



Giornalismo e sicurezza alimentare



Un nuovo corso per giornalisti alla SISSA

23 giugno 2015, 14.30 - 18.30

SISSA, aula 5,

via Bonomea, 265, Trieste

I media nostrani danno ampio spazio al cibo, ma pochi sono i giornalisti con competenze nel campo della sicurezza alimentare e molta la confusione che regna in rete e non solo. La conseguenza più diretta è il proliferare di false notizie, spesso vere proprie bufale, grandi allarmismi quasi sempre a danno del consumatore, ma talvolta anche delle aziende nel settore agroalimentare. La prossima sessione tematica organizzata dal Master in Comunicazione della Scienza "Franco Praticco" della SISSA, dal titolo "Giornalismo e sicurezza alimentare: il ruolo dei media e delle tecnologie nella tutela della Salute pubblica", è dedicata proprio a questo tema e intende fornire ai giornalisti alcuni strumenti per essere più obiettivi e corretti nel riportare questo tipo di notizie. Il corso rientra tra quelli previsti per la formazione continua dei giornalisti e dà



accesso ai crediti formativi (4, per informazioni scrivere a ilas@sisa.it). Il seminario si terrà alla SISSA il 23 giugno a partire dalle 14.30.

Quanto è sicuro il nostro cibo e qual è il quadro della sicurezza alimentare che emerge attraverso i media nel nostro Paese? Controlli su contaminanti di varia origine, sia chimica sia naturale, vengono svolti quotidianamente su carni, mangimi e prodotti ittici. Le moderne tecnologie analitiche possono fare molto per garantire alimenti sicuri sulle nostre tavole, specie se la filiera dei controlli è bene organizzata e si interviene sui suoi punti deboli. Ma questo non basta. Quello del cibo in Italia è un settore centrale per l'economia nazionale e più in generale per la vita dei cittadini che chiedono ancora più controlli sulle materie prime, nei punti vendita su scadenza e freschezza, e in generale in tutte le fasi di produzione, come emerge anche in un'indagine dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

In che modo i media italiani affrontano questi argomenti? In Italia quando si parla di sicurezza alimentare, di prodotti e di cibo la stampa ha un ruolo decisivo, anche se le informazioni sono spesso lacunose. Le inchieste sono poche e la maggior parte dei giornali si limitano a rilanciare notizie di agenzie come quella di Coldiretti, oppure ad acquisire input di qualche rivista specializzata. Molti siti addirittura si limitano ai "copia e incolla". Per questo motivo il giornalismo alimentare è poco documentato, ricco di bufale e scandali inesistenti. Ci sono pochi giornalisti scientifici e si registra una forte influenza degli inserzionisti pubblicitari. In questo quadro si inseriscono inoltre le difficili relazioni con le aziende. E si finisce col proliferare di falsi miti, approssimazioni, esagerazioni, quando addirittura non si incappa in vere e proprie truffe. Una storia esemplare: il caso dell'olio di palma

Di tutto questo si parlerà il 23 giugno in occasione della prossima sessione tematica organizzata dal Master in Comunicazione della Scienza "Franco Prattico" della Scuola Internazionale Superiore di Studi Avanzati (SISSA) di Trieste dal titolo "Giornalismo e sicurezza alimentare: il ruolo dei media e delle tecnologie nella tutela della Salute pubblica". Maurizio Paleologo, Biologo specializzato sui questi temi, terrà un intervento in cui spiegherà gli aspetti tecnici e scientifici della sicurezza alimentare, mentre Roberto La Pira, giornalista e direttore di ilfattoalimentare.it, si concentrerà sul ruolo e le competenze dei giornalisti.

Il seminario è indirizzato in special modo ai giornalisti e rientra nella formazione continua dei giornalisti prevista dall'Ordine e dà accesso ai crediti formativi.

Più in dettaglio...



Maurizio Paleologo è biologo, con una formazione iniziale in epidemiologia molecolare, esperto in sicurezza alimentare. Nel 1994 ha fondato Tecna società del sistema AREA Science Park, il parco scientifico tecnologico di Trieste, specializzata in diagnostica in vitro, che sviluppa e produce kit immunoenzimatici e di tipo immunocromatografico a elevata sensibilità in campo zootecnico e alimentare. Si occupa di contaminazioni chimiche sia dovute a tossine naturali (per esempio micotossine e istamina) che derivanti da residui delle attività umane (antibiotici, anabolizzanti ecc.). È autore di numerose pubblicazioni su riviste internazionali e interessato al rapporto tra consumatore e filiere alimentari, con particolare riferimento al biologico, al km zero, in un contesto di Green Economy.

Roberto La Pira è un giornalista tecnologo alimentare, direttore de Ilfattoalimentare.it. Per dodici anni ha operato nel Comitato Difesa Consumatori. È stato direttore della rivista Altroconsumo. Ha collaborato con: Il Sole 24 ore, Corriere della Sera, La Stampa, L'Unità, L'Espresso, Panorama, Focus, Mark Up, Il Mondo, Largo Consumo, La Gola, La Nuova Ecologi. È stato consulente della trasmissione televisiva della Rai "Mi manda Lubrano" per la quale ha realizzato 50 test comparativi. Dal 2002 al 2014 ha collaborato con il programma Consumi & Consumi di Rainews24. È autore dei libri "Che cosa dicono le etichette" (Rizzoli 1987), "Fare shopping ad occhi aperti" (Mondadori 1991), "Etichette senza inganni" (Editrice Consumatori 2000). Dal 2005 al 2008 è stato docente al master dell'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food a Colorno

IMMAGINI:

- Crediti: N Stjerna (Flickr: <https://goo.gl/BKHfph>)

Contatti:

Ufficio stampa:

pressoffice@sisa.it

Tel: (+39) 040 3787644 | (+39) 366-3677586

via Bonomea, 265
34136 Trieste

Maggiori informazioni sulla SISSA: www.sissa.it