

ROMAGNA Corriere

di Forlì e Cesena



REDAZIONE E PUBBLICITÀ: VIA MARONCELLI, 3 - FORLÌ - TEL: 0543-36520 FAX: 0543-35470 - VIA FANTAGUZZI, 35 - CESENA - TEL: 0547-611900 FAX: 0547-610350. SPEDIZIONE IN A.P. - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/04) ART. 1 COMMA 1 - DCB FORLÌ RIMINI (0541-354111), RAVENNA (0544-218262), FAENZA-LUGO (0546-23120), RSM (0549-995147), IMOLA (0542-28780) - E-MAIL: FORLI@CORRIEREROMAGNA.IT - CESENA@CORRIEREROMAGNA.IT - € 1,20 IN TANDEM CON LA STAMPA*

euro 1,20
Anno XX / N. 81

GIOVEDÌ
22 MARZO 2012

ALL'INTERNO

Cesena capitale
della ricerca
alimentare

● SERVIZIO a pagina 17



ACQUISTA E LEGGI IL "CORRIERE" ANCHE SU WWW.CORRIEREROMAGNA.IT

AL VERDI

Cesena capitale della ricerca alimentare

Tre giorni dedicati allo studio della digeribilità degli alimenti

di Cristiano Riciputi

CESENA. Per tre giorni Cesena è stata la capitale europea della ricerca in campo alimentare. Da lunedì a ieri pomerig-

gio il Teatro Verdi ha accolto 180 ricercatori provenienti da tutta Europa e da alcuni paesi extra Ue.

La tre giorni di lavori era incentrata sulla digestione. Cesena è stata scelta in quanto riconosciuta come fulcro centrale a livello nazionale per la ricerca in campo alimentare, grazie all'Università di Bologna presso il Campus degli alimenti a Villa Almerici.

«Non è comune avere 180 ricercatori provenienti da tutta Europa – spiega Francesco Capozzi, docente e ricercatore presso il Campus di Villa Almerici – e per tre giorni possiamo essere orgogliosi di avere avuto i riflettori puntati. L'organizzazione generale non è stata la nostra, bensì c'era una regia internazionale. Noi ci siamo limitati al coor-

dinamento locale».

In realtà i ricercatori di Cesena hanno avuto un ruolo tutt'altro che marginale in seno alla tre giorni: Capozzi e Alessandra Bordoni hanno coordinato due dei tre gruppi di lavoro in cui sono stati suddivisi i ricercatori.

Ovviamente ogni relazione, una trentina in tutto, è stata esposta in inglese e gli argomenti sono stati diversi anche se tutti ruotavano attorno alla digestione degli alimenti, non dal punto di vista medico, bensì da quello alimentare.

Uno degli scopi di questi incontri fra ricercatori è quello di creare dei protocolli standard che permettano parametri di giudizio uniformi,

a livello comunitario. Ad esempio, se un'azienda alimentare afferma che il suo prodotto è più digeribile di un altro, deve dimostrarlo e per fare ciò deve basarsi su un metodo di analisi e gestione delle procedure riconosciuti e standardizzati.

Molti ricercatori hanno espresso apprezzamenti per l'organizzazione sul posto e per il Teatro Verdi come luogo ideale, in centro città, per un evento del genere. Orogel e la Fondazio-



Arrivati 180 studiosi da tutta Europa e da paesi extra Ue

Cesena è ritenuta fulcro nazionale della ricerca in campo alimentare

ne Crc non hanno fatto mancare il proprio apporto.

«Continueremo la nostra attività di ricerca – conclude Capozzi – non solo per la formazione degli studenti della nostra facoltà, ma anche per mantenere Cesena e il nostro Campus ai vertici dell'alimentare europeo».

RIFLESSIONI