

## Parma | Cibus



### Fiasconaro

#### Quel matrimonio di sapori che unisce nord e sud

«Il nostro panettone? Nasce fieramente sulle Madonie». Lo spiega Nicola Fiasconaro della celebre azienda siciliana che propone dolci lievitati artigianali. «La nostra filiera è corta e cerchiamo l'eccellenza delle materie prime anche perchè questi sono prodotti simbolo del made in Italy».



### Corrado Di Marco

#### A Cibus l'azienda dell'inventore della pinsa romana

Fra gli espositori di Cibus era presente anche Corrado Di Marco, l'«inventore» della pinsa romana. È stato proprio lui, infatti, a brevettare il nome e la ricetta, dopo anni di ricerche, nel 2001 e a detenerne l'esclusiva fino al 2016. Ora il nome è diventato «di tutti», ma Di Marco resta pioniere e leader nella qualità

**Il bilancio** Il presidente di Federalberghi: «Cibus? Teniamocelo stretto»

## «Tutti gli alberghi al completo Fiere fondamentali per il turismo»

Incerti: «Il costo delle camere? Un falso problema, prezzi più che onesti»

«Impossibile trovare una camera libera negli hotel della città, dei paesi vicini e anche fuori provincia. Stando al bilancio di Emilio Incerti, presidente di Federalberghi Parma, questa è stata un'edizione di Cibus in grande stile. Era ora, dopo le restrizioni del periodo Covid».

«Tutti gli alberghi erano al completo in città, in provincia e anche fuori. Noi abbiamo hotel anche a Reggio Emilia e Piacenza e li abbiamo riempiti per tutta la durata della manifestazione. È stato un Cibus come ai vecchi tempi», assicura Incerti. E a riempire le camere degli hotel non sono stati solo gli espositori e i clienti, ma anche quell'indotto (ad esempio i montatori) che ha lavorato dietro le quinte della manifestazione. «Purtroppo, il prossimo appuntamento con Cibus ci sarà solo nel 2027». Della serie, gli albergatori stanno già facendo il conto alla rovescia.

Tra tanta euforia, c'è però chi, fra gli stand della Fiera, si è lamentato per il costo delle camere, schizzato verso l'alto nei giorni di Cibus.



«Questo è sempre stato un falso problema - taglia corto Incerti -. Quando c'è molta domanda il prezzo sale, funziona così in tutte le parti del mondo. Ad esempio a Milano, con il Salone del mobile, si spendono 500-600 euro, a

Düsseldorf invece si raggiungono, forse, i 1.000 euro a camera. A Parma le cifre medie si aggiravano sui 250-300 euro a notte, che è un prezzo normalissimo per andare a dormire in un tre stelle, senza fiera, a Milano o

a Roma». Quindi, le polemiche, per il presidente di Federalberghi, non avrebbero motivo di esistere. «In proporzione al mercato, sia fieristico che non, quelle applicate in città sono cifre più che oneste. Non vedo perché Parma dovrebbe proporre tariffe più basse». E infatti i clienti, anche se salgono i prezzi, non sono mancati.

Cibus però non resti isolato: il settore alberghiero locale guarda con grande interesse alle altre manifestazioni fieristiche. «Le Fiere si stanno muovendo molto bene», assicura Incerti, citando poi Sps, la fiera dell'automazione e del digitale per l'industria, Mercanteinfiera e il Salone del camper. «Questi eventi sono fondamentali per l'economia del turismo della città. Le Fiere rappresentano uno dei fattori più importanti del turismo business a Parma».

Un'ultima preghiera per il futuro: «La Fiera lavora bene, non la si può perdere e Cibus dobbiamo tenercelo ben stretto».

P.Dall.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### LE AZIENDE DEL TERRITORIO



## Parmovo, un mercato che esce dal «guscio»

«L'affluenza è stata buona: abbiamo avuto molti contatti nazionali e anche esteri». Alessandro Curti, titolare e international sales di Parmovo, disegna un bilancio positivo della partecipazione a Cibus: «Per noi questa occasione rappresenta più che altro una vetrina per i nostri clienti che, a loro volta, sono qui». Parmovo dal 1978 si occupa di ovoprodotti per l'industria alimentare ma anche di tipologie destinate al largo consumo.



## Food Valley, menu verdi per palati senza confini

Mirco Muccioli, amministratore delegato di Mfood, proprietaria di Food Valley, racconta di un interesse in crescita per il plant based. «L'affluenza è stata buona, con tanti buyer esteri - spiega Muccioli -. Abbiamo avuto contatti importanti, in particolare con la Francia, ma anche con i Paesi arabi, un mercato che si sta ampliando». La forbice dei consumatori, come ricorda Muccioli, si sta allargando, facendo rientrare in ambito food sempre più persone.



