

Parma

Fiere di Parma

Il ministro Urso: «Occasione unica per le aziende»

Cibus Tec, aperta la grande vetrina dell'innovazione

L'eccellenza tecnologica per il settore alimentare e delle bevande. E i numeri superano il pre Covid

40mila

Visitatori attesi dall'Italia e da 120 Paesi del mondo.

1200

Espositori presenti tra cui le migliori aziende italiane e più di 400 brand esteri da 30 nazioni.

17mila

Biglietti digitali alla vigilia. Nel 2019 erano stati 9mila.

2100

Imprese attive e 61.000 addetti del comparto, che nel 2022 ha generato un giro di affari di 15,7 miliardi di euro. Rispetto al 2019, il fatturato è a +7,6%.

«C'è la tradizione: le eccellenze dell'agroalimentare italiano e dell'industria meccanica a sostegno della filiera. C'è l'innovazione: la tecnologia e le idee che guardano al futuro nel segno di qualità, transizione e sostenibilità. È il connubio esaltato a Cibus Tec, l'evento fieristico di Koeln Parma Exhibitions che alla sua 53esima edizione alle Fiere di Parma - la terza in partnership con la fiera di Colonia - si conferma la seconda kermesse internazionale dedicata alla meccanica per l'industria Food&Beverage. Orgoglio e sottolineatura a più voci durante il taglio del nastro: i numeri di visitatori annunciati, di espositori, top buyers e Paesi rappresentati sono superiori a quelli del 2019, l'anno pre-Covid. Fanno il paio coi risultati e le potenzialità del settore, declinate dai dati del primo «Osservatorio machinery Cibus Tec per il Food & beverage», presentato da Emanuele Di Faustino di Nomisma. La «geografia» dei futuri mercati possibili indica che «La domanda di macchinari per l'alimentare nel mondo continua a crescere, a partire dagli Stati Uniti, dove l'Italia è seconda per export. Altre opportunità sono la economia emergenti: Senegal e Angola, Arabia Saudita, Cina e India, Paesi dall'industria alimentare in forte espansione per la crescita demografica».

Ma ad aprire ufficialmente l'evento, che proseguirà fino a venerdì, è stato il videomessaggio del ministro di Imprese e Made in Italy Adolfo Urso. «Non solo una fiera ma una vetrina straordinaria per un comparto all'avanguardia - ha detto -. Insieme al ministro Lollobrigida abbiamo inaugurato un tavolo di dialogo permanente per identificare soluzioni condivise e strategie di sostegno per le sfide della transizione ecologica e digitale». E su questo punto ha citato anche la riapertura dello Sportello dei Contratti di sviluppo per la trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli. «Uno straordinario tutto esaurito - ha proseguito Franco Mosconi, presidente delle Fiere -. L'Ufficio studi del-

la Banca d'Italia ha messo in evidenza come le fiere emiliane-romagnole abbiano la caratteristica di essere legate alle filiere del territorio. È ciò che accade qui, con la possibilità di entrare in un'ideale fabbrica del futuro dove si toccano con mano tutti i processi legati a cibo e bevande». Thomas Rosolia, presidente di KPE, ha evidenziato «la crescita della reputazione internazionale dell'evento: dal 2016 +24% di visitatori e +59% di espositori». L'impegno della Regione è stato sottolineato da Gian Luca Baldoni, responsabile Settore internazionalizzazione del sistema produttivo: «Un miliardo e 100 milioni per 4mila progetti di ricerca, con 4300 imprese e 400 laboratori universitari e privati coinvolti. E l'impatto si è visto anche dai 417 ricercatori poi assunti».

Tra stand-vetrina, workshop e convegni, anche alcune aree speciali: dalla Digital Factory 5.0 in cui si accede indossando i visori alle linee «demo» realmente funzionanti. E poi il ritorno di uno spazio per le start-up. «C'è soddisfazione per l'industria parmense che è innovativa, ha investito tanto sul futuro e ha in Cibus Tec il suo fiore all'occhiello - ha spiegato il presidente dell'Upi Gabriele Buia -. Ma anche per le tante aziende italiane che considerano questa un'opportunità di confronto e sviluppo. E insieme alle imprese, questi eventi fanno crescere pure la società». A proposito di start-up, «La nuova imprenditorialità è fondamentale in una società e un'economia molto dinamiche - ha detto il direttore dell'Upi Cesare Azzali -. Spinge sul futuro, ha il coraggio di rischiare anche gli insuccessi e dalle idee più ardite si trae spunto per nuovi prodotti, servizi e mercati». È tornato sui numeri l'Ad delle Fiere Antonio Cellie: «Entusiasmanti. Nel periodo Covid abbiamo lavorato in condizioni complicate ma pensando al futuro e con una grande integrazione col digitale. E c'è una squadra forte e giovane che non vende metri ma relazioni. La differenza c'è».

Chiara Cacciani
© RIPRODUZIONE RISERVATALe idee d'avanguardia al padiglione 4
Start-up: ritorno nel segno del futuro

«Ritrovano il loro spazio a Cibus Tec, le startup, con le loro intuizioni pronte a cambiare il futuro del settore che comprende cibi e bevande. Toccano tutti i punti della filiera, dalla produzione al packaging».

C'è «Cooki», il software alimentare che permette alle aziende alimentari di trovare tutte le informazioni utili - dagli allergeni alla contaminazione, dai valori nutrizionali al costo di realizzazione del piatto - con un clic. Fino a stampare etichette, tabelle e cartellini ad hoc. Oppure «EcoPod», la macchina che realizza tre tipologie di capsule e cialde monodose - in particolare di caffè - con involucro tutto compostabile, fatto di materiale organico anche nella sfida più difficile: la saldatura. E offrendo soluzioni pratiche sul campo per

combattere la Plastic Tax.

Ancora: «Element-E», il protocollo di monitoraggio della biosversità firmato da 3Bee e validato da un terzo ente accreditato. Grazie alle tecnologie, permette di monitorare con precisione l'idoneità di un'area e la presenza di insetti impollinatori, fornendo dati conformi agli standard di reporting internazionali e attivando azioni di rigenerazione che portino a una etichetta «bio» valida in tutto il mondo. Fino alla start-up Maltese, nata per rendere disponibile via e-commerce la miglior selezione delle birre artigianali e in cui il carrello condiviso o l'AI guideranno alla scoperta interattiva di quelle più affini al gusto del consumatore.

C.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il futuro dell'industria conserviera nei progetti della Stazione sperimentale

«Qual è il futuro dell'industria conserviera alimentare? Hanno cercato di rispondere i diversi esperti che ieri, nella sala Barilla delle Fiere, sono intervenuti in occasione dell'incontro «Orizzonti per l'industria conserviera alimentare: il supporto di Ssica».

Organizzato dalla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari - Fondazione di ricerca all'interno di Cibus Tec.

«Essendo una fondazione

di ricerca, siamo proiettati al futuro, sempre nell'ottica della valorizzazione dell'agroalimentare e sempre più verso il binomio sicurezza-sostenibilità» esordisce Roberto Bianchi, vicepresidente Ssica. I progetti di ricerca Ssica in svolgimento sono 36, con il coinvolgimento di cento addetti dell'area scientifica (ricercatori, tecnici di laboratorio, borsisti, dottorandi, tirocinanti). Che hanno studiato, per esempio, «come recuperare so-



Ricerca e sostenibilità | I partecipanti al convegno.

stanze pregiate provenienti dalla lavorazione dei prodotti ittici e vegetali per reimpiegarle nell'industria alimentare come ingredienti o integratori - prosegue Roberto Bianchi - o nel settore farmaceutico, cosmetico e del packaging».

Vengono svolte anche ricerche sul consumatore: «Un consumatore evoluto e che richiede prodotti che facciano bene e che siano buoni al contempo - aggiunge Sebastiano Porretta, responsabile area marketing Ssica -. Molto attento alla sostenibilità».

Il percorso di ricerca della Ssica è caratterizzato da alcuni paradigmi generali: «Quello della qualità delle materie prime, la sicurezza e l'innovazione» conclude Luca Sandei, responsabile area conserve vegetali -. Quello delle conserve alimentari è un settore ad alto tasso di innovazione e in rapida evoluzione: ciò richiede la messa a punto di nuovi processi, prodotti e servizi nell'ottica di conciliare tecnologia e sicurezza e garantire standard qualitativi sempre più elevati».

A.Pin.

© RIPRODUZIONE RISERVATA