

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.

Fonte: EFSA

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 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](https://www.beniculturali.it/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

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

Nanotecnologie, tutte le informazioni raccolte in una piattaforma

☒ Tutte le informazioni per l'utilizzo delle nanotecnologie e sullo stato dell'arte delle conoscenze sulla loro tossicità. Un punto di riferimento nazionale per capire e usare le nanotecnologie. Questo l'obiettivo della nuova [piattaforma web](#) realizzata dall'Istituto Superiore di Sanità e lanciata oggi nell'ambito della presentazione dei risultati finali del progetto RinnovareNano, finanziato su fondi della regione Lazio.

Nell'ambito del progetto, infatti, sono stati resi noti in questa piattaforma, accessibile al pubblico, tutte le informazioni aggiornate sulle normative per l'utilizzo delle nanotecnologie e sullo stato dell'arte delle conoscenze sulla loro tossicità.

Tra gli altri risultati anche le conclusioni degli studi in

vivo, in vitro e in silico sulla tossicità di diversi nanomateriali già in uso in vari ambiti come quello cosmetico, farmaceutico, alimentare e biomedicale.

Tra gli obiettivi fondamentali della piattaforma c'è infatti quello di fornire informazioni chiare e validate scientificamente sulle tipologie di nanomateriali di maggiore interesse da parte della comunità scientifica ed industriale, e sulle procedure e metodi per un loro corretto utilizzo, in linea con i più recenti sviluppi del quadro normativo europeo ed internazionale.

La piattaforma, che rappresenta un vero e proprio network nazionale internazionale sulle nanotecnologie è un modello di collaborazione tra ricerca pubblica e privata progettato anche per favorire lo sviluppo economico attraverso l'accesso alle conoscenze da parte delle imprese regionali e nazionali.

“Abbiamo messo a sistema le competenze presenti in ISS nella ricerca di base e applicata sul tema della salute pubblica e della normative relative all'uso delle nanotecnologie – dice Alessandro Alimonti, responsabile scientifico del progetto RinnovareNano -. Si auspica che il percorso virtuoso, iniziato con la regione Lazio, possa proseguire in futuro e confermare, così, il ruolo che il nostro Istituto ha nella salvaguardia della salute dei cittadini anche nell'ambito di uno sviluppo industriale sostenibile”.

La piattaforma informativa, realizzata anche in collaborazione con l'[Associazione Italiana per la Ricerca Industriale \(Airi\)](#), e attività sperimentali dedicate sono state condotte in riferimento all'impatto sulla salute dell'applicazione di nanomateriali di particolare interesse a livello commerciale. I settori applicativi presi in considerazione includono: chimico, chimico-farmaceutico, biomedicale, cosmetico, alimentare e chimica dei materiali.

“Il tema dell'accesso e della condivisione delle conoscenze

nella ricerca ed innovazione, la cosiddetta open-science e open-innovation – ha sottolineato il Vice Presidente di Airi, Sesto Viticoli – sono un fattore chiave per lo sviluppo di tecnologie abilitanti e pervasive quali le nanotecnologie. La piattaforma sviluppata da ISS è un passo importante in questa direzione”.

Cosa sono le nanotecnologie

Le nanotecnologie sono una delle sei tecnologie abilitanti (Key Enabling Technologies) considerate fondamentali per lo sviluppo industriale europeo nel breve-medio termine, con applicazioni rilevanti in settori chiave per l'industria nazionale e regionale, quali chimico, chimico-farmaceutico, biomedicale, cosmetico, alimentare. Le imprese e gli altri attori della Ricerca ed Innovazione possono trarre grandi benefici e aumentare la competitività attraverso l'utilizzo delle nanotecnologie. Un utilizzo efficace e sicuro delle nanotecnologie è tuttavia strettamente collegato all'accesso allo stato dell'arte delle conoscenze ed alla capacità di prevedere e gestire i requisiti di sicurezza e normativi ad esse collegate. L'ISS ha sviluppato da diversi anni competenze e strumenti specifici su questi aspetti, in collaborazione con le principali istituzioni scientifiche e agenzie europee ed internazionali.

Fonte: ISS

Questionario sulla percezione delle meduse come possibile

fonte alimentare

✖ L'Istituto di scienze delle produzioni alimentari (Ispa-Cnr), in collaborazione l'Università di Scienze gastronomiche (UNISG) di Pollenzo, propone un questionario anonimo sulla percezione delle meduse come possibile fonte alimentare.

Il questionario si inserisce nel progetto Europeo [GoJelly](#) sull'uso di biomasse di meduse per la produzione di alimenti e/o ingredienti alimentari ma anche mangimi, fertilizzanti, cosmetici e filtri per microplastiche,.

