

G CIBUS 2024



Le interviste
Il ministro Lollobrigida: «Tutelare qualità e salute»

» **Tagliaferro** | 5



Le Fiere
Antonio Cellie: «Quartiere più verde e ambienti più accoglienti»

» **Ginepri** | 7



Il settore
L'alimentare cresce ancora: l'export vola. Parla Mascarino

» **Violi** | 11



Tendenze
Dai padiglioni agli stellati: il rapporto con Cibus

» **Piovani** | 47

La grande tavola del Made in Italy

Il Salone dei record

Migliaia di aziende e buyers, convegni, incontri e novità

CIBUS 2024

Il salone del Made in Italy alimentare
Si apre un'edizione che supera ogni record
Quartiere fieristico più verde e accogliente

Cibus, novità in vetrina

Buyers, tornano gli asiatici

di **Patrizia Ginepri**

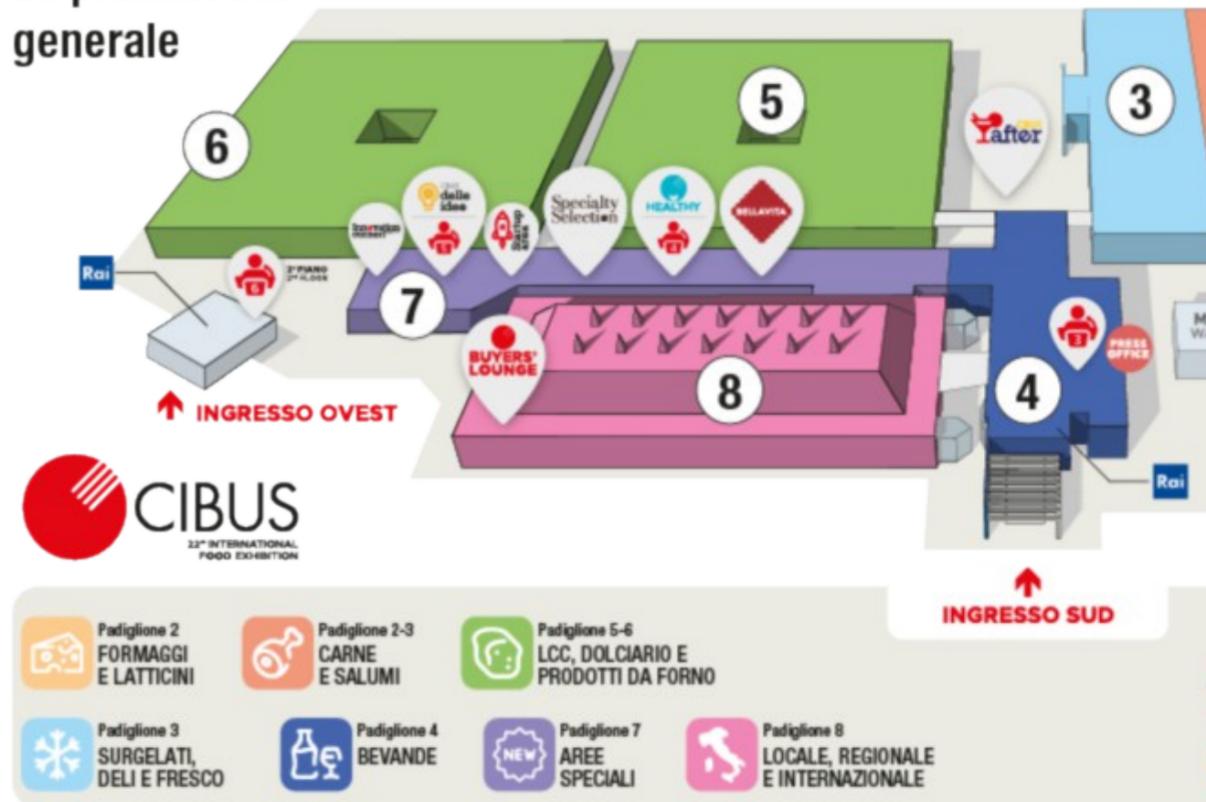
Si alza il sipario sull'edizione 2024 di Cibus, che quest'anno supererà ogni altra per numero di espositori e di buyers, provenienti da mercati come Stati Uniti, Germania, Spagna, Francia, Regno Unito, Medio Oriente e con il ritorno atteso degli operatori asiatici. Ai buyers è dedicato il programma «Cibus Destination», un retail e technical tour nel territorio e all'interno delle aziende della Food Valley. Previste visite guidate tra gli stand, con degustazioni dedicate alle richieste ed esigenze specifiche. Prodotti regionali, fuori casa, innovazione, prodotti di nicchia e per il segmento fine dining: sono solo alcuni percorsi di scoperta che guideranno i visitatori professionali tra gli stand.

In un quartiere fieristico più verde, più curato nei dettagli, con ambienti più accoglienti sia negli spazi interni che in quelli esterni, (120mila mq di superficie espositiva distribuita su 8 padiglioni), la manifestazione, frutto della collaborazione consolidata con Federalimentare, offre uno spaccato completo dell'autentic italian food, mix di tradizione e innovazione, con oltre mille novità di prodotto in esposizione, che tracciano le nuove rotte del settore.

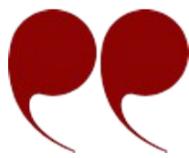
I trend

La ventiduesima edizione di Cibus è un viaggio tra le principali tendenze dell'alimentare italiano dei prossimi anni, a cominciare dalle novità legate a Health&Wellness, un vero e proprio trend con una serie di prodotti in grado di migliorare sia il fisico che la mente. Una novità di questa edizione è l'area «Cibus delle idee», che valorizza la spinta innovativa delle aziende espositrici della manifestazione. Lo spazio, collocato strategicamente all'ingresso del padiglione 7 (ingresso Ovest), ospiterà alcune aree di successo di Cibus, come l'Innovation Corner - la vetrina espositiva delle novità di prodotto presentate in fiera dagli espositori - e la Startup Area nata in collaborazione con Le Village di Crédit Agricole. Quest'anno debuta anche Cibus T-own: un progetto che, presenta le idee e le iniziative mes-

La planimetria generale



Nei padiglioni, viaggio fra tendenze di mercato e innovazione



Cibus ha promosso un osservatorio sul settore food in collaborazione con il Cersi (Unicatt)

se in campo dalle aziende agroalimentari per informare i consumatori finali delle caratteristiche sociali, energetiche e nutrizionali dei singoli prodotti; una call for ideas progettata dallo spin off T_tool patrocinato dall'Università di Parma.

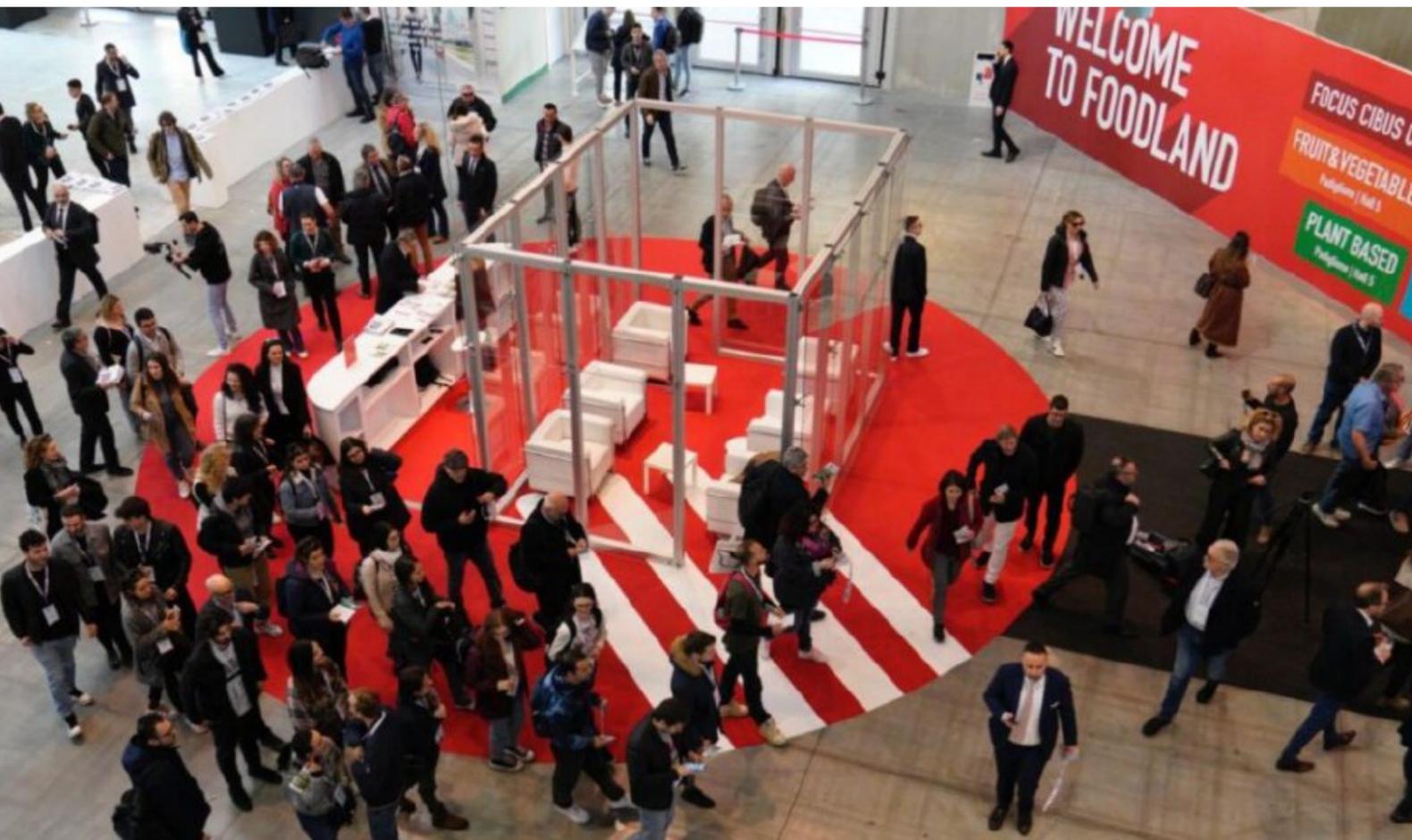
Tra le novità presenti quest'anno emerge ancor più il forte trend legato a salute e benessere. Il 2024, ad esempio, può essere considerato l'anno del collagene. Il proteico che già spopola tra i bar di Parigi, nella kermesse di Parma si allarga ad altri ambiti. Si trova, ad esempio, nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato, né conservanti ed anche senza glutine, a conferma di quanto resti ancora centrale il tema del freeform. Un altro aspetto da evidenziare è l'attenzione sempre maggiore delle

aziende ai temi della sostenibilità e del consumo responsabile, in linea con gli obiettivi Esg tracciati dalla Nazioni Unite.

I convegni

Anche quest'anno si preannuncia un ricco programma di convegni e iniziative dedicato all'Authentic Italian Food&Beverage. Focus su tre grandi filoni: i nuovi equilibri tra distribuzione e industria di marca, esplorando le ricadute sulla filiera dopo i recenti patti anti-inflazione; la protezione e valorizzazione del patrimonio gastronomico tradizionale attraverso il confronto delle diverse esperienze e best practice dei consorzi nazionali ed esteri; i percorsi tematici negli spazi di Cibus dedicati agli operatori dell'Horeca.

Il futuro del Made in Italy Alimentare dipenderà dalla sua capa-



Info

Tutto quello che bisogna sapere

Orari Da martedì 7 a giovedì 9 maggio: 9,30-18. Venerdì 10 maggio: 9,30-13 (la manifestazione si chiude alle ore 15)

Biglietti: 80 euro (da 2 a 4 giorni, 120 euro) Dettagli su www.cibus.it

Servizi: Bancomat nei Padiglioni 4 e 6. Padiglione 2-3-5-6: cambio valuta, prelievo bancomat-pos, assistenza, servizio di locazione e sicurezza, tesoreria per conto Fiere di Parma. Orari sportelli: 8,30/13,30 e 14,30/19
Bar: padiglioni 2-3-5-6-8
Ristorante: padiglione 5-1° piano; padiglione 4 - pianoterra, 1° piano
Guardaroba: ingresso Sud, ingresso Est e ingresso Ovest.
Servizio Interprete: Agenzia Interconsul, 0521-282442.
Presidio medico: Adiacenza Reception Ovest e Padiglione 4

Info Point
Padiglioni 2-3-5-6 ingresso Sud, ingresso Est, ingresso Ovest



SALE CONFERENZE



WITHUB

cià di continuare ad innovare e investire restando fedele a tradizioni e territori. E proprio in questa chiave Cibus ha promosso e realizzato un osservatorio sul settore food, che Fiere di Parma svilupperà in collaborazione con il Cersi, il Centro di Ricerca per lo Sviluppo Imprenditoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Si tratta di un monitor in grado di offrire a imprenditori, manager e policy-makers un quadro costantemente aggiornato sull'andamento internazionale del settore food, attraverso indicazioni utili ai fini della ricerca di opportunità di sviluppo commerciale nei mercati esteri, basato su una metodologia comparata e costantemente aggiornata.

Una ricerca sulla competitività
Durante il convegno inaugurale

di Cibus verrà presentato, in anteprima, un primo nucleo di dati della ricerca, che ha come obiettivo quello di analizzare i trend della competitività delle principali regioni del mondo (Europa, America, Asia).

Lo studio vedrà la sua piena realizzazione in autunno, con l'analisi dei dati sulle esportazioni di 11 Paesi chiave: Italia, Germania, Spagna, Portogallo, Polonia, Belgio, Paesi Bassi, Stati Uniti, Cina, Brasile e Thailandia.

Lo scopo del monitoraggio è ottenere una valutazione sulla competitività internazionale di ciascun paese, attraverso l'analisi dell'evoluzione della posizione competitiva negli ultimi cinque anni e dei principali mercati di destinazione dei prodotti alimentari.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Federalimentare Oggi l'assemblea con due ministri

A Cibus si rinnova l'appuntamento con l'assemblea di Federalimentare. Oggi, a partire dalle 14, nella Sala Barilla di Fiere di Parma si svolgerà l'assemblea pubblica dell'associazione delle industrie alimentari italiane, con importanti ospiti. Il titolo dell'evento: «L'Industria alimentare italiana: opportunità e sfide nell'Europa del futuro».

Nel corso dell'assemblea sarà presentata la Ricerca Federalimentare - Censis, «L'industria alimentare tra Unione europea e nuove configurazioni globali», dalla quale emergono i «sentimenti» degli italiani verso il ruolo sociale dell'industria alimentare; sul Made in Italy; sull'export e sulle azioni attese dall'Europa verso il settore.

Saranno presenti due ministri: Adolfo Urso (Imprese e Made in Italy) e Francesco Lollobrigida, (Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste). Parteciperanno inoltre Paolo Masciarino, presidente di Federalimentare, Gian Marco Centinaio, vicepresidente del Senato, Luca De Carlo, presidente della Commissione Agricoltura, turismo, commercio e industria del Senato; Mirco Carloni, presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati; Alberto Gusmeroli, presidente della Commissione Attività produttive, commercio e turismo della Camera dei Deputati; Pietro Paganini, professore alla Temple University di Philadelphia e presidente di Competere; Matteo Zoppas, presidente di Agenzia Ice; Giorgio De Rita, segretario generale del Censis.

SUPPLEMENTO

GAZZETTA DI PARMA

MARTEDÌ 7 MAGGIO 2024

DIRETTORE RESPONSABILE:
CLAUDIO RINALDIVICE DIRETTORE:
STEFANO PILERIEDITRICE: Gazzetta di Parma s.r.l. -
Via Mantova, 68 - Parma

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:
PRESIDENTE: Fausto Ferretti;
VICEPRESIDENTE: Annalisa Sassi;
CONSIGLIERI: Guido Barilla, Giovanni Borri, Luigi Capitani, Alessandro Chiesi, Marco Ferrari, Roberto Gelfi, Marco Occhi, Michele Pizzarotti
AMMINISTRATORE DELEGATO: Pierluigi Spagoni
COLLEGIO SINDACALE
PRESIDENTE: Nicola Bianchi
SINDACI EFFETTIVI: Paolo Alinovi, Vincenzo Simonazzi
STABILIMENTO TIPOGRAFICO: Centro Stampa Poligrafici s.r.l., via Mattei 106 Bologna

CIBUS 2024

IL PRIMO HA FATTO IL BIS.



BARILLA AL BRONZO HA CONQUISTATO PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO IL PRIMO POSTO NEL TEST CONDOTTO DA IL SALVAGENTE SULLA PASTA IN ITALIA.*

UN RISULTATO OTTENUTO DAI NOSTRI MEZZI RIGATONI CHE SI SONO DISTINTI ANCHE PER IL LORO GUSTO UNICO, DATO DALLA LAVORAZIONE GREZZA DEI GRANI PREGIATI 100% ITALIANI.



*NEL TEST DI GENNAIO 2024 CONDOTTO DA IL SALVAGENTE, BARILLA AL BRONZO HA OTTENUTO UN'ALTA VALUTAZIONE DI 9.5 SU 14 MARCHI DI MEZZE MANICHE E MEZZI RIGATONI. L'ECCELLENTI RISULTATO DELLA PROVA ORGANOLETTICA DENOTA L'OTTIMA QUALITÀ DEL PRODOTTO. GLI ESITI DEL TEST E I PARAMETRI DI VALUTAZIONE CHE SONO DISPONIBILI SUL SITO [HTTPS://WWW.BARILLA.COM/IT-IT/AL-BRONZO-TESTMERCATO](https://www.barilla.com/it-it/al-bronzo-testmercato), CONFERMANO L'ATTENZIONE ALLA SICUREZZA E GLI ELEVATI STANDARD QUALITATIVI DI BARILLA AL BRONZO.



CIBUS 2024

Intervista Il ministro dell'Agricoltura
Francesco Lollobrigida indica le priorità

«La qualità e la salute sono la nostra identità»

di Aldo Tagliaferro

Agli appuntamenti che contano per il nostro sistema agroindustriale il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida non manca. In aprile al Vinitaly, oggi a Cibus: il settore, del resto, è un asset strategico del Paese ma deve affrontare un contesto delicato sul piano internazionale, vincere la sfida della sostenibilità, affrontare da protagonista l'evoluzione del settore in Europa. Cibus è l'occasione per fare il punto su alcuni temi caldi con il ministro Lollobrigida.

Partiamo dall'export alimentare: con 52 mld è un punto di forza della nostra industria, ma il contesto internazionale è sempre più difficile, l'annosa piaga dell'italian sounding perdura e si registra una lieve diminuzione in volumi (-2% nel 2023). Come sostenere la nostra industria?

ci contraddistingue e rispondere sempre più efficacemente alle esigenze dei mercati internazionali, salvaguardando la salute delle nostre aziende e delle persone che in tutto il mondo acquistano Made in Italy. Per questo abbiamo chiesto anche all'Europa di rafforzare le clausole di reciprocità anche nei confronti di competitor extra-Ue».

Lei ha ribadito più volte la volontà di inserire nella Costituzione il concetto di Sovranità alimentare. Perché ritiene che sia necessario? E crede che sia il momento di introdurre lo studio dell'educazione alimentare anche a scuola?

«Dobbiamo garantire una sana alimentazione e la tutela dei prodotti che rappresentano la nostra identità nazionale. Questa modifica non risponde a un impegno politico di destra o sinistra, ma a un dovere verso tutti gli italiani. La nostra Nazione ha una produzione alimentare legata a tradizioni, cultura, biodiversità, qualità, valori rurali ed economia sui territori, che dobbiamo tutelare e consegnare alle future generazioni. L'educazione alimentare è fondamentale. A fronte di messaggi pubblicitari che spesso finiscono per condizionare la persona che consuma, dobbiamo fornire soprattutto ai giovani, attraverso la scuola e utilizzando anche i social, gli elementi per poter fare scelte alimentari consapevoli».

Facciamo un passo a monte rispetto all'industria alimentare: sul fronte dell'agricoltura come giudica la riforma della Pac votata la scorsa settimana dal Parlamento Europeo?

«L'Italia si è fatta capofila per chiedere in Europa modifiche cruciali per l'agricoltura. Queste modifiche inviano un segnale forte all'intero settore e alla stessa Unione Europea. Il voto ha rappresentato un importante passo avanti, sebbene non conclusivo, poiché affronta solo una parte delle questioni fondamentali per il settore, e riteniamo importante fare ancora passi avanti. Il nostro obiettivo è avere politiche agricole più eque, che rispettino e sostengano il ruolo dell'agricoltore, in linea con quanto fatto dal Governo Meloni per sostenere le nostre produzioni nazionali e le tre dimensioni della sostenibilità, ambientale, economica e sociale».

Qual è la strada giusta per coniugare oggi la sostenibilità economica con quella ambientale nella filiera agroalimentare?

«Queste dimensioni devono andare di pari passo e siamo in prima linea per collaborare con altre Nazioni in questo sforzo. Gli approcci ideologici devono lasciare il passo a un sano pragmatismo, per accompagnare le nostre imprese verso un efficientamento dei processi che garantisca la produttività e una sempre maggiore sostenibilità. Per raggiungere quest'obiettivo riteniamo fondamentale puntare sulle potenzialità delle nuove tecnologie, come sta facendo il Governo Meloni, nel rispetto delle nostre produzioni tradizionali. Tra le misure più rilevanti che abbiamo messo in campo ci sono i 400 milioni di euro del Pnrr per la meccanizzazione, insieme al Fondo innovazione da 250 milioni che ho già citato, così come la sperimentazione in cam-

po delle Tecniche di Evoluzione Assistita per avere piante più resistenti di fronte ai cambiamenti climatici mantenendo alta la qualità. Il progresso deve aiutarci a rafforzare la nostra economia preservando il nostro patrimonio, ambientale, agricolo e culturale».

La peste suina sta creando preoccupazione e minacciando l'export. Come intende muoversi - sullo sfondo dei regolamenti europei - a garanzia del settore rispetto alle esportazioni e alla sicurezza?

«Questa problematica affligge ampie zone anche del continente europeo e non solo. Sul fronte internazionale abbiamo istituito un tavolo con la Francia, per lo scambio di informazioni, e sollecitato l'Unione Europea a trattare la questione non come un problema isolato di singole Nazioni, il che potrebbe tra le altre cose influenzare negativamente l'export di alcuni a vantaggio di altri, ma come una sfida da affrontare insieme, collaborando in termini di solidarietà generale. Va cambiato l'approccio, ragionando sulla biosicurezza degli impianti e non su interventi generalizzati che rischiano di minare l'export o costringere ad ampi abbattimenti in alcune aree. Ricordando che la peste suina africana non colpisce gli esseri umani, il nostro obiettivo è convincere l'Europa a permettere regolamenti che diano garanzia dei prodotti esportati rispetto alla sicurezza animale».

L'Europa rafforza il ruolo delle Ige e Origin chiede un tavolo governativo per l'attuazione del nuovo regolamento delle indicazioni geografiche in Italia. Come giudica le novità per



Sostenibilità: gli approcci ideologici lascino spazio a un sano pragmatismo

i 79 Consorzi di tutela italiani?

