

Pro Brixia e Aifos rilanciano il marchio ExpoSicuramente

L'edizione 2018 dedicata alla sicurezza alimentare Convegni, workshop ed esperti il 10 aprile

La fiera

Angela Dessì

BRESCIA. ExpoSicuramente torna dopo 8 anni di assenza e si rinnova puntando sulla sicurezza alimentare. Un «recupero», quello della manifestazione dedicata alla sicurezza, che ben si innesta nell'operazione di rilancio di Immobiliare Fiera portata avanti da Pro Brixia e che, grazie alla sinergia con Aifos, partner scientifico dell'evento, punta a delineare individuato questo marchio perché riteniamo che il tema della sicurezza sia strategico e perché siamo persuasi che dando vita a ExpoSicuramente, nel 2005, Brescia abbia fatto una operazione innovativa che infatti è stata copiata anche da altre realtà» spiega la presidente dell'azienda speciale della Camera di Commercio, Giovanna Prandini, per la quale l'edizione 2018 sarà dunque «un recupere-

ro della tradizione attraverso l'esperienza dell'oggi».

Taglio sartoriale. Che poi, in soldoni, significa tornare a battere su un «sempreverde» come la sicurezza dandogli però un taglio decisamente sartoriale: si partirà quest'anno con l'alimentazione, ma gli organizzatori assicurano che di volta in volta il focus potrà essere ridisegnato in funzione dell'attualità.

Del resto, fa notare il leader di Aifos Rocco Vitale, quale tematica oggi può essere considerata più sulla cresta dell'onda della sicurezza del cibo e della sua filiera? «La sicurezza e l'igiene alimentare sono importantissimi sia per la tutela degli operatori che per quella di coloro che con gli alimenti vengono a contatto, a partire dai consumatori» fa notare Vitale che evidenzia altresì come la tematica nasconda tra le pieghe numerosi aspetti normativi, tecnici e specifici che meritano un approfondimento.

Ecco allora che il 10 aprile 2018, il convegno nazionale



La presentazione. Giovanna Prandini e Rocco Vitale

che avrà luogo al Brixia Forum vedrà la presenza di moltissimi relatori altamente qualificati, dal direttore sanitario di Ats Fabrizio Speziani all'esperto di patologie alimentari legate alla produzione agricola dell'istituto Zooprofilattico di Brescia, Paolo Daminelli, ad un rappresentante dell'Efsa, l'European Safety Authority, sino a medici, dietisti e giuslavoristi.

I workshop. Ma la parte più innovativa sarà certo quella pomeridiana, che sul modello sviluppato da Aifos in quasi 20 anni di attività sarà caratte-

rizzata da 5 diversi workshop monografici (Benessere animale e uso degli antibiotici; Imballaggi, distribuzione e Moca; Certificazioni volontarie di sistema ed ispettive nel settore alimentare; Globalizzazione e igiene alimentare; Semplificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare) attraverso i quali i partecipanti svilupperanno competenze specifiche. L'iniziativa è sponsorizzata dalla Centrale del Latte di Brescia mentre si attende a breve la ratifica della partecipazione tecnica del Consorzio Franciacorta. Info www.aifos.it //