

Il Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari insieme con l'Ordine Regionale Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria organizza il

WORKSHOP - TAVOLA ROTONDA

"Semplicemente Pasta: tecnologie, innovazione, controlli, tendenze del mercato"

**Pasta Trend Fiera di Bologna, Lunedì 4 Aprile 2011
Sala D ore 14.30-17.00**

Presentazione

Il comparto agroalimentare è il secondo settore produttivo del nostro paese con oltre 180 miliardi di euro di fatturato, circa il 15% del PIL: la filiera pasta secca e fresca contribuisce a questo successo con 185 pastifici, 3 Milioni di tonnellate di cui circa la metà esportate e 28 kg di consumo pro-capite.

L'Italia dimostra di essere leader in Europa e nel Mondo sul piano tecnologico e qualitativo, capace di governare un modello di sviluppo, organizzazione, formazione, innovazione, creatività nella filiera agro-alimentare, dalla produzione primaria alla ristorazione.

La dieta mediterranea sancita dall'UNESCO nel 2010 come "patrimonio immateriale dell'umanità", pone la pasta come elemento fondamentale per una corretta e conveniente alimentazione per tutte le età ed il progetto Expo 2015 individua l'Italia come "paese del cibo sano, buono e sostenibile" dal campo alla tavola, richiamando principi fondamentali di sicurezza, qualità e rispetto dell'ambiente, come sancito dal Libro Bianco UE sin dal 2000. I Tecnologi Alimentari sono gli specialisti moderni che possiedono competenze multidisciplinari e distintive in campo scientifico, tecnologico, legislativo, gestionale e mettono in campo esperienze e valori per garantire alimenti sani e gustosi prodotti con tecnologie a basso impatto ambientale, controllando tutte le fasi del processo produttivo e limitando il più possibile la presenza di additivi.

Le testimonianze offerte dagli addetti ai lavori protagonisti della filiera (produzione, distribuzione, controllo qualità, certificazione) in materia di tecnologie di produzione e conservazione, sicurezza alimentare, innovazione di prodotto, tendenze di consumo e strategie di mercato, è in grado di offrire un osservatorio privilegiato per comprendere la situazione attuale e gli scenari futuri.

INTERVENGONO

- **Stefano Zardetto**, Tecnologo Alimentare - Resp. Qualità Ricerca e Sviluppo Voltan SpA
- **Serena Pironi**, Tecnologo Alimentare - Resp. Controllo Qualità Canuti srl
- **Alessio Marchesani**, Tecnologo Alimentare - Marketing Department Storci SpA
- **Michele Ieva**, Dir. Commerciale LD Discount SpA Gruppo Lombardini
-, Dir. Marketing Food/non food Private Label COOP ITALIA
- **Alberto Cellino**, Presidente Pastificio F.lli Cellino S.P.A.
- **Santina Modafferi**, Food Industry Manager Certiquality srl

MODERA

Luigi Rubinelli, Direttore di MARK UP

Al termine Finger Food & Bollicine di Qualità per tutti i partecipanti