«L'obiettivo del nuovo regolamento risponde a un'esigenza fondamentale per la nostra Nazione, ovvero difendere i prodotti certificati dai tentativi di imitazione ed emulazione. Il testo, come auspicato dall'Italia, prevede un rafforzamento del ruolo dei Consorzi di tutela nella loro opera di protezione dei prodotti di qualità, ma anche sotto il profilo della promozione. Tra le principali novità ci sono la semplificazione burocratica per le modifiche ai disciplinari di produzione e l'introduzione del sistema di contributi erga-omnes, oltre che la promozione del turismo enogastronomico che rientra tra le funzioni assegnate ai Consorzi di tutela. Anche per la sostenibilità sociale, ambientale ed economica, insieme al benessere degli animali, c'è un ruolo centrale con impegni specifici concordati dai Consorzi. Il lavoro per l'attuazione del nuovo regolamento, che presto entrerà in vigore in Italia, riveste un'importanza strategica, così come il confronto costante con gli attori coinvolti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tra gli stand

Gli espositori di Parma



- Agugiario&Figna Molini Padiglione 05 - I 034
- Alma - Scuola internaz. di cucina italiana Padiglione 07-08 - L 013
- Americo Coppini&figlio Padiglione 05 - A 016
- Amici della Pilotta Padiglione 04 - C 037
- Antica Corte Pallavicina di Terre Verdi Padiglione 02 - N 056
- Azienda agricola Coppini Arte Olearia Padiglione 05 - A 016
- Barilla G. e R. F.lli Padiglione 06 - E 016
- Bm Gastronomia Padiglione 03 - F 014
- Borgolab Padiglione 07-08 - I 024
- Caffè Ramenzoni Padiglione 03 - C 073
- Cantarelli Padiglione 02 - J 002
- Capanna Alberto Padiglione 02 - K 048
- Casa Graziano Padiglione 02 - M 038
- Casale Padiglione 02 - I 020
- Caseificio Gennari Sergio&figli (co-espositore di Consorzio valorizzazione prodotti razza bruna italiana) Padiglione 02 - H 068
- Caseificio Gennari Sergio e figli Padiglione 02 - C 009
- Cav. Umberto Boschi Padiglione 02 - J 026
- Cisita Parma Padiglione 07-08 - D 132
- Consorzio del Prosciutto di Parma Padiglione 02 - I 026
- Consorzio Salame Felino Padiglione 02 - M 002
- Consorzio Coppa di Parma Padiglione 02 - M 002
- Consorzio Culatta Emilia Padiglione 02 - M 002
- Cooperativa casearia Agrinascente Padiglione 02 - M 002
- Corte Parma Alimentare Padiglione 03 - C 014
- Dallatana Padiglione 02 - Stand N 032
- Delicium Rizzoli Padiglione 05 - F 016
- Devodier Prosciutti Padiglione 02 - L 006
- Dreamfarm Padiglione 02 - A 045
- Dsm Padiglione 07-08 - D 068
- Eli Prosciutti Padiglione 02 - J 044



L'innovazione in agricoltura è un obiettivo strategico: fondo di 250 milioni



Fornire ai giovani già a scuola gli elementi per scelte alimentari consapevoli

«Il Governo Meloni ha rimesso il comparto agricolo e agroalimentare al centro. Siamo consapevoli dell'importanza strategica dell'agroindustria per la nostra Nazione e per questo abbiamo istituito un apposito Tavolo tra il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, per definire e attuare una strategia condivisa. L'innovazione in agricoltura è un obiettivo strategico su cui abbiamo puntato fin dall'inizio, con un apposito fondo di 250 milioni di euro e la sperimentazione in campo delle Tecniche di Evoluzione Assistita, insieme all'investimento fondamentale per il potenziamento della logistica, con 800 milioni del Pnrr. Dobbiamo far arrivare le nostre merci in modo veloce e con un costo che non le penalizzi in termini di competitività. I controlli contro le frodi sono serrati, anche grazie al coordinamento assicurato dalla nostra Cabina di Regia interforze e agli accordi con le piattaforme di vendita on line per innalzare la tutela dei prodotti. Dobbiamo tutelare la qualità che

CIBUS 2024

The logo for FEPA, featuring a stylized graphic of three vertical bars of varying heights on the left, followed by the letters 'FEPA' in a bold, sans-serif font.

F E R R E T T I P A C K A G I N G

L'azienda italiana
del packaging in cartone ondulato

*La storia
Le persone
La passione*

*Al servizio
dei nostri Clienti*

CIBUS 2024



Fiere di Parma

Antonio Cellie, amministratore delegato

Cibus verso nuovi record
Tante novità per i buyersdi **Patrizia Ginepri**

Manager Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma.

Cibus si appresta a battere nuovi record. Tremila espositori, tremila buyers internazionali in arrivo a Parma grazie al programma di incoming avviato in collaborazione con Ice a cui si aggiunge il supporto strategico di Koelnmesse. A spiegare contenuti e contesto in cui si apre la manifestazione è Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma.

In che cosa si caratterizza questa nuova edizione di Cibus?

«Usando un termine che non è più così inflazionato si può dire che Cibus è stato negli ultimi anni un crescendo rossiniano. È l'unica fiera internazionale, infatti, che non si è mai fermata. Nel 2020, in pieno Covid, abbiamo realizzato un forum, recuperando la manifestazione nel 2021. Poi si è tenuta l'edizione 2022, che è tornata subito ai numeri record del 2018. Questa continuità ci ha dato un grande vantaggio, perché siamo riusciti nel tempo a consolidare ulteriormente la relazione privilegiata, anche digitale, con la comunità dei buyers internazionali che finalmente nel 2024 potranno tornare in massa e in presenza superando tutte le precedenti edizioni».

C'è anche una lista di attesa di 600 aziende che vorrebbero esporre...

«Riusciremo gestirla nel medio periodo in uno dei due modi previsti dal nostro piano industriale: trasformando Cibus in un evento annuale - sul modello Vinitaly o Salone del Mobile - se riusciremo a posizionare TuttoFood in autunno o mantenendola biennale ampliando gli spazi espositivi. La prossima edizione di Cibus sarà nel 2027: avremo il tempo e le risorse per rispondere con un'edizione intermedia oppure ampliando gli spazi espositivi».

Questa è anche la prima edizione di Cibus dopo l'accordo strategico tra Fiera di Parma e Fiera di Milano.

«In realtà non ha rilevanza sull'evento 2024 perché la rotazione degli espo-

sitori di Cibus è bassissima. Cosa diversa è il nostro cantiere per TuttoFood 2025, dove stiamo sviluppando, insieme a Fiera Colonia quindi con i team di Anuga e ISM, la parte dedicata agli espositori esteri che dovranno diventare maggioritari non solo per "allontanare" TuttoFood da Cibus ma anche per riuscire a competere con le grandi fiere continentali, in particolare con il Sial di Parigi».

Cosa determina la crescita continua dell'export agroalimentare?

«Si sta perfezionando quella mutazione antropologica del settore che la pandemia ha ulteriormente accelerato. L'industria alimentare italiana negli ultimi 20 anni ha messo in campo una serie di competenze distintive lungo tutto la filiera che oggi le consentono di avere un notevole vantaggio su diverse geografie attente alla qualità e all'affidabilità dei fornitori. Dobbiamo sempre ricordare che in Europa siamo il mercato alimentare più grande dopo la Germania e questo ci regala volumi di base importanti, ma negli ultimi 20 anni abbiamo investito tecnologicamente e culturalmente sull'esportazione dei nostri cibi e dei nostri vini. Abbiamo ricominciato a utilizzare molto di più le nostre materie prime e in epoca di volatilità o addirittura indisponibilità di alcune materie prime questo si sta rivelando un vantaggio formidabile».

Cosa devono aspettarsi i buyers?

«In primis, abbiamo introdotto un meccanismo di business matching sempre più efficiente e i buyers stanno prenotando con grande anticipo gli appuntamenti con gli espositori. Questo salto quantico è frutto delle competenze digitali sia sviluppate internamente sia integrate negli ultimi 5 anni attraverso acquisizioni mirate (es. Aicod e AnticoAntico). Il secondo elemento è che avremo un quartiere fieristico più verde, più curato nei dettagli, con ambienti più accoglienti dentro e fuori i

padiglioni. Infine, ci sarà un layout ancora più leggibile, perché è stata migliorata la segnaletica interna ed esterna al quartiere. Consentirà a tutti di orientarsi in tempo reale, anche grazie alla guida digitale sulla nostra app».

Con quali iniziative si intensifica il legame di Cibus con il territorio?

«Abbiamo un programma sempre più ricco del "fuori salone" grazie al supporto fondamentale di Comune, Provincia e Parma Alimentare. Con queste parti stiamo sviluppando un progetto molto ambizioso per il 2027 che quello di portare Cibus su tutto il territorio, nei maggiori hub della città e della provincia. In sostanza, stiamo facendo le prove generali per realizzare un salone distribuito partendo dalle nostre Dop e Igp, d'altro canto, secondo la nuova normativa comunitaria, le "IG" avranno competenza non solo sulle loro filiere ma anche sui progetti turistici dei rispettivi territori».

Come si vive tutto questo dietro le quinte?

«La grande soddisfazione è vedere all'opera un team molto affiatato e motivato; decine di ragazzi che hanno iniziato qui in fiera facendo le hostess o gli stuard mentre studiavano e oggi si trovano a gestire non solo Cibus ma addirittura TuttoFood che da problema è diventata una opportunità. A loro, oltre che ad azionisti lungimiranti e amministratori competenti, deve andare il nostro ringraziamento e incoraggiamento per continuare a moltiplicare le opportunità per la fiera e per il territorio. Questo gruppo di giovani straordinari consente, a noi consiglieri e non solo a Cibus, di goderci un "dietro le quinte" dal quale guardiamo, da diversi anni, una platea piena e desiderosa di tornare a Parma. Una sensazione bellissima. Non solo per chi è cresciuto dentro ai cinema e ai teatri paterni come il sottoscritto».

Il presidente

Mosconi:
«È un gioiello per le Fiere di Parma»



«Cibus e la Food Valley rappresentano i due elementi di un binomio inscindibile». Ne è convinto il presidente di Fiere di Parma Franco Mosconi. «Hanno qui - nel Parmense, in Emilia-Romagna - il loro terreno d'elezione alcuni dei più importanti distretti industriali italiani dell'agroalimentare protagonisti delle ottime performance dell'industria italiana sui mercati internazionali. È in questa naturale apertura del Made in Italy al mondo che Cibus svolge un ruolo essenziale che si va rafforzando sempre più, con tutto ciò che di positivo ne consegue per la crescita del territorio». «Nella rivalutazione, per fortuna in atto da alcuni anni, di quella che chiamiamo economia "reale" - prosegue Mosconi - non va mai dimenticato che l'aggregato "Industrie alimentari e delle bevande" rappresenta, in base ai dati Istat, la seconda industria del Paese dopo la meccanica, con un peso sul valore aggiunto manifatturiero dell'11%: un'industria con raffinate specializzazioni». Non solo: «Cibus è uno dei gioielli di Fiere di Parma, una società che è un'eccellenza fra eccellenze, nel senso che la nostra regione è l'unica ad avere sviluppato un modello fieristico policentrico. Come emerge dal bilancio di esercizio 2023, i ricavi a oltre 41 milioni di euro (+14% sul 2022), un Ebidta del 34% (oltre 13 milioni) e una posizione finanziaria netta positiva (più di 14 milioni) collocano la nostra società tra i poli fieristici più "in salute" d'Italia e d'Europa. Veniamo dall'anno in cui il precedente Cda ha sancito l'accordo con Fiera Milano su TuttoFood e ora c'è la prospettiva di crescere ancora sempre grazie ad alleanze mirate, in Italia e all'estero, come è avvenuto con Koelnmesse e Francoforte. Gli aspetti che mi hanno colpito di più in quasi un anno di presidenza sono la squadra di giovani entusiasti che ho trovato in azienda e il clima organizzativo molto orientato al cliente in tutte le nostre manifestazioni. I risultati parlano da soli».

P.Gin.



«Quartiere fieristico più verde, con ambienti più accoglienti»

CIBUS 2024

NATURA AD ALTA PRESTAZIONE



LA FARINA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DELLA PIZZA.

La qualità non è mai un caso e la ricerca dell'eccellenza è un impegno costante.

Le nostre farine sono **prodotte al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili** e ogni giorno il nostro obiettivo è quello di garantire a tutti i professionisti che si affidano a Le 5 Stagioni **elevata qualità e alte prestazioni**.



Saremo presenti in fiera a Parma dal 7 al 10 maggio 2024

PAD 5 STAND IO34

le5stagioni.it

CIBUS 2024

Convegni Le sfide per le imprese:
una giornata di incontri con numerosi esperti

Sostenibilità e salute al World Food Forum

A Cibus 2024 torna il World Food Forum (Wff), alla quinta edizione. L'evento è realizzato in partnership con il Centro Nazionale per le Tecnologie in Agricoltura, Fondazione OnFoods, Metrofood-It e il Cluster A.grifood N.azionale (Clan). L'appuntamento è per domani (mercoledì 8 maggio), alle 10,30 nella sala Plenaria al padiglione 1, con «Le sfide delle imprese e delle filiere per la sostenibilità dei sistemi alimentari: approccio globale dal suolo alla salute umana». Quest'anno il Forum si concentrerà sulla presentazione e condivisione alle imprese presenti a Cibus 2024 degli obiettivi e dei percorsi di lavoro dei tre grandi progetti di ricerca e innovazione, correlati al Pnrr, dedicati alle sfide che dovrà affrontare il settore agroalimentare italiano. Al centro del dibattito, il ruolo dell'Italia: eccellenza alimentare a livello internazionale. Il settore agroalimentare è uno dei punti di forza del Made in Italy. Fra i tanti temi affrontati si parlerà degli impatti sui sistemi alimentari della situazione geopolitica attuale e di come la capacità di vincere queste sfide complesse sia fortemente connessa alla scienza e alla tecnologia, con particolare attenzione all'inve-

stimento sui giovani ricercatori e talenti ed alla creazione di partnership.

Al Wff interverranno importanti esperti dell'ambito agroalimentare e scientifico, rappresentanti di aziende alimentari ed esponenti delle istituzioni nazionali ed europee. Introduzione di Franco Mosconi, presidente delle Fiere di Parma, Paolo Martelli, rettore dell'Università di Parma, Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali, Paolo Mascari, presidente di Federalimentare e del Cluster A.grifood N.azionale, e Vincenzo Colla, assessore allo sviluppo economico della Regione. La prima parte di interventi sarà coordinata da Sara Roversi, presidente di Future Food Institute. Seguirà una tavola rotonda con importanti esperti del mondo scientifico, alimentare e dell'innovazione, esponenti di aziende alimentari e delle filiere. Conclusioni di Paolo De Castro, parlamentare europeo. I lavori proseguiranno nel pomeriggio alle 14 con il workshop «Imprese, Pnrr, sostenibilità dei sistemi alimentari», rivolto alle aziende presenti a Cibus per condividere la visione delle imprese partner nei progetti del Pnrr e sarà coordinato da Massimo Iannetta (Enea), vicepresidente del Comitato tecnico-scientifico del Clan.



Azzali (Upi):
«Al Wff riflessione su come imprese e ricerca possano trovare soluzioni»

«Il sistema alimentare italiano - commenta il direttore dell'Upi Cesare Azzali - ha intrapreso da tempo il percorso verso un nuovo modello di produzione, più orientato alla tutela del suolo e della salute umana, un modello che deve confrontarsi però con la sua sostenibilità economica e con una crisi geopolitica che sta mettendo a dura prova tutte le transizioni in atto. In questo contesto, il World Food Forum offre l'opportunità di riflettere, in modo qualificato e con una visione internazionale, su come il mondo delle imprese ed il sistema della ricerca possano trovare insieme le soluzioni alle grandi sfide della sostenibilità». Per Daniele Del Rio, presidente della Fondazione OnFoods, il Wff è un'occasione «senza precedenti» perché «vede presentare e discutere insieme le tre iniziative che il Pnrr ha finanziato nell'ambito della ricerca sulla sostenibilità dei sistemi alimentari. È con grande orgoglio che Parma guida una di queste tre iniziative, il Partenariato Esteso OnFoods», che si occupa di alimenti dal punto di vista della sostenibilità e sicurezza. Gianni Galaverna, coordinatore di Food-ER, sottolinea l'importanza del Wff «per promuovere la sinergia tra il mondo della ricerca e il mondo imprenditoriale nel settore agroalimentare, promuovendo ricerca e innovazione come strumenti fondamentali per affrontare le problematiche presenti e future». Iscrizioni su www.worldfoodforum.eu. Evento in streaming sul canale Youtube di Cibus.

Fontana Ermes

Nuova linea di affettati in vaschetta



La linea di affettati MIDI di Fontana Ermes Spa è stata studiata per rispondere efficacemente alle esigenze dei consumatori moderni, che sono particolarmente attenti alla praticità e sostenibilità. Grazie al suo innovativo design, questa linea consente un utilizzo dello spazio espositivo più efficiente, infatti è possibile collocare tre vaschette MIDI nello spazio normalmente occupato da due vaschette classiche. Oltre all'efficientamento dell'utilizzo dello spazio, queste vaschette utilizzano il 33% meno plastica e cartone. Il design di queste vaschette contribuisce alla sostenibilità e migliora la conservazione dei salumi, proteggendoli efficacemente dalla luce e dall'aria e preservando così la loro qualità organolettica, come il sapore e la freschezza. I consumatori trovano le vaschette MIDI visivamente più piene e proporzionate alle esigenze di consumo quotidiano. (Padiglione 2, stand K026)

Cisita Parma - Dal 1987 formiamo il futuro

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA

Unione Parmense degli Industriali | GIÀ Gruppo Imprese Artigiane

Coltiviamo Competenze

Foto di Stefania Giorgi

CORSI PER GIOVANI E PER CHI CERCA LAVORO / FORMAZIONE AZIENDALE E INTERAZIENDALE / FINANZIAMENTI PER LA FORMAZIONE / SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO / PROGETTI INTERNAZIONALI / TIROCINI EXTRACURRICULARI / APPRENDISTATO

Borgo G. Cantelli 5 - 43121 Parma

Tel. 0521 226500 / WhatsApp 346 846 2243 / E-mail cisita@cisita.parma.it



PARMACOTTO®

S E L E C T I O N



SCOPRI LA NUOVA COLLEZIONE DI PANINI GOURMET
REALIZZATI CON I SALUMI DI PARMACOTTO SELECTION!

VIENI AD ASSAGGIARLI AL TEMPORARY STORE
PRESSO L'AREA ESTERNA AE081 DI CIBUS.



WWW.PARMACOTTOSELECTION.COM



PARMA.7|10MAGGIO.2024

CIBUS 2024

Intervista Il presidente di Federalimentare: «A Cibus riflettiamo sulle sfide del futuro»

L'alimentare continua a crescere, export record

di **Andrea Violi**

Il nuovo record dell'export dell'alimentare e la crescita del settore, Cibus che si consolida e i benefici dell'accordo con Fiera Milano, i temi «caldi» come la sostenibilità e lo sviluppo dell'intelligenza artificiale. Il presidente di Federalimentare Paolo Mascarino fa il punto dello «stato di salute» dell'alimentare. E in vista delle elezioni, lancia un appello alle istituzioni, affinché i provvedimenti vengano incontro alle esigenze delle imprese.

Che Cibus sarà? Cosa si aspetta Federalimentare da questa edizione?

«Questa sarà la prima, grande edizione di Cibus dopo la pandemia. Dopo una lunga attesa, siamo molto felici dell'ampia e significativa partecipazione di imprese produttrici, di buyers internazionali ed anche delle nostre istituzioni a Cibus 2024. Sarà un even-

to molto importante per riflettere insieme sulle future sfide del settore agroalimentare italiano, in particolare in vista della nuova legislatura europea, ed anche per promuovere efficacemente lo sviluppo del nostro export sui mercati internazionali».

Questo è il primo Cibus dopo lo storico accordo con Fiera Milano su TuttoFood. Qual è il suo giudizio?

«Avere unito sotto un'unica regia, di Fiere di Parma e di Federalimentare, le due fiere del settore potrà solo fare maggiori sinergie tra i due eventi. Cibus manterrà il suo storico posizionamento di fiera del made in Italy alimentare; un posizionamento di grande successo, come è stato confermato dalla partecipazione a questa edizione del 2024. Tuttofood sarà invece una grande fiera internazionale, con espositori sia italiani che internazionali, per incentivare ancora di più i buyers di tutto il mondo a venire in Italia, e non altrove, per incontrare e conoscere i prodotti più adatti per i loro mercati: di tutto questo si potranno giovare anche le imprese italiane più orientate all'export, che troveranno in Tuttofood una vetrina aperta sui mercati internazionali. Un progetto ambizioso, all'altezza però delle grandi potenzialità di sviluppo del nostro export».

Qual è lo «stato di salute» del settore alimentare?

«L'industria alimentare ha chiuso il

2023 con un fatturato complessivo di 195 miliardi di euro, +7,1% rispetto allo scorso anno. Un risultato record, nonostante la crisi inflattiva che ha visto aumentare i costi delle materie prime, degli imballi, dei trasporti e dell'energia. Anche l'export ha raggiunto nel 2023 un nuovo record, con un fatturato complessivo di 52,2 miliardi, +6,6% rispetto allo scorso anno. In dieci anni, l'export è raddoppiato (da 26 miliardi nel 2013 a 52 nel 2023): un risultato che conferma la grande potenzialità di crescita del nostro export alimentare sui mercati internazionali. L'export ha avviato il 2024 in modo promettente, con un +13,5% sullo stesso mese 2023, contro il -0,2% dell'export complessivo del Paese».

Transizione ecologica e sostenibilità sono alcuni temi ricorrenti di questi anni. Non di rado le imprese han-

lida per tutti. Al cuore del made in Italy alimentare c'è il principio strategico della distintività, e non quello dell'omologazione».

Analogamente, ora si parla sempre di Intelligenza artificiale: opportunità per le imprese o tema già «inflazionato»?

«Abbiamo appena iniziato a sperimentare nel nostro settore le nuove tecnologie informatiche che sono state catalogate con il nome di "intelligenza artificiale". Sono strumenti molto potenti, capaci di assorbire una quantità enorme di informazioni per proporre sintesi pressoché impossibili da realizzare per un cervello umano. Sono più dei "sistemi esperti", che potranno essere impiegati con successo in diverse fasi della catena del valore delle nostre imprese. Non potranno però mai sostituire lo straordinario intreccio tra creatività artistica e ingegno tecnico tipico dei nostri imprenditori e dei loro collaboratori».

Ci saranno ministri a Cibus ed è un anno di elezioni europee. Cosa chiedono alle istituzioni (governo ed Europa) le imprese del settore alimentare per poter affrontare le sfide del momento?



«La nuova legislatura europea dovrà rimettere la competitività della sua manifattura come stella polare»

«Abbiamo bisogno che le Istituzioni, italiane ed europee, favoriscano lo sviluppo del settore alimentare con importanti interventi strutturali. Il costo dell'energia deve essere competitivo con quello di altri Paesi, la logistica deve essere all'altezza di un paese orientato all'export come l'Italia, le materie prime agricole devono essere disponibili nelle qualità e quantità necessarie. Inoltre, servono incentivi per favorire gli investimenti in moderne tecnologie produttive più moderne, con minor impatto ambientale, ed anche per promuovere l'impegno alla ricerca e all'innovazione. Occorre poi investire per la formazione scolastica di giovani talenti, che saranno i nostri imprenditori del domani. Il nostro Governo sta facendo molto e il possibile in tutte queste direzioni. Occorre però un deciso intervento dell'Europa a sostegno delle politiche industriali e infrastrutturali necessarie allo sviluppo della sua industria alimentare, inclusa quella italiana. Auspichiamo che la nuova Commissione possa legiferare meno e legiferare meglio e che non debba più dedicare energie e tempo a sviluppare proposte regolatorie divisive, senza solide evidenze scientifiche. La nuova legislatura europea dovrà rimettere la competitività della sua manifattura, in particolare quella alimentare, come stella polare della sua agenda».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tra gli stand

Gli espositori di Parma



- Emiliana Conserve
- Padiglione 05 - E 016
- Faraboli Formaggi
- Padiglione 07-08 - C 123
- Fontana Ermes
- Padiglione 02 - K 026
- Food Mania
- Padiglione 02 - M 014
- Food
- Padiglione 02 - D 074
- Food Valley
- Padiglione 03 - E 056
- Food4life
- Padiglione 05 - G 001
- Foodlab
- Padiglione 03 - B 060
- Gallina Mario
- Padiglione 02 - M 014
- Galloni F.lli
- Padiglione 02 - J 014
- Greci industria alimentare
- Padiglione 03 - F 031
- Gualerzi
- Padiglione 02 - K 018
- In4agri
- Padiglione 07-08 - C 131
- Italia Alimentari
- Padiglione 03 - A 013
- Italian Food & Cheese
- Padiglione 02 - H 056
- Jomi
- Padiglione 02 - M 068
- L'Isola d'Oro
- Padiglione 05 - B 020
- La Fattoria di Parma
- Padiglione 02 - H 032
- La Felinese Salumi
- Padiglione 02 - L 048
- La Gesa s.a. di Barili Paolo e Berini Angelo
- Padiglione 02 - H 068
- Labblu
- Padiglione 02 - E 079
- Le Village by CA Parma
- Padiglione 07-08 - C 131
- Leporati Prosciutti Langhirano
- Padiglione 02 - M 008
- Marini
- Area Esterna Est - AE 050
- Molino Ferrari Paride
- Padiglione 05 - L 069
- Molino Grassi
- Padiglione 05 - C 010
- Mutti
- Padiglione 05 - I 028
- Number 1 Logistics Group
- Padiglione 04 - C 035
- Oleificio Speroni
- Padiglione 05 - C 051
- Orlandini e c.
- Padiglione 02 - N 002
- Parma Alimentare
- Padiglione 02 - M 002
- Parma Past
- Padiglione 03 - D 075
- Parmacotto
- Area Esterna 35 - AE 081
- Parmafood Group
- Padiglione 02 - J 038
- Parmovo
- Padiglione 03 - E 048
- Pellegrino Formaggi di Berzieri Ivo&c.
- Padiglione 02 - H 068



Presidente
Paolo Mascarino
è presidente di
Federalimentare dal 2023.

to molto importante per riflettere insieme sulle future sfide del settore agroalimentare italiano, in particolare in vista della nuova legislatura europea, ed anche per promuovere efficacemente lo sviluppo del nostro export sui mercati internazionali».

