

Sommario Rassegna Stampa del 04/05/2015

| Testata | Titolo | Pag. |
|----------------------|---|------|
| CONVERTER.IT | ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO: OSCAR, CARTA ETICA E FOOD INNOVATION A IPACK-IMA 2015 | 2 |
| INDUSTRIE ALIMENTARI | AGENDA | 3 |

ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO: OSCAR, CARTA ETICA E FOOD INNOVATION A IPACK-IMA 2015

Posted by: ConverterIn: Articoli-cartotecnica04 mag 2015Comments: 0 20 views L'Istituto Italiano Imballaggio porta ai Ipack-Ima 2015 l'innovazione declinata sotto diversi aspetti. L'innovazione tecnica e tecnologica è esplicitata con la panoramica dei finalisti al contest Oscar dell'imballaggio, che dal 1957 premia i migliori packaging, prodotti o commercializzati in Italia. I progetti in concorso in questa edizione spaziano da innovativi sistemi di stampa UV direttamente sul corpo del contenitore, ai nuovi materiali derivati da fonti rinnovabili o da prodotti non adatti al consumo umano, si passa dai nuovi bio polimeri biodegradabili e compostabili e si arriva ai packaging attivi. I packaging a concorso strizzano l'occhio a marketing e vendite, grazie a un sapiente design, senza togliere il focus dalle esigenze del consumatore, offrendo ergonomia, richiudibilità, semplicità d'uso e allungamento della shelf. Tra i leit motif di questa edizione del concorso si trovano sostenibilità e lotta allo spreco alimentare. Per la scelta dei vincitori – che saranno premiati il 20 maggio alle 16.30 a Ipack-Ima (Pad 14) – la Giuria, guidata dal Professor Luciano Piergiovanni, DeFENS - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente, Università degli Studi di Milano, seguirà le linee guida della Carta Etica del Packaging, realizzata dalla sinergia di Edizioni Dativo e Politecnico di Milano, con il patrocinio dell'Istituto Italiano Imballaggio. Come si legge nella stessa: "La Carta etica del Packaging vuole essere uno strumento di riflessione e di impegno attorno al quale convergere. Un documento di principi da condividere, per accompagnare il packaging verso un futuro più consapevole ... si pone come strumento per una cultura di sistema: intende mettere in rapporto obblighi e diritti, che legano il momento della produzione con quello dell'utilizzo e consumo, soggetti che sono portatori di obblighi e soggetti che godono di diritti e aspettative". La presentazione ufficiale della Carta si terrà il 22 maggio alle ore 11, nel centro Congressi. Coniugando il tema feed the Planet di Expo2015 con il tema dell'innovazione, l'Istituto presenterà nel proprio spazio al Pad 14H41 un percorso culturale e gastronomico di innovazione legato al cibo, alla sua conservazione e al packaging che ne garantisce la protezione e la sicurezza. Il cibo (verdure, frutta, erbe per infusi) saranno presentate nei vari stadi da fresche a disidratate fino a polveri. I visitatori dalle 12 alle 14.30 potranno gustare infusi, tè e brodi realizzati al momento dallo chef Fabrizio Sansoni, con una sapiente miscela di materie prime essiccate e disidratate e fresche e riceveranno la propria miscela personalizzata confezionata sottovuoto. Tra le altre attività organizzate a Ipack-Ima, sempre in tema food packaging, anche il convegno Food Packaging e certificazione, in calendario il 19 maggio alle 14.15, nel Pad.14. Sorry, the comment form is closed at this time.

AGENDA

Tuttofood, il salone dell'agroalimentare organizzato da **Fiera Milano** in programma dal **3 al 6 maggio 2015**, promette un'edizione molto vivace alla quale parteciperanno circa 2.500 aziende provenienti da settori specifici ma sinergici che coinvolgono tutti i comparti della filiera, insieme alle istituzioni locali provenienti da tutta Italia. L'offerta sarà distribuita su una superficie totale di 180.000 m² in 10 padiglioni, 4 in più rispetto al 2013.

