

Parma

Agroalimentare Vacondio: «Vetrina unica». Cellie (Fiere): «Numeri da pre-pandemia»

Cibus torna a brillare

Attesi settantamila visitatori e tremila espositori dal 3 al 6 maggio

DAL NOSTRO INVIATO
Luca Molinari

» **Milano** La 21esima edizione di Cibus sarà quella del ritorno ai livelli pre-pandemia, grazie alla presenza di tremila aziende agroalimentari italiane e di settantamila visitatori attesi. Torneranno anche migliaia di buyer esteri e saranno esposti tanti prodotti nuovi e sostenibili.

Ieri mattina a Milano, all'interno di «Le Village» di Crédit Agricole, è stato presentato il salone dell'agroalimentare, in programma dal 3 al 6 maggio. Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, Roberto Luongo, direttore generale di Ice Agenzia, e Antonio Cellie, ceo delle Fiere di Parma, hanno parlato delle attese e delle principali novità che accompagneranno l'evento.

Attesi duemila top buyer

Migliaia di buyers esteri torneranno nella Food Valley. Già registrati anche 50mila operatori professionali italiani della distribuzione e della ristorazione. Arriveranno circa duemila top buyer da Stati Uniti, Europa, Medio Oriente, Sud America e sud est asiatico.

Mille nuovi prodotti

In esposizione ci saranno circa mille nuovi prodotti che le aziende alimentari stanno immettendo nei mercati. Si tratta soprattutto di prodotti attenti a salute e benessere, gusto e nuove combinazioni di ingredienti, e poi territorialità e packaging sostenibili. I prodotti più innovativi saranno esposti in fiera nell'area «Cibus Innovation Corner», selezionati da una giuria di esperti. Quella del 2022 sarà inoltre la prima edizione di Cibus «carbon neutral».

Mercato Usa in crescita

L'export presenta aspetti

positivi, soprattutto nell'area extra Ue (meno penalizzata dagli effetti della guerra in Ucraina) che nel 2021 ha rappresentato il 42,6 per cento delle esportazioni alimentari italiane. In particolare, il mercato Usa ha registrato un aumento del 14 per cento sull'anno precedente.

«Edizione straordinaria»

Ivano Vacondio ha sottolineato l'importanza dei mercati esteri per la crescita dei nostri prodotti alimentari, soffermandosi sul fondamentale ruolo giocato da Cibus. «Sono convinto - ha esordito - che questa edizione sarà la più importante degli ultimi vent'anni per il contesto che stiamo vivendo». «Cibus - ha continuato - rappresenta un vanto per il nostro Paese, una straordinaria vetrina che ci ricorda come, anche in condizioni difficili come quelle che stiamo affrontando, è importante celebrare i nostri prodotti, farlo con buyer italiani ed esteri, ricordando il grande valore di

Qui sotto

Da sinistra, Antonio Cellie, Ivano Vacondio e Roberto Luongo.

ciò che produciamo in termini economici e sociali». Quanto all'accordo tra Cibus e Tuttofood «l'operazione secondo Federalimentare si deve fare - ha precisato Vacondio - ma il discorso si è complicato. L'obiettivo non è quello di mettere assieme dei capannoni, ma di unire espe-

rienze e professionalità».

«Massimo supporto»

Roberto Luongo ha posto l'accento sul grande impegno garantito da Ice - Agenzia per sostenere le imprese italiane del settore agroalimentare. «Porteremo a Cibus circa quattrocento bu-

2.000

Top buyer
Sono attesi in fiera dal 3 al 6 maggio.

50

I Paesi

Da cui arriveranno giornalisti e portatori di interesse invitati da Ice - Agenzia.

14%

L'aumento dell'export
Nel mercato degli Usa nel 2021 rispetto al 2020.

yer e giornalisti da cinquanta Paesi del mondo - ha annunciato -. Dobbiamo far conoscere il meglio delle nostre produzioni nazionali. Questa edizione del salone dell'agroalimentare riveste una grande importanza strategica per far capire cosa può offrire l'Italia al mondo e consolidare la presenza dell'agroalimentare italiano nei principali mercati internazionali».

«Non ci siamo mai fermati»

«Cibus negli ultimi due anni non si è mai fermato - ha quindi spiegato Antonio Cellie -: abbiamo organizzato CibusForum nel drammatico 2020, inaugurato la ripartenza delle fiere nel settembre 2021 e presidiando con un padiglione Expo Dubai. Cibus 2022 torna ai livelli pre-pandemia per qualità e quantità di espositori. Siamo l'unica fiera in cui espongono tutti i leader e che può contare su un palinsesto straordinario di convegni».

Cellie ha inoltre annunciato che Cibus 2023 si terrà il 29 e 30 marzo «e sarà una evoluzione di Cibus Connect». «Faremo una fiera policentrica - ha precisato - che prevederà l'apertura di altri hub espositivi anche a Torino, Padova, Firenze e Napoli, con tavoli tematici».

