

# RASSEGNA QUOTIDIANA DELLA STAMPA

**CORRIERE DEL MEZZOGIORNO** **I'Unità**  
**LA STAMPA** **CORRIERE DELLA SERA**  
**Napoli** **IL GIORNO** **la Repubblica** **ROMA**  
**IL DENARO** **I'Unità** **Secolo d'Italia**  
*Professioni & Società*  
**Il Messaggero** **IL MATTINO** **il Giornale**  
**il Giornale di Napoli** **IL TEMPO** **il Resto del Carlino**  
**il Giornale del Sud** **il manifesto** **Avenire**  
**LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO** **CORRIERE dello Sport**  
**la Discussione** **Liberazione**

# RASSEGNA STAMPA

5 Marzo 2010

<b>Argomento</b>	<b>Testata</b>	<b>Autore</b>
<b>Pag. Data Articolo</b>	<b>Titolo</b>	
3 CRONACA 05/03/2010	IL GIORNALE DI NAPOLI DALL'OLIO ALLE MOZZARELLE A TAVOLA ARRIVANO I CIBI - CONTRAFFATTI	

**IL FORUM «ETICHETTATURA PER GLI ALIMENTI»****Dall'olio alle mozzarelle, a tavola arrivano i cibi contraffatti**

Prodotti alimentari non genuini, contraffatti o, peggio ancora, adulterati. Se n'è discusso ieri a Napoli, presso la biblioteca di via Foggia dell'Itis "Leonardo Da Vinci", nell'ambito di un seminario di studi dal titolo "Sicurezza alimentare: frodi e sofisticazioni", promosso dall'Università popolare Carlo III. Come leggere l'etichettatura degli alimenti? Quali misure mettere in campo in difesa dei consumatori?



Sono stati questi alcuni degli interrogativi approfonditi nel corso dei lavori, aperti con i saluti della professoressa Annabella Marcello, dirigente scolastico dell'Itis, e del consigliere regionale uscente e ricandidato del Pdl Ermanno Russo (*nella foto*), già presidente della Commissione speciale Anticamorra ed attualmente presidente della Commissione Politiche giovanili, disagio sociale ed Occupazione. Dopodiché è toccato al professor Sergio Roncelli, presidente dell'Università popolare Carlo III, presentare i lavori ed introdurre l'intervento del dottor Vincenzo Russo, direttore del Dipartimento di Prevenzione (Servizio igiene, alimenti e nutrizione) dell'Asl Na1. La sessione delle relazioni è stata inaugurata dal comandante regionale della Campania del Corpo Forestale dello Stato, generale Fernando Fuschetti. Subito dopo è toccato al vicequestore Roberto Miele, spiegare i marchi di origine degli alimenti. Luigi Serpe, direttore del Dipartimento di Chimica dell'Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, ha tenuto invece una relazione sull'etichettatura. Subito Marco Guida, docente della Facoltà di Scienze Matematiche, ha spiegato la qualità degli alimenti dal punto di vista igienistico. L'ultima relazione è stata affidata al professor Sergio Roncelli, che ha illustrato le frodi e le sofisticazioni alimentari negli oli, nel latte e nei formaggi.