



IN CUCINA, SCEGLI L'ALLEATO PERFETTO  
I NUOVI SUGHI AL POMODORO BARILLA FOR PROFESSIONALS

Home > Eventi > Eventi & Fiere > Tutto pronto per la seconda edizione di Refrigera

EVENTI | EVENTI & FIERE | PARTNERS

## Tutto pronto per la seconda edizione di Refrigera

Si svolgerà al padiglione 30 di Bologna Fiere dal 3 al 5 novembre la seconda edizione di Refrigera, fiera dedicata al mondo della refrigerazione industriale, commerciale e logistica

By Redazione - 2 Novembre 2021

**2ª EDIZIONE**  
**REFRIGERA 2021**  
**3 • 5 NOVEMBRE 2021**  
**BOLOGNA FIERE**

TIERA INTERNAZIONALE CERTIFICATA DAI

WWW.REFRIGERA.SHOW

HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

Tutto pronto per **REFRIGERA** – la manifestazione interamente dedicata alla refrigerazione industriale, commerciale e logistica – che si svolgerà a **Bologna Fiere dal 3 al 5 novembre 2021**.

Oltre alla parte espositiva, con **150 espositori diretti e la presenza di oltre 250 marchi**, tra i quali spiccano nomi di aziende leader nazionali e internazionali, REFRIGERA 2021 proporrà **tante novità**: aree demo dedicate alla saldatura e alla stampa 3D, veicoli refrigerati in mostra e molto altro per l'unica fiera in Italia dedicata alla refrigerazione, la prima in Europa del settore a tornare in presenza nel 2021.

È inoltre previsto un ricco programma di **conferenze, workshop e incontri**

SEARCH

SCOPRI IL RIVOLUZIONARIO SISTEMA DI SPILLATURA



AUMENTO DEL BUSINESS



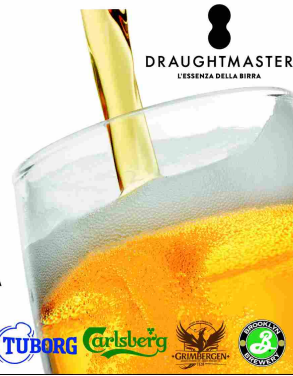
GAMMA PIÙ AMPIA DI BIRRE



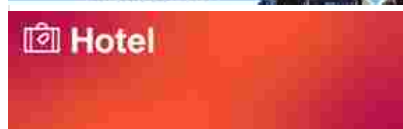
PIÙ QUALITÀ, ANCORA PIÙ A LUNGO



**DRAUGHTMASTER**  
L'ESSENZA DELLA BIRRA



**QSAVE**  
SALVA IL VALORE



Organizzato da  
ITALIAN EXHIBITION GROUP

**COSMOFOOD**  
8ª Edizione  
FOODSERVICE & GOURMET

L'evento di riferimento per l'HORECA del TRIVENETO

Fiera di **Vicenza**  
**Novembre 2021**

**formativi** di altissimo livello, organizzati in stretta collaborazione con le più importanti associazioni di settore per assicurare alle migliaia di visitatori un aggiornamento completo sulle nuove tecnologie, sulle ultime normative e sulle tendenze di sviluppo del mercato.

L'ingresso all'evento è gratuito, previa registrazione e permette **l'accesso sia alla sezione espositiva che alle conferenze**. La preregistrazione è aperta e consente di ricevere il **pass direttamente via email** evitando così attese e code.

REFRIGERA 2021 si terrà nel **padiglione 30 di Bologna Fiere**, una location moderna, comodamente raggiungibile e dotata dei migliori servizi per rendere confortevole la visita alla manifestazione, tra i quali punto bar, area ristoro e guardaroba.

REFRIGERA 2021 rappresenterà quindi **un'occasione di business, incontro e formazione imperdibile per tutte le figure del settore**.

L'evento è organizzato per **garantire le migliori condizioni sanitarie e logistiche**, in modo da offrire il più alto grado di soddisfazione, visibilità e sicurezza per espositori e visitatori. Per poter accedere alla fiera è necessario disporre di una delle certificazioni verdi COVID-19 previste dalla normativa vigente. All'ingresso del Centro Fieristico (Ingresso Ovest - Piazza Costituzione) sarà allestito un Punto Tamponi per chi dovesse essere sprovvisto di certificazione.

