

Acqua come ti mangio

Author : Redazione

Date : 19 marzo 2014



Venerdì alla Scuola Sant'Anna una giornata dedicata all'acqua come alimento, alle sue qualità e sicurezza

L'acqua è un elemento fondamentale per la vita ma è anche un formidabile argomento di ricerca interdisciplinare: è un alimento di grande interesse per i nutrizionisti, la sua pubblicità può nascondere "mezze verità", presentate sotto forma di suggestioni, coinvolgendo addirittura i giuristi, può servire ad agevolare lo stato di salute del cuore, aprendo prospettive interessanti per i medici e per gli studiosi che si interessano agli effetti delle acque "funzionali", cioè con possibili effetti benefici sulla nostra salute.

A questo elemento, all'acqua, sarà dedicato il workshop **"Qualità e sicurezza dell'acqua come alimento"** in programma venerdì 21 marzo (inizio ore 9.30, aula 3) alla Scuola Superiore Sant'Anna, promosso dall'Istituto Dirpolis (Diritto, Politica, Sviluppo) nell'ambito della ricerca "L'acqua: risorsa non riproducibile, bene pubblico, fattore di sviluppo, causa di guerra", coordinata, a livello di unità di ricerca locale, da Eloisa Cristiani, docente di Diritto agrario all'Istituto Dirpolis.

Il workshop prevede interventi da parte di accademici e di professionisti sui profili di qualità e di sicurezza delle acque potabili, con particolare riferimento alle acque utilizzate nella produzione agroalimentare e rientra tra le "Giornate sulla sicurezza alimentare" organizzate dalla Scuola Superiore Sant'Anna e nelle attività nell'ambito del tema "Salute" previsto dal Piano triennale 2014-2016, è inoltre organizzato in concomitanza con la giornata mondiale dell'acqua 2014 e rientra, idealmente, negli eventi preparatori di Expò 2015 in Toscana.

La giornata di studio, introdotta da Emanuele Rossi, direttore dell'Istituto Dirpolis, da Enrico Pe', direttore dell'Istituto di Scienze della vita, e da Giuseppe Sardu, Presidente di Acque Spa, vedrà alternarsi interventi di interesse trasversale. Mariagrazia Alabrese, ricercatrice del Sant'Anna, definirà l'acqua come alimento; Alessandra di Lauro dell'Università di Pisa, si soffermerà sulle "verità e bugie" che si possono insinuare negli spot pubblicitari delle acque minerali; Vincenzo Lionetti, ricercatore del Sant'Anna, unirà "acque e cuore" in una prospettiva nutraceutica; Silvia Minetti di Delseve industria alimentari spiegherà come l'acqua possa costituire un eccellente ingrediente per la produzione di pasta e come, anzi, l'utilizzo dell'acqua di sorgente diventi un valore aggiunto. La sessione del pomeriggio sarà invece dedicata a temi più giuridici, dai profili di sicurezza alimentare nelle acque destinate al consumo umano ai profili penali in cui si incorre qualora determinati parametri vengano superati.

[Il programma completo e dettagliato è disponibile qui.](#)