

SIC, UFFICIALIZZATE LE PRIME SPECIAL GUEST LO CHEF ANTONIO PAOLINO TRA I PROTAGONISTI DEI TALK DEL SALONE INDUSTRIA CASEARIA E CONSERVIERA SIC

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

Automazione e tradizione per un prodotto sempre più green e sostenibile

Polo fieristico A1Expò Caserta, dal 21 al 23 ottobre 2022

CAMPANIA. Ancora pochi giorni e le porte del **SIC**, il “**Salone Industria Casearia e Conserviera – Biennale delle Tecnologie per la Trasformazione Agroalimentare**” sono pronte a spalancarsi.

Il SIC, in programma **dal 21 al 23 ottobre 2022** (*Polo Fieristico A1Expò di Caserta, Viale delle Industrie, 10 – Z.I. San Marco Evangelista*), è il più importante evento sull’innovazione tecnologica dedicato ad uno dei comparti trainanti dell’economia e del Pil Campano: **l’unica fiera specializzata in Italia, che copre tutti gli aspetti di processo e di lavorazione del settore lattiero - caseario e conserviero, punto di riferimento in Europa per l’industria della trasformazione, segmento pasta filata, latte di bufala e pomodoro.**

Per la 13esima edizione del Salone organizzato da **I.Com. Advertising**, tra le special guest anche **Antonio Paolino, Travel Chef e tecnologo alimentare**. Da programma cult di **Rai1 “È sempre Mezzogiorno”** dedicato al food con la conduzione di Antonella Clerici, al Salone Industria Casearia e Conserviera.

*“Sono tante le novità della 13esima edizione della Biennale delle Tecnologie Agro alimentare – sottolinea **Massimiliano Viviano di I.Com. Advertising** - Sono previste prove e live show di di caseificazione all’interno del padiglione, per la produzione di mozzarella e burrata. Inoltre quest’anno abbiamo inserito dei talk show, che saranno trasmessi anche in streaming sui nostri canali, dedicati all’alimentazione, agli stili di vita e alla lotta agli sprechi. Il SIC 2022 si caratterizza, infatti, per la vision green e la grande attenzione a tutte le fasi del processo produttivo, dalla trasformazione, all’imballaggio, alla conservazione e alla distribuzione del prodotto finale”.*

*“Quest’anno i riflettori saranno puntati sull’innovazione tecnologica e sull’industria 4.0. – insiste **Michele Erra di I.Com. Advertising** - Automazione e tradizione andranno di pari passo per un prodotto sempre più green e sostenibile. Oltre alle tecnologie di processo, grande rilevanza sarà*

data alle soluzioni per l'imballaggio, le materie prime e gli ingredienti, le tecniche di raffreddamento, il controllo qualità e la logistica. All'interno dell'exhibition sarà possibile confrontarsi con tutte le nuove tendenze del settore e, in particolare, con i packaging a basso impatto ambientale. Un SIC a zero sprechi".

La passione per la cucina nasce fin da piccolissimo per lo **Chef Antonio Paolino**, protagonista di uno degli incontri in programma, a cura della **conduttrice Enza Ruggero**:

"La cucina per me è l'amore tramandato, quello attuale e quello che sarà – racconta lo Chef - Avevo 5 anni e ricordo i primi passi fatti nella cucina di casa. In realtà, il mio percorso inizia con una storia un po' particolare: all'epoca venne a mancare mio padre, perciò mi trovavo spesso a casa da solo o con mia sorella, ma visto che a lei non piaceva molto cucinare e che mia mamma lavorava per poterci crescere, spesso mi capitava di scaldare le portate da lei preparate la sera prima."

Così, dopo un iniziale periodo di "riscaldamento", talento e passione esplodono in una corsa inarrestabile, condita con i sapori tipici della tradizione e con un pizzico di modernità, che diventa la chiave per leggere e rivisitare ogni ricetta.

"I piatti che più mi rappresentano sono sicuramente i dolci, nonostante io non sia un pasticciere. L'evoluzione che mi ha portato ad essere ciò che sono, però, mi ha permesso di riscoprire la tradizione locale e la cucina di mare, in particolare quella relativa alla Costiera amalfitana, per cui i piatti che mi rappresentano di più sono quelli a base di pesce: li trovo gustosi, semplici, essenziali, ma allo stesso tempo la loro componente particolare è molto vicina al mio modo di agire e di pensare nella vita".

E aggiunge **Paolino**: *"La mia cucina dev'essere semplice e genuina, deve unire tradizione e innovazione. La semplicità è l'arma vincente, ma dietro di essa devono sicuramente esserci conoscenze tecniche. A chi mi chiede qual è il vero segreto per una buona cucina rispondo che è proprio la pura semplicità, che oggi purtroppo tende a scomparire, in favore di una complessità che subisce un'evoluzione sempre più rapida e intensa".*

INFO

www.saloneindustriacasearia.it

UFFICIO STAMPA

BARBARA LANDI