



**13 luglio 2015 crea - Via Giacomo Venezian 26 MILANO**  
**Soluzioni innovative per la trasformazione alimentare, la conservazione, la  
sicurezza e il controllo di materie prime e prodotti**

L'iniziativa MiDI (Milan Demonstrative Iniziatives) si propone con lo scopo principale di trasferire soluzioni innovative provenienti dalla ricerca pubblica ai visitatori EXPO in un contesto che veda l'azione sinergica di partner pubblici e privati a supporto del rilancio della competitività delle micro, piccole e medie imprese italiane e straniere, oltre che della divulgazione della conoscenza.

La giornata è dedicata ad un pubblico costituito da imprese e aziende private operanti nel settore agro-alimentare, nell'agriturismo, nella ristorazione e nel controllo di processo e di prodotto, con l'obiettivo di trasferire informazioni adeguate, corrette ed aggiornate circa gli ultimi sviluppi della ricerca di settore. Informazioni sicuramente utili per incrementare la competitività aziendale.

**PROGRAMMA**

Moderatore: Cristiano Sandels Navarro – Food Education Italy

- 9.00 – 9.10 **Accoglienza – Registrazione**
- 9.10 – 9.30 Dr.ssa Tiziana M.P. Cattaneo – crea  
Obiettivi e approcci innovativi per soluzioni sostenibili
- 9.30 – 9.50 Dr.ssa Gabriella Biagioli, Dr. Enrico Mola - Bertuzzi  
Food Processing S.r.L.  
Nuove tendenze nella produzione di succhi naturali e recupero degli scarti (reflui).
- 9.50 – 10.10 Dr. Roberto Lo Scalzo – crea  
Vantaggi dell'impiego di energie alternative
- 10.10 – 10.30 Ing. Giovanni Marino – G-TeK S.r.L.  
Essiccatori solari di nuova generazione: innovazione dei materiali
- 10.30 – 10.50 Dr. Antonio Diaferia – EMitech S.r.l.  
Metodo e tecnologia per migliorare la quantità e la qualità di cereali e legumi in post raccolta mediante sistema a microonde
- 10.50 – 11.00 Prof. Gianfranco Greppi – UNISS  
Nanotecnologie e biosicurezza
- 11.00 – 11.10 *break*
- La sicurezza alimentare ed il controllo nella filiera alimentare**
- 11-10 -11.30 Dr.ssa Maria Losi – crea  
La certificazione delle sementi e le varietà vegetali
- 11.30 – 11.50 Dr. Gianluca Ferrari – Nic-al S.n.c.  
Il controllo dei prodotti agro-alimentari
- 11.50 – 12.10 Dr.ssa Carlotta Casalegno – Chemservice S.r.l.  
Il controllo ambientale nel settore agro-alimentare
- 12.10 – 12.25 Dr.ssa Marina Buccheri – crea  
Conservazione dei prodotti ortofrutticoli
- 12.25 – 12.40 Dr.ssa Giulia Bianchi – crea  
Il percorso dei sensi
- 12.40 – 14.00 **Tour dimostrativo: dalle materie prime al consumo**



con il patrocinio di



SETAC  
Italian Branch

La partecipazione è **GRATUITA**, per motivi organizzativi e di sicurezza si chiede l'iscrizione al seguente indirizzo: [annamaria.stellari@entecra.it](mailto:annamaria.stellari@entecra.it)



MiDI 2015

Milan Demonstrative Initiatives

July 13<sup>th</sup> 2015 crea - Via Giacomo Venezian 26 MILAN

## Innovative solutions for Food Processes, Preservation, Safety, and Control

The MiDI programme (Milan Demonstrative Initiatives) is proposed for disseminating scientific and innovative solutions to EXPO visitors in a context of a synergistic action between public and private partners to support the improvement of competitiveness of micro, small and medium enterprises, at national and international level, and for dissemination of information.

The program of the day is dedicated to SME's operating in agro-food sector, in agriculture and organic farming, in tourism, and in the QC of processes and products, with the aim of transferring adequate, correct and up to date information on latest research developments. Certainly useful information to increase SME competitiveness.



### PROGRAMME

Chairman: Cristiano Sandels Navarro – Food Education Italy  
9.00 – 9.10 **Welcome**

9.10 – 9.30 Dr.ssa Tiziana M.P. Cattaneo – crea  
Objectives and innovative approaches for sustainable solutions

9.30 – 9.50 Dr.ssa Gabriella Biagioli, Dr. Enrico Mola - Bertuzzi Food Processing S.r.L.  
Natural bio-juices (NFC) new trend and waste recovery.

9.50 – 10.10 Dr. Roberto Lo Scalzo – crea  
Advantages of the use of alternative energies

10.10 – 10.30 Ing. Giovanni Marino – G-TeK S.r.L.  
A new generation of solar dryer: materials innovation

10.30 – 10.50 Dr. Antonio Diaferia – EMitech S.r.l.  
Method and technology to improve the quantity and quality of cereals and legumes in post harvest by microwave

10.50 – 11.00 Prof. Gianfranco Greppi – UNISS  
Nanotechnologies and bio-security

11.00 – 11.10 *break*

#### **Safety and control chain**

11.10 – 11.30 Dr. ssa Maria Losi – crea  
Seed certification and vegetable varieties

11.30 – 11.50 Dr. Gianluca Ferrari – Nic-al S.n.c.  
Food control

11.50 – 12.10 Dr.ssa Carlotta Casalegno – Chemservice S.r.l.  
Environmental control in agro-food sector

12.10 – 12.25 Dr.ssa Marina Buccheri – crea  
Storage of horticultural products

12.25 – 12.40 Dr.ssa Giulia Bianchi – crea  
Sensory journey of food

12.40 – 14.00 **Demonstrative tour: from raw materials to fork**



sicurezza alimentare a 360°



with the support



SETAC  
Italian Branch

For info: [annamaria.stellari@entecra.it](mailto:annamaria.stellari@entecra.it)