

12 Tv Parma Reportage tra i mille colori del Kerala



■ Il viaggio raccontato nel reportage odierno in onda alle 14,30 su 12Tv Parma ci porta nel Kerala, stato dell'India meridionale. La nostra house boat naviga in un dedalo di lagune, canali, percorsi solo da anatre selvatiche, uccelli acquatici e piccole barche di pescatori. Dalla casa galleggiante si osserva la vita dei villaggi sulla riva del fiume. Tutti salutano e sorridono con quell'innata cortesia e un'invidiabile serenità. Si procede lenti e la sensazione è di muoversi fra le pagine scritte da Kipling, quando, in lontananza, un rumore di spade, quelle che combattono contro i demoni, si fa sempre più nitido. Siamo arrivati

nel luogo in cui, nei teatri, sulle spiagge, ovunque, viene rappresentato il Kathakali, una forma d'arte popolare basata sul linguaggio mimico e gestuale. Gli attori restano per ore nelle mani di truccatori che trasformano i loro volti in maschere uniche. I costumi pesano più di 30 chili e l'enorme copricapo conferisce forza e coraggio. Ora Bima è pronto ad affrontare il lunghissimo viaggio che lo porterà a raggiungere il fiore tanto desiderato dalla sua Draupati. Bima attraverserà foreste, montagne, pericoli enormi. Ma, ancora una volta, il bene avrà il sopravvento sul male e Draupati il suo bellissimo fiore.

Cibus Appuntamento a maggio 2021 E da oggi apre la vetrina online

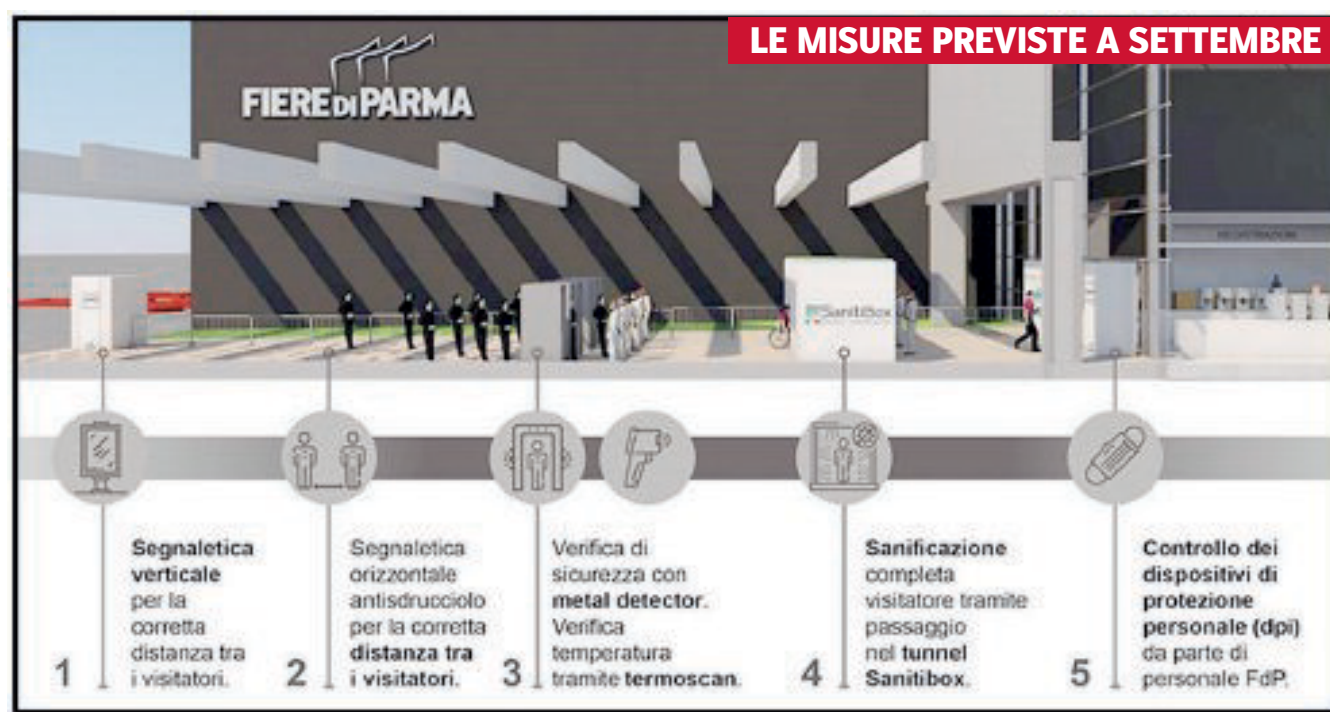
Auricchio (Fiere): «Saltiamo un anno per garantire una manifestazione all'altezza di quelle passate»
Sulla piattaforma «My business Cibus» 200mila prodotti dell'agroalimentare in mostra per i compratori

