



INVITO

Opening a BolognaFiere, 7 settembre 2023 ore 10

COMUNICATO STAMPA

Con cortese preghiera di diffusione

Ai Giornalisti
Loro sedi

Al via domani Sanatech a Bologna Fiere Si parte con un workshop sul packaging sostenibile per la pasta

Inaugura domani a Bologna Fiere, la terza edizione di Sanatech, la rassegna internazionale della filiera produttiva del biologico e del sostenibile. Organizzata da Bologna Fiere e da Federbio, in collaborazione con Avenue Media, si svolgerà fino a sabato prossimo 9 settembre. Si parte con il workshop dal 'Food packaging: sostenibilità dei materiali per il confezionamento della pasta' alle ore 10

Bologna, lì 6 settembre 2023 - Un workshop sul confezionamento 'green' inaugura domani il programma di eventi di Sanatech, la rassegna internazionale della filiera produttiva del biologico e del sostenibile che si svolgerà, per il terzo anno consecutivo, a Bologna Fiere fino al 9 settembre, nel quadro del Sana, il Salone del biologico e del naturale. Tra i protagonisti di questo evento: Novamont e Pasta Garofalo. Sanatech, organizzato da Bologna Fiere e Federbio, in collaborazione con Avenue Media, è la prima fiera interamente dedicata alla transizione ecologica del settore agricolo e agroalimentare.

In particolare, con il workshop dal titolo 'Food packaging: sostenibilità dei materiali per il confezionamento della pasta' che inaugura, il 7 settembre alle ore 10, volge lo sguardo alle sfide di sostenibilità nel mercato della pasta, con un approfondimento sulla fase di confezionamento.

A tal fine, Luigi Pelliccia, responsabile dell'ufficio studi di Federalimentare, introdurrà, nel suo intervento conclusivo, le "Tendenze del mercato della pasta in un quadro di sostenibilità".

"La filiera della pasta - spiega il curatore dell'evento, Roberto Ranieri amministratore di Open Fields nonché residente di Azienda Agraria Sperimentale Stuard di Parma - è molto complessa nonostante si basi su di un'unica materia prima: il grano. Per questo motivo diventa strategico contenere i costi di produzione e, soprattutto farlo in un'ottica di sostenibilità. In particolare per le imprese alimentari, utilizzare un packaging sostenibile significa riprogettare tutta la filiera di approvvigionamento in modo da ridurre l'impatto ambientale. Nel workshop dedicato al packaging sostenibile, dopo aver definito il ruolo dell'eco-design per la circolarità dei materiali, aver delineato trend ed opportunità dei nuovi materiali di confezionamento della pasta e le tendenze del mercato della pasta in un quadro di sostenibilità, saranno prese in esame esperienze di successo come quelle di Pasta Garofalo che usa solo plastica riciclata per le proprie confezioni". All'evento si prenderà in esame anche l'esperienza di Novamont che è capofila di un consorzio all'insegna della sostenibilità, finalizzato alla produzione di un pack interamente compostabile per pasta fresca.

Segue programma:

GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE 2023 10.00 - 11.00
Arena Sanatech Lab

Ore. 9.45 Registrazione dei Partecipanti
Modera: Cristiano Laurenza
(Segretario Generale Pastai di Unione Italiana Food)

Ore 10 **Il ruolo dell'eco-design per garantire la circolarità dei materiali**
Francesca Mostardini
(C.A.R.E. & Sustainability)

Ore 10.15 **Sustainable food packaging: trend ed opportunità per il settore pasta**
Angela Sagliano
(Novamont)

Ore 1030 **Pasta Garofalo: nuovo packaging con plastica riciclata**
Sergio De Gennaro
(Pasta Garofalo)

Conclusione;
Ore 10.45 **Tendenze del mercato della pasta in un quadro di sostenibilità**
Luigi Pelliccia
(Ufficio Studi Federalimentare)

Ufficio Stampa
AVENUE MEDIA
Referente: Mariangela Latella
Mob. +39 331 4947814
E-mail: maralate@gmail.com