

- 15.30 La certificazione volontaria: un'appropriate scelta per un'efficace valorizzazione
Emma Tomaselli, Agroqualità, Roma

Sesta Sessione

Le organizzazioni professionali agricole: ruoli e responsabilità

- 15.45 "Dal produttore al consumatore": il marchio per una filiera corta sostenibile
Vittorio Viora, Presidente Confagricoltura Torino

- 16.00 Quali nuovi strumenti per la valorizzazione delle aziende agricole e agroalimentari?
Lodovico Actis Perinetti, Presidente CIA Torino

- 16.15 Il marchio km zero
Riccardo Chiabrande, Presidente Federazione Provinciale Coldiretti di Torino

- 16.30 Discussione con i partecipanti

Martedì 23 novembre Sala Einaudi

La filiera latte. Nuove tecnologie a sostegno della filiera alimentare

- 9.15 Aree di produzione e prospettive delle DOP casearie italiane
Vincenzo Bozzetti, Direttore tecnico rivista "Il Latte"

- 9.35 Il paradosso del legame con il territorio: il caso del latte Nobile
Roberto Rubino, ANFoSC Onlus

- 9.55 Attuali esperienze di valorizzazione di formaggi d'Alpeggio in Piemonte: il Plaisentif, il Bettelmatt, la Toma di Lanzo
Guido Tallone, Agenform-Consorzio, Istituto lattiero-caseario e delle Tecnologie agroalimentari di Moretta

- 10.15 La qualificazione dei prodotti caseari d'alpeggio: sistemi innovativi di tracciabilità
Carola Palella, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino
Giampiero Lombardi, Agroselviter, Università di Torino
Massimo De Marzìs, 3A srl,
Pasquale Marasco, Torino Wireless

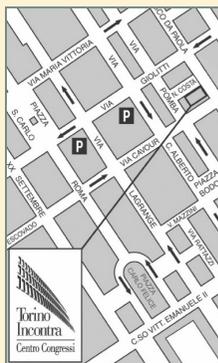
- 10.45 Strumenti tecnologici a sostegno della produzione e per la valorizzazione del prodotto alimentare
Bruno Cavigioli, Themis srl, Torino

- 11.20 Discussione con i partecipanti

La valorizzazione del prodotto agroalimentare

Gli incontri si terranno il **22 novembre** dalle 8.15 alle 17.30 e il **23 novembre** dalle 9.15 alle 11.40, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino. La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti, previa iscrizione da effettuarsi sul sito web www.promopoint.to.camcom.it/iniziativa, selezionando l'iniziativa di interesse e completando la registrazione entro il 19 novembre 2010. In alternativa è possibile contattare la segreteria organizzativa via email all'indirizzo: info@scuolasicurezzaalimentare.it

Per accedere al parcheggio Valdo Fusi, adiacente al Centro Congressi, consultare il sito: www.comune.torino.it/ztlpermessi/pdf/ztl_parcheggi.pdf



Segreteria organizzativa
Settore Promozione
Camera di commercio di Torino
via San Francesco da Paola, 24
10123 Torino
tel. 011 571 6388
fax 011 571 6381
promozione@fo.camcom.it
info@scuolasicurezzaalimentare.it



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



[note organizzative]

La valorizzazione del prodotto agroalimentare Prospettive, strategie, comunicazione

**22 novembre 2010
dalle 8.15 alle 17.30**

**23 novembre 2010
dalle 9.15 alle 11.40**

Centro Congressi
Torino Incontra
via Nino Costa 8 - Torino

[SEMINARI]

Obiettivi e destinatari

Il Settore Promozione della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e la Scuola di Sicurezza Alimentare, ripropone per il secondo anno il tema della valorizzazione del prodotto agroalimentare.

Se l'anno scorso sono stati oggetto dell'incontro gli strumenti per migliorare il rapporto tra produttore e distributore, quest'anno saranno discusse le strategie e prospettive per valorizzare le produzioni agroalimentari italiane a partire dalla produzione primaria, nel mercato nazionale e comunitario.

