

Regno Unito: un mercato mondiale di sapore internazionale Le tecnologie alimentari nel Regno Unito

Università di Bologna, Aula Prodi
3 febbraio 2005

L'industria alimentare nel Regno Unito rappresenta uno dei maggiori settori produttivi del Paese con una produzione lorda che supera \$107 miliardi. Il mercato britannico conta ben 59 milioni di consumatori. L'industria alimentare impiega il 13,1% dei lavoratori del settore manifatturiero ed il 2% dell'intera forza lavoro britannica.

Il seminario, organizzato in collaborazione con la [Regione Emilia Romagna](http://www.regione.emilia-romagna.it) (www.regione.emilia-romagna.it) e la [CNA, Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa – Federazione Regionale dell'Emilia Romagna](http://www.er.cna.it) (www.er.cna.it), si articolerà in una serie di presentazioni condotte da esperti, provenienti sia dal Regno Unito che dall'Italia, che vi faranno conoscere le ultime novità tecnologiche e l'esperienza delle aziende italiane che hanno scelto di avviare un'attività nel Regno Unito.

14.00 **Registrazione e Caffè di Benvenuto**

14.30 **Benvenuto ed Introduzione**

- Richard Northern, Console Generale di SM Britannica e Direttore Generale per il Commercio e gli Investimenti in Italia, Consolato Generale Britannico, Milano
- Dott. Gabriele Morelli, Responsabile Divisione Economica e Sociale, CNA Emilia Romagna
- Dott. Maurizio Ceci, Responsabile Servizi Valorizzazione delle Produzioni dell'Emilia Romagna, Regione Emilia Romagna

14.45 **"Regno Unito: Ultime tendenze dal Settore Alimentare"**
Nigel Brown, Food From Britain Italy S.r.l.

15.00 **"L'innovazione nel mercato dell'alimentare - nuovi prodotti e servizi per consumatori ed industria"**
Dr. Bryan Hanley, Leatherhead Food International

15.15 **"Operare e vivere nel Regno Unito: implicazioni fiscali e finanziarie"**
Leon Nahon, Numerica (HLB International)

15.30 **Pausa Caffè e Networking**

16.00 **"Testimonianza di un'azienda italiana nel Regno Unito: Fratelli SACLÀ S.p.A."**
Dott. Giuseppe Ercole, Fratelli SACLÀ S.p.A.

16.15 **"Alimenti pastorizzati a lunga conservazione, processi innovativi"**
Craig Leadley, Campden and Chorleywood Food Research Association

16.30 **"La robotica nell'Industria alimentare"**
John Reed, Silsoe Research Institute

16.45 **Conclusione e dibattito**

17.00 **Aperitivo**



I relatori parleranno in inglese o italiano per circa 15 minuti a testa. A conclusione del seminario è previsto uno spazio di tempo dedicato alle domande del pubblico.



Nigel Brown - Amministratore Delegato di Food From Britain (FFB) Italia. Britannico di nascita, Brown ha vissuto la maggior parte della sua vita in Francia, Belgio, Germania e Italia dove risiede da oltre 15 anni. Brown vanta una lunga esperienza nel settore alimentare, dove, prima di assumere la direzione di FFB Italia, ha coperto posizioni di rilievo presso importanti società britanniche ed italiane quali Amministratore Delegato della United Distillers Italia (ora Diageo). FFB offre consulenza di mercato ai produttori britannici di alimentari e bevande.

Dr. Bryan Hanley – Direttore Ricerca presso il Leatherhead Food International dal 2001. Autore di oltre 50 pubblicazioni di ricerca e review, Membro della Royal Society of Chemistry, Hanley ha fatto parte del Gruppo di Ricerca Glaxo come specialista in chimica di sintesi e dell'Istituto di Ricerche Alimentari di Norwich dove si è occupato di fitochimica, enzimi e biosintesi. Hanley ha lavorato 9 anni nel Central Science Laboratory del Ministero britannico dell'Agricoltura come Contract Manager nel team Biomarkers e Bioassay, ed ha operato come Esperto Nazionale Distaccato presso la Commissione Europea (D.G. Ricerca) a Bruxelles.

Leon Nahon - Commercialista presso Shipley Blackburn & Sutton, ha lavorato in seguito per Deloitte & Touche e nel 1967 è diventato Socio nello studio Levy Gee. Attualmente Nahon è consulente fiscale e finanziario per aziende e privati britannici e stranieri. Dal 1995 al 2001 Nahon è stato Senior Partner di Levy Gee, la società più importante del Numerica Group plc dove ora dirige un team di consulenti finanziari e fiscali che forniscono assistenza a privati contribuenti stranieri e anche a società italiane e alle loro sussidiarie nel Regno Unito.

Dott. Giuseppe Ercole - SACLA nasce nel 1939 ad Asti, in Piemonte. Fin dall'inizio la strategia della società è stata focalizzata sulla lavorazione di prodotti freschi mantenendone intatto il gusto originale. Parallelamente alla sua rapida espansione, SACLA ha costantemente ampliato la propria offerta di prodotti divenendo uno dei marchi italiani più innovativi nel settore alimentare con una gamma che spazia dai sottaceti agli antipasti pronti ai sughi. Dai primi anni Novanta SACLA ha rafforzato la sua presenza estera creando filiali nel regno Unito (1991), in Francia (1995) e Germania (1999).

Craig Leadley - Laureato in Tecnologia Alimentare, Leadley è attualmente Senior Research Officer presso il Dipartimento di Tecnologie della Produzione Alimentare della Campden & Chorleywood Food Research Association, dove ha lavorato a sistemi discontinui di trattamento termico e a tecniche emergenti di conservazione (ultrasuoni ad alta potenza, omogeneizzazione ad alta pressione, trattamento UHP). Leadley sta per conseguire il Dottorato in Ingegneria Chimica presso l'Università di Birmingham dove sta studiando gli effetti sulla qualità dei cibi di trattamenti combinati basati su calore e pressione ultra-alta.

John Reed - Systems Test Engineer presso la società aeronautica Hawker Siddeley Aviation (progetto per il velivolo Trident HS146), collabora poi con la società Ransomes Sims and Jefferies Ltd, (ricerca su macchinari agricoli, in particolare per la raccolta della barbabietola da zucchero), diventando Senior Design Engineer (progettazione macchine per aratura). Successivamente è Design Engineer presso il National Institute of Agricultural Engineering (ora Silsoe Research Institute) per il quale progetta macchine per la mietitura. Diviene in seguito Direttore di Robotica e Automazione (raccolta automatizzata di funghi). Attualmente Reed segue le ricerche sulla manipolazione automatizzata degli alimenti (manipolazione e assemblaggio ad alta velocità di prodotti alimentari delicati e appiccicosi).

Registrazione:

La partecipazione a questo evento è gratuita. A causa del numero di posti limitati raccomandiamo di registrarsi con anticipo. È possibile registrarsi nei seguenti modi:

- **Inviando un'email a MG.Ruberto@fco.gov.uk (Tel: +39 02 72300005)**
- **Inserendo i vostri dati nello spazio sottostante e inviandoli via fax al N. +39 02 72020153**

Nome: Società:

Funzione: Indirizzo:

Telefono: Email:

Per maggiori informazioni su UK Trade & Investment visitate www.uktradeinvest.gov.uk