

Secondo quartiere fieristico in Lombardia

Date e Orari

Dal 25 al 28 ottobre 2012
9,00 - 18,30

- 1 Padiglione 1
- 2 Padiglione 2
- 3 Padiglione 3
- 4 Padiglione 4
- 5 Padiglione Valutazioni
- 6 Zooteccniche
- 7 Uffici Fiera
- Centro congressi
- A B Aree Scoperte

Area espositiva totale:

68.000 mq.

Parcheggi:

3.500 posti auto

Collegamento autostradale:

A21 uscita Cremona (1 Km)

Aeroporti:

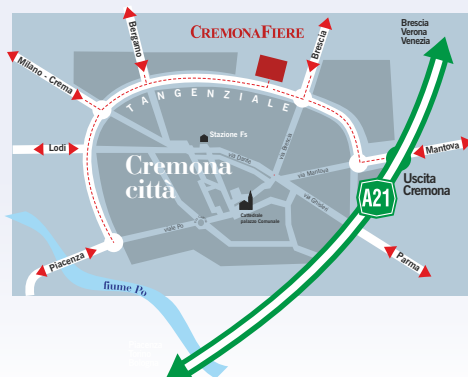
Linate (70 km), Parma (52 Km),

Montichiari (30 Km)

Stazione Ferroviaria di Cremona (3 km)



Come arrivare a CremonaFiere



E IN CONTEMPORANEA



ITAL PIG
16° Salone nazionale della suinicoltura italiana

II EDIZIONE

EXPOCASEARIA



tecnologia per la produzione e distribuzione del latte e derivati



67^a FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE

25-28 OTTOBRE 2012

CREMONA, QUARTIERE FIERISTICO

www.bovinodalatte.it

CREMONAFIERE

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - Località Cà De' Somenzi - 26100 Cremona
Tel. 0372 598 011 - Fax 0372 598 222

www.cremonafiere.it - e-mail: info@cremonafiere.it

CREMONAFIERE

Convegni

QUALYFOOD



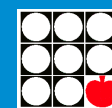
EXPOCASEARIA
tecnologia per la produzione e distribuzione del latte e derivati



Fiera di Cremona

25 e 26 ottobre 2012

in collaborazione con:



AITA
ASSOCIAZIONE ITALIANA DI TECNOLOGIA ALIMENTARE

Invito

MEAT.IT

Opportunità di mercato e aspetti igienico-qualitativi per i piccoli trasformatori di prodotti animali

Se nel settore lattiero-caseario negli ultimi anni si registra una crescita significativa di mini-caseifici, ovvero di piccole realtà aziendali adibite alla vendita diretta dei prodotti tipici, nel settore dei salumi artigianali questo fenomeno è, sulla carta, nato molto prima.

Da tempo, infatti, allevatori e piccoli commercianti hanno allestito dei laboratori per la trasformazione di salumi artigianali. Si tratta di produzioni di qualità, genuine, con un forte legame con il territorio da acquistare direttamente alla fonte.

Ma quali sono le criticità, soprattutto igienico-sanitarie e il posizionamento qualitativo di tali produzioni nei confronti di quelle industriali?

Quali gli aspetti giuridici cogenti da non sottovalutare?

Infine, il convegno riporta alcune soluzioni pratiche per l'ottenimento di salumi più orientati verso il benessere.

Qualyservices

La qualità dei servizi e della certificazione destinati all'industria alimentare

Senza dubbio il più utile "format" convegnistico degli ultimi anni, dove le maggiori società di certificazione propongono, in un'ottica lontana da interessi promozionali, i temi più significativi per l'intero settore alimentare.

Questa edizione sarà l'occasione per un momento formativo e di riflessione sulle novità dei temi legati alla certificazione del settore alimentare e su quelli più innovativi.

Expo-casearia meeting

I mini caseifici: soluzioni, opportunità e criticità

Il meeting è progettato per supportare le aziende nello sforzo di venire incontro alle aspettative del mercato adeguandosi nel contempo alle cogenti richieste di un complesso quadro giuridico, tecnologico e igienico.

Saranno discusse con estrema criticità tutte quelle voci che necessariamente devono essere considerate nella progettazione di un mini-caseificio e che talvolta sono sottovalutate. Ad esempio, saranno fornite indicazioni in merito ai vantaggi e alla realistica redditività che ci si può attendere dalla trasformazione, alla necessità di ottenere prodotti di qualità e con pochi scarti produttivi, alle non facili problematiche operative, logistiche, fiscali, commerciali relative alla vendita delle produzioni. Al convegno sarà anche trattata un'attenta valutazione dei costi d'investimento e di gestione di un mini-caseificio aziendale e delle relative attrezzature per la conservazione e la vendita dei latticini ottenuti.