REFRIGERA 2021 è un evento organizzato da **A151 srl**, qualificato come manifestazione internazionale (dati statistici certificati da ISFCert - ente accreditato Accredia) è realizzato in collaborazione con le più importanti associazioni di settore, quali Assofrigoristi, Area, Asercom, ATF-Associazione Tecnici del Freddo, Centro Studi Galileo, OITAf, etc. CNA supporterà la manifestazione con la presenza del Presidente Nazionale CNA Frigoristi Davide Corradini all'inaugurazione del 3 novembre.





## IL PROGRAMMA DELLE CONFERENZE

**MERCOLEDÌ 3 NOVEMBRE 2021**

**SALA CARNOT**

**11.00-12.30 NUOVE TECNOLOGIE PER L'EFFICIENZA ENERGETICA E LA SOSTENIBILITÀ**

Anche il settore della refrigerazione industriale e commerciale, come avviene negli altri ambiti economici ad elevato assorbimento di energia, è preso nella tenaglia dei costi in crescita e della riduzione dell'impatto ambientale. A necessaria parità di funzionalità, la strada da percorrere non può che essere quella dell'innovazione, sia tecnologica che nella gestione degli impianti. La sessione, con la partecipazione di

**FORUMRETAIL**  
 27 Ottobre 2021 NextGen UE: Omnicanalità e Sostenibilità  
 28 Ottobre 2021 Store & Online  
 SCOPRI DI PIÙ | EVENTO DIGITALE | EVENTO IBRIDO

Italiano vero, con il mondo dentro.  
**TOSTINI SELECTION**  
 NEW  
  
 TOSTINI

**host** Milano  
 22-26 OCTOBER 2021  
 Fieramilano  
 INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION  
 IFA

**Barilla** PROFESSIONALS  
 UNA GAMMA COMPLETA PER IL COMPARTO DELL'HORECA E DEL FOOD SERVICE

**SpecialCoffee®**  
 passione per il caffè  
  
**CISA PAPER®**  
 SOSTITUIAMO LA PLASTICA CON LA QUALITÀ!

**BRITA "ACQUALITÀ" GARANTITA**  
 BRITA HA ANCHE UN'ALTRA GARANTITA: CHE LA SUA ACQUA È PIENA DI VITA. VAN YAGGI  
 BRITA



grandi utenti finali e di leader tecnologici riconosciuti, punta a offrire una panoramica dei diversi approcci e soluzioni.

Moderatore: Marco Comelli, Principal Consultant, Studio Comelli

Intervengono:

#### *GDO e refrigerazione*

Marco Oliva, Responsabile Ufficio Impianti, Bennet Spa

*Efficienza energetica, sostenibilità e innovazione nella logistica alimentare con la «trigenerazione sottozero»: il case study Brivio & Viganò*

Nicola Morgese, Business Development, Centrica

*Le logiche di scelta dei refrigeranti per l'efficienza energetica*

Alessandro Pianetti, Business Development Manager, Chemours

*Refrigeranti A2L: caratteristiche prestazioni e prodotti*

Vincenzo Isgrò, Sales Manager, Officine Mario Dorin

*Come scegliere un lubrificante idoneo per un compressore di refrigerazione*

Michael Sandler, NEXT lubricants

### **14.00-16.00 BOLLETTA ENERGETICA: LA REFRIGERAZIONE ITALIANA AL BIVIO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA (TAVOLA ROTONDA)**

L'aumento abnorme (per la rapidità con cui è avvenuto) dei costi energetici sta mettendo sotto pressione tutte le attività economiche che fanno grande uso di elettricità e di gas. Tra i grandi consumatori della prima c'è l'intera filiera della refrigerazione, dall'industria alla logistica fissa alla distribuzione e il commercio. A differenza degli energivori industriali, però, logistica, distribuzione e commercio non hanno la copertura parziale dell'abbattimento degli oneri di sistema. Eppure i banchi frigo e le celle non si possono spegnere, e i margini sono già in compressione... quanto ci vorrà prima che i maggiori costi si ribaltino sui prezzi al consumo?

