



MOSTRE FIERE E CONVEGNI

a cura di **Emanuela Giorgi**

Salone



Cibus Tec - Food Pack

**Parma si conferma
baricentro del food
processing and packaging.
Prossimo appuntamento
nel 2016**

www.cibustec.it



100

Si è chiusa venerdì 31 ottobre la 50° edizione di Cibus Tec, il Salone internazionale per le tecnologie meccano-alimentari di Fiere di Parma. I dati finali rivelano la crescita della manifestazione, che ha fatto registrare, rispetto all'edizione del 2011 un +15% di visitatori, toccando la cifra record di 30.000 presenze. Lo sviluppo della fiera, d'altra parte, è ben illustrato dal numero delle aziende espositrici: 700 nel 2011 e 1.000 nel 2014.

"Un successo atteso e in qualche misura programmato – ha affermato Fabio Bettio, brand manager di Cibus Tec – preparato con un lavoro di riposizionamento della manifestazione che ha saputo rispondere alle richieste della community internazionale, che chiedeva una fiera altamente verticale e specializzata. A sancirne il successo, un format che, grazie alla joint ven-

ture con Ucima Food Pack e alle alleanze strategiche con Assocarni e Colonia, ha saputo offrire alle aziende presenti inedite sinergie e concrete opportunità di business".

Ad esprimere soddisfazione sull'andamento della fiera e in particolare sul successo registrato dalla sezione Food Pack, Paolo Gambuli, direttore di UCIMA: *"L'integrazione delle tecnologie per il confezionamento e l'imballaggio con gli storici settori merceologici di Cibus Tec ha confermato che la nostra scelta è stata indovinata con risultati al di sopra delle aspettative. I buyers internazionali presenti ci hanno confermato la validità della formula e le stesse conferme ci sono giunte dagli espositori che hanno già espresso l'intenzione di confermare e aumentare la loro presenza nel 2016. È nata una vera fiera ver-*

ticale, che avrà un futuro in crescita, grazie al livello delle aziende presenti e a un quartiere fieristico adeguato e facile da raggiungere".

A riaffermare il quartiere fieristico di Parma come polo di riferimento della meccanica alimentare, l'elevato volume dei contratti commerciali chiusi in fiera con realtà mature come Stati Uniti ed Europa Occidentale o "emerging" come Vietnam e Turchia.

All'appeal della manifestazione ha contribuito un programma convegnistico costellato di interessanti eventi, come il workshop organizzato dalla Warrant Group sui fondi europei per l'internazionalizzazione – 80 mld euro nel periodo 2014-2020 – messi a disposizione delle piccole e medie imprese dall'Unione Europea, il "Meat Day" di Assocarni, inaugurato dal



mostre, fiere e convegni

presidente *in pectore* di Federalimentare Luigi Scordamaglia, che ha ribaltato la prospettiva sul *carbon footprint* della Carne, il congresso mondiale sulla ingegneria di igienizzazione e sicurezza degli stabilimenti alimentari dell' EHEDG, la conferenza sul futuro del *single seve* (il caffè in cialda, ma non solo) moderata dal cto di Lavazza, Filippo Ferrari.

IPACK-IMA è la fiera di tecnologie e materiali per *Processing & Packaging* che avrà luogo dal 19-23 maggio del prossimo anno in Fieramilano, in contemporanea con EXPO Milano 2015. Si tratta di una grande esposizione di sistema, che presenterà le soluzioni tecnologiche d'avanguardia nel processo e nel confezionamento per i professionisti nei settori alimentari e non alimentari. IPACK-IMA, in particolare, è l'esposizione mondiale di riferimento per tecnologie di produzione di pasta secca.

Di grande significato è la concomitanza con EXPO, il cui tema "*Feeding the Planet, Energy for Life*" è di stretta attinenza con le tecnologie in mostra nei padiglioni di IPACK-IMA.

L'edizione 2015 della manifestazione, che ha cadenza triennale, assume un carattere particolare. Accanto alle tradizionali peculiarità, grande impulso è stato dato alle tecnologie per l'industria alimentare del "fresco". Le nuove abitudini di consumo rendono questo uno dei comparti di maggiore vivacità per l'intera filiera, con esigenza di nuove tecnologie di confezionamento e imballaggi specifici, per i quali

Fiera



2 0 1 5
 PROCESSING & PACKAGING
 Fieramilano 19-23 maggio 2015

IPACK-IMA

La vetrina mondiale della filiera industriale completa di processo -imballaggio-converting-logistica

Milano, 19-23 maggio 2015

www.ipack-ima.com

IPACK-IMA rappresenta la vetrina ideale.

La focalizzazione sul "fresco" sarà presentata attraverso tre mostre "verticali".

- *Meat-Tech - Processing & Packaging* per l'industria della carne è il nuovo evento specializzato per la *business community* del settore. Meat-Tech è sviluppata con le associazioni di riferimento degli utilizzatori del settore e ospiterà le migliori tecnologie e i prodotti per la lavorazione, conservazione, confezionamento e distribuzione delle carni.
- *Dairytech - Processing & Packaging* per l'industria casearia, è la nuova mostra che risponde alla forte domanda del settore con un'unica panoramica completa delle più recenti tecnologie di produzione e lavorazione. Le tecnologie di processo e confezionamento per i prodotti lattiero-caseari spaziano dalla raccolta e conservazione del latte alla trasformazione

del prodotto finito fino al confezionamento, conservazione e vendita.

