

L'EVENTO NAZIONALE, PENSATO PER OFFRIRE UNA
VISIONE SULLA QUARTA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
CON CONVEGNI, FOCUS DI APPROFONDIMENTO,
WORKSHOP TECNICI.



La partecipazione a tutta la manifestazione darà diritto al
rilascio di un attestato riconosciuto ai sensi dal piano
industria 4.0 per la formazione del personale in
ambito innovazione.



SECONDA EDIZIONE
CONVEGNO SCIENTIFICO

FIERA DI BERGAMO



6 NOVEMBRE
DALLE ORE 9:00
ALLE ORE 14:00



EVENTO TRASMESSO
NEL PROGRAMMA

GUSTIBUS

IN ONDA SU LA 7

ORGANIZZATO



IN COLLABORAZIONE CON



ORDINE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Regione Lombardia e Liguria



CON IL PATROCINIO DI



MADE IN ALIMENTARE 4.0

L'industria alimentare non può e non deve essere confusa con la pura ristorazione: le nuove tecnologie legate all'agricoltura, la ricerca e lo sviluppo legate non solo alla produzione di materia prima ma anche alla trasformazione e all'accostamento sensoriale, il Made in Italy nell'elaborazione di una proposta ristorativa mediterranea, le macchine per la lavorazione alimenti, le sfide per la distribuzione alimentare di qualità.

Dalla questione degli sprechi alimentari al legame con il territorio, attraverso la ricerca e l'utilizzo delle tecnologie unite alla creatività e alla manualità dell'esperto: sono gli ingredienti fondamentali che si ottengono mischiando un po' le ricette dell'innovazione proposte dai grandi chef e dai big della produzione e distribuzione in campo alimentare. Tutte queste tematiche trovano un riscontro nell'analisi di quelle imprese legate al tema dell'alimentazione che per i motivi più diversi si avvicinano ad una innovazione, e conseguentemente

all'introduzione nei loro processi anche artigianali delle tecnologie 4.0: un sistema che apporta cambiamenti ad una delle filiere più note del Made in Italy, quale è quella del food.

Industry 4.0 significa tecnologie e nuove professionalità in agricoltura, ricerca e sviluppo applicata al prodotto, innovazione nelle macchine per la lavorazione alimenti. È l'eccellenza italiana nell'alta cucina, un settore che fra l'altro gli economisti ritengono emblematico esempio di applicazione costante di un modello organizzativo costantemente rivolto all'innovazione, non può non recepire, non metabolizzare e non sfruttare al meglio le potenzialità di questa nuova contingenza socioeconomica. La sfida è solo all'inizio, ma per la nostra realtà, declinata in ambito nazionale e internazionale, è un'occasione, che si rivelerà tanto più ricca quanto più le scelte saranno giuste: un'opportunità a cui "non si può rinunciare" e per farlo bisogna puntare su formazione e innovazione.

PERCHÉ INDUSTRIA ALIMENTARE 4.0?

La tecnologia, più precisamente la digitalizzazione, nella produzione industriale ha innescato un'ampia trasformazione nell'automazione tanto che molti esperti ne parlano come di una quarta rivoluzione industriale.

Se nel settore alimentare gli impianti sono controllati ancora oggi a livello centrale, nel prossimo futuro si avrà via via una massiccia presenza di sistemi cyberfisici che prenderanno il controllo dell'organizzazione e della produzione, facilitando processi e snellendo fatiche umane.

Come queste nuove capacità applicate a devices e strumenti alternativi cambierà il nostro modo di fare impresa nel campo alimentare, sarà una tematica da capire, approfondire e, ovviamente, sfruttare al massimo delle proprie possibilità.

LOCATION

 [per iscrizioni cliccare qui](#) 

FIERA DI BERGAMO

L'evento avrà luogo nella Sala Caravaggio presso il Centro Congressi polifunzionale. Presente un grande parcheggio gratuito e comodamente raggiungibile tramite l'autostrada A4 (uscite a Bergamo e/o Seriate), i treni (stazione FS di Bergamo), e il confinante aeroporto internazionale "Il Caravaggio".