PIERLUIGI DALLAPINA

■ Le date sono dei simboli e non dei semplici numeri sul calendario. E così ieri, l'11 maggio, giorno in cui sarebbe dovuta iniziare la ventesima edizione della più importante vetrina italiana e internazionale dell'agroalimentare, è stato scelto come l'occasione per ripartire dopo il brusco arresto imposto dalla pandemia. Il coronavirus non ha quindi fermato Cibus, ma lo ha solo fatto slittare di un anno, come ha annunciato Gian Domenico Auricchio, presidente delle Fiere di Parma, durante una videoconferenza a quattro voci (senza contare quella del moderatore e dei giornalisti collegati) per dichiarare che, superata l'emergenza, è arrivata l'ora di tornare a puntare i riflettori sul buon cibo made in Italy. Tra un anno la manifestazione tornerà ad animare gli stand fieristici, mentre da oggi sarà attiva una piattaforma online - rivolta ai compratori, soprattutto quelli internazionali - in cui saranno esposti tutti i prodotti di tutte le aziende che partecipano a Cibus. Giusto per avere un ordine di grandezza, stiamo parlando di una vetrina che metterà in mostra qualcosa come 200mila articoli.

2021: SI RIPARTE

«La prossima edizione di Cibus si terrà dal 4 al 7 maggio 2021. È stata una scelta sofferta, ma abbiamo deciso di saltare un anno perché non vogliamo pensare ad una manifestazione non all'altezza delle edizioni passate», annuncia il presidente, comunicando una decisione concordata insieme a Federalimentare, Agenzia Ice e alle aziende della filiera agroalimentare che scelgono Parma per mostrare al resto del mondo la qualità dei loro prodotti. In un primo momento, quando ancora la pandemia non aveva mostrato il suo volto più aggressivo e tutti speravamo che il virus scomparisse in fretta, Cibus sarebbe dovuto slittare da maggio ai primi quattro giorni di settembre. Ma anche quella data è risultata impraticabile. Da qui la decisione di rimandare tutto di un anno, non tanto per garantire una manifestazione sicura alle migliaia di persone che affolleranno la Fiera, quanto per non abbassare gli standard di qualità e quantità che devono caratterizzare la più importante manifestazione sull'agroalimentare italiano. Per rendersi conto di cosa sia Cibus, basta prendere in esame alcuni numeri della for-



Il forum Quale futuro per il cibo e le bevande? A settembre una due giorni a prova di contagio

■ Per due giorni, dal 2 al 3 settembre, gli operatori del settore agroalimentare cercheranno di capire come cambierà il mondo del food & beverage (cibo e bevande) a causa del Covid. Come sono cambiati i comportamenti dei consumatori dopo l'emergenza Covid? Come dovrà essere riorganizzato il lavoro? Come sarà possibile far riprendere produzione ed export della filiera agroalimentare? Sono queste le tre domande a cui tenteranno di rispondere i partecipanti di «Cibus forum - food & beverage e Covid: dalla transizione alla trasformazione». L'evento si svolgerà «in un padiglione appositamente strutturato per accogliere in sicurezza tutte le persone», assicura il presidente delle Fiere, Gian Domenico Auricchio, parlando di quello che sarà una sorta di prova generale in vista del Cibus 2021.

Gli organizzatori del forum, che accoglierà un numero selezionato di visitatori, ricordano che è stato già preparato un protocollo anti-contagio per garantire una due giorni assolutamente «Covid free», come la definisce Antonio Cellie, amministratore delegato delle Fiere di Parma. Attraverso il distanziamento, l'acquisto dei titoli di accesso online, il controllo della temperatura all'ingresso e veri e propri tunnel per sanificare i partecipanti, «verrà garantita un'esperienza in totale sicurezza», afferma Cellie, mostrando, tra le tante immagini, anche quella che elenca i controlli a cui saranno sottoposti i partecipanti. «Questo sarà un modo per allenarci in vista delle altre fiere che faremo a settembre», continua, riferendosi al Salone del Camper che, a quanto pare, verrà con-

fermato, contrariamente a quanto dovrebbe accadere per quelli di Parigi e Düsseldorf.

Quel che è certo è che nelle prossime manifestazioni gli stand non saranno più aperti al pubblico, ma adotteranno protezioni contro il famigerato droplet, cioè contro le goccioline di saliva accusate di spargere il virus tra la folla. «Ci stiamo ispirando al lavoro già intrapreso dalla fiere asiatiche», prosegue l'ad, svelando altre precauzioni per proteggere i visitatori dei padiglioni. «Stiamo già testando dei sistemi ottici», dice, che avranno il compito di contare le persone per far scattare il divieto d'accesso quando un'area della Fiera avrà raggiunto la capienza massima.