Questo è il primo Cibus dopo lo storico accordo con Fiera Milano su TuttoFood. Qual è il suo giudizio?

«Avere unito sotto un'unica regia, di Fiere di Parma e di Federalimentare, le due fiere del settore potrà solo fare maggiori sinergie tra i due eventi. Cibus manterrà il suo storico posizionamento di fiera del made in Italy alimentare; un posizionamento di grande successo, come è stato confermato dalla partecipazione a questa edizione del 2024. Tuttofood sarà invece una grande fiera internazionale, con espositori sia italiani che internazionali, per incentivare ancora di più i buyers di tutto il mondo a venire in Italia, e non altrove, per incontrare e conoscere i prodotti più adatti per i loro mercati: di tutto questo si potranno giovare anche le imprese italiane più orientate all'export, che troveranno in Tuttofood una vetrina aperta sui mercati internazionali. Un progetto ambizioso, all'altezza però delle grandi potenzialità di sviluppo del nostro export».

Qual è lo «stato di salute» del settore alimentare?

«L'industria alimentare ha chiuso il

no espresso dubbi su alcuni aspetti (come tempi e modalità). Lei cosa ne pensa?

«Le imprese alimentari italiane sono tra le più sostenibili del mondo. Gli imprenditori credono nel valore della sostenibilità per il pianeta e per i consumatori, hanno investito e investono per migliorare la sostenibilità delle proprie imprese e dei propri prodotti, hanno ridotto il consumo d'acqua e le emissioni di CO2, hanno migliorato gli imballi pur assicurando la sicurezza degli alimenti, hanno adottato politiche di economia circolare per minimizzare gli sprechi di materie prime e reimpiegare i materiali degli imballi. Dunque, quello che ci preoccupa non è tanto la sfida della sostenibilità, ma un approccio ideologico alla sostenibilità, con la proposta di norme che tengono conto solo della dimensione ambientale dimenticando totalmente gli altri due pilastri della sostenibilità: quello economico e quello sociale. Inoltre, ci preoccupano norme che fissano obiettivi senza lasciare alle imprese la libertà di decidere con quali mezzi e quali tecnologie raggiungere tali target. Noi sosteniamo il concetto di neutralità tecnologica, che lascia libera la creatività e l'ingegno dei nostri imprenditori di sperimentare nuove soluzioni, che divengono poi vantaggi competitivi, rispetto a sentirsi imporre una soluzione tecnologica unica e va-

CIBUS 2024



Dalla terra... alla terra

Noi di Mutti conosciamo bene l'importanza della Terra, che richiede attenzione, sensibilità e lungimiranza affinché la qualità migliore, ogni giorno, arrivi sulle vostre tavole. Una qualità resa possibile grazie alla condivisione dei più importanti valori con una filiera d'eccellenza, 100% italiana; e ad un istinto naturale che, nel tempo, abbiamo trasformato in un monitoraggio dedito e preciso, per ridurre il nostro impatto sulle risorse che la Terra ci mette a disposizione. Per migliorarci, insieme, e creare valore per tutti.



Scopri di più sul nostro percorso di sostenibilità



CIBUS 2024

L'industria alimentare parmense

Industria alimentare e dell'impiantistica alimentare parmense

Quadro di sintesi: 2023, stime

	Numero aziende	Numero addetti
Alimentari con 10 e più addetti	253	12.289
Alimentari con meno di 10 addetti	799	2.611
Totale aziende alimentari	1.052	14.900
Impiantistica alimentare con 10 e più addetti	205	8.833
Impiantistica alimentare con meno di 10 addetti	262	823
Totale aziende impiantistica alimentare	467	9.656
Totale aziende agro-industriali	1.519	24.556

	Fatturato 2021 milioni euro	Export 2021 milioni euro	Exp21/ Fatt21	Export 2023 milioni euro	Exp23/ Fatt21
Totale provinciale	22.753				
Industria manifatturiera (senza edilizia)	19.812	8.960	45%	9.910	50%

su fatturato industria Manifatturiera

- Fatturato alimentare
- Fatturato impiantistica alimentare

TOTALE Fatturato agroIndustria

42%
13%
55%



L'alimentare a Parma: export e fatturato

Settore / comparto parmense	Fatturato 2021 milioni euro	Export 2021 milioni euro	Exp21/Fatt21	Export 2023 milioni euro	Exp23/Fatt21	% sull'export provinciale
Alimentare	8.242	2.077	25%	2.717	33%	27%
di cui:						
pasta, panetteria, dolci, surgelati, ecc.	3.606	924	25%	1.236	33%	
conservie animali	2.532	439	17%	528	21%	
casearia, latte e gelati	476	298	83%	360	76%	
conservie vegetali	705	273	39%	436	62%	
molitoria	329	44	13%	55	17%	
conservie ittiche	185	21	11%	24	13%	
oli e grassi	106	36	34%	34	32%	
bevande	39	15	38%	17	44%	
altri alimentari	174	27	16%	26	15%	
impiantistica alimentare	2.584	1.265	49%	1.638	63%	17%
Totale alimentare + impiantistica alimentare	10.826	3.342	31%	4.355	40%	44%

FONTE: Upi

WITHUB

Food Valley

Parla Gabriele Buia, presidente dell'Upi

Esportazioni, Parma fra le province più forti

di Andrea Violi



Gabriele Buia
Presidente dell'Unione
parmense degli industriali.

L'industria alimentare di Parma continua a crescere. Di fronte alle difficoltà degli ultimi anni, il settore - punta di diamante dell'economia parmense - le filiere hanno saputo far leva sulle capacità di innovazione e sulle esportazioni. Lo confermano i dati: Parma è la terza provincia in Italia per maggior export alimentare, dietro a Cuneo e Verona. Le esportazioni alimentari della provincia rappresentano il 31,7% del totale esportato a livello regionale; Parma ha un'incidenza del 5,1%. Il presidente dell'Unione parmense degli industriali, Gabriele Buia, spiega: «Nonostante pandemia, tensioni internazionali e crisi energetica, il settore alimentare parmense negli ultimi anni ha continuato a crescere, grazie alla straordinaria resilienza dei suoi imprenditori e all'impegno e alle competenze delle persone che con loro lavorano quotidianamente. Le aziende hanno interpretato gli ostacoli come occasioni di miglioramento, attivando percorsi di innovazione e riorganizzazione per recuperare la dimensione della crescita».

«In questo quadro - continua Buia - le aziende prestano grande attenzione alle abitudini dei consumatori che sono in profonda evoluzione: più attenti alla qualità, alle proprietà nutritive degli alimenti, alla sostenibilità, alla ricerca di prodotti gourmet ma di facile preparazione e sempre più affezionati al consumo di cibo "fuori casa". I cambiamenti in atto aprono a nuove opportunità da cogliere sulle tavole italiane e internazionali e l'agroalimentare parmense ha già iniziato a lavorare in questo senso, con l'obiettivo di vincere anche questa nuova sfida».

Il fatturato prodotto dall'alimentare nel Parmense, in base alle rilevazioni dell'Ufficio studi Upi su dati del ministero delle Finanze, valeva nel 2021 (ul-

timo dato disponibile) 8,2 miliardi: il 5,3% del fatturato alimentare nazionale e il 42% del fatturato manifatturiero provinciale. Considerando anche il fatturato dell'impiantistica alimentare, pari a 2,6 miliardi, l'incidenza dell'intero comparto agroindustriale parmense è il 55% del fatturato manifatturiero provinciale e del 39% del totale delle vendite all'estero. Il settore della pasta e dei prodotti da forno vale 3,7 miliardi di euro, il 45% dell'intero fatturato del settore; seguono le conservie animali con 2,5 miliardi (31% del totale). Per un settore così dinamico, l'export è uno dei pilastri fondamentali. Le vendite all'estero dei prodotti alimentari del Parmense hanno registrato negli ultimi anni, nonostante le difficoltà, una continua crescita. Nel 2023 hanno raggiunto il valore di 2,7 miliardi di euro, +13% rispetto al 2022. Quali sono i principali sbocchi? L'Ufficio studi dell'Upi spiega che circa metà delle esportazioni alimentari parmensi sono dirette verso quattro mercati consolidati: Francia e Germania (la Francia con una quota del 19% sull'export totale e la Germania con una quota del 16%), Stati Uniti (9%) e Regno Unito (5%).

I settori. Le vendite dei prodotti Dop



Il settore alimentare parmense ha continuato a crescere, grazie alla straordinaria resilienza dei suoi imprenditori

sono risultate positive anche nel 2023; l'export di prosciutti e salumi (conservie animali) ha avuto un incremento tendenziale del 13% mentre quello di Parmigiano e derivati latte dell'11,5%. Il comparto delle conservie ittiche cresce del 9%.

Il comparto pane, pasta, dolci, zucchero e prodotti da forno che vale il 45% dell'alimentare, sale del 13%. Le conservie vegetali che valgono il 16% del totale alimentare crescono del 24%. Stazionaria la dinamica delle vendite della molitoria e delle bevande. In calo oli e grassi animali e vegetali (-15%). L'incidenza dell'export alimentare sul fatturato totale secondo gli ultimi dati ufficiali disponibili è pari al 25% circa, un valore che continua progressivamente ad incrementarsi. L'incidenza dell'export sul fatturato è al 25% per il settore pane pasta; nel lattiero-caseario è in forte aumento al 63%; conservie animali (17%), conservie vegetali (39%), molitoria (13%).

Trend e dati sull'industria alimentare saranno affrontati anche a Cibus 2024. «Le nostre aziende - commenta il presidente Buia - guardano a questa edizione di Cibus con forti aspettative, con il desiderio e l'orgoglio di voler rappresentare agli occhi del mondo un tessuto industriale vivace, intraprendente, focalizzato su una proposta di alta qualità. Parma ha l'opportunità di mostrare ancora una volta, agli espositori, alle migliaia di buyer previsti e ai tanti visitatori, un sistema che ha fatto dell'alimentare la propria bandiera, un sistema composto da attori economici ed istituzionali, da centri di ricerca e di formazione, che hanno avuto la capacità e il merito di interessare e sostenere relazioni che sono alla base della capacità ricettiva, organizzativa e produttiva di questo territorio».

Tra gli stand

Gli espositori di Parma



- Pio Tosini Industria Prosciutti Padiglione 02 - L 002
- Pizzami Padiglione 03 - D 061
- Portovia Padiglione 07-08 - D 105
- Proda Padiglione 03 - F 026
- Prosciuttificio San Domenico Padiglione 02 - M 014
- Puratos Italia Area Esterna Ovest - AE2 016
- Qreative Padiglione 04 - D 044_B
- Reggiana Gourmet Padiglione 03 - D 008
- Rizzoli Emanuelli Padiglione 05 - D 028
- Rodolfi Mansueto Padiglione 05 - C 004
- Ruliano Padiglione 02 - K 056
- Sagem Padiglione 02 - L 026
- Salumificio Aurora Padiglione 02 - M 002
- Salumificio Burlenghi Padiglione 03 - A 009
- Salumificio Monica&Grossi Padiglione 02 - M 014
- Salumificio Rossi-Erre Italia Padiglione 02 - K 019
- Salumificio San Paolo Padiglione 02 - L 056
- San Nicola Prosciuttificio del Sole Padiglione 02 - I 044
- Sani Trasporti Area Esterna Est - AE 042
- Società agricola Valsereana Padiglione 02 - H 068
- Stef Italia Padiglione 03 - F 080
- Tanara Giancarlo Padiglione 02 - I 038
- Tino Prosciutti Padiglione 02 - M 056
- Tradizioni Padiglione 02 - L 006
- Turriss birra - Agririfficco biologico della montagna parmense Padiglione 04 - D 046_B
- TuttoFood 2025 Padiglione 03 - C 044
- Università di Parma Padiglione 07-08 - D 130
- Up Stream Italiana Padiglione 03 - C 044
- Val Tarò Formaggi Padiglione 02 - A 039
- Zarotti Padiglione 05 - A 004
- Zuarina Padiglione 03 - A 002

CIBUS 2024



CIBUS

22° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA. 7 | 10 MAGGIO. 2024



WELCOME TO FOODLAND

cibus.it | cibus@fiereparma.it | seguici su f @ X in



madeinitaly.gov.it



Regione Emilia-Romagna



CIBUS 2024

Padiglione 6 L'azienda racconta a Cibus i propri valori e le novità fra i suoi prodotti

Il cibo secondo Barilla fra qualità e sostenibilità

Innovazione, sostenibilità e benessere per Barilla a Cibus. L'azienda di Parma conferma la propria presenza alla manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare del Made in Italy, portando in fiera tutta la sua esperienza nel realizzare prodotti che sintetizzano la sua visione d'impresa e il suo percorso per costruire, attraverso la gioia del cibo, un presente e un futuro migliore. Oltre ai prodotti, un nuovo progetto editoriale di Rizzoli sulla storia dell'azienda racconta un know-how forte di 147 anni di storia con uno sguardo al futuro e all'innovazione. Il tutto in uno stand (Padiglione 6, stand E016) progettato con un design sostenibile e materiali a basso impatto ambientale. Edito da Rizzoli, illustrato e scritto dall'autrice e giornalista Annarita Briganti, il libro «Made in Italy. Barilla» (nelle librerie da oggi) è il primo di una nuova collana dedicata ai marchi iconici dell'italianità e racconta il viaggio dell'azienda iniziato dalla visione di Pietro Barilla, che nel 1877 apriva a Parma una bottega di pane e pasta, per raggiungere i traguardi storici di una realtà che garantisce qualità e status, con attenzione costante alle materie prime. BonTreccia, Fisarmoniche, Intrecci, Fette ai Cereali, la nuova linea Armonia per Mulino Bianco e le Goccioline Finger per Pavesi: queste le novità che Barilla presenta a Cibus e che una giuria di

esperti ha selezionato per essere esposte anche nell'Innovation Corner di Cibus, dedicato alle tendenze del Food & Drink del futuro.

Mulino Bianco, che da quasi 50 anni accompagna la prima colazione degli italiani, porta sul mercato la nuova linea Armonia Mulino Bianco: una serie di biscotti e merende bilanciati in gusto e benessere, inclusi biscotti senza zuccheri aggiunti e varianti senza latte e uova, oltre a nuove merende come i cornetti senza latticini e i Plumcake senza zuccheri aggiunti. Presentati anche tre nuovi prodotti: la merendina BonTreccia Mulino Bianco viene sfornata con -70% di grassi saturi rispetto alla media delle merende più vendute ed è perfetta per una colazione leggera. Con la loro forma unica e -35% di zuccheri rispetto alla media delle merende più vendute, le Fisarmoniche Mulino Bianco sono ideali da inzuppare e da gustare anche in piccoli pezzi. E nei biscotti Intrecci Mulino Bianco, una frolla con farina integrale e grano saraceno si incontra con una al cacao, cosparsa di gocce di cioccolato. Barilla porta a Cibus anche il primo snack Goccioline, Goccioline Finger, fatte di pasta frolla con tante gocce di cioccolato, una base di cioccolato in una forma tutta nuova. Novità anche per un classico come le fette biscottate, con la nuova ricetta delle Fette ai Cereali Mulino Bianco, dallo spessore ge-

neroso ma ancora più friabili e con il 100% della farina da agricoltura sostenibile, coltivata secondo il disciplinare Carta del Mulino.

Non solo Bakery: a Cibus Barilla ricorda di essere leader mondiale del pesto grazie al Pesto Barilla con Basilico da agricoltura sostenibile. Parte integrante della ricetta del pesto di Barilla è l'inconfondibile gusto del Parmigiano Reggiano Dop, protagonista nella ricetta insieme all'intensità del basilico fresco appena raccolto. Due ingredienti universalmente riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo, che anche quest'anno saranno protagonisti allo stand Barilla con una dimostrazione da parte dello chef Marcello Zaccaria.

Anche lo stand racconta la visione di un futuro sostenibile. «La progettazione e realizzazione dello stand Barilla a Cibus sono state guidate da un forte impegno verso la sostenibilità ambientale e sociale - dice l'azienda -. Il rispetto dei principi di eco-design, l'ottimizzazione delle risorse ed il coinvolgimento di fornitori e partner che condividono gli stessi valori di sostenibilità sono stati i principi chiave dietro al design, mentre l'uso di materiali (dai tubi di cartone riciclabili ai tessuti eco-compatibili), sono stati scelti per la loro eco-compatibilità, che permetterà allo stand di avere una seconda (e terza) vita. Il tutto secondo le linee guida internazionali delle certificazioni Leed (Leadership in Energy and Environmental Design) e Breeam (Building Research Establishment Environmental Assessment Method), per garantire un elevato livello di performance ambientale».

Rodolfi

Incontri su rebranding e prodotti



Rodolfi Mansueto, azienda parmense attiva da 125 anni nella trasformazione del pomodoro, a Cibus 2024 incontra i buyer nazionali e internazionali per far conoscere i valori, i prodotti ed i progetti futuri di una delle più storiche realtà italiane che opera nel settore delle conserve alimentari. Per Rodolfi Mansueto il 2024 sarà un anno di grandi sfide e cambiamenti, con l'avvio di un percorso di rebranding che avrà l'obiettivo di raccontare il nuovo posizionamento, fortemente legato alla valorizzazione della storia, del territorio e della tradizione, tramite il rinnovo dell'immagine dell'azienda e del portafoglio prodotti. Rodolfi è già tra i 30 maggiori produttori globali con una presenza consolidata in ben 80 Paesi. L'azienda sarà in fiera al Padiglione 5, stand C004 in uno spazio in cui presenterà i prodotti della sua gamma, con la quale presidia tre grandi canali distributivi: il Retail, il Food service e l'Industria.



Esce oggi un libro edito da Rizzoli sui 147 anni di storia dell'azienda

Da oltre vent'anni, qui a Polesine Zibello, lavoriamo a un metodo per ottenere un salmone affumicato unico. Siamo la prima azienda ad aver introdotto in GDO il "Lavorato fresco, mai congelato" e abbiamo ideato un'affumicatura dal blend italiano. Il nostro salmone si chiama Fumara, dal nome che ha la nebbia in dialetto, la *fumära*. Un inno a una terra dalla straordinaria cultura per il cibo, a Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia, alla nostra pianura, sterminata come i mari di pesca.

FOODLAB.NET
FUMARA.IT

FUMARA
Consorzio Affumicatori Mestieri Italiani

CIBUS
22nd INTERNATIONAL FOOD EXHIBITION
PARMA.7|10MAY.2024

FOODLAB
THE ITALIAN SALMON PHILOSOPHY

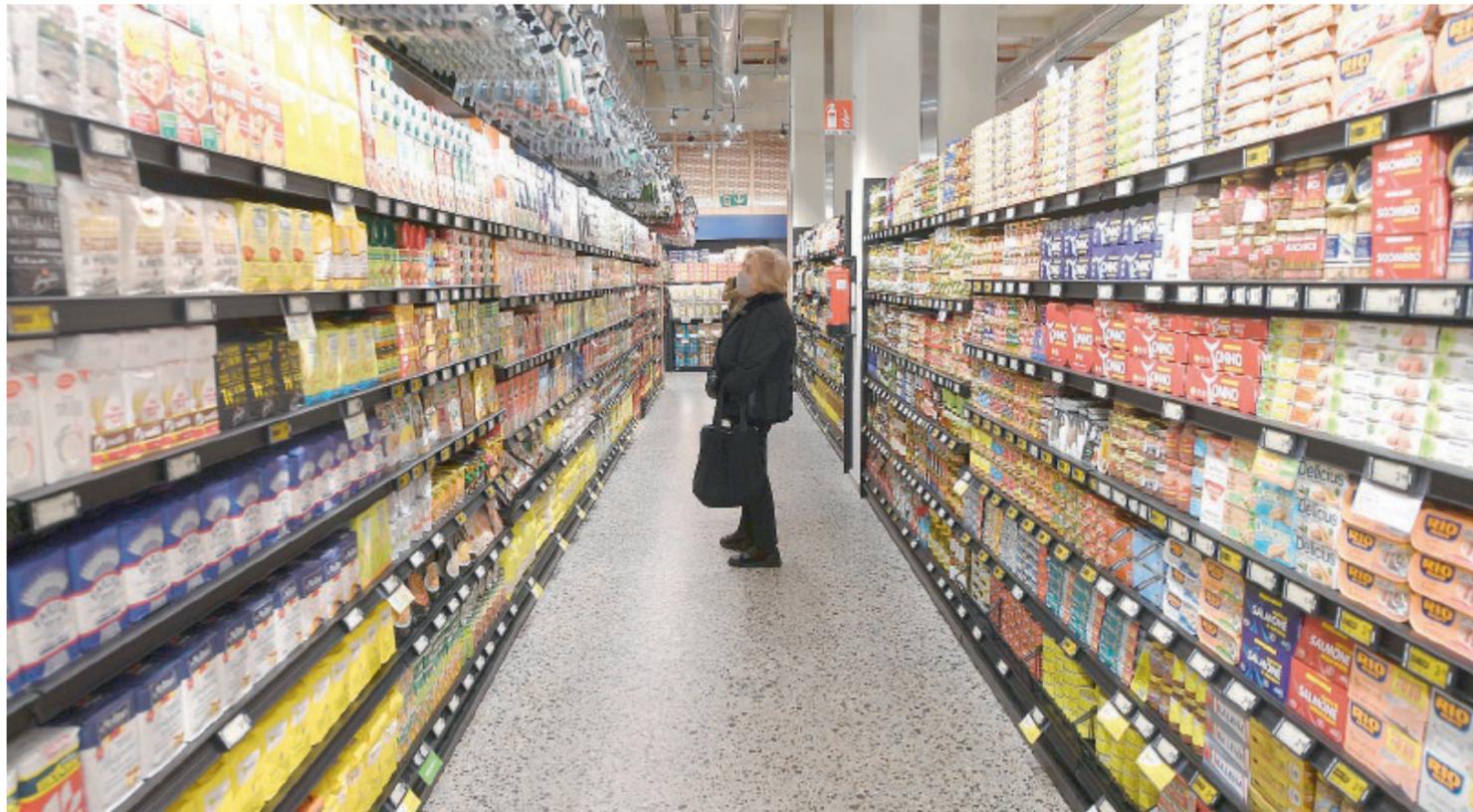
CIBUS 2024

 <p>Gelato d'Italia 1984-2024</p> <p>Marco Pellegrino CEO</p>  <p>MARCO is inspired by Sinfo One.</p>	 <p>ITALPIZZA</p> <p>Andrea Boncioli Direttore Generale</p>  <p>ANDREA is inspired by Sinfo One.</p>	 <p>Cellini CAFFÈ</p> <p>Giuseppe Bodrero CFO</p>  <p>GIUSEPPE is inspired by Sinfo One.</p>
 <p>Galloni Produttori di Italia</p> <p>Federico, Francesco e Luca Galloni Terza Generazione</p>  <p>FEDERICO, FRANCESCO AND LUCA are inspired by Sinfo One.</p>	 <p>MOLINO GRASSI</p> <p>Federica Grassi Quarta generazione</p>  <p>FEDERICA is inspired by Sinfo One.</p>	 <p>RODOLFI PRODUCERS & FARMERS</p> <p>Aldo Rodolfi Presidente e Amministratore Delegato</p>  <p>ALDO is inspired by Sinfo One.</p>
 <p>BIANCHI</p> <p>Enrico Viglierchio General Manager</p>  <p>ENRICO is inspired by Sinfo One.</p>	 <p>DENTI FARINE, NATURALMENTE</p> <p>Sabrina Denti Amministratore Delegato</p>  <p>SABRINA is inspired by Sinfo One.</p>	 <p>ALIMENTA</p> <p>Alberto Fenati Fondatore</p>  <p>ALBERTO is inspired by Sinfo One.</p>



