



## Alimentazione oggi e domani: sicurezza, qualità e tradizione

Nell'odierno sistema alimentare grande è la varietà di ingredienti e di piatti, frutto di culture, tecnologie, storie, mode e modelli, patologie legate al cibo, esigenze commerciali, stili e ritmi di vita, credi religiosi... In uno scenario così complesso, ogni alimento va, in un certo senso, ridefinito ex novo

in funzione delle sue tre componenti principali: sicurezza, qualità, tradizione. Ciò renderà forse possibile un sistema alimentare capace di conciliare l'abbondanza del cibo con l'equilibrio ecologico, lo sviluppo economico e quello tecnologico con la sicurezza dei consumi, con il gusto degli



alimenti, con il rispetto delle tradizioni e con la solidarietà fra i popoli. Una scommessa per il futuro? Una utopia, forse. Ma intanto sono molteplici le professionalità chiamate a dare il loro prezioso contributo.

### **Dott. Sandro Barcaglioni**

Presidente E.R.F.  
Ente Fiera di Ancona e Civitanova Marche  
Saluto introduttivo

### **Dott. Roberto Tomarelli**

Dipartimento Servizi alla persona  
ed alla comunità - Regione Marche  
Sicurezza alimentare:  
dall'Europa... alle Marche

### **P.I. Stefano Zambon**

Azienda SIRMAN  
Sicurezza delle attrezzature  
per la ristorazione

## PROGRAMMA

### **Sig. Corrado Babini**

Azienda ZANUSSI - GIANNI MANZONI  
La logica da seguire nella  
progettazione di una grande cucina

### **Sig.ra Roberta Fileni**

Azienda FILENI - Sistema Agro Alimentare  
La qualità e l'innovazione  
nell'industria agro alimentare

### **Prof. Alfonso Benvenuto**

Presidente Ass. A.E.H.T.  
Dir. Scol. I.P.S.S.A.R.T.C. "A. Panzini"  
Senigallia (AN)  
Il ruolo degli Istituti Alberghieri  
nel sistema alimentare

### **Sig.ra Iginia Carducci**

Presidente F.I.C. - Federazione Italiana Cuochi  
della Provincia di Macerata  
Il ruolo dell'Associazione Cuochi  
nel sistema ristorativo

### **Prof. Elio Carfagna**

Dirigente Scolastico I.P.S.S.A.R.T.  
"Balcone delle Marche" Cingoli (MC)  
Moderatore