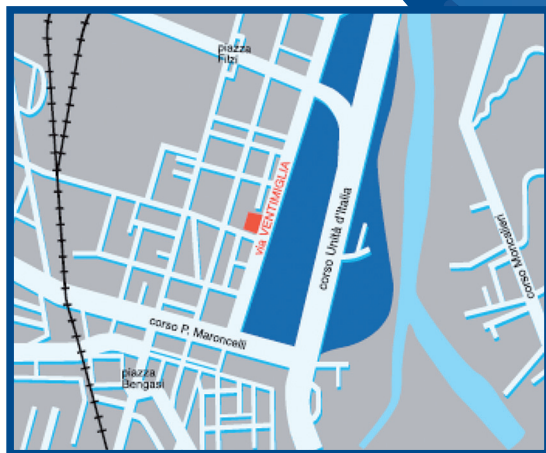


PRODOTTI DA FORNO

LA TRADIZIONE CHE SI RINNOVA

l'esperienza del Piemonte e della Valle d'Aosta



NOTE ORGANIZZATIVE

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito www.promopoint.to.camcom.it/Prodotti_Forno entro giovedì 14 maggio.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
via Ventimiglia, 165 10127 Torino
tel. 011 670 0241/209 fax 011 670 0100
labchim@lab-to.camcom.it

Mercoledì 15 maggio 2013

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
via Ventimiglia 165, Torino

**CONVEGNO
A PARTECIPAZIONE GRATUITA**

ENTI PATROCINANTI

PROGRAMMA

- 10.00 Saluti istituzionali
Presidente Ordine Tecnologi Alimentari
Piemonte Valle d'Aosta
Direttore Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

PRODOTTI DA FORNO: NORMATIVA COGENTE E COMPETENZE

- 10.20 QUALI REGOLE NELL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI DA FORNO
Paola Rebufatti Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 10.40 MATERIALI E OGGETTI A CONTATTO CON ALIMENTI (MOCA): COME VALUTARNE LA CONFORMITÀ QUALI STRUMENTI DI PRODUZIONE, DI PROMOZIONE E DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO
Laura Bersani Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

LA FILIERA DEI PRODOTTI DA FORNO "CASE HISTORIE"

- 11.00 MICROIMPRESA E MERCATO INTERNAZIONALE: LA SFIDA ATTRAVERSO GLI STANDARD VOLONTARI
Cristina Concaro Tecnologa Alimentare
- 11.20 PROGETTO DI RECUPERO E VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE DI CEREALI IN PARTICOLARE SEGALE
Mauro Bassignana Institut Agricole Régional
- 11.40 L'ATTIVITÀ MOLITORIA COME ANELLO DI CONGIUNZIONE TRA IL MONDO AGRICOLO E I PRODOTTI DA FORNO
Mauro Tavano Molino Tavano SPA
- 12.00 ESEMPI DI PRODOTTI DI QUALITÀ VALDOSTANI
la produzione del Pan Ner: progetto ALCOTRA
Francesca Morandin

PROGRAMMA

- 12.20 PIEMONTE AGRICOLTÀ
esempi di Prodotti di Qualità piemontesi il pane nero Provincia del Verbano Cusio Ossola e i grissini della Provincia di Torino
Giuseppe Nicola Studio Tetis
- 12.40 UN'AZIENDA PIEMONTESE CHE UTILIZZA MATERIE PRIME PIEMONTESE
Massimo Albertengo Albertengo Panettoni SPA
- 13.00 BUFFET OFFERTO DA OTA CON PRODOTTI TRADIZIONALI PIEMONTESE
- ### PROSPETTIVE FUTURE E SVILUPPO DEI PRODOTTI DA FORNO
- 14.30 LA FORMAZIONE ELEMENTO IMPORTANTE PER IL FUTURO DEL SETTORE E PER TRAMANDARNE LA TRADIZIONE, INTERVENTI DELLE REALTÀ FORMATIVE
Valeria Gili Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione Beccari di Torino
Valentina Romiti Ivano Palese, V.C.O. Formazione
- 15.20 INGREDIENTI INNOVATIVI DA DECORTICAZIONE SELETTIVA DI ORZO E FRUMENTO TENERO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO FUNZIONALI
Jean Daniel Coisson Univesità del Piemonte Orientale
Dip. di Scienze del Farmaco & Drug and Food Biotechnology Center
- 15.40 INNOVAZIONE E FUNZIONALIZZAZIONE NELL'AMBITO DEI PRODOTTI DA FORNO
Marta Bertolino DISAFA Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
- 16.30 VISITA DEL LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO