



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI  
MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



INTERREGIONAL RESEARCH CENTER  
FOR FOOD SAFETY & HEALTH



SLOW FOOD®  
CALABRIA



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



investiamo nel vostro futuro

## WORKSHOP

# SICUREZZA ALIMENTARE E RISTORAZIONE

CAMPUS UMG DI CATANZARO – EDIFICIO DELLE BIOSCIENZE – AULA MAGNA B  
27-28 GIUGNO 2014

introduzione

formazione

controlli di qualità

pericoli alimentari

buono, pulito e sicuro

dalla Terra ... alla  
tavola "rotonda"

### PROGRAMMA DEL 27 GIUGNO 2014

- 14.00 REGISTRAZIONE
- 15.00 SALUTI DELLE AUTORITÀ  
SESSIONE INTRODUTTIVA PRESENTAZIONE DELL'EVENTO  
STEFANO ALCARO, NICOLA FIORITA, VINCENZO MOLLACE
- 15.20 SILVIO BORRELLO (MINISTERO DELLA SALUTE)  
"SICUREZZA ALIMENTARE NEL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE"
- 16.00 SESSIONE I CONTROLLO DI QUALITÀ ALIMENTARE  
MODERA VITTORIO CAMI NITI (PRESIDENTE FEDERALBERGHI CALABRIA)  
FRANCESCO MARIA RUSSO (ARPACAL, CROTONE)  
"LA RISTORAZIONE DAL PUNTO DI VISTA DEL CONTROLLORE"  
ENZO PERRI (ISTITUTO CRA-OLI, RENDE, CS)  
"QUALITÀ E CONTROLLO DEGLI OLI DI OLIVA NEL SETTORE OLIVICOLO-OLEARIO"
- 17.00 COFFEE BREAK
- 17.30 SESSIONE II CONTROLLO DI QUALITÀ ALIMENTARE  
MODERA TIZIANA MONTALCINI (UMG DI CATANZARO)  
ANNA SCOGNAMIGLIO (ISTITUTO ZOOPROFILATTICO, CATANZARO)  
"CAMPIONAMENTO, METODI DI PROVA ED INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI SECONDO IL REGOLAMENTO 2073/2005"  
JOHN FAIRBAN (LONDON, UK)  
"PRESENTAZIONE DI UNA PIATTAFORMA INFORMATICA PER LA RISTORAZIONE"  
DOMENICO BRITTI (UMG DI CATANZARO)  
"SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO ... MA COSA MANGIANO GLI ANIMALI?"

### PROGRAMMA DEL 28 GIUGNO 2014

- 9.00 WELCOME COFFEE
- 9.30 SESSIONE III PERICOLI ALIMENTARI  
MODERA DOMENICO BRITTI (UMG DI CATANZARO)  
FRANCESCO LUZZA (UMG DI CATANZARO)  
"ALLERGIE ALIMENTARI E SICUREZZA DEL CONSUMATORE"  
DOMENICO MONTELEONE (MINISTERO DELLA SALUTE)  
"NORMATIVA MICOLOGICA E INTERVENTI DI PREVENZIONE"  
RAFFAELLA BOGGIA (UNIVERSITÀ DI GENOVA)  
"VALUTAZIONE DELL'AUTENTICITÀ DEI SUCCHI DI FRUTTA MEDIANTE FINGERPRINT SPETTROFOTOMETRICA UV E VISIBILE"
- 11.00 SESSIONE IV BUONO PULITO E SICURO: NUOVE FRONTIERE DI SICUREZZA ALIMENTARE  
MODERA NICOLA FIORITA (UNICAL E PRESIDENTE SLOW FOOD CALABRIA)  
CINZIA SCAFFIDI (CENTRO STUDI SLOW FOOD)  
"TRA SECURITY E SAFETY: QUALI RASSICURAZIONI CI SERVONO, QUALI RIUSCIAMO A DARE"  
SILVIO GRECO (ISTITUTO SUPERIORE PER LA PROTEZIONE E LA RICERCA AMBIENTALE)  
"SICUREZZA ALIMENTARE E RISORSE ITTICHE"  
SILVIA SIVINI (UNICAL)  
"SICUREZZA ALIMENTARE E PRATICHE SOCIALI INNOVATIVE"
- 12.30 LUNCH
- 14.30 SESSIONE V DALLA TERRA ALLA TAVOLA "ROTONDA"  
MODERA GIANFRANCO MANFREDI (GIORNALISTA E SOMMELIER AIS)  
SIMONA ALBANO (PRESIDENTE SEZ. AGROALIMENTARE CONFINDUSTRIA, CATANZARO)  
"ASPETTI LEGISLATIVI DELLA CATENA AGROALIMENTARE"  
GIACOMO GIOVINAZZO (DIRIGENTE DI SETTORE, DIP. 6, REGIONE CALABRIA)  
"MARCHI DI QUALITÀ SU PRODOTTI TIPICI REGIONALI"  
ANTONIO ABBRUZZINO (MAESTRO DI ALTA CUCINA, CATANZARO)  
"IL RISPETTO DELLE REGOLE NELLA RISTORAZIONE"  
ALESSANDRA NUCCI (IMPRENDITRICE AGROALIMENTARE, MAGLIANO, GR)  
"I VALORI DELL'AGRICOLTURA DI QUALITÀ"  
GIANCARLO RAFELE (SOMMELIER AIS, REDAZIONE SLOW WINE)  
"CONTIENE SOLFITI ..."
- 15.45 CONCLUSIONI  
GIUSEPPE ZIMBALATTI (UNIVERSITÀ MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRIA E RECAL)