

PARMA

La nostra città e le sue storie

cronaca@gazzettadiparma.it

Gusto
Un «assaggio»
al ristorante
Palazzo Utini

» Torna domani, come ogni giovedì con la Gazzetta di Parma, il nostro inserto Gusto. In copertina il primo «assaggio» a Palazzo Utini, il ristorante della famiglia Utini che ha affidato la consulenza allo chef superstellato Enrico Bartolini che in cucina ha scelto Alberto Monopoli. Troverete anche le nostre rubriche fisse, dalle recensioni alle ricette e molto altro ancora.

Inaugurazione «Cibus vetrina del Made in Italy»

I ministri Urso e Lollobrigida aprono la fiera: «Parma cuore dell'eccellenza agroalimentare»

Numeri da grande fiera

A Cibus 2024 sono presenti oltre 3.000 brand commerciali, 1.000 novità di prodotti presentati in fiera, 3000 top buyers provenienti dall'Italia e dall'estero e sono attesi 70.000 visitatori, tutti operatori professionali del settore dell'industria dell'agro alimentare. Numerosi anche i paesi esteri presenti con proprie delegazioni e stand nei padiglioni della fiera oltre a tutti i settori del mondo dell'alimentare negli 8 padiglioni espositivi affacciati sull'Autosole.

» «A Cibus viene rappresentata l'eccellenza del Made in Italy dell'industria agroalimentare e io sono lieto di essere qui come ministro proprio del "Made in Italy", denominazione voluta dal nostro Governo che della sua tutela fa uno dei punti di forza della propria azione».

Sono chiare e forti le parole del ministro Adolfo Urso, pronunciate dal palco della sala plenaria della Fiera in occasione della cerimonia di apertura della 22ma edizione di Cibus. E tutto l'intervento del ministro per le Imprese e il Made in Italy è stato all'insegna della sottolineatura dell'importanza del settore alimentare per il nostro Paese.

Italia e deglobalizzazione

Urso ha ricordato che «nel 2023 l'Italia ha superato la Corea del Sud al quinto posto nel mondo per export complessivo dimostrando che il nostro Paese non solo non ha smobilitato la propria produzione industriale in settori di eccellenza come quello alimentare, ma che è a pieno titolo nella serie A mondiale della produzione alimentare». Il ministro ha sottolineato che «ero a Doha nel 2001 quando la Cina venne fatta entrare nell'organizzazione mondiale del commercio e l'unica possibilità sembrava essere quella della delocalizzazione dei prodotti dall'Europa ad altri

continenti. Invece questo non è avvenuto e oggi siamo qui a Cibus a mostrare un'identità delle produzioni territoriali che sarà ancor di più esaltata dall'introduzione delle Igp anche per l'origine geografica dei prodotti. E una fiera come Cibus ci mette in mostra davanti al mondo con tutte le nostre eccellenze».

«Parma capitale alimentare»

Anche Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, ha sottolineato come «Cibus sia collocato in un territorio che ha la vocazione all'eccellenza alimentare ed è una fiera che deve quindi rimanere in questa sede e in questa città, che è la capitale del settore alimentare italiano». Il ministro ha ricordato che «la nostra forza è la produzione di qualità e che vanno difese le nostre peculiarità industriali e agricole per proseguire sulla strada dello sviluppo e della crescita nell'abbinamento fra agricoltura di qualità e prodotti di eccellenza».

Mosconi: «Numeri ottimi»

In apertura Franco Mosconi, presidente di Fiere di Parma, aveva ricordato «i grandi numeri di questa edizione di Cibus, la 22ma dal 1985, che segna il ritorno alla normalità dopo le due difficili rassegne del 2021 e 2022: abbiamo 3.000 brand presenti, 1000 nuovi pro-

dotti presentati, 3.000 top buyer e 70mila visitatori annunciati. Numeri importanti che arrivano dopo la partnership con Fiera Milano e quella a cui stiamo lavorando con la Fiera di Colonia, operazioni di sistema che sono necessarie per restare competitivi e che consentiranno a Parma di essere un punto di forza delle rassegne alimentari internazionali».



Franco Mosconi
Grandi numeri che testimoniano il ritorno alla piena normalità dopo anni difficili



Paolo Mascarino
I prodotti italiani dell'alimentare hanno tre qualità: sono belli, buoni e ben fatti

Alimentare in crescita

Paolo Mascarino, presidente di Federalimentare, e Matteo Zoppas, presidente dell'Ice, hanno sottolineato nei loro interventi l'ottimo stato del settore dell'industria alimentare italiana. Mascarino ha ricordato che «Cibus è la vetrina del Made in Italy alimentare che può contare su imprenditori capaci di utilizzare l'inventiva a servizio della redditività delle proprie imprese». E la sintesi del prodotto tipico italiano può essere «bello, buono e ben fatto, tre qualità che il mondo non riesce a copiare e che rappresentano la nostra unicità». Zoppas, invece, ha detto che «l'export alimentare è cresciuto del 6% nel 2023 sul 2022 nonostante il calo dell'export complessivo e complessivamente registra una crescita del 40% rispetto al 2019, a testimonianza della capacità nel superare la crisi della pandemia e dell'aumento dei prezzi grazie alla qualità della produzione». «E il compito dell'Ice, presente in 64 Paesi del mondo, è portare i buyer esteri in luoghi come Cibus, dove quest'anno sono 150 quelli arrivati grazie a noi, ma anche supportare le piccole e medie imprese nel farsi conoscere all'estero». La cerimonia si è poi conclusa col taglio del nastro da parte dei ministri, avvenuto però sul palco e non all'esterno come in passato.

Gian Luca Zurlini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Via ufficiale a Cibus 2024

In alto, il momento del taglio del nastro per l'inaugurazione. A fianco, dall'alto verso il basso, i ministri Urso e Lollobrigida sul palco, il saluto tra Gabriele Buia e Guido Barilla, la visita del ministro Urso allo stand della Delicibus ricevuta dall'ad Irene Rizzoli, la platea della cerimonia inaugurale, Azzali con Maurizio Marchesini e Lollobrigida allo stand del Parmigiano.



AMORETTI
PADIGLIONE 3
STAND C14
fatto con il cuore
CIBUS
22 SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA.710MAGGIO.2024