

La valorizzazione del prodotto alimentare

Obiettivi e destinatari

Il Settore Promozione della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione, ripropone per il quinto anno il tema della valorizzazione del prodotto agroalimentare.

Il programma della prima giornata è dedicato al tema dei sottoprodotti: sebbene questi non siano intrinsecamente pericolosi, la loro natura organica e la produzione concentrata in limitati periodi dell'anno pongono importanti problemi di inquinamento. Tuttavia, è stata ormai dimostrata la possibilità di recuperare composti ad alto valore aggiunto da questi sottoprodotti, da utilizzare in campo farmaceutico, chimico ed alimentare. Manca però, tuttora, un approccio integrato che consenta un recupero completo dei sottoprodotti attraverso la messa a punto di tecnologie efficaci e sostenibili dal punto di vista economico e ambientale, con la produzione finale di diversi prodotti con caratteristiche standard e dimostrate applicazioni in molteplici settori.

Nella seconda giornata, incentrata sulla filiera lattiera casearia, verranno approfonditi gli aspetti di valorizzazione del prodotto, quelli tecnici e le esigenze territoriali relative ad alcune tra le filiere più significative del comparto agroalimentare piemontese. In particolare verrà presentata e distribuita la nuova guida **Torino Cheese** realizzata dalla Camera di commercio di Torino.

L'evento, rivolto alle PMI, nasce con lo scopo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende offrendo stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

Mercoledì
11 dicembre 2013
dalle 8.45 alle 13.00
Sala Einaudi

Giovedì
12 dicembre 2013
dalle 9.30 alle 15.30
Sala Einaudi

Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino

Programma

Mercoledì 11 dicembre

L'utilizzo dei sottoprodotti provenienti dall'industria alimentare

- 8.45 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Saluti istituzionali
- 9.15 La classificazione normativa tra rifiuto e sottoprodotto
Neva Monari, studio Avvocati per l'impresa, Torino
- 10.00 Applicazioni alimentari di sottoprodotti orto-frutticoli ed enologici
Giuseppe Zeppa, DISAFA, Università di Torino
- 10.30 Recupero di composti ad alto valore aggiunto con attività prebiotica da by-products e biomasse vegetali ed animali
Marco Arlorio, DSF, Università del Piemonte Orientale A. Avogadro
- 10.50 Nuovi approcci per il recupero di frazioni cruscali ad alto contenuto in composti bioattivi da cereali
Monica Locatelli, DSF, Università del Piemonte Orientale A. Avogadro
- 11.00 Break
- 11.30 L'utilizzo dei sottoprodotti della filiera della carne
Gianpaolo Carelli, Lipofood
- 11.50 Produzione di biogas da rifiuti di supermercati
Paolo Balsari, DISAFA, Università di Torino
- 12.10 Case history: utilizzo dei sottoprodotti nel settore alimentare
Francesco Nota
- 12.30 Discussione con il pubblico

Modera: **Pietro Piccarolo**, Presidente Accademia di Agricoltura di Torino

Giovedì 12 dicembre

Il settore Lattiero caseario

- 9.30 Saluti istituzionali
- 9.45 Il progetto di valorizzazione della Camera di commercio: Torino Cheese
Italo Bevione, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Giuseppe Zeppa, DISAFA, Università di Torino
- 10.05 Il consumo di prodotti lattiero caseari tra linee guida, piacere e tradizione
Andrea Pezzana, Ospedale San Giovanni Bosco, Torino
- 10.25 Il marchio di valorizzazione Trace Cheese
Pasquale Marasco, Fondazione Torino Wireless
- 10.45 Studi sui prodotti lattiero-caseari della provincia di Torino: la Toma del lait brusc e il progetto "Torino Cheese"
Alessandro Bonadonna e Giovanni Peira, Università di Torino
- 11.05 Break
- 11.20 L'etichettatura dei prodotti lattiero caseari
Paola Rebufatti, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.40 Panoramica della produzione lattiero casearia
Luca Nicolandi, ASL TO 3
- 12.00 Prodotti lattiero caseari: attività di ricerca in sicurezza alimentare
Lucia Decastelli, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- 11.20 Discussione partecipanti
- 13.00 Lunch
- 14.00 Il settore lattiero caseario in Alps Benchmarking
Patrizia Mellano, Camera di commercio di Cuneo

14.20 Esperienza di valorizzazione delle piccole produzioni casearie
Guido Tallone, Istituto Lattiero Caseario, Moretta (Cn)

15.00 Discussione con i partecipanti

Modera: **Carola Palella**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico
Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165
10127 Torino
tel. 011 6700 241
fax 011 6700 100
labchim@lab-to.camcom.it

Note organizzative

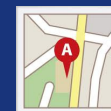
Gli incontri si terranno:

l'**11 dicembre** dalle 8.45 alle 13.00, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/sottoprodotti **entro martedì 10 dicembre**.

Il **12 dicembre** dalle 9.30 alle 15.30 presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/lattiero_caseario **entro mercoledì 11 dicembre**.



per visualizzare
la piantina del Centro
Congressi Torino Incontra
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontra>



per le modalità
di accesso al parcheggio
Valdo Fusi, adiacente al
Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>