

La Sanpellegrino protagonista al Kilometro Rosso

written by Redazione
14 Ottobre 2015



Venerdì 16 ottobre, alle 15.30, al Kilometro Rosso di Bergamo, proseguirà il ciclo di incontri organizzati da Confindustria Bergamo nell'ambito del progetto: "La food industry si racconta: storie di tecnologie ed eccellenze", che nella sequenza degli appuntamenti autunnali si è concentrato sulle evoluzioni tecnologiche nel campo del gelato artigianale, dei gas per uso alimentare, del vending e, con questo seminario, sull'utilizzo e il valore dell'acqua minerale.

In particolare, infatti, questo incontro intitolato: "Acqua minerale, una risorsa importante per la salute e per lo sviluppo economico e sociale del territorio. una risorsa da rispettare e proteggere", affronterà le tematiche inerenti i nuovi materiali e le tecnologie utilizzate nella produzione delle bottiglie contenitori dell'acqua minerale; le peculiarità di questa risorsa naturale e delle metodologie per risparmiare energia nel ciclo della filiera produttiva. Inoltre, spunti di riflessione riguarderanno anche la filiera agroalimentare per gli aspetti inerenti la robotica e i trattamenti innovativi per la depurazione delle acque reflue.

Il programma dei lavori prevede alle 16 la Tavola rotonda “Dalla fonte alla bottiglia: i segreti delle acque minerali”. Si parlerà dei “I nuovi materiali e le tecnologie del packaging. Plastica vs vetro vs tetrapack” con Luciano Piergiovanni, docente di Scienze e Tecnologie del cibo dell’Università degli Studi di Milano, di “Come nasce una bottiglia” con Fabio Chimetto, responsabile Ricerca e Sviluppo Packaging Sanpellegrino e delle “Peculiarità delle acque minerali” con Piero Viola, responsabile Sorgenti Sanpellegrino. A seguire altri interventi sulle tecnologie legate alle acque (da quelle di scarico ai sistemi di depurazione fino all’irrigazione) e, intorno alle 19, l’evento conclusivo con il concerto dei Manzella Quartet e un aperitivo.