

MOSTRE FIERE E CONVEGNI

a cura di **Emanuela Giorgi**

Anticipazioni e resoconti di eventi sull'igiene, la sicurezza e i controlli nel settore agroalimentare.

SALONE

Sana

31ª edizione del salone internazionale del biologico e del naturale.

Bologna, 6-9 settembre 2019

www.sana.it



Previste anche:

- l'area "Sana Care&Beauty", dedicata a business e networking per gli operatori e i professionisti del comparto erboristeria, cosmetica e parafarmacie, che ospita le aziende produttrici di cosmetici biologici e naturali, prodotti per la bellezza e la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti e servizi naturali per la cura della persona;
- l'area Green Lifestyle, dedicata a tecnologie e soluzioni ecocompatibili, tessuti naturali, proposte alternative per l'abitazione e l'ufficio ecologici, oltre a prodotti per hobby, tempo libero e per le persone che desiderano rispettare l'ambiente nella loro quotidianità.

Ma Sana non è solo business.

Torna a Bologna, dal 6 al 9 settembre, Sana, il salone internazionale del biologico e del naturale, organizzato da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio. In mostra, alimenti freschi e confezionati, prodotti lattiero-caseari e gelati, alimenti a base di carne e di pesce, oli, pasta, riso, cereali, dolci e prodotti da forno, alimenti dietetici, miele e conserve, vini e bevande, tutti rigorosamente bio.

SALONE

Simeì

Torna a Fiera Milano il salone internazionale delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento

Rho (MI), 19-22 novembre 2019

www.simeì.it



mostre, fiere e convegni

Parallelamente al momento commerciale, infatti, sono in programma i seminari di Sana Academy, ancora in via di definizione, e la presentazione dei dati dell'Osservatorio Sana.

La 28ª edizione di Simeì, il salone internazionale delle macchine per l'enologia e l'imbottigliamento, si terrà a Fiera Milano di Rho dal 19 al 22 novembre prossimo.

La manifestazione "si rinnova profondamente per diventare una vera e propria fiera "globale" di tecnologie, prodotti e accessori per l'enologia. Grazie a una vasta operazione di incoming di operatori e produttori provenienti dai cinque continenti e a nuove partnership con le associazioni di categoria e importanti istituzioni quali Ministero dello Sviluppo Economico, ICE-Agenzia e Simest questa edizione rappresenterà una svolta nella storia del Simeì". Ad affermarlo è Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, l'ente organizzatore.

L'ultimo appuntamento con la manifestazione è stato a Monaco di Baviera nel 2017, ma da quest'anno Simeì torna in Italia, dove sarà un incontro fisso, con cadenza biennale.

Parola d'ordine dell'edizione 2019 è Incoming, progetto che nel 2017 ha portato al Simeì oltre 150 delegati da tutto il mondo e che quest'anno verrà potenziato attraverso un impiego di energie e risorse di promozione internazionale anche grazie a Simest, società del Gruppo Cassa Depositi e Prestiti che sostiene la crescita delle imprese italiane. Obiettivo: raddoppiare la presenza di buyer, operatori e produttori provenienti da tutte le regioni viticole mondiali, al fine di sviluppare nuove collaborazioni con le istituzioni

CONFERENZA

MS Food DAY

Conferenza biennale dedicata alla spettrometria di massa applicata agli alimenti



Camerino, 25-27 settembre 2019

www.spettrometriadi massa.it/Congressi/6MS-FoodDay/

pubbliche e le associazioni di rappresentanza dei produttori e i professionisti della vitivinicoltura anche a livello internazionale.

Altra novità dell'edizione 2019, pur mantenendo Simeì la propria "verticalità" sul mondo del vino, sarà l'apertura a quelle filiere produttive affini al vino, quali l'olio, le birre artigianali e non, e il mondo degli spirits che, con l'enologia, condivide sempre di più processi, pratiche produttive e, quindi, tecnologie, prodotti e accessori.

"La globalizzazione dei consumi, ma anche delle produzioni – aggiunge Paolo Castelletti, segretario generale Unione Italiana Vini – ci ha spinto a rivedere l'impianto generale di Simeì, estendendolo a settori produttivi del "liquid food" vicini al vino, ma soprattutto allargando in maniera sistematica e organizzata la strategia promozionale della fiera verso un orizzonte internazionale".

Ma Simeì va oltre la dimensione espositiva per diventare spazio d'incontro e confronto tra gli operatori del settore vitivinicolo e le aziende produttrici di macchine e prodotti per l'enologia e il beverage.

