

**Bologna, 9-10 giugno 2010**  
**Le giornate di Ipack-Ima**  
**“Tecnologie per la sicurezza alimentare”**

Alla domanda “Quali tecnologie per la sicurezza alimentare?” risponderà Ipack-Ima Spa con un nuovo evento in calendario a Bologna il 9 e 10 giugno 2010.

*“Crediamo nell’innovazione e nella capacità di adattare le nostre competenze all’evoluzione del mercato. E’ per questo che la nostra offerta si arricchisce di un nuovo format ‘**Le giornate di Ipack-Ima**’ finalizzato a disegnare eventi altamente specializzati per le nostre filiere e a mantenere un dialogo costante con le business community protagoniste delle nostre manifestazioni fieristiche”* , dichiara Guido Corbella, amministratore delegato Ipack-Ima Spa.

**Nuovo format:** non solo fiere come tradizione di questo importante organizzatore fieristico italiano specializzato in manifestazioni di processing e packaging, ma una due giorni di approfondimento dedicata all’industria alimentare, alla grande distribuzione e ai loro fornitori che desiderano incontrarsi, aggiornarsi, confrontarsi sui temi dell’innovazione tecnologica.

**Nuova location:** non un tradizionale quartiere fieristico ma la Sala Maggiore del nuovo polo congressuale (ex GAM Galleria Arte Moderna) di BolognaFiere. Bologna perché è un importante centro nevralgico per l’industria alimentare italiana concentrata per il 62% nel centro-nord.

**Nuovi contenuti:** tendenze produttive e mode alimentari implicano una straordinaria attenzione e cura igienica dell’intera filiera, dalla fase di produzione delle materie prime a quella di trasformazione, confezionamento, conservazione e commercializzazione. Prodotti freschi e naturali, filiere corte, gastronomie sofisticate, cibi per intolleranze alimentari richiedono impianti di lavorazione di altissima affidabilità igienica. Si parlerà di tecnologie per l’ultraclean, tecnologie combinate di IT/preprocessing/confezionamento protettivo/catena del freddo, tracciabilità e rintracciabilità, sistemi di monitoraggio nella produzione di cibi anallergenici e ipoallergenici, imballaggi e materiali a contatto con gli alimenti.

**Nuove sfide:** l’assenza di tecnologie adeguate di trasformazione e di conservazione delle derrate alimentari e dei cibi è una causa primaria di perdita di alimenti e di rischio igienico per i Paesi in via di sviluppo. Le nostre tecnologie e le nostre competenze possono rappresentare un’opportunità di sviluppo per questi mercati ai quali verrà dedicata una sessione specifica.

**Nuove competenze:** per definire temi e contenuti del convegno, Ipack-Ima si è affidata ad un team di illustri esperti di tecnologia e sicurezza alimentare che daranno vita a un Comitato Scientifico composto da:

Claudio Peri, Professore emerito dell'Università degli Studi di Milano, Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.

Claudia Sorlini, Preside della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano nonché membro del comitato scientifico di Expo 2015.

Vittorio Dell'Orto, Professore Ordinario del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza alimentare dell'Università degli Studi di Milano.

Luciano Piergiovanni, Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e Presidente del Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare.

Catherine Simoneau, Head Community Reference Laboratory for Food Contact Materials, European Commission.

Il lavoro del Comitato Scientifico, coordinato e presieduto dal Prof. Peri, sarà affiancato da uno Steering Committee composto da rappresentanti della filiera tecnologica, industria e grande distribuzione, associazioni e opinion maker.

*"Prevenire, ridurre e in molti casi escludere rischi igienici a tutela della sicurezza del consumatore sono oggi possibili grazie all'innovazione tecnologica. Nei paesi più sviluppati il segmento della filiera alimentare nel quale si hanno i minori rischi di contaminazione è quello della trasformazione e conservazione dei cibi. Questo congresso servirà a fare il punto della situazione e a delineare gli sviluppi futuri di questa relazione virtuosa tra tecnologia alimentare e sicurezza del cibo", dichiara Claudio Peri.*

*Ipack-Ima spa è il più importante organizzatore fieristico italiano nei settori del packaging e delle tecnologie di processo e fra i più importanti a livello internazionale. Opera dal 1961 per favorire l'incontro fra l'offerta e la domanda di tecnologie e prodotti nei mercati chiave, interpretandone l'evoluzione ed elaborando strumenti di marketing in grado di soddisfare le esigenze di espositori e visitatori degli eventi che organizza. Grazie a questa sua capacità di intercettare tendenze e cambiamenti, Ipack-Ima spa è in continuo sviluppo ed è saldamente attestata fra i più importanti sistemi fieristici italiani della meccanica strumentale.*

## **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.ipack-ima.com](http://www.ipack-ima.com)