

Convegno



Mercato alimentare mondiale e biotecnologie

UnionAlimentari ha incontrato la Fao e la Pontificia Università Lateranense

www.unionalimentari.com

UnionAlimentari-Confapi (Unione nazionale della piccola e media industria alimentare) ha incontrato a Roma, presso le rispettive sedi ufficiali, i funzionari della Fao (Food and Agriculture Organization) per un *outlook* sul mercato alimentare mondiale e professori della Pontificia Università Lateranense per un dibattito su etica e biotecnologie.

I due incontri si sono inseriti nel viaggio istituzionale rivolto agli associati, che UnionAlimentari organizza annualmente per interessare relazioni con enti di spicco internazionale e favorire l'affinamento culturale circa tematiche connesse al comparto alimentare.

Durante la visita alla Fao, particolare attenzione è stata prestata al Codex Alimentarius, che dal 1963 facilita gli scambi internazionali degli alimenti di 173 Paesi più la Comunità eu-

ropea, fissando norme e parametri di regolamentazione dei prodotti alimentari. La discrezionalità di sottostare agli stessi da parte degli Stati ha fatto riflettere sulla necessità di imporre clausole di obbligatorietà per impedire uno sfalsamento tra gli standard adottati dai diversi Paesi.

La delegazione di UnionAlimentari-Confapi è stata poi accolta dalla Pontificia Università Lateranense per un dibattito circa i temi "etica e impresa" e "biotecnologie, etica e diritto".

Reale compiacimento è stato espresso da tutta la delegazione e dal presidente UnionAlimentari, Renato Bonaglia: "Iniziativa come queste vengono promosse da UnionAlimentari con la consapevolezza che la visione strategica dell'impresa si costruisce attraverso l'acquisizione di conoscenze trasversali, non solo prettamente economiche.

Se vogliamo che le nostre piccole e medie imprese alimentari diventino realmente internazionali, dobbiamo puntare anche sul loro management, sulla loro forma mentis.

Oltre che sollecitare collaborazione tra queste e gli enti di ricerca ed informazione di primo livello come quelli incontrati da UnionAlimentari a Roma, affinché si possa creare una conoscenza concretamente utile per l'agire aziendale".

vera trattato il tema chiave dell'innovazione nella ristorazione commerciale. Ra gli eventi si terrà il concorso riservato ai cuochi della ristorazione scolastica, dove i cuochi di qualsiasi appartenenza (aziendale o comunale) si cimentano nella realizzazione di un piatto unico con alimenti a filiera corta. Le ricette dovranno essere comode dell'indicazione chimometrica della distanza di provenienza dei tre ingredienti principali, la cui somma costruisce uno degli elementi di valutazione (minore la distanza, più alta la valutazione). Una giuria composta di esperti adulti e bambini delle scuole gemose sceglierà la pietanza migliore. Saranno poi i bambini i protagonisti della ristorazione, infatti, gli alunni di alcune scuole medie, già coinvolti l'anno scorso, coadiuvati da due cuochi della ristorazione scolastica, si confronteranno nella realizzazione di un piatto unico proposto per essere inserito all'interno del menu scolastico. Ra gli altri interventi di formazione e istruzione. API (Associazione Pizzerie Italiane), realizzerà un master di formazione professionale dedicato agli impasti a lunga lievitazione e alle metodiche di maturazione degli impasti a temperature costanti. Un altro appuntamento sarà lo stage sulla pizza da asporto, le sue caratteristiche, gli strumenti adatti, le normative. Verrà presentato, inoltre, il "Tutto di pizza città di Genova", aperto a tutti i pizzaioli professionisti.

Convegno

Mercato alimentare mondiale e biotecnologie

UnionAlimentari ha incontrato la Fao e la Pontificia Università Lateranense

www.unionalimentari.com

UnionAlimentari-Confapi (Unione nazionale della piccola e media industria alimentare) ha incontrato a Roma, presso le rispettive sedi ufficiali, i funzionari della Fao (Food and Agriculture Organization) per un *outlook* sul mercato alimentare mondiale e professori della Pontificia Università Lateranense per un dibattito su etica e biotecnologie. I due incontri si sono inseriti nel viaggio istituzionale rivolto agli associati, che UnionAlimentari organizza annualmente per interessare relazioni con enti di spicco internazionale e favorire l'affinamento culturale circa tematiche connesse al comparto alimentare. Durante la visita alla Fao, particolare attenzione è stata prestata al Codex Alimentarius, che dal 1963 facilita gli scambi internazionali degli alimenti di 173 Paesi più la Comunità eu-

mostre, fiere e convegni

ropea, fissando norme e parametri di regolamentazione dei prodotti alimentari. La discrezionalità di sottostare agli stessi da parte degli Stati ha fatto riflettere sulla necessità di imporre clausole di obbligatorietà per impedire uno sfalsamento tra gli standard adottati dai diversi Paesi. La delegazione di UnionAlimentari-Confapi è stata poi accolta dalla Pontificia Università Lateranense per un dibattito circa i temi "etica e impresa" e "biotecnologie, etica e diritto". Reale compiacimento è stato espresso da tutta la delegazione e dal presidente UnionAlimentari, Renato Bonaglia: "Iniziativa come queste vengono promosse da UnionAlimentari con la consapevolezza che la visione strategica dell'impresa si costruisce attraverso l'acquisizione di conoscenze trasversali, non solo prettamente economiche. Se vogliamo che le nostre piccole e medie imprese alimentari diventino realmente internazionali, dobbiamo puntare anche sul loro management, sulla loro forma mentis. Oltre che sollecitare collaborazione tra queste e gli enti di ricerca ed informazione di primo livello come quelli incontrati da UnionAlimentari a Roma, affinché si possa creare una conoscenza concretamente utile per l'agire aziendale".

115