

Aggiornamenti sulla presenza in Ue della Malattia da deperimento cronico dei cervidi

✘ I metodi diagnostici impiegati in Norvegia hanno rilevato la malattia da deperimento cronico (chronic wasting disease o CWD in breve) in renna, alce e cervo reale nel 2016 e 2017, affermano gli esperti dell'EFSA.

Finora si sapeva poco dell'efficacia dei metodi disponibili per il rilevamento della malattia in Europa – poiché la malattia non vi è mai stata riscontrata – ma l'esperienza fatta in Norvegia dimostra che tali metodi sono efficaci.

Gli esperti dell'EFSA hanno esaminato i limiti dell'indagine condotta tra il 2006 e il 2010 e non hanno potuto escludere la possibilità che la malattia fosse già presente in Europa prima del sondaggio, nonostante non fosse stato rilevato alcun caso.

Estonia, Finlandia, Lettonia, Lituania, Polonia e Svezia inizieranno a monitorare la malattia questo mese. Ciò in esito alle raccomandazioni espresse dall'EFSA nel 2017.

Nel gennaio del 2017 il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui pericoli biologici ha individuato le attività e le misure di monitoraggio per prevenire l'introduzione e la diffusione della malattia verso l'UE e al suo interno. Gli esperti hanno inoltre esaminato nuove evidenze scientifiche sui possibili rischi per la salute pubblica.

• [Scientific opinion on chronic wasting disease \(II\)](#)

Fonte: EFSA

Già nel 2013 "[Argomenti](#)" aveva dedicato alla CWD

l'approfondimento monografico "[Malattie da prioni. Chronic Wasting Disease dei cervidi: sorveglianza sanitaria, analisi del rischio e ricadute ispettive](#)"

Sulla comparsa della malattia in Norvegia, si legga anche il recente "[Chronic Wasting Disease nei cervidi: aggiornamenti sulla situazione in Norvegia](#)", a cura dell'IZS delle Venezie

Scoperta vulnerabilità del parassita *Toxoplasma gondii*



E' un organello lisosomiale il "punto debole" del temuto *Toxoplasma gondii*, il protozoo presente in pratica in tutto il pianeta e in grado di parassitare l'uomo e moltissimi animali.

E' il risultato della ricerca condotta dal prof. Manlio Di Cristina e dalla prof. Carla Emiliani, del dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie dell'Università di Perugia, in collaborazione con il gruppo del professore Vern Carruthers dell'University of Michigan, [pubblicata nei giorni scorsi sulla rivista Nature Microbiology.](#)

Lo studio è stato possibile grazie a finanziamenti americani da parte del National Institutes of Health (NIH) e dello Stanley Medical Research Institute, un'associazione americana no-profit per lo studio della schizofrenia, di cui da anni è destinatario il Gruppo di Ricerca. Negli ultimi anni, infatti, sarebbe stata ipotizzata una correlazione tra infezione da *Toxoplasma* e una maggior propensione a sviluppare la schizofrenia, le malattie bipolari e altri disturbi della

personalità.

I ricercatori hanno identificato una vulnerabilità finora sconosciuta del parassita, ovvero la vitalità dello stadio cronico del parassita dipende dalla corretta funzionalità di un organello lisosomiale, che rappresenta una sorta di stomaco del parassita: dei composti in grado di interferire con la funzione di questo organello, causando l'impossibilità a digerire i nutrienti, conducono alla morte dei parassiti nelle cisti cerebrali.

A questo punto si aprono nuove prospettive per lo sviluppo di farmaci in grado attaccare il parassita allo stadio cistico e quindi debellare la patologia cronica. Infatti, mentre lo stadio acuto del parassita risulta sensibile ad alcuni farmaci, ad oggi non esistono terapie in grado di eliminare le cisti e quindi l'infezione cronica.

