

Il pomodoro colto

Il convegno Il pomodoro colto è il punto di riferimento per gli operatori del settore che si ritrovano a Cremona per discutere e per aggiornarsi su tematiche tecniche "a tutto campo" in un mercato caleidoscopico in continuo movimento e intriso di grandi e continui cambiamenti, ma, nel contempo, fortemente strategico per l'economia locale e nazionale.

Nonostante i volumi di prodotto trasformato in tutto il mondo continuino a crescere, soprattutto grazie all'inserimento di nuove realtà produttive quali Cina, Turchia, Cile, Brasile, India, risulta oggi fortemente necessario studiare nuove strategie competitive che permettano all'Italia di mantenere la posizione di leadership qualitativa.

L'approccio affrontato verso il comparto di riferimento è a 360°, poichè solo mediante una strategia "totale" si possono affrontare le nuove sfide del mercato; il convegno porterà le testimonianze di illustri e riconosciuti operatori e ricercatori di livello internazionale appartenenti a prestigiose organizzazioni industriali e accademiche per cercare di delineare quali saranno le prospettive e le soluzioni da adottare nel settore dei derivati del pomodoro.

Il mercato dei prodotti della IV gamma: qualità, igiene, innovazione e trend

Il mercato dei prodotti della IV gamma ha negli anni dimostrato di essere uno dei più dinamici dell'intero comparto alimentare, soprattutto per l'eccellente interpretazione, peraltro in continua progressione, di qualità e servizio offerto ai consumatori.

A supporto di ciò, assistiamo oggi all'estensione dell'offerta anche nel segmento della frutta e dei derivati a seguito della risoluzione di alcune criticità legate, in particolare, alla logistica e alla shelf life.

Il convegno intende affrontare le tematiche legate alle opportunità, ai trend, allo sviluppo, alla qualità e all'igiene dei prodotti (vecchi e nuovi) di IV gamma.

L'invito presentato alle casse da diritto all'ingresso gratuito previo cambio regolare biglietto SIAE

Orario

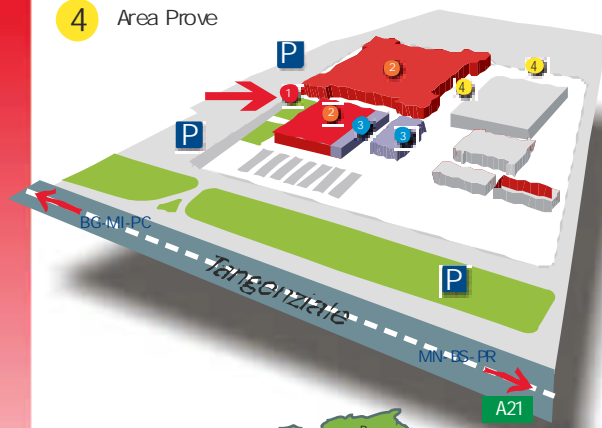
dalle 9,00 alle 18,30

- 1 Ingresso visitatori
- 2 Area Espositiva Coperta
- 3 Centro Convegni
- 4 Area Prove

Area Espositiva

Area espositiva totale: 32.000 mq.
N.parcheggi: 2000 posti auto
Collegamento autostradale: A21 uscita Cremona (1 Km)
Aeroporti: Linate (70 km), Parma (52 Km), Montichiari (30 Km)
Stazione Ferroviaria di Cremona (700 mt)

I servizi in Fiera
Ristoranti, Bar, Sale congressi.



CREMONA FIERE...

Piazza Zelioli Lanzini, 1
Località Cà De' Somenzi
26100 Cremona
Tel. 0372 598011
Fax 0372 598222
www.cremonafiere.it
vegetalia@cremonafiere.it

Come arrivare a
Cremona

Aeroporti: Milano Linate
Bergamo Orio al Serio - Parma
Autostrade: A21 Brescia - Torino
Ferrovia: Stazione di Cremona
APT del Cremonese:
Ufficio informazioni
Tel. int. +39.0372.232.33

convegni
invito al

CREMONA FIERE...



con il patrocinio di:

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Regione Lombardia
Agricoltura

Il pomodoro colto

Fiera di Cremona,
28 gennaio 2005



Il mercato dei prodotti della IV gamma: qualità, igiene, innovazione e trend

Fiera di Cremona,
29 gennaio 2005



Vegetalia
Mostra - Convegno di Prodotti, Macchine
Tecnologie e Servizi per la Filiera Vegetale

