

**L'INCONTRO DI CONFIMI**

# Cibo e salute a braccetto con la sostenibilità ambientale

● Cibo e salute: un binomio necessario per il benessere della persona e il rispetto dell'ambiente. Necessario, ma non scontato. La maggiore attenzione agli stili di vita sostenibili sta portando sempre più persone a scegliere con maggiore oculatezza i prodotti alimentari da consumare e a costruire un rapporto con la tavola maggiormente improntato al benessere individuale, nel rispetto della natura e dell'ambiente.

Salute e sostenibilità diventano quindi le nuove parole chiave del settore agroalimentare, secondo pilastro, dopo la meccanica, della manifattura Italiana.

Di questi concetti innovativi si è discusso nel seminario nazionale organizzato da Confimi Industria Alimentare nei giorni scorsi. A confrontarsi su «valore condiviso della filiera, cura dell'ambiente, alimentazione tra tradizione e innovazione, origine dei prodotti», sono stati Riccardo Figliolia (segretario generale di Confimi Industria Bari), Alessandro Tattone (presidente nazionale di Confimi industria alimentare), Michele Zema direttore commerciale di **Csqq** Certificazioni, Marilia Tantillo della Facoltà di Veterinaria dell'Università di Bari, Domenico Morrone dell'Università Lum, Filomena Corbo professore associato di Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco di Uniba e Michele Cariglia r&d Agrismarter e Granomischio.

Quindi sono seguite le testimonianze di Francesco Cannone (Confimi Salute Bari), Fabio Sallustio (Persongene), Alfonso Cialdella (Centro Studi Intrapresa) e Rocco Berloco, specializzato in medicina generale. Un incontro ricco di riflessioni e proposte in tema scientifico, produttivo ed economico.