Tra i settori che hanno avuto trend più vitali per la presenza di aziende espositrici durante le varie edizioni di Tuttofood si segnalano quelli dedicati a carne e salumi, in forte crescita anche quest'anno, ma all'interno dei comparti ormai "classici" per la manifestazione milanese sono numerose le con-

ferme per il lattiero-caseario, il multi-prodotto, i surgelati, la distribuzione e l'Ho.re.ca.

Se poteva essere prevedibile il successo e la crescita di comparti già presenti e "fidelizzati", hanno invece dimostrato una risposta importante le aziende ospitate in spazi nuovi o meno presenti nelle scorse edizioni della manifestazione: così, il settore Greenfood ha triplicato i volumi, grazie ad un'area dedicata che verrà completata da uno spazio showcooking, mentre novità assoluta è il debutto dell'area dedicata ai prodotti ittici, anch'essa con spazio showcooking che ospiterà interessanti dimostrazioni.

Sul versante dei visitatori, in manifestazione, oltre ai 1.200 hosted top buyer, scelti attraverso un'attenta profilazione che garanti-

rà incontri produttivi direttamente allo stand, con ottimizzazione dei tempi e il massimo rendimento dei contatti, si aggiungeranno più di 11.000 buyer attesi. Interessanti sinergie con Expo Milano 2015, che aprirà il primo maggio e sorgerà a pochi passi dal quartiere espositivo. Gli espositori in fiera, dopo la chiusura serale nei giorni di manifestazione, avranno infatti l'opportunità esclusiva di visitare l'Esposizione Universale e di incontrare direttamente in fiera le delegazioni commerciali che nel corso dei mesi visiteranno l'Esposizione Universale con il progetto "Expo Business Matching", che selezionerà i profili più interessanti per le aziende di Tuttofood, creando un'agenda di incontri mirati che concentrerà nei giorni di manifestazione le occasioni di

matching possibili nei sei mesi di Expo Milano 2015. Ricco anche il programma collaterale del salone, con tre interessanti concorsi: ad esempio, Ipsos, società leader in Italia nei servizi di ricerca di marketing, attraverso circa 1.200 interviste ad un campione di consumatori, definirà 24 prodotti, 3 per ciascuna delle 8 categorie in gara (Carne e Salumi, Lattiero Caseario, Dolciario, Surgelato, HoReCa, la sezione Multiprodotto, Ittico e Green Food). Tra le 24 idee finaliste, verrà eletto il vincitore di ogni settore. Con Qualivita - fondazione per la protezione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità - si scoprirà invece il prodotto certificato di maggior qualità. Con l'obiettivo di sottolineare l'importanza del modello delle Indicazioni Geografiche

L'AGENDA

Per ogni manifestazione riportiamo l'indirizzo mail dell'ente organizzatore per un contatto diretto di conferma, dato che possono avvenire cambiamenti organizzativi dopo la stampa di questo calendario.

* indica una manifestazione non ancora segnalata sui numeri precedenti o che ha subito variazioni.

Il **neretto** indica le manifestazioni alle quali la Chiriotti Editori partecipa e dove potrete trovare le nostre riviste in distribuzione.

IN ITALIA

3-4 maggio 2015 - Rho (MI): 12° Congresso Italiano di Scienza e Tecnologia degli Alimenti (12° Ciset) - c/o Tuttofood, mostra int. alimentazione. Fiera Milano Media - Divisione Business International - www.businessinternational.it

3-6 maggio 2015 - Milano: Tuttofood, salone int. dell'alimentazione. Fiera Milano - email: fieramilano@fieramilano.it - www.tuttofood.it

5-7 maggio 2015 - Verona: Fruit Gourmet Expo, fiera int. per l'ortofrutta. VeronaFiere - www.fruitgourmetexpo.it

***10-13 maggio 2015 - Verona:** Eurocarne, salone int. tecnologie per lavorazione, conservazione, refrigerazione e distribuzione delle carni. Veronafiere - www.eurocarne.it

12-14 maggio 2015 - Milano: SPS IPC Drives Italia, salone per l'automazione industriale. Messe Frankfurt Italia - www.spsitalia.it

19-23 maggio 2015 - Rho (MI): Ipack-Ima, mostra int. imballaggio e confezionamento. Ipack-Ima - email: ipackima@ipackima.it - www.ipack-ima.com

