

Il pomodoro colto: qualità, innovazione, sottoprodotti, energia

L'appuntamento annuale con il convegno "Il pomodoro colto: qualità, innovazione, sottoprodotti, energia" rappresenta un'occasione riconosciuta 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.

Quest'anno le tematiche sviluppate sono incentrate sui temi della carenza troppo prolungata nel tempo di una reale innovazione e sviluppo in un settore che negli anni passati è stato pioniere in tal senso contribuendo con soluzioni originali trasferite con successo anche ad altri settori industriali.

Oltre a ciò, e in linea con i rinnovati contenuti della fiera Vegetalia AgroEnergie, saranno trattati temi riguardanti lo sfruttamento di sottoprodotti della trasformazione, probabilmente oggi il problema maggiore ancora parzialmente irrisolto, e della possibilità di ricavarne soluzioni ingredientistiche o energetiche.

Infine, un'appassionata tavola rotonda alla quale partecipano i maggiori attori del mondo associativo discuterà proprio sul tema riguardante l'imminente termine del contributo parzialmente accoppiato e il suo impatto sulla competitività industriale e sulla riorganizzazione della base produttiva agricola.

I prodotti della IV gamma: qualità, sicurezza e sostenibilità

I temi del convegno annuale, punto di riferimento per gli operatori coinvolti, organizzato in collaborazione con AIIPA, associazione alla quale afferiscono le maggiori aziende produttive, riguarderanno la qualità, sicurezza e la sostenibilità del settore contraddistinto da un elevato livello qualitativo e da una tecnologia di processo esportata ovunque nel mondo.

Tra le maggiori novità, sarà presentato in anteprima la nuova disciplina sulla preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, che certamente metterà ordine in un segmento merceologico inspiegabilmente ancora scoperto dal punto di vista normativo, nonostante gli importanti volumi che è capace di muovere.

Oltre a ciò, e in linea con i rinnovati contenuti della fiera Vegetalia AgroEnergie, saranno riportate delle soluzioni originali sui temi legati all'impatto ambientale, alla sostenibilità e al recupero degli scarti, argomenti da sempre nell'ottica dei produttori di IV gamma.

Gli altri temi, oggetto di controversie fra gli operatori, riguarda il controllo dei prodotti da parte degli enti pubblici e la shelf life di tali prodotti secondo la reale percezione dei consumatori.

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

Date e Orari

19-21 MARZO 2010
dalle 9,00 alle 18,00

Entrata

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:
qualità, innovazione,
sottoprodotti, energia

I prodotti della
IV gamma:
qualità, sicurezza
e sostenibilità

20 marzo 2010



VII Edizione
Vegetalia
AgroEnergie

Salone
delle
Fonti
Rinnovabili

invito ai convegni

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE
ITALIANA
DI TECNOLOGIA
ALIMENTARE



AIIPA
Associazione
Italiana
Industria
Produttori
Alimentari

CARIPARMA
CREDIT AGRICOLE
Banca Ufficiale CremonaFiere

Il pomodoro colto: qualità, innovazione, sottoprodotti, energia

Ore 9,20 registrazione dei partecipanti

Ore 9,40 **Quale innovazione nel settore dei derivati del pomodoro**
Dott. Andrea D'Agostino, Responsabile R&D, Gruppo Gallina Blanca STAR

Ore 10,00 **Soluzioni innovative di packaging per nuovi mercati**
Dott. Francesco Arena, Application & System Promotion Manager Sealed Air, Cryovac

Ore 10,20 **Recupero di sottoprodotti dall'industria di trasformazione del pomodoro per produzione energetica**
Dott. Antonio Biancardi, Presidente Solana spa

Ore 10,40 **Integrazione della cogenerazione di biomasse nella filiera del pomodoro da industria**
Dott. Angelo Lomonaco, Agronomo

Tavola rotonda

Termine del contributo parzialmente accoppiato: impatto sulla competitività industriale e sulla riorganizzazione della base produttiva agricola

Partecipano

AIIPA, Dr. Lorenzo Cempini, Coordinatore gruppo di lavoro derivati del pomodoro

Anicav, Dr. Lello Pancrazio, presidente

Confederazione Nazionale Coldiretti, Dr. Lorenzo Bazzana, Capo servizio tecnico-economico

Confagricoltura, Dr. Mario Guidi

UNAPROA, Dr. Luigi Voltini

UIAPOA, Dr. Gianni Brusatassi, Presidente

OEIT, Dr. Guido Conforti, Presidente

Moderatore: **Dr. Giorgio Setti**, capo redattore di Sole24Ore - Business Media

I prodotti della IV gamma: qualità, sicurezza e sostenibilità

Ore 14,30 registrazione dei partecipanti

Ore 14,40 **La nuova disciplina sulla preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma**
Sig. Giuseppe Battagliola, Coordinatore sezione IV gamma, AIIPA

Ore 15,00 **Soluzioni di basso impatto ambientale, sostenibilità e recupero degli scarti nella filiera di IV gamma**
Dott. Luigi Farina, Eliopig (Bs)

Ore 15,20 **Il controllo dei prodotti di IV gamma da parte degli enti pubblici: criticità**

interventi di:

- **Dott. Silvio Borrello**, Direzione Generale Sicurezza alimentare e nutrizione, Ministero della Salute

- **Dott. Paolo Aureli**, Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza alimentare, Istituto Superiore di Sanità

- **Dott. Franco Ottaviani**, CONSAL, Torino

Ore 16,00 **La shelf life "percepita" dei prodotti di IV gamma : approccio con tecniche di "consumer science"**
Prof. Sebastiano Porretta, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, Parma

Ore 16,20 **Quale possibilità di sviluppo e innovazione nel settore della IV gamma**
Dott.ssa Roberta De Natale, Resp. Assicurazione Qualità, SMA-Auchan

Ore 16,40 **Tecnologia in radiofrequenza (RFID) al servizio dei prodotti di IV gamma: possibilità di miglioramento qualitativo e di sicurezza**
Dott. Cesare Ferro, Direttore Generale Softwork

Ore 17,00 Discussione

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 l' **8 MARZO 2010**

Nome e Cognome _____

Ditta _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA Sì No

Desidero partecipare al convegno: _____

Il pomodoro colto: qualità, innovazione, sottoprodotti, energia

I prodotti della IV gamma: qualità, sicurezza e sostenibilità

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