A cura della segreteria SIMeVeP

Il benessere animale nei macelli di suini italiani

✘ I ricercatori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVE) hanno partecipato ad uno studio promosso dal centro di ricerca spagnolo [IRTA](#) per valutare il livello di benessere nei macelli suinicoli di 5 Paesi: Portogallo, Italia, Finlandia, Brasile e Spagna.

Lo studio è primo tentativo, condiviso e armonizzato tra realtà produttive differenti, di valutazione del benessere dei suini al macello utilizzando indicatori *animal based*, ovvero basati sulla capacità di rilevare le risposte degli animali a

eventi stressogeni, come il protocollo *Welfare Quality*[®] (WQ): uno strumento flessibile, standardizzato e scientificamente riconosciuto di valutazione del benessere degli animali basato su una valutazione semplice in forma di checklist, che può essere applicato in modo armonizzato nei diversi Stati membri.

Per i suini sono disponibili due distinti protocolli WQ, applicabili rispettivamente in allevamento e al macello. Mentre per l'allevamento sono già state definite delle soglie di accettabilità per tutti i diversi parametri proposti, per la fase di macellazione al momento i dati raccolti non consentono di definire valori certi di riferimento.

In Italia il protocollo WQ è stato applicato in 9 macelli di grandi dimensioni situati nel Nord del Paese.

Dal confronto tra Paesi emerge che i macelli italiani valutati possono garantire un livello soddisfacente di attenzione al benessere animale: la prevalenza di scivolamenti allo scarico varia tra l'1 e il 13%, le zoppie non superano il 2%, le carcasse con più di 10 lesioni variano tra il 2 e il 10%. Negli altri Paesi sono state registrate percentuali di scivolamenti fino al 57%, di zoppie fino al 14% e fino al 78% di carcasse con più di 10 lesioni.

Proprio la grande variabilità nei dati raccolti, frutto della diversità dei sistemi produttivi dei singoli Paesi coinvolti nel progetto, ribadisce l'importanza di lavorare in modo condiviso alla definizione di soglie di accettabilità e valori di riferimento per la valutazione del benessere al macello.

Tutte le informazioni sul [sito dell'IZS delle Venezie](#)

Alzheimer e delfini

✘ E' di alcune settimane fa la notizia, riferita dalla prestigiosa Rivista statunitense [Alzheimer's & Dementia: The Journal of the Alzheimer's Association](#), di una peculiare forma di encefalopatia in alcuni esemplari di stenella striata (*Stenella coeruleoalba*) e di tursiope (*Tursiops truncatus*) rinvenuti spiaggiati lungo le coste spagnole.

Il [lavoro in oggetto](#), a firma di Danièle Gunn-Moore e collaboratori, riporta che i succitati animali, appartenenti a due specie cetologiche ampiamente diffuse nel Mediterraneo così come nelle acque temperate dei mari e degli oceani del nostro Pianeta, mostravano lesioni encefaliche sovrapponibili a quelle osservate nel cervello di pazienti umani con malattia di Alzheimer, vale a dire la presenza di "depositi e/o placche di *beta-amiloide*", nonché di "aggregati neurofibrillari di proteina *tau*".

Al di là del fatto che quella sopra menzionata costituisce la prima descrizione di una siffatta neuropatia centrale nei Cetacei e, più in generale, in qualsivoglia specie animale selvatica, questo studio riconosce il suo principale elemento di forza nell'identificazione della stenella striata e del tursiope quali "nuove" specie potenzialmente in grado di "ricapitolare" le caratteristiche neuropatologiche e, presumibilmente, anche i fondamentali aspetti neuropatogenetici tipici della malattia di Alzheimer.

Infatti, con la sola eccezione della specie felina e, assai di recente, pure del macaco, i modelli animali fino ad allora caratterizzati – ivi compresi quelli murini – sarebbero risultati capaci di "riassumere" solo una parte, più o meno consistente, dei succitati aspetti neuropatologici propri della malattia umana, che peraltro rappresenta la forma di demenza maggiormente diffusa a livello globale.