19-23 maggio 2015 - Milano: Meat-Tech, salone int. delle carni. Ipack Ima - ipackima@ipackima.it - www.meat-tech.it

19-23 maggio 2015 - Milano: Intralogistica, salone int. della logistica. Deutsche Messe - www.intralogistica-italia.com

20-22 maggio 2015 - Milano: Fruit Innovation, salone int. dell'ortofrutta. Ipack Ima - www.fruitech.it

***28-31 maggio 2015 - Rimini:** Foodwell+Rimini

wellness, salone della sana alimentazione. RiminiFiera - www.riminiwellness.com/foodwell/

1-3 luglio 2015 - Milano: convegno int. "Grains for Feeding the World" - Aistec - www.aistec.it

23-25 settembre 2015 - Baveno (VB): conferenza internazionale Food Contact Compliance sui materiali a contatto con gli alimenti - Packaging Meeting - www.istitutoimballaggio.it/food-contact-compliance-2015

23-25 settembre 2015 - Rimini: Macfrut, mostra int. per l'ortofrutta. Cesena Fiera - www.macfrut.com

14-16 ottobre 2015 (Milano): 2nd Efsa Scientific Conference, conferenza dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare - Efsa - www.efsaexpo2015.eu
23-27 ottobre 2015 - Rho (MI): Host, salone int. dell'ospitalità professionale nel settore Ho.Re.Ca. FieraMilano - email: host@fieramilano.it - www.host.fieramilano.it

25-28 ottobre 2016 - Parma: Cibustec, salone delle tecnologie per l'industria alimentare. Fiere di Parma - www.cibustec.it

27-28 ottobre 2015 - Verona: Save, salone per l'automazione industriale. Eiom - www.exposave.com

14-17 novembre 2015 - Rimini: Gluten Free Expo, salone dei prodotti senza glutine - S-Attitude - www.glutenfreeexpo.it

ALL'ESTERO

5-7 maggio 2015 - Geneve (Svizzera): Vitafoods Europe, salone per l'industria dei nutraceutici. Palexpo - www.vitafoods.eu.com

14-16 maggio 2015 - Istanbul (Turchia): Anufood, fiera int. dell'alimentazione - Kölnmesse - www.anufoodeurasia.com

14-17 maggio 2015 - Cairo (Egitto): Afro Packaging & Food, salone int. processo e confezionamento alimentare. Ucima - it.afropackaging.com

20-24 maggio 2015 - Bangkok (Tailandia): Thaifex, World of Food Asia, salone asiatico degli alimenti. KölnMesse - www.worldoffoodasia.com

10-11 giugno 2015 - Istanbul (Turchia): Snackex, salone int. degli snack. European Snacks Association - email: esa@esa.org.uk - www.snackex.com

15-19 giugno 2015 - Frankfurt (Germania): Achema, fiera mondiale processi industriali di trasformazione. Dechema - www.achema.de

*17-18 giugno 2015 - Paris (Francia): NutrEvent, conferenza int. sull'innovazione nella nutrizione. Eurosanité - www.nutrevent.com

17-20 giugno 2015 - Bangkok (Tailandia): Propak Asia, salone int. tecnologie di processo, riempimento e imballaggio - Bangkok Exhibition Service - www.propakasia.com

21-23 giugno 2015 - Johannesburg (Sud Africa): Africa's Big Seven, salone int. per l'industria alimentare, delle bevande e imballaggio. Senaf - www.senaf.it

23-26 giugno 2015 - San Paolo (Brasile): 31° Fispal Tecnologia, salone int. dei processi, imballaggi e logistica per alimenti e bevande. BTS - www.fispaltecnologia.com.br

11-14 luglio 2015 - Chicago (Usa): IFT, mostra-convegno di tecnologia alimentare. Institute of Food Technologists - www.am-fe.ift.org

15-17 luglio 2015 - Shanghai (Cina): Propak Cina, salone int. del processo, imballaggio e stampo - China International Exhibition - www.propakchina.com

12-17 settembre 2015 - München (Germania): IBA, salone mondiale di panificazione e pasticceria - GHM Gesellschaft für Handwerksmessen - www.iba.de

