

## mcT Alimentare: una buona edizione milanese

*Ancora una conferma per l'evento  
dedicato alle tecnologie per il Food & Bev*

Milano, 30 aprile 2015 – Si chiude in crescita l'undicesima edizione di **mcT Tecnologie per l'Alimentare**, organizzata a Milano il 16 aprile da EIOM, con la collaborazione di ANIPLA (Associazione Nazionale per l'Automazione), il patrocinio di Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), e dedicata a tutti gli operatori professionali che operano nel panorama dell'industria alimentare e del settore Food & Beverage.

La giornata verticale, che ha condiviso la tappa di Milano con l'appuntamento **mcT Visione e Tracciabilità** dedicato alle soluzioni industriali di identificazione automatica, è stata caratterizzata da un'affluenza assolutamente positiva: **oltre 450 sono stati i visitatori qualificati presenti all'evento**, giunti da tutta la penisola, che hanno potuto aggiornarsi, entrare in contatto con le realtà del settore, conoscere le più avanzate soluzioni applicative dell'industria alimentare e sviluppare nuove opportunità di business.

La giornata è stata aperta dal convegno mattutino intitolato **“Monitoraggio della produzione, tecnologie di confezionamento e strumenti di logistica per la shelf life dei prodotti food&bev”** in cui si sono susseguiti interventi di notevole attualità con approfondimenti in merito alle tecnologie d'interesse per l'industria alimentare con focus ai sistemi di visione e di tracciabilità, per la raccolta dati, l'efficienza energetica, la manutenzione e la logistica.

Dopo l'introduzione di Carlo Marchisio (Consulente Industriale – Food&Bev Industry), Luigi Pelliccia (Ufficio Studi Federalimentare) ha presentato un'attenta analisi del mercato dell'alimentare alla vigilia della World Expo; Stefano Bertacchi (Galatea Bio Tech) ha portato l'interessante intervento sul packaging sostenibile e in particolare sulle bioplastiche biodegradabili derivate da biomasse rinnovabili; Massimo Fedel (CNR-IFN Istituto di Fotonica e Nanotecnologie) e Andrea Ragazon (t<sup>2</sup>i - Trasferimento tecnologico e innovazione) hanno illustrato gli ultimi sviluppi del progetto europeo Safetypack - tecnologia che permette la misurazione dell'atmosfera interna e il controllo dell'integrità delle confezioni dei prodotti food & bev senza necessità di contatto con il prodotto.

E' stata poi la volta di Andrea Lorenzi e Giuseppe Vignali (Università di Parma) che hanno presentato le nuove tecnologie di confezionamento nell'ottica di garantire un allungamento della shelf life dei prodotti e diminuire lo spreco alimentare; Olga Pasini (Assessore al Commercio del Comune di Pescara) ha invece illustrato il progetto E-Fish, nato nel 2014 per la gestione dell'asta telematica dei mercati ittici all'ingrosso, che permette di gestire la completa tracciabilità del pescato.

Carlo Pascale (Alfacod) ha portato due importanti casi di successo incentrati su tracciabilità e automazione; mentre Ubaldo Montanari (Tenenga/Intermec by Honeywell) ha introdotto le tecnologie di identificazione per la garanzia del consumatore e della filiera; in chiusura Yolande Proroga (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno) ha esposto il progetto campano QR-Code, nato per controllare la tracciabilità e la salubrità dei prodotti agroalimentari.

E grande attenzione ai temi dell'agroalimentare si è ritrovata anche negli altri convegni in programma a Milano, ricordiamo ad esempio il convegno *"Ingegneria di manutenzione: progettare e monitorare gli obiettivi di efficienza industriale"* in cui è stato posto l'accento, grazie anche al contributo di casi reali, sugli obiettivi di efficienza industriale, ad esempio Marco Macchi (Politecnico di Milano) parlando della Manutenzione nel settore alimentare ne ha introdotto strategie, organizzazione e ingegnerizzazione della manutenzione; interessante il caso applicativo relativo all'azienda alimentare Beretta presentato da Emanuele Zagolin (Know How) e Tarcisio Zacchetti (Fratelli Beretta); e ancora da segnalare l'intervento di Giovanni Lamenza (Co.Pro.B Cooperativa Produttori Bieticoltori), che ha esaminato l'Industria Saccarifera delineandone l'evoluzione delle politiche di manutenzione.

**mct Alimentare** si è svolta in parallelo con **mct Visione e Tracciabilità**, e con **SAVE Milano**, edizione milanese dell'evento verticale di riferimento per l'automazione e la strumentazione di processo, per massimizzare la positiva concomitanza degli eventi e sviluppare nuove sinergie tra comparti.

La consolidata formula mct oltre ai seguitissimi convegni mattutini, ha previsto una parte espositiva con le aziende leader di settore e una sessione di workshop e corsi di formazione pomeridiani a cura delle aziende partecipanti.

Dopo i buonissimi risultati dell'edizione lombarda, il prossimo appuntamento con **mct Alimentare** è previsto per il **28 ottobre a Veronafiere**, in occasione di **SAVE 2015**, Mostra Convegno delle Soluzioni e Applicazioni Verticali per Automazione, Strumentazione e Sensori.

*mct Tecnologie per l'Alimentare è un evento progettato da EIOM*  
Per info: [www.eiomfiere.it/mctalimentare/](http://www.eiomfiere.it/mctalimentare/) - Tel. 02 55181842 - [eiom@eiomfiere.it](mailto:eiom@eiomfiere.it)