



CIBUS**2008**

**14° salone** internazionale **dell'alimentazione**  
**14<sup>th</sup> International food Exhibition**

**Parma 5\_8** maggio/May **2008**

PROGRAMMA **CONVEGNI**  
**PROGRAMME OF CONFERENCE**

## **5 MAGGIO**

- ORE 11  
**SALA 300**

INAUGURAZIONE UFFICIALE DI CIBUS 2008

- ORE 14.30  
**SALA 300**

GIORNATA ITALIANA DELLA RISTORAZIONE  
Ristorazione Fuori casa (Mense, Pubblici esercizi, ristorazione)  
A cura di FIPE

## **6 MAGGIO**

- ORE 10-13  
**SALA 300**

ASSEMBLEA PUBBLICA DI FEDERALIMENTARE  
**Crescere in uno scenario difficile: nuovi consumi, nuovi mercati**  
A cura di Federalimentare

*Franco Boni- Presidente Fiere di Parma- Saluto*

### **Relazione di scenario**

*Giuseppe Minoia – Presidente GFK Eurisko*

### **Relazione del Presidente di Federalimentare**

*Gian Domenico Auricchio*

### **Interventi:**

*Jean René Buisson– Presidente ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires)*

*Jésus Serafín Pérez - Presidente FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)*

### **Tavola Rotonda**

Giuseppina Amarelli  
Giovanni Colavita  
Piero Mastroberardino  
Annibale Pancrazio  
Francesco Pizzagalli

*Modera Roberto Iotti "Il Sole 24 Ore"*

## **Chiusura dei lavori**

Rappresentanti del Governo designati

- ORE 15.00

### **SALA 300**

#### **La disponibilità delle risorse alimentari in un prossimo futuro – i nuovi rischi della food economy globale**

Congresso CMA in cooperazione con Lebensmittelzeitung

#### **Saluto di Fiere di Parma**

*Franco Boni - Presidente*

#### **CMA GmbH: un centro di servizi legati all'export**

*Markus Kraus, Direttore Generale CMA GmbH*

#### **LZ: rivista specializzata nel settore alimentare**

*Peter Esser, Direttore Lebensmittelzeitung*

#### **La disponibilità delle risorse alimentari in un prossimo futuro – i nuovi rischi della food economy globale”**

*Prof.Dr. Noehle, TU Braunschweig*

#### **Punto di vista di un produttore**

*Moderazione: Silke Biester- Capo redazione seminari ed eventi, Lebensmittelzeitung*

- ORE 14.00-17.30

### **SALA 100**

#### **Logisticando: facciamo strada insieme!**

A cura dei Giovani Imprenditori di Federalimentare

Registrazione Partecipanti –Welcome Coffee

#### **Apertura dei lavori. Benvenuto e saluti iniziali**

*Annalisa Sassi- Vice Presidente Giovani Imprenditori di Federalimentare*

**Presentazione Studio SdA Bocconi School of Management:**

## **Sistemi logistici inter-aziendali come fattore di competitività nel settore alimentare**

*Marco Bettucci - Raffaele Secchi – Vittoria Veronesi*

- Operations and Technology Management Department SdA Bocconi-

### **Intervento**

*Maurizio Capurro- Manager Supply Chain development Maersk Logistics Italia S.r.l.*

### **Intervento**

*Tommaso Locatelli – Responsabile Vendite e Marketing I.F.A. S.r.l.*

### **Tavola rotonda:**

#### **Consegniamo i nostri prodotti. Ottimizzazione della logistica e creazione di servizio e valore nelle aziende alimentari**

*Massimo Bolchini - Direttore Tecnico e Sviluppo Applicazioni Indicod Ecr*

*Mario Castaldo- Responsabile Divisione Cargo Trenitalia*

*Augusto Cremonini – Synergy Manager Gruppo Cremonini / Membro GIF*

*Giuseppe Cuffaro –Direttore Logistica Coop Italia*

### **Intervento**

*Klaus Pintus – Amministratore Delegato Nagel Italia S.a.r.l.*

### **Intervento**

*Manfredi Minutelli – Responsabile Sviluppo Progetti Food Buonitalia S.p.A*

*Andrea Melioli – Consulente Buonitalia SpA*

***Moderatore:** Luigi Rubinelli – Direttore Mark Up- Il Sole 24 Ore –Business Media*

### **Intervento:**

*Gian Domenico Auricchio – Presidente di Federalimentare*

### **Conclusioni e saluti finali**

*Francesco Senesi– Presidente Giovani Imprenditori di Federalimentare*

## **7 MAGGIO**

- ORE 10  
**SALA 300**

**GDO e PMI: La partnership possibile.  
Casi eccellenti di sviluppo del Business**  
A cura di FOOD Magazine

**Saluto di Fiere di Parma**  
*Franco Boni- Presidente*

**Relazione introduttiva**  
*Andrea Imbert- Associate Partner della divisione Consumer & Industrial markets di Kpmg Advisory*

**Case history: Il ruolo della logistica per l'evoluzione delle pmi**  
*Giorgio Maggiali, Amministratore Delegato Number 1 Logistics Group-  
Giuseppe Cuffaro- Direttore Coop Italia*

### **TAVOLA ROTONDA**

**La crescita delle pmi attraverso la collaborazione con la gdo**  
*Alessandro Rosi- Amministratore Delegato Parmacotto  
Mario Preve- Presidente Riso Gallo  
Francesco Muti-- , Amministratore Delegato Mutti  
Gianluigi Ferrari, Direttore Generale Coopernic  
Roberto Fiammenghi- Direttore Acquisti Food Coop Italia*

- ORE 10-14  
**SALA 100**

**Alimenti funzionali per il benessere del consumatore:Innovazione nella tradizione**

A cura di SISTAL ( Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari) e SIMTREA (Società Italiana di Microbiologia Agraria, Alimentare, Ambientale)

*Moderatori: Antonio Farris- Presidente SIMTREA  
Mauro Moresi- Presidente SISTAL  
Daniele Rossi- Direttore Federalimentare*

Designing food structures for food functionality  
*José Miguel Aguilera- Universidad Catolica de Chile*

Alimenti funzionali e microrganismi  
*Marco Gobetti- Università degli Studi di Bari*

Approcci tecnologici sostenibili per lo sviluppo degli alimenti funzionali  
*Marco Dalla Rosa- Università degli Studi di Bologna*  
*Emanuele Marconi- Università degli Studi del Molise*

Alimenti funzionali e salute  
*Carlo Cannella- Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)*

Alimenti funzionali: aspetti regolativi e mercato  
*Dario Dongo- Federalimentare*

**Premio Federalimentare e Premio Trophelia Italia**  
*Silvio Ferrari- Consigliere Federalimentare*  
*Daniele Rossi - "Italian Food for Life"*

- ORE 14-16  
**SALA 300**

**Fine Pasto all'italiana**  
A cura di AIDI-BUONITALIA

**Saluto di Fiere di Parma**  
*Franco Boni- Presidente*

**Il Mercato Ho.Re.Ca come veicolo di promozione del food&wine italiano**  
*Emilio De Piazza- Presidente Buonitalia*

**Fine Pasto all'italiana- una proposta con molti plus**  
*Mario Piccialuti- Direttore A.I.D.I*

**Degustazione guidata di abbinamenti secondo l'analisi sensoriale**  
*Luigi Odello- Presidente Centro Studi Assaggiatori*

**Come vendere i prodotti italiani negli USA**  
*Francine Segan- Journalist and Food Writer*

**Opportunità nella ristorazione russa**  
*Direttore ICE Russia*

## **Le opportunità nell'HoReCa in Giappone**

*Yumiko Momoi- Amministratore Fortuna Co.Tokyo*

- ORE 16

**SALA 300**

## **La domanda e l'offerta di prodotti alimentari italiani negli Stati Uniti**

### **Presentazione dello studio su l'Italian Sounding**

A cura di Buonitalia- MRA Group – Presidente Emilio De Piazza

in presenza del Vice Presidente Federalimentare Annibale Pancrazio

## **8 MAGGIO**

- ORE 10.30

**SALA 300**

**GDO e industria agro-alimentare :  
una filiera efficiente in favore del consumatore**

A cura di Federdistribuzione

**Saluto di Fiere di Parma**

*Franco Boni- Presidente*

**Benvenuto e introduzione alla giornata –**

*Federdistribuzione*

**I mercati food&beverage più dinamici a livello internazionale**

*Stefano Galli – Chief Marketing Officer –Nielsen*

**Quali prospettive per l'Industria agro-alimentare nella GDO?**

*Roberto Ravazzoni*

**Certificazioni e sicurezza alimentare-**

*Gianni Di Falco - IFS*

**La voce alle aziende**

*Tavola Rotonda coordinata da Roberto Ravazzoni*

- La Gestione del marchio privato: la qualità al miglior prezzo
- Le regole d'oro per essere buoni fornitori
- Il prodotto locale: un'esigenza per il consumatore, un'opportunità per PMI
- La GDO come veicolo per i mercati internazionali
- Le filiere controllate: sicurezza, qualità e gusto

**Dibattito**

**Conclusioni**

*Federdistribuzione*

- ORE 9-30-13.30

## **SALA 100**

### **I Contratti del Mercato Agro-Alimentare**

Tavola Rotonda a cura di AIDA-IFLA (Associazione Italiana di Diritto Alimentare)