Ne consegue che i delfini e, più precisamente, stenella striata e tursiope potrebbero candidarsi come validi “modelli di neuropatologia comparata” per lo studio della malattia di Alzheimer, qualificandosi ancor più “compiutamente” in tal senso qualora anche nei delfini – come già documentato nella nostra specie – la “*proteina prionica cellulare*” fungesse da recettore nei confronti degli “oligomeri solubili di *beta-amiloide*”, molecole a spiccata azione neurotossica che svolgerebbero un ruolo cruciale nella patogenesi della malattia di Alzheimer.

Quest’ultima sottolineatura trova riscontro, unitamente ad un commento sull’intrigante articolo in questione, in una [Letter to the Editor a firma del professor Giovanni Di Guardo](#), docente di Patologia Generale e Fisiopatologia Veterinaria presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell’Università degli Studi di Teramo, che è stata appena pubblicata su *Alzheimer’s & Dementia: The Journal of the Alzheimer’s Association*.

Come riportato dal professor Di Guardo, l’espressione della proteina prionica cellulare è già stata descritta, nell’ambito di un precedente lavoro svolto in collaborazione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana “M. Aleandri” e con l’Università degli Studi di Padova, a livello sia del tessuto cerebrale sia di una serie di organi e tessuti linfatici di Cetacei rinvenuti spiaggiati lungo le coste italiane, cosa che potrebbe agevolare l’acquisizione delle importanti conoscenze neuropatogenetiche di cui sopra.

A tal fine non andrebbe minimamente trascurato, aggiunge Di Guardo, lo stato di conservazione/preservazione post-mortale in cui vengono rinvenuti i Cetacei spiaggiati, il grado di “freschezza/integrità” dei cui tessuti costituisce un prerequisito di cruciale rilevanza ai fini dello svolgimento di indagini laboratoristiche così delicate quanto sofisticate e, nondimeno, dell’attendibilità dei risultati ottenuti.

Influenza aviaria a livello di interfaccia uomo-animale, valutazione del rischio OMS

✘ L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha pubblicato un [documento sulla valutazione del rischio sull'influenza aviaria a livello di interfaccia uomo-animale](#).

Per ciascun sottotipo del virus dell'influenza aviaria A(H5N6), A(H7N9) e A(H9N2) e dell'influenza suina A(H1N1)v, A(H1N2)v e A(H3N2)v, viene descritta la situazione corrente e vengono presi in esame i seguenti quesiti:

1. Qual è la probabilità che si verificano ulteriori casi umani di infezione da virus X dell'influenza aviaria?

2. Qual è la probabilità di trasmissione del virus X dell'influenza aviaria tra le persone OPPURE da persona a persona?

3. Qual è la probabilità di diffusione internazionale del virus X dell'influenza aviaria mediante i viaggiatori?

Il documento riporta anche alcune raccomandazioni generali sulla gestione del rischio, sottolineando l'importanza delle buone pratiche di sicurezza e igiene alimentare, della sorveglianza globale e della collaborazione tra diverse figure professionali.

Una [sintesi e traduzione del documento](#) è presente sul sito dell'IZS Abruzzo e Molise

L'influenza dei cambiamenti climatici su sicurezza alimentare e sanità animale, sondaggio Efsa

✘ *In che modo i cambiamenti climatici toccano la sicurezza alimentare, la salute degli animali e quella delle piante? Essere preparati alle future sfide per la sicurezza alimentare è parte integrante del lavoro dell'EFSA. Dateci una mano rispondendo a un breve sondaggio entro il 7 marzo!*

Occuparsi di questioni emergenti in ambito di sicurezza alimentare è una parte sostanziale dell'attività dell'EFSA. Sempre più spesso si segnala come il cambiamento climatico abbia risvolti su tutti i settori della produzione alimentare, influenzando il lavoro scientifico dell'EFSA. Per saperne di più abbiamo varato un nuovo progetto: CLEFSA ("Climate change and Emerging risks for Food Safety" ovvero Cambiamenti climatici e rischi emergenti per la sicurezza alimentare).

