



**Comunicato stampa - Maggio 2010**

**TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE A BOLOGNA IL 9 E 10 GIUGNO**

*Il convegno organizzato da IPACK-IMA è uno step importante in vista della fiera del 2012*

In un mondo sempre più globalizzato, anche il tema della sicurezza alimentare e delle tecnologie adottate, per dare soluzione alla tutela di ciò che portiamo in tavola, assume grande importanza e richiama forte attenzione, con un impatto non indifferente sulla cultura alimentare moderna.

In questo contesto Ipack-Ima Spa, il più importante organizzatore fieristico italiano nel campo della meccanica strumentale per il packaging e il processo (food e non-food), organizza un simposio di rilevanza internazionale, patrocinato dall'Organizzazione per lo Sviluppo Industriale (Unido) e dal Programma Alimentare Mondiale (Wfp) delle Nazioni Unite, che verrà ospitato presso la Sala Maggiore (ex Galleria d'Arte Moderna) di Bologna Congressi i prossimi 9 e 10 giugno. Saranno presenti delegati da Algeria, Colombia, Tunisia, Egitto, Marocco, Senegal, Kenya, Mozambico e Capo Verde.

Il nutrito programma prevede due intense giornate di seminari, workshop e tavole rotonde con il supporto espositivo di soluzioni tecnologiche d'avanguardia e si pone come uno step importante in vista della rassegna espositiva IPACK-IMA in programma a fieramilano dal 28 febbraio al 3 marzo 2012.

L'intento è di monitorare i progressi e le innovazioni tecnologiche che hanno come obiettivo l'incremento della sicurezza del cibo nel segmento che va dalla lavorazione delle materie prime alla vendita del prodotto finito.

In linea con questo modo di pensare, Ipack-Ima Spa ha siglato un accordo con Unido per promuovere lo sviluppo tecnologico a garanzia della sicurezza alimentare e contro la fame nel mondo. *"Prevenire, ridurre e in molti casi escludere rischi - afferma Guido Corbella, Amministratore Delegato di Ipack-Ima Spa - a tutela della sicurezza del consumatore è oggi possibile grazie all'innovazione tecnologica. Fare network potrà davvero rappresentare una reale opportunità di sviluppo tecnologico nei mercati emergenti. È evidente che una fiera non può influire su problematiche economiche di questa rilevanza, però Ipack-Ima pone tutte le premesse utili a sostenere il mercato."*

I lavori del simposio saranno divisi in due sessioni parallele, le prime dedicate a filiere specifiche dell'industria alimentare e le seconde alle aree tecnologiche, precedute da *plenary lectures* e seguite da tavole rotonde a fine giornata.

Il programma si apre con la lecture "Sicurezza Alimentare : i problemi e le soluzioni", curato dal Prof. Claudio Peri, mentre nella mattinata del secondo giorno si parlerà di "Orientamenti dell'Unione Europea in Materia di Sicurezza dei Materiali a Contatto per alimenti", curato dalla Prof.ssa Catherine Simoneau, European Commission Head Community Reference Laboratory for Food Contact Materials.

*"Nella due giorni bolognese - spiega Claudio Peri, professore emerito dell'Università di Milano - si parlerà di rischi connessi a vari aspetti della sicurezza alimentare e persino di problemi riguardanti particolari gruppi di consumatori "a rischio" per allergie ed intolleranze. Si parlerà dei problemi dell'alimentazione nei Paesi in Via di Sviluppo nei quali, accanto a tutti i rischi dell'igiene e della sicurezza, si manifesta drammaticamente quello della insufficienza del cibo, grazie soprattutto alla presenza straordinaria delle Agenzie Unido e Wfp delle Nazioni Unite. Se*

*poi pensiamo che la relazione di chiusura del convegno verterà su "Etica dell'agricoltura e della produzione alimentare", appare evidente l'estensione che questo convegno dà del termine "sicurezza" e del suo potenziale impatto in una cultura alimentare moderna e globale".*