Da 40 anni realizziamo per i nostri clienti soluzioni IT fatte *ad arte*.
Scopri la nostra collezione su: www.sinfo-collection.it

CIBUS 2024



Analisi Nel 2023 l'inflazione ha spinto le famiglie a rivedere spese e prodotti

I prezzi influenzano le scelte dei consumatori

di Sara Colonna

Nel 2023, nel settore del largo consumo si è registrata una crescita del fatturato senza precedenti che ha superato i 134 miliardi di euro. Questo notevole incremento del 7,9% rispetto all'anno precedente è stato principalmente alimentato dall'aumento dei prezzi a doppia cifra. A certificarlo è il Barometro dei Consumi di Nielsen, che offre una panoramica completa della spesa nel settore dei prodotti alimentari, deperibili, cura della casa e della persona e nel settore dei beni di consumo tecnologici, elettrodomestici e fai da te in Italia. Lo studio basato su dati reali di vendita, unico nel suo genere, analizza big data trasversali sia per categorie sia per canali. L'aumento dei prezzi, si legge nel report, ha determinato una importante crescita del settore dei beni di largo consumo. Nonostante l'inflazione abbia eroso il potere d'acquisto dei consumatori, i beni di prima necessità hanno mantenuto un livello stabile di vendite a volume, con una modesta flessione del -1,7% (nel perimetro dei prodotti confezionati). Secondo il Barometro dei Consumi, le categorie che hanno mostrato le migliori performance di vendita sono state il settore alimentare, con un aumento dell'8,9% e un giro d'affari di 82 miliardi di euro nel 2023, e il fresco, con un incremento dell'8,2%. Anche i prodotti per la cura della casa e della persona hanno registrato una solida crescita, con un aumento del 7,0%. Analizzando i dati trimestrali emerge come l'effetto dell'inflazione, con un valore medio dell'11,3% nel 2023, sia stato più pronunciato nei primi sei mesi dell'anno. Ciò ha contribuito a spingere le vendite, in crescita rispettivamente del 9,2% nel primo trimestre del 9,8% nei mesi di aprile, maggio e giugno. Successivamente, l'inflazione

si è stabilizzata, con una crescita delle vendite più moderata del 7,8% nel terzo trimestre. Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre, l'effetto dell'inflazione si è attenuato ulteriormente, toccando il punto più basso di crescita a valore pari al 5,1%. Nel corso del 2023 non solo sono stati raggiunti livelli record per i fatturati del largo consumo ma si è assistito a significativi mutamenti negli stili di consumo e nei comportamenti di acquisto degli Italiani. L'inflazione galoppante ha imposto a molte famiglie una continua revisione dei prodotti acquistati, riducendo gli sprechi e tagliando i prodotti troppo costosi e non più ritenuti necessari. D'altra parte, i dati sembrano confermare una maggiore propensione delle famiglie all'acquisto di prodotti legati al benessere e alla salute. Per il mercato dei beni tecnologici e durevoli il 2023 è stato invece un anno di contrasti con la crescita attesa che non è arrivata e fra alti e bassi si è invece manifestata una lieve decrescita rispetto al 2022, registrando un fatturato di 53 miliardi di euro nell'anno appena concluso. Il settore dell'Home Improvement, che comprende prodotti per il miglioramento della casa e l'arredamento, ha iniziato il 2023 con una cre-

scita solida (5,3%), tuttavia ha subito un rallentamento a partire dal secondo trimestre (1,6%). Nonostante ciò, ha chiuso l'anno con una lieve flessione dello 0,2% rispetto al 2022. Stando al Barometro dei Consumi, le spese per il miglioramento della casa sono rimaste stabili, ma la volatilità economica ha influenzato i risultati, infatti, il settore Technical Consumer Goods, che include elettronica di consumo, telefonia, IT, prodotti per l'ufficio, fotografia e altri beni tecnologici, ha sofferto un calo significativo nel 2023, con una diminuzione del -5,4% rispetto all'anno precedente. Fanno eccezione alcune sottocategorie, come gli elettrodomestici che sono cresciute anche in un contesto così difficile e, nonostante le sfide, il settore ha registrato una crescita positiva nel 2023 e chiuso l'anno a 6 miliardi di euro, +3,2% rispetto al 2022. La domanda di elettrodomestici per la casa è aumentata poiché trainata da nuove tecnologie e da un maggiore interesse per la sostenibilità legato anche al risparmio energetico. Gli autori del report ritengono che la forte crescita dell'inflazione e l'aumento continuo dei tassi di interesse delle banche centrali che hanno caratterizzato tutto il 2023 hanno generato nel consumatore incertezza e una maggiore attenzione al contenimento delle spese. L'esito negativo di questi fattori, insieme alla riduzione degli incentivi e delle detrazioni fiscali per l'acquisto di determinati prodotti, hanno generato un effetto immediato su molte categorie dei beni durevoli a cui il consumatore è stato disposto a rinunciare o a posticipare l'acquisto in futuro. Tutto ciò porta alla considerazione finale: le dinamiche di mercato e il comportamento dei consumatori cambiano sempre più rapidamente.



Beni di largo consumo, nel 2023 il fatturato ha superato i 134 mld (+7,9%): determinante l'andamento inflattivo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Delicious

Le alici per la pizza e i panificati



A Cibus 2024, in occasione del cinquantenario dalla sua fondazione, Delicious presenta una proposta innovativa e sostenibile. Leader nella categoria Alici e in altre conserve di specialità, Delicious conosce a fondo gli aspetti merceologici del lineare delle acciughe e presenta a Parma un'importante novità. Si tratta di Alici destinate alla commercializzazione nei punti vendita della Moderna Distribuzione, confezionate in vasi vetro da 145 grammi dalla completa riciclabilità e indirizzate all'utilizzo su pizza e panificati. Le Alici Pizza Delicious forniscono un prodotto semplice, naturale e pronto per l'arricchimento personalizzato della pizza cucinata o mangiata a casa. In versione classica o piccante, le Alici Pizza danno subito più gusto ad ogni fetta, grazie alla comoda disposizione «sfilata facile» dei filetti interi nel vaso. Nella variante piccante, l'olio al peperoncino si può utilizzare fino all'ultima goccia per insaporire; non sprecando, salvaguardando quindi risorse e promuovendo un consumo più sostenibile. (Padiglione 5, Stand F16)

+8,9%

Il settore alimentare

Secondo il Barometro dei Consumi di Nielsen, il settore alimentare ha registrato la migliore performance nelle vendite a 82 miliardi nel 2023.

53 mld

Beni tecnologici e durevoli

Per questo mercato il 2023 è stato un anno di contrasti: si è manifestata una lieve decrescita rispetto al 2022, registrando un fatturato di 53 miliardi di euro.

CIBUS 2024



UNIVERSITÀ
DI PARMA



TASTE OUR SCIENCE

SAREMO PRESENTI A

DA NOI TROVERAI RICERCA, INNOVAZIONE
E FORMAZIONE DI ECCELLENZA



PAD. 7 STAND D 130

SCOPRI DI PIÙ INQUADRANDO IL QR CODE

O SU WWW.TECNOPOLO.PARMA.IT



CIBUS 2024

Packaging Comparto in salute, livelli superiori al pre-Covid. Parla il presidente di Gifco

Fausto Ferretti: «Oggi la chiave è la sostenibilità»

di **Patrizia Ginepri**

Il settore alimentare e l'esigenza di trovare soluzioni sempre più sostenibili nel mondo del packaging hanno dato, negli ultimi anni, un forte impulso al comparto italiano del cartone ondulato, l'imballaggio green per eccellenza. Dopo i livelli record a ridosso della pandemia, con una produzione annua che nel 2021 ha raggiunto gli 8,3 miliardi di metri quadri, oggi l'industria del comparto si conferma in salute, con numeri che superano i livelli pre-Covid. Oltre il 50% dell'utilizzo degli imballaggi in cartone ondulato è nel settore del food & beverage, ma è presente negli imballi della stragrande maggioranza dei comparti merceologici. «L'attenzione di tutti i nostri stakeholders si sta indirizzando sempre di più verso la sostenibilità - spiega Fausto Ferretti, amministratore delegato di Fepa e presidente dell'associazione di categoria Gifco - e questo trend fa ben sperare anche per il futuro del nostro settore».

Nel frattempo si aggiunge un altro importante tassello: il nuovo regolamento europeo degli imballaggi «che all'inizio della stesura - sottolinea Ferretti - aveva creato qualche preoccupazione. Sembrava, infatti, che l'indirizzo fosse quello di puntare unicamente sugli imballaggi riutilizzabili e non

sul riciclo, modalità, quest'ultima, che vede l'Italia in testa alla classifica dei paesi più virtuosi in Europa. Fortunatamente, dopo un primo approccio generico, la Commissione Ue ha introdotto una differenziazione fra i vari materiali, scendendo più nei dettagli». Ma al di là dei regolamenti, l'intero sistema produttivo si sta orientando verso una tipologia di packaging sempre più amica dell'ambiente. A cominciare proprio dal food.

«Siamo in una fase in cui il settore delle vaschette, così come quello degli imballi per il monouso stanno migrando velocemente da materiali a base di plastica a quelli a base di carta e fra questi il cartone ondulato, che è biodegradabile e al 100% riciclabile. Non solo. Per oltre il 90% dei casi è composto con carte già riciclate».

In un contesto in cui vengono richieste performance qualitative sempre più elevate, l'innovazione tecnologica è fondamentale, unica arma per essere competitivi.

«Nel nostro settore - conferma il presidente di Gifco - l'innovazione ha accelerato notevolmente il passo negli ultimi 10 anni, a cominciare dalle cartiere che, grazie alle nuove tecnologie, riescono a fornire materie prime sempre più leggere, con prestazioni sempre più elevate. Non solo.

Lungo la filiera si sono sommati sistemi e logiche a sempre minor consumo energetico, così come avviene nell'ultima fase della trasformazione in cui l'innovazione sta accelerando il passo sotto l'aspetto delle prestazioni e della qualità. Oggi le catene della distribuzione nel food propongono spesso il prodotto tramite l'imballaggio secondario, che da collo di trasporto diventa collo di presentazione e di esposizione». Per chi fa impresa, competere significa differenziarsi e portare valore aggiunto sul mercato. «Nella nostra azienda cerchiamo, da sempre, di essere all'avanguardia per tutto ciò che riguarda l'ambiente e il sociale - spiega Ferretti -. I nostri clienti sono spesso gruppi e multinazionali importanti, esigenti e attenti alle innovazioni, quindi avere una fisionomia come la nostra, ovvero una struttura snella e flessibile, con una catena di comando molto corta, ci ha sempre permesso di assumere decisioni velocemente e di soddisfare al meglio le esigenze dei clienti. Inoltre, c'è un altro aspetto che ritengo fondamentale: fare impresa in un territorio come quello di Parma, è uno degli elementi che ci sta dando grande forza. Il nostro percorso è virtuoso anche perché, a livello logistico e territoriale, esiste un tessuto di grande valore, che valorizza progetti industriali come il nostro. Siamo in un contesto attrattivo e strategico per chi investe e anche noi continuiamo a investire a Parma».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Rizzoli Emanuelli

La nuova identità visiva è premium



2024 ricco di cambiamenti per l'azienda di conserve ittiche Rizzoli Emanuelli. A Cibus lo stand diventa un luogo di intrattenimento e business dove, oltre ad assaporare le specialità ittiche Rizzoli per mano dello Chef 2 stelle Michelin - Moreno Cedroni, del vincitore di MasterChef 10 - Francesco Aquila, e del secondo vincitore dei Campionati italiani di Cucina - lo Chef ecuadoregno Andrés Serrano, si scopre in anteprima il nuovo progetto di rebranding. Lanciato a inizio gennaio con il restyling del logo che ha giocato sulla valorizzazione degli elementi storici e iconografici, il rinnovamento visivo trova nei nuovi pack la sua completa espressione. Stile vintage e raffinato, selezionati e ben definiti colori identitari, grafiche eleganti ed immediate e un richiamo alla facciata del vecchio stabilimento in stile liberty a Parma: con queste scelte visive Rizzoli Emanuelli conferma la volontà di valorizzare la forte eredità e la consapevolezza di tracciare nuove rotte verso il futuro. (Padiglione 5, Stand D028)



L'innovazione ha accelerato negli ultimi dieci anni, a cominciare dalle cartiere

Caseartecnica Bartoli srl

INNOVAZIONE, TECNOLOGIA E SERVIZIO IN TUTTA LA FILIERA CASEARIA

Leader nella progettazione e nella creazione di macchine industriali per l'intera filiera casearia e per l'industria alimentare.

La Caseartecnica Bartoli produce e installa macchine per la lavorazione del latte e la produzione del formaggio come gli agitatori necessari nella produzione. L'offerta della Caseartecnica Bartoli si completa con le macchine e le linee per il taglio del formaggio a pasta dura e semidura, come ad esempio il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano.

Sistemi che rispondono in modo personalizzato e versatile alle varie esigenze dell'industria casearia grande e piccola, concepiti per accompagnare il casaro durante l'intera fase della lavorazione del prodotto.

www.caseartecnicabartoli.it

via Quintino Sella, 21/A - 43126 PARMA | info@caseartecnica.it

CIBUS 2024



*Da più di 125 anni
sulle nostre tavole*



www.rodolfi.com

CIBUS 2024

Crédit Agricole Al via l'Arena Innovation
Incontri su innovazione e trend del settore

Le Village, 28 start-up si presentano in fiera

Anche quest'anno Le Village by CA sarà presente a Cibus 2024 con un'Arena Innovation appositamente allestita all'interno del padiglione 7. Un luogo in cui l'innovazione sarà protagonista assoluta grazie alle start-up internazionali del network Le Village by CA, che condivideranno con tutti i presenti i propri progetti e le ultime novità nel mondo agrifoodtech. Saranno 28 le start-up, provenienti da cinque Village della rete di Crédit Agricole e da quattro Paesi diversi, che avranno a disposizione un desk espositivo e un'Area Workshop dove organizzare speech, meeting ed eventi nei quattro giorni di manifestazione, con l'obiettivo di promuovere una sinergia virtuosa tra grandi corporate, abilitatori, start-up, investitori e il gruppo Crédit Agricole, un ecosistema al servizio dello sviluppo economico territoriale attraverso la leva dell'open innovation. Considerata l'importanza di Cibus in termini di visibilità e condivisione di conoscenze, sono previsti numerosi eventi che vedranno la partecipazione di Le Village by CA e che arricchiranno il palinsesto della fiera. Nelle mattine di mercoledì 8 e giovedì 9 maggio, all'interno dell'Arena Innovation 9, le start-up

del network si presenteranno al pubblico della Fiera tramite workshop di 30 minuti, portando all'attenzione dei partecipanti le ultime novità in termini di innovazione nel settore. Nella stessa area è prevista la presentazione della ricerca Sostenibilità, biodiversità e innovazione nelle filiere agroalimentari, uno studio condotto da SDA Bocconi in collaborazione con Crédit Agricole Italia e FederBio, e con la partecipazione di due startup del network Le Village by CA.

È poi in programma il Networking day, un evento organizzato da Le Village by CA Parma in collaborazione con Crédit Agricole Italia e Indosuez Wealth Management Italia. In questa occasione è prevista la tavola rotonda «Blockchain per le filiere: un binomio da mettere in discussione», un tema di forte attualità che prevede la partecipazione di Francesco Rampone, Presidente dell'Associazione Blockchain Italia, e di alcune start-up dell'ecosistema, che avranno modo di presentare il loro progetto alla platea di aziende e investitori partecipanti.

Da segnalare Agri, Food & Tech Talks, l'evento organizzato da Le Village by CA Parma in collaborazione con Crédit Agricole Italia e TheFoodCons, che si sviluppe-

rà su due momenti distinti: il primo riguarderà il tema investimenti, con la presentazione dell'Osservatorio Investimenti Agrifoodtech, a cura di Antonio Iannone, con la partecipazione di iFarming e Tuduu, due startup del network Le Village by CA. A seguire ci sarà una tavola rotonda tutta al femminile composta da Elena Conti di Barilla, Stefania Quaini di Angels for Women, Fabiana Martone di Vertis SGR, Elisa Mancini di XFarm Technologies e Benedetta Merlo di 3Bee, per portare il punto di vista sia di manager sia di imprenditrici sul tema dell'agrifoodtech.

Nella giornata di giovedì 9 maggio, inoltre in virtù del legame presente tra Crédit Agricole Italia e gli operatori della Food Valley, il Responsabile Banca d'Impresa Marco Perocchi dell'Istituto di credito parteciperà al convegno organizzato dall'Associazione industriali delle carni e dei salumi (Assica), che nell'ambito di Confindustria supporta la crescita delle imprese di produzione dei salumi di carne suina-bovina, di macellazione suina e trasformazione di altri prodotti a base di carne, patrocinerà l'incontro «Salumeria italiana: le sfide per il futuro, tra le incertezze del commercio internazionale e l'aumento dei costi produttivi». L'incontro mira a fornire un'analisi della situazione attuale della salumeria italiana, dello scenario economico internazionale, dell'evoluzione dei mercati finanziari e dei dati di consumo.



«Agri, Food&Tech Talks»: si parlerà di investimenti e imprenditoria femminile

Coppini

Olio extravergine per celebrare il «Buon Ricordo»



Coppini Arte Olearia presenta a Cibus il nuovo olio extravergine dedicato alla collaborazione con l'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo. La bottiglia, realizzata in edizione limitata, è nata per celebrare i 60 anni dell'associazione di ristoratori che uniscono i locali che rappresentano la migliore espressione della cucina regionale italiana e disegnano la mappa della gastronomia e dell'ospitalità Made in Italy. Con soli 1.500 esemplari prodotti, questa bottiglia diventa un simbolo tangibile dell'esclusività e dell'unicità di questa tradizione. La collaborazione con l'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo sarà celebrata con la realizzazione di show cooking all'interno dello stand, che siaggeranno alle preparazioni gastronomiche realizzate da Lorenzo Labadini e Laura Sterzi dell'osteria «Tra L'uss e L'asa». (Padiglione 5, stand A016)

Per vendere un'eccellenza al mondo, bisogna raccontare un mondo.

Il vostro brand è unico, perché i vostri prodotti sono unici. Per questo vanno raccontati con la comunicazione più adeguata e coerente alla loro irripetibile storia.

 Guarda i nostri progetti food e wine.

clabcomunicazione.it

CLAB
MARKETING
E COMUNICAZIONE

Capitolo 1
Quello delle eccellenze alimentari, è un mondo che conosciamo bene e abbiamo imparato a trattare a tutto tondo, dal packaging alla strategia, dalle etichette al posizionamento, dalle attività digital alla branding idea, dalla creatività al mondo social.
Fin dalle sue origini, Clab - che è bello ricordare, nasce in una terra dai sapori unici - si è posta come interlocutore forte, credibile,
4

... associato, per creare valore a fianco di quelle aziende alimentari che, chiamate ad affermarsi, sono giunte nel mercato in cui operano, cercano un partner lucido e incisivo per affermare in modo unico la propria identità. Con la consapevolezza che, esattamente come non esiste un sapore uguale ad un altro, non esiste un'azienda uguale all'altra e che per vendere meglio un prodotto, bisogna anche saper raccontare il mondo che lo ha creato.
5

FRIGOMECCANICA



DAL 1962 OGNI GIORNO TROVIAMO LA SOLUZIONE GIUSTA PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Studio Guidotti

ASCIUGATOI, STAGIONATURE, AFFUMICATOI PER SALAMI E PROSCIUTTI

CAMERE BIANCHE

SCONGELI

SW ACQUISIZIONE DATI CON PLC E MICROPROCESSORE

CONDIZIONAMENTO

SALE DI PROCESSO

STUFE PER MORTADELLE E PRODOTTI COTTI

TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

CELLE FRIGORIFERE

FRIGOMECCANICA S.p.A.
Via Provinciale 19 - 43038 SALA BAGANZA (PR) Italy - Tel. +39 0521 835666
Fax +39 0521 834070 - info@frigomeccanica.it - www.frigomeccanica.it

Frigomeccanica S.p.A. Frigomeccanica Sp.A.



CIBUS 2024

Consumi e salute I consigli nell'opuscolo ministeriale «Dieta sana = Dieta costosa? No»

Mangiare sano costa meno di quanto credi

di Sara Colonna

L'accessibilità ad una dieta sana e sostenibile è una delle principali sfide del sistema alimentare globale in linea con l'Agenda 2030 e gli obiettivi di sviluppo sostenibile (Sdg). Pertanto molti ricercatori sono al lavoro per definire modelli alimentari che coniughino adeguatezza nutrizionale, sostenibilità ambientale e accessibilità economica. In merito ai costi di una dieta sana una recente analisi condotta dalla Fao ha evidenziato che quasi 3,1 miliardi di persone nel mondo non possono permettersi di seguire una alimentazione nutrizionale adeguata e in Italia in particolare, oltre 1,7 milioni di individui (il 3% della popolazione) non hanno accesso ad una dieta sana e sostenibile. Una percentuale apparen-

te: cucinare una serie di pasti nel tempo libero per poi consumarli nei giorni immediatamente successivi o congelarli ed utilizzarli al bisogno. È consigliabile alternare le carni a fonti proteiche più economiche come i legumi. Consumare frutta e verdura di stagione consente di mangiare alimenti più gustosi e facilmente reperibili a prezzi più adeguati. L'opuscolo raccomanda di prestare attenzione alle quantità degli alimenti che acquistiamo pianificando la spesa in base alle reali esigenze di consumo e riducendo lo spreco all'interno delle mura domestiche.

Quanto spreco...

Quelli in tema di spreco sono dati poco confortanti e per il cittadino e per l'industria. Lo spreco di cibo è un fenomeno complesso che coinvolge

produttori, distributori e consumatori. Secondo l'ultima indagine condotta da Waste Watcher, la maggior parte degli sprechi (53%) si verificano a livello domestico: gli alimenti più gettati dagli italiani sono frutta, verdura, pane e pasta, seguiti da carne e pesce. Lo studio rivela che il prezzo degli sprechi alimentari in Italia nel 2023 ha raggiunto i 9 miliardi di euro.

Questi dati confermano che l'Italia è ancora lontana dall'obiettivo di ridurre del 50% lo spreco alimentare entro il 2030, come stabilito dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Scegliere un'alimentazione plant-based, basata sul consumo di frutta, verdura, legumi, cereali integrali e semi contribuisce senza dubbio a ridurre lo spreco alimentare. Gli alimenti vegetali, infatti, richiedono meno risorse per la produzione rispetto a quelli di origine animale, e la loro conservazione può essere prolungata, limitando gli sprechi.

La sfida si può vincere alla luce di obiettivi di alimentazione sana e sostenibile con i quali è urgente mettersi in pari. La scommessa si gioca soprattutto nelle nostre case e in una svolta culturale profonda e personale. Per questo le food policy, che coordinano la filiera del cibo stanno diventando riferimento centrale di buon governo per l'industria.

A fare eco all'osservatorio di Waste Watcher è arrivato in parallelo anche il Rapporto «Il caso Italia 2023», che porta in luce anche un'altra proble-



Tra i consigli: mangiare frutta e verdura di stagione per avere alimenti più gustosi a prezzi adeguati

matica importante da risolvere, vale a dire lo spreco di filiera. Nel 2022 sono andate sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo (per la precisione 4.240340 tonnellate), per un valore complessivo nella filiera italiana del cibo di 9.301.215.981 euro. Impariamo insomma a riutilizzare gli avanzi con fantasia ed a conservare gli alimenti in modo corretto onde evitare brutte sorprese e trovarci poi a doverli buttare.