Moderatore: Giuseppe Guzzardi, Direttore Editoriale Automotive, La Fiaccola Editore

Intervengono:

Gianluca Metti, Direttore Ingegneria e Sviluppo, Bennet Spa

Andrea Romboli, Partner responsabile della practice energy & utilities, Arthur D. Little Italia

Intervento a cura di un rappresentante della X Commissione (attività produttive, Commercio, Turismo), Camera dei Deputati (tbc)

Intervento a cura di TN Torello

Nicola Morgese, Business Development, Centrica Business Solutions

ads\_vist

#### LAVORO CERCO - OFFRO

##### **Autogrill e Generation Italy. Un percorso di formazione per sostenere il l...**

Al via l'8 novembre il nuovo percorso di formazione gratuito rivolto a giovani talenti, organizzato ...

##### **150 nuovi dipendenti e 6 nuove aperture per Cioccolatitaliani, Pizzeria It...**

Gesa, società che controlla i brand Cioccolatitaliani, Pizzeria Italiana Espressa (PIE) e BunBurgers...

##### **La Pavoni porta a Host innovazione e tradizione**

La Pavoni, azienda italiana che da oltre un secolo produce macchine da caffè, promuovendo nel mondo...

##### **Ristorazione e lavoro. Fipe si trasforma in un centro per l'impiego con i ...**

Nell'anno peggiore della pandemia, il 2020, il mondo dei Pubblici esercizi ha visto sparire 243mila ...

##### **TheFork apre 400 nuove opportunità di lavoro**

In uno scenario in cui la digitalizzazione del settore della ristorazione è in forte accelerazione a...

##### **Fipe crea un network per l'incontro tra domande e offerte di lavoro**

In un momento storico che ha acuito le strutturali difficoltà di incontro tra la

#### PRODOTTI

**Le nuove pizze Magnifiche d'Autunno di Stefano Canosci con i salumi...**

2 Novembre 2021



**Lavazza La Reserva de jTerral da degustare a La Perla di...**

2 Novembre 2021



**Future Farm: arriva in Italia il nuovo brand di carne a...**

2 Novembre 2021



## SALA TORRICELLI

**11.00-12.30 LA DIGITALIZZAZIONE PER IL FUTURO DELLA CATENA DEL FREDDO (TAVOLA ROTONDA)**

L'applicazione delle tecnologie digitali, dall'IoT all'analisi dei Big Data, dal controllo in remoto alla manutenzione predittiva, sino all'ottimizzazione dei consumi energetici, rappresenta uno dei filoni più interessanti dell'innovazione nella catena del freddo in ambito distributivo. Una tavola rotonda che vede come protagonisti alcuni dei maggiori player della filiera, dai clienti finali agli integratori sino ai fornitori di tecnologie.

Moderatore: Massimo Marciani, Presidente, Freight Leaders Council

Intervengono:

Michele Vitali, direttore aftersales, EPTA

Mattia Nanetti, Co-Founder, Wenda

Sergio Scornavacca, Director Industrial Market and Northern Italy Lead, MINSAIT

**14.00-16.00 GLI ULTIMI 30 ANNI DI CO2: IL NOSTRO PASSATO, IL NOSTRO PRESENTE.. IL NOSTRO FUTURO? (TAVOLA ROTONDA)**

Trent'anni fa alcuni pionieri iniziarono in Italia le prime esperienze di utilizzo dell'anidride carbonica come gas refrigerante. Oggi il suo utilizzo ha preso piede e le sempre più stringenti normative in ambito dei gas da refrigerazione non può che preparare il terreno per una diffusione a un numero sempre più ampio di applicazioni. Una tavola rotonda con i protagonisti di allora e di oggi.

Moderatore: Marco Comelli, Principal Consultant, Studio Comelli

Intervengono:

Giacomo Pisano, CO2 Compressors Business Development Manager, Officine Mario Dorin SpA

Silvia Minetto, Ricercatrice, Istituto per le Tecnologie della Costruzione, CNR

Luca Lunghi, Responsabile Progettazione Impianti, INRES COOPThomas Trevisan, Specialista Normative Europee, Atmosphere

**STAND ATF – ASSOCIAZIONI TECNICI DEL FREDDO E CSG – CENTRO STUDI GALILEO (PAD. 30 STAND E32/F31)****10.00-17.00 INCONTRI FORMATIVI SULLE NUOVE TECNOLOGIE ED I REFRIGERANTI ALTERNATIVI**

A cura di CSG – Centro Studi Galileo e ATF – Associazione Tecnici del Freddo  
Si rilascia attestato di partecipazione (inviato via e-mail dopo i corsi)

**10.00 – 11.00 La certificazione delle imprese e delle persone secondo la regolamentazione F-Gas**

Eleonora Motta, Esperto CSG

Sperlari entra nel mondo del cioccolato e nascono così le sue...

