

MOSTRE FIERE E CONVEGNI

a cura di **Emanuela Giorgi**

Chem-Med, l'evento biennale internazionale dedicato al mondo della chimica, torna a Milano dal 5 al 7 ottobre prossimo.

Proprio in occasione dell'anno internazionale della chimica, la manifestazione offrirà una vetrina di prodotti, tecnologie, processi e strumentazione per l'industria del settore.

Fiera

CHEM-MED 2011

Chem-Med

**L'evento biennale
dedicato
al mondo della chimica**

Milano, 5-7 ottobre 2011

www.chem-med.eu

L'edizione 2011 presenta un ampliamento dei settori merceologici.

Oltre ad apparecchiature, strumentazione, tecnologie e materiali di laboratorio e di processo, rappresentati dallo "storico" marchio RichMac, prevede anche materie prime per l'industria chimica e chimico-farmaceutica, engineering & plants, macchinari, attrezzature e componenti per la produzione e il

processing chimico-farmaceutico, tecnologie e strumentazione di verifica, di controllo e per l'automazione, sicurezza industriale e del lavoro, camere bianche e attrezzature per ambienti in atmosfera controllata, trattamenti dei reflui e biodepurazione, smaltimento dei rifiuti tossici e nocivi.

Una novità importante è rappresentata da Watermed, fiera e conferenza dedicata a macchinari, tecnologie e strumentazione per il trattamento, il processo, la distribuzione, l'engineering e l'analisi delle acque e dei reflui.

La sezione espositiva della manifestazione sarà completata da un programma di convegni nel cui ambito si discuterà, tra l'altro, di tematiche quali: lo stato della ricerca e il relativo sviluppo; le innovazioni nella strumentazione chimico-analitica; le tecniche analitiche di processo per il monitoraggio; l'ottimizzazione e il controllo di processo; il ruolo dell'impiantistica dell'industria chimica sulle biotecnologie; la nuova funzione della chimica, volta alla promozione dello sviluppo sostenibile e all'efficienza energetica; la formazione e l'impatto del mondo chimico sull'ambiente e sull'occupazione; i rapporti tra sicurezza, salute e lavoro; il trattamento e il riuso delle acque reflue industriali; la gestione delle acque di prima pioggia; la dispersione e il monito-

raggio delle reti idriche.

Chem-Med 2011 si svolgerà in contemporanea con Life-Med 2011, il salone delle life sciences, composto da Biotech (evento internazionale e conferenza sulle biotecnologie), Nuce International (salone internazionale per l'industria nutracutiva, cosmeceutica, functional foods & drinks e health ingredients) e Algae Europe 2011 (mostra-convegno sulle tecnologie di produzione e sulle applicazioni industriali dell'alga-coltura).

Si terrà a Rho (Milano), dal 22 al 26 novembre, la 24ª edizione del Sime, il salone internazionale delle macchine, le attrezzature, i prodotti e i servizi per la preparazione, l'imbotti-

Salone

SIMEI
22-26
NOVEMBRE
2011
MILANO

Sime

**L'appuntamento
per i professionisti
delle bevande**

Rho (MI), 22-26 novembre 2011

www.simei.it

113

mostre, fiere e convegni

gliamento e il confezionamento delle bevande.

L'ingresso è gratuito e riservato a produttori, imbottiglieri e distributori del settore.

La X edizione di uno dei convegni più longevi su scienza e tecnologia degli alimenti, CISETA, torna il 9 e il 10 maggio prossimo nel corso della fiera Tuttofood, restando nel suo ambiente più naturale: accanto ai prodotti alimentari.

