

Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina il tuo cibo

(Ippocrate)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI CUNEO



L'iniziativa dal titolo "Educazione alimentare: le filiere produttive dal campo alla tavola" è risultata costituita da un ciclo di corsi sulle produzioni alimentari, che hanno toccato nello specifico le principali macrofiliere della provincia di Cuneo.

L'articolata successione degli incontri ha avuto il seguente programma:

- 18 giugno, ore 17.30, ALBA presso Facoltà di Agraria, Corso Enotria 2 C:
Approfondimento sulla filiera degli ortofrutticoli, relatore prof.ssa Silvana Nicola,
Università di Torino
- 19 giugno, ore 18.00, CUNEO, presso Facoltà di Agraria, Piazza Torino 3:
Approfondimento sulla filiera delle carni, relatore dott.ssa Simona Del Treppo, Agronomo
- 25 giugno, ore 17.30, ALBA presso Facoltà di Agraria, Corso Enotria 2 C:
Approfondimento sulle filiere del vino e della birra, relatore prof. Vincenzo Gerbi,
Università di Torino
- 28 giugno, ore 18.00, CUNEO, presso Facoltà di Agraria, Piazza Torino 3:
Approfondimento sulla filiera dei cereali e derivati, relatore prof. S. Matteo Borsarelli,
Università di Torino

Ciascun seminario ha avuto come obiettivo quello di fornire una visione di insieme sulle tecniche di produzione degli alimenti dal campo alla tavola, ovvero esaminando in modo integrale come si compone la filiera produttiva tipica degli alimenti.

Questo ha permesso, in particolar modo di veicolare ai partecipanti il reale concetto di filiera alimentare, come il percorso che compie un prodotto dalla terra alla tavola, un processo suddiviso in fasi che vede coinvolti: agricoltori, produttori di mangimi e sementi, allevatori, industria di trasformazione, trasportatori e distributori, commercianti all'ingrosso e al dettaglio, fino al consumatore, compreso il complesso sistema di controllo a tutela della salute, dell'igiene e dell'origine. Inoltre, è stato evidenziato come l'agroalimentare rivesta un ruolo di primo piano nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con le risorse naturali. Sono stati affrontati anche i temi delle modalità di coltivazione, della selezione, della distribuzione e vendita dei prodotti, della loro stagionalità e del rapporto che esiste tra il cibo e la cultura di una comunità.



Ciascun relatore ha posto attenzione particolare sugli aspetti peculiari di qualità utili per una corretta scelta d'acquisto da parte del consumatore finale, alla luce delle considerazioni sopra esposte. Al termine di ciascun seminario è stato concesso ampio spazio di intervento con quesiti e riflessioni ai partecipanti, che hanno potuto così approfondire curiosità personali o dubbi in merito all'argomento trattato.

Per favorire la costante partecipazione ai seminari, che nell'ottica intesa nella progettazione del corso di formazione assumevano un particolare valore aggiunto intesi nel loro insieme, piuttosto che singolarmente, è stato previsto il rilascio di diplomi di partecipazione a ciascun iscritto che avesse frequentato almeno la metà delle lezioni. Sono stati rilasciati complessivamente 58 diplomi.

Inoltre, sono state raccolte le adesioni di altri 47 partecipanti, che hanno partecipato ad un numero di seminari non sufficienti per conseguire il diploma.

Inoltre, sono state organizzate anche due degustazioni di prodotti alimentari per avvicinare il consumatore all'analisi sensoriale quale strumento di valutazione delle qualità intrinseche del prodotto, aspetto in genere non considerato dal consumatore moderno.



In conclusione, si può affermare raggiunto lo scopo del corso, ovvero di trasmettere agli utenti una corretta informazione sui prodotti alimentari, in particolare in un ambito di conoscenza dell'intera filiera di produzione, con riferimento alle produzioni artigianali e tipiche del territorio, anche mediante un corretto approccio alla degustazione.

L'ente promotore, esprime un sentito ringraziamento alla Fondazione CRC per il contributo che ha reso possibile l'organizzazione dei seminari, alla Cooperativa libraria Trenta lode, al Gruppo ricerche avanzate per l'enologia (Grape srl), spin off dell'Università di Torino, ed alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino per la collaborazione nella realizzazione dell'iniziativa.



Associazione Laureati in Tecnologie Alimentari
di Cuneo.

www.cnfood.it
info@cnfood.it
329/786673