2 Novembre 2021



La Bazzara Espresso diventa socio del Consorzio di tutela del caffè...

2 Novembre 2021



Centinari Franciacorta medaglia d'oro a The Champagne & Sparkling Wine World...

2 Novembre 2021



## CAFFÈ

Lavazza La Reserva de iTierra! da degustare a La Perla di...

2 Novembre 2021



La Bazzara Espresso diventa socio del Consorzio di tutela del caffè...

2 Novembre 2021



Con Caffè Milani abbinamenti e percorsi di gusto inediti

1 Novembre 2021



Da Caffè Borbone il bicchierino in vetro che amplifica gli aromi...

29 Ottobre 2021



A Milano un evento esclusivo per la presentazione di Kimbo Sparkling...

28 Ottobre 2021



Alkaff lancia l'app che rivoluziona l'acquisto del caffè verde

28 Ottobre 2021



Tag

Away From Home bar

Birra Caffè Chef Cina

cocktail

**11.00 – 12.00 Sistemi di refrigerazione con HFO: sicuri ed economicamente vantaggiosi – focus su R455A e incremento dell'efficienza energetica**

Stefano Fedeli, General Gas

Letterio Romeo, General Gas

**12.00 – 13.00 R290 e A2L: niente paura, con le connessioni senza fiamma**

Cristina Fasciolo, Vulkan Lokring

**13.00 – 14.00 La revisione della regolamentazione F-Gas e la formazione sui refrigeranti alternativi Real Alternatives**

Marco Buoni, Presidente AREA

**14.00 – 15.00 I refrigeranti a basso impatto ambientale e ad alta efficienza**

Fabrizio Codella, Chemours

**15.00 – 16.00 La ricerca per l'efficienza degli impianti transcritici**

Maurizio Ascani, Turboalgor

**16.00 – 17.00 Sistemi a propano di nuova generazione: aspetti pratici e normativi relativi a installazione e manutenzione dei prodotti a R290**

Matteo Bettoni, Rivacold

**STAND ASSOFRIGORISTI – LA PIAZZA DEL FRIGORISTA (PAD. 30 STAND C48/D47)****14.30 – 16.00 REVISIONE F-GAS IL FUTURO PROSSIMO DEGLI IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE**

Introduce l'incontro e modera la discussione Marco Oldrati, Direttore Operativo Assofrigoristi

Intervengono:

Francesco Mastrapasqua, Presidente Assocold

Matteo Mangiarotti, componente del GdL Gas Fluorurati di Assogastecnici

Fabio Brondolin, Presidente Assofrigoristi

Davide Sabbadin, Senior Policy Officer Clima European Environmental Bureau

AREA WORKSHOP – PAD. 30 – 1° piano

**14.00 – 18.00 WORKSHOP A CURA DI GENERAL GAS****ECONOMIA CIRCOLARE DEI GAS REFRIGERANTI BY GENERALGAS – PRESENTAZIONE SERVIZI AMBIENTALI**

GeneralGas presenta i servizi ambientali messi a punto per sviluppare l'Economia Circolare dei gas refrigeranti. Presentazione dei vantaggi riservati a chi conferisce gas refrigerante. Spazio alle domande e alle richieste di ulteriore approfondimento personalizzato

**14.00 – 15.00 Vincenzo Scarano, Direttore Servizi Ambientali, GeneralGas****16.00 – 17.00 Vincenzo Scarano, Direttore Servizi Ambientali, GeneralGas**

## Consumi Fuori Casa

coronavirus covid

Covid-19

emergenza sanitaria Eventi

evento fase 2

food service

Foodservice

fuori casa Horeca

horecanews Hotel

igiene indice R0 lavoro

lockdown Milano News

Notizia Notizie

Out of Home Pasticceria

pulizia quarantena riapertura

ristorante ristoranti

Ristorazione Salute

sanificazione Sicurezza

sostenibilità turismo Vini Vino

virus

## NUOVI GAS REFRIGERANTI A BASE HFO & RISPARMIO ENERGETICO IN REFRIGERAZIONE

GeneralGas illustra nel dettaglio tutti i nuovi gas a basso e bassissimo GWP per la Refrigerazione e Aria Condizionata. Idee a basso costo per la riduzione sensibile dei consumi energetici con l'utilizzo dei nuovi gas. Spazio alle domande e alle richieste di ulteriore approfondimento personalizzato

