

## QUALYFOOD WEEK A CREMONAFIERE: AL CENTRO IL PRESENTE E IL FUTURO DELLA QUALITÀ DEL CIBO NELLA FILIERA DELL'AGROALIMENTARE

CREMONA\ aise\ - I tecnici addetti al controllo e all'assicurazione della qualità delle maggiori aziende di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti si danno appuntamento ormai da oltre 10 anni a CremonaFiere per la Qualyfood Week, in programma dal 25 al 29 marzo: una settimana di formazione e di aggiornamento per gli operatori tecnici delle aziende alimentari. I seminari di Qualyfood sono l'appuntamento professionale per i tecnici delle industrie alimentari creati da CremonaFiere in collaborazione con l'Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare (AITA): si tratta di eventi formativi molto apprezzati dagli operatori, affrontati secondo una logica multidisciplinare alla luce dei più attuali aggiornamenti. Ai corsi parteciperanno i maggiori esperti riconosciuti dalla comunità scientifica e industriale e la risposta da parte dell'utenza è, come sempre, molto significativa: sono oltre 130, infatti, le aziende che parteciperanno con i loro tecnici specialisti. Al fitto programma di QualyFood, si aggiunge anche il seminario Performance, competenze e attori di un territorio d'eccellenza sull'agroalimentare, in programma giovedì 28 marzo alle 15. Questo appuntamento, organizzato dal Comune di Cremona, nasce dai lavori del Tavolo delle competenze territoriali e rappresenta l'occasione per condividere e analizzare ruoli, suggerimenti e aspettative dei protagonisti della filiera agroalimentare. È prevista anche una tavola rotonda con alcune delle principali aziende del settore agroalimentare. Con l'occasione verrà presentato il rapporto sulle performance del sistema agroalimentare cremonese elaborato dal Cersi - Centro di Ricerca per lo Sviluppo Imprenditoriale (Università Cattolica), che ha visto impegnati i rappresentanti delle Università e dei centri di ricerca interessati del territorio. All'evento hanno collaborato Camera di Commercio di Cremona, A2A Smart-City, CRIT Polo per l'innovazione digitale, Politecnico di Milano, Osservatori.Net Digital Innovation. Così CremonaFiere conferma il ruolo di polo scientifico d'eccellenza per il trasferimento tecnologico, la formazione e l'aggiornamento professionale, rinforzando il calendario delle Fiere Zootecniche Internazionali (23-26 ottobre 2019) e il BonTà - Salone delle Eccellenze Enogastronomiche dei Territori (9-12 novembre 2019) con appuntamenti d'alto profilo rivolti alla stessa community di operatori del settore provenienti dall'intera filiera agroalimentare: dalla produzione delle materie prime, alla trasformazione, fino al consumatore finale, realizzando una formula fieristica che, di fatto, dura tutto l'anno e vede nei due eventi dedicati a zootecnia e alimentare i momenti clou e il punto d'arrivo di un percorso sempre attivo. Gli argomenti affrontati in questo ciclo di QualyFood spazieranno dall'applicazione e validazione del sistema HACCP in tutte le sue più attuali evoluzioni e aggiornamenti; il TACCP: Threat Assessment Critical Control Point, il RACCP: Risk Assessment and Critical Control Point, il VACCP: Vulnerability Assessment and Critical Control Point. Un altro corso si occuperà, invece, di aspetti legali come momento di approfondimento e di anticipazione delle innovazioni dell'attuale diritto alimentare. Il corso di formazione è studiato appositamente per fornire una necessaria preparazione alle diverse funzioni tecniche aziendali e pubbliche (ispettive, di controllo e di assicurazione della qualità, di sviluppo) coinvolte nelle tematiche legate al diritto alimentare. Se per un consumatore l'etichetta apposta sugli alimenti può essere vissuta semplicemente come un mezzo di comunicazione di un marchio ed eventualmente di una lista di ingredienti, per le aziende alimentari è molto di più: l'aderenza alla normativa cogente, ai nuovi trend in materia di certificazione, di sostenibilità ambientale, di comunicazione, l'attuazione di severi protocolli di assicurazione e di controllo della qualità, dell'igiene, della sicurezza microbiologica. Altri corsi più specificamente orientati a tematiche tipiche dell'assicurazione della qualità riguardano le nuove soluzioni legate agli imballaggi alimentari, alla durata commerciale (la cosiddetta shelf life, vita di scaffale) degli alimenti e alla valutazione sensoriale. Il recente forte interesse manifestato dai consumatori verso i temi dell'alimentazione ha amplificato e spesso distorto aspetti quali gusto, piacere, benessere, preferenza. L'analisi sensoriale si occupa di misurare e di spiegare le emozioni del consumatore in modo da capitalizzarle in nuove opportunità di mercato. Ma anche di massimizzare il profitto di particolari prodotti e la fedeltà dei clienti, affinché possano ripetere gli acquisti o, ancora, di garantire un successo quanto più lungo possibile. Un approccio sensoriale allo studio del mercato cerca di ridurre i limiti del marketing tradizionale, fondato sull'idea che un consumatore sia logicamente rigoroso nelle sue scelte di fronte a un'offerta merceologica. Sempre a tale riguardo, un altro tema di particolare interesse generale riguarda, infine, l'impiego di sostanze aromatizzanti e di additivi negli alimenti che, per la tendenza fortemente salutista del mercato alimentare, richiede una forte conoscenza da parte degli operatori. Il prossimo appuntamento con i Seminari di QualyFood è programmato prima delle ferie estive. I programmi completi e tutti gli aggiornamenti dedicati alla QualyFood Week e al seminario Performance, competenze e attori di un territorio d'eccellenza sull'agroalimentare sono disponibili sui siti web [www.cremonafiere.it](http://www.cremonafiere.it), [www.fierezootecnichecr.it](http://www.fierezootecnichecr.it) e [www.ilbonta.it](http://www.ilbonta.it). (aise)