P.Dall.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Federalimentare Export, nel 2020 un calo del 15% Vacondio: «Consumi peggiori che nella crisi del 2008»

■ Nei primi due mesi dell'anno le esportazioni nel settore agroalimentare erano in crescita. Poi è arrivata la doccia fredda della pandemia che ha frenato lo sviluppo e letteralmente arrestato il settore Horeca (quello che comprende hotel, ristoranti, bar e catering). «Le esportazioni nel 2020 caleranno del 15% in valore, e voglio essere ottimista, le vendite interne avranno un calo in valore tra il 15 e il 18% e tra il 12 e il 14% in quantità, mentre si perderà il 10% della produzione. Questi sono consumi nettamente peggiori rispetto a quelli della crisi del 2008», afferma Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, durante l'annuncio della prossima edizione di Cibus. La caduta a picco della produzione alimentare a marzo è poi la prova definitiva

che il settore agroalimentare non è esente dall'emergenza. «Sono numeri che non avremmo mai voluto leggere ma che da tempo abbiamo preannunciato - aggiunge Vacondio in una nota diramata al termine della videoconferenza - al di là dell'effetto scorte e al netto del fatto che il settore è stato in prima linea durante tutta la Fase1, l'industria alimentare ha registrato grandi perdite, dovute soprattutto alla chiusura del canale Horeca e alla frenata sulle esportazioni. Questi dati sono la prova di quello che dicevamo da tempo: l'industria alimentare non è esente dalla crisi». I dati forniti dall'Istat mostrano che la produzione alimentare di marzo, a parità di giornate lavorative, registra un calo del 6,5% rispetto allo stesso periodo dell'an-

no scorso. Numeri che pesano anche sul trimestre gennaio-marzo 2020 che ora segna un timido +0,8% rispetto all'anno precedente (sul bimestre, segnava +4,9%).

Al di là dei numeri, il presidente di Federalimentare accende i riflettori su un fenomeno che rischia di dilagare nel silenzio generale, mettendo in seria difficoltà la tenuta di una filiera produttiva solida. «Assistiamo a un fenomeno pericolosissimo, che prevede di non pagare i fornitori a causa della mancanza di liquidità. Questo è un cattivo modo di affrontare i problemi». Ma alle aziende il futuro non riserverà solo dispiaceri. «Chi sarà riuscito a sopravvivere avrà delle soddisfazioni».

P.Dall.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tunata edizione 2018: 3.100 aziende alimentari italiane presenti, 82mila visitatori di cui il 20% dall'estero a conferma dell'attenzione che riscuote la manifestazione anche fuori dall'Italia e dall'Europa, 2.800 buyers da oltre 90 Paesi e 1.300 novità di prodotto che hanno fatto esordio proprio nei giorni di Cibus. «Tutte le imprese italiane devono a Cibus qualcosa. Tante le ha fatte diventare grandi e le ha accompagnate sulla strada dell'internazionalizzazione», sottolinea Auricchio. Antonio Cellie, amministratore delegato delle Fiere, sottolinea poi il contesto unico che ospita la manifestazione. «In un raggio di 200 chilometri da Parma c'è quasi il 90% delle Dop italiane e il 75% della produzione agroindustriale». Già questo è un richiamo sufficiente, mentre per quanto riguarda la sicurezza - tema imprescindibile nel post emergenza Covid - Cellie garantisce: «Meno assembramento ci sarà in fiera e meglio sarà. Vogliamo portare gli operatori dentro le aziende, per un'esperienza più sicura e immersiva». Solo così si potrà ripartire, dato che per ora il mondo fieristico è bloccato. «Se il settore alimentare va male, quello fieristico ha chiuso. È messo peggio di parucchieri ed estetisti», spiega, ricordando che uno dei principali problemi da superare riguarda il blocco della mobilità internazionale. «Quello che si potrà fare nel 2020 senza infingimenti? Attutire», conferma Roberto Luongo, direttore generale dell'Agenzia Ice.

VETRINA INTERNAZIONALE

Si chiama «My business Cibus» ed è la piattaforma digitale creata dalle Fiere e da Federalimentare per permettere agli operatori commerciali (soprattutto esteri) di conoscere e selezionare tutti i prodotti, anche i più nuovi, delle aziende espositrici di Cibus. In parole semplici, questa piattaforma - attiva da oggi - è una sorta di vetrina online aperta sul mondo, in grado di mostrare qualcosa come 200mila prodotti del settore agroalimentare. «Questo è un modo per permettere alle aziende di essere presenti in tutto il mondo in modo virtuale», dichiara Auricchio, mentre Cellie è ancora più diretto: «Il portale è un ambiente di lavoro in cui sono pubblicati tutti i prodotti presenti su tutti i siti web di tutti gli espositori, perché o dopo il Covid sei efficace sul digitale oppure non sei».

© RIPRODUZIONE RISERVATA