CLEFSA svilupperà un metodo per individuare i rischi emergenti legati ai cambiamenti climatici. Ci consentirà inoltre di classificare i rischi in rapporto alla sicurezza di alimenti e mangimi e alla salute di piante e animali, facendoci capire quali sono i rischi cui dare priorità. Il sondaggio è il primo atto del progetto e si pone l'obiettivo di raccogliere un elenco di problemi emergenti potenziali. Chiunque abbia conoscenze sull'argomento, dalla più ampia comunità scientifica al pubblico in genere, dovrebbe partecipare.

Il sondaggio rimarrà online fino al 7 marzo. Ci vogliono meno di 10 minuti per completarlo.

Economia circolare: nuova pagina web di Eurostat mostra i progressi dell'UE

Lo scopo dell'economia circolare è conservare il più a lungo possibile il valore dei prodotti, dei materiali e delle risorse per ridurre al minimo la produzione di rifiuti.

La Commissione europea [ha adottato il 16 gennaio una strategia europea sulla plastica](#) per proteggere il pianeta e i cittadini e responsabilizzare le imprese, che prevede anche un [documento di lavoro](#) che lo accompagna.

La strategia sulla plastica contribuirà concretamente al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 e degli obiettivi dell'accordo di Parigi in materia di cambiamenti climatici

Il quadro di monitoraggio della Commissione, costituito da una serie di dieci indicatori chiave che coprono tutte le fasi del ciclo, misurerà i progressi compiuti nella transizione verso un'economia circolare a livello nazionale e di UE e consentirà di determinare se



le iniziative strategiche esistenti contribuiscono efficacemente al raggiungimento dei risultati attesi e di individuare gli ambiti in cui sono necessarie misure supplementari.

Per sostenere questa iniziativa, l'[Ufficio Statistico dell'Unione Europea \(Eurostat\)](#) ha arricchito il proprio sito web di una [nuova pagina dedicata all'economia circolare](#), che riporta tutti gli indicatori del quadro di monitoraggio, offre strumenti di visualizzazione ed è costantemente aggiornata sulla base degli ultimi dati disponibili.

Il [comunicato stampa Eurostat](#) (in inglese)

A cura della segreteria SIMeVeP

2018 Anno del cibo italiano, le azioni in campo

✘ *“Con il 2018 anno del cibo italiano – afferma il Ministro Maurizio Martina – ribadiamo il valore identitario dell’agroalimentare per il Paese. Un legame profondo con la storia e le tradizioni dei nostri territori. Lo facciamo attraverso iniziative e progetti che abbiamo presentato oggi e che, da Nord a Sud, coinvolgono tutti i protagonisti del settore. Perché le nostre eccellenze enogastronomiche non rappresentano solo un’enorme risorsa economica, come confermano i dati dell’export agroalimentare con il record dei 41 miliardi di euro nel 2017, ma anche una straordinaria occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale. Il cibo diventa così, ancora una volta, un mezzo per conoscere, condividere, confrontarsi. Lo abbiamo visto con Expo Milano 2015, dove siamo stati protagonisti del dibattito internazionale sulla questione alimentare globale. Lo sperimentiamo ogni giorno nelle realtà locali con i distretti del cibo, uno strumento nuovo di programmazione territoriale nel quale crediamo molto. Lo affermiamo con l’impegno che*

mettiamo nel sostenere le candidature dei nostri territori e delle pratiche agricole e alimentari nella Lista dei Patrimoni mondiali dell'Unesco. Una chiave fondamentale anche dal punto di vista turistico. Basti pensare all'enoturismo, uno straordinario settore in crescita. Tutto questo è l'anno del cibo, che non deve finire, in termini di politiche di internazionalizzazione e promozione, il prossimo dicembre. Il mondo ci guarda e ha fame d'Italia. Rispondiamo con il nostro saper fare. Con l'orgoglio del nostro sistema Paese."