## Corte Parma alimentare «Partenza con il botto»

Per Linda Di Martino, responsabile Comunicazione e Marketing di Corte Parma alimentare, Cibus è andato molto bene, «con una partenza con il botto. Per noi, il mercato estero rappresenta il 75%, perciò la presenza degli stranieri è fondamentale. Si vede l'Europa, ma c'è soprattutto molta Asia». Tanti i visitatori che, con trolley e zaino, si muovono tra i padiglioni e, attraverso qualche assaggio, provano a mettere insieme i tasselli della cultura gastronomica italiana.



## Pellegrino formaggi: il gusto dell'Appennino

Lo stand della Pellegrino formaggi è semplice: qualche immagine, che mostra come funziona l'azienda, con le stalle a 800 metri e i diversi tipi di Parmigiano reggiano, in base alla stagionatura. Un amico laziale degli titolari, che si definisce «innamorato del Parmigiano reggiano e a maggior ragione di quello di montagna, che non smetti mai di mangiarlo», ricorda l'importanza della lavorazione e dei «paesaggi in cui si produce questa eccellenza».



## Gualerzi, cresce il regno di sua maestà il culatello

«A Cibus veniamo da sempre e abbiamo notato come, tra gli utenti, ci sia un maggior impatto di gente del settore e molti stranieri». Pier Antonio Gualerzi, vicepresidente della Gualerzi, anche questa edizione ha registrato buoni numeri. «Il culatello ha avuto un incremento - spiega Gualerzi -. Le persone riconoscono ancora nel culatello di Zibello un prodotto che riesce a garantire qualità». E la conferma viene anche dalle presenze al suo stand.



## Devodier prosciutti «Il fascino della qualità»

Luigi Devodier, amministratore delegato della Devodier prosciutti, è soddisfatto. L'offerta è ricca, così come la risposta di chi, da addetto ai lavori o semplice appassionato di cibo ed eccellenza, affolla le Fiere di Parma. «Come flusso allo stand abbiamo notato un numero maggiore di stranieri rispetto agli italiani e l'interesse è, in particolare, per il prodotto di qualità» dice Devodier che ricorda di aver avuto un riconoscimento «per il miglior prosciutto d'Italia».

## Parma Cibus

# Niente spreco Ieri la raccolta delle eccedenze recuperate da Cibus Banco alimentare, salvate 21 tonnellate di alimenti

» Le eccedenze che Fondazione Banco alimentare ha recuperato, grazie ai suoi 60 volontari e alle 170 aziende che hanno scelto di donare, nell'ultima edizione di Cibus sono state 21 tonnellate.

E il numero conferma le parole del presidente, Giovanni Bruno, che ieri, in occasione della chiusura dell'esposizione, ha ricordato perché è fondamentale «presidiare» una delle più celebri fiere internazionali del settore agroalimentare. «Qui ci sono tantissimi operatori del settore e visto che la nostra attività di sostegno a chi ha bisogno avviene attraverso il recupero delle eccedenze alimentari la nostra presenza è importante per consolidare rapporti, che con alcuni sono diventati storici (Barilla da oltre 20 anni collabora con il Banco alimentare), per allacciarne di nuovi e per farci conoscere - ha chiarito Bruno -. Molto spesso siamo conosciuti per Giornata nazionale della coltella alimentare, che è importantissima, ma meno si sa dell'attività degli altri 364 giorni all'anno, che comunque ha consentito, per



esempio, nel 2023, di recuperare circa 45mila tonnellate di cibo che sarebbe andato sprecato. Questo, aggiunto alle 110mila tonnellate di dono dal basso (cioè la Giornata nazionale della coltella e altre collette), unito ai pro-

**Catena solidale** Banco alimentare ha recuperato le eccedenze grazie ai suoi 60 volontari e alle 170 aziende che hanno scelto di donare.

dotti rivenuti dai fondi europei destinati a questo scopo e al fondo nazionale, destinato sempre all'aiuto agli indigenti, ha contribuito a distribuire 119mila tonnellate di cibo, quindi uno sforzo di logistica importante». Per il presidente, queste non sono solo cifre, ma un'argomentazione utile a far comprendere agli interlocutori presenti al Cibus che non si tratta solo di una questione di «buona azione e di assistenzialismo», ma di una realtà che gestisce volumi imponenti e

che per funzionare deve possedere «una serie di requisiti anche di professionalità»: «Noi la definiamo un'azienda mossa dalla carità».