*Presiede: Luigi Costato- Università di Ferrara*

### **I Contratti dall'Impresa Agricola all'Industria di Trasformazione**

*Antonio Jannarelli- Università di Bari*

*Giuseppe Politi- CIA*

*Pietro Sandali- Coldiretti*

*Ivano Vacondio- Presidente Italmopa*

### **I Contratti dall'Industria alla Grande Distribuzione**

*Alessandro Artom- Foro di Milano*

*Vincenzo Tassinari- Presidente COOP Italia*

*Fabio Gencarelli- Foro di Roma*

*Luciano Di Via- Foro di Roma*

*Jean-René Buisson- ANIA (Presidente Federazione Industria Alimentare Francese)*

### **I Contratti del Consumo Alimentare**

*Anna Anastasi - Autorità Garante Concorrenza e Mercato*

*Giovanni De Cristofaro- Università di Ferrara*

Conclusioni

*Luigi Costato- Università di Ferrara*

- ORE 14.30 -17

## **SALA 100**

### **Piattaforma Tecnologica "Food for Life"**

A cura di Federalimentare

#### **Le Piattaforme europee e nazionali: uno strumento di orientamento della Ricerca –**

*Daniele Rossi, Chairman (Direttore Generale di Federalimentare - Confindustria).*

#### **Le politiche europee e nazionali di ricerca nel settore alimentare**

*Co-chairmen : Carlo Cannella (Presidente INRAN), Luigi Rossi (Direttore ENEA BAS), Achille Franchini (Università degli Studi di Bologna).*

#### **Illustrazione dell'Implementation Action Plan**

*Coordinatori dei Pillars :*

1. Food and Consumer - *Roberto Ciati (Barilla)*
  2. Food and Health - *Andrea Borsari (Granarolo)*
  3. Food Quality and Manufacturing - *Mauro Fontana (Ferrero)*
  4. Food Safety - *Marino Petracco (Illycaffé)*
  5. Sustainable Food Production - *Luigi Scordamaglia (Inalca)*
  6. Food Chain Management - *Giorgio Zasio (Saplo/Peroni)*
  7. Communication, Training and Technology Transfer - *Michele Contel (PEG)*
- Food & Regional Development - *E. De Paoli (Tecnoalimenti); Roberto Fanfani (UniBo)*

## **Q & A**

### **Conclusioni**

-*Silvio Ferrari (Consigliere Incaricato di Federalimentare per la Ricerca, gli Studi e i Progetti UE; A.D. Cargill S.r.l.).*

- ORE 10-13

## **Sala Consiglio**

### **Le aziende di prodotti tradizionali e l'impiego dei sottoprodotti**

#### **Convegno ad iscrizione**

A cura di Truefood- SPES Consortium EEIG

*Moderatori dell'incontro: I Mediatori tecnico-scientifici*

*Federica Scotto di Tella - Alessandro Cordelli*

### **Saluti**

*Daniele Rossi- Direttore Federalimentare e Coordinatore del progetto TRUEFOOD*

### **Presentazione del Seminario**

*TDU-Federalimentare*

### **Sottoprodotti: inquadramento giuridico di una risorsa**

*Massimiliano Boccardelli-Federalimentare Servizi*

### **Produzione di energia dai sottoprodotti e scarti dell'industria agrolimentare**

*Vitto Pignatelli- Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia, l'Ambiente*

### **Dibattito e Consegna degli attestati**

- ORE 13.30-17  
**Sala Consiglio**

### **Workshop ad iscrizione**

**TRACEBACK: il futuro sistema di tracciabilità alimentare per l'Europa**  
Seminario a cura di Traceback –Tecnoalimenti

#### **Sessione1-**

**Seminario Il Futuro sistema di tracciabilità**  
**Benvenuto e Introduzione**  
*Federica Scotto di Tella- Federalimentare*

**Il concept del progetto TRACEBACK**  
*Marianna Faraldi- Tecnoalimenti S.C.p.A*

**Biosensori e microdispositivi quali strumenti per la tracciabilità**  
*Nelson Marmioli- Università degli Studi di Parma*

**La certificazione di rintracciabilità di filiera: strumento di controllo per l'azienda e di garanzia per il consumatore**  
*Santina Modafferi- Certiquality*

#### **Sessione II-**

**Tavola rotonda: " Le opportunità di TRACEBACK per l'industria"**  
**Introduzione alla tavola rotonda**  
*Moderatore: Marianna Faraldi- Tecnoalimenti S.C.p.A*

**I benefici dell'automazione nei processi di rintracciabilità agro-alimentare**  
*Vito Morreale- Engineering Ingegneria Informatica S.p.A*

**Le potenzialità di Traceback nella filiera lattiero-casearia**  
*Evaristo Dallaturca- Parmalat S.p.A*

**Tecnologie per la sicurezza in ambito agro-alimentare**  
*Andrea Raso- Selex Communications S.p.A*

**Come aderire alla Piattaforma Industriale di TRACEBACK**  
*Dario Roncelli- Tecnoalimenti S.C.p.A*

#### **Discussione**

**Sintesi e chiusura dei lavori a cura dei moderatori**  
*Federica Scotto di Tella- Federalimentare, Marianna Faraldi- Tecnoalimenti S.C.p.A*