



Comunicato Stampa

Torino, 17 settembre 2018

L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO ALLA XII EDIZIONE DI TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO

Torino – Lingotto Fiere - Padiglione 2 (stand 2H 025)

Durante la XII edizione di **TERRA MADRE – SALONE DEL GUSTO**, che si terrà a Torino dal 20 al 24 settembre 2018, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta presenterà le proprie attività in materia di **sicurezza alimentare**.

L'Istituto Zooprofilattico, che da sempre fornisce prodotti e servizi per difendere la salute del cittadino attraverso la sicurezza degli alimenti e la salute degli animali che li producono, entrerà in azione tra gli Stand del più grande evento internazionale dedicato al cibo, proponendo **diverse attività**, che si alterneranno nel corso dell'intera manifestazione:

- Un Convegno gratuito aperto al pubblico, previsto per lunedì 24 settembre a partire dalle ore 9,30 presso Istituto Zooprofilattico di Torino: **KEBAB E CUCINA ETNICA: GLOBALIZZAZIONE, IDENTITÀ CULTURALE E SICUREZZA ALIMENTARE**;
- Attività didattiche e divulgative presso lo Stand al Lingotto: lì sarà allestito un mini laboratorio con tanto di microscopio, colture batteriche e vetrini di istologia e ci si potrà mettere alla prova collocando diversi alimenti all'interno di un modello di frigorifero, o candidarsi come volontari per un progetto di sicurezza alimentare dell'Istituto.

Non c'è solo gusto, ma anche sicurezza!

L'obiettivo è quello di garantire **adeguati standard igienico-sanitari** agli alimenti somministrati e venduti al salone: nei laboratori dell'Istituto sono oltre 70 i campioni di alimenti provenienti dall'Africa, dall'Asia e dal Sud America che sono stati sottoposti ad analisi microbiologiche e chimiche per escludere la presenza di microrganismi o sostanze pericolose per l'uomo.

Marmellate, mieli, legumi, cereali, frutta e carni provenienti dal Burkina Faso o dall'Uruguay, o ancora dal Kazakistan o dal Perù sono giunti in laboratorio per verificare che rispondessero ai criteri della normativa europea, una delle più severe in materia di sicurezza alimentare.

CONVEGNO GRATUITO APERTO AL PUBBLICO

KEBAB E CUCINA ETNICA: GLOBALIZZAZIONE, IDENTITÀ CULTURALE E SICUREZZA ALIMENTARE

In occasione degli eventi previsti per “Terra Madre IN”, lunedì 24 settembre, a partire dalle 9.30 si terrà il seminario gratuito, aperto al pubblico: “Kebab e cucina etnica: la globalizzazione alimentare tra identità culturale e sicurezza alimentare”.

La mattinata sarà l'occasione per fare il **punto su uno dei piatti etnici più consumati: il kebab**. Il panino arabo turco, sbarcato 50 anni fa in Europa, è gustoso, veloce ed economico: in media ogni italiano consuma un kebab almeno una volta al mese.

Per questo motivo l'Istituto ha recentemente condotto la prima indagine in Italia sulla conoscenza delle **buone pratiche e delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare da parte** dei gestori dei locali che producono e vendono questa tipologia di cibo.

Lo studio, finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, ha coinvolto 80 attività di ristorazione di kebab nelle province di Torino e di Cuneo. Dall'indagine emerge uno spaccato interessante sulle pratiche e sulle difficoltà incontrate intraprendendo un'attività culinaria in un contesto differente da quello di origine.

L'Istituto Zooprofilattico ha pertanto prodotto una **brochure multilingue** che illustra le regole da rispettare nelle fasi di produzione e somministrazione per garantire alimenti etnici sicuri.

Maria Cristina Bona dell'Istituto Zooprofilattico presenterà il progetto di indagine conoscitiva presso le Attività Etniche. **Lucia Decastelli** presenterà i risultati dei controlli sulle preparazioni alimentari etniche. Seguirà lo studio di **Valentina De Gregorio** di **Slow Food International** sul cibo come strumento di relazione sociale. “L'identità nel piatto: dalla cultura del cibo al cibo come cultura” sarà invece il tema trattato da **Anna Miglietta dell'Università degli Studi di Torino**, il kebabbaro **Ergulu Demir** racconterà la sua esperienza di imprenditore del settore a Torino.

***Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Via Bologna 148 - Torino***

Lunedì 24 settembre 2018 - ore 9.30 / 12.30

Saranno presenti:

Monica Cerutti, Assessorato Regionale Immigrazione, Pari Opportunità

Maria Caramelli, Direttrice Generale IZSPLV

Rappresentante della CRT

*Moderà l'incontro: **Massimiliano Borgia**, Direttore del Festival del Giornalismo Alimentare*

UFFICIO STAMPA IZSPLV
MARTA FRANCESCHETTI | RELAZIONI CON I MEDIA
sixeleven srl | largo montebello 40/M 10124 torino
tel. 011 2686414
redazioneizsto@sixeleven.it | sixeleven.it

TAVOLA 1. PROVENIENZA E TIPOLOGIA DEI CAMPIONI ANALIZZATI PER TERRA MADRE

TERRAMADRE

PROVENIENZA DEI CAMPIONI



TIPOLOGIA DEI CAMPIONI

18 
farine e prodotti
da forno

15 
mieli

14 
conserven
di vegetali

8 
snack

7 
salse

5 
erbe
e spezie

4 
carni

3 
legumi

1 
formaggio

a cura di:
IZSTO Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta