

## SPECIALE CIBUS


**Consorzi  
in fiera**
**Salame Felino  
e Coppa di  
Parma al «2»**

I Consorzi di Tutela di Coppa di Parma Igp e Salame Felino Igp partecipano a Cibus. Come spiega Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio della Coppa di Parma, «anche durante il lockdown, non abbiamo mai smesso di fare promozione, orientandoci su eventi online. Cibus 2021 rappresenta per noi il ritorno a un appuntamento fieristico classico, fatto di persone, incontri e presentazioni. È una formula che apprezziamo particolarmente: speriamo presto anche di poter tornare a organizzare degustazioni, perché l'assaggio rimane la miglior forma di promozione della Coppa di Parma Igp. A Parma giochiamo in casa: essere qui a Cibus significa per noi ribadire il nostro forte legame territoriale e fare squadra per ripartire insieme».

A Cibus, i Consorzi di Coppa di Parma e Salame Felino dispongono di due spazi espositivi al padiglione 2, rispettivamente stand K025 e J026.

Umberto Boschi, presidente del Consorzio del Salame Felino, si sofferma sul significato di essere a Cibus: «Crediamo molto nel valore delle relazioni: siamo convinti che, pur in un contesto non ottimale per il protrarsi dell'emergenza da Covid-19, Cibus possa essere il contesto giusto per fare networking. Ai 14 associati del Consorzio offriamo la possibilità di sfruttare gli spazi dello stand per organizzare incontri B2B con i professionisti della distribuzione e del mondo del fuoricasa in arrivo a Parma. In più, contiamo di poter intercettare una parte della stampa inviata da tutta Italia per coprire l'evento Cibus: abbiamo bisogno di ambasciatori del Salame Felino Igp, per allargare il bacino di potenziali consumatori, oltre ai foodie e ai gourmet che già apprezzano il prodotto».

**Il rilancio** A Cibus per ripartire all'insegna della sostenibilità e dell'eccellenza produttiva

# Il Prosciutto di Parma pronto per le nuove sfide

**140**
**Aziende produttrici**

Sono i prosciuttifici che fanno parte del Consorzio.

**50.000**
**Dipendenti della filiera**

Sono le persone che sono complessivamente nella lavorazione del prodotto fra macelli, allevamenti e prosciuttifici.

**I**l Consorzio del Prosciutto di Parma partecipa a Cibus con un'area espositiva che si trova nel Padiglione 2 - posizione I 26, che favorirà l'incontro tra le aziende consorziate e i loro clienti, ma sarà anche un luogo di bontà dove degustare il prosciutto di Parma.

Cibus, da sempre vetrina importante, lo è ancora di più oggi poiché rappresenta simbolicamente una ripartenza per tutti i prodotti italiani di qualità come il Prosciutto di Parma - ha dichiarato Alessandro Utini, presidente del Consorzio del prosciutto di Parma.

È un'occasione per tornare a promuovere soprattutto sui mercati internazionali il saper fare italiano delle aziende del nostro comparto che ora guardano con maggiore fiducia al futuro grazie ai primi segnali di ripresa, in parte legati anche alla riapertura dei ristoranti e al turismo.

La pandemia ha determinato un significativo calo delle vendite del Prosciutto di Parma e come conseguenza una riduzione della produzione, ma al contempo ha accelerato alcuni trend che caratterizzeranno il mercato del prossimo futuro su cui oggi è necessario puntare per continuare a essere competitivi e avere delle opportunità di sviluppo.

Nello specifico per il Prosciutto di Parma, il segmento del preconfezionato ha registrato un aumento del 21%, un fenomeno che, pur non riu-

scendo compensare il calo generale, è da valutare con attenzione continuando a investire, in particolare all'estero; più in generale invece si è assistito a un cambiamento nelle scelte di acquisto e di consumo che pongono una forte attenzione alla sostenibilità e alle modalità di produzione dei prodotti.

«La sostenibilità sarà il principio guida delle politiche europee dei prossimi anni e porrà nuove sfide anche al settore agroalimentare. Come comparto, ci impegneremo per essere pronti a coglierle nel mondo giusto,



**Presidente**  
Alessandro Utini.

senza perdere mai di vista la qualità del Prosciutto di Parma e le caratteristiche che lo distinguono dagli altri prodotti», ha dichiarato Alessandro Utini.

«Per questo - ha proseguito il presidente del Consorzio - resta prioritario portare a termine l'iter di modifica del disciplinare produttivo. Tali modifiche sono davvero importanti per il benessere dell'intera filiera poiché hanno l'obiettivo di migliorare il livello qualitativo caratterizzando maggiormente l'identità del nostro prodotto».

Cibus farà inoltre da palcoscenico al

lancio della XXIV edizione del Festival del Prosciutto di Parma che si terrà dal 10 al 12 settembre.

Si partirà venerdì 10 settembre con la serata inaugurale a Langhirano: un vero e proprio show in grado di offrire in ogni suo momento contenuti interessanti e coinvolgenti con un parterre di ospiti per tutti i gusti, tra cui: gli chef e food influencer Andrea Mainardi, Federico Fusca e Simone Finetti; il digital artist Diego Cusano; Marco di Costanzo, campione di canottaggio, e la nota nutrizionista Emma Balsimelli.

La conduzione sarà curata come sempre da Francesca Romana Barberini, madrina del Festival di lungo corso e ottima conoscitrice del prosciutto di Parma, che introdurrà i saluti di benvenuto da parte degli organizzatori e delle autorità.

Sabato 11 e domenica 12 tornerà Finestre Aperte: l'iniziativa che permetterà di assistere al ciclo di lavorazione e degustare il prosciutto di Parma; un'occasione unica per conoscere le tradizioni di un prodotto che affonda le proprie radici in un passato lontano.

A fare da guida a turisti e food lover saranno eccezionalmente gli stessi produttori che racconteranno e mostreranno come le cosce di suino, grazie a una particolarissima combinazione di clima, tradizione e sapere fare, diventano Prosciutto di Parma Dop.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Unioncamere**  
**Uno stand  
per degustare  
i prodotti  
regionali**

**U**nioncamere Emilia-Romagna coglie l'opportunità di una delle prime occasioni di business "dal vivo" dopo lo slittamento di quasi un anno e mezzo per la pandemia. Nell'ambito del progetto "Deliziando e turismo enogastronomico di qualità" Unioncamere

Emilia-Romagna è presente con una collettiva di imprese, in una logica di sistema assieme a Regione ed Enoteca regionale ER in collaborazione con il Cal (Centro agroalimentare logistico) di Parma. Nello spazio dedicato per la promozione delle eccellenze gastronomiche regionali (Pad, 5 Stand

A010), molte le attività di degustazione previste, in abbinamento con i vini regionali con nove imprese emiliano-romagnole del settore food che presenteranno le proprie produzioni e condurranno i visitatori e gli operatori alla scoperta della qualità dei prodotti, in un viaggio tra i sapori.