

Sommario Rassegna Stampa del 29/09/2015

Testata	Titolo	Pag.
COMUNICATI-STAMPA.COM	<i>MERENDA E MUSICA AD EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL CIBO GIUSTO, LUNED? 5</i>	2
COMUNICATI.NET	<i>EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO, LUNED? 5 OTTOBRE 2015: MERENDA E MUSICA NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL</i>	3
INFORMAZIONE.IT	<i>EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO, LUNEDI' 5 OTTOBRE 2015: MERENDA E MUSICA NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL</i>	4
NELLANOTIZIA.NET	<i>MERENDA E MUSICA AD EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO NELL INCONTRO OEDAL BUON CIBO AL CIBO GIUSTO , LUNE</i>	5
NEWSFOOD.COM	<i>EXPO: PACKAGING GREEN E SOSTENIBILE NELLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE</i>	6

MERENDA E MUSICA AD EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL CIBO GIUSTO, LUNED? 5

Tweet

Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto ? il titolo della nuova iniziativa di GIFASP for Expo che, insieme a Comieco e Istituto Italiano Imballaggio, organizza un pomeriggio (inizio ? previsto per le 17.15) per famiglie e bambini che sar? arricchito dalla performance teatrale dei Poeticanti, insieme a tante filastrocche da cantare insieme e ad un intervento sulla protezione e sostenibilit? (a cura di Eliana Farotto e Alessandra Alessi), sulla psicologia (condotto da Fulvia Lo Duca) e sulla creativit? (grazie a Lorenzo Marini). Prima di tutte queste iniziative, la merenda dello chef Fabrizio Sansoni e, sempre a firma del famoso food stylist, un contenitore speciale con una leccornia in dono!

Luned? 5 ottobre 2015 alle 17.15 nello Spazio Sforza di Expogate in Piazza Castello, vi sar? una merenda di chef per famiglie e bambini preparata da Fabrizio Sansoni, Food Stylist e chef; si alterneranno poi brevi interventi in un percorso multisensoriale scherzoso: si comincer? con una performance teatrale condotta da tre attori (i Poeticanti) che simuleranno il tragitto di un prodotto all'interno di un imballaggio dal titolo Impara tu ad essere un prodotto dentro una scatola!!!, a cui seguir? un intervento sulla protezione e sostenibilit? a cura di Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco; sulla psicologia con la conduzione di Fulvia Lo Duca, psicologa e Past President di GIFASP e sulla creativit? con Lorenzo Marini, fondatore della Lorenzo Marini Group. Il pomeriggio continuer? con lintrattenimento musicale, per passare poi ad un nuovo intervento sulla sostenibilit? grazie ad Alessandra Alessi, responsabile comunicazione dell'Istituto Italiano Imballaggio e si chiuder? in musica, sempre con i Poeticanti, che coinvolgeranno i presenti con filastrocche e canzoni note.

L'evento fa parte del palinsesto di EXPOINCITTA e del CHILDREN SHARE NETWORK.

Save the date

Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto

5 ottobre 2015

Spazio Sforza di Expogate (Piazza Castello)

Ore 17.15

<http://gifasp.com/>

<https://gifaspforexpo2015.wordpress.com/>

EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO, LUNED? 5 OTTOBRE 2015: MERENDA E MUSICA NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL

"Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto" ? il titolo della nuova iniziativa di GIFASP for Expo che, insieme a Comieco e Istituto Italiano Imballaggio, organizza un pomeriggio (l'inizio ? previsto per le 17.15) per famiglie e bambini che sar? arricchito dalla performance teatrale dei Poeticanti, insieme a tante filastrocche da cantare insieme e ad un intervento sulla protezione e sostenibilit? (a cura di Eliana Farotto e Alessandra Alessi), sulla psicologia (condotto da Fulvia Lo Duca) e sulla creativit? (grazie a Lorenzo Marini). Prima di tutte queste iniziative, la merenda dello chef Fabrizio Sansoni e, sempre a firma del famoso food stylist, un contenitore speciale con una leccornia in dono!

Luned? 5 ottobre 2015 alle 17.15 nello Spazio Sforza di Expogate in Piazza Castello, vi sar? una merenda di chef per famiglie e bambini preparata da Fabrizio Sansoni, Food Stylist e chef; si alterneranno poi brevi interventi in un percorso multisensoriale scherzoso: si comincer? con una performance teatrale condotta da tre attori (i Poeticanti) che simuleranno il tragitto di un prodotto all'interno di un imballaggio dal titolo "Impara tu ad essere un prodotto dentro una scatola!!!", a cui seguir? un intervento sulla protezione e sostenibilit? a cura di Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco; sulla psicologia con la conduzione di Fulvia Lo Duca, psicologa e Past President di GIFASP e sulla creativit? con Lorenzo Marini, fondatore della Lorenzo Marini Group. Il pomeriggio continuer? con l'intrattenimento musicale, per passare poi ad un nuovo intervento sulla sostenibilit? grazie ad Alessandra Alessi, responsabile comunicazione dell'Istituto Italiano Imballaggio e si chiuder? in musica, sempre con i Poeticanti, che coinvolgeranno i presenti con filastrocche e canzoni note.

L'evento fa parte del palinsesto di EXPOINCITTA' e del CHILDREN SHARE NETWORK.

Save the date

"Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto"

5 ottobre 2015

Spazio Sforza di Expogate (Piazza Castello)

Ore 17.15

<http://gifasp.com/>

<https://gifaspforexpo2015.wordpress.com/>

**EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO, LUNEDI' 5 OTTOBRE 2015: MERENDA E MUSICA
NELLINCONTRO DAL BUON CIBO AL**

“Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto” è la nuova iniziativa di GIFASP for Expo che, insieme a Comieco e Istituto Italiano Imballaggio, organizza un pomeriggio (l'inizio è previsto per le 17.15) arricchito dalla performance teatrale dei Poeticanti e all'intervento di Eliana Farotto, Alessandra Alessi, Fulvia Lo Duca e Lorenzo Marini. Si comincia con la merenda dello chef Fabrizio Sansoni; sempre a firma del famoso food stylist, un contenitore speciale con una leccornia in dono! Milano,(informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) Lunedì 5 ottobre 2015 alle 17.15 nello Spazio Sforza di Expogate in Piazza Castello, vi sarà una merenda di chef per famiglie e bambini preparata da Fabrizio Sansoni, Food Stylist e chef; si alterneranno poi brevi interventi in un percorso multisensoriale scherzoso: si comincerà con una performance teatrale condotta da tre attori (i Poeticanti) che simuleranno il tragitto di un prodotto all'interno di un imballaggio dal titolo “Impara tu ad essere un prodotto dentro una scatola!!!”, a cui seguirà un intervento sulla protezione e sostenibilità a cura di Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco; sulla psicologia con la conduzione di Fulvia Lo Duca, psicologa e Past President di GIFASP e sulla creatività con Lorenzo Marini, fondatore della Lorenzo Marini Group. Il pomeriggio continuerà con l'intrattenimento musicale, per passare poi ad un nuovo intervento sulla sostenibilità grazie ad Alessandra Alessi, responsabile comunicazione dell'Istituto Italiano Imballaggio e si chiuderà in musica, sempre con i Poeticanti, che coinvolgeranno i presenti con filastrocche e canzoni note. L'evento fa parte del palinsesto di EXPOINCITTA' e del CHILDREN SHARE NETWORK. Save the date

“Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto” 5 ottobre 2015 Spazio Sforza di Expogate (Piazza Castello) Ore 17.15 <http://gifasp.com/>
<https://gifaspforexpo2015.wordpress.com/>