Soluzioni alla portata di tutti

Le soluzioni ci sono e sono alla portata di tutti. Fra queste vi è largo accordo fra gli esperti sul tema della dieta mediterranea: seguirla permetterebbe di ridurre da un lato la spesa sanitaria, grazie agli effetti positivi sulla salute, e dall'altro lato la nostra spesa quotidiana, visto che gli alimenti di origine vegetale sono generalmente più economici rispetto a quelli di origine animale e fuori stagione. La prevenzione inizia quando spingiamo il carrello della spesa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

temente bassa ma che segna un triste primato del nostro Paese: è la quota più alta rispetto alla media dei Paesi europei.

Un recente studio condotto in Italia e pubblicato sulla rivista internazionale *Frontiers in Nutrition* ha confermato che una dieta sana e sostenibile consentirebbe di risparmiare 741 euro all'anno pro-capite rispetto al regime alimentare attuale, considerato troppo lontano dai principi della dieta mediterranea che, tra l'altro, sarebbe il regime alimentare di minore impatto sull'ambiente oltre che sui costi socio economici.

Le strategie per una vita sana

Quali sono dunque le strategie per seguire una alimentazione che faccia bene al corpo ed al portafoglio? Il Ministero della Salute ha elaborato un breve opuscolo dal titolo «Dieta sana = Dieta costosa? No».

Nello specifico, tra i consigli per mangiare sano senza spendere troppo si suggerisce innanzitutto di preparare i pasti in autonomia quando è possibi-

Federalimentare «Bene lo studio a scuola della dieta mediterranea»

» Nelle scorse settimane Federalimentare, attraverso il suo presidente Paolo Mascarino, ha elogiato quanto l'idea del ministro della Salute, Orazio Schillaci, d'intesa con il collega Giuseppe Valditara (Istruzione), di introdurre nelle scuole lo studio dell'educazione alimentare basato sui principi della dieta mediterranea. «Questa proposta - ha detto Mascarino - va nella direzione da sempre auspicata dall'industria alimentare, che da sempre sostiene che l'educazione ad una sana alimentazione e ai corretti stili di vita passi da un insegnamento corretto e costruttivo».

Area
innovativa

Cibus Healthy sul benessere alimentare



Alimentazione funzionale, benessere, cibo sano sono al centro di Cibus Healthy, una delle aree innovative dell'edizione di quest'anno della rassegna negli spazi di Fiere di Parma.

«Nel 2023 - dice la presentazione ufficiale - Cibus ha tenuto a battesimo un'area destinata all'esplorazione del comparto ricchi in proteins. Concepita come un vero villaggio del benessere alimentare, questa sezione speciale ritorna anche nel 2024, inquadrando in ottica più ampia e completa i temi della nutrizione. Nasce così Cibus Healthy, area speciale il cui obiettivo è stimolare il visitatore con una serie di spunti e interventi da parte degli esperti del settore. Insieme a loro, Cibus proverà a censire le migliori esperienze produttive, commerciali e di marketing offerte nel mondo dell'alimentazione funzionale, grande trend di mercato del 2024 e degli anni a venire». L'anno scorso (a Cibus Connect) negli spazi «Healthy&Natural» sono stati presentati diversi prodotti legati al filone tematico delle referenze ad alto contenuto salutistico. Quest'anno cosa succede nella zona «Cibus Healthy»? Questa parte di fiera ospiterà convegni dedicati al comparto dell'alimentazione funzionale con la presenza di professionisti del settore. Inoltre si alterneranno sul palco testimonianze di sportivi e nutrizionisti dedicate al tema del benessere. Tutti i dettagli sul programma dei convegni sono sul sito della manifestazione: www.cibus.it.



CIBUS 2024

An innovative food company for a Sustainable future



● ● ● GROUP
PARMAFOOD
INNOVAZIONE CHE EMOZIONA

ParmaFood Group tra Sostenibilità ed Economia circolare.

ParmaFood Group è la realtà imprenditoriale specializzata nella produzione e nella vendita di prodotti alimentari che si inseriscono nella consolidata tradizione della **Food Valley italiana**. Una proposta differenziante e unica, capace di abbinare al meglio **qualità, creatività e innovazione tecnologica** in un'ottica di crescente **sostenibilità**.



Credito: Foto Paolo Gepri

CIBUS 2024



*Culatello di Zibello Dop,
sovrano tra i culatelli*

CULATELLO DI ZIBELLO DOP, UNICO IN TUTTO.

Unico ad avere la denominazione DOP da oltre 20 anni.
Unico ad essere prodotto in solo 8 località della Bassa Parmense.
Unico e naturale come la nebbia che lo custodisce.
Unico come la gente che lo fa.



www.consorziodelculatellodizibello.it



CIBUS 2024

Consorzio del Prosciutto di Parma Parte un nuovo piano di comunicazione

«Portiamo in fiera qualità e garanzia di eccellenza»

Il Consorzio del Prosciutto di Parma torna fra i protagonisti a Cibus. Come di consueto, l'ente di tutela del Parma Dop mette a disposizione dei propri associati un ampio spazio (padiglione 2, stand I 26) in cui organizzare incontri con clienti e ospiti, una sorta di quartier generale al servizio delle proprie aziende su cui svetta l'iconica esposizione di prosciutti contraddistinti dall'inconfondibile corona.

«Torniamo a Cibus a due anni dall'ultima edizione, che ancora risentiva di alcune restrizioni legate al Covid, e reduci dall'esperienza più che positiva avuta lo scorso anno con Cibus Connecting Italy. Rispetto a numerosi espositori che in fiera presentano nuovi lanci di prodotto, ciò che portiamo noi, come sempre, sono la qualità e la garanzia di un'eccellenza che rimane fedele a sé stessa e, al contempo, sa farsi interprete di un mondo che cambia velocemente e propone sfide sempre nuove - commenta Alessandro Utini, presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma -. Com'è noto, il nostro comparto attraversa un momento complesso legato al virus della peste suina africana che, benché del tutto innocua per l'uomo, rischia di avere ripercussioni di carattere commerciale estremamente rilevanti per tutta la suinicoltura italiana. E non mancano le difficoltà legate agli elevati costi e alla scarsa disponibilità della materia prima, nonché, su un piano più ampio, le conseguen-



ze delle tensioni politiche e macroeconomiche che abbiamo ormai imparato a conoscere nello scenario mondiale. Vista la complessità di questo momento storico, ci aspettiamo di poter instaurare a Cibus un dialogo proficuo con operatori, visitatori ma anche con altre realtà produttive che affrontano le nostre stesse criticità, per condividere visioni e propositi operativi».

Il Consorzio del Prosciutto di Parma in questi giorni ha dato il via al nuovo piano di comunicazione. «Sempre un incontro eccellente»: è questo il titolo della campagna, che ha l'obiettivo di rafforzare il posizionamento del prodotto presso il consumatore finale, evidenziando-

ne i valori di versatilità e naturalità, con il claim «Naturale in ogni fetta» utilizzato in chiusura di ogni comunicazione. La campagna, realizzata insieme all'agenzia Kiwi, Part of Uniting Group, viene declinata su vari canali, tra cui i media digitali, i profili social del Consorzio, la stampa. Per quel che riguarda il mezzo televisivo, è stato realizzato uno spot video - che sarà proiettato presso lo stand a Cibus - destinato alla Connected Tv, vale a dire la tv dotata di connessione a Internet per la fruizione dei contenuti in streaming.

Grande attenzione è stata riservata anche alla radio: la campagna ha previsto la realizzazione di spot radiofonici che sono già oggetto di

una intensa pianificazione nelle principali emittenti e che saranno trasmessi anche nei punti vendita appartenenti alle maggiori catene della grande distribuzione italiana. A Cibus 2024 si parlerà anche di marketing territoriale nell'ambito del convegno «L'agroalimentare parmense: i risultati e le iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio» (8 maggio, ore 16, Sala Workshop - Pad. 4) a cura di Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy. Sarà in quell'occasione che il Consorzio parlerà della best practice Finestre Aperte, l'iniziativa che da 25 anni permette a turisti e visitatori di assistere al ciclo di lavorazione e degustare il Prosciutto di Parma direttamente all'interno dei prosciuttifici e che tornerà in occasione della XXVII edizione del Festival del Prosciutto di Parma, in programma dal 6 all'8 settembre prossimi.

«Cibus è il luogo in cui le nostre imprese si presentano ad un pubblico diversificato, una vetrina internazionale in cui dialogare con gli operatori e tutti gli stakeholder che gravitano intorno ad un prodotto conosciuto e amato come il Prosciutto di Parma. Ma soprattutto è il luogo in cui sentirsi partecipi di un sistema agroalimentare capace di portare la cultura e l'identità del nostro Paese in ogni angolo del mondo. Per questo siamo sempre così orgogliosi di prendere parte a questa manifestazione», conclude il presidente Utini.

Piacenza

Tre salumi: chef al lavoro con il Consorzio



Il Consorzio di Tutela Salumi Dop Piacentini partecipa a Cibus (padiglione 3, stand A001) con un programma di iniziative. Isa Mazzocchi, Premio Michelin Chef Donna 2021 Ristorante «La Palta» di Bilegno di Borgonovo oggi realizzerà tre sue originali creazioni con salame, coppa e pancetta piacentina. Domani Paco Zanobini, chef di «De Smart Kitchen» sarà all'opera con la coppa. A seguire la presentazione del libro «Ricette in valigia - il giro del mondo in 50 piatti dei giorni di festa» di Mattia Lorenzetti e Guido Prospero. Giovedì 9 maggio Daniele Persegani, lo chef piacentino di «È sempre mezzogiorno» Rai 1, impegnato a creare un raffinato «Risotto estivo con crema di peperoni Pancetta piacentina Dop e formaggio alle erbe fini». Non mancheranno degustazioni in abbinamento con i vini Gutturmo e Malvasia. È inoltre prevista una serie di attività e incontri con i buyer nazionali e internazionali.

Export

Sace a Cibus accompagna le imprese

Sace sarà presente a Cibus, a fianco delle imprese del settore agroalimentare per sostenerne la crescita attraverso diverse soluzioni, tra cui Garanzia Green per supportarle nei processi di transizione migliorando i cicli produttivi con tecnologie sostenibili e a basse emissioni (come per esempio l'uso di materiali di packaging 100% riciclabili); Garanzia Futuro per accompagnarle sui mercati globali, nell'innovazione tecnologica e nel processo di digitalizzazione, negli investimenti in infrastrutture e sostenibilità, nelle filiere strategiche e nelle aree economicamente svantaggiate e nello sviluppo dell'imprenditoria femminile; recupero crediti e factoring per liberare maggiori risorse finanziarie da dedicare al business e agli investimenti. Le principali destinazioni per l'agroalimentare italiano sono le geografie europee - in primis Germania e Francia - e gli Stati Uniti, dove i consumatori hanno un potere d'acquisto elevato e riconoscono la qualità dei prodotti Made in Italy. Dinamici anche India e Vietnam, Messico, America Latina e Polonia.

Dop I due enti di tutela del Modenese organizzano degustazioni e dibattiti insieme Aceto balsamico, i Consorzi fanno squadra

Alleanza tra i Consorzi di tutela dell'Aceto Balsamico di Modena e dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che si presentano a Cibus come «Le Terre del Balsamico». Si tratta di una sintesi della comunione di intenti delle due realtà soprattutto nel campo della promozione e valorizzazione del prodotto. In programma due talk show per sensibilizzare operatori e professionisti presenti in fiera sui temi legati all'importanza dell'autenticità e a come la cultura enogastronomica sia capace di creare valore, economico e sociale.

«Cibus - spiega Enrico Corsini, presidente del Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di «Le Terre del Balsamico» - sarà un'ottima occasione per fare sinergia con un programma di degustazioni e talk show anche in collaborazione con altri Consorzi come quello del Lambrusco, del Parmigiano Reggiano o il Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, rimarcando l'importanza di tessere partnership capaci di valorizzare l'un l'altro i prodotti di eccellenza dell'agroalimentare italiano».

Un confronto con gli addetti ai lavori, fa sapere Mariangela Grosoli, presidente del Consorzio Tutela

Aceto Balsamico di Modena e vice presidente di «Le Terre del Balsamico», «per far capire la complessità e la preziosità del mondo del Balsamico. Nonostante il successo dell'approvazione del nuovo regolamento delle Ig, la strada da percorrere è ancora tanta e ardua per rendere consapevole il consumatore dell'importanza delle IG sia da un punto di vista economico che sociale».

In particolare al padiglione 5, stand I 064, oggi, domani e venerdì sono in programma diversi tipi di degustazione, ad esempio «Come riconoscere il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e i suoi affinamenti». Previsti anche incontri tematici, fra i quali «Storie dal Territorio: dall'uva di Modena all'Aceto Balsamico e al Lambrusco» e «Il Balsamico di Modena incontra il Cioccolato».

Mercoledì 8 maggio dibattito «L'autenticità ha un gusto unico. Tutelare il valore dell'autenticità al tempo del fake»: fra i relatori, l'euro parlamentare Paolo De Castro, i presidenti dei consorzi Grosoli e Corsini. Giovedì talk «Modena e il Balsamico: raccontare il Gusto della Cultura e la Cultura del Gusto», con (tra gli altri) Francesco Gilioli, capo di Gabinetto del ministero della Cultura, e Francesco Aquila, vincitore di MasterChef Italia 10.



L'iniziativa di valorizzazione è stata chiamata «Le Terre del Balsamico»

Promozione delle eccellenze Stand con degustazioni e showcooking: la Regione sostiene i suoi prodotti

» Dal 2020 al 2024 la Regione Emilia-Romagna ha investito circa 4,5 milioni di euro in promozione agroalimentare, di cui 2,5 milioni di euro per iniziative in Italia e 2 mln in promozione estera e missioni internazionali con i Consorzi Dop e Igp verso i Paesi terzi (in particolare Stati Uniti, Canada, Emirati Arabi Uniti, Giappone). A Cibus è presente lo stand della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione a Unioncamere e Apt con degustazioni e show cooking di prodotti Dop Igp a cura di Chef To Chef (padiglione 07-08, stand B046). Nel 2024 la Regione sarà anche - tra gli altri - a Macfrut a Rimini in questi giorni, al Meeting di Rimini, a Terra Madre-Salone del Gusto a Torino in settembre. Nei mesi scorsi, inoltre, è stato pubblicato un bando da 150mila euro per finanziamenti ai Consorzi di promozione dei prodotti a qualità regolamentata. Scaduti i termini, entro il 10 giugno la chiusura del procedimento.

CIBUS 2024

SALUMI COI FIOCCHI



**IL NOSTRO IMPEGNO
PER UN PIANETA MIGLIORE.**



Bilancio di Sostenibilità

Carbon Footprint

SCOPRI DI PIÙ VISITANDO LA NOSTRA PAGINA WEB SULLA SOSTENIBILITÀ



CIBUS 2024

Dop Iniziative dei produttori, biodiversità, regolamento Ue e i 90 anni del Consorzio

Il Parmigiano presenta la «piazza dei caseifici»

Dal formaggio prodotto in montagna alle biodiversità, dalle celebrazioni per i 90 anni del Consorzio alle iniziative per la valorizzazione delle Indicazioni geografiche, sempre tenendo al centro il business: è il ricco programma del Parmigiano Reggiano a Cibus. Lo stand del Consorzio (padiglione 2, B014) sarà non solo la «Piazza dei Caseifici», in cui si alterneranno 35 produttori, ma anche l'epicentro degli incontri con gli stakeholder del trade italiano e internazionale e degli appuntamenti della Dop.

La prima giornata di fiera si apre alle 13 con l'evento Barilla e Parmigiano Reggiano Dop in un connubio di gusti sostenibili, allo stand Barilla (pad.6 E016), durante il quale lo chef Marcello Zaccaria, fornito di pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e di due forme stagionate 12 e 14 mesi, farà degustare il matrimonio fra le due realtà simbolo della Parma Food Valley. Nell'arco di questa prima giornata, inoltre, lo stand del Consorzio ospiterà 8 caseifici che offriranno una panoramica della produzione in montagna. L'utilizzo di Parmigiano Reggiano come ingrediente in prodotti caratterizzanti (ovvero tutti i prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta) sta crescendo velocemente: nel 2023 l'industria è stata il secondo canale distributivo per la Dop, con una percentuale che si è attestata al 17,1%. Il Consorzio ha salutato con grande fa-



vore la firma del nuovo Regolamento UE 2024/1143 sulle Indicazioni geografiche, che entrerà in vigore il 13 maggio e conterrà un articolo sui prodotti caratterizzanti che recepisce alcuni principi generali già introdotti dal Consorzio, quali l'obbligo a non utilizzare prodotti comparabili, a notificare la commercializzazione di un prodotto che utilizza una Ig come ingrediente, e la presenza di una quantità minima al fine di caratterizzare il gusto del prodotto (le cui percentuali, secondo il Dec. Lgs. 297/04, vanno dal 4% sul prodotto finito minimo al 15% per i prodotti lattiero-caseari come le creme e i formaggini fusi). Il tema dell'utilizzo come ingredienti dei prodotti a Indicazione geografica verrà approfondito domani alle 10,30, durante il convegno «IG4INGREDIENTS. Indicazioni geografiche e industria alimentare: nuove opportunità di collaborazione

virtuosa», a cura di OriGIn Italia, a cui parteciperà Riccardo Deserti, direttore del Consorzio del Parmigiano Reggiano (Sala Pietro Barilla - pad.1). Lo stand del Consorzio sarà inoltre la piazza degli 11 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2023, ai quali in marzo è stato assegnato l'inedito premio Casello d'Oro nel corso di una serata evento all'Ambasciata d'Italia a Parigi. Infine, nel monumentale spazio dei Voltoni del Guazzatoio del Palazzo della Pilotta, domani alle 18,30 si terrà l'evento «90 anni nel futuro. Confezionamento in zona di origine: dieci anni di sviluppo». Giovedì 9 maggio, iniziative all'insegna della biodiversità: 8 caseifici dimostreranno con una selezione dei loro prodotti come i soli tre ingredienti (latte, sale e caglio) del Parmigiano Reggiano possano essere declinati nella varietà delle razze bovine (frisona italiana, bianca modenese, bruna, rossa reggiana), delle stagionature (dai 12 agli oltre 60 mesi) e dei prodotti «certificati» (oltre al Prodotto di Montagna, anche il Kosher, l'Halal e il Biologico), offrendo gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegati. Infine venerdì 10 maggio si alterneranno altri 8 produttori a mostrare tutto il ventaglio di offerta della Dop, con un particolare focus sui caseifici impegnati nell'offerta del turismo enogastronomico, un vero e proprio pilastro valoriale per il Consorzio, che vede nell'esperienza diretta della visita il metodo più efficace per spiegare i valori e le distintività del Parmigiano Reggiano.

Aurora

Il salumificio presenta la linea Pulled Pork



Il Salumificio Aurora sarà tra le aziende espositrici nella collettiva di Parma Alimentare. Negli ultimi anni l'azienda ha investito in R&D per guardare alle nuove generazioni e proporre prodotti più sostenibili, con un minor apporto di sale e, dove possibile, privi di conservanti, affiancando quindi nuove proposte ai prodotti della tradizione di alta salumeria quali Coppa di Parma Igp, Pancette e Culatello. Con questi presupposti è nata la linea dei «Siamo cotti per te!», prodotti rivolti alla ristorazione e alla gastronomia, in cui viene utilizzata solo carne italiana e nessun additivo chimico. In occasione di Cibus 2024 sarà presentato il nuovo prodotto della linea, il Pulled Pork. (Hall 02, stand M002)

LE MACCHINE PER I TUOI PROSCIUTTI

MASSAGGIATRICE AMX-35

SPAZZOLATRICE LAVATRICE CLEA

PRESSA MISTA APM-SFU

DISOSSATRICE METODO SFILATO DPX-XN

DISINFETTATRICE PRE - AFFETTATO SANITY

SAIMEC S.r.l. Via P. Nenni 13/A Felino - Parma - Italy
Tel. +39 0521 836425 - mail info@saimec.it
www.saimec.it

CIBUS 2024



SEDE LEGALE
43030 MARZOLARA (PR)
VIA XXV APRILE, 6
TEL. 0525.557510

SEDI OPERATIVE
BASILICANOVA (PR)
VIAROLO (PR)
CHIOZZOLA (PR)

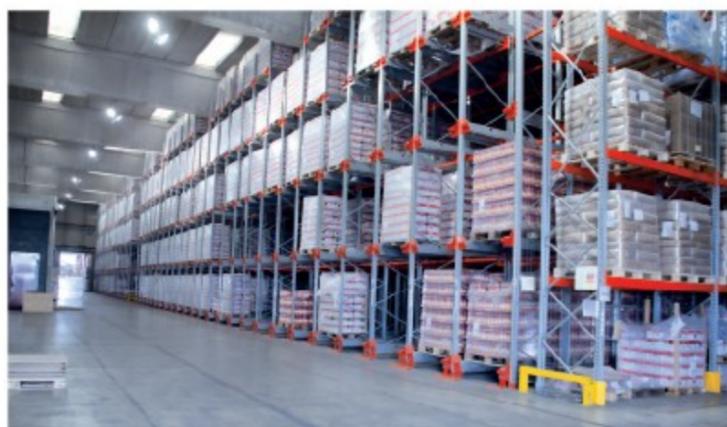


www.sanitrasporti.it

tra digitale e green

LA LOGISTICA DEL FUTURO

- Trasporti e Groupage Alimentare
- Linea diretta GDO
- Logistica
- Packaging
- Logistica del pomodoro



SAMCOSE STERIO-PANNA

CIBUS 2024

Workshop Q&Q Group Corp. organizza un incontro sulla tecnologia nel settore

Le nuove piattaforme per il Trade marketing

Il Trade Marketing Internazionale sta vivendo una fase di profonda innovazione ed evoluzione, in un contesto digitale dove si rivelano sempre più strategiche le piattaforme mobile di vendita al consumo e la gestione digitale delle organizzazioni di vendita. Come sfruttare al meglio le potenzialità offerte da questi strumenti? Se ne discuterà, con esempi concreti e case history, all'International Trade Marketing Workshop, organizzato da Q&Q Group (Qreactive e QNY Creative) a Cibus, oggi alle 16. Q&Q Group nasce dalla collaborazione e sinergia di due agenzie indipendenti con sede in Italia (Parma e Milano) e a New York. Offre attività creative e strategiche di branding con l'obiettivo di fornire servizi specifici a sostegno delle campagne di marketing internazionali. Il workshop

tratterà in modo completo le tematiche chiave che stanno trasformando gli scenari del trade marketing internazionale, la filiera B2B e B2C e tutte le attività di activation che coinvolgono direttamente buyer, distributori e il consumatore finale.

Paolo Artoni parla di «Deelup». Nel contesto sempre più digitale, anche la gestione della forza vendita remota utilizzando soluzioni mobile è diventata cruciale per il successo delle aziende. Paolo Artoni, presidente, cfo, founder di Q&Q Group Corp. (New York) e QREACTIVE (Italia) spiegherà insieme a Livio Coconcelli, founder, cfo e lead developer di Metis Lab, system integrator di Deelup nelle organizzazioni, come una app dedicata a questi aspetti, come Deelup, possa concretamente allineare marketing, trade marketing e direzione vendite, integrando gli obiettivi di vendita, i dischi vendita e le promozioni, oltre alla formazione alla motivazione quo-

tidiana, di tutta la sales force. L'app Deelup, utilizzata da aziende mono e multi-brand brand che devono esportare o gestire da decine a migliaia di agenti e broker, permette di attivare e mantenere focus e obiettivi di vendita di mono e multi-mandatari fornendo loro un sistema integrato, sempre aggiornato pensato per il successo di vendita. «Nel brevissimo tempo disponibile durante la presentazione e la trattativa, il linguaggio e le metriche argomentative del venditore sono diverse da quelle del marketing e le leve commerciali sono spesso improvvisate», spiega Paolo Artoni. L'app permette non solo di integrare tutte le fasi dell'offerta fino all'ordine e alle stime dai tempi di consegna, ma allinea il marketing e il trade marketing a quanto accade nei punti vendita. Ha funzioni direzionali e per area manager che vogliono effettuare store check retail, così come stimola gli agenti a verificare la corretta esposizione di prodotti nelle vetrine e nei punti vendita Horeca.

Per partecipare al workshop è sufficiente registrarsi sulla home page del sito www.qqgroup.com. Verrà inviata un'e-mail di conferma contenente il QR code da esibire all'ingresso della sala Workshop (Pad. 4) il 7 maggio alle 16. I responsabili e i relatori di Q&Q Group (Qreactive e QNY Creative) saranno presenti per tutta la durata della fiera in qualità di espositori allo stand che Fiere di Parma ha dedicato a Tutto-Food 2025 (Padiglione 4, stand D 044).

Upstream

Filetto reale, il taglio migliore del salmone



Per il decimo anno Upstream, l'azienda parmigiana fondata da Claudio Cerati produttrice di salmone affumicato, partecipa a Cibus, presentando una novità, candidata anche per la sezione «Novità di prodotto 2024». Si tratta del «Filetto Reale di salmone affumicato» da 400 g, il taglio migliore delle migliori baffe di salmone selezionate da Upstream, che comprende sia il dorso, dolce e burroso, sia la parte leggermente inferiore del filetto, sempre delicata e con una consistenza morbida, per una degustazione più completa, appagante. Upstream da sempre lavora il salmone fresco, proveniente dai mari del Nord, con una marinatura a secco a base di sale marino e zucchero, a cui segue un'affumicatura delicata, realizzata con legno di faggio dell'Appennino parmigiano. Un salmone buono e sano, orgogliosamente made in Parma. (Padiglione 3 C044)



Paolo Artoni parlerà di Deelup, piattaforma per la gestione delle vendite

Instacart e geofencing in Usa. Con l'avvento delle piattaforme mobile di vendita al consumo, il modo in cui i consumatori fanno acquisti sta subendo una trasfor-

RISTORANTE



OSTERIA DELLA CAPRA

DAL 1987

Una storia di casa, d'amore e di buona cucina

BARCO DI BIBBIANO (RE)
Via XXIV Maggio, 138
Tel./Whatsapp 0522 576445
www.ristoranteosteriadellacapra.it





UN'ESPERIENZA UNICA PER PRANZI DI AFFARI DI SUCCESSO
CUCINA RAFFINATA, ELEGANZA, COMFORT, RISERVATEZZA



Il Ristorante Osteria della Capra rappresenta la scelta ideale per chi cerca un luogo dove eleganza, privacy, cucina di alto livello e servizio impeccabile si fondono per creare l'ambiente perfetto per pranzi di affari di successo.

Che si tratti di un incontro tra dirigenti o di una trattativa importante, le nostre sale riservate offrono un ambiente discreto e sofisticato ideale per la convivialità e per facilitare la nascita di accordi proficui.

Con un menù che spazia dalla tradizione culinaria emiliana ed italiana a piatti innovativi, gli chefs sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, trasformando ogni pranzo in un'esperienza memorabile.

CIBUS 2024



Siamo autentici, proprio come quello che facciamo.
Prodotti semplici e diversi ma sempre unici, proprio come noi
che facciamo delle differenze il nostro punto di forza.



CIBUS 2024

Puratos

Sensobus, l'assaggio come esperienza

» In un mondo in cui tutto appare cedere il passo alla digitalizzazione, al virtuale, esistono ancora, soprattutto nel food, dei veri e propri baluardi dai quali non si può prescindere. Tra questi ricopre un ruolo insostituibile l'assaggio, la possibilità di gustare un alimento, dopo averlo osservato, dopo averne sentito il profumo, perché alla fine ciò che conta è se ciò che stiamo mangiando piace o non piace. Non c'è foto o narrazione che possa sostituire l'assaggio. Per questo Puratos ha messo a punto il Sensobus, un laboratorio di analisi sensoriale su ruote unico e completamente attrezzato che permette di raggiungere i consumatori nei luoghi di acquisto abituali. Eccezionalmente questo speciale laboratorio è presente quest'anno a Cibus. E proprio per dare modo agli operatori e ai giornalisti di apprezzarne le qualità e di verificare di persona come avviene la raccolta di informazioni, Puratos promuove delle attività ad hoc durante Cibus. A bordo del Sensobus si trovano otto cabine sensoriali.

Agricoltura Previsti anche showcooking e il libro «Le grandi chef in una ricetta»

Confagri, al centro Dop, filiere e alimentare

Dop, Igp, alimentazione, filiere e produzioni al centro del calendario di eventi che Confagricoltura ha organizzato per Cibus. In questi quattro giorni, convegni e progettualità nazionali e internazionali si alterneranno con degustazioni e focus tematici a cura delle sedi territoriali della Confederazione, in particolare dell'Emilia-Romagna e di Salerno.

Tra gli appuntamenti di oggi, nello stand di Confagricoltura (Padiglione 07/08, B036) spicca la presentazione di Mediterranea, associazione nata dall'accordo tra Confagricoltura e Unione Italiana Food per sostenere progetti di filiera. Il presidente di Mediterranea, Massimiliano Gian-santi e il vicepresidente, Paolo Barilla, insieme alle massime istituzioni, illustreranno il lavoro che sta svolgendo la neonata associazione, in particolare quello dedicato alla filiera del pomodoro.

Il tema degli strumenti creditizi per agevolare l'accesso al credito della filiera agroalimentare sarà uno dei focus del pomeriggio insieme a Crédit Agricole, in un incontro che prevede anche la partecipazione del DG di Confagricoltura, Annamaria Barrile, e del presidente dell'Anga, Giovanni

Gioia. Protagonista del primo giorno di fiera sarà anche il volume «Le grandi chef in una ricetta», recentissima pubblicazione a cura di Confagricoltura Donna.

Non mancherà l'intrattenimento, con lo showcooking a cura della chef e influencer Fiorella Breglia, nota su Instagram come #cucinoperamore.

La giornata di domani prevede, tra gli altri appuntamenti, un approfondimento con Hubfarm sulla digitalizzazione e la sostenibilità delle filiere agroalimentari. Nel pomeriggio si discuterà con il Banco Alimentare di modelli di gestione delle eccedenze agroalimentari a fini sociali.

Si continua giovedì 9 maggio con un appuntamento dedicato ai progetti europei a cura di Confagricoltura. Sarà quindi la volta di Agriturist e della Federazione Ciclistica Italiana, con cui è in atto un accordo per lo sviluppo sostenibile del turismo anche nelle aree interne del Paese. Oltre ai talk si troveranno degustazioni quotidiane nell'area Showcooking insieme allo chef Mario Marini e i prodotti delle aziende che partecipano a Cibus nello spazio confederale. Sarà presente anche una regia che riprenderà tutti gli appuntamenti.



Sarà presentata «Mediterranea», nata dall'accordo con Unione Italiana Food

Oggi il convegno
Coldiretti: «A Cibus sos per il Made in Italy»
Una mostra sui falsi

» Cibus apre con un «sos» lanciato dall'agroalimentare Made in Italy chiamato a difendere i suoi primati rispetto ai tanti fronti ancora aperti in Europa che minacciano il futuro di quella che è la prima ricchezza del Paese. Lo dice Coldiretti, che aggiunge: «L'appuntamento è dalle 9,30 nello spazio Coldiretti/Filiera Italia al Salone Internazionale dell'Alimentazione a Parma, dove nel padiglione 07-08 stand K 024, sarà allestita un'esposizione con le minacce al cibo italiano che Coldiretti chiede di difendere alla futura Unione Europea che uscirà dalle urne di giugno, auspicando un cambio di passo rispetto agli ultimi anni». Sfide e priorità per il made in Italy sono al centro dell'incontro oggi alle 10,30 nello spazio Coldiretti/Filiera Italia: intervengono, tra gli altri, il presidente della Coldiretti Ettore Prandini, i ministri Francesco Lollobrigida (Agricoltura e Sovranità alimentare) e Adolfo Urso (Imprese e del Made in Italy), Ice, Regione e Consorzio del Parmigiano Reggiano.



CIBUS 07-10 05 2024
Pad. 03 - Stand D 075

Contattaci al:

+39 0521 798120
+39 376 1530005

A PARMA DA OLTRE 20 ANNI
TORTELLI DI ERBETTA, ZUCCA E PATATE
ANOLINI CON STRACOTTO E DI MAGRO

Utilizziamo solo le migliori materie prime di origine italiana

CIBUS 2024

Agugiaro&Figna

Ledwall giganti, pizzaioli e pasticceri

Il gruppo molitorio Agugiaro & Figna, tra i leader europei per la macinazione di grano tenero, torna a Cibus con uno stand innovativo dove tutti i giorni sarà proiettato su ledwall giganti il racconto multimediale dei prodotti ma anche la storia e l'identità dell'azienda. Nello stand del Gruppo prenderanno forma le degustazioni di pizza e dolci realizzati con le farine dedicate agli specifici usi e con quelle dell'esclusiva linea MIA (Macinazione Integrata Autentica), da pizzaioli come il pluripremiato Ciccio Vitiello e Vincenzo Mansi campione del Mondo 2023. Dalla colazione alla merenda, i maestri pasticceri dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre delizieranno gli ospiti con la degustazione dei lievitati prodotti con la farina Magistrale. Noto a livello nazionale e internazionale per la sua storica esperienza nella produzione di farine e miscele professionali, Agugiaro & Figna porterà in vetrina i suoi prodotti di altissima qualità. L'azienda che già vanta un primato nel mercato delle farine per pizza e sta conquistando in maniera sempre più efficace anche il mondo della ristorazione e della pasticceria professionale. (Padiglione 05 - Stand I 034)

Urso e Lollobrigida al convegno inaugurale

Focus su competitività ed export dell'alimentare

Due ministri, il presidente della Regione e diverse altre autorità inaugurano oggi la 22esima edizione di Cibus. Dal taglio del nastro ai dibattiti più importanti della prima giornata, raggiungeranno il quartiere fieristico di Parma il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida e il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso. Sarà presente anche il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini.

Gli esponenti del governo, in particolare, interverranno al convegno inaugurale «Dinamiche competitive internazionali nel settore agroalimentare», che inizia alle 10,30 nella Sala Plenaria al Padiglione 1. Il convegno affronterà il tema della competitività dei prodotti agroalimentari nello scenario internazionale e il potenziale impatto delle regolamentazioni sul futuro dei flussi commerciali. Al tavolo dei relatori dibattito di apertura di Cibus 2024 siederanno anche il presidente di Federalimentare Paolo Masciarino, il presidente dell'Agenzia Ice Matteo Zoppas, e il presidente di Fiere di Parma Franco Mosconi. Dopo i saluti istituzionali, a introdurre il tema al centro della discussione saranno due docenti del Dipartimento di Scienze economiche e sociali dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, nella sede di Piacenza e Cremona: Fabio Antoldi, ordinario di Strategia aziendale e di imprenditorialità, e Daniele Cerrato, ordinario Economia aziendale, International Business e Corporate Strategy. Seguirà la tavola rotonda, dove Paolo De Castro, membro del Parlamento europeo, dialogherà con Nicola Levoni, presidente di Levoni Spa, Giacomo Ponti, presidente di Ponti Spa, Francesco Mutti, amministratore delegato di Mutti Spa, e Mauro Lusetti, presidente di Conad.

Un ricco calendario di eventi

L'evento inaugurale spicca per importanza ma il programma di convegni a Cibus è altrettanto ricco. Tutti gli eventi sono pubblicati sul sito ufficiale della manifestazione, alla pagina www.cibus.it/convegni-2024.

Nel pomeriggio i ministri interverranno all'assemblea di Federalimentare (dettagli a pagina 3 di questo inserto). Nella prima giornata di fiera segnaliamo l'evento dedicato al World Pizza Summit 2024, alle 11 nell'Area Innovation. «L'European Pizza Show - dice la presentazione - tra i principali protagonisti del settore agroalimentare di qualità nel Regno Unito, ospiterà il World Pizza Summit, un evento di due giorni con relatori provenienti dall'industria della pizza, e la cerimonia di premiazione delle 50 migliori catene di pizzerie artigianali del mondo, in collaborazione con 50 Top Pizza, a rimarcare l'importanza della partecipazione per tutti i professionisti del settore. Saranno presenti Aldo Mazzocco (European Pizza Show), Barbara Guerra, Luciano Pignataro, Albert Sapere (50 Top Pizza) e le catene artigianali Da Michele, Berberè e Pizzium».

Fra le curiosità, la mostra «Italianismi nel mondo», «un affascinante viaggio delle parole del cibo», di Casa Artusi in partnership con Surgital e Cibus (oggi alle 16 nella Sala Ovest, ingresso Ovest, secondo piano).

Domani (8 maggio) si parla anche di biologico. Dalle 14 alle 15,30 è in programma «Internazionalizzazione del Bio Made in Italy». A Cibus, con un convegno «dal taglio concreto», dice la presentazione, «AssoBio intende fornire un quadro sull'andamento del biologico su alcuni mercati di riferimento, analizzare gli sviluppi e le opportunità del bio Made in Italy, punti di forza, ma anche di debolezza delle aziende bio italiane».



Diversi eventi a Cibus La tutela dei prodotti Dop al centro della discussione

Il settore caseario si confronta oggi alle 11,45 nella lounge al primo piano del padiglione 2 con l'evento «Il Dop è servito! L'impegno di Afidop e Fipe per la valorizzazione dei formaggi certificati nella ristorazione». Le associazioni lanceranno da Cibus le prime linee guida per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati nei ristoranti. Un altro dibattito sui prodotti tipici è organizzato oggi dalla Cia (h 14, Sala Plenaria): «Dop e Igp: dall'origine al consumo».

L'Ov. Un uovo amore!

L'OV
Jova Bio di collina
PARMOVIG
Dal 1978 la scelta della qualità

BIO
Qualità BIO al primo posto

© VALMOZZOLA (FR)
Tutto il buono della collina

L'Ov è amore per le uova
Siamo esperti di uova dal 1978. Oggi abbiamo deciso di selezionare le migliori e proporvele con un nome - L'Ov - che esprime la nostra passione per questo alimento completo, essenziale e perfetto.

www: low.pr.it - 0521 816421



Parma Food Valley: analisi sulle filiere

Dibattito con imprenditori e istituzioni locali

La Fondazione Parma Unesco Creative City of Gastronomy organizza domani (8 maggio) dalle 16 alle 17,30 l'incontro «L'agroalimentare parmense: risultati economici e iniziative delle diverse filiere per la valorizzazione del territorio». Il dibattito si svolgerà nella Sala Workshop al padiglione 4.

Grazie all'Ufficio studi dell'Upi saranno commentati i dati economici dell'agroalimentare parmense che la Fondazione, con il brand Parma Food Valley, rappresenta attraverso le 6 filiere presenti: Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, latte (Parmalat), pasta (Barilla), pomodoro (Mutti e Rodolfi Mansueto) e alici (Delicious, Rizzoli Emanuelli e Zarotti).

Il ricco panel di relatori inizierà proprio dall'intervento di Valentina Ruberto (Ufficio studi Upi) nell'illustrare i dati economici con particolare focus sull'export e sul confronto pre-pandemia, dove la crescita è stata esponenziale. A seguire l'intervento di Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali e amministratore unico di Parma Alimentare, che commenterà i dati con Marco Ferretti, professore di economia aziendale all'Università di Parma.

Dopo aver presentato i dati economici, il convegno analizzerà l'impatto delle eccellenze enogastronomiche sul turismo territoriale. Per quanto riguarda la Fondazione ne parlerà il presidente Massimo Spigaroli, con il contributo di Mario Marini (marketing territoriale Comune di Parma), mentre ampio spazio sarà dato anche alle tre «best practice» del territorio: Imprese Aperte (Upi/Parma, io ci sto!), Caseifici Aperti (Consorzio Parmigiano Reggiano) e Finestre Aperte (Consorzio Prosciutto di Parma). Fondamentale in questo senso l'intervento dei rispettivi relatori, ovvero Maurizio Bassani (general

manager Parmalat) a rappresentare per l'occasione le aziende aderenti a «Imprese Aperte», Nicola Bertinelli (presidente Consorzio Parmigiano Reggiano) e Matteo Cavalli (ufficio stampa e relazioni esterne Consorzio del Prosciutto di Parma). Chiuderà il convegno l'intervento di Alberto Figna, presidente di Alma, a raccontare l'importanza della scuola come polo di attrazione dei migliori allievi di tutto il mondo.

Per la Fondazione prosegue così il ricco programma di appuntamenti per promuovere la «Food Valley» di Parma, dove si esprime l'incontro tra cibo e creatività. Parma è sede di importanti eventi rivolti ai professionisti della gastronomia e dell'alimentazione, a partire da Cibus, ma il palinsesto è ricco di eventi: dai festival e i mercati dedicati alla biodiversità e sostenibilità, alle iniziative di marketing territoriale come Caseifici Aperti, Finestre Aperte, e Imprese Aperte. Senza dimenticare la Cena dei Mille, in programma il 10 settembre. Per restare in tema di filiera agroalimentare, giovedì 9 maggio nell'Area Innovation al padiglione 7 sarà presentata una ricerca su sostenibilità e innovazione nelle filiere agroalimentari. Incontro dalle 12,30 alle 13,30. Si tratta di una ricerca di Agri Lab, osservatorio di Sda Bocconi, e Crédit Agricole Italia. Una collaborazione che ha permesso di raccogliere dati e analizzarli al fine di comprendere le performance economico-finanziarie che definiscono il settore agricolo. Nella mattinata di giovedì, invece, nella sala Pietro Barilla (padiglione 1) si parla di «Alimentare il futuro - Nuovi scenari per la Mediazione Merceologica»: un incontro che si propone di esplorare le dinamiche evolutive del mercato alimentare, in questa epoca caratterizzata da forti problematiche nel mercato delle materie prime, dalla pandemia agli effetti dei conflitti in corso.

Umberto Boschi

Linea al tartufo e il salame del contadino



Cav. Umberto Boschi, leader nella produzione delle specialità della tradizione norcina italiana realizzate nello stabilimento di Felino e nel prosciuttificio di Lesignano de' Bagni. Ad un'offerta assortimentale tipicamente tradizionale, si affiancano anche proposte che rispondono ai trend più attuali, ad esempio gli affettati in vaschetta. Proprio Cibus è l'occasione per presentare le ultime novità. Per esempio la linea di affettati con tartufo: cinque referenze tipiche della tradizione, valorizzate dall'abbinamento con il pregiato tartufo nero, per una gamma dal posizionamento premium. Un'altra recente novità è il Salame Contadino affettato, una specialità caratterizzata da un sapore dolce e un intenso profumo rustico dati da una lunga stagionatura che arriva mediamente oltre i 60 giorni, che nella sua versione al banco taglio è già un prodotto affermato e apprezzato. (Pad. 02 Stand J026)



SERMEDIA

POWER OF IMAGINATION



Progettazione
e realizzazione
di eventi temporanei
nel mondo

Parma Oleggio Chicago

www.sermedia.com

info@sermedia.com

Tel 0521 940053



CIBUS 2024

TRAVAGLINI NEL MONDO: SIAMO PRESENTI IN OLTRE 54 PAESI



Consulenza
nella progettazione



Assistenza
tecnica
24 ore su 24



Servizio tecnologico
altamente qualificato

MIGLIOR CONTROLLO DELLE FERMENTAZIONI E MINIMO RISCHIO DI INCROSTAZIONI	UNIFORMITÀ DI CALO PESO	CONTROLLO COMPUTERIZZATO DELLE VARIABILI TERMOIGROMETRICHE	REGOLAZIONE DELL'ARIA PRECISA E UNIFORME	SISTEMI AUTOMATIZZATI DI CARICO E SCARICO DEL PRODOTTO	SISTEMI AUTOMATIZZATI DI MOVIMENTAZIONE DEL PRODOTTO	SISTEMI DI SUPERVISIONE INTEGRATI
---	-------------------------	--	--	--	--	-----------------------------------

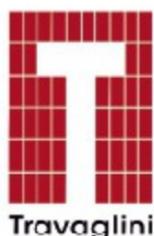
Dal 1950 ad oggi
siamo leader nella progettazione e nella costruzione di impianti per:

CORE BUSINESS

- ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI SALUMI
- SALAGIONE, RIPOSO, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEI PROSCIUTTI CRUDI
- PRODOTTI AFFUMICATI
- SALAGIONE, ASCIUGAMENTO E AFFUMICATURA DEI PRODOTTI ITTICI
- MATURAZIONE, ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA DEL FORMAGGIO
- SNACK FOOD
- PET FOOD
- VEGAN FOOD
- CAMERE BIANCHE
- IMPIANTI DI SCONGELO
- PASTORIZZATORI, SPIRALI E TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO

RISPARMIO ENERGETICO

- | | |
|--------------------------------|--|
| SISTEMA DI RECUPERO CALORE | INVERTER |
| SISTEMA ENTALPICO | ACCOPPIAMENTO DIRETTO MOTORE/VENTILATORE |
| ECONOMIZZATORE | SISTEMA DI SBRINAMENTO A GAS CALDO |
| MOTORI AD ELEVATA EFFICIENZA | MODULAZIONE DELLE VALVOLE DEL FREDDO E DEL CALDO |
| SISTEMA DI SBRINAMENTO AD ARIA | IMPIANTI A BASSA CARICA DI FREON |



Travaglini S.p.A.
Via dei Lavoratori, 50
Cinisello Balsamo
20092 (MI) Italy
Tel. +39 02 660971
www.travaglini.it



Travaglini S.r.l.
Str. Pedemontana, 21/C
Traversetolo
43029 (PR) Italy
Tel. +39 0521 83 62 55
www.travaglini.it

CIBUS 2024

Novità Cisita Parma crea un'area speciale
In calendario le tavole rotonde «Talent4Food»

Food e formazione: nasce Cibus Talent Academy

Oggi la ricerca di giovani talenti altamente specializzati contraddistingue la politica di tutte le aziende più dinamiche e innovative, comprese quelle della filiera del food. Come fare, però, a mettere in contatto i giusti talenti con aziende che operano nell'ambito di business così complessi? Con questo obiettivo nasce «Cibus Talent Academy», un'area speciale creata in partnership tra Cibus e l'ente di formazione Cisita Parma in occasione della 22esima edizione dell'evento, che punta a promuovere un incontro proficuo e virtuoso tra gli attori del mondo della formazione specializzata in ambito agroalimentare e i referenti delle aziende della filiera del food. Attraverso una collaborazione a più livelli tra alta formazione e mondo produttivo, «Cibus Talent Academy» intende ispirare una vera e propria co-creazione di specifici percorsi formativi costruiti su misura in risposta alle concrete esigenze delle aziende del settore. L'area «Cibus Talent Academy» (Padiglione 07-08, stand D 132) vive quindi di due anime: una prima di segno espositivo che vede Cisita Parma presentare al proprio stand la sua mission e i

principali progetti formativi già attivati sul territorio, oltre a una seconda di carattere più divulgativo. Durante le giornate in fiera, infatti, il focus si sposterà sulla vicina Agorà Innovation, presso la quale la Talent Academy proporrà quattro incontri a libero accesso, nell'ambito dei quali si potranno seguire esperti, aziende e giovani talenti a confronto su temi quali sostenibilità, transizione digitale, intelligenza artificiale, cultura di genere e materie Steam, in connessione al mondo del food.