"Il cibo è parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del nostro Paese nel mondo. Per questo motivo – dichiara il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini – insieme al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali abbiamo fortemente voluto che il 2018, dopo le positive esperienze del 2016 Anno dei Cammini e del 2017 Anno dei Borghi, sia l'Anno del Cibo Italiano, con una serie di iniziative capaci di promuovere la ricchezza, l'eccellenza e la varietà della nostra tradizione enogastronomica".

Il turismo e il cibo: la visione dell'Italia

Oltre un miliardo e duecento milioni di viaggiatori internazionali: è questa la cifra astronomica di un mondo in movimento, che cresce oltre ogni crisi. Prima ancora che economico, si tratta di un enorme fenomeno umano e sociale che sta assumendo tendenze nuovissime, come emerge proprio da tutte le più recenti analisi: a muovere i viaggiatori sono sempre di più la ricerca di esperienze coinvolgenti, la curiosità ed il desiderio di conoscenza per la cultura e la tradizione, l'attenzione all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere.

Questo scenario sta comportando anche nel nostro Paese (attraverso il Piano strategico del Turismo, approvato il 17 febbraio 2017 dal Governo e l'obiettivo generale di crescita dell'offerta) un rinnovamento profondo dei modelli di offerta turistica, in direzione della sostenibilità e

dell'intelligente adattamento alle nuove tendenze della domanda e della qualità dell'accoglienza. Una strategia che cerca di valorizzare proprio gli asset dell'offerta turistica in grado di rispondere con più efficacia al mondo del turismo che cambia. Tra questi, il patrimonio enogastronomico del Paese assume un valore centrale.

Il patrimonio enogastronomico è parte essenziale del paesaggio culturale italiano. Secondo l'UNWTO è proprio l'unicità del patrimonio culturale intangibile a determinare

sempre di più il fattore discriminante della competitività turistica. L'Italia, da questo punto di vista, parte certamente da una posizione di vantaggio, proponendosi ai mercati internazionali con un'offerta pressoché unica, in grado di legare food, cultura e ambiente in un mix che è inscindibile: sostenere questa offerta significa non solo generare valore per i territori, ma anche rispondere appieno alle esigenze dei più moderni flussi turistici interessati all'autentico e al tipico.

Il cibo è la porta di accesso più immediata di un territorio, è la prima esperienza con la quale il viaggiatore contemporaneo cerca un contatto con la cultura e le tradizioni del luogo. La grande varietà dei paesaggi italiani e della loro storia riflette la numerosità dei "gate di accesso gastronomici", tutti dotati di notorietà worldwide: per il mercato turistico, un vero giacimento di opportunità.

Il valore attrattivo di questo asset è tutto giocato sul concetto di "vivere all'italiana": mangiare italiano è, in tutto il mondo, uno stile da imparare, vivere, raccontare. Anzitutto perché universalmente riconosciuto come stile di vita "sano". E' per questo che l'Anno del Cibo intende parlare non solo ai segmenti più strettamente leisure della domanda turistica, ma anche alle vaste platee interessate dalla ricerca ormai globale di stili di vita salutari. La qualità del cibo italiano ed il valore indiscusso della Dieta mediterranea, patrimonio Unesco, rappresentano infatti, grandi

attrattori per i milioni di persone che desiderano, sognano e comprano un viaggio in Italia.

