

# La valorizzazione del prodotto alimentare

## Obiettivi e destinatari

Il Settore Promozione della Camera di commercio di Torino, in collaborazione con il proprio Laboratorio Chimico e la Scuola Italiana Qualità e Sicurezza nell'Alimentazione, ripropone per il quinto anno il tema della valorizzazione del prodotto agroalimentare.

Il programma della prima giornata è dedicato al tema dei sottoprodotti: sebbene questi non siano intrinsecamente pericolosi, la loro natura organica e la produzione concentrata in limitati periodi dell'anno pongono importanti problemi di inquinamento. Tuttavia, è stata ormai dimostrata la possibilità di recuperare composti ad alto valore aggiunto da questi sottoprodotti, da utilizzare in campo farmaceutico, chimico ed alimentare. Manca però, tuttora, un approccio integrato che consenta un recupero completo dei sottoprodotti attraverso la messa a punto di tecnologie efficaci e sostenibili dal punto di vista economico e ambientale, con la produzione finale di diversi prodotti con caratteristiche standard e dimostrate applicazioni in molteplici settori.

Nella seconda giornata, incentrata sulla filiera lattiera casearia, verranno approfonditi gli aspetti di valorizzazione del prodotto, quelli tecnici e le esigenze territoriali relative ad alcune tra le filiere più significative del comparto agroalimentare piemontese. In particolare verrà presentata e distribuita la nuova guida **Torino Cheese** realizzata dalla Camera di commercio di Torino.

L'evento, rivolto alle PMI, nasce con lo scopo di mettere in contatto enti, istituzioni e aziende offrendo stimoli e prospettive per un sistema agroalimentare più organizzato ed efficiente.

**Mercoledì**  
**11 dicembre 2013**  
**dalle 8.45 alle 13.00**  
**Sala Einaudi**

**Giovedì**  
**12 dicembre 2013**  
**dalle 9.30 alle 15.30**  
**Sala Einaudi**

**Centro Congressi**  
**Torino Incontra**  
via Nino Costa 8 - Torino

## Programma

### Mercoledì 11 dicembre

#### L'utilizzo dei sottoprodotti provenienti dall'industria alimentare

- 8.45 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Saluti istituzionali
- 9.15 La classificazione normativa tra rifiuto e sottoprodotto  
**Neva Monari**, studio Avvocati per l'impresa, Torino
- 10.00 Applicazioni alimentari di sottoprodotti orto-frutticoli ed enologici  
**Giuseppe Zeppa**, DISAFA, Università di Torino
- 10.30 Recupero di composti ad alto valore aggiunto con attività prebiotica da by-products e biomasse vegetali ed animali  
**Marco Arlorio**, DSF, Università del Piemonte Orientale A. Avogadro
- 10.50 Nuovi approcci per il recupero di frazioni cruscali ad alto contenuto in composti bioattivi da cereali  
**Monica Locatelli**, DSF, Università del Piemonte Orientale A. Avogadro
- 11.00 Break
- 11.30 L'utilizzo dei sottoprodotti della filiera della carne  
**Gianpaolo Carelli**, Lipofood
- 11.50 Produzione di biogas da rifiuti di supermercati  
**Paolo Balsari**, DISAFA, Università di Torino
- 12.10 Case history: utilizzo dei sottoprodotti nel settore alimentare  
**Francesco Nota**
- 12.30 Discussione con il pubblico

Modera: **Pietro Piccarolo**, Presidente Accademia di Agricoltura di Torino

## Giovedì 12 dicembre

### Il settore Lattiero caseario

- 9.30 Saluti istituzionali
- 9.45 Il progetto di valorizzazione della Camera di commercio: Torino Cheese  
**Italo Bevione**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino  
**Giuseppe Zeppa**, DISAFA, Università di Torino
- 10.05 Il consumo di prodotti lattiero caseari tra linee guida, piacere e tradizione  
**Andrea Pezzana**, Ospedale San Giovanni Bosco, Torino
- 10.25 Il marchio di valorizzazione Trace Cheese  
**Pasquale Marasco**, Fondazione Torino Wireless
- 10.45 Studi sui prodotti lattiero-caseari della provincia di Torino: la Toma del lait brusc e il progetto "Torino Cheese"  
**Alessandro Bonadonna e Giovanni Peira**, Università di Torino
- 11.05 Break
- 11.20 L'etichettatura dei prodotti lattiero caseari  
**Paola Rebufatti**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- 11.40 Panoramica della produzione lattiero casearia  
**Luca Nicolandi**, ASL TO 3
- 12.00 Prodotti lattiero caseari: attività di ricerca in sicurezza alimentare  
**Lucia Decastelli**, Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
- 11.20 Discussione partecipanti
- 13.00 Lunch
- 14.00 Il settore lattiero caseario in Alps Benchmarking  
**Patrizia Mellano**, Camera di commercio di Cuneo

14.20 Esperienza di valorizzazione delle piccole produzioni casearie  
**Guido Tallone**, Istituto Lattiero Caseario, Moretta (Cn)

15.00 Discussione con i partecipanti

Modera: **Carola Palella**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

### Segreteria organizzativa

Laboratorio Chimico  
Camera di Commercio Torino  
Via Ventimiglia, 165  
10127 Torino  
tel. 011 6700 241  
fax 011 6700 100  
[labchim@lab-to.camcom.it](mailto:labchim@lab-to.camcom.it)

### Note organizzative

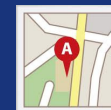
Gli incontri si terranno:

l'**11 dicembre** dalle 8.45 alle 13.00, presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito [www.promopoint.to.camcom.it/sottoprodotti](http://www.promopoint.to.camcom.it/sottoprodotti) **entro martedì 10 dicembre.**

Il **12 dicembre** dalle 9.30 alle 15.30 presso il Centro Congressi Torino Incontra, via Nino Costa 8 a Torino.

La partecipazione al seminario è gratuita, previa iscrizione sul sito [www.promopoint.to.camcom.it/lattiero\\_caseario](http://www.promopoint.to.camcom.it/lattiero_caseario) **entro mercoledì 11 dicembre.**



per visualizzare  
la piantina del Centro  
Congressi Torino Incontra  
clicca su

<http://www.to.camcom.it/torinoincontra>



per le modalità  
di accesso al parcheggio  
Valdo Fusi, adiacente al  
Centro Congressi clicca su

<http://www.comune.torino.it/ztlpermessi>