Inaugura Patuanelli

Cibus sarà inaugurato da Stefano Patuanelli, ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e da Manlio Di Stefano, sottosegretario al ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Al convegno inaugurale «La responsabilità economica e sociale dell'agroalimentare italiano» è stato invitato il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Convegni In programma anche l'assemblea nazionale di Federalimentare

Tensioni geopolitiche, sostenibilità, innovazione

» Al convegno inaugurale di Cibus, seguiranno l'assemblea nazionale di Federalimentare (Dal Covid alla guerra: il diritto al cibo, la coesione sociale. Il ruolo dell'industria alimentare) e il convegno di Ice - Agenzia.

Per l'occasione verrà illustrato il nuovo servizio Ice basato sulla tecnologia Blockchain: viene messo a disposizione di trecento piccole e medie industrie, a titolo gratuito, un sistema innovativo di tracciamento della filiera per valorizzare il Made in Italy e contrastare l'italian sounding.

A Cibus sarà inoltre presente una «Area Horeca The Hub» dedicata alle aziende del fuori casa, un canale di vendita di cui si parlerà anche nel con-

vegno «I vantaggi dell'innovazione digitale nell'out of home: personalizzazione e attenzione al food cost», con la partecipazione di Jakala, prima MarTech company europea. In fiera saranno inoltre presenti i birrifici indipendenti e si terrà il Concorso «Birra dell'Anno».

«Cibus4Sustainability» è invece il progetto ideato e organizzato da Cibus, in collaborazione con PwC Italia, sulle buone pratiche sostenibili di industria e distribuzione, che sarà presentato alla presenza di retailers nazionali, internazionali e grandi aziende agroalimentari il 4 maggio.

Le potenzialità dell'export saranno analizzate nel convegno «La dinamica

delle private label a livello internazionale», moderato da Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma, con la partecipazione di Romolo De Camillis, Retailer Director di Nielsen Iq, aziende e insegne distributive.

Altri convegni saranno dedicati a «La sfida sostenibile del sistema alimentare: il ruolo del packaging», alle buone pratiche di industria e distribuzione e al futuro del fuori casa: la ristorazione a servizio del Made in Italy.

Il 4 maggio si terrà inoltre il convegno «Affrontare uniti la tempesta perfetta: le sfide della filiera italiana delle bevande analcoliche».

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cibus Off Le iniziative si terranno dal 3 all'8 maggio

Fuori Salone per le vie del centro Tra mostre, laboratori e incontri

» Dal 3 all'8 maggio torna Cibus Off, il Fuori Salone, tra le vie del centro storico. Gli eventi (mostre, laboratori e incontri) saranno ospitati sotto i Portici del Grano e al Complesso di San Paolo, appena rinnovato e aperto al pubblico. Dal 3 al 29 maggio invece nella chiesa di San Marcellino, si terrà la mostra «The People In Between» del fotografo Marco Gualazzini, voluta e promossa da Parmacotto Group.

Al San Paolo sarà inaugurata martedì 3 maggio la mostra «Art save the food» a cura di Claudio Composti.

Aperta fino al 5 giugno, promuove artisti che, attraverso l'uso dell'immagine in ogni sua forma, affrontano il tema cibo, non solo inteso come bisogno primario, ma portatore di forti simbologie e di importanti implicazioni antropologiche-sociali.

Sabato 7 e domenica 8 Maggio invece si terrà «Interno Verde», il festival che eccezionalmente aprirà al pubblico i più suggestivi e curiosi giardini privati di Parma. Arricchirà l'iniziativa un fitto programma di attività dedicate alla natura, all'ambiente e allo straordina-

Spazio a Cibus After

Dal 3 al 5 maggio, dalle 16 alle 22 torna il post fiera ad animare le serate tra i padiglioni. Dal 3 all'8 invece Cibus Off animerà il dopo salone in città.

rio patrimonio architettonico della città: ciclopasseggiate e visite guidate, mostre e installazioni artistiche, laboratori per adulti e bambini. Non mancheranno proposte golose, organizzate in sinergia con Cibus Off.

I Portici del Grano ospiteranno invece una food court per assaggiare le eccellenze del territorio in compagnia di buona musica e stand di birra artigianale in collaborazione con Unionbirrai.

La mostra «The People In Between» vuole essere un excursus nell'ambito di alcuni dei più importanti re-



Cibus Off

Sotto i Portici del Grano si terranno diversi eventi legati alla kermesse.

portage di Gualazzini, in zone dell'Africa toccate da crisi umanitarie e conflitti. Voluta e promossa da Parmacotto Group, la mostra è curata da Roberto Mutti, storico, critico e docente di fotografia.

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuovi progetti

Presenti quaranta start-up

» Da sempre l'innovazione è uno dei pilastri di Cibus, che cerca di ispirare la business community e vuole dare spazio alle novità.

In questa edizione del salone internazionale dell'alimentare, le innovazioni di prodotto e di progetto delle start-up saranno presentate nell'area di Le Village by Crédit Agricole Parma, con il supporto di Ice - Agenzia.

Ogni impresa potrà contare su una postazione personalizzata all'interno del padiglione 7-8.

r.c.