

Comunicare la sicurezza alimentare

Oggi alla Sissa parlano Paleologo e La Pira sul ruolo dei media nella tutela della salute pubblica

di Laura Strano

I media 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 Pratico 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 oggi alle 14.30 alla Sissa di Trieste e rientra tra quelli previsti per la formazione continua dei giornalisti e dà accesso a quattro crediti formativi.

Quanto è sicuro il nostro cibo e qual è il quadro della sicurezza alimentare che emerge attraverso i media nel no-



Il cibo è diventato un tema di cui i media si occupano con una certa frequenza

stro 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 italia-

ni 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-

ra 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 oggi con Maurizio Paleologo, biologo specializzato su questi temi, che 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. Paleologo è biologo, con una formazione iniziale in epidemiologia molecolare, esperto in sicurezza alimentare.