**15.00 – 16.00 Stefano Fedeli, Executive Marketing Manager – Low GWP Solutions, GeneralGas**

**17.00 – 18.00 Stefano Fedeli, Executive Marketing Manager – Low GWP Solutions, GeneralGas**



**GIOVEDÌ 4 NOVEMBRE 2021**

**SALA CARNOT**

**10.00 – 12.00 LE NUOVE FRONTIERE DEL TRASPORTO REFRIGERATO: VINO E OLIO EVO**

Il consenso di ricerche e di esperienze sul campo che attestano che il metodo giusto per lo stoccaggio e il trasporto del vino e dell'olio extravergine d'oliva comporta la temperatura controllata è ormai definitivo. Ma come tradurre le evidenze in linee guida e raccomandazioni pratiche? L'Osservatorio Interdisciplinare Trasporto Alimenti e farmaci, con l'aiuto dei player di riferimento dei due settori, ha messo a punto un'agile guida, a disposizione di tutti gli attori della filiera, per garantire la qualità del prodotto sino alla tavola del consumatore.

Moderatore: Giuseppe Guzzardi, Direttore, OITAf

Intervengono:

*Vino e olio EVO, i fattori per una logistica di qualità*

Marco Comelli, Segretario Generale & Direttore Tecnico-Scientifico, OITAf

*Influenza del packaging e della temperatura di conservazione sulla shelf-life dell'olio extra vergine di oliva*

Francesca Venturi, scienziata ricercatrice, Università di Pisa

Stefano Sequino, Settore Vitivinicolo, Confcooperative FedagriPesca

Anna Cane, Presidente di Gruppo "Olio d'Oлива", Assitol

*Il trasporto del vino: fattori di rischio*

Riccardo Accorsi, Ricercatore, Alma Mater Studiorum

*Il ruolo delle tecnologie di track and trace nel trasporto di qualità dell'alimentare*

Stefano Brivio, Founder, MGH SYSTEMS

**14.00 – 18.00 CONCLUSIONI DEL XIX CONVEGNO EUROPEO "DALLA F-GAS AI REFRIGERANTI ALTERNATIVI: IMPATTO SU IMPIANTI NUOVI ED ESISTENTI": LE ULTIME TECNOLOGIE NEL CONDIZIONAMENTO E NELLA REFRIGERAZIONE | SISTEMI, ATTREZZATURA, COMPONENTI: FORMAZIONE E CERTIFICAZIONE | PHASE DOWN**

Convegno a cura di CSG – Centro Studi Galileo e ATF – Associazione Tecnici del Freddo

Patrocinato dal Ministero della Transizione Ecologica

Coordinatori:

Prof. Marco Carlo Masoero, Professore Ordinario Politecnico di Torino, Vice Presidente Associazione Tecnici del Freddo

Ing. Marco Buoni, Direttore Generale Centro Studi Galileo, Segretario Generale Associazione Tecnici del Freddo, Presidente Associazioni Europee del Freddo AREA

Intervengono:

**14.00 – 14.15 L'impiantista termotecnico del futuro**

Dario Dalla Costa, Confartigianato Impianti

**14.15 – 14.30 Revisione della regolamentazione F-Gas e decarbonizzazione**

Federica Rizzo, EPEE

**14.30 – 14.45 Refrigerazione e condizionamento: serie storica e scenari delle emissioni di gas serra**

Federica Moricci, ISPRA

**14.45 – 15.00 Pompa di calore a CO2 con integrazione solare: primi risultati del progetto SolairHP**

Maurizio Pieve, ENEA

**15.00 – 15.15 Rinfreschiamoci senza riscaldare il pianeta – la visione di Legambiente sul mondo degli fgas**

Marco Mancini, Legambiente



**15.15 – 15.30 I nuovi refrigeranti nel futuro della refrigerazione commerciale**

Alessandro Pianetti, Chemours

**15.30 – 15.45 Regolamento F-Gas – taglio delle quote: il contributo positivo dell'economia circolare del gas refrigerante mediante la raccolta differenziata e la rigenerazione**

