Terra e Vita
Settimanale
Data 27-08-2011
Pagina 22/26
Foglio 1 / 3

Incontri, convegni e dibattiti in fiera

In occasione del Sana è possibile affrontare e approfondire tutte le problematiche inerenti le produzioni bio

Il Sana non è solo un'esposizione ma rappresenta anche l'occasione per tenersi aggiornati su tutto quanto ruota attorno al mondo del biologico attraverso una serie di incontri organizzati dalla fiera in collaborazione con gli espositori, il mondo della ricerca e le associazioni. Ecco dunque di seguito un "assaggio" sui principali momenti d'informazione e dibattito.

[8 SETTEMBRE

■ **L'agricoltura biologica come strumento di sviluppo sostenibile. Le prospettive nell'ambito della riforma della Pac**

Sala della Regione Emilia Romagna, ore 11-13

Dal dibattito a livello comunitario emerge la necessità che dal 2013 l'agricoltura europea si inserisca nel quadro di un'economia rurale sostenibile e dinamica, con uno sviluppo basato su norme rigorose in materia di ambiente (paesaggio agrario, presidio del territorio e gestione delle risorse idriche, conservazione dell'ecosistema e della biodiversità, lotta al cambiamento climatico), benessere degli animali, salubrità degli alimenti e sicurezza alimentare.

Sarà così? La fortezza Europa proseguirà nel sostegno indifferenziato o incentiverà l'agricoltura che produce beni di pubblica utilità come quella biologica? E qual è la visione strategica delle Regioni alle quali saranno trasferiti i fondi per lo sviluppo rurale?

Il convegno offre l'occasione per fare il punto su questi temi di grande attualità attraverso il contributo di rappresentanti delle istituzioni e del mondo produttivo.

■ **Il biologico italiano. La struttura della produzione e del consumo. Numeri e comportamenti d'acquisto: i dati Sinab e i risultati dell'Osservatorio Sana**

Sala Allemanda - Ammezzato, Pad. 33, ore 14-17,30

Anche in questa edizione vengono presentati congiuntamente i dati quantitativi e qualitativi del biologico italiano: le rilevazioni del Sinab, il Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura biologica del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e i risultati dell'Osservatorio sui consumi Sana.

Il primo presenterà i dati sulla consistenza numerica delle aziende, sulle superfici e sugli orientamenti produttivi del settore. Il secondo proporrà i risultati di alcuni focus group che hanno indagato i fattori che determinano il comportamento di acquisto e le evoluzioni delle aspettative dei consumatori di prodotti biologici nella Grande distribuzione organizzata e nei canali specializzati.

In chiusura, alcuni tra i leader della produzione e della distribuzione di prodotti biologici confronteranno le loro analisi in un *think tank* pubblico che anticiperà gli sviluppi del settore per il prossimo anno.

Programma. *Introduzione,* **Teresa de Matthaeis**, dirigente Saq,

www.ecostampa.it
104618
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Terra e Vita
Settimanale
Data 27-08-2011
Pagina 22/26
Foglio 2 / 3

Ministero Politiche Agricole e Forestali; *La consistenza del settore produttivo per superfici, numerosità e classificazione degli operatori*, **Francesco Giardina**, responsabile Sinab, *I prodotti biologici nella Gdo e nel canale specializzato. I comportamenti di consumo e di acquisto.*

Introduzione ai temi della ricerca dell'Osservatorio Sana 2011: Guido Cristini, professore di Economia e gestione delle imprese, Università di Parma (*Analisi dei risultati della ricerca*) e **Silvia Bellini**, ricercatrice di Economia e gestione delle imprese, Università di Parma (*Dati alla prova dei fatti. Discutiamone con i leader. Tavola rotonda con gli operatori della Gdo e del canale specializzato*). **Intervengono: Andrea Bertoldi**, amministratore delegato Brio; **Domenico Brisigotti**, direttore prodotti a marchio Coop; **Gianluca di Venanzo**, direttore generale Despar Servizi; **Renzo Piraccini**, presidente Almaverde Bio; **Dino Poggio**, amministratore delegato Ki Group; **Roberto Zanoni**, direttore generale Ecor-NaturaSì; **Giuseppe Zuliani**, direttore marketing e marca commerciale Conad.

■ **Il tecnico erborista. Una professione da inventare. A confronto esperienze e strategie occupazionali**

Sala Biologica, Pad. 34, ore 14 - 17,30

Una laurea oggi spesso non basta per trovare lavoro. È il problema di molti giovani, un disagio diffuso. Il convegno parte da questa considerazione e propone una riflessione intorno a una professione nuova in termini di riconoscimento universitario, ma antica come storia professionale, quella del tecnico erborista.