Giovedì 25 ottobre 2012

Ore 9,00 - Area ITALPIG, Pad. 1

Meat.it

Opportunità di mercato e aspetti igienico-qualitativi per i piccoli trasformatori di prodotti animali

- **Il mercato nazionale dei salumi: impatto dei prodotti artigianali**
Dr. Giorgio Setti, caporedattore, Gruppo24Ore
- **Aspetti igienico-sanitari nella produzione artigianale e industriale di salumi tradizionali**
Dr. Simone Stella, Università degli Studi di Milano
- **Salumi artigianali e industriali: un confronto nutrizionale**
Dr. Massimo Lucarini, Istituto Nazionale di Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione INRAN, Roma
- **Applicazione di nuovi starter microbici per migliorare la sicurezza alimentare nella produzione di salumi artigianali e tradizionali**
Prof.ssa Maddalena Rossi, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- **Produzione di salumi "healthy" mediante:**
 1. **La riduzione del sale,**
Dr. Franco Franzoni, Chimab
 2. **L'impiego di fermenti naturali selezionati per il bilanciamento delle prestazioni sensoriali,**
Dr. Elisa Gozzi, CHR Hansen



Qualyservices

- **Il valore ed il ruolo della certificazione accreditata a supporto della filiera agroalimentare**
Dr.ssa Silvia Tramontin, Accredia
- **Life cycle assessment (LCA) e Dichiarazione Ambientale di prodotto (EPD)**
Dr. Marco Omodei Sale, Det Norske Veritas Italia
- **La sostenibilità energetica e del valore condiviso**
Dr. Maria Chiara Ferrarese, CSQA Certificazioni
- **Panoramica su tendenze e novità per la certificazione nel settore agrofood**
Dr.ssa Roberta Prati, Bureau Veritas Italy
- **Il controllo degli infestanti negli schemi di certificazione del settore alimentare**
Dr. Marco Bitonti, Cermet
- **FSSC 22000 e cultura globale sulla sicurezza alimentare**
Dr.ssa Alice Stringa, LRQA Italy, Lloyd's Register Quality Assurance Italy
- **Le macchine alimentari: dalla direttiva macchine ai requisiti di sicurezza alimentare, schema di certificazione e controlli**
Dr.ssa Silvia Arrigoni, CSI S.p.A. Gruppo IMQ
- **La sicurezza sui luoghi di lavoro**
Dr.ssa Isabella D'Adda, Certiquality

in collaborazione con:



Venerdì 26 ottobre 2012

Ore 9,30 - Sala Guarneri del Gesù

Expo-casearia meeting

I mini caseifici: soluzioni, opportunità e criticità

- **Quando può essere vantaggiosa la realizzazione di un mini-caseificio: investimenti, resa, qualità, vendita**
Prof. Ottavio Salvadori Del Prato, docente di Tecnologie Lattiero Casearie
- **Aspetti giuridici legati alla trasformazione e alla vendita dei prodotti: vademecum**
Avv. Afro Ambanelli, Parma
- **Miniaturizzazione della trasformazione casearia e auto approvvigionamento energetico: soluzioni**
Dr. Tiziana M.P. Cattaneo, Direttore inc. U4, Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura, Unità di Ricerca per i processi dell'industria agroalimentare
- **L'alimentazione dei bovini come strumento per il miglioramento della qualità della materia prima per i prodotti da mini-caseificio**
Dott. Egidio Bongiorno, Studio tecnico Bongiorno e associati, Lodi
- **Soluzioni impiantistiche per mini-caseifici dedicati alla formazione di un'ampia gamma di prodotti lattiero-caseari**
Dott. Gianni Erba, Amministratore Delegato, Milk Project Engineering, Como
- **Realizzazione di soluzioni "mobili" di mini-caseifici di qualità**
Dott. Lamberto Trinari, Amministratore delegato, Agrisystem store, Perugia

SCHEDA DI PRE-REGISTRAZIONE

Convegni

IL PRESENTE INVITO ESIBITO ALLE CASSE DA DIRITTO ALL'INGRESSO GRATUITO ALLE MANIFESTAZIONI

LA PARTECIPAZIONE AI CONVEGNI È GRATUITA

Per motivi organizzativi si prega di comunicare la propria adesione **VIA FAX** alla segreteria AITA entro il **12 ottobre 2012**

Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

C.A.P. _____ Città _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail: _____

Socio AITA ☐ Sì ☐ No

Desidero iscrivermi:

☐ **Meat.it - 25 Ottobre 2012**

☐ **Qualyservices - 25 Ottobre 2012**

☐ **Expo Casearia meeting - 26 Ottobre 2012**

firma _____

Nel rispetto del D.Lgs. n. 196/2003, si rende noto che CremonaFiere è titolare del trattamento dei dati ai soli fini di invio di materiale promozionale di manifestazioni fieristiche. Tali dati non verranno ceduti a terzi. In ogni momento potrà richiedere l'eliminazione dei propri dati ed esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell' art. 7 D.Lgs. 196/2003 inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo info@cremonafiery.it oppure un fax al numero 0372/453374

Restituire, via fax al numero 0521 230507