

TAKE ANSA (1)

SALUTE: FEDERALIMENTARE, SCIENZA NUTRIZIONE MUST PER IMPRESE IN CONFINDUSTRIA 'ITALIAN FOOD FOR LIFE' CON ENEA E INRAN

(ANSA) - ROMA, 14 GIU - "Solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie alimentari potrà condurre allo sviluppo di nuovi ingredienti e prodotti e, quindi, ad un vantaggio distintivo e competitivo per le nostre imprese nel mondo". Lo afferma Daniele Rossi, direttore generale di Federalimentare e chairman della Piattaforma 'Italian Food for Life' organizzata oggi in Confindustria.

'Italian Food for Life' - spiega Rossi - rappresenta un'iniziativa unica nel nostro settore e aggrega, sotto il coordinamento di Federalimentare, affiancata dall'Enea, dall'Inran e dall'Università di Bologna, oltre 300 stakeholder.

"Abbiamo intrapreso la strada giusta - conclude Daniele Rossi - e ora cerchiamo tutti, Industria, Amministrazioni e Accademia in primis, di proseguire in questa direzione. Soprattutto in questa fase di transizione con uno scenario politico profondamente mutato in cui si affacciano, da una parte, i vantaggi derivati da una ritrovata chiarezza sulle diverse responsabilità di Governo centrale, regionale e locale, e dall'altra gli svantaggi derivanti proprio dal rinnovo di una tensione sulle risorse che rischia di disperdere il nostro sforzo centrale e unitario, nonché di sovrapporre e duplicare le iniziative".

Tra le nuove linee di ricerca ed innovazione - sottolinea
Federalimentare - rivestono molto interesse lo studio
dell'effetto dei componenti della dieta sulla modulazione della
neuro genesi durante lo sviluppo o sul ritardo della neuro
degenerazione durante l'invecchiamento; l'identificazione della
relazione tra dieta e scelte alimentari personalizzate;
la valutazione dell'impatto della dieta mediterranea su
individui affetti da sindrome metabolica e/o diabete tipo 2;
l'individuazione dei fattori che determinano i modelli
alimentari e i panieri di consumo, laddove "i modelli
alimentari" includono anche i fattori determinanti gli stili di
vita e i driver del cambiamento delle diete (o abitudini
alimentari) nel tempo; l'individuazione di processi che
consentano la produzione di prodotti piu' salutari, grazie alla
capacita' di preservare e/o migliorare il contenuto nutrizionale
e la biodisponibilita' dei nutrienti naturali presenti nella
materie prime, anche riducendo al minimo possibile eventuali
composti indesiderati, e migliorare aspetti fondamentali come al
struttura, la stabilita' e la freschezza; la progettazione di
sistemi di confezionamento (imballo/processo) piu' sostenibili
ed economici, distribuendo in maniera complementare le diverse
funzioni richieste tra ricoprimenti edibili, contenitori primari
e imballaggi secondari; la valorizzazione dei sottoprodotti
della filiera agroalimentare, con particolare riferimento alla
cosmetica (body-care, hair care, skin care). Recupero dagli

scarti di pigmenti in grado di filtrare i raggi U.V. per un possibile utilizzo nella protezione della pelle; i metodi e le tecnologie per l'ottimizzazione dell'uso dell'acqua in tutte le diverse fasi della filiera alimentare tenendo conto della variabilità temporale e spaziale; il recupero energetico dei materiali di scarto della filiera (biomasse, biogas, compostaggio); lo sviluppo di sistemi per agevolare l'impiego di mediatori tecnico-scientifici e supporti innovativi da parte dei Centri di trasferimento tecnologico, delle Pmi e delle Associazioni di categoria.

(ANSA).

TAKE AGI (2)

12:11, Martedì 14 Giugno 2011

ALIMENTARE: SECONDO SETTORE MANIFATTURIERO CON 124 MLD FATTURATO

(AGI) - Roma, 14 giu. - L'industria alimentare italiana, con 124 miliardi di euro di fatturato e 21 di export realizzati da oltre 6.300 imprese, si conferma il secondo settore manifatturiero del Paese. Un quarto (25%) del suo turnover è costituito oggi dai prodotti per i quali l'innovazione rappresenta un fattore essenziale, che incorpora il maggiore valore aggiunto: si tratta della gamma del cosiddetto tradizionale evoluto (sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, piatti surgelati, ecc.) e dei veri e propri nuovi prodotti (alimenti ad alto contenuto nutrizionale, salutistico e di servizio) che costituiscono rispettivamente il 16% (oltre 20 miliardi) e il 9% del fatturato totale (oltre 11 miliardi).

Il mercato italiano e internazionale dei prodotti alimentari sarà influenzato sempre di più dalle trasformazioni della società (invecchiamento, ricomposizione sociale, individuazione, migrazione, scolarizzazione), dai cambiamenti delle abitudini alimentari, affidate a scelte sempre più razionali, e dai ritmi di vita, sempre più a carattere urbano. Per questo l'industria alimentare italiana è costantemente impegnata ad andare incontro ai consumatori fornendo prodotti adatti alle più diverse necessità nutrizionali, come anche alle differenti occasioni di consumo, e che permettano al consumatore di compiere scelte consapevoli e di seguire una dieta adatta al proprio stile di vita e all'attività fisica svolta.