Dati e fatti essenziali sul turismo enogastronomico in Italia

Il cibo italiano è Patrimonio. Nel 2016, l'Italia si è confermata il primo Paese per numero di prodotti agroalimentari e vinicoli di qualità con riconoscimento Dop, Igp e Stg conferiti dall'UE (Fondazione Qualivita). Iscrizioni nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità e nella Lista del Patrimonio Immateriale Culturale Unesco: i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato, l'Arte del pizzaiolo napoletano, la Dieta Mediterranea e la Pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria (Unesco). Inoltre, 169 Strade del vino e dei sapori e circa cento musei del gusto (Università di Bergamo e World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Attrattività. Il cibo italiano è un fattore caratterizzante dell'immagine turistica del nostro Paese, capace di far nascere un desiderio forte che si traduce in una motivazione al viaggio e all'esperienza enogastronomica per turisti e visitatori italiani e stranieri. Secondo World Food Travel Association più di due terzi dei viaggiatori acquista e porta con se prodotti enogastronomici da consumare e regalare. Uno straordinario veicolo per il brand Italia. Cibo e vino (48%) insieme alla bellezza delle città (49%) e alle opere d'arte ed ai monumenti (48%) sono una delle principali ragioni di un viaggio in Italia (Enit-Ipsos).

Il cibo italiano è Esperienza. La domanda di turismo enogastronomico è cresciuta, si è evoluta e oggi desidera vivere esperienze autentiche legate alla conoscenza della cultura enogastronomica nelle molteplici espressioni che è in grado di offrire: cibo, vino, itinerari, tradizioni, produzione, acquisto. In Europa sono circa 600 mila i viaggi all'insegna dell'enogastronomia e oltre 20 milioni quelli che comprendono esperienze enogastronomiche (UNWTO), XXI Rapporto

Nazionale Turismo). Il 93% dei turisti leisure ha partecipato ad attività enogastronomiche uniche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni (World Food Travel Association).

Il cibo italiano è Condivisione. Il cibo è condivisione, non solo a tavola. Il turista enogastronomico ascolta e condivide le opinioni di parenti ed amici. Si affida ai mezzi di comunicazione tradizionali, ma utilizza anche il web per condividere immagini e giudizi su cibi e bevande. Il 61% dei viaggiatori condivide le proprie esperienze enogastronomiche sui social media e l'87% dei viaggiatori considera importante le review nella scelta di un ristorante (Tripadvisor).

Le azioni in campo

Il Ministro Franceschini ha approvato la direttiva che dedica il 2018 l'anno al Cibo Italiano. Attraverso la costituzione di un apposito Comitato e la stretta collaborazione con il Mipaf, si promuoveranno iniziative e azioni che siano in grado durante l'anno di rappresentare la produzione eno-gastronomica e la cucina italiana come grandi attrattori turistici del nostro Paese.

– Mibact e Mipaf attueranno una completa ricognizione di prodotti agricoli e agroalimentari di eccellenza, ricette della cultura alimentare e culinaria dei territori italiani, circuiti ed itinerari di offerta enogastronomica, eccellenze di conoscenze e sapere. Questi interventi sono funzionali anche al rafforzamento di itinerari interregionali di offerta turistica, in coerenza con il lavoro già realizzato con il 2016 Anno dei Cammini e il 2017 Anno dei Borghi. Dell'infinito patrimonio italiano, verrà promossa la conoscenza internazionale, con particolare riferimento all'organizzazione di esperienze gustative relative ai prodotti a denominazione di origine e ad indicazione geografica.

– Insieme al MAECI ed agli Istituti Italiani di Cultura all'estero, verrà realizzata una grande campagna di comunicazione internazionale sul brand Italia. Inoltre, il progetto "Vivere all'italiana" consentirà una promozione della lingua italiana, arte e cultura, archeologia e sistema museale, enogastronomia, università e ricerca, scienza e tecnologia, design, industria culturale e creativa, sport, territori.

– Insieme al MIPAAF, al MAECI e al MIUR verrà promossa la cucina italiana di qualità. Attraverso l'organizzazione della [Settimana della Cucina Italiana nel Mondo](#) Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di Cultura presenteranno i prodotti alimentari di eccellenza rappresentativi dell'Italia e del gusto italiano a milioni di consumatori nel mondo, in prosecuzione delle tematiche di Expo Milano 2015.

