



CIBO CONTAMINATO QUASI 600 CASI

Nel 2010 in Europa le notifiche diffuse del Sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi (Rasff) sono state 3.358, l'8% in più rispetto all'anno precedente. È il dato che emerge dal rapporto annuale pubblicato dalla Direzione generale salute e consumatori della Commissione europea. Almeno una notifica su due ha riguardato: alimenti contaminati, mangimi o utensili da cucina che cedono particelle al cibo.

Più di un terzo (34%) dei lotti respinti alle frontiere ha riguardato prodotti con elevati livelli di micotossine. Secondo il rapporto, nel 2010 gli allarmi per la presenza di alimenti contaminati da micro-organismi patogeni, metalli pesanti, allergeni e micotossine sono stati 592, in lieve aumento rispetto al 2009 (576). Tra i casi più eclatanti, il documento ricorda la diossina nei mangimi in Germania, le mozzarelle blu trovate in Italia, i frammenti di vetro nel caffè istantaneo in Francia.

UN LIBRO PER CAPIRE LA CELIACHIA

Il nuovo libro *Celiachia e dieta mediterranea senza glutine*, di Gianna Ferretti e Letizia Saturni (Il Pensiero scientifico Editore, 14,00 euro), utilizza il modello della dieta mediterranea per formulare una terapia nutrizionale. Il manuale si articola in quattro parti: all'inizio vengono fornite informazioni sugli aspetti generali della celiachia, affiancate da un'accurata spiegazione dei meccanismi molecolari. A seguire, si entra nel dettaglio della composizione chimica degli ingredienti e della realtà quotidiana, con un intero capitolo dedicato ai cereali senza glutine. Alla fine informazioni sull'etichettatura e le ultime novità in ambito scientifico, con i siti Internet di riferimento.



L'EDUCAZIONE ALIMENTARE SI FA AL MUSEO

«Buon appetito...» è la divertente mostra interattiva sul cibo approdata al Museo della scienza di Milano che utilizza soluzioni divertenti per spiegare i segreti del cibo. C'è il frigorifero parlante che interpreta le etichette attraverso gag, il finto ristorante con un tavolo dotato di schermo touch screen per comporre la sequenza del cibo quotidiano e ricevere consigli. L'angolo del fast food è una sorta di pista di atletica,

con cinque piatti (pesce, patatine, bibita, fagiolini, barretta al cioccolato) manovrati da manovelle che sfrecciano verso il traguardo. C'è anche un self-service con vassoi che raffigurano pasti predisposti, da abbinare a diversi personaggi esposti in una bacheca. Non poteva mancare il gioco dei piatti virtuali per mostrare insetti fritti, frutti di mare e altre prelibatezze sconosciute cucinate in altri Paesi del mondo. La mostra continua con il carrello del supermercato zeppo di prodotti da decodificare con uno speciale lettore di codice a barre.