L'**analisi di filiera** toccherà un ampio ventaglio di settori: dall'ortofrutta, con il contributo di Marco Dalla Rosa, professore ordinario di Tecnologie Alimentari all'Università di Bologna e case history aziendali di Bonduelle, Apofruit, Orogel e Unitec, alla carne e al latte, con l'intervento di Vittorio Dell'Orto, professore ordinario di Nutrizione e Alimentazione Animale dell'Università degli Studi di Milano, e con il contributo delle esperienze di Granarolo, Unipeg, Assalzo, della Stazione sperimentale per le Industrie delle Conserve Alimentari sul tema delle tecnologie del fresco, e dell'Istituto Spallanzani per le pratiche di autocontrollo nel settore delle carni. Il secondo giorno, attenzione al mondo del "convenience food" con la relazione di Gianni Di Falco di Fit Italia, e i contributi di Auchan Sma, Giubilesi Associati Srl sul tema della sicurezza alimentare nel catering, di Gastronomia Roscio e di Goglio, e al tema dei cereali e derivati con l'intervento di Giuseppe Carlo Lozzia, ordinario di Entomologia Generale e applicata dell'Università degli Studi di Milano e i contributi di Barilla, Bauli, Buhler AG, Cra (Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in Agricoltura) di Roma e HT Ecosystem.

Sul **fronte delle tecnologie**, la relazione di Carlo Pompei, ordinario di Tecnologia delle Conserve Alimentari dell'Università degli Studi di Milano, porrà l'attenzione su allergie e intolleranze alimentari, supportato da case history aziendali di Granarolo, Nestlè Italiana, Plada Industriale e Luca Guercio-Tecnologo Alimentare. Anche i Paesi in via di sviluppo, saranno punto di dibattito con l'intervento di Claudia Sorlini, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, e di esponenti di Assofoodtec, dell'Universidad Nacional de Colombia, delle Nazioni Unite per Unido, Wfp e della rappresentanza permanente d'Italia presso ONU-Roma. Il secondo giorno, con l'approfondimento sul rischio igienico e la garanzia della sicurezza troveranno spazio Luciano Piergiovanni, Presidente del gruppo scientifico italiano di Confezionamento Alimentare e ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università degli Studi di Milano, l'AIDI - Associazione Industrie Dolciarie Italiane con la sua divisione GIFLEX – Gruppo Imballaggio Flessibile, Gammarad, il Politecnico di Torino per le nanotecnologie, l'Istituto Italiano Imballaggio, che focalizzerà il tema dell'identificazione dei corpi estranei, e l'Associazione Italiana Business Operator – Food Contract Expert sul confezionamento a rischio zero. Bruno Zanoni professore della facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Firenze, coordinerà il confronto sul tema della rintracciabilità e della prevenzione del rischio, in cui si parlerà di sistemi e applicazioni di rintracciabilità con Farm Computer System, Fit-Italia, Indicod-Ecr e Ruffino.

Il primo giorno si concluderà con la tavola rotonda **"Filiera corte: quali vantaggi per il consumatore?"** - moderatore Luigi Rubinelli, direttore di MarkUp, a cui interverranno l'Azienda Romana Mercati, CSQA Certificazioni, ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste, Gruppo UNES Supermercati e Indicod-ECR e il presidente del comitato scientifico prof.Claudio Peri.

La tavola rotonda del secondo giorno sarà focalizzata sul tema **"Sicurezza alimentare, sicurezza percepita"**- moderatore Pierluigi Basso, ricercatore e docente di Semiotica e Comunicazione alimentare presso lo IULM di Milano e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e un confronto tra esponenti di COOP Italia, Federconsumatori Emilia Romagna, La Repubblica, Makno & Consulting e Teatro Naturale.

Le due giornate dedicate alle Tecnologie per la sicurezza alimentare si concluderanno con l'intervento di Frans W.A. Brom – Head of technology assessment del Rathenau Instituut e co-fondatore dell'European Society for Agricultural and Food Ethics sul tema **"Trust and Trustworthiness. An ethics for the agri-food chain"**.

#### **Per informazioni**

##### **ORGANIZZATORE :**

IPACK-IMA SPA  
Maria Grazia Facchinetti  
Marketing & Communication Manager  
Tel. +39.02. 3191091- fax +39.02. 33619826  
e-mail: [ipackima@ipackima.it](mailto:ipackima@ipackima.it) ; web: [www.ipackima.it](http://www.ipackima.it)