Nell'ambito di GoJelly il CNR-ISPA ha il compito di studiare i nuovi processi di trasformazione alimentare, fino alla produzione di un prototipo, anche in collaborazione con un'azienda alimentare, e della valutazione delle proprietà nutraceutiche di alcune specie di meduse.

È possibile rispondere al questionario in modo anonimo e i dati raccolti saranno elaborati nel rispetto della privacy.

[QUESTIONARIO](#)

[Il progetto GoJelly nelle parole della ricercatrice Cnr Antonella Leone](#)

A cura della segreteria SIMeVeP

EFSA discute di micotossine e

cambiamenti climatici con i partner italiani

☒ Si è appena conclusa una visita di due giorni a Roma da parte di una delegazione dell'EFSA che ha preso parte a una conferenza internazionale da titolo "L'onere delle micotossine sulla salute umana e animale" organizzata congiuntamente dal Ministero della Salute, dall'Istituto nazionale di sanità (ISS) e dall'EFSA. Tra gli oratori anche rappresentanti della Commissione europea e dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Alla conferenza sono state esaminate questioni scientifiche relative a micotossine e catena alimentare, compreso l'impatto dei cambiamenti climatici. Durante la sessione pomeridiana è stato analizzato l'uso del biomonitoraggio – ovvero i risultati dei test su sangue e urina umani – nella valutazione dei rischi da micotossine per l'uomo.

Le micotossine sono sostanze chimiche – alcune delle quali estremamente velenose – prodotte da muffe. Possono entrare nella filiera degli alimenti e dei mangimi tramite colture contaminate come cereali e noci.

L'EFSA ha inoltre presentato l'anteprima di un nuovo video su "Micotossine e cambiamenti climatici" in cui si mette in luce come i cambiamenti di temperatura, umidità, precipitazioni e produzione di anidride carbonica influiscono sul comportamento dei funghi e, di conseguenza, sulla produzione di micotossine.

L'EFSA e gli Stati membri dell'UE collaborano alla raccolta di dati sulle micotossine nonché alla ricerca e valutazione scientifica sul tema, per contribuire a ridurre l'esposizione di uomo e animali ai rischi che queste tossine rappresentano.

I dati, i modelli scientifici e le conoscenze che essi

generano potranno essere utilizzati per affrontare le sfide future per la valutazione del rischio da micotossine non solo in Europa ma anche a livello mondiale.

Colloqui ad alto livello su temi di cooperazione scientifica

L'EFSA ha incontrato i vertici del Ministero della Salute, del Ministero dell'Agricoltura e dell'ISS. Tra i temi sul tavolo: l'agenda UE di valutazione del rischio e comunicazione del rischio; la resistenza agli antimicrobici; la peste suina africana; e Xylella fastidiosa. La delegazione EFSA ha inoltre incontrato gli organismi scientifici italiani designati ex art. 36 del regolamento istitutivo EFSA, riconoscendone il significativo contributo alle attività scientifiche dell'Autorità.

Fonte: Efsa

Rapporto 2016 EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi

❌ I casi di *Salmonella Enteritidis* rilevati nell'UE sono aumentati nell'uomo del 3% dal 2014, afferma il rapporto compilato dal [Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie \(ECDC\)](#) e dall'[Autorità europea per la sicurezza alimentare \(EFSA\)](#). Nelle ovaiole l'insorgenza è cresciuta dallo 0,7% all'1,21% nello stesso periodo.

“L'aumento evidenziato dai nostri dati di sorveglianza è preoccupante e ci ricorda che dobbiamo restare vigili”, ha dichiarato Mike Catchpole, direttore scientifico dell'ECDC. E

ha aggiunto: *“Anche in condizioni di estrema allerta e con programmi di controllo nazionali per S. Enteritidis in atto vi è la necessità di perseguire le misure di gestione del rischio sia come Stati membri sia a livello di UE”.*

Marta Hugas, responsabile scientifico capo all'EFSA, ha dichiarato: *“La diminuzione di Salmonella ha rappresentato una storia di successo nel sistema di sicurezza alimentare dell'UE negli ultimi 10 anni. I recenti focolai di S. Enteritidis indicano un'inversione di tendenza nell'uomo e nel pollame. Ulteriori indagini da parte delle autorità competenti in campo di salute pubblica e sicurezza alimentare saranno fondamentali per comprendere le ragioni dietro questo aumento”.*

Nel 2016 sono stati segnalati nell'uomo 94 530 casi di S. Enteritidis , il più diffuso tipo di Salmonella, che ha rappresentato il 59% di tutti i casi di salmonellosi verificatisi nell'UE ed è per lo più associata al consumo di uova, prodotti a base di uova e carne di pollame.