MERENDA E MUSICA AD EXPOGATE, IN CENTRO A MILANO NELL'INCONTRO OEDAL BUON CIBO AL CIBO GIUSTO , LUNE

"Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto" ? il titolo della nuova iniziativa di GIFASP for Expo che, insieme a Comieco e Istituto Italiano Imballaggio, organizza un pomeriggio (l'inizio ? previsto per le 17.15) per famiglie e bambini che sar? arricchito dalla performance teatrale dei Poeticanti, insieme a tante filastrocche da cantare insieme e ad un intervento sulla protezione e sostenibilit? (a cura di Eliana Farotto e Alessandra Alessi), sulla psicologia (condotto da Fulvia Lo Duca) e sulla creativit? (grazie a Lorenzo Marini). Prima di tutte queste iniziative, la merenda dello chef Fabrizio Sansoni e, sempre a firma del famoso food stylist, un contenitore speciale con una leccornia in dono!

Luned? 5 ottobre 2015 alle 17.15 nello Spazio Sforza di Expogate in Piazza Castello, vi sar? una merenda di chef per famiglie e bambini preparata da Fabrizio Sansoni, Food Stylist e chef; si alterneranno poi brevi interventi in un percorso multisensoriale scherzoso: si comincer? con una performance teatrale condotta da tre attori (i Poeticanti) che simuleranno il tragitto di un prodotto all'interno di un imballaggio dal titolo "Impara tu ad essere un prodotto dentro una scatola!!!", a cui seguir? un intervento sulla protezione e sostenibilit? a cura di Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco; sulla psicologia con la conduzione di Fulvia Lo Duca, psicologa e Past President di GIFASP e sulla creativit? con Lorenzo Marini, fondatore della Lorenzo Marini Group. Il pomeriggio continuer? con l'intrattenimento musicale, per passare poi ad un nuovo intervento sulla sostenibilit? grazie ad Alessandra Alessi, responsabile comunicazione dell'Istituto Italiano Imballaggio e si chiuder? in musica, sempre con i Poeticanti, che coinvolgeranno i presenti con filastrocche e canzoni note.

L'evento fa parte del palinsesto di EXPOINCITTA' e del CHILDREN SHARE NETWORK.

Save the date

"Incontro a merenda - Dal buon cibo al cibo giusto"

5 ottobre 2015

Spazio Sforza di Expogate (Piazza Castello)

Ore 17.15

<http://gifasp.com/>

<https://gifaspforexpo2015.wordpress.com/>

EXPO: PACKAGING GREEN E SOSTENIBILE NELLA LOTTA CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Esperti e opinion leader, giornalisti, blogger e talenti del compartimento dell'imballaggio insieme ai rappresentati delle quattro associazioni promotrici (GIFASP in collaborazione con Comieco, CONAI e Istituto Italiano Imballaggio), il 18

Esperti e opinion leader, giornalisti, blogger e talenti del compartimento dell'imballaggio insieme ai rappresentati delle quattro associazioni promotrici (GIFASP in collaborazione con Comieco, CONAI e Istituto Italiano Imballaggio), il 18 settembre 2015 a Cascina Triulza hanno affrontato il tema La cultura della protezione e della sostenibilità - Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari. È stata inoltre fatta un'azione di piantumazione in Kenya a compensazione del CO2 prodotto dall'evento

Limballaggio e le sue caratteristiche, il ruolo del packaging nello spreco alimentare, il confezionamento sostenibile e le prospettive future del settore: di questo si è parlato il 18 settembre ad Expo Milano 2015, nel convegno La cultura della protezione e della sostenibilità - Facciamo luce sul ruolo del packaging nella lotta agli sprechi alimentari a cura dell'Associazione GIFASP Gruppo Italiano Fabbricanti Astucci e Scatole Pieghevoli con la partecipazione di CONAI - Consorzio Nazionale Imballaggi, Comieco - Consorzio Nazionale Recupero e Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica e Istituto Italiano Imballaggio. Sono intervenuti, con il coordinamento di Fabrizio Bellavista, fondatore di Expopportunity, oltre ai rappresentanti delle quattro associazioni organizzatrici, esperti e opinion leader, giornalisti e blogger insieme a talenti del settore del packaging. L'incontro è stato arricchito dalla performance teatrale dei Poeticanti Prova tu ad essere un prodotto dentro un packaging ed ha visto la piantumazione, in collaborazione con l'organizzazione Treedom di Firenze, di 50 alberi in Kenya a compensazione del CO2 prodotto dall'evento.

