

Le
giornate
di
Ipack-Ima

“TECNOLOGIE PER
FRESCHI, FRESCHISSIMI E
CONVENIENCE FOOD”

MILANO
15 GIUGNO 2011

SEMINARI
WORKSHOP
DIMOSTRAZIONI LIVE
TAVOLA ROTONDA

PROGRAMMA

l'evento per GDO, HO.RE.CA
e Industria Alimentare

*Sala Collina, Il Sole 24 Ore
Via Monte Rosa 91, Milano*

CON IL SUPPORTO DI



Thinking of you



EXHIBITORS DIETETICA srl, HERAEUS spa, GOGGIO spa

CON IL PATROCINIO DI

ORGANIZZATA DA



UNITED NATIONS
INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION



MERCOLEDÌ 15 GIUGNO 2011

9.00, REGISTRATION & WELCOME COFFEE

9.30, APERTURA DEI LAVORI E RELAZIONI INTRODUTTIVE

Ipack-Ima spa - GUIDO CORBELLA, *Amministratore Delegato*

Il fresco e il convenience nella percezione e nelle abitudini alimentari dei consumatori

PIERLUIGI BASSO, *Ricercatore e Docente di Semiotica e Comunicazione Alimentare presso l'Università IULM di Milano e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Back to the Future: l'innovazione tecnologica nel settore dei freschissimi e dei convenience food

CLAUDIO PERI, *Professore Emerito dell'Università degli Studi di Milano e Presidente del Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze*

10.30, Sessione "FRESCHI, FRESCHISSIMI E IV GAMMA"

Chairperson: TOMMASO MAGGIORE, *Professore Ordinario di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee presso l'Università degli Studi di Milano*

Il quadro economico della IV gamma

DARIO CASATI, *Professore Ordinario di Economia Agroalimentare* e LUCIA BALDI, *Ricercatore di Economia Agroalimentare presso l'Università degli Studi di Milano*

Presente e prospettive future della IV gamma

ALBERTO PARDOSSI, *Professore Ordinario di Orticoltura presso l'Università degli Studi di Pisa* e ANTONIO FERRANTE, *Ricercatore di Orticoltura e Floricoltura presso l'Università degli Studi di Milano*

L'organizzazione della filiera nel comparto della IV gamma

AOP UNOLOMBARDIA - Ambrogio De Ponti, *Presidente*

Dalla IV gamma ai piatti pronti freschi: evoluzione naturale

LA LINEA VERDE - Demian Becchetti, *Direttore Stabilimento e Direttore R&D*

Sistema innovativo di trattamento termico e confezionamento in buste asettiche per derivati del pomodoro

SOLANA e GOGLIO - Antonio Casana, *Direttore presso SOLANA* e Osvaldo Bosetti, *Direttore Converting e R&D presso GOGLIO*

Qualità dei freschissimi: modificazioni indotte dalle lavorazioni "al minimo"

MARCO DALLA ROSA, *Professore Ordinario di Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Bologna*

13.00, LUNCH con dimostrazioni e degustazioni a cura di CAMST in collaborazione con Electrolux, La Linea Verde e Dietetica

14.15, Sessione "I PRODOTTI DI CONVENIENCE"

Chairperson: ANNA AMINA CIAPPELLA, *Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari - Regione Lombardia e Liguria*

Passato, presente e futuro dei convenience food

SALVATORE CIAPPELLANO, *Professore Associato di Fisiologia presso l'Università degli Studi di Milano*

Microbiologia e igiene nei segmenti della IV gamma e dei convenience

MARA LUCIA STECCHINI, *Professore Ordinario di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale* e ELENA VENIR, *Ricercatore di Scienze degli Alimenti presso l'Università degli Studi di Udine*

Tecnologia del sottovuoto: per una cottura migliore nell'aspetto e nella sostanza

ELECTROLUX e EATALY - Massimo Ogliotti, *New Concept Development presso Electrolux* e Giorgio Chiesa, *Executive Chef presso Eataly*

Convenience food per la ristorazione senza glutine

AIC, ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA e DIETETICA - Susanna Neuhold, *Responsabile Area Food presso AIC* e Katia Vitiello, *Responsabile Prodotti Dietetici presso DIETETICA*

La produzione di preparazioni gastronomiche in atmosfera protettiva per la GDO

CAMST - Simone Gozzi, *Responsabile Qualità*

Vantaggio ambientale dallo sviluppo di nuovi packaging per gli alimenti freschissimi e i convenience food

GSICA, GRUPPO SCIENTIFICO ITALIANO DI CONFEZIONAMENTO ALIMENTARE - Luciano Piergiovanni, *Professore Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari presso l'Università degli Studi di Milano e Presidente GSICA*

16.30, COFFEE BREAK

16.45, Tavola Rotonda "PRODUZIONE E GUSTO: IL FUTURO DEI PRONTI AL CONSUMO" in collaborazione con MARK UP

Moderatore: CRISTINA LAZZATI, *Vicedirettore Area Retail Business Media - GRUPPO 24 ORE*

Partecipano:

AUTOGRILL - Nicola Caramaschi, *Direttore Qualità Sicurezza Ambiente*

AITA, ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIE ALIMENTARI - Sebastiano Porretta, *Presidente*

BONDUELLE ITALIA - Antono Salvatore, *Direttore Industriale & Acquisti*

FIT-ITALIA - Gianni Di Falco, *Amministratore*

FUTURE BRAND - Susanna Bellandi, *Amministratore Delegato Milano e Parigi*

GIUBILESI & ASSOCIATI - Massimo Giubilesi, *Presidente*

UNIVERSITA' DI MILANO - Claudia Balzaretto, *Ricercatore del Dipartimento VSA Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare*

SCHEDA D'ISCRIZIONE

Le
giornate
di
Ipack-Ima

TECNOLOGIE PER
FRESCHI, FRESCHISSIMI E
CONVENIENCE FOOD

La partecipazione all'evento è libera e gratuita previa registrazione e fino ad esaurimento posti sulla base della cronologia d'iscrizione. Si prega di confermare l'adesione preregistrandosi on-line sul sito www.ipack-ima.com oppure via fax 02.33619826.