Come sottolinea Irene Rizzoli, presidente di Cisita Parma, «l'obiettivo della "Cibus Talent Academy" è quello di promuovere un punto di incontro tra le aziende del food e il mondo della formazione specializzata, un confronto che rappresenta un importante volano per lo sviluppo di quelle competenze innovative che sono fondamentali per governare le transizioni digitale e green, oltre ad essere strategiche da un lato per la gestione delle nuove frontiere rappresentate dall'Intelligenza Artificiale e dall'altro per una sempre più consapevole valorizzazione della cultura di genere». «Oltre al nostro stand -



Irene Rizzoli:
«Sarà un punto di incontro tra aziende e formazione»

Parmacotto

«Gourmet à Porter», nuovo format retail



Parmacotto Group presenta a Cibus il suo nuovo concept «Gourmet à Porter»: il format retail, da poco inaugurato a Lugano, rappresenta il primo di una serie di store dedicati, che vedranno la loro realizzazione in Italia e all'estero nei prossimi anni. La nuova apertura rientra nelle strategie di internazionalizzazione e di diversificazione dei canali distributivi del gruppo. Il nuovo concept store «Gourmet à Porter» prevede un'offerta esclusiva, dedicata a chi è alla ricerca di sapori unici e desidera condividere il piacere dell'eccellenza della linea premium di salumi da maiale nero «Parmacotto Selection», in versione grab & go. E dall'insieme dei sapori e delle caratteristiche uniche che contraddistinguono i salumi di maiale nero della linea premium «Parmacotto Selection», nasce un'esclusiva collezione di panini gourmet. Abbinamenti ideati dallo chef stellato Andrea Ribaldone. (Area esterna 079)

prosegue Rizzoli - dove sarà possibile entrare in contatto con il personale di Cisita Parma e dei nostri partner del mondo della formazione, abbiamo quindi voluto proporre le quattro tavole rotonde «Talent4Food», pensate come occasioni di approfondimento e incontro tra esperti, professionisti e referenti aziendali, organizzate anche in collaborazione con le Fondazioni Its Academy attive sul nostro territorio, vere e proprie fucine di nuove competenze e talenti così preziosi per le aziende del settore agroalimentare. Sono dunque quattro le tavole rotonde promosse da «Cibus Talent Academy»: «Talent4Food 1 - L'AI applicata all'agroalimentare», a cura di Cisita Parma - oggi alle 17; «Talent4Food 2 - La sostenibilità e la logistica dei prodotti del food», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Logistica Sostenibile, domani alle 14; «Talent4Food 3 - La fabbrica digitale e i nuovi prodotti agroalimentari», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Tech&Food Academy, 9 maggio, ore 14; «Talent4Food 4 - La cultura di genere e l'innovazione tecnologica della filiera agroindustriale», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Maker Academy, 10 maggio ore 14. Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi direttamente a Cisita Parma: cisita@cisita.parma.it, 0521-226500.

Arturo Argenti
MACCHINE INDUSTRIA ALIMENTARE

L'ESPERIENZA CONSEGUITA VANTATA
DI UNA TECNOLOGIA AI MASSIMI LIVELLI

GRUPPO SALAGIONE MOD. AA/GSM/2014

MASSAGGIATRICE SPREMIVENA MOD. AA/MAS/2016

GRUPPO DI SALATURA A PESO PER SPECK MOD. AA/GSD/2015/S/3P

TRANCIA MONOLAMA FISSA AUTOMATICA MOD. AA/T1L/A

TRANCIA MOD. AA/T1L

DISSALATRICE A LAME D'ARIA MOD. AA/DU/3S

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO MOD. AC 12.800

LEGATRICE AUTOMATICA ELETTO-PNEUMATICA MOD. AA/LAM

NEW

CIBUS 2024

La Fattoria

Innovare la tradizione? Si può

Innovare la tradizione senza snaturarla. È la parola d'ordine della «Fattoria di Parma» che anche quest'anno partecipa a Cibus, dove l'azienda si sente a casa. «Il nostro stabilimento - spiega Paolo Pongolini - dista pochi chilometri dal quartiere fieristico e questo ci consente anche di organizzare tour alle nostre linee produttive consentendo ai buyer internazionali di "toccare con mano" la qualità e l'innovazione applicata alla tradizione». «Innovare la tradizione - continua Paolo Pongolini - per la "Fattoria di Parma" significa proporre i classici della salumeria made in Parma in packaging e formati innovativi che tengano conto delle esigenze e delle caratteristiche dei mercati esteri dove i primi ambasciatori del Made in Italy sono stati i ristoratori italiani: occorre dare la possibilità ai loro clienti che per la prima volta hanno assaggiato una delle nostre specialità di ritrovarle sugli scaffali della Gdo in un formato "leggero" che consenta di riassaporarle anche a casa. Per questo abbiamo puntato su confezioni, semplici, curiose che favoriscano e stimolino l'acquisto d'impulso». Pad. 2 Stand H032

Cibus Off: tra foto e passeggiate in Pilotta

Un «fuorisalone» culturale: le iniziative in città

Se Cibus esce dai «confini» della fiera... è subito Cibus Off. Con l'edizione 2024 torna il programma di eventi «fuorisalone», fra cultura e iniziative per andare alla scoperta del territorio.

Art save the food

Dopo essere stata presentata a Milano in occasione di MIA Photo Fair 2024, la mostra collettiva che raccoglie le opere fotografiche del premio «Irinox - Save The Food» approda a Parma, arricchendo così il vivace programma di eventi di Cibus Off. A cura di Claudio Composti e con il patrocinio del Comune di Parma, il progetto espositivo, visibile dal 7 al 19 maggio negli spazi del Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, propone una riflessione corale sul tema del cibo (orari: 10-13 e 15-19).

Giunto alla terza edizione, il concorso è promosso da Irinox Spa, azienda trevigiana leader nella produzione di abbattitori rapidi di temperatura e di sistemi di conservazione di alta qualità per il settore food e da sempre attenta ai problemi sulla sostenibilità ambientale ed attiva sul fronte della sensibilizzazione sul tema dello spreco alimentare. Il concorso ha premiato quest'anno uno scatto dell'artista russo Alexandr Yegorov. Spiega il curatore della mostra: «L'immagine, dalla forte valenza simbolica, cristallizza dall'alto una tavola imbandita con i resti di una cena. È infatti usanza consolidata in alcuni Paesi dell'Est Europa lasciare la notte del 24 dicembre la tavola così com'è, senza riordinarla, fino al giorno successivo. Un modo per ribadire,

attraverso l'arte, quanto la socialità, l'ospitalità, l'accoglienza e l'armonia siano valori fondanti. E purtroppo in questo momento storico, e a livello globale, ne sentiamo la mancanza».

Oltre alle foto del vincitore, a quelle di Simone Matti, che con la serie «Sembra poco» ha ottenuto dalla commissione una menzione speciale, e quelle dei 15 finalisti, il progetto espositivo mette insieme una selezione di immagini di artisti diversi provenienti da varie parti del mondo - Russia, Francia, Spagna, Germania e perfino India - che toccano tematiche inerenti il cibo in maniera trasversale, spaziando dall'ambiente, alla famiglia, alla memoria, anche con progetti installativi di piccole dimensioni.

Conclude Composti: «Il fatto che la mostra sia allestita in un chiostro, in quello che un tempo era un refettorio, sicuramente è interessante per la tipologia di richiami che suggerisce. Basti pensare all'Ultima cena, il capolavoro di Leonardo. L'ambiente che accoglie le opere, oltre ad essere molto bello, crea anche una sorta di percorso mistico legato alla sacralità del cibo».

Visite speciali in Pilotta

In occasione di Cibus, gli Amici della Pilotta propongono visite speciali nel Complesso monumentale della Pilotta. Domani (mercoledì 8 maggio) dalle 19 alle 22 sarà possibile fare una breve passeggiata culturale per scoprire gli spazi più suggestivi del Complesso. Tariffe agevolate per i partecipanti a Cibus. Per informazioni e prenotazioni è possibile scrivere all'e-mail prenotazioni@amicidellapilotta.it.



Una riflessione corale sul tema del cibo nel Complesso di San Paolo



Arte contemporanea in mostra

In alto, i due «Korf 17» che fanno parte della mostra «Humanoid». Alti cinque metri, come due sentinelle accoglieranno i visitatori a Cibus. Qui sopra, la foto di Alexandr Yegorov «Welcome to Yesterday» («Benvenuti a ieri»). A destra, Alfabeta Obic per Emanuele Giannelli, «Biscotti di pasta di burro».

ZAROTTI

Pescati da storie vere



#AmbasciatoridelMare

zarotti.it



Ci trovi al Cibus di Parma dal 7 al 10 maggio / Pad. 5 - Stand A004



Arte contemporanea, tre giorni di eventi

Opere monumentali in fiera e mostre in centro

Homo Deus è la parola chiave dell'ottava edizione di Parma 360 Festival della creatività contemporanea, a cura di Chiara Canali e Camilla Mineo. «In un'epoca di grande prosperità ma anche instabilità per le civiltà occidentali, l'umanità del futuro dovrà affrontare nuove problematiche legate al cambiamento climatico, al mutamento dell'habitat, alla gestione delle risorse - dice la sezione del sito di Cibus dedicata al fuorisalone -. Emanuele Giannelli, uno dei più celebri scultori contemporanei, è il protagonista di esposizioni diffuse che a partire dalle fiere fino al centro storico, animano location spettacolari ed inedite con opere che indagano l'Uomo nel suo essere contemporaneamente umano e non umano, in bilico tra un futuro incerto e globalizzato».

In questa edizione di Cibus, Parma 360 sarà presente nel quartiere fieristico per tutta la durata della manifestazione. Per accogliere i visitatori, saranno installati due Korf 17, opere monumentali di quasi 5 metri dell'artista Emanuele Giannelli, sentinelle a braccia conserte, dotate di visori per la realtà virtuale, i Korf, sembrano scrutare uno spazio molto lontano, con lo sguardo rivolto in alto, alla ricerca della propria visionarietà e del proprio futuro.

Grazie a questa collaborazione con Cibus, dal 7 al 9 maggio sarà possibile visitare la mostra di Emanuele Giannelli «Humanoid», a cura di Camilla Mineo, allestita nella suggestiva chiesa di San Ludovico in borgo del Parmigianino. La mostra sarà aperta eccezionalmente dalle 18 alle 23,30 con un ricco programma di eventi musicali e performativi ad ingresso libero: in apertura oggi Roberto Ugolotti Dj con i suoi vinili e l'ultima sera il 9 maggio spazio alla disco house di Zanna Dj set.

Domani (8 maggio) dalle 19,30 in una serata in collaborazione con Gruppo Zatti, si terrà la performance di arte e cibo di Alfabeto Obic per Emanuele Giannelli, un progetto di Anna Paola Lo Presti con Gianluca Marziani che si sviluppa site specific nella chiesa di San Ludovico dove il pubblico assisterà a una visione nuova e sorprendente del dialogo tra l'arte e il cibo: il cibo come non si è mai visto, sentito, visto, ascoltato, toccato. Alfabeto Obic con la performance dedicata a Giannelli racconta, ma soprattutto a decodifica il codice gustativo nell'opera d'arte. La «translitterazione» dell'opera di Emanuele Giannelli secondo la Food Creator Anna Paola Lo Presti è una pasta di biscotto con una fragilità di zucchero: così coloro che prenderanno parte alla performance, dopo aver osservato le opere potranno sentire il loro sapore e verificare come il Codice Obic sia davvero insito in ognuna di esse. Obic è un ragionamento polisensoriale sul cibo, che trova nel contesto di Cibus un anello di congiunzione per parlare di cibo dell'anima e cibo del corpo, e di proporre il legame tra l'artista e Obic in un momento di riflessione nella chiesa sconosciuta che è luogo d'arte e spazio spirituale.

A seguire, la Chiesa di San Ludovico sarà animata dalla magica performance di luci e suoni di Holograph, che dialogheranno con le sculture di Giannelli in un'originale interazione tra suono, design, elettronica, informatica e arte contemporanea. Fino alle 23,30 Marco Pipitone alla consolle. Nel corso della serata, il Gruppo Zatti presenterà in anteprima la nuova Peugeot 3008. Giovedì 9 maggio il programma prevede Zanna Dj set - Disco house.

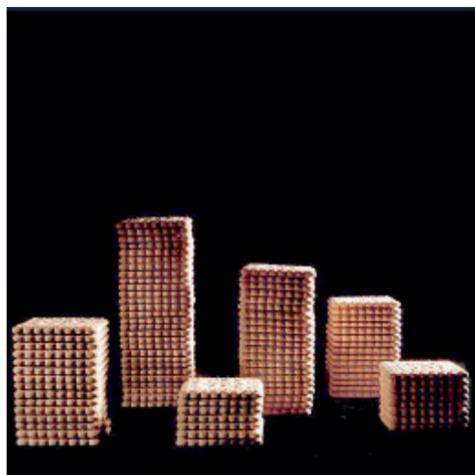
Tutto sul fuorisalone sul web: www.cibus.it/visitare/cibus-off.

Fratelli Galloni

Dal taglio a mano al nuovo packaging



La Fratelli Galloni, storica azienda specializzata nella produzione di Prosciutto di Parma e leader di mercato nella fascia di alta gamma in Italia e nel mondo, anche quest'anno è presente a Cibus con uno stand dedicato. Nello spazio Galloni sarà organizzata una serie di manifestazioni: l'Arte del Taglio a Mano con la presentazione del nuovo packaging dell'affettato 30 mesi a coltello, degustazioni guidate per scoprire le differenze di gusto e aroma in prosciutti di diverse stagionature, con focus sulla linea 36 mesi, gli assaggi del prosciutto Galloni affinato in botte, del prosciutto speziato Gargantua e di Libero, il Prosciutto Crudo stagionato, a ridotto contenuto di sodio e arricchito con potassio, che rappresenta la grande innovazione Galloni in campo di salute e benessere. Per i professionisti sarà illustrato lo stato dell'arte del progetto della Filiere Virtuosa Galloni. (Padiglione 2, Stand J014).



Cleaning and sterilizing the primary packaging.

WAB



Sistemi automatici di pulizia
e decontaminazione
dei contenitori.



Strada Prov.le per Neviano, 86
Traversetolo (PR)
sales@wab.it

Tel. 0521.844462

www.wab.it

CIBUS 2024



METRONOTTE
VIGILANZA

PROTEGGIAMO
LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO
e CUSTODIAMO LA SUA SICUREZZA



- ◆ Installazione Impianti di Allarme
 - ◆ Videosorveglianza
- ◆ Servizi ispettivi notturni e/o diurni
- ◆ Collegamento allarme e pronto intervento 24/7

CHIAMA ORA!
0523.010203



Via Benjamin Franklin 31, **PARMA**
info@metronottevigilanza.it
metronottevigilanza.it

CIBUS 2024

Salumi Parma Alimentare, stand collettivo e un appuntamento fisso tutti i pomeriggi

«Merenda Parmigiana» e tante ricette speciali

» Ricette create esclusivamente per Cibus, oltre a rafforzare la presenza sul mercato italiano e soprattutto internazionale all'interno della collettiva organizzata da Parma Alimentare. Anche i Consorzi della Coppa di Parma Igp e del Salame Felino Igp partecipano al 22esimo salone internazionale dell'alimentazione. I due Consorzi si trovano nel padiglione 02, stand M 002. Grazie al contributo degli chef di Parma Quality Restaurants, gli operatori professionali potranno degustare quattro ricette dedicate proprio a Cibus. La Coppa di Parma sarà abbinata a una focaccia tostata, crema di ricotta e carciofini, oltre a una pasta fresca con pesto di asparagi e mandorle; per quanto riguarda il Salame Felino, taralli aromatici alla birra con formaggio e semi di finocchio, oltre alle torrette di polenta, fontina e pistacchi.

I Consorzi hanno chiuso il 2023 con numeri positivi, aumentando il rispettivo fatturato: 73 milioni di euro per la Coppa di Parma e 87 milioni sul fronte Salame Felino. Una crescita confermata anche nella produzione, nonostante il rincaro dell'ultimo anno sui costi della materia prima. Per i due enti, guidati dai presidenti Fabrizio Aschieri (Coppa di Parma) e Umberto Bo-



schì (Salame Felino), l'obiettivo è proseguire nella crescita, soprattutto per quanto riguarda l'export. Una prerogativa che passa anche da Cibus, per far conoscere e apprezzare ai buyer provenienti dall'estero due prodotti unici al mondo.

Parma Alimentare

Parma Alimentare porta le eccellenze enogastronomiche Ducali a Cibus, dove organizzerà ogni giorno una «Merenda Parmigiana» con alcuni dei migliori prodotti locali. È la novità presentata dal Consorzio, che dal 1976 promuove in tutto il mondo il settore agroalimentare parmense. Parma Alimentare è al padiglione 02, stand M 002 con un'importante collettiva, che racchiude i Consorzi di tutela di Salame Felino Igp, Coppa di Parma Igp e Culatta dell'Emilia, oltre a Caseificio Parma2064 e Salumificio Aurora. La Merenda Parmigiana sarà servita tutti i giorni alle 16: oltre ai prodotti citati, Parma Alimentare avrà anche la collaborazione dei Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano Dop e dei Vini dei Colli di Parma, che assieme al prezioso contributo dei cuochi di Parma Quality Restaurants garantiranno una degustazione di assoluto livello per tutti gli operatori presenti a Cibus.

Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare, commenta: «Siamo molto soddisfatti di partecipare a Cibus con la nostra collettiva, che intende esprimere la sinergia di alcune importanti eccellenze di territorio, all'interno di una vetrina di rilevanza internazionale. Oltre alle iniziative all'estero, ritenevamo necessario promuovere le eccellenze del territorio anche a Cibus, il più importante evento italiano dedicato all'agroalimentare. Sarà una grande opportunità per rafforzare le sinergie locali, accogliere le delegazioni business estere».

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Emiliana Gourmet

Nuova linea «Ricette d'Italia»



Emiliana Gourmet presenta a Cibus la linea «Ricette d'Italia». «Per gli amanti del gusto autentico e della tradizione culinaria - die l'azienda - queste referenze rappresentano l'apice del piacere gastronomico. Non sono solo piatti pronti da gustare, ma vere e proprie esperienze culinarie da vivere e condividere. Grazie al nuovo packaging, queste prelibatezze assumono un'aura ancora più affascinante e moderna, pronte a conquistare i palati più esigenti e gli occhi più attenti. Le confezioni si presentano con colori vivaci e grafiche suggestive, trasportando i visitatori della fiera in un viaggio sensoriale alla scoperta delle eccellenze gastronomiche italiane». Emiliana Gourmet invita a celebrare l'autentica tradizione con un tocco di innovazione e stile. (Pad. 3 - Stand D003)



Coppa di Parma e Salame Felino presentano degustazioni creative

Paderna Clador srl

**VENDITA E RIPARAZIONE
MACCHINE
ED ATTREZZATURE
PER SALUMIFICI**

**VENDITA, NOLEGGIO
E MANUTENZIONE
PROGRAMMATA
CARRELLI ELEVATORI**

**SPECIALIZZATI NEI
TRANSPALLET INOX**

Concessionari **samag**
FACILE TRASPORTARE.



**OFFERTE
SPECIALI
Transpallet
Manuali ed
Elettrici INOX**

**MIGLIORARE SEMPRE, NON FERMARSI MAI
LAVORARE SOLO PER LA QUALITÀ**

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE NELLA LAVORAZIONE DEI PROSCIUTTI CRUDI

BREVETTI PROPRI

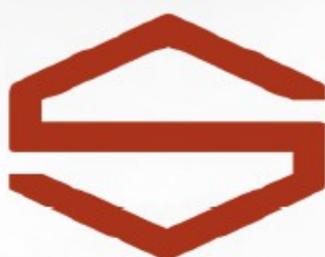


NUOVA PRESALATRICE SALATRICE

NUOVA MASSAGGIATRICE SPREMIVENA

NUOVO TUNNEL DISSALATORE

**CONFORMI ALLE NORME
IGIENICO SANITARIE
COMUNITARIE E USDA**



**Macchine Soncini Alberto Srl
Via Roma 68
43013 Langhirano
Parma | Italy
Tel. +39 0521 861197**

info@soncini.it

www.soncini.it

soncini

A FORM OF EXCELLENCE

**MACCHINE SINGOLE INDISPENSABILI
PER LA DISSOSSATURA DEL PROSCIUTTO**



NUOVA PRESSA IBRIDA



NUOVA SGORBIATRICE



NUOVA SPAZZOLATRICE



NUOVA LAVATRICE



NUOVA LINEA DI RIMOZIONE SUGNA E LAVAGGIO

dopo il lavaggio



CIBUS 2024

L'azienda Dibattito «Creare Valore»: si parla di sostenibilità come fattore strategico

Logistica, Number 1 presenta nuovi progetti

Logistica è sinonimo di servizi, efficienza e ottimizzazione, sfide che da sempre caratterizzano l'operato di Number 1 Logistics Group. L'azienda, nata nel 1996 come spin-off di Barilla dal 2012 controllata da Number1 holding. Nell'ambito del settore logistico rappresenta uno dei principali attori a livello nazionale. La presenza a Cibus vuol rappresentare un panorama in cui l'efficienza operativa si unisce alla responsabilità sociale e ambientale.

Con 9 hub e oltre 50 magazzini in Italia, Number 1 gestisce un network capillare con una rete di consegna che copre circa 120mila punti vendita, impiegando tecnologie avanzate e una flotta diversificata di mezzi.

«Il 2023 è stato un momento cruciale per Number 1 - spiega l'azienda -. Non solo ha segnato un altro anno di successo con un fatturato di oltre 396 milioni di euro e un Ebitda nella media di mercato, ma ha anche rafforzato la sua posizione come leader nel settore, capace di offrire soluzioni su misura, che permettono un'ottimizzazione di costi e risorse per clienti provenienti da diversi settori. Oltre al food, la società si distingue per la gestione di prodotti nel settore dell'homecare, del beauty e salute, del petfood e del beverage».

Il futuro della logistica passa attraverso una maggiore specializzazione e consolidamento del settore e Number 1 sta sviluppando nuove opportunità per espandere il proprio business e migliorare i servizi offerti ai clienti. Presenti a Cibus con uno stand 35



**Fatturato 2023
oltre 396 milioni
L'impresa si conferma
leader nel settore**

nel padiglione 4, presenteranno i propri punti di forza e tra questi la volontà di espandere i servizi di gestione dei magazzini e il nuovo progetto di «groupage» per favorire l'accesso dei «piccoli» alla Grande Distribuzione.

Sempre a Cibus - venerdì 10 maggio in sala Pietro Barilla - l'azienda ha organizzato in collaborazione con la manifestazione e con il patrocinio di Fiere di Parma il convegno «Creare Valore - La sostenibilità come fattore strategico». Interverranno Ada Rosa Balzan, fondatrice e presidente di Arb, docente di Strategie di sostenibilità in varie Università e Business School; Paolo Barilla, vicepresidente del gruppo Barilla e presidente di Unionfood; Alessandro Perego, vicerettore per lo Sviluppo sostenibile e impatto del Politecnico di Milano e presidente onorario di Number 1 Logistics Group; Davide Villani, amministratore delegato di Number 1 Logistics Group; Giorgio Vittadini, presidente della Fondazione per la Sussidiarietà e professore di Statistica all'Università degli Studi Milano Bicocca.

Sarà l'occasione per discutere di come le grandi sfide ambientali, sociali e di governance siano diventate sempre più cruciali per le imprese, una scelta quella di porre la sostenibilità al centro del modello di business fatta anni fa quando divenne la prima Società Benefit del settore. Ora a Cibus presenteranno le ultime tappe di questo percorso, in una riflessione molto più ampia sulla necessità di un contesto regolatorio e culturale che sostenga le imprese in queste scelte.