14-16 settembre 2015 - New Delhi (India): Foodtec India, salone int. per industria alimentare e delle bevande. Koelnmesse. www.foodtecindia.com

15-17 settembre 2015 - München (Germania): Oils+Fats, mostra int. per l'industria degli oli e dei grassi. Messe München - email: benjamin.buettner@messe-muenchen.de - www.oils-and-fats.com

15-18 settembre 2015 - Chicago (Usa): Process Expo+International Dairy Show, salone int. per l'industria alimentare e lattiero-casearia. FPSA - email: info@fpsa.org - www.myprocessexpo.com

*20 - 24 settembre 2015 - Vilnius (Lituania): IDF, summit mondiale del lattiero caseario. Comitato Italiano della FIL-IDF - www.idfwds2015.com/home/

29 settembre-1 ottobre 2015 - Nürnberg (Germania): FachPack, fiera europea per l'imballaggio. NürnbergMesse - www.fachpack.de

5-9 ottobre 2015 - Moscow (Russia): Agroprod mash,

salone int. ingredienti e processo alimentare. Expocentre - www.agroprod mash-expo.ru

10-14 ottobre 2015 - Köln (Germania): Anuga, salone int. dei prodotti alimentari. Kölnmesse - www.anuga.com

17-20 novembre 2015 - Shanghai (Cina): Food Pex, salone int. per il processo e l'imballaggio alimentare - Messe Düsseldorf - www.foodpex.com

1-3 dicembre 2015 - Paris (Francia): Fi Europe, salone europeo sugli ingredienti alimentari. UBM - email: natasha.berrow@ubm.com - www.foodingredientsglobal.com

26-29 gennaio 2016 - Moscow (Russia): Upakovka/Upak Italia, salone int. dell'imballaggio. Centrexpo - upakovka.messe-duesseldorf.de

31 gennaio-3 febbraio 2016 - Cologne (Germania): Prosweets, salone int. per l'industria dolciaria. Koelnmesse - www.prosweets.com

14-17 aprile 2016 - Istanbul (Turchia): Ibatech, salone int. per la panificazione, pasticceria, gelateria e cioccolato. Messe Stuttgart - www.ibatech.com.tr

7-12 maggio 2016 - Frankfurt am Main (Germania): IFFA, salone int. per l'industria della carne. Messe Frankfurt - www.iffa.messefrankfurt.com

2-4 agosto 2016 - Curitiba (Brasile): FoodTec Brasil, salone dell'industria alimentare. Kölnmesse - www.foodtecbrasil.com

*12-14 ottobre 2016 - Nairobi (Kenya): East Afripack, fiera del made in Italy. Centrexpo - www.eastafripack.com

22-25 ottobre 2016 - Stuttgart (Germania): Südback, salone della panificazione e pasticceria. Messe Stuttgart - www.messe-stuttgart.de/suedback/

29 nov. - 1 dicembre 2016 - Frankfurt (Germania): Health Ingredients Europe, salone sugli ingredienti salutistici. UBM - www.figlobal.com/hieurope

15-17 dicembre 2016 - Mumbai (India): Int. PackTech India, salone int. per l'imballaggio. Messe Düsseldorf - www.packtech-india.com

2-6 maggio 2017 - Essen (Germania): Metpack, salone int. imballaggi metallici. Messe Essen - www.metpack.de

4-10 maggio 2017 - Düsseldorf (Germania): Interpack, salone int. dell'imballaggio. Messe Düsseldorf - www.interpack.com

(IG) specialmente sotto gli aspetti della tracciabilità e della sicurezza, i prodotti in gara saranno sottoposti al giudizio da una commissione di esperti che individueranno 3 referenze da ammettere alla fase finale per ciascuno degli 8 settori merceologici presi in esame.

Infine, Assica organizzerà uno speciale educational dedicato all'Alta Salumeria che vedrà protagonisti i visitatori professionisti del settore.

È anche in fase di definizione il calendario di Tutto-

food Academy, che completerà l'esperienza di visita con convegni e dimostrazioni per offrire ai visitatori le conoscenze più attuali e contatti altamente strategici per il loro business. In particolare, il palinsesto si concentrerà su tre aree: area multi-prodotto, settore ittico e HoReCa & Beverage. In queste speciali aree dedicate alla formazione sarà dato spazio a showcooking, convegni e interventi con gli esperti di settore per offrire ai visitatori il più qualificato know how.