I cibi tradizionali hanno già assunto nuove forme, non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche negli standard qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali; ma la sfida è far sì che i prodotti del futuro, insieme a cambiamenti significativi nella dieta e negli stili di vita, possano avere un impatto positivo sulla salute pubblica e sulla qualità generale della vita, nonché sull'ambiente e sull'efficienza delle diverse filiere agroalimentari. L'occasione è il convegno pubblico della Piattaforma "Italian Food for Life" con alcune tra le principali imprese alimentari italiane insieme a esponenti del mondo della Ricerca pubblica e privata e delle Amministrazioni centrali e regionali competenti.

12:11, Martedì 14 Giugno 2011

ALIMENTARE: SECONDO SETTORE MANIFATTURIERO CON 124 MLD FATTURATO (2)

(AGI) - Roma, 14 giu. - "Italian Food for Life" - afferma Daniele Rossi, direttore generale di Federalimentare e Chairman della Piattaforma - rappresenta un'iniziativa unica nel nostro settore e aggrega, sotto il coordinamento di Federalimentare, affiancata dall'ENEA, dall'INRAN e dall'Universita' di Bologna, oltre 300 stakeholder tra imprese grandi, piccole e medie, Universita', centri di ricerca pubblici e privati, associazioni dei consumatori, rappresentanze del mondo agricolo e della distribuzione, con l'obiettivo comune di incidere sulla politica economica del Governo in materia alimentare, orientandola piu' efficacemente in favore della ricerca e dell'innovazione, senza sovrapposizioni, dispersioni, oscurantismi o destinazioni prive di risultati". Sara' anche presentato il documento operativo della Piattaforma - Agenda Strategica di Ricerca e Innovazione in cui sono indicate le prioritari' dell'industria alimentare italiana da qui al 2030, non solo in termini di ricerca, ma anche di innovazione, alla luce sia di quanto indicato nella Strategia "Europa 2020" della Commissione europea a Lisbona, che degli orientamenti assunti nei programmi quadro di ricerca comunitaria.

Ma se alcuni degli indirizzi di ricerca costituiscono i prerequisiti per ogni produzione alimentare (per es. Sicurezza alimentare, Sostenibilita' della produzione), le aree dedicate alla ricerca su Alimenti a Salute, nonche' su Qualita' e Produzione rappresentano invece gli ambiti strategici su cui puntare per sviluppare prodotti innovativi, in linea con le esigenze dei consumatori, evolvendo dal tradizionale classico. Alla base della Piattaforma Tecnologica Nazionale "Italian Food for Life" c'e' una convinzione: solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie alimentari potra' condurre allo sviluppo di nuovi ingredienti e prodotti e, quindi, ad un vantaggio distintivo e competitivo per le nostre imprese nel mondo. "Abbiamo intrapreso la strada giusta - conclude Daniele Rossi - e ora cerchiamo tutti, Industria, Amministrazioni e Accademia in primis, di proseguire in questa direzione! Soprattutto in questa fase di transizione con uno scenario politico profondamente mutato in cui si affacciano, da una parte, i vantaggi derivati da una ritrovata chiarezza sulle diverse responsabilita' di Governo centrale, regionale e locale, e dall'altra gli svantaggi derivanti proprio dal rinnovo di una tensione sulle risorse che rischia di disperdere il nostro sforzo centrale e unitario, nonche' di sovrapporre e duplicare le iniziative".

TAKE IL VELINO (1)

ECO - Made in Italy, Federalimentare: Futuro è nella ricerca e innovazione

Roma, 14 giu (Il Velino) - L'industria alimentare italiana, con 124 miliardi di euro di fatturato e 21 di export realizzati da oltre 6.300 imprese, si conferma il secondo settore manifatturiero del Paese. Un quarto (25%) del...

I cibi tradizionali hanno già assunto nuove forme, non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche negli standard qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali; ma la sfida è...

Nell'occasione verrà presentato il documento operativo della Piattaforma – Agenda Strategica di Ricerca e Innovazione – Implementation Action Plan (<http://www.federalimentare.it/Attivita/EPT-Italia...>)

Alla base della Piattaforma Tecnologica Nazionale "Italian Food for Life" c'è, infatti, una convinzione: solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie...

Tra le nuove linee di ricerca ed innovazione, rivestono molto interesse: Lo studio dell'effetto dei componenti della dieta sulla modulazione della neuro genesi durante lo sviluppo o sul ritardo del...

Poi ancora la progettazione di sistemi di confezionamento (imballo/processo) più sostenibili ed economici, distribuendo in maniera complementare le diverse funzioni richieste tra ricoprimenti edibi...

SUL WEB:

<http://ilcommensale.wordpress.com/>

<http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=1376438>

[http://www.agi.it/food/notizie/201106141216-eco-rt10100-alimentare secondo settore manifatturiero con 124 mld fatturato](http://www.agi.it/food/notizie/201106141216-eco-rt10100-alimentare_secondo_settore_manifatturiero_con_124_mld_fatturato)