

## ECOTROPHELIA ITALIA 2019

ANNO XVI  
NUMERO 3

LUGLIO 2019



FEDERALIMENTARE  
Servizi s.r.l.

Lunedì 17 giugno, presso il centro congressi di Eataly a Roma, si è svolta la XI edizione di **EcoTrophelia Italia**, concorso nato dall'idea di limitare l'impatto ambientale dei processi di produzione a favore del riciclo dei sottoprodotti industriali. Il concorso organizzato da Federalimentare è diventato negli anni un appuntamento di forte richiamo per gli studenti che vogliono proporre nuove idee e soluzioni originali al mondo dell'industria alimentare.

L'edizione appena conclusa ha beneficiato, come di consueto, dell'autorevole collaborazione del **MIUR** - Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, evidente riconoscimento del valore del concorso e segnale d'incoraggiamento per il mondo dell'università e della ricerca. È stato poi confermato, per il quarto anno consecutivo, il prestigioso patrocinio scientifico di **ENEA** - Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile. Inoltre, in virtù dell'autorevolezza che il concorso ha acquisito nel tempo, EcoTrophelia Italia 2019 ha avuto il patrocinio della **Fondazione FEI** - Food Education Italy e della **SISTAL** - Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.

Elemento caratterizzante di quest'undicesima edizione è stato il supporto del Progetto europeo **ReIn-Waste - Remanufacture the food supply chain by testing INnovative solutions for zero inorganic WASTE** che ha messo in palio un premio speciale destinato alla squadra che ha presentato la migliore tecnica sostenibile ed economicamente vantaggiosa per ridurre la componente di rifiuti inorganici come imballaggi e materiali simili.

La competizione ha visto in gara 7 squadre che hanno proposto una gamma di prodotti tra i più innovativi degli ultimi anni: il podio è stato conquistato dalla squadra **CIOCO CARE** (Fondazione ITS Tech&Food di Parma), con **SPIGO BITE**, barretta composta da farine ricche di proteine e ad alto contenuto di fibre (integrale di tipo 1, avena, grano saraceno e semi di lino), crema all'alga spirulina e crema di mandorle con copertura di cioccolato fondente. La squadra Cioco Care dovrà ora affinare il prodotto per partecipare alla finale internazionale **ECOTROPHELIA EUROPE 2019** che si svolgerà presso la Fiera Anuga a Colonia nei giorni 6-7 ottobre 2019: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.

Al **secondo posto** **BALANCED TEAM** (Università degli Studi di Milano) con **SHOOTILS**: polpettine a base di lenticchie germogliate, trebbie di birra e pomodori secchi. Prodotto innovativo e nutriente, con un buon contenuto di fibre, ferro, magnesio, fosforo e povero di grassi.

Al **terzo posto** **GREMLIN TEAM** (Università degli Studi di Perugia) con **COMEDUS**, un pesto pronto all'uso a base di semi di pomodoro e foglie di sedano, con l'aggiunta di mandorle tostate, rucola e parmigiano. Si tratta di un prodotto crudo, lavorato a freddo in modo tale da poter conservare tutte le caratteristiche nutrizionali dei vari ingredienti.

Infine, la giuria ha assegnato il **premio speciale REINWASTE** alla squadra **3 SECONDS TO** (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) che ha presentato il prodotto **3 SECONDS TO**, granola costituita da un mix di ingredienti agglomerati con farina di banane verdi, quinoa e amaranto soffiati. L'eco-innovazione del prodotto, oltre che nella scelta degli ingredienti, risiede nella soluzione di packaging sviluppata.

La brochure, le presentazioni delle squadre e tutto il materiale di **EcoTrophelia Italia 2019** sono disponibili sul sito web di Federalimentare nella pagina dedicata.