Tre anni di percorso universitario dedicati alle erbe officinali nelle loro molteplici applicazioni servono a formare professionisti. E dopo, cosa può fare un tecnico erborista?

Quali prospettive? Quali opportunità?

Il convegno propone un confronto che metterà in luce come questa laurea possa tradursi in molteplici professioni. Le esperienze presentate sono molto diverse tra loro ma hanno tutte un punto in comune: mostrano come è possibile "interpretare" il ruolo di tecnico erborista, le opportunità che si possono cogliere e sottolineano la necessità di considerare questa laurea con occhi nuovi, aperti al mercato e alle professioni che, per motivi anche molto diversi, utilizzano le competenze di un tecnico erborista.

[9 SETTEMBRE

■ **Aromi naturali e sintetici. Aggiornamenti normativi, evoluzione del mercato**

Sala Biologica, Pad. 34, ore 10 - 13

Il trend del naturale conquista fasce sempre più ampie di consumatori condizionando fortemente i mercati e le scelte delle imprese. L'uso di componenti e ingredienti "naturali", "sempre più naturali" e "solo naturali" è sempre più frequente e fra questi oggi devono esseri inclusi anche gli additivi, i conservanti e gli aromi utilizzati negli alimenti. Quello degli aromi è un settore molto complesso, regolamentato in maniera armonica in ambito europeo grazie ad un processo avviato dalla Commissione Europea e dagli Stati europei sin dal 1988 che riguarda migliaia di aromatizzanti di origine naturale e sintetica.

Oggi, a circa 20 anni dal primo atto comunitario, sta per essere adottato l'elenco delle sostanze aromatizzanti autorizzate nell'Unione Europea, predisposto sulla base di un'accurata analisi del rischio associato a ciascun componente dei numerosi gruppi di aromatizzanti già in uso.

Per oltre 400 sostanze, oggi prive dei dati necessari per un'adeguata valutazione del rischio, l'industria interessata dovrà fornire, entro il 2014, le prove sulla sicurezza del loro uso negli alimenti. Inoltre sulla base di altre normative, in vigore dal 2011 e armonizzate con altri settori analoghi (additivi ed enzimi), l'immissione sul mercato di queste sostanze è subordinata a un'autorizzazione rilasciata a livello comunitario sulla base di una valutazione del rischio.

L'obiettivo del convegno è quello di aggiornare sull'evoluzione del quadro normativo e tecnico degli aromi; analizzare gli orientamenti della ricerca e i trend del mercato; offrire spunti per operare scelte accurate e in linea con i tempi.

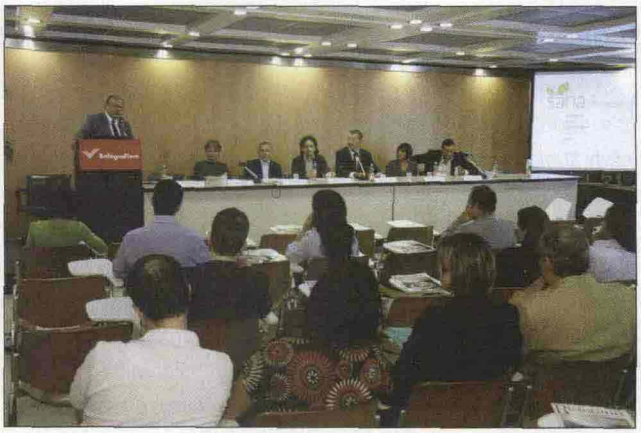
■ **Biologico e ristorazione collettiva. Un capitolato a regola d'arte. Come far crescere la qualità fra obblighi di legge e tagli dei trasferimenti**

Sala Allemanda - Ammezzato, Pad. 33 ore 10 - 13

La legge nazionale 488/99 impone agli enti gestori di ristorazione scolastica e ospedaliera l'uso quotidiano di prodotti biologici; qualche legge regionale rafforza l'obbligo, in particolare per le mense scolastiche, altre mettono a disposizione finanziamenti alle amministrazioni più virtuose. Gli enti sono chiamati a dotarsi di un capitolato che mantenga l'equilibrio tra la riduzione dei trasferimenti dal governo centrale e la massima sicurezza e qualità per

www.ecostampa.it
104618
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Terra e Vita
Settimanale
Data 27-08-2011
Pagina 22/26
Foglio 3 / 3



gli utenti.

Professionisti e rappresentanti di amministrazioni che stanno conducendo progetti modello offriranno le loro esperienze da cui trarre spunti. E gli operatori della *supply chain* proporranno idee per un servizio col miglior rapporto qualità/prezzo.