ANTHONY PETH

AMBASCIATORE DEL GUSTO

OSPITE D'ECCEZIONE



MODERATORE

Marco Spampinato

Consulente per la comunicazione

09:00 Registrazione Partecipanti

09:30 Saluti Istituzionali

Dott.ssa Mariaraffaella Napolitano - CEO N&M Management

Prof. Dott. Massimo Artorige Giubilesi - il Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria

09:40 Impresa 4.0: incentivi del Piano Industria 4.0 e l'approccio competitivo in ottica di rischi ed opportunità

relatore

Dott. Paolo Calveri - co-founder di Laboratorio Industry 4.0

10:00 Approcci e Processi - dalle parole ai fatti, declinazioni possibili dell'innovazione vera.

relatore

Dott.ssa Silvia Bernardini - Managing Partner at Umanìa Srl

10:20 Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) : facciamo chiarezza su cosa fare.

relatore

Dott.ssa Nadia Zilio -Training & Consulting Head of Dept. di AQM srl

10:40 Alimentazione: tra innovazione e tradizione

Un viaggio attraverso cui scoprire culture diverse: quella del passato e quella del futuro si fondono per realizzare una alimentazione che rappresenti storia e cultura di un paese.

relatore

Avv. Vincenzo Schipani, collaboratore di Umanìa Srl (formazione)

Maestro Federico Tagliaferri - AD della Pasticceria Tirrena

11:00 Dal localismo all'Internazionalizzazione dei prodotti della tradizione gastronomica e brassicola italiana. La valorizzazione e il territorio passano attraverso il web.

Un prodotto tradizionale ha sempre la necessità di essere valorizzato e soprattutto riconosciuto. Per questo motivo va preso e portato fuori dal suo territorio di origine oltre i confini regionali [...]

relatore

Dott.ssa Francesca Borghi - Consigliere Nazionale e Coordinatore del Territorio Associazione Le Donne della Birra - Fondatrice e Titolare del marchio Ella Frisa Urbana, Sociologa.

11:20 coffee break

11:50 "Data is the new Oil" – Rischi e Opportunità

relatore

Ing. Simone Lazzaris - Datacenter Product Manager di Qcom, esperto in Cybersecurity

12:10 Presentazione dell' associazione AIF.

relatore

Dott. Michele Curatella - direttivo AIF delegazione Lombardia

L'impresa sociale contro lo spreco di cibo.

relatore

Dott. Fulvio Sperduto - presidente delegazione Lombardia AIF e founder di Spreco come risorsa

12:30 Riflessioni a voce alta sul potere delle scelte.

relatore

Dott.ssa Stefania Quarta - Amministratrice di Naho'

12:50 Digitalizzazione e dematerializzazione del controllo della sicurezza alimentare.

SCM è un sistema informatizzato ed interattivo che permette di creare e amministrare tutte le informazioni necessarie allo sviluppo e alla gestione del sistema di sicurezza alimentare.

relatore

Prof.ssa Alessandra Guidi - Direttore Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti Dipartimento di Scienze Veterinarie Università di Pisa

13:10 Stay Hungry, Stay Fuudly

Fuudly è il nuovo social network food experience per gli amanti del buon cibo e dell'alta qualità. Un social che accorcia le distanze e ti connette con tutti i food lovers del mondo.

relatore

*Davide Novali - Communication Manager e co-founder Fuudly
Dott.ssa Barbara Zaminato - Financial Fuudler. Twins mom*

13:30 Innovazione, personalizzazione e divertimento: come avvicinare le persone al mondo del gusto

relatore

Dott. Marco Fregonese - Co-founder and Managing Director of VINHOOD

13:50 ERG (European Region of Gastronomy) 2.0: la digitalizzazione a servizio della diffusione della cultura gastronomica Lombarda

relatore

Dott. Andrea Gualazzi

14:05 Fenomenologia dei Birrifici artigianali Italiani: birra ad alto tasso di creatività

relatore

Dott. Luca Grandi

14:20

CHIUSURA LAVORI

SHOW COOKING

CHEF DELL'EVENTO IL PASTICCERE

SEBASTIANO CARIDI

VINCITORE DELLA SECONDA EDIZIONE DEL TALENT SHOW
"IL PIU' GRANDE PASTICCERE"



Industria alimentare 4.0 sostiene la
Comunità San Patrignano. **Sostienila anche tu!**

Vai su donazione.sanpatrignano.org



SanPatrignano

SPONSOR GOLD



SPONSOR SILVER



SPONSOR BRONZE



BASIC SPONSOR



ASSOCIAZIONI



PARTNER TECNICI

TOP PARTNER

ECOFRIEND

INNOVATION PARTNER

BREAK PARTNER

INSURANCE PARTNER

MEDIA PARTNER

COMUNICAZIONE E UFFICIO STAMPA



TESTIMONIAL

