

Perché il Museo del Gusto?

Il gusto è un senso fondamentale della nostra specie che deve essere mantenuto vivo e vigile e perché è falso credere che ciò che più costa sia sempre necessariamente migliore. Proprio il Museo del Gusto con la sua presenza e con i suoi reperti ma anche con la sua azione rappresenta una realtà, a dire il vero derivata dalla volontà di pochi, che si prefigge di educare ad una sana e corretta alimentazione coniugando e valorizzando il sapiente patrimonio storico alimentare con le inquietudini di un'alimentazione moderna che fanno disorientare il consumatore.

In collaborazione con:

MUSEO DEL GUSTO, FROSSASCO (TO)
COMITATO SCIENTIFICO DEL MUSEO DEL GUSTO
ASSOCIAZIONE AMICI DEL GUSTO

Responsabile scientifico:

Giorgio GILLI

Professore Ordinario di Igiene, Università di Torino.

Relatori:

Dott. Denis Avanzi (Resp. Qualità R & S Centrale del Latte TO SpA)

Dott.ssa Sara Beneventi (Biologa ecoBioqual srl)

Dott. Giacomo Betti (Ricerca e Sviluppo Saclà S.p.a. Asti)

Dott. Alessio Bombara (Ten. Comandante del NAS Torino)

Dott. Gianni Cavinato (ACU-Associaz. Consumatori Utenti Onlus)

Dott. Serafino Chiarelli (S.C. Veterinaria Area C Torino)

Dott.ssa Carla Davì (Resp. Qualità e Prodotto Raspini S.p.a.)

Dott. Vito Sandro Destito (Magistrato Tribunale di Pinerolo, TO)

Dott. Gianni Di Falco (Esperto G.D.O. e docente universitario)

Dott. Giorgio Ferrero (Presidente Coldiretti Piemonte)

Prof. Roberto Frascinelli (Economista e docente universitario)

Dott.ssa Anna Gaffodio (Direttore Tecnico ARPA Piemonte)

Prof. Vincenzo Gerbi (Università di Torino)

Prof. Giorgio Gilli (Università di Torino)

Dott. Bruno Camillo Gino (Dir. Lab. Chimico Camera Commercio)

Geom. Carlo Goio (Pres. Ass. I.G.P., Riso di Baraggia BI e VC)

Dott. Serafino Maffè (Trevisan dolciaria)

Dott.ssa Renata Magliola (SIAN, Direttore Dipartimento ASL7)

Dott.ssa Alessandra Maritano (giornalista esperto di tradizioni enogastronomiche)

Avv. Neva Monari (Consulente legale)

Dott. Cleto Neirotti (addetto commerciale ALTEA Volpiano TO)

Prof. Giovanni Peira (Università di Torino)

Prof. Emma Rabino Massa (Università di Torino)

Dott.ssa Piera Valle (COMITAL)

Dott. Gianluigi Vestrucci (CSI - Bollate, MI)

Perché un convegno sulla conservazione degli alimenti?

La risposta più immediata sarebbe: "perché la sopravvivenza dell'uomo sul pianeta si è realizzata anche grazie alla capacità di conservare nel tempo gli alimenti da utilizzare in momenti in cui la natura era meno benigna...".

Tuttavia, il conservare ed il produrre hanno sviluppato un percorso talmente congiunto che è facile osservare quante cose dei nostri quotidiani consumi alimentari siano il prodotto di una tecnica di conservazione. Latte, legumi, farina, caffè, pelati, tonno, carne, formaggi..., solo per fare una semplice esemplificazione, sono anch'essi prodotti di trasformazione ma comunque prodotti "abilitati" ad essere conservati. La tecnologia moderna applicata al vuoto ed al freddo hanno consentito di raggiungere nuovi obiettivi associando la **necessità** di conservare senza necessariamente trasformare, consentendo a tutti di consumare i prodotti della terra indipendentemente dalle stagioni e dai luoghi geografici di produzione. La globalizzazione, anche ovviamente dei prodotti alimentari, il mutato stile di vita, l'esigenza di dedicare poco tempo all'attività di cucina, hanno poi introdotto la necessità di disporre sempre più di prodotti predisposti all'uso nel breve periodo (es. verdure già lavate), all'uso prolungato (es. surgelati) ma anche di prodotti precucinati di natura complessa. Salubrità, qualità e tracciabilità del prodotto sono espressioni oggi molto usate che servono a far comprendere che la produzione, il confezionamento, la conservazione sono sottoposti ad un'inarrestabile evoluzione alla quale dobbiamo attivamente partecipare e non porci in una posizione difensiva di inutile arretratezza; ciò non significa accettare passivamente le proposte commerciali (suadenti!!) ma al contrario partecipare per capire al fine di poter scegliere consapevolmente. Il Convegno vuole porre all'attenzione di differenti attori un unico problema: la conservazione degli alimenti in un incontro tecnico-scientifico in cui si confrontano coloro che producono, che commercializzano, che studiano tecniche di imballaggio e conservazione, che vigilano sulla nostra salute, che garantiscono l'applicazione delle leggi, che studiano i comportamenti sociali ma soprattutto che pretendono di diventare sempre più consumatori consapevoli.

La partecipazione al Convegno è **gratuita**. Per chi intende partecipare, l'iscrizione (modulo allegato) va inoltrata entro il giorno 11 giugno 2006, presso:

SEGRETARIA SCIENTIFICA
Ecobioqual s.r.l.