EUROCARNE VERONA 2015

La 26ª edizione di Eurocarne, manifestazione leader per il comparto carneo, in programma a **Verona dal 10 al 13 maggio**, si pone come un evento nuovo, ancora più verticale e ad alta specializzazione e, grazie ad un'intensa attività di promozione e ad azioni mirate all'incontro tra offerta espositiva e aspettative degli operatori, l'appuntamento scaligerò sarà la piazza ideale per incontrare i decisori di acquisto più qualificati e motivati al fine di sviluppare con loro progetti innovativi e di successo in grado di catalizzare l'attenzione di tutti gli attori operanti nel

mercato delle carni sia a livello nazionale che internazionale.

In particolare, il salone potenzia l'internazionalizzazione attraverso la promozione dei delegati esteri e i partner di Veronafiore e l'Istituto per il commercio estero (Ice). Ad esempio, nutrite delegazioni di buyer, per le quali Eurocarne ha già programmato incontri b2b, arriveranno dai Paesi dell'area Alpe Adria (Slovenia, Croazia, Bosnia, Macedonia), Russia, Polonia, Marocco, Egitto, Emirati Arabi Uniti.

Sono stati coinvolti operatori interessati ai settori della macellazione, stoc-

caggio e movimentazione carne, attrezzature per la lavorazione delle carni, macchine per macellerie e banchi frigo per la vendita (retail, grande distribuzione, ristorazione, horeca), ma anche buyer interessati alla carne e salumeria italiana.

«Sempre più dall'estero si guarda la tecnologia italiana nelle macchine per la lavorazione delle carni e il

know how delle filiere zootecniche con sempre maggiore interesse – spiega il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – anche alla luce di una crescente specializzazione nella frontiera dell'hygienic design, che permette alla grande industria e alle PMI italiane di progettare macchinari efficienti e all'avanguardia in termini di sicurezza alimentare».

La prossima edizione di Ipack-Ima, salone delle tecnologie e dei materiali per il packaging, il processing e la logistica interna, in programma dal 19 al 23 maggio 2015 a Fieramilano, a poche centinaia di metri da Expo 2015 e contestualmente a Meat-Tech, Dairytech, Fruit Innovation, Intralogistica Italia e Converflex, proporrà ai visitatori un ricco programma di eventi collaterali, oltre 100, tra conferenze internazionali, tavole rotonde e workshop, a completamento dell'offerta della parte espositiva. Quest'ultima spazierà dalle tecnologie di processo al confezionamento imballaggio, package printing, la filiera completa dell'ortofrutta fino al prodotto destinato al consumo e la lo-

La prossima edizione di Ipack-Ima, salone delle tecnologie e dei materiali per il packaging, il processing e la logistica interna, in programma dal **19 al 23 maggio 2015 a Fieramilano**, a poche centinaia di metri da Expo 2015 e contestualmente a Meat-Tech, Dairytech, Fruit Innovation, Intralogistica Italia e Converflex, proporrà ai visitatori un ricco programma di eventi collaterali, oltre 100, tra conferenze internazionali, tavole rotonde e workshop, a completamento dell'offerta della parte espositiva. Quest'ultima spazierà dalle tecnologie di processo al confezionamento imballaggio, package printing, la filiera completa dell'ortofrutta fino al prodotto destinato al consumo e la lo-

gistica, ma i visitatori potranno anche partecipare ad approfondimenti e incontri, cui prenderanno parte i più autorevoli esperti mondiali dei set-

Molitecnica Sud è una realtà consolidata nella produzione di impianti e macchinari per l'industria molitoria, mangimifici, panifici e pastifici, impianti di stoccaggio, macchine ausiliarie e metalmeccanica. L'azienda, dopo il successo ottenuto nella passata edizione, investe nuovamente in Ipack-Ima come luogo privilegiato di incontro per gli operatori internazionali del com-

tori interessati, compresi quelli istituzionali delle diverse associazioni, sia internazionali che nazionali. Tra gli eventi da non perdere la Conferenza Internazionale "Designing a resilient future: food, technology and sustainable development" organizzata da Ipack-Ima in partnership con Unido, in collaborazione con Expo, promossa dal Ministero dello Sviluppo Economico, Agenzia ICE, Anima e Assofoodtec e sponsorizzata dal Conai: prestigiosi relatori (The Culinary Institute of America, Google Food, Barilla, Unido) condivideranno le loro visioni sul futuro del cibo fra tecnologia e sostenibilità.