Sei i temi principali del

programma convegnistico nell'edizione 2019: il ruolo dell'architettura nel progetto e nel marketing di una cantina, le nuove frontiere dell'utilizzo del legno nella produzione e affinamento dei vini, la prima convention mondiale delle donne del vino, il confronto – sul packaging e il visual design dell'olio extra vergine d'oliva – tra Italia e Spagna, un focus sulla viticoltura eroica e, infine, un programma di incontri sulla formazione e aggiornamento in tema di ricerca enologica.



Dal 25 al 27 settembre si svolgerà a Camerino (MC) il 6° MS Food Day, una conferenza biennale incentrata su tutti gli argomenti relativi all'uso, ai metodi e alle applicazioni della spettrometria di massa negli alimenti. Un'occasione per fare il punto sullo stato dell'arte di questa tecnologia dal punto di vista della ricerca, della strumentazione e degli utilizzi.

La conferenza comprenderà conferenze plenarie, comunicazioni orali e poster.

Previste anche 10 borse per la partecipazione di giovani

SALONE

Meat-Tech

Quattro giorni dedicati a lavorazione, trasformazione e confezionamento di salumi, carne e derivati

Rho (MI), 4-7 maggio 2021

www.ipackima.com



ricercatori, finanziate dalla Divisione di Spettrometria di massa della Società Chimica Italiana.

"Alimenti sicuri e con buone caratteristiche nutrizionali e sensoriali – si legge sul sito della Società Chimica Italiana – sono necessari per una soddisfacente qualità della vita. Per questo motivo, autenticazione e tracciabilità dei prodotti alimentari, caratterizzazione dei loro componenti, controllo qualità, identificazione e quantificazione di additivi, allergeni, contaminanti chimici e microbiologici, conservazione di componenti alimentari durante lo stoccaggio e la lavorazione e determinazione delle proprietà nutrizionali e sensoriali di un alimento sono essenziali per i consumatori. In tutti questi aspetti la spettrometria di massa gioca un ruolo chiave.

L'impressionante evoluzione delle sue applicazioni e della sua tecnologia ha prodotto metodi altamente sensibili, specifici, veloci, robusti e validati, fondamentali strumenti per la scienza e la tecnologia alimentare".

Numerosi, dunque, gli

argomenti che verranno affrontati nel corso del 6° MS Food Day, tra cui:

- tracciabilità, sicurezza e qualità degli alimenti;
- alimenti funzionali e nutraceutici;
- imballaggi alimentari;
- spettrometria di massa ad alta risoluzione;
- spettrometria di massa ambientale;
- spettrometria di massa per infusione;
- sorgenti ioniche e analizzatori di massa

Linee complete, soluzioni intelligenti e flessibili, ingredienti e materiali in grado di adattarsi a tutte le esigenze, nel rispetto degli standard di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti. Saranno queste le soluzioni al centro della terza edizione di Meat-Tech, appuntamento internazionale per gli operatori del settore della lavorazione di carni, salumi e piatti pronti, in programma a Fiera Milano Rho dal 4 al 7 maggio 2021.

Uno degli obiettivi della prossima

edizione di Meat-Tech, organizzata da Ipack Ima, è il consolidamento del processo di internazionalizzazione già avviato nel 2018, con particolare riferimento agli operatori in visita.

La manifestazione prevede, inoltre, due aree speciali – "Meat+ Cold Chain Solutions" e "Meat&More" – che daranno spazio alle soluzioni in camera bianca e per la catena del freddo. La prossima edizione di Meat-Tech potrà infine contare sulle più ampie sinergie offerte dal contesto di The Innovation Alliance, l'alleanza tra cinque importanti manifestazioni italiane, tutte dedicate alla meccanica strumentale. Meat-Tech, infatti, si terrà in contemporanea a Ipack-Ima, Plast, Intralogistica Italia e Print4All.

Smart manufacturing, automazione avanzata, robotica, intelligenza artificiale e Impresa 4.0 stanno modificando il mondo industriale, imponendo non solo l'innovazione di sistemi e processi, ma anche una formazione specifica necessaria per valorizzare e rafforzare le competenze del capitale umano all'interno del nuovo scenario.

E in questo contesto di grande cambiamento, fare sistema tra settori vicini e spesso chiamati a interagire da logiche commerciali diventa un valore aggiunto. *"La logica di sistema da cui nasce The Innovation Alliance – afferma Fabrizio Curci, amministratore delegato di Fiera Milano – si è dimostrata una chiave vincente, che può diventare d'ispirazione anche per altri appuntamenti. Agire in sinergia aumenta infatti l'attrattività internazionale e favorisce la competitività nel mercato globale".*