Qui di seguito alcuni stralci di tutti gli interventi della giornata, aperta da Emilio Albertini, presidente Gifasp, che ha fatto presente che nel mondo si sprecano un miliardo e 300 milioni di tonnellate di cibo (dati FAO). Il packaging risolve il problema del trasporto e della conservazione ed è un settore più verde di quello che si immagina e ha concluso: cosa sarebbe la nostra quotidianità se improvvisamente togliessimo tutti i packaging, le scatole, i confezionamenti? Che impatto incredibile avrebbe questa nuova situazione nei confronti della conservazione di centinaia di prodotti alimentari?. Fulvia Lo Duca, Managing Director Gruppo Cartotecnico Abar Litofarma e Past President di Gifasp, ha tenuto poi a sottolineare come il Gruppo Italiano Fabbricanti Astucci e Scatole Pieghevoli abbia iniziato a pensare alla campagna per Expo 2015 sin dal 2013, credendoci da subito.

Eliana Farotto, Responsabile Ricerca & Sviluppo Comieco, ha sottolineato, a proposito del riciclo, quanto siamo avanti in Italia: l'80% degli imballaggi in carta e cartone sono riciclati. Oggi quindi il packaging è riciclabile, tecnologico, intelligente, attivo e smart. Con l'utilizzo del contenitore, infatti, si allunga la shelf life del prodotto e vi è una maggiore protezione perché, ad esempio, grazie all'innovazione di frontiera, i conservanti iniziano ad essere contenuti nell'imballaggio piuttosto che nel prodotto. Anche Marco Sachet, direttore dell'Istituto Italiano Imballaggio, ha sostenuto che l'imballaggio alimentare rende, anche attraverso la tecnologia, i prodotti alimentari sicuri e fruibili. Lo spreco nasce dall'inizio della catena alimentare, a livello logistico e arriva fino alle nostre cattive abitudini; di contro, ci troviamo di fronte ad imballaggi intelligenti e smart e ad un packaging attivo: oggi investire nel packaging è sempre più in linea con l'attenzione ambientale. Molto spesso le accuse di overpackaging sono completamente inopportune, in quanto non si ragiona con serietà sulla filiera totale, ha invece fatto notare Piero Capodieci del CdA Conai, perché, oltre a garantire protezione e conservazione, il packaging porta anche efficienza e risparmio (nei tempi e nei costi). E inoltre largamente riciclato: nel 2014 sono

stati immessi sul mercato 11 milioni di chili di imballaggi, di cui il 65,9% è stato riciclato e nel 77% dei casi vi è stato un recupero totale. L'Italia ha poi largamente superato gli obiettivi di riciclo europei soprattutto nel settore della carta e già da dieci anni. Ilmballaggio accompagna i cambiamenti sociali; oggi, ad esempio, le famiglie mononucleari rappresentano un terzo della popolazione e hanno sempre più necessità di monoporzioni.

Pietro Lironi, Presidente Assografici e Federazione Filiera Carta e Grafica, ha evidenziato quanto un packaging di innovazione venga realizzato in una ampia gamma di materiali e come oggi si chiede più prodotto e meno packaging; il peso di questo si è infatti ridotto del 25%, mentre la quantità di prodotto rimasta invariata. In futuro, per le nuove generazioni, dovremmo perciò dare più valore alle confezioni ma con minore peso. Oggi si ha inoltre la necessità di un packaging che comunichi più emotivamente e che arrivi a colpire tutti e cinque i nostri sensi. Marco Ardemagni, conduttore Radio2, poeta e autore, ha sottolineato invece l'importanza della sostenibilità, approfondita anche nella sua trasmissione radiofonica Caterpillar e in particolare nell'iniziativa, nata nel 2006 dopo l'entrata in vigore del protocollo di Kyoto, Millumino di meno, una vera e propria festa del Risparmio Energetico. Vedo inoltre un parallelo tra il packaging che conserva e il Podcast che consente di ascoltare i programmi in differita..

Tonino Dominici, Presidente Box Marche, ha puntato invece l'attenzione sulle persone, che sono artefici del cambiamento e fanno la differenza affermando inoltre che la sostenibilità c'è quando si hanno a cuore gli interessi di tutti e ognuno ne trae soddisfazione, mentre per Adriano Facchini, Direttore Consorzio Agrario di Ferrara, sostenibilità significa lasciare una cosa nello stato in cui si è trovata. Sebbene oggi sia aumentata la distanza tra chi produce e chi consuma (l'urbanizzazione avanza veloce) e la tipologia degli alimenti assunti sia profondamente cambiata.

Silvia Leoncini, food blogger e scrittrice, ha invitato la platea a non sprecare in cucina, pensando prima di comprare, riflettendo su cosa si vuole preparare, con piccoli accorgimenti e attraverso quattro regole, sintetizzabili in Riduci, Razionalizza, Riusa e Ricicla, unendo infine creatività e tradizione. Importante lancio in concomitanza con il convegno del progetto di protezione e sostenibilità Save the waste (dal fagiolo al packaging) presentato da Andrea Pozzo, Sistemi Qualità, Ambiente e Sicurezza LucaPrint Group, che, ha spiegato, è nato da una collaborazione di filiera a chilometro zero e italiana al 100%. Lucaprint ha infatti contribuito a questo progetto innovativo, etico e sostenibile con la cartiera Favini e l'azienda agroalimentare Pedon : è stato realizzato un imballo in cartoncino con gli scarti della lavorazione dei fagioli.

Massimo Falcinelli, Account Manager Iggesund, parlando delle foreste svedesi, ha ricordato come la sostenibilità deve combattere i cambiamenti climatici e una foresta correttamente gestita come quelle svedese è in grado di assorbire anidride carbonica per molti anni; questa, inoltre, normata da più di 100 anni, aumenta perché vengono tagliati meno alberi di quanti ne crescono. Fabrizio Sansoni, food stylist e chef, ha portato invece largomento sul cibo, affermando che con il packaging tutto è meglio protetto e conservabile; serve infatti per cucinare ma anche per servire e presentare i cibi, grazie ai materiali evoluti di cui oggi è costituito. Si compra meno perché si sfrutta maggiormente il prodotto, c'è meno dispersione e tempi di preparazione inferiori; ad esempio si può utilizzare ilmballaggio sottovuoto per cuocere, anche ad alte temperature. Tutto questo a vantaggio della creatività, che richiede tempo e applicazione.

Paola Negrin, Comunicazione Lab#ID LIUC, ha portato largomento sulla tecnologia parlando di sistemi RFID e NFC, che servono ad esempio a tracciare i prodotti nel loro ciclo di vita e sono utili contro lo spreco alimentare, per ottimizzazione dei processi e perché la tracciatura è automatica. Le tag lette da questi sistemi sono una pratica ormai consolidata nella logistica, all'interno del magazzino e vengono utilizzate per azioni di marketing sul

consumatore e Paola Favarano, Presidente Comitato Donne AiFOS, ha trattato di comunicazione; ha infatti espresso la necessit? di avere un packaging pi? narrante e creativo, soprattutto dopo che ? stato utilizzato. Il packaging potrebbe infatti diventare un educatore, attraverso l'insegnamento dei suoi utilizzi diversificati e un narratore di storie, in modo da rendere pi? affascinante l'informazione tecnica.

Ha concluso questo incontro Massimo Caviola, Managing Director Mets? Group, che, parlando di cartiere finlandesi, ha affermato: il loro obiettivo principale ? lasciare il pi? possibile la natura come ? stata creata. Per questo le cartiere finlandesi adottano la certificazione forestale che ? un codice etico di rispetto per la flora e la fauna che abitano la foresta.

Chiara Danielli
Redazione Newsfood.com