

# INAUGURATA LA XIII EDIZIONE DEL SALONE INDUSTRIA CASEARIA E CONSERVIERA SIC

La Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare si prepara a spalancare le sue porte

**«La trasformazione agroalimentare è settore trainante dell'economia meridionale, sinonimo di cultura, benessere e buona cucina»**

## Certificazioni qualità, zootecnia e transizione ecologica della filiera lattiero casearia

CAMPANIA. **“Sostenibilità della filiera bufalina”** è la parola d’ordine della XIII edizione del **“Salone Industria Casearia e Conserviera - SIC”**. **Taglio del nastro, questa mattina, per la Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare**, il più importante evento sull’innovazione tecnologica dedicato ad uno dei comparti trainanti dell’economia campana, in programma dal 21 al 23 ottobre, Polo fieristico A1Expò Caserta, promossa da **I.Com. Advertising**.

“Un’edizione estremamente importante perché nasce in un momento di grande ripresa e vitalità del settore. *I focus sono tutti sulla sostenibilità, sull’innovazione, tenendo presente la tradizione – sottolinea Angelo Coda, di I.Com. Advertising - È la tradizione che detta le regole della mozzarella di bufala campana Dop. Oggi sul mercato sono presenti tante tipologie di produzioni di pasta filata, dalla burrata alla stracciata, tutte tipiche delle aree meridionali: in questa fiera si possono trovare tutte le tecnologie per produrle. Il SIC dal 1999 la prima fiera di riferimento nazionale e internazionale, l’unica specializzata sul segmento della pasta filata, che vuol dire mozzarella, caciocavallo, tutte le paste morbide e semi-morbide, ricotta. La qualità paga ed è l’unico l’unica via da percorrere per una vera ripresa”*.

“Al SIC – **prosegue Angelo Coda** - *la tipicità delle produzioni va di pari passo con la tradizione e l’innovazione tecnologica, per realizzare performance certificate. Il legame con il territorio è nei fatti. La trasformazione agroalimentare è uno dei settori trainanti dell’economia meridionale e in Campania è sinonimo di cultura, di benessere, di buon vino e buona cucina: in questi tre giorni tutti ciò sarà declinato nei vari talk show e laboratori in programma”*.

Presenti al taglio del nastro anche le istituzioni e i vari comparti che compongono l’intera filiera lattiero-casearia.

“Siamo più che onorati di avere il polo fieristico a San Marco Evangelista, perché ci permette di avere una visione più global degli scenari internazionali. *La Campania, attraverso la conoscenza Dop è il fiore all’occhiello del nostro territorio, che porta la Campania e la provincia di Caserta in tutto il mondo: molti la vogliono imitare, ma ad oggi non riescono sia per collocazione, che per area geografica e per produzione finale”, afferma il sindaco di San Marco Evangelista, Marco Cicala.*

Fondamentale il contributo dell'Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufalina, che sta lavorando in continuità con il settore della trasformazione. *“Un latte di buon livello significa garantire un buon prodotto finale e contribuire allo sviluppo dell'intera filiera – dichiara il presidente Nicola Palmieri – Significa prodotti di maggior pregio, sempre più competitivi. Il SIC è la dimostrazione che tutto sta funzionando bene: l'indotto della mozzarella è strategico per l'economia campana, deve essere supportato e spinto. La tracciabilità è fondamentale per allevatori e trasformatori. Equivale a garantire un prodotto sicuro sulle tavole e blocca l'ingresso di latte 'non DOP' all'interno della filiera”.*

Il workshop di apertura diventa occasione anche per definire le **nuove evoluzioni per la zootecnia bufalina** campana e nazionale, con allevamenti a basso impatto ambientale: *“Animali e allevamenti bufalini meno inquinanti ma più performanti – prosegue Palmieri - Innovazione vuol dire usare strumenti moderni, come la Genomica applicata alla zootecnia, salvaguardia dell'ambiente, minori emissioni in atmosfera, migliorano l'ecosistema*

*Quando parliamo di miglioramento genetico ne parliamo a livello tridimensionale, in cui l'animale inserito nello stesso ecosistema in cui vive anche l'uomo. Animale meno impattanti, efficienza alimentare, meno emissioni in atmosfera: miglioriamo non solo l'habitat dell'allevamento, ma tutto l'ambiente, ad ampio spettro. Trasliamo il concetto di transizione ecologica anche sulla bufala”.*

*“Il SIC è un tassello importante del Mezzogiorno. È importante fare sinergia perché il Mezzogiorno d'Italia ne ha bisogno. Insieme istituzioni, imprenditoria, associazioni in rete per fare sistema e offrire una vetrina a un settore che porta con sé un indotto determinante, anche per l'occupazione”, conclude Antimo Caturano, presidente dell'A1Expo.*

Di pomeriggio il **primo talk show con il direttore del Banco Alimentare Campania Roberto Tuorto**, per sensibilizzare contro lo spreco alimentare.

**IL PROGRAMMA di domani, sabato 22 ottobre**, per la seconda giornata del Salone, oltre ai laboratori di lavorazione del latte e ai diversi seminari specialistici su sicurezza alimentare e management, prevede il secondo talk show in programma, a cura della conduttrice Enza Ruggiero, dal titolo **“Cibi e Buoi dei paesi tuoi”**. Protagonisti **Antonio Paolino, Travel Chef e tecnologo alimentare**, dal programma cult di Rai1 **“È sempre Mezzogiorno”**; la **food blogger Michela Festa**, autrice del blog **“Le Torte di Michy”** dedicato alla condivisione di ricette dolci e alle torte decorate, agli eventi di Food e di Cake Design; l'attrice e influencer salernitana che sta conquistando le scene **Carola Santopaolo**; l'esperta di nutrizione **Alessandra Di Giacomo**. Immane la verve di **Don Patrizio Coppola** alias **“Padre Joystick”**, founder della prima università dedicata al gaming, come sempre in diretta sui canali social del Salone.

## INFO

[www.saloneindustrialiacasearia.it](http://www.saloneindustrialiacasearia.it)

## UFFICIO STAMPA

BARBARA LANDI