

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici



TECNOGRAIN CARLINI srl

AVANZATE TECNOLOGIE DI PROCESSO

www.tecnograin.com



REFRIGERAZIONE ESSICCAZIONE STOCCAGGIO CEREALI

Via Aldo Moro, 23 46010 Curtatone (MN) Italy - Tel. +39 0376.478584-5 - Fax +39 0376.478530 - info@tecnograin.com

Dal 1987 la Tecnograin Carlini studia, progetta e realizza, qualsiasi tipo di struttura adibita all'impiantistica e alla refrigerazione di cereali ed oleaginose allo scopo di conservare il vostro prodotto a tempo indeterminato nelle migliori condizioni, garantendone al contempo la conformità alle normative europee.



CHIRIOTTI EDITORI



Agenda

Aumentano gli espositori al SANA di Bologna

La 28^a edizione di Sana, Salone internazionale del biologico e del naturale, è in programma dal **9 al 12 settembre 2016** a **Bologna** e si rinnova preparandosi ad accogliere un numero sempre più alto di espositori e di visitatori, tra professionisti, operatori e persone interessate al comparto.

La vetrina internazionale del biologico italiano – che da quest'anno si sviluppa su una superficie di oltre 50.000 m², con un deciso +30% rispetto al 2015 – si sposta ed occuperà cinque padiglioni del quartiere fieristico. Nella nuova area espositiva troveranno spazio i tre settori cardine della manifestazione: Alimentazione Biologica, con tutto l'universo food; Cura del Corpo naturale e bio che includerà la sezione della salute e del benessere della persona; Green Lifestyle, ovvero il settore dedicato a chi interessa uno stile di vita ecologico, sano e responsabile.

Esporranno nel settore Alimentazione Biologica produttori e distributori di alimenti biologici, aziende di servizi

e realtà che propongono attrezzature, packaging e tecnologie per i prodotti alimentari biologici, ma anche istituzioni ed enti di certificazione. Fra le aziende espositrici ci saranno anche Molino Racheo e Molino Rossetto, nonché numerose altre realtà produttive. Le conferme di partecipazione da parte di realtà di riferimento del settore e la significativa crescita delle nuove adesioni si inseriscono nel solco più che positivo dell'edizione 2015, che aveva fatto registrare oltre 45.000 visitatori, con un +40% di buyer stranieri provenienti da 21 Paesi, e un +25% di espositori.

Al salone espositivo si affiancheranno numerosi appuntamenti, dentro e fuori il quartiere fieristico, di richiamo per gli operatori e i buyer del settore in arrivo dall'Italia e dall'estero. Agli appuntamenti tra professionisti si aggiungeranno i workshop e i convegni tematici. Potenziali occasioni di sviluppo e networking saranno anche Sana Novità, vetrina dedicata ai prodotti con caratteristiche innovative segnalati dagli



espositori, e Sana City, il “fuori salone” di eventi culturali, gastronomici, di intrattenimento e commerciali organizzati per il pubblico della manifestazione e per la città.

Appuntamento con gli acquisti al Sana Shop, dove i visitatori potranno testare e comprare prodotti alimentari e non fo-

od. Tornerà in Fiera anche il VeganFest, quest’anno in un’edizione speciale: durante il Sana si registreranno le puntate del nuovo format televisivo “VeganFest Live”, con mostre, animazioni, proiezioni video, incontri, conferenze e vegan show cooking.

(Sana - BolognaFiere - www.sana.it)

In Belgio la 5^a conferenza internazionale FEED2016 per il comparto mangimistico

Il 19 e 20 ottobre 2016 si terrà a Geel, in Belgio, la 5^a edizione di Feed2016, conferenza internazionale sui mangimi, organizzata congiuntamente dal Centro comune di ricerca della Commissione europea (CCR-IRMM), il Centro vallo- ne di ricerca in agricoltura (CRA-W) e l’Istituto di sicurezza alimentare Rikilt UR di Wageningen. Nelle edizioni precedenti, a causa per esempio della crisi della BSE e della diossina e di altri incidenti legati ai mangimi, l’attenzione era concentrata sul ruolo cruciale della sicurezza dei mangimi per garantire quella alimentare. Negli ultimi decenni si è notevolmente agito a livello legislativo in materia e, nel settore mangimistico, sono aumentate le misure a salvaguardia della sicurezza dei prodotti e sono stati istituiti sistemi di valutazione del rischio e di cooperazione internazionale per migliorare le capacità di rilevamen- to.

Oggi, l’attenzione si è spostata dalla si-

curezza dei mangimi a quella del loro approvvigionamento, accanto ad altre sfide, che vanno dalla tracciabilità alle nuove materie prime destinate all’alimentazione animale. Difatti la conferenza quest’anno è intitolata “Sfide presenti e future” e si rivolge a partecipanti di diversa provenienza professionale, come organizzazioni di ricerca, l’industria, il mondo accademico e pubblico, invitati a discutere le problematiche attuali nonché le prospettive ed opportunità future relative all’alimentazione animale.

Le due giornate di lavori, che vedranno come lingua ufficiale l’inglese, approfondiranno temi quali: nuovi materiali per mangimi e disponibilità di mangimi e alimenti; tracciabilità e autenticità delle materie prime, compresi gli additivi; contaminanti, sostanze indesiderabili e residui; il punto di vista dell’industria.

(Feed2016 - Semico - www.feed2016.eu)