### SOMMARIO:

ECOTROPHELIA ITALIA 2019	1
CIBUS TEC 2019	2
THAIFEX 2019	3
Protocollo di intesa LIFE-Regione Sicilia	3
PROGETTO EUROPEO ICCEE	4
DIRETTIVA PRATICHE SLEALI	5
DIRETTIVA EU 2019/904	6
PILLOLE AGROALIMENTARI	6



Ecotrophelia Italia  
2019

**ECOTROPHELIA**  
Italia 2019

IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SUPPORTO DI



CON IL PATROCINIO DI



## CIBUS TEC 2019

**A pochi mesi dal via, il salone è già sold out**



# CIBUSTEC

The International Food Processing & Packaging  
Exhibition from the heart of the Italian Food Valley

22|25 OCT.2019 | PARMA | ITALY

L'edizione 2019 di **CIBUS TEC** registra una crescita del **30% degli espositori** e del **25% dell'area espositiva**. A pochi mesi dall'apertura è praticamente già sold out, considerando anche il padiglione aggiuntivo rispetto alla precedente edizione. Nel complesso 1.300 aziende (+ 30% rispetto la precedente edizione) che potranno attingere, anche **grazie al supporto di ICE-**

**Agenzia**, al più grande programma Top Buyer di tutte le fiere FoodTec con oltre **3.000 operatori internazionali** provenienti da 70 paesi. Hanno già aderito al programma di ospitalità brand internazionali come Coca Cola, Dean Foods, Del Monte, Fonterra, Jbs, Kraft Heinz, Lactalis, Nadec, PepsiCo, Pinar, Schreiber Foods, Smithfield, Tiger Brands.

**La 52a edizione di Cibus Tec nasce nel segno dell'internazionalizzazione.** Saranno presenti in fiera 400 brand esteri della tecnologia Food & Beverage provenienti da 25 nazioni con una crescita del 30% rispetto al 2016. Tra i Paesi più rappresentati la Germania; seguono Paesi Bassi, Danimarca, Svizzera e Francia. Ben nutrite anche le partecipazioni di aziende provenienti da Cina, Usa e Turchia. Risultati importanti, ottenuti anche grazie all'alleanza strategica con **Koelnmesse** che consente a Cibus Tec di far parte, dal 2016, della più grande piattaforma mondiale permanente del meccano-alimentare.

**3.000 TOP  
BUYER  
PROVENIENTI DA  
70 PAESI.**

**ESPOSITORI  
ITALIANI E  
INTERNAZIONALI  
IN CRESCITA DEL  
30%.**

Nel complesso 1300 espositori (nel 2016 erano 1000), le tecnologie per tutte le filiere dell'agroalimentare (Frutta e Vegetali, Latte e derivati, Carne e Prodotti Ittici, Piatti Pronti) e l'ingresso di un nuovo comparto: prodotti da Forno e derivati dai Cereali, Snack e Prodotti Dolciari. Per la prima volta, negli 80 anni di storia del salone, un intero padiglione sarà dedicato alle soluzioni tecnologiche più innovative per Succhi, Latte, Acque, Soft Drinks, Birra, Liquori e Vino potendo contare sulla presenza di oltre 150 tra i principali fornitori italiani ed internazionali tra cui Adue, CFT, Della Toffola, Kronos, Sacmi e Sidel. Nell'anno dei grandi appuntamenti internazionali, cresce del 20% la sezione Meat forte di un distretto, quello di Parma, che vanta 500 aziende alimentari di settore, e best practice esportate in tutto il mondo. Infine, cambio di passo del comparto del packaging: dal confezionamento primario all'imballaggio, dal fine line alla logistica con una crescita dell'area del 40% rispetto

alla precedente edizione.

A Cibus Tec, le innovazioni proposte strizzeranno l'occhio al futuro, assecondando la necessità di produzioni sempre più sostenibili, per offrire al consumatore prodotti nutrienti e soprattutto caratterizzati da elevati standard di sicurezza. In tale ottica, sarà ospitato l'IBS - **International Biofilm Summit**, la più importante conferenza mondiale dedicata alle problematiche da biofilm nell'industria alimentare.

Va invece nella direzione dell'innovazione tecnologica, **Cibus Tec Industry**, il progetto che riprodurrà in fiera 4 linee altamente automatizzate e funzionanti dedicate al settore caseario, delle carni, dei piatti pronti e dei prodotti da forno. Linee di produzione a ciclo completo dalla materia prima, al prodotto finito fino a soluzioni avanzate di stoccaggio. Altri eventi in agenda sono: **Il Tomato Day**, in collaborazione con Amitom e WPTC, **Logisticamente On Food 2019** realizzato con Logisticamente, **DIU Design for Intended Use For Food Packaging Showcases** organizzato da Netherlands Packaging Center, e gli innovativi workshops organizzati da **EHEDG** (European Hygienic Engineering and Design Group) e dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari.

Per maggiori informazioni:

[info@cibustec.com](mailto:info@cibustec.com)  
[www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)

## THAIFEX - World of Food Asia 2019

### THAIFEX-World of Food ASIA 2019

TASTE THE WORLD SAVOUR ASIA  
Tue 28 May - Sat 1 June 2019  
Impact Hall 1-8, Challenger 1-3 IMPACT Exhibition and Convention Center  
Bangkok, Thailand

Jointly organized by  
**DITP**  
Koelnmesse  
www.thaifeworldoffoodasia.com



Altro successo registrato per **THAIFEX - World of Food Asia** (Bangkok, 28 maggio - 1 giugno 2019), che si conferma essere **appuntamento di riferimento** per il mondo del *food&beverage* nei mercati dell'ASEAN e dell'Indocina.

Ecco i numeri dell'edizione appena conclusa: **+3%** lo spazio espositivo netto, **53.863 metri quadrati** di cui oltre **14mila occupati da espositori esteri**, registrando un **+10%** rispetto all'edizione 2018; **+8%** sugli espositori (2.745 contro i 2.537 del 2018) e anche in questo caso aumenta il peso delle partecipazioni da oltre confine (1.404 provenienti da 42 Paesi, rispetto a 1.266 nel 2018); ottimi risultati in termini di **visitatori**, che sono stati **67.136** provenienti da **134** paesi con Cina, Malesia, Filippine, Cambogia e Stati Uniti nelle prime posizioni.

L'**Area Italiana** si conferma protagonista affermata a THAIFEX e registra ottimi risultati con **350 mq** occupati da una rappresentanza di circa **30 aziende italiane**. Il progetto di collaborazione tra **Koelnmesse-Federalimentare-Fiere di Parma**, con la partnership di **ICE Bangkok**, si conferma essere una carta vincente e si afferma come strumento di internazionalizzazione delle imprese agroalimentari italiane.

Il successo della kermesse risiede inoltre nella proficua collaborazione fra il **DITP** - Department of International Trade Promotion e la **TCC** - Thai Chamber of Commerce con Koelnmesse e di conseguenza con il più grande evento del settore a livello intercontinentale, ovvero **Anuga**. Il legame con quest'ultima sarà esplicitato ulteriormente dalla prossima edizione con la scelta di un nuovo nome: **THAIFEX-Anuga Asia**.



## Protocollo d'intesa tra la Regione Sicilia e LIFE-Food.Waste.Stand.Up

Il Progetto **LIFE-Food.Waste.Stand.Up**, cofinanziato dalla Commissione Europea nel quadro del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020), ha come capofila **Federalimentare**, in partenariato con **Federdistribuzione**, **Fondazione Banco Alimentare Onlus** e **Unione Nazionale Consumatori**. La campagna di comunicazione del Progetto, rivolta a tutta la filiera partendo dall'industria per arrivare ai consumatori, prosegue il **roadshow regionale**: esponendo i contenuti del progetto, condividendo le **best practices** e i **modelli innovativi di riduzione dello spreco alimentare**, si persegue l'obiettivo di sensibilizzare le istituzioni locali e avviare dunque attività concrete contro il *food waste*.

Lo scorso 14 giugno, il Progetto LIFE-Food.Waste.Stand.Up è stato presentato in Sicilia e come di consueto, l'iniziativa si è conclusa con la **sottoscrizione di un protocollo di intesa** tra la Regione ospitante e i partner del Progetto, con l'obiettivo di ufficializzare la collaborazione tra soggetti economici e le istituzioni, affinché siano rese più agevoli, per le aziende che operano sul territorio, le **donazioni di prodotti alimentari in favore delle persone indigenti**. Il Protocollo prevede il coinvolgimento delle Amministrazioni locali siciliane e dei partner del progetto per avviare le relazioni necessarie a raggiungere i risultati attesi.