Vincenzo Scarano, General Gas

**15.45 – 16.00 Tecnologia della compressione applicata ai fluidi frigorigeni naturali**

Marco Caldognetto, Bitzer

**16.00- 16.15 La tecnologia innovativa dei compressori che arriva dall'automotive**

Francesco Faralli, Officine Mario Dorin

**16.15 – 16.30 Refrigeranti a basso GWP: soluzioni attuali e prospettive future**

Kaven Nourrice, Frascold

**16.30 – 16.45 La refrigerazione commerciale verso la neutralità climatica**

Francesco Mastrapasqua, Epta Refrigeration

**16.45 – 17.00 Refrigeranti infiammabili e conformità PED**

Giuseppe Vitri, Rivacold

**17.00 – 17.15 La ricerca per l'efficienza degli impianti transcritici**

Maurizio Ascani, Turboalgor

**17.15 – 17.30 Prodotti compatibili con tutti i refrigeranti di oggi e di domani**

Stefano Matti, Castel

**17.30 – 17.45 Il Monferrato, terra del Freddo**

Federico Riboldi, Paolo Secco, Casale Capitale del Freddo

**17.45 – 18.00 Il futuro della regolamentazione europea: nuove regole dal 2022-2023**

Marco Buoni, AREA

**SALA TORRICELLI****11.00-12.30 TUTELE, LAVORO E RISPARMIO: IL NUOVO CONTRATTO C.C.N.L. PER LA REFRIGERAZIONE**

Tavola rotonda tra protagonisti del settore e del mondo del lavoro per presentare ed approfondire le opportunità e i vantaggi del nuovo CCNL Frigoristi. Uno strumento innovativo che rilancia la centralità delle imprese e dei lavoratori

Moderatore: Marco ing. Masini

Intervengono:

Gianluca De Giovanni, Novafrigor

Dott.ssa Alice Fioranzato, CISAL

Ing. Giuseppe Battista, Direttore servizi, Datoriale

**14.00-16.00 L'ULTRAFREDDO, NUOVE FRONTIERE NEL FOOD E NEL PHARMA**

Le bassissime temperature, che si traggono al limite dei -110 centigradi, costituiscono una delle nuove frontiere più sfidanti nella refrigerazione industriale. I vantaggi sono noti e le difficoltà anche, soprattutto in termini di esigenze tecniche negli impianti (a quelle temperature, tutto cambia rispetto al "surgelato") e di accortezze nella fase di congelamento e di scongelamento delle merci. Dai gas ai lubrificanti, dai compressori all'ultrafreddo in mobilità, alle richieste degli utilizzatori finali, la sessione intende offrire alcuni spunti di informazione e riflessione sulle migliori soluzioni disponibili e sulle applicazioni di punta.

Moderatore: Marco Comelli, Segretario Generale, OITAF

Intervengono:

*Refrigeratori ULT (ultra low temp) per la produzione e la conservazione dei vaccini anti-Covid*

Giacomo Pisano, CO2 Compressors Business Development Manager, Officine Mario Dorin

*L'Anidride Carbonica come mezzo refrigerante per i trasporti alimentari e farmaceutici a temperatura controllata ed a bassissima temperatura.*

*Caratteristiche, criticità e soluzioni per la corretta manipolazione e stoccaggio.*

Leonardo Galli, Business Development Manager, Melform

*Tecnologie Criogeniche al servizio dell'industria alimentare e farmaceutica*

Ilaria Dal Ben, Bulk Marketing & Applications Leader, Nippon Gases Industrial

**STAND ATF – ASSOCIAZIONI TECNICI DEL FREDDO E CSG – CENTRO STUDI GALILEO**

**(PAD. 30 STAND E32/F31)**

**10.00 – 13.00 INCONTRI FORMATIVI SULLE NUOVE TECNOLOGIE ED I REFRIGERANTI ALTERNATIVI**

A cura di CSG – Centro Studi Galileo e ATF – Associazione Tecnici del Freddo  
Si rilascia attestato di partecipazione (inviato via e-mail dopo i corsi)

**10.00 – 11.00 Le nuove tecnologie a disposizione per l'installazione e la manutenzione impianti**

Luca Laudi, Testo

**11.00 – 12.00 Scegliere un compressore per fluidi alternativi: esempi pratici e strumenti**

Kaven Nourrice, Frascold

**12.00 – 13.00 Soluzioni tecniche per una refrigerazione commerciale ad impatto quasi nullo**

Alvise Case, Epta Refrigeration

**STAND ASSOFRIGORISTI – LA PIAZZA DEL FRIGORISTA**

**(PAD. 30 STAND C48/D47)****10.30 – 12.00 LE COMPETENZE DEL FRIGORISTA, DALLA SCUOLA ALLA UNI EN 13 313**

Introduce l'incontro e modera la discussione: Luca Tarantolo, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Intervengono:

