Roma, mercoledì 25 ottobre 2006

Prevenzione Alimentazione Nutrizione

La Salute vien mangiando ... dalla nascita

INTRODUZIONE

PROF.SSA OMBRETTA FUMAGALLI CARULLI

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE GIUSEPPE DOSSETTI

La sicurezza dei nostri alimenti deve essere intesa nel modo più ampio possibile e deve garantire il consumatore da ogni pericolo che ragionevolmente può essere previsto.

Il raggiungimento di questo obiettivo richiede una profonda conoscenza del cibo e del modo migliore per poterlo utilizzare.

Il consumatore è però spesso confuso a causa dei tanti messaggi discordanti da cui viene investito e che vanno dalla martellante pubblicità che esalta le virtù vere e presunte dei diversi prodotti, alle innumerevoli rubriche giornalistiche, radiofoniche e televisive sul cibo e sulla sua "gestione" in cucina ed a tavola, agli interventi di "esperti" di ogni genere che dicono la loro sulla qualità dei nostri alimenti diffondendo certezze di ogni genere.

Non si possono poi ignorare le infinite sagre e feste che quotidianamente si tengono nelle varie località del nostro paese e che vanno da quelle del pesce fritto a quelle della bruschetta, da quella delle castagne a quelle del vino, da quelle del fungo porcino (rigorosamente importato da altri paesi) a quella delle salsicce con le cotiche.

Di tanto in tanto nel grande opulento panorama del gusto e dei sapori si affacciano segnalazioni di pericoli che gettano nella disperazione milioni di consumatori che abbandonano per un certo periodo di tempo questo o quel prodotto alimentare.

Abbiamo avuto enormi problemi con la carne bovina a causa della "mucca pazza", della carne di pollo per la presunta influenza aviaria, del latte per l'ITX, del peperoncino per il colorante Sudan, ecc.

Ci troviamo insomma davanti ad una situazione complessa dove certezze e timori sulla sicurezza dei nostri alimenti si alternano in modo tumultuoso ed il consumatore non sempre è in grado di capire come deve comportarsi. Gli alimenti che troviamo sul mercato hanno generalmente due facce: una loro corretta utilizzazione comporta benefici, una abuso può essere causa di gravi danni ed a questo proposito basta pensare al vino che viene normalmente consumato da milioni di italiani.

Molte delle incertezze che affliggono i consumatori derivano dal fatto che nel nostro paese, non esiste ancora una voce autorevole in grado di fornire le necessarie informazioni sui reali benefici e pericoli di quello che mangiamo.

Queste informazioni dovrebbero derivare da autorevoli valutazioni di carattere scientifico e finora questo non è stato possibile forse soltanto a causa di una mancata organizzazione; non si può infatti ignorare che nel nostro paese le voci autorevole non mancano. Abbiamo infatti istituzioni scientifiche di grande valore che non sempre riescono ad esprimere le loro conoscenze ed a trasmetterle ai consumatori poiché vengono oscurate da interventi alle volte del tutto impropri e forse governati da interessi che ben poco hanno a che fare con la salute e la sicurezza dei consumatori.

Molto è stato già fatto anche attraverso una serie di tentativi non sempre ben riusciti; **l'attuale organizzazione del Ministero della Salute con il nuovo Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e di Sicurezza Alimentare è un passo forse decisivo. Manca però ancora qualcosa che dovrà essere sviluppato, ovvero una struttura in cui far convergere le tante professionalità scientifiche esistenti nel nostro paese per poter programmare le iniziative di ricerca scientifica di interesse per la collettività.**

Si tratta di fare uno sforzo di coordinamento molto impegnativo, ma che potrà dare frutti molto importanti e potrà consentire di dare vita alla auspicata centrale operativa da cui possono partire le tante iniziative di cui abbiamo un assoluto bisogno.

E' però necessario un forte impegno da parte di tutti a cominciare dalle autorità politiche che debbono fornire i necessari indirizzi.