alla prossima innovazione delle etichette alimentari: tutti argomenti affrontati nel corso della sessione "**Sicurezza, qualità e sostenibilità dei prodotti della pesca nell'industria e distribuzione**", rivolta ai temi della sicurezza alimentare nel settore ittico, in cui le problematiche quotidiane di gestione del prodotto sono tra le più numerose e diversificate.

Sono stati ospitati alcuni tra i più importanti esperti in ambito nazionale ed internazionale in materie riguardanti il mondo dei prodotti ittici. «*Con l'ormai radicata diffusione del consumo di pesce crudo, le innumerevoli novità legislative in campo alimentare e ittico e una necessaria responsabilizzazione sulla conoscenza e lo sfruttamento delle risorse ittiche, risulta anacronistico un approccio poco rigoroso e scientifico alle problematiche di questo settore*» ha spiegato **Plinio Mioso**, Medico Veterinario specialista, Manager Issue & Quality Management di **SPRIM ITALIA**.

Nel corso dell'appuntamento, tra i diversi argomenti, si è discusso dell'utilizzo dei **social network** nella diffusione delle **allerte alimentari**. «*I nuovi mezzi di comunicazione, se gestiti in maniera opportuna, possono diventare dei validi alleati* - ha affermato Lorena Valdicelli, Responsabile Area Regulatory & Scientific Affairs - Issue & Quality Management, **SPRIM ITALIA** -. *Prontezza e capillarità delle informazioni ufficiali rappresentano un'esigenza primaria. Occorre che le istituzioni e i produttori diventino facilmente accessibili, siano pronti a prevenire gli scandali e a fornire soluzioni tempestive ai consumatori*».

Focus anche sulle novità in materia di **etichettatura alimentare**. È stato Cesare Varallo, avvocato esperto in diritto alimentare, a precisare che «*i prodotti della pesca e dell'acquacoltura, indipendentemente dal metodo di commercializzazione, devono sempre riportare le seguenti informazioni: denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico, metodo di produzione, categoria degli attrezzi da pesca utilizzati nella cattura e il termine minimo di conservazione, se appropriato*».

L'intervento, sponsorizzato da Auchan e Iwai food Srl, si è concluso con una degustazione di scampi, ostriche, tonno e altre prelibatezze proposte 'all'italiana' preparate dai professionisti de: "i Pesciolini - Milano".