Via Livorno, 60 - 10144 Torino
tel 011/2257301 fax 011/2257309
e-mail: ecobioqual@envipark.com



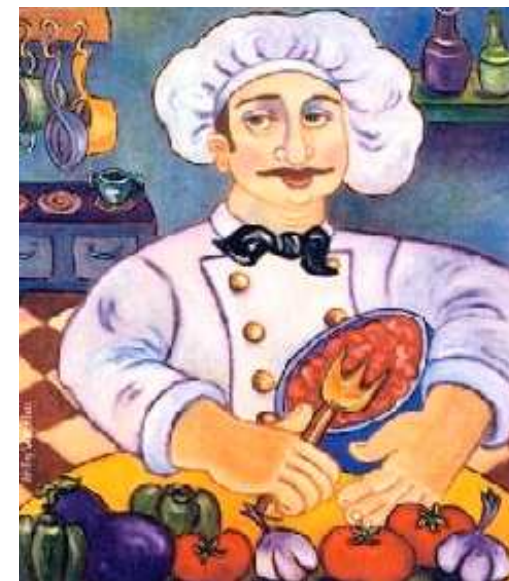
ENVIRONMENT
PARK
PARCO SCIENTIFICO TECNOLOGICO
PER L'AMBIENTE

Museo del Gusto

Via Principe Amedeo 42a - 10060 Frossasco (TO)
www.museodelgusto.it

MUSEO DEL GUSTO 1° CONVEGNO NAZIONALE

CONSERVARE GLI ALIMENTI: UNA NECESSITÀ DI IERI, UN'OPPORTUNITÀ DI OGGI



19/20 giugno 2006



CONSERVARE GLI ALIMENTI: UNA NECESSITÀ DI IERI, UN'OPPORTUNITÀ DI OGGI

19 giugno 2006

9.00 - Registrazione dei partecipanti

9.15 - **Silvano Francia** (Sindaco di Frossasco)

9.30 - Apertura dei Lavori

Elvi Rossi (Presidente Museo del Gusto)

Luigi Chiabrera (Presidente ATL)

Mino Taricco (Ass. Agricoltura - Regione Piemonte)

Umberto D'Ottavio (Ass. Istruzione Prov. Torino)

Pietro Terna (Segretario Confindustria Piemonte)

Moderatori: Giorgio Gilli, Enrico Garrou

10.00 - La conservazione degli alimenti: modelli sociali, problemi igienico-sanitari e tecnologici. **Giorgio Gilli**

10.30 - L'alimentazione dell'uomo: una lotta per la sopravvivenza. **Emma Rabino Massa**

11.00 - 11.20 Coffee break

11.20 - La conservazione mediante trasformazione, storia e attualità. **Giorgio Ferrero**

11.40 - I metodi di conservazione degli alimenti Sacà dalle origini ad oggi. **Giacomo Betti**

12.00 - La salumeria tra tradizione ed innovazione. **Carla Davì**

12.20 - Il riso: una grande storia, con quale futuro? **Carlo Goio**

12.40 - Il ruolo dei controlli ARPA. **Anna Gaffodio**

13.15 - Pausa Pranzo



19 giugno 2006

14.00 - Ripresa dei Lavori

Moderatori Giorgio Gilli, Enrico Garrou

14.00 - CeSQA (Centro per la sicurezza qualità e tipicità degli alimenti). **Vincenzo Gerbi**

14.20 - Allergie alimentari: mito e realtà - **Sara Beneventi**

14.40 - La conservazione vista sui giornali e nei media: quali immagini ci invitano al prodotto conservato. **Alessandra Maritano**

15.00 - Logistica e distribuzione dei prodotti surgelati da deposito a utilizzatore. **Cleto Neirotti**

15.20 - Industria alimentare e pubblicità: qualità e packaging nella costruzione del valore di marca - percorso di consolidamento della "marca". **Roberto Frascinelli e Serafino Maffè**

15.40 - 16.00 Coffee break

16.00 - Il packaging: le più recenti applicazioni nella vita di tutti i giorni. **Piera Valle**

16.20 - Il packaging: un balzo nel futuro. **Gianluigi Vestrucci**

17.00 - Dibattito



TAVOLA ROTONDA: "Data di scadenza: quali i rischi amministrativi - penali e quali i rischi per la salute?" -

Brevi interventi e Discussione

20 giugno 2006

9.00 - Apertura dei lavori

Giuseppina DeSantis (Ass. Attività Produttive, Coordinamento Programmi europei e Concertazione Territoriale - Provincia di Torino)

Gianna Pentenero (Ass. Istruzione Regione Piemonte)

Moderatori: Giorgio Gilli, Vincenzo Gerbi

9.20 - Reati e Responsabilità. **Vito Sandro Destito**

9.30 - Il ruolo del difensore. **Neva Monari**

9.40 - Il problema della Grande Distribuzione Organizzata. **Gianni Di Falco**

9.50 - I NAS: ruolo nella garanzia della Sanità Pubblica. **Alessio Bombara**

10.00 - Cosa si fa e cosa si potrebbe fare. **Renata Magliola**

10.10 - La valutazione analitica a supporto della determinazione del TMC. **Bruno Camillo Gino**

10.20 - 10.40 Coffee break

10.40 - Responsabilità del produttore, informazione ai consumatori, ruolo delle Associazioni. **Gianni Cavinato**

10.50 - Il ruolo del servizio veterinario. **Serafino Chiarelli**

11.00 - Il ruolo del laboratorio interno di una grande Azienda privata. **Denis Avanzi**

11.10 Etichettatura e conservazione dei prodotti alimentari. **Giovanni Peira**

Discussione

13.00 Chiusura dei Lavori