Campylobacter e Listeria

Campylobacter, l'agente patogeno di origine alimentare più segnalato negli esseri umani, è stato rilevato in 246 307 persone, con un incremento del 6,1% rispetto al 2015. Nonostante l'elevato numero di casi, i decessi sono stati bassi (0,03%). I livelli di *Campylobacter* nella carne di pollo sono elevati.

Le infezioni da *Listeria*, generalmente più gravi, hanno portato al ricovero nel 97% dei casi segnalati. Nel 2016 la listeriosi ha continuato a salire, con 2 536 casi (un incremento del 9,3%) e 247 decessi segnalati. La maggior parte dei decessi si verifica in persone di età superiore a 64 anni (il tasso di mortalità è del 18,9%). Le persone di età superiore a 84 anni sono particolarmente a rischio (tasso di mortalità del 26,1%). Di rado *Listeria* ha superato i limiti legali di sicurezza nei cibi pronti.

In aumento i focolai di Salmonella da alimenti

I 4 786 focolai di malattie veicolate da alimenti riferiti nel 2016 rappresentano un lieve aumento rispetto al 2015 (4 362 focolai), ma questa cifra è analoga al numero medio di focolai nell'UE nel periodo 2010-2016.

I focolai dovuti a Salmonella sono in aumento, con *S. Enteritidis* che causa un sesto dei focolai di malattie da alimenti nel 2016.

I batteri di Salmonella sono stati la causa più comune di focolai da alimenti (22,3%), con un incremento dell'11,5% rispetto al 2015. Hanno causato il più alto onere in termini di numero di ricoveri ospedalieri (1 766; 45,6% di tutti i casi ospedalizzati) e di decessi (10; 50% di tutti i decessi tra i casi di epidemia).

Salmonella nelle uova ha causato il maggior numero di casi di epidemia (1 882).

• [EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2016](#)

Il rapporto EFSA-ECDC sulle tendenze e le fonti delle zoonosi si basa sui dati del 2016 raccolti da tutti i 28 Stati membri dell'Unione europea. Nove altri Paesi europei (Norvegia, Islanda, Svizzera e Liechtenstein, Albania, Bosnia-Erzegovina, Serbia, Montenegro, FYROM) hanno riferito dati su alcuni degli agenti zoonotici.

Salmonella Enteritidis è il sierotipo di Salmonella responsabile del maggior numero di casi salmonellosi e focolai di Salmonella di origine alimentare. Era stata in costante diminuzione fin dal 2007 quando cominciò la sorveglianza nell'UE e furono assunte misure di controllo sul pollame. I dati relativi a *Salmonella Enteritidis* citati in questo comunicato stampa non contemplano casi connessi con viaggi all'estero.

Valorizzazione selvaggina: svolto incontro a Bergamo su progetto Selvatici e Buoni

☒ Si è svolto ieri a Bergamo, presso la sede del CAI (Club Alpino Italiano) un incontro preparatorio di presentazione del progetto “Selvatici e Buoni” curato dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell’Università di Milano e la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e sostenuto dalla Fondazione UNA Onlus.

L’incontro è stato finalizzato alla realizzazione del progetto nel bergamasco, quale prima area test a livello nazionale, per creare una filiera tracciabile della selvaggina e valorizzare le potenzialità di quel territorio, in cui sono presenti oltre 13.000 ungulati selvatici tra cui cervo, camoscio, capriolo e cinghiale.

All’incontro hanno partecipato tutti gli stakeholders che saranno coinvolti nelle varie fasi di realizzazione del progetto: Corpo di Polizia Provinciale, Regione Lombardia UTR Bergamo, Istituto Zooprofilattico Sperimentale sezione di Bergamo, Agenzia Tutela Salute di Bergamo, Slow Food, Ascom Bergamo, Società Italiana di Medicina veterinaria preventiva, Studio AlpVet, Sezione del Cai Bergamo, Presidenti dei Comprensori Alpini di Caccia e relative associazioni venatorie.

Ad introdurre i lavori è stato Maurizio Zipponi, Presidente del Comitato Scientifico di UNA, che ha illustrato le finalità del progetto “Selvatici e Buoni” che intende introdurre i criteri di tracciabilità, sicurezza alimentare, trasparenza e legalità all’interno della filiera della selvaggina, tanto pregiata quanto sottovalutata e che invece merita di essere valorizzata anche dal punto di vista economico ed occupazionale, riconoscendo un positivo ruolo della caccia e dei cacciatori quali “paladini del territorio e della biodiversità”.

