

Il pomodoro colto: e tempo di qualità?

L'appuntamento annuale con il convegno "Il pomodoro colto: è tempo di qualità?" rappresenta una reale occasione di aggiornamento e di confronto per gli operatori coinvolti in quanto i temi tecnici più attuali sono dibattuti dai maggiori esperti riconosciuti dalla Comunità di riferimento.

Le tematiche sviluppate quest'anno sono incentrate sul tema della qualità, e, in particolare, sulla necessità di adottare dei nuovi criteri per la sua valutazione a tutti i livelli: dalla selezione varietale, alla materia prima in ingresso nelle aziende di trasformazione, al prodotto finito, fino a quello presente sul mercato. I vecchi parametri, ancora adottati in molti casi, non sono più in grado di definire la qualità del prodotto e prova di ciò è il fatto che nei capitolati commerciali le aziende straniere hanno da tempo introdotto criteri più moderni.

Infine, un'appassionata tavola rotonda alla quale partecipano i maggiori attori del mondo associativo discuterà proprio sul tema della necessità di un nuovo paradigma per la valutazione della qualità del pomodoro da industria.

I prodotti della IV gamma : igiene, qualità, mercato

Come noto, l'Italia è tra i Paesi leader in Europa nella produzione degli alimenti di IV gamma contraddistinti da un elevato livello qualitativo e da una tecnologia di processo esportata ovunque. Tuttavia, a fronte di incidenti sanitari occorsi in diverse zone del globo, il mondo tecnico s'interroga sull'efficacia degli approcci fin qui adottati.

Il prolungamento della shelf-life, la velocità e la puntualità di distribuzione sono ancora un elemento competitivo importante per le imprese e una delle chiavi per lo sviluppo dei prodotti di IV gamma, il cui consumo crescerà ancora in Europa.

L'innovazione rimane l'elemento centrale per la crescita del settore e la sfida per i produttori in tal senso riguarderà anche la capacità di adattare le tecnologie aziendali alle più moderne richieste di servizio dei consumatori.

In Italia le insalate di IV sono state inserite da ISTAT nel paniere di prodotti oggetto di rilevazione per seguire l'andamento dell'inflazione.

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

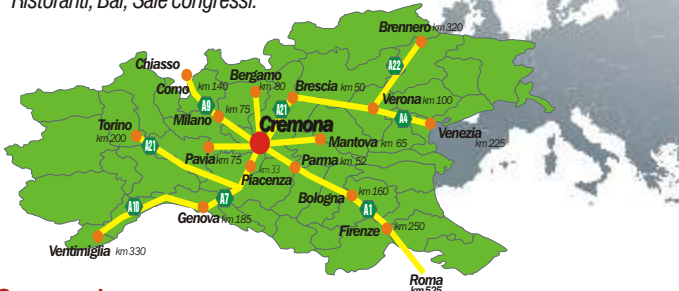
Date e Orari

30-31 GENNAIO/1 FEBBRAIO 2009
dalle 9,00 alle 18,00



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.



Come arrivare a Cremona

Aeroporti: Milano Linate
Bergamo Orio al Serio Parma
Autostrade: A21 Brescia - Torino
Ferrovia: Stazione di Cremona

CREMONAFIERE SpA

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

CREMONAFIERE



con il patrocinio di:

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Regione Lombardia
Agricoltura

Il pomodoro colto: è tempo di qualità?

30 gennaio 2009

I prodotti della IV gamma: igiene, qualità, mercato

31 gennaio 2009

VI EDIZIONE
Vegetalia
Macchine e tecnologie per l'agroenergia e la filiera vegetale

16° SALONE NAZIONALE DEL CONTOTERZISMO
MOSTRA-CONVEGNO DELL'INNOVAZIONE AGROMECCANICA

invito ai convegni

in collaborazione con:



Venerdì 30 gennaio
sala Monteverdi - ore 9,30

Il pomodoro colto: è tempo di qualità?

