



# Venerdì 21 ottobre ore 11 inaugura il SALONE INDUSTRIA CASEARIA E CONSERVIERA SIC

**Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare**

**Taglio del nastro con l'assessore Nicola Caputo e le Istituzioni**

**Laboratori di Caseificazione**

**Talk Show con Banco Alimentare Campania**

*SIC, Polo fieristico A1Expò Caserta, dal 21 al 23 ottobre 2022*

CAMPANIA. **Taglio del nastro venerdì mattina, 21 ottobre 2022 alle ore 11**, per il **Salone Industria Casearia e Conserviera SIC – Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare**, il più importante evento sull'innovazione tecnologica promosso da **I. Com. Advertising**, dedicato ad uno dei comparti trainanti dell'economia campana.

All'inaugurazione interverranno: **Nicola Caputo**, assessore all'Agricoltura della Regione Campania; **Nicola Palmieri**, Associazione Nazionale Allevatori Specie Bufalina; **Tommaso De Simone**, Presidente Camera di Commercio Caserta; **Davide Minicozzi**, Presidente Allevatori della Campania e del Molise; **Domenico Raimondo**, Presidente Consorzio Tutela Mozzarella Bufala Campana; **Pasquale Crisci**, Vicepresidente Provincia di Caserta; **Gabriele Cicala**, Sindaco di San Marco Evangelista (CE).

*“Il SIC è un fiore all'occhiello per il Mezzogiorno d'Italia per i livelli di tecnologia e automazione raggiunti, tali da suscitare anche l'attenzione in ambito internazionale – sottolinea **Angelo Coda di I. Com. Advertising** – La trasformazione agroalimentare domina il Pil della Campania e del Made in Italy, è tra segmento di maggiore rilievo per i flussi economici del nostro territorio e per l'indotto occupazionale. Siamo molto felici ed orgogliosi della presenza delle istituzioni per il taglio del nastro della 13esima edizione del Salone e speriamo che, in futuro, possano manifestare sempre maggiore attenzione per il SIC. Siamo alle 13esima edizione della Biennale, nata nel lontano 1999. È stata una sfida che è andata consolidandosi negli anni, fino ad imporsi come un riferimento per un settore trainante dell'economia in Italia, ed in particolare al Sud: attraverso le nuove tendenze e anche le evoluzioni tecnologiche, il SIC offre l'opportunità di rendere sempre più competitivo e all'avanguardia l'industria per la trasformazione agroalimentare”.*

Dopo i saluti istituzionali, è previsto il brindisi collettivo che segna **l'apertura ufficiale del Salone Industria Casearia e Conserviera SIC – Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare**, in programma dal 21 al 23 ottobre 2022 (presso il Polo Fieristico A1Expò di Caserta, Viale delle Industrie, 10 – Z.I. San Marco Evangelista), che attira centinaia di aziende da tutta Italia e decision makers del comparto nell'area espositiva di circa 10mila mq: un'occasione di confronto B2B riservata a un pubblico specializzato, competente, che opera nel settore e

interessato a fare investimenti. Un'occasione per condividere le proprie conoscenze, acquisire capacità d'innovazione, stringere contatti di filiera e di business e scoprire le ultime innovazioni del settore, in un'edizione che si preannuncia particolarmente ricca, in risposta alle esigenze di trasformazione digitale, automazione e digitalizzazione, ma soprattutto per scoprire nuovi scenari dove investire, nuovi mercati emergenti, nuovi trend.

*“L'evento rappresenta una grande opportunità di confronto e sviluppo per il comparto che raffigura per tutta Terra di Lavoro un'eccellenza da tutelare e salvaguardare – **evidenzia Pasquale Crisci, Vicepresidente Provincia di Caserta** - Ringrazio l'organizzazione che con grande rispetto e competenza, porta in alto un settore che trova nella provincia di Caserta l'espressione massima della qualità ed è il fiore all'occhiello dell'economia della nostra amata Terra Felix. Ritengo, inoltre, che l'apporto di una tecnologia sempre più all'avanguardia a sostegno dell'industria casearia e conserviera, non alteri minimamente le caratteristiche dei prodotti nostrani. Questo grazie ad un approccio che è consapevole dell'enorme patrimonio che le nostre terre ed i nostri allevamenti producono attraverso l'eredità delle tradizioni che continuano a mettere al centro del progetto la genuinità dei nostri alimenti”.*

L'area espositiva è affiancata da un cartellone eventi che prenderà il via alle ore 13.30 con il **Laboratorio di Caseificazione** sulla **“Filatura della Mozzarella di Bufala Campana”** e alle ore 15 **Laboratorio sulla lavorazione del latte**, per la preparazione di dolci, ricotte aromatizzate e semifreddi.

Alle ore 15.30 il **workshop “Cercasi Casaro”**, mentre alle ore 16 si svolgerà il primo dei **Talk Show**, a cura della conduttrice **Enza Ruggiero**, dal titolo **“Jobs & Opportunity nel mondo della filiera lattiero casearia”**. Tra i protagonisti dell'incontro anche il **Direttore del Banco Alimentare Campania, Roberto Tuorto** che sensibilizzerà sui temi dello spreco alimentare, nell'ambito del Salone che per l'edizione 2022 si focalizza sui valori Green e Sostenibilità.

*“Siamo lieti di partecipare a questo importante evento – **esordisce il Direttore Roberto Tuorto** - La collaborazione con le aziende agroalimentari è di fondamentale importanza per il **Banco, impegnato tutti i giorni a recuperare il cibo e ad evitare gli sprechi alimentari**. Siamo una risorsa per le aziende: donando le eccedenze alimentari, le aziende restituiscono loro un valore economico. Da un lato, contengono i propri costi di stoccaggio e di smaltimento e dall'altro, offrono un contributo in alimenti a persone bisognose, ricevendone anche benefici fiscali. Inoltre le aziende, collaborando con il Banco, non vedono sprecato il frutto del loro lavoro quotidiano: prodotti alimentari ancora buoni per l'alimentazione vengono recuperati e non diventano rifiuti, ritrovando così la loro originale destinazione e finalità. Il recupero degli alimenti ancora perfettamente commestibili impedisce che questi divengano rifiuti. Recuperare ed evitare lo spreco ha un valore ambientale. Difatti tutto ciò che recuperiamo andrebbe in discarica, nonostante sia cibo buono. **Prima di differenziare occorre non sprecare”.***

## INFO

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

UFFICIO STAMPA

BARBARA LANDI