## PROGETTO EUROPEO ICCE *Fare efficienza nella cold chain*

Il progetto europeo **ICCEE**—*Improving Cold Chain Energy Efficiency* prenderà ufficialmente il via a settembre 2019 e avrà una durata di tre anni. Cofinanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del Programma **Horizon 2020**, ICCEE parte dalla considerazione che il settore *food & beverage* europeo ha un potenziale di risparmio di energia primaria pari al 26% entro il 2030. Per centrare l'obiettivo, i partner del progetto intendono far leva sull'incremento della consapevolezza di poter fare efficienza energetica in tutta la filiera del freddo.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI BRESCIA

Il Consorzio è composto da **13 partner di 9 diversi paesi europei (Belgio, Francia, Germania, Grecia, Italia, Lettonia, Olanda, Romania e Spagna)**. I beneficiari italiani sono l'**Università degli Studi di Brescia** (ente coordinatore, con responsabile scientifico il Prof. Simone Zanoni -Dipartimento di Ingegneria Meccanica e Industriale), la **Federazione Italiana per l'uso Razionale dell'Energia** e Federalimentare tramite il Gruppo Europeo di Interesse Economico **SPES GEIE**.



L'**approccio di filiera è prioritario**: ICCEE intende sviluppare vari modelli e strumenti di supporto che, una volta testati, saranno resi disponibili tramite un sito web dedicato. Per diffondere l'approccio ipotizzato e sensibilizzare gli stakeholder saranno organizzati workshop, con il coinvolgimento delle aziende, nei diversi paesi europei e saranno implementati **programmi di e-learning** specifici, per garantire formazione e accrescere consapevolezza sul tema dell'**efficienza energetica di filiera**. Il partenariato ha dunque l'intenzione di facilitare le PMI della catena di approvvigionamento nel settore *food & beverage* ad adottare misure di efficienza energetica, a seguito di specifici audit energetici della supply chain.

La sfida è ambiziosa: **ridurre di quasi 100GWh il fabbisogno energetico**. Il Progetto condurrà analisi e ricerche sul campo grazie all'attività sperimentale svolta con **eLUX** - "laboratorio vivente" di circa 100.000 mq, inaugurato lo scorso gennaio nel campus dell'Università degli Studi di Brescia e dedicato a energia e Smart Living. In questa sede, si studieranno le attività riguardanti il trasporto refrigerato anche con veicoli elettrici e si approfondiranno le possibilità legate alla produzione energetica da fonti rinnovabili e di energy storage. eLUX ha a disposizione un insieme di risorse energetiche monitorate da un network di dispositivi smart e interconnessi. Inoltre, tali attività consentiranno il collaudo di soluzioni tecnologiche innovative come sistemi di energy storage, smart meter, fonti di energia rinnovabile, veicoli elettrici, sistemi HVAC controllabili, utili anche per le catene di approvvigionamento mirate.



## DIRETTIVA PRATICHE SLEALI

### *Publicata in GUUE, ora va implementata*



Gazzetta ufficiale  
dell'Unione europea

La DIRETTIVA (UE) 2019/633 in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Commissione Europea il 25 aprile scorso ed è entrata in vigore cinque giorni dopo. Entro il **1° maggio 2021, gli Stati membri dovranno adottare e pubblicare le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi**. Tali misure dovranno essere immediatamente comunicate alla Commissione Europea e dovranno essere **applicate entro il 1° novembre 2021**.

Relativamente al **campo di applicazione** - che ha rappresentato il terreno di maggiore scontro durante i triloghi istituzionali con la Commissione che proponeva di includervi solo le PMI a fronte di un Parlamento che auspicava, invece, di estenderlo ad ogni fornitore della grande distribuzione a

prescindere dalle sue dimensioni- alla fine si è concordato che la direttiva si applicherà a tutte le microimprese, alle PMI e alle imprese di fascia intermedia con un **fatturato globale annuo inferiore a 350 milioni di EUR**. Gli operatori sono divisi in 5 categorie dimensionali per cui l'impresa fornitrice che abbia un fatturato compreso tra un massimo ed un minimo stabilito per ogni categoria potrà agire nei confronti di una impresa acquirente con un fatturato superiore ad un determinato importo minimo. Resta la **facoltà per gli Stati membri di estendere l'ambito di applicazione nelle legislazioni nazionali** e/o di adottare ulteriori misure. Inoltre, rientrano nel campo d'applicazione anche gli **acquirenti stabiliti in paesi non UE**.

