

SIC, VETRINA PER I PRODUTTORI DI FORMAGGI A PASTA FILATA

Dal **15 al 17 ottobre 2010** **Vallo della Lucania** (Sa) ospiterà il SIC, il salone dell'industria casearia, evento biennale delle tecnologie lattiero-casearie che rappresenta un punto di riferimento nazionale del settore della trasformazione della pasta filata, produzione lattiera casearia tipica delle aree del Mezzogiorno.

In esposizione sarà presente tutta la gamma delle tecnologie per la trasformazione lattiero-casearia: impianti, attrezzature e prodotti per la zootecnia; impianti di mungitura, refrigeratori e trasporto latte; macchine impianti ed attrezzature per il ricevimento, lo stoccaggio e la conservazione; macchine impianti ed attrezzature per la lavorazione; macchine e impianti per

il confezionamento ed imballaggio; arredamenti ed attrezzature per i punti vendita; software di gestione e controlli, e sistemi di pesatura; sistemi e

certificazioni di qualità e controllo sanitario processi; associazioni di ricerca e consorzi di categoria; stampa specializzata, istituti ed enti.

I 6.000 m² di aree espositive allestite, con in vetrina il meglio delle nuove tecnologie applicate al comparto, fanno della biennale delle tecnologie lattiero-casearie il primo e più ricco appuntamento specifico del settore.

Anche quest'anno un prestigioso programma convegnistico e di eventi collaterali farà da corollario all'area espositiva, con approfondimenti tematici sulla lavorazione dei formaggi mono-razza e sulle continue innovazioni tecnologiche per i mini-caseifici. Corsi di formazione e approfondimenti sulle nuove tendenze di mercato, sicurezza alimentare, prove di caseificazione e percorsi gustativi saranno i focus di approfondimento dell'edizione 2010.