

Parma

Alimentare

Summer Fancy Food, la principale fiera americana

I prodotti di Parma alla conquista di New York

Dal prosciutto al Parmigiano Reggiano: il nostro territorio grande protagonista



Grande kermesse
Il Summer Fancy Food Show è la principale fiera americana dedicata al mondo del Food&Beverage. La kermesse ha aperto i battenti ieri e si chiuderà martedì.

» Parma protagonista a New York per il Summer Fancy Food Show, la principale fiera americana dedicata al mondo del Food&Beverage che, iniziata ieri, si chiuderà martedì.

Tra le importanti realtà parmigiane nella Grande Mela, il Consorzio Parmigiano Reggiano sarà presente con l'ampio stand 2826-2832 nel centro fieristico che è situato al Javits Center.

Le attività prevedono in primo luogo incontri one-to-one con i partner commerciali per condividere strategia e attività 2023.

Un importante appuntamento per sostenere le azioni di promozione della domanda nel più rilevante mercato al mondo dopo quello italiano, cresciuto anche nel 2022 del 8,7% a volume, importando oltre 13.900 tonnellate di Parmigiano Reggiano per un valore stimato di circa 200 milioni di euro.

Il mercato americano è anche, soprattutto in termini di potenziale di sviluppo, quello che offre maggiori opportunità per l'aumento della domanda nei prossimi anni. I consumi di «hard cheese» sono, in volumi assoluti, i più importanti nel mondo e la quota di Parmigiano Reggiano è stimata nel 5%. Obiettivo strategico, quindi, quello di aumentare la copertura nelle famiglie che esprimono interesse e apprezzamento per le produzioni di qualità, che potrebbero portare nel medio termine a consumi non lontani da quelli del mercato italiano (ovvero moltiplicando per quattro quelli attuali degli Usa).

Per l'intera durata della

fiera, sarà presente il brand ambassador Michele Casadei Massari (chef del Ristorante Lucciola di Manhattan), che declinerà il Parmigiano Reggiano nelle sue diverse interpretazioni, mostrando l'estrema versatilità del prodotto anche in piatti tipici tradizionali di altri Paesi del mondo.

Il presidente Nicola Bertinelli ha incontrato importatori, catene della distribuzione e partner commerciali in occasione dell'aperitivo di ieri al The Press Lounge, uno dei rooftop più suggestivi di Manhattan. È stata l'occasione per raccontare i valori del prodotto e le nuove iniziative del Consorzio per promuoverlo negli Sta-

Usa «pazzi» per Parma

Quello americano è un mercato molto importante per i nostri prodotti. Nella foto da sinistra si riconoscono Alessio Mammi, Nicola Bertinelli, Stefano Bonaccini, il ministro Francesco Lollobrigida.



tes, alla presenza del ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, e del presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, presente insieme all'assessore regionale all'Agricoltura e agroalimentare, Alessio Mammi. Sono, infatti, una trentina le realtà emiliano-romagnole che hanno scelto di essere presenti con un proprio spazio in Fiera, assieme alla Regione, a New York.

«Partecipare al Summer fancy food show - ha dichiarato Bertinelli - rappresenta per noi un impegno-simbolo di una presenza negli Stati Uniti che è diventata quotidiana».

A New York c'è, però, anche Parma Alimentare che sarà presente in fiera con una collettiva che ospita 6 aziende: Delicieux Rizzoli, Devodier Prosciutti, Fratelli Galloni, Ruliano, San Nicola Prosciuttificio del Sole, Zarotti. L'industria alimentare parmense ha consolidato negli ultimi dieci anni una significativa crescita delle esportazioni verso gli Usa. Secondo i dati forniti dall'Area Studi dell'Unione Parmense degli Industriali, nel 2022 la provincia di Parma ha esportato verso gli Stati Uniti prodotti alimentari e bevande per un valore di 264 milioni di euro, +29% rispetto al 2021, e che rappresentano l'11% del totale dell'e-

xport alimentare parmense. A commentare questa nuova missione business targata Parma Alimentare è l'executive manager Alessandra Foppiano.

«Gli Stati Uniti sono il terzo Paese in ordine d'importanza per l'export alimentare di Parma - ha spiegato - e il primo mercato di sbocco fuori dai confini comunitari. Il Summer Fancy Food Show rappresenta dunque un appuntamento chiave sia per il fatto che New York si configura come la principale porta d'ingresso per il mercato della East Coast, sia per l'alto profilo dei visitatori attesi alla manifestazione».

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il piano di sviluppo internazionale del Gruppo

Parmacotto punta sulla qualità con Alma

» La partecipazione di Parmacotto Group al Summer Fancy Food, si contestualizza all'interno dell'importante piano di sviluppo internazionale che il Gruppo sta portando avanti. L'obiettivo che il Gruppo si pone all'interno del mercato americano, è quello di rafforzare la sua nuova identità di marca, capace di conservare la tradizione italiana, ma allo stesso tempo di integrarsi nelle abitudini del consumatore americano.

Il Summer Fancy Food rappresenta infatti un'opportunità rilevante per il Gruppo: in occasione della fiera, infatti, Parmacotto Group presenta il nuovo posizionamento di marca #Join&Enjoy, che concilia l'aspetto del piacere e del connubio tra tradizione italiana e influenze internazionali. Per sfruttare al meglio questa occasione, il Gruppo ha creato uno stand esperienziale dove gli

Eccellenze

Giovanni Zaccanti, presidente Parmacotto (a destra) con l'ad Andrea Schivazappa e due chef.



chef di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, realizzano abbinamenti innovativi: un'esperienza gastronomica coinvolgente per i visitatori, che hanno l'opportunità di assaggiare i piatti preparati dagli chef e scoprire la bontà dei prodotti Parmacotto dedicati agli Stati Uniti. Una partnership, quella tra il Gruppo e Alma, che anno dopo an-

no si rafforza all'insegna di un territorio da sempre espressione di alta qualità. «Abbiamo scelto di tornare a Fancy Food: una delle vetrine più importanti del settore per diffondere la cultura enogastronomica del Made in Italy nel mondo. Oggi siamo un gruppo dalla vocazione sempre più internazionale, basti pensare che dal 2019, anno di nascita di Parmacotto LLC, il fatturato della filiale è quasi raddoppiato. Quello americano rappresenta per noi il mercato prioritario in termini di sviluppo strategico nei prossimi anni, ma l'approccio che stiamo portando avanti per quanto riguarda tutti i mercati esteri ha sempre lo stesso obiettivo: investire sulla marca e focalizzare le risorse nella penetrazione del mercato» afferma Andrea Schivazappa, ad Parmacotto Group.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Festival Toscanini Unitalsi Musica senza barriere in piazza Duomo

» In piazza Duomo si è tenuto il Concerto per la città di Parma, promosso da Fondazione Arturo Toscanini nell'ambito del Festival Toscanini 2023. Una rappresentanza di Unitalsi, avvalendosi del suo servizio Arianna per il trasporto disabili, è stata ospite della serata che, nel pieno spirito dei principi di accessibilità e inclusione del programma Community Music della Fondazione, ha permesso a tutti di immergersi nell'atmosfera coinvolgente del concerto che ha visto protagonista la Filarmonica Toscanini.

FALLIMENTO N. 42/2019 - AGRICAR DIESEL SPA ASTA TELEMATICA ASINCRONA BANDO DI VENDITA DI BENI IMMOBILI

LOTTO 12: Proprietà superficiale di due posti auto all'interno del parcheggio multipiano Autosilouino, sito in Comune di Brescia.
Prezzo base: Euro 6.963,20 - **Offerta minima:** Euro 5.570,56
LOTTO 13/B: Piena proprietà di terreni siti in Comune di Parma.
Prezzo base: Euro 432.601,51 - **Offerta minima:** Euro 346.081,21

Oneri d'asta, spese di trasferimento e cancellazioni a carico dell'aggiudicatario **Data Asta:** 26 luglio 2023 ore 17.00
Termine per la presentazione delle offerte: 25 luglio 2023 ore 12.00
Per maggiori dettagli si rimanda al bando di vendita e alle perizie pubblicate sul Portale delle Vendite Pubbliche (<https://pvp.giustizia.it/pvp/>)
Per informazioni contattare i Curatori Dott. Giacomo Ducoli (0364/21265), Dott. Valerio Galeri (030/3757892) o Dott. Stefano Sbardolini (030/2400295)

**ASSOCIAZIONE ITALIANA
CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA
Dai una mano alla vita**