Inoltre dal 19 al 22 maggio Ipack-Ima ospiterà due

importanti eventi internazionali organizzati da ALDIC (Associazione Italiana di Ingegneria Chimica): iCheap12, dodicesima edizione della Conferenza Internazionale di Ingegneria Chimica, e Frutic Italy 2015, simposio mondiale di ingegneria applicata all'ortofrutta. 1.600 autori hanno già partecipato per la parte "call for papers" e più di 500 partecipanti da oltre 50 Paesi sono attesi ai due eventi.

In concomitanza con Ipack-Ima e le sue fiere si terranno, fra le altre, anche le assemblee europee degli industriali della carne, dei semolieri, della flessografia, l'incontro della World Packaging Organization e numerosi altri eventi.

parto Grain Based Food, per condividere ed offrire know-how, soluzioni su misura, servizi pre e post vendita. In questa occasione porterà le sue novità tecnologiche sotto i riflettori del mondo data anche la contemporaneità dell'Expo 2015, il grande evento sull'alimentazione e la nutrizione in cui ogni Paese mostrerà il meglio delle proprie tecnologie per garantire cibo sano e

sufficiente per tutti, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri.

In questo scenario, Molitecnica Sud organizza, con le aziende rappresentate Atim e IBF e con la partecipazione straordinaria di Russo Consulting, un incontro dal titolo "Consulenza e assistenza tecnica pre e post vendita", tema selezionato in quanto strategico e fondamentale per la soddisfazione del clien-

te. La conferenza, che si terrà presso lo stand di Molitecnica Sud C07/D06 Padiglione 3 venerdì **22 maggio 2015** alle ore 15,00 è aperta a tutti gli operato-

ri del settore agroalimentare. Per visitare lo stand e partecipare all'evento, è sufficiente richiedere l'invito all'indirizzo e-mail: info@molitecnicasud.it.

La conferenza "Dalla funzionalità della fibra alla salute" si terrà a Parigi dal 1 al 3 giugno 2015

Dall'**1 al 3 giugno 2015** si terrà a **Parigi** la sesta edizione della conferenza internazionale sulla fibra alimentare organizzata dall'ICC, denominata DF15, dedicata quest'anno al tema "dalla funzionalità della fibra alla salute". L'incontro prenderà in considerazione tutte le fonti di fibra alimentare, concentrandosi sul rapporto tra la sua funzionalità e la salute, sui benefici dimostrati attraverso la scienza della nutrizione, lo sviluppo di prodotto e l'educazione dei consumatori. Attraverso le relazioni di autorevoli relatori sugli effetti salutistici della fibra e le informazioni più recenti sul suo ruolo in qualità di prebiotico e a favore delle prestazioni mentali, la conferenza offrirà quindi un'importante occasione di confronto e approfondimento per tutti coloro che, a vario titolo, in ambiente accademico o industriale, sono coinvolti nella ricerca o nell'utilizzo della fibra alimentare. Una ricca espo-

sizione di prodotti, macchinari e strumenti scientifici contribuirà ad offrire ai partecipanti una panoramica completa dello stato dell'arte in questo settore. Scendendo più nel dettaglio, la prima sessione di lavori si incardinerà sull'accettazione del prodotto da parte del consumatore, mentre la seconda tratterà nello specifico gli effetti salutistici della fibra, dal benessere intestinale ai benefici nel controllo del peso e dell'obesità, a livello neurocognitivo o nella regolazione del sistema immunitario nelle malattie croniche.