– Verrà definito un accordo tra Ministero e Cassa Depositi e Prestiti per sviluppare i servizi di accoglienza (informazione, didattica, visite guidate, agri-musei, etc.) rivolti ai turisti presenti lungo gli itinerari di turismo lento. L'obiettivo è favorire l'accesso al credito delle imprese operanti nel settore turistico-culturale e del turismo enogastronomico con investimenti diretti allo sviluppo di prodotti agricoli ed enogastronomici che possano arricchire i percorsi di visita.

– In tutta Italia il MIBACT compone, selezionando e patrocinando iniziative regionali e territoriali, il Calendario delle Attività dell'Anno del Cibo. Un lungo cartellone di eventi, un grande viaggio da nord a sud del Paese, che rappresenterà un ulteriore elemento di attrattività per i turisti di tutto il mondo. Particolare attenzione sarà dedicata ad una campagna di comunicazione, anche sui social, da realizzarsi insieme ad Enit.

– E' in corso di realizzazione una piattaforma informativa orientata, oltre che alla diffusione delle iniziative

realizzate, all'approfondimento e alla divulgazione dei temi trattati dall'Anno del Cibo.

Nominati i 13 esperti del Comitato

Il Ministro Franceschini ha nominato i 13 esperti di chiara fama che faranno parte del Comitato Tecnico di Coordinamento presieduto dal Direttore Generale Turismo del MiBACT, Francesco Palumbo:

- 1) Carlin Petrini, Fondatore di Slow Food
- 2) Oscar Farinetti, Imprenditore e Presidente fondazione E. di Mirafiore
- 3) Cristina Bowerman, Presidente Ambasciatori del Gusto
- 4) Massimo Bottura, Chef
- 5) Riccardo Cottarella, Presidente dell'Unione Internazionale Enologi
- 6) Giorgio Calabrese, Medico nutrizionista e docente di Alimentazione e Nutrizione umana all'Università del Piemonte Orientale
- 7) Marco Gualtieri, Presidente di Seeds&Chips
- 8) Claudia Sorlini Vice Presidente del Touring Club Italiano, già Professore ordinario di Microbiologia Agraria all'Università degli Studi di Milano e membro della Steering Committee of the EU Scientific Programme for Expo 2015
- 9) Enzo Coccia, Pizzaiolo
- 10) Elisabetta Moro, Professore ordinario di Antropologia culturale e Tradizioni Alimentari del Mediterraneo all'Università suor Orsola Benincasa di Napoli
- 11) Mauro Rosati, Direttore Generale Fondazione Qualivita
- 12) Massimo Montanari, Professore ordinario di storia dell'Alimentazione e Presidente di Casa Artusi
- 13) Raffaele Borriello, direttore generale di Ismea

La campagna di comunicazione

La campagna di comunicazione che promuove l'iniziativa è incentrata su uno spot

realizzato dal Centro Sperimentale di Cinematografia di Milano sotto la direzione del regista Maurizio Nichetti. Sui social verrà declinata un'animazione del logo che ripercorre le diverse specialità alimentari che costituiscono il nostro patrimonio enogastronomico e si affiancherà alla campagna già in corso, costruita grazie al contributo dei Musei italiani con le opere delle loro collezioni riguardanti il cibo. Tutti sono invitati a partecipare alla campagna sui propri canali social utilizzando l'hashtag ufficiale [#annodelciboitaliano](#). I video, le animazioni e le locandine digitali sono disponibili sul sito www.beniculturali.it/annodelciboitaliano.

Sui profili social del Mipaaf spazio ai Patrimoni Unesco italiani legati all'agroalimentare: dalla Dieta mediterranea alla coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria, passando per l'arte del pizzaiuolo napoletano, i paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e Monferrato e Parma, designata città creativa per la gastronomia.

Fonte: MIPAAF

Sarà sequenziato il DNA, passo avanti nella lotta contro la vespa velutina

✘ Il calabrone asiatico (*vespa velutina*), ha vinto la "[competizione dei 25 genomi](#)", il concorso messo in campo dal [Wellcome Trust and Sanger Center](#), centro britannico d'eccellenza per la ricerca genetica, che in occasione del 25° anniversario ha chiesto alla rete quale DNA mappare tra quello di 25 organismi diversi. La velutina concorreva nella sezione

degli organismi nocivi.