12° SALONE NAZIONALE DEL CONTOTERZISMO

in collaborazione con:



28 gennaio

sala Guarneri del Gesù - ore 9,30

Il pomodoro colto

- Ore 9,30 registrazione dei partecipanti
 Ore 9,45 **La nuova politica comunitaria e il suo impatto sul pomodoro e il suo impatto sul pomodoro**
 Dr. G. Conforti, Vice Presidente dell'Organizzazione Europea dell'Industria di Trasformazione del Pomodoro (OEIT) e del Gruppo Derivati del pomodoro, Ass. Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA)
- Ore 10,15 coffee break
 Ore 10,45 **Qualità dei derivati del pomodoro cinese e confronto con gli standard qualitativi dei Paesi leader***
 Dr. T. Yuan, Grand World Group, China
- Ore 11,45 **The new global tomato market : trends***
 Dr. F. Branthome, AMITOM (Mediterranean International Association of the Processing Tomato), France
- Ore 12,30 **Effetto sulla produzione italiana dell'importazione dalla Cina**
 Dr. A. Gandolfi, Presidente Gandolfi srl, Parma
- Ore 13,00 pausa pranzo
 Ore 14,30 **L'innovazione tecnologica e di prodotto nel settore dei derivati del pomodoro**
 Dr. M. Luzzini, Direttore R&D, Conserve Italia, Bologna
- Ore 15,00 **Pomodoro & Nutrizione: recenti acquisizioni**
 Prof.ssa M. Porrini, Distam, Università degli Studi di Milano
- Ore 15,30 **Ottimizzazione della selezione varietale mediante sperimentazione agronomico-tecnologica**
 Dr. A. Lomonaco, Responsabile Agronomico, STAR Alimentare, Milano
- Ore 16,00 **Utilizzo della tecnica di micro-ferti-irrigazione nel Nord Italia: aggiornamenti***
 Dr. P. Le Jeune, F-Tape Ltd, Toulouse, France
- Ore 16,30 **Discussione e chiusura del convegno**
- Moderatore: Prof. Sebastiano Porretta, Presidente Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA)

* è prevista la traduzione simultanea

29 gennaio

sala Monteverdi - ore 9,45

Il mercato dei prodotti della IV gamma: qualità, igiene, innovazione e trend

- Ore 9,45 registrazione dei partecipanti
 Ore 10,00 **Introduzione ai temi della giornata**
 Cav. Paolo Bruni, Presidente Fedagri-Confcooperative
- Ore 10,30 **Trend di sviluppo nel settore dei vegetali di IV gamma: nuovi servizi**
 Sig. Umberto Galassini, Direzione fresco Europa, Bonduelle
- Ore 11,00 **Estensione dell'applicazione della IV gamma alla frutta e derivati**
 Dr. Massimiliano Ceccarini, Direttore Generale, Gruppo SIPO, Rimini
- Ore 11,30 **La qualità microbiologica ed igienica degli ortaggi di IV gamma**
 Prof.ssa Antonietta Galli e Dr.ssa Laura Pranzetti, Distam, Università degli Studi di Milano
- Ore 12,00 **Prospettive ed evoluzione dei mercati nei prodotti di IV gamma nell'UE**
 Dr. Antonio Ambrosio, Agronomo
- Discussione
- Moderatore: Cav. Paolo Bruni, Presidente Fedagri-Confcooperative

SCHEDA DI REGISTRAZIONE

IL BIGLIETTO PRESENTATO ALLE CASSE DA DIRITTO ALL'INGRESSO GRATUITO

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI È GRATUITA
Per motivi organizzativi si prega di comunicare la propria adesione VIA FAX alla segreteria AITA0521 230507 entro il 21 GENNAIO 2005

Nome e Cognome _____

Ditta _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA Si No

Desidero partecipare al convegno: _____

"Il pomodoro colto"
Fiera di Cremona,
28 gennaio 2005

"Il mercato dei prodotti della IV gamma: qualità, igiene, innovazione e trend"
Fiera di Cremona,
29 gennaio 2005

Aree di attività: _____

firma _____

Nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, si rende noto che CremonaFiere è titolare del trattamento dei dati ai soli fini di invio di materiale promozionale di manifestazioni fieristiche. Tali dati non verranno ceduti a terzi. In ogni momento potrà richiedere l'eliminazione dei propri dati ed esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 D.Lgs. 196/2003 inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo info@cremonafiere.it oppure un fax al numero 0372/598222.

Restituire, via fax al numero 0521 230507