

MOSTRE FIERE E CONVEGNI

a cura di **Emanuela Giorgi**

Salone



Cibus Tec 2016

Il salone delle
tecnologie
per l'industria
alimentare

Parma, 25-28 ottobre 2016

www.cibustec.it

Si terrà a Parma, dal 25 al 28 ottobre, la prossima edizione di Cibus Tec, il salone delle tecnologie per l'industria alimentare.

La manifestazione rappresenta a livello globale uno dei principali eventi di riferimento per l'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare e una vetrina delle soluzioni disponibili – dagli ingredienti alle tecnologie di processo, dal packaging alla logistica – per tutte le tipologie di prodotti:

- frutta e verdura
- latte e derivati
- carne e prodotti ittici
- piatti pronti, IV, V e VI gamma
- prodotti da forno e derivati dai cereali
- gelato e dessert

- caffè e *single serve*
- prodotti dolciari
- liquidi alimentari

Cibus Tec 2016 offrirà un ricco programma di eventi per tutti i settori dell'industria alimentare e delle bevande, con la presentazione delle *best practices* a livello globale: *Tomato Day*, *Milk Day*, *Meat Day*, *Fresh Convenience Lab*, *Fruit Juice Forum*, *Single Serve Coffee Lab*, *Cereals Symposium*, *Ingredients Corner*, *Supply Chain Forum* e *Food Packaging Focus*.

In calendario anche interessanti "progetti speciali":

- *Cibus Tec Industry*: linee di produzione automatizzate e realmente funzionanti mostreranno ai visitatori le diverse fasi di trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari e bevande. Il progetto, che è alla sua quarta edizione, ha presentato, in passato, linee per tramezzini, mozzarella a cubetti, zuppe pronte, affettati, porzionati e macinati di carne.
- *Start-Up District*: lo sviluppo di nuovi progetti industriali è l'obiettivo di Start-up District, l'iniziativa dedicata alla promozione di idee innovative sviluppate da giovani ricercatori e imprenditori per l'industria alimentare e delle bevande.
- *Future Food Technologists Competition*: obiettivo del

progetto è promuovere lo sviluppo di nuove tecnologie, processi e soluzioni scientificamente valide, con il coinvolgimento dei futuri tecnologi alimentari, in un'innovativa competizione internazionale.

- *Padiglione europeo*: Koelnmesse, filiale italiana della Fiera di Colonia, coordina aree espositive all inclusive e servizi per promuovere a Cibus Tec le aziende europee di tecnologie per l'industria alimentare e delle bevande.
- *Anuga Foodtec* e i saloni satelliti nel mondo: Fiere di Parma e Koelnmesse organizzano partecipazioni collettive e progetti di valorizzazione della tecnologia "Made in Italy".

Nei prossimi numeri della rivista, forniremo informazioni più dettagliate su eventi e "progetti speciali", al momento non ancora disponibili.

Torna a Trieste, dal 5 all'8 marzo, Olio Capitale, il salone degli oli extravergine tipici e di qualità.

La manifestazione, giunta alla 10ª edizione, si presenta come un evento specializzato, attento anche agli aspetti formativi, dove sono presenti le migliori produzioni nazionali ed estere del settore.

Salone



Olio Capitale 2016

10° salone
degli oli extravergini
tipici e di qualità

Trieste, 5-8 marzo 2016

www.oliocapitale.it

Alla giornata di inaugurazione, che si terrà il 7 marzo presso la Sala Oceania della Stazione Marittima di Trieste, parteciperà anche l'on. Colomba Mongiello, vicepresidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della Contraffazione, Pirateria in campo commerciale e del Commercio abusivo, cui sono affidate le conclusioni. Tra i convegni in calendario, si segnalano i due in programma il

Presentato il progetto "Valorizzazione e promozione del prodotto agroalimentare italiano autentico"

Obiettivi: incrementare la quota di export delle piccole e medie imprese agroalimentari italiane e contrastare la diffusione dell'Italian sounding nei principali mercati di Canada e Stati Uniti.

Incrementare la quota di export delle piccole e medie imprese agroalimentari italiane e contrastare la diffusione dell'Italian sounding nei principali mercati di Canada e Stati Uniti è l'obiettivo della campagna di promozione del cibo 100% Made in Italy promossa da Camera dei Deputati, Ministero dello Sviluppo economico e Assocamerestero.

Il progetto – intitolato "Valorizzazione e promozione del prodotto agroalimentare italiano autentico" e a cui collabora l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (AICIG) – è stato presentato alla stampa il 25 novembre scorso, a Montecitorio, dal viceministro del Ministero dello Sviluppo economico, Carlo Calenda, dalla vicepresidente della Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della Contraffazione, Pirateria in campo commerciale e del Commercio abusivo, Colomba Mongiello, e dal neopresidente di Assocamerestero, Gian Domenico Auricchio.

"L'Italian sounding – ha affermato l'on. Mongiello – è la forma di contraffazione più diffusa all'estero ed è un fenomeno sostanzialmente privo di tutela giuridica, che colpisce particolarmente le piccole e medie imprese che offrono al mercato prodotti 100% Made in Italy: aziende che custodiscono e innovano la nostra millenaria cultura agricola e artigianale, tutelano e valorizzano la nostra ricchissima biodiversità, che trasformano in sapori e odori territori di una bellezza spettacolare".

"Il giro d'affari dei prodotti Italian sounding ci dice che nel mondo esiste una significativa domanda di Italia ancora tutta da intercettare. Dietro questa domanda ci sono operatori del trade, opinion leaders, giornalisti di settore, capaci di comprendere, se coinvolti nelle nostre azioni di marketing, il valore delle produzioni autentiche italiane e di testimoniarlo a fasce sempre più ampie di consumatori – ha aggiunto Gian Domenico Auricchio – Per questo il progetto "Valorizzazione e promozione del prodotto agroalimentare italiano autentico" si avvale della rete delle Camere di Commercio Italiane all'Estero (CCIE), che coinvolge e aggrega le communities che consumano e vendono prodotti italiani. Le 79 CCIE presenti in 54 Paesi del mondo sono un partner fondamentale per l'Italia soprattutto perché riescono a mettere insieme opportunità d'affari e alleanze strategiche, integrando così l'azione di promozione nell'interesse del Made in Italy. Ecco perché auspichiamo fortemente che venga reintegrato il cofinanziamento pubblico alle CCIE, ridotto in questi anni di circa l'85%".

9 marzo: "Lotta a parassiti e patogeni dell'ulivo: strategie per il 2015" e "Riforma PAC 2014-2020: le opportunità della nuova politica agricola".

Per saperne di più sugli eventi, visitare la pagina web www.oliocapitale.it/eventi.html. Si fa presente, inoltre, che la se-

greteria organizzativa è disponibile ad aiutare i visitatori professionali a preparare un'agenda di incontri con i produttori in base alle proprie esigenze.

Per maggiori informazioni, visitare la pagina web www.oliocapitale.it/buyer.html o scrivere a info@oliocapitale.it.



© Icponline