Programma: *Apertura,* **Paolo Carnemolla,** presidente FederBio; *La normativa, gli obblighi a carico dei Comuni e delle Asl e i criteri per capitolati e bandi,* **Massimo Giubilesi,** delegato alla comunicazione - Ordine nazionale dei tecnologi alimentari; *La proposta biologica nelle mense dell'Emilia Romagna. Dieci anni di esperienza,* **Tiberio Rabboni,** assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagana; *Le "ricette bio" di una media città e di un piccolo centro,* **Patrizia Berselli,** capo ufficio Refezione/rette/acquisti di Ferrara; **Michela Facchinetti,** responsabile Servizio ristorazione di Campolongo Maggiore; *La "ricetta bio" delle imprese di ristorazione,* **Antonio Giovannetti,** direttore acquisti Camst.

I produttori mettono le carte in tavola. Caratteristiche merceologiche, programmi, prezzi: *Il prezzo, ovvero una corretta valorizzazione del prodotto biologico,* **Andrea Bertoldi,** amministratore delegato Brio; *La programmazione, uno strumento per garantire la continuità della fornitura a prezzi competitivi,* **Paolo Pari,** direttore Alma Verde Bio; *Gli aspetti merceologici dei capitolati,* **Renzo Venturini,** presidente CarneSì. *Conclusioni:* Paolo Carnemolla e Massimo Giubilesi.

■ **Il bio fuori casa. A tu per tu con la nuova norma. Incontro-dibattito sulla bozza di regolamento per la certificazione biologica della ristorazione commerciale**

Sala Arena, Pad 31, ore 15 - 17

Il regolamento Ce n. 834/2007 non prende in considerazione le attività di ristorazione collettiva e commerciale con prodotti biologici e consente agli Stati membri di adottare norme nazionali. La crescita della domanda ha visto il parallelo aumento del numero di locali che offrono prodotti biologici, ma le potenzialità di sviluppo del settore nei pasti fuori casa sono enormi. È necessario un quadro normativo snello e praticabile che sia nel contempo in grado di assicurare la massima garanzia ai consumatori e la trasparenza del mercato.

Il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e i rappresentanti degli operatori si confronteranno sulle proposte attualmente sul tappeto.

Intervengono: Teresa De Matthaeis, dirigente Saq, Ministero Politiche Agricole e Forestali; **Massimo Giubilesi,** delegato alla comunicazione - Ordine nazionale dei tecnologi alimentari; **Paolo Carnemolla,** presidente FederBio, **Edi Sommariva,** direttore Fipe, **Esmeralda Giampaoli,** presidente nazionale Fiepet.

[10 SETTEMBRE

■ **Meccanizzazione e tecnologia nella produzione di piante officinali**

Sala Biologica - Pad. 34 ore 10-17

La produzione di piante officinali è carente di conoscenze sulla meccanizzazione delle operazioni colturali, della raccolta e delle operazioni post-raccolta che di solito sono svolte in ambito aziendale.

Il tema del convegno meccanizzazione e tecnologia delle colture officinali dal campo allo stabilimento offrirà a coltivatori e professionisti l'opportunità di confrontarsi con tecnici di aziende ed esperti del settore. Chiuderà il convegno una tavola rotonda dove i produttori di piante officinali potranno interagire con costruttori e tecnici per la soluzione di problemi pratici.

L'incontro è a cura della Federazione Italiana dei Produttori di Piante Officinali (Fippo)

Programma. *Mattina:* macchine e soluzioni innovative per la lotta alle infestanti, la raccolta della camomilla con il prototipo sviluppato dal Cnr, essiccazione: soluzioni, tecnologie costi, la distillazione: principi e tipologie di distillatori, magazzinaggio e controllo delle infestanti. *Pomeriggio:* sarchiatrici e altre macchine (essiccatoi, distillatori, estrattori, magazzinaggio).

[11 SETTEMBRE

■ **Il mercato erboristico. caratteristiche, evoluzioni, trend**

Sala Biologica - Pad. 34, ore 10 - 13

Programma: *Presentazione dei risultati della ricerca "L'erboristeria nella società globale"* a cura del Dipartimento di Sociologia A. Ardigò, Università di Bologna. Responsabile della ricerca: **Piergiorgio Degli Esposti.** Segue: *Il ruolo dell'erboristeria nel mercato attuale. Aspettative, tendenze ed evoluzione,* tavola rotonda a cura di Fei, Unerbe e Suste e *3a edizione Premio di Laurea Fei* (saranno premiati i laureati in Tecniche Erboristiche e denominazioni affini). ■

Le indicazioni sopra riportate sono aggiornate al 29 luglio.
Per ulteriori informazioni: www.sana.it.

www.ecostampa.it
104618
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.