Quanto alle pratiche sleali, la Direttiva prevede una c.d. *black list* di pratiche sempre vietate (e che si estendono anche ai servizi forniti dall'acquirente al fornitore) alla quale si aggiunge una c.d. *grey list* che comprende pratiche che sono consentite solo se *"precedentemente concordate in termini chiari ed univoci nell'accordo di fornitura o in un altro accordo successivo tra il fornitore e l'acquirente"*.

Tra le pratiche sempre vietate si annoverano: i ritardi di pagamento stabiliti in 30 giorni per i prodotti deperibili e 60 giorni per gli altri prodotti agricoli o alimentari; l'annullamento di ordini con breve preavviso; le modifiche unilaterali o retroattive dell'accordo di fornitura; la richiesta di pagamenti per servizi non forniti in relazione ad una specifica operazione di vendita; il rifiuto della forma scritta dei contratti; l'uso improprio di informazioni riservate e la ritorsione o minaccia di ritorsione nei confronti del fornitore.

Figurano nella grey list, tra le altre,; la restituzione da parte dell'acquirente di prodotti alimentari invenduti, il pagamento da parte del fornitore della promozione o commercializzazione dei prodotti alimentari venduti dall'acquirente nonché dei costi di immagazzinamento, esposizione o inserimento in listino dei prodotti.

I fornitori possono scegliere se depositare un **reclamo** nel proprio stato membro o nello stato membro in cui l'acquirente ha messo in atto la pratica sleale e le autorità di controllo devono assicurare la **tutela della riservatezza del denunciante**. Le denunce possono essere presentate anche per il tramite delle **organizzazioni** di produttori o di fornitori nonché tramite le associazioni di tali organizzazioni.

In Italia la disciplina è già regolata dall'art. 62 del DL 1/2012 ma le norme ivi stabilite potrebbero subire delle modifiche in fase di trasposizione della norma comunitaria nell'ordinamento interno.

Ad **aprile 2025** è previsto che l'UE operi una prima **valutazione** degli effetti della Direttiva.

Per leggere il testo della direttiva [cliccare qui](#).

## DIRETTIVA UE 2019/904

La **Direttiva (UE) 2019/904 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente**, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea lo scorso 12 giugno, è sicuramente uno degli atti legislativi più importanti dell'Europa sul finire della legislatura.

Inserita nella cornice della *European Strategy for Plastics in a Circular Economy*, la proposta legislativa è stata presentata nel maggio 2018 ed ha avuto un iter legislativo velocissimo. La direttiva si tradurrà nella messa al bando, a partire dalla metà del 2021, di una serie di oggetti in plastica monouso quali: cannucce, miscelatori per bevande, piatti, posate e contenitori per alimenti in polistirene espanso e plastica oxo-degradabile. Invece, per altri prodotti in plastica tra i quali si annoverano anche i contenitori per alimenti e bevande destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto e pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, gli Stati Membri dovranno mettere a punto piani nazionali di riduzione di utilizzo. Per le bevande, inoltre, si prevede che entro il 2024 tappi e coperchi non dovranno essere separabili dal corpo del contenitore mentre entro il 2025, le bottiglie di plastica in PET dovranno contenere almeno il 25% di plastica riciclata, percentuale che dovrà raggiungere il 30% entro il 2030 per tutte le bottiglie. Ambiziosi anche gli obiettivi di raccolta e riciclo: il 77% delle bottiglie in plastica entro il 2026 ed il 90% entro il 2029. Inoltre, è prevista una responsabilità estesa del produttore (EPR) che dovrà coprire i costi per le campagne di sensibilizzazione rivolte ai consumatori e la pulizia delle spiagge. Tuttavia, data la portata dei cambiamenti, non tutto è già stabilito.

La Commissione Europea pubblicherà, verosimilmente entro il secondo trimestre del 2020, delle linee guida sulla definizione dei contenitori per alimenti per i quali è prevista la riduzione di consumo. Dovrà, inoltre, essere definita la modalità di calcolo della percentuale di plastica riciclata nelle bottiglie mentre per la misura relativa ai tappi e coperchi che devono rimanere attaccati ai rispettivi contenitori si dovranno definire standard a livello europeo. Gli Stati Membri devono recepire la Direttiva entro due anni dalla sua entrata in vigore. La Commissione procederà ad una prima valutazione della normativa nel 2027.