Nel corso della due giorni saranno affrontati i temi di maggiore interesse per il comparto alimentare:

- innovazione nel settore dei prodotti animali;

Congresso



10° CISETA

**Protagoniste
la scienza e la tecnologia
degli alimenti**

Milano, 9-10 maggio 2011

www.tuttofood.it/mostraeventi/83

- innovazione nel settore dei prodotti vegetali;
- innovazione nel settore di latte e derivati;
- innovazione e trasferimento

tecnologico;

- microbiologia degli alimenti: contaminanti, HACCP, metodi rapidi, microrganismi patogeni e alteranti;
- biotecnologie, genomica, metabolomica;
- sicurezza e igiene delle macchine, degli impianti di trasformazione e delle aree di produzione: aspetti microbiologici ed entomologici, residui e contaminanti;
- composizione e qualità dei prodotti alimentari: metodi di analisi, tecniche predittive, analisi sensoriale, metodi rapidi, reazioni di degradazione, chemiometria, marker molecolari;
- proprietà fisiche e chimico-fisiche degli alimenti;
- ingredienti e additivi, aromi,

114

Il progetto di Unilever a garanzia della sostenibilità ambientale

Il tema della sostenibilità ha ormai permeato la coscienza di tutti noi, al punto da venire citato anche nei proclami politici. "Dobbiamo lasciare l'ambiente meglio di come l'abbiamo trovato", recitava Pierluigi Bersani a "Vieni via con me", su Rai3 il 15 novembre scorso.

Quello stesso giorno Unilever ha lanciato la propria sfida globale di lungo periodo, che si basa appunto sullo sviluppo sostenibile. Tra Roma, Rotterdam, New York e Nuova Delhi, è risuonato l'annuncio del "Sustainable Living Plan, Small Actions Big Difference".

"La sostenibilità sarà il motore essenziale della nostra innovazione per i prossimi 10 anni", ha dichiarato il CEO Paul Polman. Una notizia sorprendente poiché non proviene da Greenpeace o da un'altra Ong ambientalista, ma da uno dei primi gruppi industriali al globo, nel "food" e settori attigui (con marchi come Algida, Knorr, Lipton, Dove, Sunsilk, Lysoform, Mentadent e altri).

La strategia ha previsto che, proprio grazie allo sviluppo dell'innovazione sostenibile e delle nuove tecnologie, Unilever potrà anticipare le aspettative dei consumatori e orientare i loro consumi in modo da generare vantaggi percepibili e benefici di costo di cui essi stessi possano beneficiare. "Sostenere" conviene a tutti, è indubbio, ma bisogna anche saperlo comunicare.

Ciò che impressiona, nella strategia di Polman, è l'ambizione degli obiettivi: "raddoppiare" (il "business", già ora attorno a 40 miliardi di euro) e "dimezzare" (le emissioni di CO₂, i consumi di acqua, i rifiuti) entro il 2020. Il tutto nell'ambito di un progetto globale di ancor più ampio respiro, costruito su 3 pilastri:

- **Sociale.** Si ambisce a migliorare la salute e il benessere delle persone. Come? Mettendo l'acqua potabile a disposizione di 500 milioni di esseri umani; migliorando le abitudini igieniche di 1 miliardo di persone e raddoppiando la disponibilità, su tutti i mercati del pianeta, di alimenti con "profili nutrizionali" elevati (cioè con bassi tenori di sodio, acidi grassi saturi e trans). Tutto ciò, entro il 2020. Su quest'ultimo punto è intervenuto – nell'evento organizzato da Unilever il 15 novembre scorso a Roma – il direttore generale per la Sicurezza alimentare e la Nutrizione presso il ministero della Salute, Silvio Borrello, per ricordare come questa stessa missione, promuovere la ri-formulazione degli alimenti e comunque lo

mostre, fiere e convegni

enzimi, prodotti funzionali, dolcificanti;

- packaging, nuove soluzioni, interazioni contenitore-alimenti, permeabilità, impatto ambientale, shelf-life.

In concomitanza con il congresso è prevista un'esposizione di apparecchiature scientifiche, attrezzature da laboratorio, prodotti per l'industria alimentare e materiale bibliografico.

Si terrà a Torino, dal 13 al 15 aprile, la VII edizione del congresso "Metrologia e Qualità".