Segreteria di Ipack-Ima Spa
tel. 02.319109.244 - fax. 02.33619826 - e-mail: aputignano@ipackima.it

MILANO
15 GIUGNO 2011
Sala Collina, Il Sole 24 Ore
Orario: 9.00 - 18.30

COGNOME:	
NOME:	
RAGIONE SOCIALE:	
VIA:	
CITTÀ:	PROV.
TEL:	FAX:
E-MAIL:	WWW.
Attività dell'azienda : <input type="checkbox"/> Industria Alimentare <input type="checkbox"/> GDO <input type="checkbox"/> HO.RE.CA. <input type="checkbox"/> Produttore imballaggi/materiali <input type="checkbox"/> Produttore di tecnologie <input type="checkbox"/> Servizi	

Informativa privacy

In conformità all'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), Vi informiamo che i dati personali da Voi forniti con la presente scheda di partecipazione saranno inseriti in una banca dati, utilizzati ed elaborati per l'invio di materiale pubblicitario o promozionale, informazioni commerciali e fini statistici. Titolare e responsabile del trattamento: Ipack-Ima spa - C.so Sempione 4 - 20154 Milano. I dati da voi forniti potranno essere comunicati ad altri

soggetti contrattualmente collegati a Ipack-Ima spa per le finalità sopra indicate. Ai sensi dell'art. 7, terzo comma, avete la facoltà di richiedere in qualsiasi momento e gratuitamente la modifica o la cancellazione dei dati di cui sopra, scrivendo a Ipack-Ima spa - C.so Sempione 4 - 20154 Milano.

Data e firma

PARTECIPATE IN QUALITÀ DI SPONSOR ALL'EVENTO: SCEGLIETE LA FORMULA GIUSTA

**MAIN
SPONSOR**

2.500,00 euro + IVA

Presenza commerciale

- Table top con banner up personalizzato

Visibilità / Presenza Logo Aziendale

- home page del sito dell'evento, con link al sito aziendale
- advertising Sole 24 Ore
- materiale promozionale dell'evento

Comunicazione qualificata

- News dedicata all'interno delle NET-letter
- Inserimento materiale promozionale nel kit uditori

Contatti selezionati

- Elenco dei nominativi dei partecipanti al convegno

EXHIBITOR

1000,00 euro + IVA

Presenza commerciale

- Table top con banner up personalizzato

Contatti selezionati

- Elenco dei nominativi dei partecipanti al convegno

Per adesioni, informazioni o ulteriori forme di sponsorizzazione

Emanuele Guido, Ipack-Ima spa
tel. 02.319109.229 - fax. 02.33619826
e-mail: eguido@ipackima.it

LO STEERING COMMITTEE

Presidente:	Claudio Peri
Partecipanti:	
A.I.T.A.	Sebastiano Porretta
CONSERVE ITALIA	Fabio Fregnani
GIUBILESI & ASSOCIATI	Massimo Giubilesi
G.S.I.C.A.	Luciano Piergiovanni
LO SCOIATTOLO	Andrea Tognon
MCDONALD'S ITALIA	Luca Bollani
O.T.A. - LOMBARDIA E LIGURIA	Amina Ciampella
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA	Marco Dalla Rosa
UNIVERSITÀ DI MILANO	Tommaso Maggiore
UNIVERSITÀ DI MILANO	Antonio Ferrante

Le
giornate
di
Ipack-Ima

TECNOLOGIE PER
FRESCHI, FRESCHISSIMI E
CONVENIENCE FOOD

Organizzazione:

Ipack-Ima spa
C.so Sempione, 4
20154 Milano
tel. +39 02 3191091
fax +39 02 33619826
www.ipackima.it

in collaborazione con: **GRUPPO 24 ORE**

I MEDIA PARTNERS



IPACK-IMA 2012.

No better place to trade

Un formidabile trend di crescita con un aumento costante dei visitatori da tutto il mondo. Un evento davvero globale, e l'unica mostra nel settore processo, packaging e logistica accreditata presso le agenzie del polo agroalimentare dell'ONU. Una Business Community che fa interagire fornitori e utilizzatori di tecnologie, anche sul web. Tutto lo spazio all'innovazione e alla sostenibilità. Ecco perché IPACK-IMA 2012 è il luogo ideale per essere protagonisti del mercato.

ipack ima



Fieramilano
28 febbraio - 3 marzo 2012

ipack-ima.com

**PROCESSING, PACKAGING
AND MATERIAL HANDLING**

Organizzata da: Ipack-Ima spa - corso Sempione 4 - 20154 Milano
tel. +39 023191091 - fax +39 0233619826 - e-mail: ipackima@ipackima.it - www.ipack-ima.com

Promossa da:



Patrocinata da:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Ministero dello Sviluppo Economico



World Food Programme