A seguire, Silvio Barbero, Vice Presidente dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha illustrato il progetto di filiera nelle sue fasi di realizzazione, ponendo l’accento sulle importanti qualità organolettiche della carne di selvaggina. Barbero, inoltre, ha sottolineato la necessità di garantire una filiera controllata, dal bosco alla tavola, che sia “buona, pulita e giusta”, con modelli comportamentali definiti, attraverso una nuova etica del cibo e nel pieno rispetto della legalità, combattendo così le frodi in campo alimentare.

È intervenuto poi Antonio Sorice, Presidente Società Italiana Medicina Veterinaria Preventiva, che ha sottolineato la necessità di lavorare nella direzione della sicurezza alimentare anche nel settore delle carni di selvaggina.

Infine hanno preso la parola il prof. Paolo Lanfranchi, il dott. Luca Pelliccioli e il dott. Roberto Viganò che hanno illustrato nel dettaglio le fasi operative del modello di gestione sostenibile della selvaggina da mettere in atto nel territorio dell’arco alpino per valorizzare la carne e renderla sicura dal punto di vista igienico e sanitario.

Dopo questa prima giornata di lavori e di consultazione con i diversi stakeholders si entrerà, attraverso successivi incontri tecnici, nella fase operativa del progetto finalizzata alla realizzazione delle azioni previste nel

periodo giugno 2017 – dicembre 2018 (indagine sulle tradizioni gastronomiche, formazione ed educazione nell'utilizzo delle risorse, approfondimenti sanitari, analisi economica della filiera delle carni di selvaggina e sviluppo/promozione del prodotto finale).

Al via il Progetto GoJelly: le meduse come risorsa

✖ L'Ispa-Cnr partecipa al progetto di ricerca europeo GoJelly sull'uso di meduse per la realizzazione di nuovi prodotti come fertilizzanti in agricoltura, ma anche mangimi sostenibili per acquacoltura o novel food. Il progetto è stato finanziato dall'UE con 6 milioni di euro.

Le meduse, creature certamente affascinanti, in alcune situazioni, possono tuttavia essere molto dannose, ad esempio, alcune specie tropicali sono tra gli animali più tossici esistenti. L'aumento delle temperature dell'acqua, l'acidificazione degli oceani e l'eccessiva attività di pesca sembrano favorirne la proliferazione. Sempre più spesso, sulle coste Europee, le meduse si presentano in enormi masse in grado di procurare gravi danni alle aziende di acquacoltura e maricoltura e di bloccare i sistemi di raffreddamento delle centrali elettriche localizzate vicino alla costa. Possiamo trovare una soluzione razionale a questa minaccia emergente?

Un consorzio di quindici istituzioni scientifiche e aziende provenienti da otto Paesi coordinato da Geomar Helmholtz Center for Ocean Research di Kiel ha proposto un'idea innovativa. Mediante il progetto GoJelly, finanziato dall'Unione europea con sei milioni di euro per un periodo di

quattro anni, si cercherà di utilizzare le meduse facendole diventare una risorsa. “Nella sola Europa, la specie aliena *Mnemiopsis leidyi* introdotta mediante le acque di zavorra, raggiunge una biomassa di un miliardo di tonnellate.”, dice Jamileh Javidpour di Geomar, coordinatore del progetto GoJelly.

Nel progetto GoJelly saranno sviluppate, in primo luogo, ricerche di base, dal momento che il ciclo vitale di molte specie di meduse è ancora solo scarsamente conosciuto ed è pressoché impossibile prevedere i fenomeni di proliferazione. “Questo è ciò su cui vorremmo lavorare in modo da ridurre le grandi masse di meduse che raggiungono le coste”, spiega Javidpour.

Contemporaneamente, i partner del progetto lavoreranno al secondo obiettivo della proposta che punta a dare risposte alla domanda: cosa fare con la biomassa catturata?

I ricercatori considerano di impiegare alcune specie di meduse per la produzione di alimenti. “In alcune culture, come quella asiatica, le meduse sono già sul menù. Quando il prodotto finale sarà più vicino al gusto occidentale, e sarà prodotto nel rispetto delle leggi europee sulla sicurezza alimentare, potrà essere favorevolmente accolto dai consumatori”, sottolinea Antonella Leone, ricercatrice del Cnr, Istituto di scienze delle produzioni alimentari di Lecce. Infine, ancora più importante, è il fatto che le meduse contengono collagene, una sostanza molto ricercata nell’industria cosmetica.

[Continua a leggere](#)

Le guide Oms contro *Campylobacter*, *Salmonella* ed *Escherichia Coli*

✖ L'Oms ha elaborato una serie di schede informative con relative indicazioni su quelle che giudica le principali cause delle malattie alimentari che danno diarrea: le più comuni causate da alimenti non sicuri, con 550 milioni di persone che si ammalano annualmente (di cui 220 milioni di bambini sotto i 5 anni).

Continua a leggere su [Quotidiano Sanità](#)