Per maggiori informazioni invitiamo a consultare il testo della Direttiva al seguente [link](#).

## PILLOLE AGROALIMENTARI

Le variazioni più recenti degli indici mensili della **produzione alimentare** diffusi dall'ISTAT riportano che, nel mese di maggio 2019, il settore ha registrato, su indici grezzi, un **aumento del +2,8%** sullo stesso mese dell'anno precedente.

Tale variazione si conferma anche a parità di giornate lavorative, avendo avuto il mese 22 giorni lavorativi come il maggio 2018. Nei primi cinque mesi, il settore mostra così un aumento del +2,3% su indici grezzi, che si conferma anche a parità di giornate. L'industria italiana nel suo complesso evidenzia a sua volta, a maggio, un calo tendenziale del -0,7% su indici grezzi, che si ripete anche a parità di giornate. Nei primi cinque mesi, essa mostra così una variazione del -0,8% su indici grezzi, che si conferma a parità di giornate.

Il settore evidenzia ancora, perciò, sia nel singolo mese che nei primi cinque mesi, un andamento migliore di quello del totale industria, come emerso già negli ultimi mesi 2018 e nel primo scorcio 2019. Il ventaglio manifatturiero del Paese fa affiorare nei primi cinque mesi prevalenti arretramenti. Sui tredici macrocomparti censiti dall'Istat, solo quattro, infatti, evidenziano variazioni positive. L'alimentare, col citato +2,3% a parità di giornate, appare decisamente il migliore.

Alcuni comparti alimentari si smarcano in positivo, rispetto dall'andamento medio di settore. In particolare, sui cinque mesi, spiccano, a parità di giornate: la "distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici" (+25,6%); il "pane e prodotti di pasticceria freschi" (+9,7%); l'"alimentazione per animali" (+7,4%); i "succhi di frutta e ortaggi" (+6,9%); la "birra" (+5,9%); i "vini da uve" (+5,5%) e i "preparati omogeneizzati e alimenti dietetici" (+5,0%).



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



Dal 1983 **Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria italiana degli Alimenti e delle Bevande**, secondo settore manifatturiero che, con un fatturato annuo di oltre 132 miliardi di euro, contribuisce per l'8% al PIL nazionale.

A Federalimentare aderiscono le Associazioni **nazionali di categoria dell'Industria Alimentare**, che associano quasi 7.000 imprese produttive con oltre 9 addetti, distribuite sull'intero territorio nazionale.

**Impegnata** al fianco delle Istituzioni, la Federazione promuove un **modello alimentare** basato sui requisiti di **sicurezza** e di **qualità**, orientando le capacità imprenditoriali a cogliere le migliori opportunità di business in Italia e all'estero, per portare sulle tavole del mondo i valori chiave della cultura gastronomica italiana, preservando dalle imitazioni e dalle contraffazioni le eccellenze alimentari *Made in Italy*.

**Attenta** alle esigenze delle Imprese, Federalimentare favorisce la **crescita economica e sociale collettiva**, la **ricerca** e l'**innovazione**, nel pieno **rispetto della tradizione**, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori e all'evoluzione del mercato.

Federalimentare è **consapevole** e **orgogliosa** di rappresentare il comparto trainante per l'economia del Paese, al centro della principale filiera economica nazionale e dell'Unione Europea.



## Presidente

Ivano Vacondio

## Direttore

Nicola Calzolaro

## Vice Presidenti

Sandro Boscaini

Silvio Ferrari

Nicola Levoni

Paolo Mascarino

Paolo Zanetti

## Consigliere Incaricato

Vittorio Cino

## Consiglieri Elettivi

Michele Cason

Annibale Pancrazio

## Presidente Giovani Imprenditori

Alessandro Squeri

### Contatti

Viale Pasteur, 10  
00144 ROMA

Tel.: 06 5903534 Fax: 06 5903342

E-mail: [segreteria@federalimentare.it](mailto:segreteria@federalimentare.it)