



Business d'Autunno: lunedì giornata d'affari ad Autunno Pavese

A Palazzo Esposizioni il Buon Cibo parla sano

Pavia, 7 ottobre 2018. Novità della nuova edizione di Autunno Pavese è il carattere di internazionalizzazione con una giornata dedicata agli incontri d'affari e ai b2b lunedì 8. Dalle 12 alle 16 ingresso gratuito per tutti gli operatori della filiera agroalimentare, dalla produzione alla distribuzione, dalla ristorazione al packaging, che vogliono incontrare le realtà produttive in esposizione in Autunno Pavese.

Sono 120 gli operatori iscritti per accedere all'incontro con i produttori e le aziende del territorio pavese.

Mentre sono già fissati per tutto il giorno i b2b individuali delle aziende con **20 buyer del settore agroalimentare provenienti da Francia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Germania, Paesi Bassi e Austria.** Si tratta in tutto di **220 incontri d'affari.**

Altra opportunità offerta alle aziende durante Autunno Pavese è quella verso la digitalizzazione. Il Punto Impresa Digitale della Camera di Commercio sarà presente allo stand e tra le imprese con i digital promoter Salvatore Trotta e Federica Pucci.

In un corner appositamente allestito agli imprenditori presenti potrà essere rilasciato lo SPID, ovvero, il sistema di identità digitale che consente di dialogare con la pubblica amministrazione.

Nella giornata di lunedì sono previsti workshop dedicati di interesse per gli operatori del settore e della filiera.

12.00 – 13.00 Agricoltura 4.0: innovare conviene - dedicato alle tecniche innovative per l'ottimizzazione delle risorse idriche e nutrizionali

15.00 – 16.30 Fare rete in agricoltura - organizzato all'interno del progetto La Via del Carnaroli promosso da Coldiretti. Sarà l'occasione per illustrare i vari strumenti di aggregazione (Reti di impresa, Consorzi, Associazioni..) rivolto a coloro che operano nel settore agricolo..

IL BUON CIBO PARLA SANO

16.00 – 18.00 *Food, Health & Wellness: il buon cibo parla sano* - Il mondo del food al centro del convegno che illustra l'importanza salutistica di alcuni prodotti del territorio, oggetto di studio nell'ambito del progetto della Camera di Commercio, in collaborazione con l'Università degli Studi di Pavia, denominato Pavia2020 – Food, Health & Wellness.

In particolare: Cipolla (con Cipolla Dorata di Voghera), Patata, Riso Carnaroli,, Uva Croatina/vino Bonarda, Uva e vino Pinot Nero, Gorgonzola DOP.

Gli alimenti sono stati analizzati gruppo di ricerca afferente al Laboratorio di Chimica degli Alimenti e Nutraceutica del Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Pavia (Responsabile Scientifico Prof.ssa Maria Daglia) ed è stato determinato il contenuto di sostanze che vantano attività nutraceutica e di macro- e micronutrienti in alimenti selezionati tipicamente prodotti nel territorio della Provincia di Pavia, mettendoli a confronto con alimenti analoghi, non legati al territorio pavese.

Conoscere le proprietà dei sei prodotti tipici analizzati permetterà di valorizzarne l'attività salutistica.

La conoscenza della composizione in sostanze benefiche per la salute di alcune varietà rispetto ad altre, potrà portare anche a produrre estratti vegetali da impiegare quali ingredienti per alimenti salutistici (integratori alimentari e alimenti funzionali)

Il consumatore è sempre più attento alla salute e alla sostenibilità dei prodotti alimentari ed è spesso indispensabile un approccio strategico in tema di marketing e comunicazione per trasmettere al pubblico le proprietà salutistiche, per far sì che l'utente percepisca effettivamente la bontà del prodotto.

Con Eliana Liotta, giornalista, scrittrice e comunicatrice scientifica Valentina Lanza – Gruppo FINI SpA, Gautier Zanchi – Idearti & FFF image.

Coordina Francesco Caracciolo – Camera di Commercio di Pavia