ATTUALITÀ

# Quando il cibo diventa notizia: alla Reggia di Portici giornalisti ed esperti a confronto sulla sicurezza alimentare. Intervista al Professor Raffaele Sacchi

di **Maria Ylenia Manzo** · 1 novembre 2025, 11:21

Nella suggestiva cornice della **Sala Cinese della Reggia di Portici**, si è tenuto il corso di formazione per giornalisti dal titolo **"Sicurezza alimentare: le azioni di contrasto dei NAS e il ruolo dell'informazione"**, un incontro che ha posto al centro il delicato tema della tutela della salute pubblica e della responsabilità dell'informazione. L'evento ha riunito rappresentanti istituzionali e professionisti della comunicazione, in particolare **Marianna Ferri**, giornalista dell'ufficio stampa della Regione Campania e il **Professor Raffaele Sacchi**, coordinatore del dipartimento scienze gastronomiche mediterranee.

Dopo un'introduzione sul valore storico e culturale del complesso borbonico di Portici, si è entrati nel vivo della discussione, affrontando la **responsabilità dell'informazione nel settore alimentare**. È stato sottolineato come il giornalismo, in un'epoca segnata da notizie frammentate e social network, debba farsi promotore di accuratezza, verifica delle fonti e consapevolezza pubblica, soprattutto quando si tratta di salute e alimentazione.

La riflessione si è poi spostata sul concetto di **educazione alimentare**: dalle scuole fino ai consumatori adulti, è emersa la necessità di una maggiore sensibilizzazione sui temi della qualità, della provenienza e della sicurezza dei cibi. Sono stati citati diversi casi in cui un'informazione parziale o sensazionalistica ha contribuito a diffondere panico o disinformazione, danneggiando filiere e produttori virtuosi.

Il professor Sacchi ha evidenziato il lavoro costante degli enti di controllo, che operano su tutto il territorio nazionale per garantire la sicurezza dei prodotti, ma ha anche ricordato l'importanza della formazione continua, sia per gli operatori del settore che per i consumatori. L'obiettivo, ha

spiegato, è costruire una rete di fiducia basata su conoscenza, trasparenza e rispetto dei ruoli.

Nel suo intervento, Marianna Ferri, giornalista dell'Ufficio Stampa della Regione Campania, ha affrontato un tema particolarmente attuale: la **sempre più labile distinzione tra food influencer e giornalisti**. Una differenza che oggi appare sfumata agli occhi del pubblico, ma che in realtà — ha sottolineato Ferri — resta profonda e sostanziale. Il giornalista, infatti, possiede una formazione specifica, opera nel rispetto di un codice deontologico e adotta metodi di verifica e di indagine che garantiscono la credibilità delle informazioni diffuse. Diversamente, l'influencer tende a offrire una rappresentazione parziale e idealizzata del mondo enogastronomico, limitandosi a condividere immagini accattivanti e post promozionali, spesso privi di un reale approfondimento sulle aziende o sui prodotti presentati. Ferri ha inoltre evidenziato come a rendere più confuso questo confine contribuiscano talvolta gli stessi giornalisti, quando accettano consumazioni gratuite o vantaggi in cambio di recensioni positive, cedendo così alla logica della promozione piuttosto che a quella dell'informazione.

Al termine dell'incontro, abbiamo posto alcune domande al professor Raffaele Sacchi per approfondire i temi legati alla sicurezza e alla qualità alimentare.

**Quali sono oggi le principali minacce alla sicurezza alimentare in Italia e come possiamo prevenirle?**

Le minacce sono diverse e vanno sempre valutate in base all'intensità del danno e alla probabilità che si verifichi. Possiamo trovarci di fronte a rischi frequenti ma poco gravi, oppure a eventi rari con conseguenze pesanti. I **principali** pericoli sono di **tipo microbiologico** — quando gli alimenti non vengono prodotti, trasformati o conservati correttamente — e di tipo ambientale, legato all'inquinamento. Pensiamo ai metalli pesanti accumulati dai pesci o alle **microplastiche** che si trasferiscono dagli imballaggi o dagli ecosistemi marini agli alimenti. Anche animali filtratori come le cozze possono concentrare sostanze dannose.

Per difendersi, il consumatore deve affidarsi ai propri sensi e alla conoscenza: leggere le etichette, rispettare le temperature di conservazione, fare una spesa consapevole, preferire prodotti freschi o trasformati da operatori competenti. Il buon senso, dice Sacchi, resta il primo strumento di prevenzione.

**Quanto è importante la tracciabilità per garantire qualità e fiducia nei consumatori?**

È **fondamentale**. Un tempo la tracciabilità era implicita: si andava al frantoio, alla cantina, al caseificio e si conosceva chi produceva. Oggi, grazie a **norme europee, marchi di qualità (DOP, IGP, biologico)** e nuove tecnologie come la **blockchain**, possiamo risalire a ogni fase della filiera

semplicemente inquadrando un QR code.

Un esempio? Il progetto della **pizza napoletana certificata**, che garantisce l'origine campana degli ingredienti come pomodoro, mozzarella e olio. La tracciabilità non è burocrazia, ma fiducia.

**Come si può conciliare innovazione tecnologica e tutela dei prodotti tradizionali?**

L'innovazione non deve essere vista come una minaccia, ma come un mezzo per migliorare qualità e sicurezza. Anche nei prodotti DOP e IGP è possibile introdurre innovazioni di processoche riducono i rischi microbiologici o ottimizzano i costi, senza snaturare la tradizione. Al contrario, la ricerca può portare alla nascita di functional food o novel food, nuovi prodotti con benefici nutrizionali aggiunti.

"La chiave è conoscere — spiega Sacchi — e non temere il nuovo solo perché diverso."

**Il futuro della sicurezza alimentare passa più per la ricerca scientifica o per l'educazione dei cittadini?**

Per **entrambe**. Da un lato servono competenze tecniche e controlli efficaci; dall'altro è indispensabile educare il consumatore. Un tempo, la conoscenza del cibo veniva tramandata in famiglia: si sapeva come trasformarlo e conservarlo correttamente. Oggi, invece, molti non hanno più un contatto diretto con gli alimenti e ne perdono la consapevolezza. Sacchi sottolinea **l'importanza di riappropriarsi dei sensi**: "Il naso, la vista, il tatto e il gusto sono strumenti di misura straordinari. Un bambino riconosce subito un cibo rancido o acido, perché non è ancora condizionato dalle abitudini alimentari degli adulti."

Con un sorriso, **conclude con un aneddoto**:

"Durante una degustazione d'olio, un bambino mi disse: 'Professore, l'olio buono sa di oliva viva, quello cattivo sa di oliva morta'. In poche parole, aveva riassunto trent'anni di lezioni. Ecco perché dovremmo tornare ad ascoltare di più i bambini... e gli anziani."

---

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2025/11/01/quando-il-cibo-diventa-notizia-alla-reggia-di-portici-giornalisti-ed-esperti-a-confronto-sulla-sicurezza-alimentare-intervista-al-professor-raffaele-sacchi/

© 2026 Istituzioni24