

Collaborazione Cibo e rischi: summer school all'Efsa

■ Un binomio vincente quello tra Università e l'Efsa che hanno unito i propri saperi affrontando un tema di grande attualità piuttosto delicato: i rischi emergenti legati al cibo.

La tradizionale Summer School, giunta alla sua terza edizione, e che si è appena conclusa nella sede dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha affrontato questa tematica da tutti i punti di vista. «Analizzati rischi biologici, pesticidi, salute di piante e animali fino all'antibiotico-resistenza e alla comunicazione e percezione del rischio» ha spiegato il membro di Efsa e del comitato scientifico della scuola Stef Bronzwaer.

L'evento è stato organizzato dal Laboratorio di Modellistica del dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco, insieme ad Efsa e all'Università Cattolica di Piacenza in partnership con l'Università di Wageningen.

La scuola, a numero chiuso, prevedeva 100 partecipanti. «Niente spese di iscrizione - ha aggiunto il direttore del dipartimento Gabriele Costantino - per favorire l'adesione dei giovani che potranno ascoltare relatori di grande esperienza internazionale provenienti dalle diverse unità dell'Efsa e da prestigiosi atenei di tutto il mondo».

Lo scopo, oltre ad apprendere nuove nozioni, era anche quello di favorire scambi di esperienze e collaborazioni fra gruppi di ricerca.

M.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