- Ore 9,30 registrazione dei partecipanti
Ore 9,45 **Riflessioni sulla valutazione della qualità del pomodoro da industria in ingresso**
Dr. Angelo Lomonaco, Star Alimentare
- Ore 10,15 **Innovazioni tecnologiche nella fertirrigazione: impatto sui parametri qualitativi**
Dr. Philippe Lejeune, T-Systems Europe
- Ore 10,45 **Nuovi criteri qualitativi per la valutazione delle varietà di pomodoro da industria**
Dr. Stefano Carli, Associated breeder, Tomato Nunhems
- Ore 11,15 **I moderni parametri qualitativi della materia prima e ripercussioni sul prodotto finito**
Dr.ssa Patrizia Dallavalle, responsabile Assicurazione Qualità, Solana spa, Lodi
- Ore 11,45 **Identificazione analitica dell'origine: risultati di uno studio qualitativo di confronto fra concentrati di pomodoro di origine cinese e italiana**
Dr. Roberto Consonni, CNR, Milano
- Ore 12,15 Discussione
Pausa pranzo
- Ore 14,30 **Tavola Rotonda: Necessità di un nuovo paradigma per la valutazione della qualità del pomodoro da industria?**
- Partecipano
● **AIIIPA, Dr. Antonio Casana, gruppo di lavoro Derivati del pomodoro**
● **Anicav, Dr. Luigi Salvati, Presidente**
● **Confederazione Nazionale Coldiretti, Dr. Lorenzo Bazzana, Capo servizio tecnico-economico**
● **Confagricoltura, Dr. Pier Luigi Romiti, Direzione Economica e internazionale**
● **UNAPROA, rappresentante**
● **UIAPOA, Dr. Gianni Brusatassi, Presidente**
● **Concooperative, Dr. Luigi Voltini**
● **OEIT, Organization Européenne des Industries de la Tomate, Dr. Guido Conforti, Presidente**

Moderatore: **Dr. Giovanni De Luca, Giornalista**

Sabato 31 gennaio
sala Monteverdi - ore 9,30

I prodotti della IV gamma: igiene, qualità, mercato

- Ore 9,30 registrazione dei partecipanti
Ore 9,40 **Basi razionali e possibilità applicative nella riduzione dei rischi per la salute dei consumatori di vegetali di IV e V gamma. Considerazioni pragmatiche sulle buone pratiche igieniche suggerite da FDA-CFSAN (Center for Food Safety and Applied Nutrition)**
Dr. Franco Ottaviani, CONSAL, Consulenze per la filiera agro-alimentare, Torino
- Ore 10,20 **I prodotti di IV gamma fra mercato nazionale e scenario internazionale**
Dr. Dario Caccamisi, Agronomo e collaboratore di Largo Consumo
- Ore 10,40 **Gestione della qualità nei vegetali freschi e di IV gamma in un cash & carry leader**
Dr. Claudio Truzzi, Responsabile Sistema Qualità, Metro Italia
- Ore 11,00 **Il presidio del settore primario attraverso lo strumento certificativo (Globalgap, ISO 22005)**
Dr.ssa Roberta Prati, Bureau Veritas, Milano
- Ore 11,20 **Indagine sul mercato nazionale dei prodotti di IV gamma**
Dr.ssa Franca Braga, Altroconsumo
- Ore 11,40 **Stato dell'arte del mercato di IV gamma a base di frutta e derivati**
Dr. Giovanni Roncareggi, Responsabile Assicurazione Qualità, La Linea Verde, BS
- Ore 12,00 Discussione
- Moderatore: **Dr. Armando Garosci, giornalista della rivista Largo Consumo**

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 AITA **0521 230507** entro il **23 GENNAIO 2009**

Nome e Cognome _____

Ditta _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA Sì No

Desidero partecipare al convegno: _____

**Il pomodoro colto:
è tempo di qualità?**

**I prodotti della IV gamma:
igiene, qualità, mercato**

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