L'evento rappresenta un momento di confronto tra tutti coloro che operano nel settore del-

Congresso



Metrologia e Qualità

**Le misure
per i problemi connessi
alla sicurezza alimentare**

Torino, 13-15 aprile 2011

www.affidabilita.eu

la metrologia e le aziende. Obiettivo: facilitare il trasferimento delle conoscenze, l'identificazione e la soluzione delle esigenze delle imprese.

Tra i temi affrontati nel corso del congresso anche le misure per problemi connessi alla sicurezza alimentare.

Come nelle scorse edizioni, i partecipanti potranno fissare preventivamente appuntamenti con gli esperti delle società espositrici. Ciò consentirà loro di sottoporre specifiche problematiche e ottenere risposte e indicazioni sulle migliori soluzioni da adottare.

Fiere e Comunicazioni organizza una nuova fiera dedicata ai professionisti del mondo del biologico.

Si chiama BtoBio Expo - World Organic Trade e si svolgerà con cadenza biennale in sinergia e in

115

sviluppo di linee di prodotto più "salutari" sotto i menzionati profili, sia uno degli obiettivi del programma "Guadagnare Salute". È perciò importante diffondere notizia dei buoni esempi, come quelli citati dal responsabile nutrizione di Unilever Italia, Patrizia Silvi. "Già ora - ha affermato - il sodio è stato ridotto in percentuale variabile tra il 25 e il 50 per cento dai risotti e dalle zuppe Knorr (il lavoro è più complesso per i dadi da brodo, che i consumatori sono ancora abituati a concepire come molto sapidi); sono stati eliminati da tutte le ricette i grassi idrogenati (poiché fonti dei perfidi acidi trans-grassi idrogenati). L'attenzione è anche rivolta ai consumatori celiaci, ai quali il gruppo già ora mette a disposizione in Italia 125 alimenti col marchio "Spiga barrata".

- **Ambientale.** Sotto questo aspetto Unilever ha annunciato che intende dimezzare l'impatto ambientale dei suoi prodotti entro il 2020. Ciò comporta il coinvolgimento degli altri attori a monte e a valle della filiera, i quali spesso hanno un ruolo di gran rilievo, ad esempio nelle emissioni di CO₂, che da un'analisi svolta su 1.600 prodotti appare così distribuita: 26% agricoltura, 3% trasformazione industriale, 2% trasporti, 68% utilizzo da parte del consumatore, 1% smaltimento a rifiuto.
- **Economico.** Migliorare gli standard di vita, anzitutto negli ambienti e le comunità ove ha luogo la produzione di materie prime (oli di palma, girasole, colza, ma anche soia, cacao, zucchero, latte e derivati, ortofrutta e altri vegetali). Entro il 2020 l'interezza degli approvvigionamenti di Unilever dovrà essere sostenibile e dovranno includere oltre 500mila nuovi piccoli e micro-fornitori.

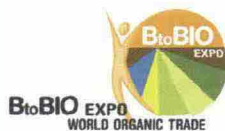
Il procedere dell'ambizioso programma globale di Unilever viene monitorato continuamente attraverso 50 macro-indicatori. E la concorrenza tra gli operatori, sul fronte della sostenibilità, non può che far bene alla collettività.

Per maggiori informazioni, www.sustainable-living.unilever.com/the-plan

Dario Dongo

mostre, fiere e convegni

Fiera



BtoBio Expo

Una nuova fiera
per i professionisti
del biologico

Milano, 8-11 maggio 2011

www.btobio.it

contemporanea con la fiera TuttoFood, che accoglie ogni due anni a Milano oltre 30.000 professionisti (buyer, grande distribuzione organizzata, esportatori, fornitori, importatori, industrie, grossisti, produttori, opinion leader, associazioni, istituzioni e stampa specializzata) da tutto il mondo.

BtoBio Expo occuperà da domenica 8 a mercoledì 11 maggio il padiglione 18 del nuovo quartiere fieristico di Rho (MI) e trat-

terà di food e non food a 360 gradi: alimentazione biologica, prodotti salutistici, cosmetici ed erboristici biologici certificati, un'ampia gamma di servizi per il settore e un programma di incontri, convegni, eventi e approfondimenti (fonte: Agra).