Domenico Venditti, Responsabile Schema di Certificazione delle Figure Professionali APAVE

Valentino Verzotto, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Marco Buoni, Presidente AREA

Ylenia Dell'Acqua, Responsabile Progetto ASLAM Cooperativa Sociale

**14.30 – 16.00 LA RIPARTENZA: IL FRIGORISTA SARA' 4.0**

Introduce l'incontro e modera la discussione: Marco Oldrati, Direttore Operativo Assofrigoristi

Intervengono:

Alessandro Gibbi, Ingegnere, progettista e ideatore Polo Freddo Toscana

Paolo Finotto, IoT Business Developer Maetrics

Luca Radice, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Francesco Castagna, R&D Director Eliwell by Schneider Electric

Fabio Zago, Product marketing Refrigeration Eliwell by Schneider Electric

VENERDÌ 5 NOVEMBRE 2021

SALA CARNOT

**10.00-12.00 LA REFRIGERAZIONE NELL'ULTIMO MIGLIO DELLA DISTRIBUZIONE ALIMENTARE**

Sono diversi i fattori che spingono verso l'utilizzo sempre più capillare della temperatura controllata nell'alimentare: parcellizzazione delle consegne verso consumatori finali e negozi di prossimità; tentativo di prolungamento della shelf life dei prodotti freschi e freschissimi; incremento del consumo di surgelati e di piatti pronti refrigerati; richiesta generalizzata di qualità anche nei prodotti non confezionati. Una panoramica delle tendenze con i protagonisti, dall'e-commerce alla GDO alle tecnologie.

Moderatore: Marco Comelli, Segretario Generale, OITAf

Intervengono:

*La distribuzione ultimo miglio: la flotta veicolare italiana*

Marco Comelli, Segretario generale, OITAf

Logistica dell'ultimo miglio: Soluzioni per garantire il rispetto della catena del freddo e della sostenibilità ambientale

Leonardo Galli, Business Development Manager, Melform

*Nuove logiche distributive per il food & beverage*

Stefano Arrigoni, Direttore, DIF – Distribuzione Italiana Food

*Trasformazione digitale nella distribuzione refrigerata dell'ultimo miglio*

Mattia Nanetti, Co-Founder, Wenda

**STAND ATF – ASSOCIAZIONI TECNICI DEL FREDDO E CSG – CENTRO STUDI GALILEO**

**(PAD. 30 STAND E32/F31)**

**10.00 – 15.00 INCONTRI FORMATIVI SULLE NUOVE TECNOLOGIE ED I REFRIGERANTI ALTERNATIVI**

A cura di CSG – Centro Studi Galileo e ATF – Associazione Tecnici del Freddo  
Ingresso libero. Si rilascia attestato di partecipazione (inviato via e-mail dopo i corsi)

**10.00 – 11.00 Tecnologia della compressione applicata ai fluidi frigorigeni naturali**

Marco Caldognetto, Bitzer

**11.00 – 12.00 Sostenibilità: Soluzioni ad alta efficienza con refrigeranti HCs. Sicurezza e formazione dei tecnici**

Marino Bassi, Esperto CSG

**12.00 – 13.00 Refrigeranti ad elevato glide: impatto sugli scambiatori di calore**

Rodolfo Cavicchioli, LU-VE Group

**13.00 – 14.00 Il futuro della regolamentazione Fgas. Nuove regole dal 2022-2023**

Marco Buoni, Presidente AREA

**14.00 – 15.00 A2L: gas refrigeranti innovativi amici dell'ambiente**

Andrea Ulivi, Nippon Gases

**STAND ASSOFRIGORISTI – LA PIAZZA DEL FRIGORISTA**

**(PAD. 30 STAND C48/D47)**

**10.30 – 12.00 RECUPERO, RICICLO, RIGENERAZIONE O SMALTIMENTO, CTS E PRODUTTORI A CONFRONTO**

Introduce l'incontro e modera la discussione: Luca Tarantolo, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Intervengono:

Emiliano Baglioni, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Mario Scuderi, Comitato Tecnico Scientifico Assofrigoristi

Vincenzo Scarano, Direttore Servizi Ambientali General Gas

Marco Dall'Ombra, Consulente Tecnico Assoclimate