

Da Siad a Sanpellegrino, l'industria del food si racconta

written by Redazione
23 Settembre 2015





Il 3 ottobre, alle 16.30, all'Auditorium di Piazza della Libertà a Bergamo riprenderà il ciclo di incontri organizzati da Confindustria Bergamo nell'ambito del progetto: "La Food Industry si racconta: storie di tecnologie ed eccellenze". Il programma degli appuntamenti autunnali si concentrerà sulle evoluzioni tecnologiche nel campo del gelato artigianale, dei gas per uso alimentare, del vending e dell'acqua minerale. Questo

articolato progetto, che si sviluppa nell'ambito di "Expo Technologies for Food Industry", prevede, nel complesso, un percorso di 5 giornate dedicate all'avvicinamento, incontro e approfondimento di altrettanti temi legati alle tecnologie per l'alimentazione. Promossa da Confindustria Bergamo, l'iniziativa ha l'obiettivo di valorizzare e far conoscere ad un pubblico vasto e di provenienza internazionale le innovazioni nelle tecnologie e nelle macchine della filiera agroalimentare bergamasca, eccellenza industriale e player di rilevanza riconosciuta nei mercati di tutto il mondo.

"Expo Technologies for Food Industry" è patrocinato Expo 2015 ed è organizzato con la collaborazione di Bergamo Scienza, della Camera di Commercio e di Kilometro Rosso e con il contributo di UBI - Banca Popolare di Bergamo. Ciascuna giornata vede la partecipazione di una madrina - partner industriale, che ha contribuito in modo significativo alla promozione del territorio bergamasco, attraverso una mission imprenditoriale votata al futuro e all'innovazione: Same Deutz-Fahr, ExpoGelato 2015, Siad, N&W, Sanpellegrino e Innowatio. In particolare, l'incontro del prossimo 3 ottobre intitolato "La filiera bergamasca del gelato artigianale, panna, fragola e algoritmi: la tecnologia del gelato italiano" sarà l'occasione per approfondire la conoscenza dell'alto livello di

tecnologia è contenuto in un cono gelato, della filiera bergamasca del gelato, nonchè delle innovazioni che oggi caratterizzano questo tradizionale prodotto, anche attraverso la degustazione in sala di gelati vegani e di gelati estemporanei all'azoto liquido per assaporare dal vivo la bontà del gelato Campione del Mondo. Si tratterà di un viaggio alla scoperta della filiera bergamasca del gelato artigianale, alimento semplice e gustoso che piace a tutte le generazioni, sebbene non siano in molti a conoscerne la storia, la cultura e l'apparato tecnologico che supporta tutte le fasi di produzione. I successivi incontri saranno invece ospitati nella sede del Kilometro Rosso. Sono in programma il 9 ottobre, "Azoto, ossigeno, anidride carbonica: gli amici della filiera alimentare", azienda madrina SIAD; il 13 ottobre "Non chiamatele "Macchinette": il futuro high tech del vending" con N&W; il 16 ottobre "Acqua minerale una risorsa importante per la salute e per lo sviluppo economico e sociale del territorio. Una risorsa da rispettare e proteggere", aziende madrine Gruppo Sanpellegrino e Innowatio.

La partecipazione è gratuita e su prenotazione: www.expokilometrorosso.it