Il programma della prima giornata, articolato in sei sessioni, ospita avvocati, professori universitari, rappresentanti di diverse Regioni, rappresentanti delle Organizzazioni professionali agricole. L'evoluzione dei sistemi di controllo e delle norme comunitarie e nazionali che toccano aspetti di valorizzazione dei prodotti alimentari e il ruolo delle Regioni e delle Organizzazioni professionali saranno i principali temi del primo incontro.

Nella seconda giornata, incentrata sulla filiera lattiero casearia, si illustrerà il ruolo che la tecnologia sta sempre più rivestendo nella filiera alimentare a sostegno e valorizzazione del prodotto, permettendo alle aziende di avere una marcia in più anche nella comunicazione al consumatore.

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.

La valorizzazione del prodotto agroalimentare

Programma

Lunedì 22 novembre Sala Giolitti

8.15 Registrazione dei partecipanti

8.45 Saluti istituzionali

Prima Sessione

Come comunicare il valore, l'origine, la storia tra vecchi e nuovi percorsi

9.15 L'evoluzione dei sistemi di controllo a livello nazionale e comunitario
Francesco Santini, Accredia, Milano

9.30 Norme comunitarie e norme nazionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari. E l'origine?
Neva Monari, Avvocati per l'impresa, Torino

9.45 L'evoluzione del sistema sanzionatorio: quando rischia l'azienda?
Roberta Collidà, Giudice del Tribunale di Torino

10.00 La funzione del marchio tra norme giuridiche e aspetti economici
Claudio Costa, Avvocato, Torino

10.15 La storia dei prodotti e l'impatto economico
Alberto Capatti, Università Scienze Gastronomiche, Pollenzo

10.30 Break

Seconda Sessione

Focus: l'attività di valorizzazione passa dalla Regioni

10.50 Regione Piemonte
Mariella Gimondo, Servizio Valorizzazione e rintracciabilità prodotti agricoli, Direzione generale Agricoltura

11.10 Regione Emilia Romagna
Carlo Malavolta, Servizio Valorizzazione delle Produzioni, Direzione generale Agricoltura

11.30 Regione Puglia
Nicola Laricchia, Associazionismo, Alimentazione e Tutela della Qualità, Direzione regionale Puglia

11.50 Discussione con i partecipanti

Terza Sessione

Strumenti per la valorizzazione del prodotto agroalimentare: controlli, marketing, sostenibilità, certificazioni, marchi, GDO

12.15 Controlli sanitari e sicurezza alimentare: l'attività dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
Maria Caramelli, Direttore sanitario IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

12.30 Sviluppo di relazioni e comunicazione integrata nel settore alimentare: il caso Olio Dante
Ruben Abbatista, Consigliere Nazionale Federazione Relazioni Pubbliche Italiana

12.45 Discussione con i partecipanti

13.00 Cocktail

14.15 Modelli di valorizzazione e di comunicazione delle produzioni agroalimentari di qualità: l'indice di Pollenzo
Valter Cantino, Università Scienze Gastronomiche, Pollenzo

14.30 "Viaggio tra i prodotti tipici", PIT Nuovo Territorio da scoprire - Programma Alcotra 2007-2013
Patrizia Mellano, Dirigente Camera di commercio di Cuneo
Italo Bevione, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

Quarta Sessione

La valorizzazione sostenibile

14.45 Valorizzazione del prodotto tra Sistemi di Gestione Ambientale ed Ecolabel
Alberto Quaglino, Dipartimento di Ingegneria del Territorio, dell'Ambiente e delle Geotecnologie, Politecnico di Torino

15.00 La valorizzazione del prodotto immesso sul mercato: l'imballaggio ecocompatibile
Francesca Ilgrande, Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino

Quinta Sessione

Certificazioni e valorizzazione del prodotto: a che punto siamo?

15.15 Il piano dei controlli nella produzione e valorizzazione di DOP e IGP
Gianni Comba, INOQ, Moretta