

La Sanpellegrino protagonista al Kilometro Rosso



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.