A fronte della continua e forte crescita del mercato dei prodotti biologici italiani, l'efficienza di funzionamento e l'efficacia delle garanzie offerte dal sistema di controllo e certificazione sono sicuramente uno dei temi più delicati ed importanti per le istituzioni e gli operatori, ma soprattutto per i consumatori.

Se ne è discusso al convegno organizzato da FederBio (Federazione italiana agricoltura biologica e biodinamica), dal titolo: "Il sistema di certificazione nazionale dei prodotti biologici: situazioni e prospettive di riforma", che si è svolto il 1° dicembre a Roma.

L'incontro ha voluto promuovere

Congresso



Il sistema di certificazione del biologico

Situazioni
e prospettive di riforma

www.federbio.it

re il confronto e il dialogo fra i protagonisti del sistema, punto fondamentale per assicurare un sano sviluppo del settore, e ha evidenziato la necessità di condivisione di obiettivi di semplificazione e armonizzazione anche in relazione al quadro normativo europeo.

"Il sistema di controllo e certificazione è uno degli aspetti più importanti del nostro comparto in quanto garanzia per il mercato e per i consumatori - ha precisato il presidente di FederBio,

Controlli, incontro Confindustria - Nas Udine

"L'attività del Nucleo Antisofisticazioni e Sanità (NAS) deve essere letta come un supporto per le aziende. Scopo di questa iniziativa è dare il via ad una vera e propria azione di trasparenza, un esempio di fruttuosa collaborazione tra pubblico e privato, nel perseguimento dell'interesse della tutela dei consumatori e delle nostre imprese". Lo ha detto il presidente di Confindustria Udine, Adriano Luci, nel corso dell'incontro "I controlli nella filiera alimentare", che ha visto per la prima volta seduti sullo stesso tavolo gli imprenditori delle aziende alimentari di tutto il Friuli Venezia Giulia ed il NAS di Udine, guidato dal comandante Antonio Pisapia.

"Molti pensano - ha aggiunto Luci - che l'azione del Nucleo Antisofisticazioni costituisca un intoppo per la propria attività o, nella migliore delle ipotesi, un deterrente. Non è affatto così. Per tutto il mondo imprenditoriale è fondamentale riconoscere al NAS il ruolo indispensabile che ricoprono: i controlli che ogni giorno vengono da loro effettuati sono, infatti, un baluardo, a difesa dell'imprenditore e delle imprese, contro l'illegalità e la contraffazione".

(fonte: Agi)

mostre, fiere e convegni

Paolo Carnemolla – La nostra Federazione sta lavorando molto su questo aspetto ed ha lanciato nei mesi scorsi un piano d'azione per migliorare la collaborazione e l'integrazione fra i soggetti interessati e per risolvere alcune criticità affinché si possa raggiungere una migliore efficienza e trasparenza dell'attività degli organismi di certificazione. Molto si deve ancora fare, a cominciare da una più stretta collaborazione con le istituzioni preposte e le autorità di controllo, sia per semplificare adempimenti e procedure che per integrare l'operatività di tutti i soggetti coinvolti”.

“Il nostro ruolo di ultimo anello di garanzia delle valutazioni di conformità nell'agroalimentare italiano di qualità è ormai un punto di riferimento sicuro – ha dichiarato il direttore generale di Accredia, Filippo Trifiletti – Con l'entrata in vigore del reg. CE 765/2008 per l'accreditamento e la vigilanza del mercato, Accredia assume formalmente un ruolo di garanzia all'interno del sistema delle certificazioni regolamentate, sforzandosi di realizzare un efficace modello di sussidiarietà, anello di congiunzione tra le strutture pubbliche responsabili e gli operatori del sistema di controllo.

L'ente di accreditamento italiano garantisce ai produttori certificati, in generale, al di là del comparto del biologico, il riconoscimento su tutti i principali mercati mondiali, grazie al principio del mutuo riconoscimento, ed è perciò un valido “passaporto” per l'affermazione delle produzioni agroalimentari di qualità sui mercati dell'export, oltre che su quello nazionale”.