



## FOOD MOOD EVENTS

23-24-25 Ottobre 2008

Centro Congressi Lingotto - via Nizza 280, Torino

Eataly - via Nizza 230, Torino

Per la prima volta a Torino, **in concomitanza con la settima edizione del Salone Internazionale del Gusto**, una **tre giorni** dedicata alla **creazione di partenariati tecnologici transnazionali in campo agro-alimentare** e all'approfondimento di temi strategici dell'industria alimentare.

*Un evento realizzato grazie al contributo di Regione Piemonte (Settore Promozione della Direzione al Commercio) e inserito nel calendario di Torino World Design Capital 2008.*

Giovedì 23 ottobre 2008 – ore 17.00 - Sala Madrid - Centro Congressi Lingotto, Torino

CONVEGNO:

### **Sicurezza alimentare, eco-produzioni ed eco-imballaggi per le grandi imprese**

Moderatore:

**D. Marco De Faveri**, Ordinario di impianti dell'industria alimentare; Direttore Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza

Intervengono:

- **Pierstefano Berta**, Direttore Industriale Pernod Ricard Italia  
*"Radici locali e ambizioni mondiali: sviluppo sostenibile e ecodesign in una grande multinazionale"*
- **M. Daria Fumi**, Docente di Enologia II - Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare - Università Cattolica del Sacro Cuore - Piacenza  
*"Riflessi della Qualità degli Ambienti di Produzione su Sicurezza e Qualità Alimentare"*
- **Marco Sachet**, Direttore Istituto Italiano Imballaggio  
*"Packaging: come correlare la sicurezza per l'alimento e i riflessi ambientali"*
- **Luisa Torri**, Ricercatrice in Tecnologie Alimentari - Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colono  
*"L' imballaggio alimentare tra presente e futuro: innovazione, sicurezza e sostenibilità"*.

A seguire tavola rotonda con i partecipanti.

LA PARTECIPAZIONE AL CONVEGNO E' GRATUITA PREVIA REGISTRAZIONE **ENTRO IL 10 OTTOBRE 2008** ATTRAVERSO IL PORTALE [www.promopoint.pie.camcom.it](http://www.promopoint.pie.camcom.it)

Per informazioni: [g.morselli@e23.it](mailto:g.morselli@e23.it) – tel (39) 011 5693665





Venerdì 24 ottobre 2008 – ore 9.30 - 17.30 - Sala dei 200 e Sala Punt&Mes - Eataly, Torino

GIORNATA BUSINESS TO BUSINESS:

## **Incontri bilaterali tra imprese mirati a favorire partenariati tecnologici per la sostenibilità e la sicurezza nel settore agro-alimentare**

Per la prima volta a Torino, in occasione della nuova edizione del Salone Internazionale del Gusto, il consorzio **ALPS Enterprise Europe Network** organizza una giornata volta a favorire l'incontro tra **PMI, grandi aziende, istituti di ricerca e centri di competenza** europei che intendono offrire e/o ricercare tecnologie e competenze **nel settore agroalimentare**.

L'evento rappresenta **un'opportunità unica per incontrare potenziali partner europei**, allacciare dei contatti per **collaborazioni internazionali** ed essere aggiornati sulle ultime tendenze e innovazioni.

L'invito si rivolge **a tutte le aziende ed enti di ricerca che sviluppano o producono tecnologia, sistemi, prodotti, materiali o componenti** nei settori sopra citati e desiderano trovare delle controparti europee per la **vendita della propria tecnologia**, per la **ricerca di nuove soluzioni tecnologiche** o per impostare congiuntamente ulteriori **attività di ricerca**.

Per ogni singolo partecipante sarà elaborata un'agenda personalizzata di appuntamenti, richiesti sulla base di un catalogo di offerte e richieste di tecnologia.

LA PARTECIPAZIONE ALLA GIORNATA E' GRATUITA PREVIA REGISTRAZIONE **ENTRO IL 10 OTTOBRE 2008** ATTRAVERSO IL PORTALE [www.promopoint.pie.camcom.it](http://www.promopoint.pie.camcom.it).

Per informazioni: [innovazione@pie.camcom.it](mailto:innovazione@pie.camcom.it) - tel (39) 011 5669235/4

Settori tecnologici:

- a) sicurezza alimentare: tecnologie per la tracciabilità del prodotto ed il controllo di qualità
- b) eco-produzioni: processi innovativi per il riciclaggio e riutilizzo degli scarti di produzione, tecnologie per gestione intelligente dell'energia nella produzione alimentare
- c) eco-imballaggi: prodotti innovativi eco-compatibili per imballaggio degli alimenti





Sabato 25 ottobre 2008 – ore 10.00 - Sala Madrid - Centro Congressi Lingotto, Torino

CONVEGNO:

## Le Nuove Prospettive del Gusto e dell'Aroma

Moderatore:

**Gianni Bologna**, Ideatore del progetto Food Mood

Intervengono:

- **Anne Rossignol Castera**, Direttrice Ricerca presso ITERG (FR) del programma Optimoil;
- **Yves Roptin**, Direttore generale di Mc Cain Italia  
*"L'evoluzione degli Oli di cottura"*
- **Bernard Lahousse**, Direttore Creativo di CREAM (BE)  
Dimostrazione del programma Food Preparing  
*"La filosofia degli aromi"*
- **Emanuel Leveugle**, Amministratore Delegato di GERMES D'IDEES (FR)  
*"L'industria dei piatti pronti biologici"*

LA PARTECIPAZIONE AL CONVEGNO E' GRATUITA PREVIA REGISTRAZIONE **ENTRO IL 10 OTTOBRE 2008**  
ATTRAVERSO IL PORTALE [www.promopoint.pie.camcom.it](http://www.promopoint.pie.camcom.it)

Per informazioni: [g.morselli@e23.it](mailto:g.morselli@e23.it) – tel (39) 011 5693665

### Eventi 3

Via Santa Teresa, 15 10121 Torino (TO)  
tel. (39) 011 5693665 - fax (39) 011 5694012

[g.morselli@e23.it](mailto:g.morselli@e23.it)

[www.e23.it](http://www.e23.it)

### Unioncamere Piemonte

Via Cavour, 17 10123 Torino (TO)  
tel (39) 011 5669235/4 - fax (39) 011 5119144

[innovazione@pie.camcom.it](mailto:innovazione@pie.camcom.it)

[www.promopoint.pie.camcom.it](http://www.promopoint.pie.camcom.it)