Il giro di ieri per il recupero di quanto avanzato a questa edizione di Cibus, iniziato intorno alle 14, è pensato per far sperimentare alle aziende l'utilità della raccolta, che dimostra come gran parte dei prodotti da scarti possono diventare una risorsa. «Cresce l'interesse per queste iniziative, ma non crescono allo stesso modo i volumi del recuperato: qui, però, c'è anche un effetto positivo del Banco Alimentare, perché spingere a misurare le eccedenze è un processo che aiuta le aziende a ottimizzare - conferma il presidente -. Ci sono tante catene della ristorazione organizzata che ci hanno testimoniato di aver ridotto i quantitativi e che ci hanno detto: "Misurare per dare a voi ci ha spinto a tenere più sotto controllo le cose". Questo è un altro effetto benefico dell'attività. Poi, dopo, se uno vuole aiutare, lo può fare in tanti altri modi (sorride, ndr)».

**Giovanna Pavesi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Chef Aquila Da Masterchef allo show cooking

» Tra gli ospiti legati al mondo del food e della tv non poteva mancare anche Francesco Aquila, vincitore di Masterchef 10. Aquila è stato ospite dallo stand della carne piemontese e ha presentato due show cooking ovviamente con la carne come protagonista.



## Massimo Boldi e Raffaella Fico Due vip per un compleanno

» Due vip per Grissitalia Il Buon Pane. Il compleanno da festeggiare era di quelli importanti: 50 anni di lavoro che sono stati celebrati con la presenza di Raffaella Fico e Massimo Boldi che hanno attirato la curiosità del pubblico, intento a fotografare e riprendere i due artisti.

### LE AZIENDE DEL TERRITORIO



## Consorzio tutela culatta: forte interesse dei clienti

» «La culatta è un prodotto fortemente legato al territorio e, attualmente, sono sedici i produttori». Lo ha spiegato Stefano Bizzi nello stand del Consorzio Tutela Culatta Emilia. «Nel corso degli anni si è registrato un interesse particolare per la culatta, che è un marchio collettivo registrato, la cui produzione è sempre in crescita. Da parte dei consumatori, ma anche della distribuzione questa espressione del territorio emiliano rappresenta una forte attrazione».



## Food Mania, una vetrina per il mercato europeo

» «Cosa ci siamo augurati per questo Cibus? Una frequenza alta, anche perché la fiera è un impegno, in un momento complesso per il nostro settore». Lo dichiara Laura Gallina, titolare di Food Mania Srl e Gallina Mauro Spa. «L'auspicio è conquistare clienti nuovi e che le nostre novità siano apprezzate. Partecipiamo a Cibus da più di 15 edizioni e ci sono tante aspettative per i buyer esteri, anche perché si tratta di una fiera che rappresenta una vetrina per il mercato europeo».



## Caseificio Gennari, fiera che il mondo ci invidia

» «È un Cibus dei vecchi tempi, in cui possiamo darci la mano e abbracciarci». Per Paolo Gennari, uno dei titolari del caseificio Gennari Sergio & Figli, il ritorno alla normalità, dopo gli anni della pandemia, è uno dei valori aggiunti di questa esposizione internazionale, definita particolarmente importante «perché il Made in Italy nasce qui». «Questa fiera ce la invidiano di sicuro perché per trovare tutti questi prodotti e la loro varietà serve il mondo intero».



## Casa Graziano, puntare sempre più sull'export

» Per Simone Casa, titolare dell'azienda Casa Graziano, che produce prosciutto artigianale, l'edizione 2024 di Cibus, nonostante «l'intoppo del traffico», è stato positivo.

«Dal nostro punto di vista non abbiamo osservato una grande affluenza di operatori esteri ma l'obiettivo resta quello di conoscere il più possibile il prodotto (e la sua tradizione) fuori dai confini nazionali aumentando di conseguenza le esportazioni».



## Capanna Alberto, spunto per tanti nuovi contatti

» «Anche in occasione di questa esposizione abbiamo tanti appuntamenti e la speranza è quella di conoscere sempre più persone in particolare attivi all'estero». A dirlo è Giulio Capanna, tra i titolari della Capanna Alberto, che si occupa di prosciutto di Parma dal 1930, per cui questo Cibus ha rispettato, fin dai primi giorni, le aspettative, in termini di movimento. Spiega che lo stand è frequentato, non solo dagli addetti ai lavori, ma anche da curiosi e cultori del buon cibo.



## Marini Group, ampliare la nostra notorietà

» «L'aspettativa, per noi, è quella di avere più contatti possibili - spiega l'imprenditore Claudio Marini, titolare di Marini Group che con la sua impresa si occupa di coperture-. Questo è il nostro primo anno a Cibus e siamo venuti per proporre il nostro prodotto, che è innovativo, a una vasta platea di utenza». Come sottolineato da Marini, la sfida è quella di raggiungere il maggior numero di persone, nonostante non si tratti di una proposta enogastronomica