- *Fruit Innovation* - È il progetto più recente, frutto dell'organizzazione congiunta di Fieramilano e Ipack-Ima spa. È dedicato all'innovazione di prodotto, tecnologie e servizi per la filiera industriale della frutta e verdura, dando risposta alla domanda di innovazione e internazionalizzazione che viene espressa da questo segmento, in notevole evoluzione.

Le mostre che si terranno in Fieramilano in contemporanea con IPACK-IMA occuperanno per intero il quartiere espositivo e offriranno la vetrina completa dei settori interconnessi. Negli stessi giorni avranno luogo anche *Converflex* (converting, stampa su imballaggi ed etichettatura) e *Intralogistica Italia* (in collaborazione con Deutsche Messe): in un'unica data e luogo una visione integrata dell'intera supply chain del processing, packaging, converting e della logistica.

Ricercatori provenienti dagli Istituti metrologici, dal mondo accademico, dagli organismi di controllo e da numerose altre organizzazioni pubbliche e private di tutto il Mondo si sono incontrati a IMEKOFOODS, la conferenza promossa da IMEKO - la federazione internazionale per la promozione e la diffusione della metrologia - ed organizzata da ENEA per favorire l'armonizzazione e l'integrazione delle misure chimiche e biologiche, ed indirizzare il "mondo della ri-

101





mostre, fiere e convegni

cerca" verso i bisogni emergenti della società civile e dei settori produttivi.

La metrologia rappresenta per il settore agroalimentare un fattore chiave per orientare in maniera efficace le azioni di innovazione tecnologica e per la sostenibilità. Consente infatti di ottenere la comparabilità e l'affidabilità dei risultati delle misure, rendendo sempre più oggettiva e misurabile la qualità e la sicurezza degli alimenti e facilitando quindi innovazione, qualificazione e certificazione delle produzioni.

IMEKOFOODS, che si inserisce tra le iniziative di accompagnamento a EXPO 2015, ha riunito, presso il Centro Congressi Eata-

Conferenza

**IMEKO
FOODS**

IMEKOFOODS

La prima conferenza internazionale dedicata alla metrologia per alimenti e nutrizione

<http://imekofoods.enea.it/>

ly di Roma, oltre 120 ricercatori provenienti da 23 Paesi. L'evento si è concluso il 15 ottobre nel Centro Ricerche ENEA di Casac-

cia, dove sono stati affrontati i temi emergenti della metrologia per l'agroalimentare: autenticità dei prodotti, sensori e dispositivi per la qualità e la sicurezza alimentare, problematiche di sicurezza legate all'impiego delle nanotecnologie.

Nel corso degli interventi sono stati evidenziati il ruolo centrale della metrologia per l'innovazione e la sicurezza del sistema agroalimentare e l'importanza degli strumenti che l'Unione europea mette a disposizione degli Stati membri al fine di migliorare e rendere sempre più affidabile il sistema delle verifiche e dei controlli sui prodotti agroalimentari e di combattere le frodi e le contraffazioni.

102

Ozono e acqua elettrolizzata protagonisti a ICAR 2014

Presentati due lavori sull'applicazione dell'acqua elettrolizzata e delle tecnologie ad ozono frutto di ricerche svolte da prestigiosi enti di ricerca nazionali con la collaborazione dei ricercatori di De Nora NEXT.

Due progetti di ricerca e sviluppo, dedicati alla frigoconservazione e ai trattamenti post-raccolta di prodotti ortofruttili freschi e di IV gamma, sono stati protagonisti a Madrid in occasione del "III International Conference on Antimicrobial Research - ICAR 2014" (1-3 ottobre 2014), evento scientifico che ha visto la partecipazione di oltre 400 ricercatori ed una proposta scientifica che si è concretizzata in oltre 500 presentazioni, tra poster e comunicazioni orali.

Tra i lavori presentati hanno suscitato particolare interesse quelli presentati dalla dott.ssa Silvia De Candia, ricercatrice presso il CNR Ispa, Bari.

Il primo lavoro ha dimostrato che l'utilizzo dell'acqua elettrolizzata, prodotta mediante l'impianto EVA System® 100, nel lavaggio dei prodotti di IV gamma come lattuga "iceberg", cicoria "trocadero", indivia ed insalate miste, è

efficace nella riduzione della carica di batteri mesofili e Enterobatteriacee di 1,7 log ufc/g e nel controllo della proliferazione di batteri alterativi appartenenti al genere *Pseudomonas* spp. Questo lavoro ha quindi dimostrato come l'acqua elettrolizzata prodotta in situ sia un mezzo efficace nell'abbassamento di differenti tipologie di cariche microbiche, tra le quali quelle responsabili delle alterazioni dei vegetali in fase di frigoconservazione post-confezionamento.

Il secondo lavoro, svolto in collaborazione tra due centri di ricerca (il CNR Ispa di Bari e l'Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari (CIHEAM-IAMB), ha valutato gli impatti dei trattamenti ozono gassoso su microrganismi contaminanti bacche (fragole, lamponi, mirtillo) e *baby leaf*. L'ozono causa una significativa riduzione dei contaminanti fungini sulle bacche trattate, durante la conservazione, rispetto ai frutti non trattati, sia ad elevate concentrazioni per breve tempo (2000 nL L-1 per 5 min.), sia per trattamenti con basse concentrazioni per tutto il tempo della conservazione (trattamento continuo a 300 nL L-1).