La terza sessione illustrerà alimenti e nuovi ingredienti contenenti fibra alimentare, tracciando una panoramica delle nuove tendenze su cui si orienta l'attività di innovazione, sulle applicazioni in alimenti liquidi, semi-solidi e solidi, sul ruolo di questo componente nella riduzione dei tenori in zucchero e grassi dei prodotti, fino a indagare le fonti

alternative di fibra alimentare, i prodotti più innovativi, l'influenza dei sistemi di processo sulla funzionalità e gli effetti salutistici della fibra, o ancora i progressi nella produzione di frazioni e prepara-

zioni alimentari con tessuti specifici e/o costituenti della fibra.

Gli interventi della quarta sessione verteranno invece sulla classificazione, l'analisi e la normativa vigente in materia di fibra alimen-

tare, mentre nella quinta si parlerà dei nuovi criteri per classificarla, considerando l'esigenza di adattare il prodotto alla situazione fisiologica di ciascuno, dal bambino all'anziano, dalla persona sana al malato.

si innovativi per il miglioramento di alimenti convenzionali e ottimizzazione di processi classici per prodotti innovativi; riduzione di energia, acqua e rifiuti nella catena alimentare dalla teoria al consumatore; chimica degli alimenti e scienza dei materiali per migliorare nutrizione, salute e piacere; ricerca e strumenti innovativi per un rischio efficiente e sostenibile e la gestione della sicurezza alimentare; progressi nella struttura e funzionalità degli alimenti: ricerca e applicazioni dal nano alla macro scala; applicazioni della ricerca in materia di scienza alimentare e ingegneria di processo che contribuiscono alla sicurezza alimentare e alla conservazione dell'acqua; la qualità del cibo dal punto di vista della scienza, dell'industria alimentare e della società. Sfide attuali e future; i progressi nel campo della ricerca e delle applicazioni delle tecnologie non termiche per la lavorazione e conservazione degli alimenti.

Subito a ridosso della conferenza EFFoST si terrà il 12 e 13 novembre, sempre ad Atene, l'edizione 2015 del workshop internazionale sui trattamenti non termici, dedicato quest'anno all'innovazione sostenibile basata sulla scienza e la ricerca applicata delle tecnologie non termiche.

Dal **2 al 4 agosto 2016** si terrà a **Curitiba**, in Brasile, la seconda edizione di International FoodTec Brasil, che in questa occasione si presenterà però sotto un altro nome: Anutec Brazil. La scelta della definizione compatta Anutec per il rebranding vuole esprimere un chiaro posizionamento del marchio in tutto il panorama degli eventi nel segmento Fo-

odTec organizzati all'estero da Koelnmesse.

Lo scorso agosto erano stati 81 gli espositori provenienti da 9 Paesi e 3.000 i visitatori arrivati presso il quartiere espositivo Expo Unimed Curitiba, una piattaforma di informazione e business unica per la regione per quanto attiene alla produzione, trasformazione e confezionamento dei pro-

dotti alimentari, con particolare attenzione a carni rosse, pollame, pesce e formaggio, considerato che il Brasile è il secondo più grande produttore mondiale di carni bovine e il terzo di pollame, il che lo rende un interlocutore sempre più importante sui mercati internazionali. Inoltre, il Paese è il maggiore esportatore di pollame e prodotti avicoli.

La 29ª Conferenza Internazionale della Federazione europea di scienza e tecnologia alimentare si terrà ad **Atene dal 10 al 12 novembre 2015** e sarà dedicata al tema: Ricerca e innovazione nella scienza dell'alimentazione: fornire soluzioni sostenibili per l'economia e la società globale. L'incontro, organizzato dal Politecnico nazionale di Atene (NTUA) per conto

dell'EFFoST, vuole essere un punto d'incontro per un pubblico internazionale di ricercatori, scienziati, ingegneri, politici, professionisti e studenti.

In un anno che si sovrappone con la chiusura di molti grandi progetti del 7° programma quadro per la ricerca e lo sviluppo tecnologico legati al cibo e la prima serie di risultati dei progetti di Horizon 2020,

il tema della conferenza riflette l'attuale filosofia della sostenibilità sia nella ricerca scientifica che nelle applicazioni in un ambito alimentare multidisciplinare.

Questi gli argomenti su cui si articoleranno le tre giornate di lavori: dalla ricerca di base in scienza e ingegneria alimentare al processo sostenibile e allo sviluppo di prodotto; proces-