Originaria dell'Asia sud-orientale (Cina del sud, India del nord, penisola indocinese, arcipelago indonesiano), questa specie aliena è predatrice di api e altri impollinatori. Oltre a cacciare direttamente le api all'ingresso dell'arnia, impedisce loro di uscire per raccogliere nettare e polline, indebolendo in questo modo anche le colonie che rischiano di morire.

Questo imenottero è comparso in Europa nel 2004,  probabilmente introdotto con merci di origine cinese. Può spostarsi anche di 100 Km/anno. Dopo il primo rilevamento in Aquitania (Francia), si è diffuso in pochi anni in quasi tutto il paese, provocando perdite di alveari che arrivano fino al 50%, da dove è penetrato anche in Belgio, Spagna, Portogallo e Germania, dimostrando la sua capacità di fare notevoli danni.

Dal 2012 è [presente anche in Italia](#), penetrata in Liguria dal confine francese, è presente nel nord Italia; a giugno 2017 è stata segnalata in Toscana.

“Possedere la mappa del DNA della velutina sarà essenziale per conoscere basi genetiche degli adattamenti che rendono il calabrone asiatico un invasore così di successo – si legge sul sito stopvelutina.it – Con il sequenziamento si prevede ad esempio di riuscire a capire quali geni sottendono il sesso e la determinazione delle caste in questo tipo di calabrone, per trovare metodi che discriminino solo determinati individui – per esempio, che colpiscano solo i maschi, impedendo alla colonia di riprodursi – oppure per diffondere tratti come la sterilità maschile, in maniera analoga a quello che si fa con le zanzare in certe parti del mondo. Conoscere il DNA sarà inoltre utile per individuare le specifiche sottopopolazioni di calabrone, discriminandone la sensibilità a diversi fattori, oppure per trovare marcatori biochimici utili per monitorare la diffusione dell'insetto”.

A lavorare su questo fronte sarà il cosiddetto Team Asian Hornet, un gruppo di scienziati che comprende ricercatori britannici, francesi e gli italiani del gruppo StopVelutina, la rete italiana di monitoraggio che unisce enti di ricerca e apicoltori (di cui fanno parte Crea, Università di Firenze e Pisa, Cnr e Apiliguria) per fermare l'avanzata di questa specie aliena invasiva.

A cura della segreteria SIMeVeP

Nanomateriali nella catena alimentare umana e animale, linee guida Efsa sottoposte a consultazione pubblica

✘ L'EFSA ha avviato una consultazione pubblica su una bozza di linee guida per la valutazione dei rischi relativi alle applicazioni delle nanoscienze e delle nanotecnologie nella catena alimentare umana e animale. La guida riguarda aree pertinenti al mandato EFSA, come i nuovi alimenti, i materiali a contatto con gli alimenti, gli additivi per alimenti e mangimi, i pesticidi.

Il nuovo documento tiene conto degli sviluppi scientifici che hanno avuto luogo dalla pubblicazione della precedente guida nel 2011, in particolare gli studi che offrono nuove conoscenze sulla valutazione dell'esposizione e sulla caratterizzazione dei pericoli legati ai nanomateriali.

Contiene inoltre considerazioni nano-specifiche relative agli studi tossicologici in vivo / in vitro e presenta una metodica

a più livelli per l'esecuzione dei test tossicologici, proponendo anche modalità per effettuare la caratterizzazione del rischio e l'analisi delle incertezze.

Le parti interessate possono presentare commenti sul protocollo fino al 4 marzo 2018.

- [Public consultation on the draft EFSA guidance on the risk assessment of the application of nanoscience and nanotechnologies in the food and feed chain: Part 1, human and animal health](#)

Fonte: Efsa