PizzaMi

Prodotti senza glutine: cinque novità



PizzaMi di Galati srl, azienda specializzata nella produzione di panificati senza glutine tipici della tradizione culinaria italiana (pizze, pinse, focacce e panini), presenta 5 novità:

- Base pizza Neapolitan Style: la pizza della tradizione, con il cornicione alto, fragrante e gustosa.
- Pizza margherita Neapolitan Style (esclusiva Private Label): la tradizionale margherita napoletana, semplice ma deliziosa, ora gluten free.
- Garlic Butter Pinsa: la genuinità della pinsa romana, arricchita da una crema all'aglio. Disponibile anche vegana. Prodotto destinato al mercato estero.
- Pizza margherita Vegana (esclusiva Private Label): la margherita senza glutine, simbolo della tradizione italiana, ora disponibile in versione Vegan. Eletta Cibus Innovation.
- Base pizza alla barbabietola: una base pizza dal colore vivace e dal gusto delicato, ideale per pizze gourmet. Destinata al canale Horeca (Padiglione 3, stand D061)

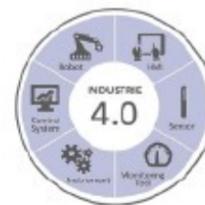


Confezionatrice sottovuoto a nastro



Massimo Cavalli srl
Food Technology

Predisposizione



Qualità, serietà e competenza da oltre 25 anni

Progettiamo e realizziamo macchinari e attrezzature all'avanguardia per salumifici, caseifici, lavorazioni carni, preparazione, conservazione e confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari

CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO · TUNNEL DI TERMORETRAZIONE · NASTRI TRASPORTATORI · LAVORAZIONE PROSCIUTTI
RICAMBI MACCHINE E POMPE VUOTO · MANUTENZIONI E ASSISTENZA

Confezionatrice Sottovuoto

Aiuto Disosso
Graffatrice



Tunnel di Termoretrazione



Vasca Sanificatrice
pre-Affettato

Cavalli Massimo srl - Via Fleming 5 - 43029 Traversetolo (PR)

Tel. 0521 340807 · Email: info@cavalli-srl.eu · www.cavalli.srl.it

CIBUS 2024

Ferrarini

Sono Pavo e Bellafetta le due novità



A Cibus 2024, Ferrarini, fondata nel 1956 nella storica villa di Rivaltella, in provincia di Reggio, e recentemente iscritta nel Registro Speciale dei «Marchi Storici di interesse nazionale» tenuto al Ministero delle Imprese e del Made in Italy, presenta due nuovi prodotti in linea con le richieste del consumatore moderno. Pavo, Petto intero di tacchino arrosto, realizzato solo con carne italiana, utilizzando il petto intero di tacchino aromatizzato con lo stesso decotto del prosciutto cotto Ferrarini. Un prodotto magro, con solo l'1,5% di grassi, e particolarmente morbido e succoso grazie alla lenta cottura. Senza glutine e senza derivati del latte. L'altra novità è Bellafetta - Salame di prosciutto: un prodotto con pochi grassi e tanto sapore, realizzato con carne di prosciutto. Con ben il 55% di grassi in meno rispetto alla media dei salami è una referenza a basso contenuto di grassi che mantiene le migliori caratteristiche di profumo e di sapore dei salami tradizionali.

Sostenibilità Potenziale di 600 agricoltori e oltre 700 trasformatori del biologico

Debutta il Distretto «Parma Bio Valley»

Nasce il «Distretto Parma Bio Valley», un territorio che raggruppa aziende agricole che praticano l'agricoltura Biologica in forma singola o associata, soggetti pubblici e privati ed enti del terzo settore che intendono favorire la diffusione del metodo biologico di coltivazione e allevamento valorizzando i prodotti dell'intera filiera e che si propongono di sviluppare delle strategie per contrastare il cambiamento climatico.

La «Associazione Distretto Parma Bio Valley» è stata recentemente approvata dalla Regione Emilia-Romagna. L'iniziativa viene presentata in questi giorni a Cibus. Ne hanno parlato nei giorni scorsi in municipio Gianluca Borghi, assessore alla Sostenibilità ambientale, Filippo Arfini, professore del Dipartimento Scienze economiche e aziendali dell'Ateneo di Parma, e Tiziana Sfriso, imprenditrice agricola e presidente del Distretto Parma Bio Valley.

Il Distretto Parma Bio Valley intende mettere in sinergia diverse iniziative di produzione, commercializzazione e promozione dei prodotti biologici e agroecologici dell'area in cui opera, favorendo la valorizzazione del territorio.

L'obiettivo generale del Distretto

è quello di incrementare la Superficie Agricola Utilizzata (Sau) biologica del 5% entro il primo triennio, incrementare le pratiche sostenibili basandosi anche sui principi agroecologici e sostenendo il consumo di prodotti biologici, agroecologici e locali attraverso la costruzione di nuove filiere biologiche e il rafforzamento di quelle già esistenti.

Gli obiettivi specifici che il Distretto si pone sono: la gestione sostenibile delle risorse da un punto di vista ambientale, economico e sociale; il miglioramento della qualità dei prodotti alimentari; l'aumento della sostenibilità delle filiere alimentari locali, la valorizzazione dell'immagine territoriale; il rafforzamento del rapporto diretto tra produttori e consumatori; il rafforzamento delle filiere biologiche a agroecologiche.

Le principali attività che il Distretto Parma Bio Valley intende realizzare sono diverse tra cui fornire servizi innovativi di assistenza tecnica e formazione riguardo a pratiche agricole biologiche a agroecologiche; supportare la commercializzazione e la logistica dei prodotti del Distretto attraverso la creazione di un meccanismo logistico che vede al centro il Cal; organizzare incontri per favorire lo scambio di conoscenze ed

esperienze fra i membri; favorire lo sviluppo di nuove filiere, modelli di marketing innovativo e di B2B; sensibilizzare al consumo di prodotti biologici e agroecologici dell'area in cui opera il Distretto, attraverso visite aziendali, incontri informativi, laboratori, e il coinvolgimento delle scuole; promuovere e tutelare un marchio collettivo che identificherà i prodotti del Distretto. A queste si aggiungono il fatto di gestire la rete di associazioni e attori che aderiscono al Distretto; collaborare con le istituzioni locali per definire politiche alimentari integrate tra di loro che seguano un approccio inclusivo e cooperativo (coinvolgendo le mense scolastiche, la diffusione di mercati contadini esclusivamente biologici); mantenere una comunicazione chiara e trasparente con i consumatori, le imprese e le associazioni aderenti al Distretto; rafforzare la collaborazione con altri distretti biologici in regione e in Italia.

Il Distretto Parma Bio Valley comprende un potenziale di circa 600 imprenditori agricoli, con oltre 20mila ettari coltivati a biologico, e oltre 700 trasformatori. Il Distretto opera in un'area che comprende 26 Comuni del Parmense.

«Il riconoscimento del Distretto Parma Bio Valley - aveva detto Tiziana Sfriso - nasce da un percorso di condivisione che ha visto coinvolti diversi soggetti a partire da Comune, Università e mondo produttivo. Un progetto sfidante, per questo parteciperemo a Cibus per presentarlo».



Dopo il via libera della Regione, il progetto viene presentato a Cibus 2024

EasyMontali

DA PIÙ DI 100 ANNI,
ORGOGLIOSAMENTE ITALIANI

TI ASPETTIAMO!
PADIGLIONE 5 | STAND H049

CIBUS
22° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA. 7 | 10 MAGGIO. 2024

ACQUISTA ANCHE ONLINE

www.shopeasymontali.it
info@shopeasymontali.it

INDUSTRIE MONTALI SRL

STRADA AIOLA, 5/G MONTECCHIO EMILIA - Tel. 0522.863186
trading@industrie-montali.it www.easy-montali.it

CIBUS 2024

Prodotti tipici Afidop e Fipe presentano le loro linee guide per rafforzare la tutela

Lattiero-caseario, guida per le Dop nei ristoranti

Fra i settori su cui Cibus accende i riflettori c'è quello lattiero-caseario. Un comparto ricco di prodotti Dop. E nell'ambito dei convegni, i riflettori sono puntati sulla valorizzazione dei formaggi certificati nei ristoranti a Cibus martedì 7 maggio con l'evento «Il Dop è servito!», alle ore 11,45 nella lounge al primo piano del padiglione 2. Al 22esimo Salone Internazionale dell'Alimentazione a Parma Afidop (Associazione italiana dei Formaggi Dop e Igp) e Fipe (Federazione dei pubblici esercizi) lanciano le prime linee guida per garantire una maggiore tutela e valorizzazione dei prodotti caseari certificati nei ristoranti. Un patto per promuovere, in Italia e all'estero, due settori strategici del Made in Italy: i formaggi certificati, primo comparto del cibo Dop italiano, con un valore al consumo di 8,6 miliardi di euro, e la ristorazione che, con i suoi 92 miliardi di euro di consumi è un punto di riferimento fondamentale delle produzioni agroalimentari di qualità.

«Un'iniziativa volta a fare chiarezza - fa notare Afidop - e ad accompagnare i ristoratori nella conoscenza e nella maggiore valorizzazione dei formaggi italiani Dop e Igp nei menu».

La tracciabilità del riso

Al via «Filiera Trasparente», il primo progetto di tracciabilità della filiera del riso carnaroli dal campo al consumatore, in grado di raccogliere



Un QR per sapere tutto sul riso carnaroli: al via «Filiera Trasparente»

tutte le informazioni sulla produzione, dall'area esatta di coltivazione alle diverse fasi di lavorazione. A presentarlo a Cibus è il gruppo agroindustriale BF Spa, insieme al suo brand «Le Stagioni d'Italia».

Tutto ciò è reso possibile grazie ad un QR Code univoco, stampato sul packaging e diverso per ogni singola confezione, messo a punto dalla tecnologia sviluppata da Antares Vision Group. Il consumatore può inquadrare il codice con lo smartphone, senza necessità di scaricare un'applicazione, accedendo a un'interfaccia semplice e intuitiva che costituisce una vera e propria identità digitale del prodotto e permette di scoprirne le informazioni (lotto, data di scadenza, valori nutrizionali e certificazioni a supporto della sicurezza e qualità), visualizzare il terreno preciso in cui viene coltivato il riso e trovare le informazioni sulla singola azienda agricola e la riseria di produzione. Inoltre, l'utente ha a disposizione una serie di ricette a cui ispirarsi.

«Il progetto - commenta Francesco Formisano, ad di BF Agro-Industriale - rappresenta la volontà del Gruppo di portare realmente al consumatore e a tutti gli attori della Gdo i dati sui propri prodotti, con un alto grado di accuratezza e precisione che difficilmente si trova nel mercato. L'applicazione riguarda al momento il riso carnaroli, ma contiamo di estendere presto il sistema ad altri prodotti».

Molino Grassi

Al centro i valori e l'export



A Cibus Molino Grassi conferma la propria presenza in uno spazio condiviso con l'azienda Rodolfi. Sarà un approccio corporate, con attenzione all'export, a caratterizzare la partecipazione 2024 del molino parmense. Obiettivo: portare all'attenzione dei visitatori sia l'ampia gamma dei prodotti offerti che i valori fondanti del marchio. Tra le referenze di punta, le farine della Linea Pizza, con particolare enfasi sulle innovative Napoletana, Romana e Senza Glutine, frutto dell'esclusivo know-how Molino Grassi. Al centro anche la gamma La Pasticceria Bio: cinque farine tecniche per pasticceria, tutte biologiche da grano 100% italiano, vero unicum nel panorama professional. Non mancheranno momenti dimostrativi con grandi protagonisti: Sandro Ferretti, Maestro Pasticcere AMPI; Cristiano Tomei, Chef; Diego Vitagliano, primo classificato 50 Top Pizza 2023. (Padiglione 5 stand C010)



Con il patrocinio di
FIERE DI PARMA

CREARE VALORE

La sostenibilità come fattore strategico

Oggi, sempre più, le grandi sfide ambientali, sociali e di governance sono strategiche per le imprese. Il tema della sostenibilità costituisce un motore di crescita e un nuovo potenziale modello di business in grado di generare valore di lungo periodo.

Ma il contesto economico, sociale e istituzionale è culturalmente pronto al cambiamento?



10 Maggio 2024
Ore 10.00



Sala Pietro Barilla
CIBUS - Fiere di Parma



Vieni a trovarci!

STAND C35 - PAD.4

DURANTE L'EVENTO
VERRÀ PRESENTATO IL PRIMO
BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ
DI NUMBER 1



Scopri l'agenda
e iscriviti

CIBUS 2024

Toscana

Finocchiona Igp e Pecorino Dop abbinata inedita

I Consorzi di tutela del Pecorino Toscano Dop e della Finocchiona Igp insieme al Cibus 2024. È un'inedita collaborazione per portare i sapori autentici della Toscana direttamente ai visitatori e agli operatori del settore presenti alla fiera. Nel padiglione 2, lo stand 049 - frutto della collaborazione tra i due consorzi - sarà una vera e propria oasi toscana all'interno della fiera. «La partecipazione congiunta alla Fiera Cibus 2024 rappresenta un momento significativo per entrambi i Consorzi - dice il presidente del consorzio della Finocchiona Igp, Alessandro Iacomoni -. È un'opportunità unica per celebrare la ricchezza dei nostri prodotti e per condividere la passione per l'eccellenza che li caratterizza». Per il presidente del consorzio del Pecorino Toscano Dop, Carlo Santarell «siamo entusiasti di unire le forze con il Consorzio della Finocchiona Igp per portare i nostri prodotti di qualità alla Fiera Cibus. Questa collaborazione rafforza ulteriormente il legame tra le nostre eccellenze gastronomiche e offre ai visitatori un'esperienza toscana autentica».

Curiosità Innovazione e creatività si sposano Cibus si conferma vetrina dei nuovi prodotti

Dalla caramella di Bufala agli snack alle patate

Conoscete la Bruschetta del viandante della Via Francigena? Si possono fare le caramelle con il latte di bufala? E il collagene? Evidentemente sì... Dal dolce al salato fino agli incontri di approfondimento tematici: sono tante le curiosità e le novità che verranno presentate in questi giorni durante la nuova edizione di Cibus. C'è la «Piazza dei Caseifici», allestita dal Consorzio del Parmigiano Reggiano, in cui si alterneranno 35 produttori, ma è previsto anche «Pane, olio e pomodoro: la merenda Pop più amata dagli italiani», appuntamento annuale organizzato da Assitol, Associazione italiana dell'industria olearia, e Anicav, associazione nazionale industriali conserve alimentari vegetali. Fra le altre iniziative è in calendario la presentazione del nuovo ricettario del Consorzio Gorgonzola Dop con 25 ricette inedite pensate per ogni occasione: dai piatti più golosi alle ricette semplici e veloci da preparare in poco tempo fino a quelle Svuotafrijo e ai piatti per le occasioni speciali. Riguardo agli eventi sulla novità di prodotto sono segnalate invece le nuove linee per l'aperitivo italiano di una nota ditta del settore, con un inedito mix di olive denocciolate dai sapori mediterranei, con olive nere

Kalamon e olive verdi giganti condite con peperoncino e rosmarino; le olive verdi giganti con pepe rosa e lime; le olive Kalamon con arancia e finocchietto e, infine, i lupini marinati all'aceto. Fra le proposte che spuntano nei padiglioni di Cibus c'è anche quella della «Caramella di Bufala», prodotto pensato per soddisfare i palati dei più piccoli. L'alimento, presentato da un'azienda campana, è una mozzarella di bufala ripiena di ricotta 100% latte di bufala che richiama un bon bon.

I prodotti salutistici

Il settore Health&Wellness è una miniera di innovazioni in campo alimentare. Cibus conferma come il 2024 si possa considerare l'anno del collagene. Il proteico che già spopola tra i bar di Parigi, nella kermesse di Parma si allarga ad altri ambiti. Lo ritroviamo per esempio nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato, né conservanti ed anche senza glutine, a conferma di quanto resti ancora centrale il trend del freeform. Collagene protagonista anche nelle barrette ad elevato contenuto proteico, vegetariane e gluten free o nelle bevande senza zucchero. L'attenzione al benessere passa anche

dai condimenti ad alta densità a base di aceto e succo di rosa canina (ricca di vitamina C), dai primi ad alto contenuto proteico e ricchi di fibra, come la pasta con i lupini e il macinato plant-based, pure ricco di fibre e proteine, adatto per polpette e condimenti per lasagne e pasta. All'insegna del gusto, della sostenibilità e del benessere anche i trancetti di tonno a base di soia, 100% plant based, lavorati e confezionati completamente in Italia.

Creatività da Toscana e Basilicata

Dalla «Bruschetta del Viandante» in cammino lungo la via Francigena all'inedito abbinamento tra Prosciutto Toscano Dop e gin. Sono queste alcune iniziative con cui il Consorzio partecipa a Cibus con un suo stand. Domani (8 maggio) il protagonista sarà Alessandro Pieragnoli, volto di «Bruschettiamo con Ale», trasmissione in onda su Gambero Rosso Channel, che presenterà il ricettario realizzato in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto Toscano con bruschette veloci, sfiziose e gourmet, come quella del Viandante per celebrare la collaborazione del Consorzio con l'Associazione delle Vie Francigene, attività che prosegue da diversi anni. La Regione Basilicata invece porta a Cibus una collettiva con 14 aziende e una postazione di cuochi per degustazioni e showcooking. Quali novità? Spiccano gli snack proteici alle patate, selezionati fra le maggiori novità di prodotto quest'anno.



Via Francigena: dal prosciutto toscano nasce la «Bruschetta del Viandante»

uniontel

DAL 1980 INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

TELEFONIA FISSA E MOBILE

OPERATORE D'ACCESSO

INFORMATICA

RETI CABLATE / WIRELESS

SICUREZZA

MULTIMEDIA

ASSISTENZA



VIA BUFFOLARA 26 - PARMA
0521.292626 - WWW.UNIONTEL.IT
UNIONTEL@UNIONTEL.IT

CIBUS 2024

LE STELLE: INKIOSTRO

Francesca Poli: «Da Cibus idee e contatti preziosi»



Cibus e ristorazione parmigiana, un inevitabile legame forte. Con i locali di Parma e provincia che diventano inevitabilmente luoghi di incontro, che sia lavoro o semplice piacere gastronomico. Ecco dunque che in prima linea, in questi giorni, ci sono i ristoranti più conosciuti. Partendo da quelli stellati. Francesca Poli è la patronne di Inkiostro, l'unico ristorante stellato della città, ubicato tra l'altro a poca distanza dalle Fiere di Parma. «Ci prepariamo per Cibus», conferma la Poli.

Cosa può dare Cibus alla ristorazione parmigiana e cosa può dare un ristorante come Inkiostro a Cibus?

«Cibus è una fiera per addetti ai lavori ovvero per persone che conoscono bene il mondo del food. Quindi per prima cosa a noi può dare una clientela attenta e appassionata di fine dining, questa è la prima evidenza. Perché essendo una fiera che gravita intorno al tema del cibo, anche la parte ristorativa viene comunque coinvolta anche se è fuori dalla fiera. Noi invece possiamo dare un cliente che si affaccia a Cibus, naturalmente parlo di Inkiostro, è un'alternativa a quello che può essere un panorama gastronomico tradizionale come quello di Parma. Un'alternativa gastronomica e una visione differente del territorio».

Il fine dining potrebbe guidare la ristorazione in questi giorni, essere di per sé un'attrattiva?

«Il fine dining è una delle espressioni della ristorazione e non è sicuramente l'unica. Può essere un approccio differente su come gustare la materia prima, solo ed esclusivamente in quanto tale. Ovvero si può dare un'interpretazione della materia prima in una chiave differente, che poi è quello che dovrebbe fare sempre il fine dining».

Per quanto riguarda Inkiostro che Cibus vi aspettate? Che tipo di clientela vi attendete?

«Per quanto riguarda il fine dining il tasso critico è sempre molto elevato, perché legato anche ad alcune abitudini recenti. In ogni caso più una clientela è esperta e per esperta intendendo anche frequentatrice



Per il fine dining il tasso critico è sempre molto elevato; gli addetti ai lavori hanno un occhio più attento dei clienti abituali

abituale di ristoranti come il nostro, è più facile che possa arrivare una critica in più. Diciamo che quando si bazzica all'interno del settore, che sia un collega o un addetto ai lavori, l'occhio è sempre più critico rispetto al cliente abituale».

In questa manifestazione praticamente c'è tutta l'Italia del food. Può dare qualcosa anche a voi? Novità, idee?

«Certamente idee. Perché può avvicinarci a aziende poco conosciute, di cui non si è mai avuta notizia. Secondo me è proprio l'idea della fiera, ovvero mettere in mostra e far conoscere i prodotti, in questo caso nell'ambito del food di qualità».

C'è un post Cibus? Come dire, uno strascico positivo, un effetto postumo sulla ristorazione?

«Se parliamo sul piano del lavoro in quanto tale, sicuramente Cibus si chiude con Cibus e questo credo sia facilmente comprensibile. Ed è vero però che Cibus è una fiera di tale rilevanza che porta clienti abituati al fine dining e quindi può accadere che dopo settimane o mesi questi stessi clienti, arrivati qui per questa manifestazione, poi tornano a trovarci stavolta semplicemente per rivivere ancora la nostra cucina. Diciamo che Cibus favorisce questi contatti, queste frequentazioni».

Sandro Piovani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE STELLE: ANTICA CORTE PALLAVICINA

Massimo Spigaroli: «Un riconoscimento per il territorio»



L'altro ristorante stellato parmigiano è in provincia, a Polesine Parmense. Parliamo, naturalmente, di Antica Corte Pallavicina del patron e chef Massimo Spigaroli. Tra l'altro impegnato a Cibus su più fronti, fra lo stand della sua azienda e diversi impegni istituzionali.

Uno chef, ma anche un imprenditore che può guardare a questa manifestazione da un'ottica particolare ed unica. E quindi lo si può incontrare anche tra gli stand, nei padiglioni della manifestazione. «Sì, ma farò solo qualche blitz alle Fiere di Parma, perché a me piace stare in cucina e vivere questa manifestazione anche così».

Allora parliamo proprio di cucina: che effetti può avere Cibus sulla ristorazione parmigiana e in particolare su un ristorante stellato?

«Ci sono più aspetti. Il primo è il riconoscimento importante per il nostro territorio, con aziende che hanno fatto e stanno facendo la storia appunto del nostro territorio. E sono veri leader di mercato. Tutto questo sistema, Cibus, le aziende, la cucina, la ristorazione a qualsiasi livello ha portato anche il titolo a Parma di città creativa dell'Unesco. Poi c'è il post Cibus, quando le porte della fiera chiudono, quando si innesca un movimento importante per

il nostro territorio, dove l'ospitalità è importante. Tra ricettività e ristorazione. I locali sono solitamente pieni ma non è soltanto questo. C'è anche un confronto con questi clienti che spesso sono anche gourmet e sono legati al cibo di qualità e quindi, oltre ad essere esigenti, ti danno anche consigli e riconoscono il valore di una cucina».

Quindi per un ristorante stellato è una responsabilità in più? Si tratta di rappresentare un territorio, un movimento?

«Personalmente mi sento di rappresentare Parma e con la mia cucina gastrofluviale parlo del territorio, delle sue materie prime di qualità. Quindi c'è un sapore del territorio che va oltre la tradizione. E che racconta un pezzo di storia. Con piatti fatti con i nostri prodotti ma anche con pro-

dotti che arrivano da fuori, perché la contaminazione è importante. Possiamo dire che c'è un sapore Parma».

Cibus invece cosa può dare a un ristoratore parmigiano?

«Il confronto soprattutto. E una clientela più attenta, una clientela legata al cibo. Quindi maggiore attenzione al particolare, ai prodotti».

Questo Cibus arriva in un momento particolare, soprattutto per le aziende espositrici. Come può intrecciarsi con la ristorazione?

«C'è una riscossa. Verso il digitale soprattutto. Si torna a voler incontrare le persone, a parlarsi direttamente. C'è voglia di confronto, di assaggiare i prodotti, di sentirne i profumi e di incontrare le persone che ci lavorano, i produttori. E per me questa è una cosa bellissima. Sennò le fiere sarebbero tutte online. Ma quando io porto la gente nella mia cantina, quando faccio assaggiare un piatto, ecco voglio che i miei avventori utilizzino tutti i sensi. Prima il profumo, poi il sapore, tutte cose che rimangono. Insomma la riscossa della presenza, delle persone appassionate che vogliono conoscere, farsi spiegare, vogliono assaggiare e vogliono anche parlarne. Questa è la vera riscossa, questa è la vera ripartenza».

S.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Si torna a voler incontrare le persone, c'è voglia di confronto, di assaggiare i prodotti, sentire i profumi

CIBUS 2024



NON SOLO UN RACCOLTO

MA VICINANZA
ALLE ECCELLENZE
DEL TERRITORIO

Il nostro approccio fa leva su una piattaforma di **Supply Chain Finance integrata con gli ERP aziendali**, che consente ai clienti capofiliera di offrire ai propri fornitori il pagamento anticipato delle fatture, attraverso liquidità propria (Dynamic Discounting) o mediante un supporto creditizio della banca (Confirming).

Da oggi il Capofiliera può inoltre farsi **promotore della trasformazione sostenibile della propria filiera** grazie al servizio di **Scoring ESG**, fornito da **Cerved Rating Agency**.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La piattaforma Dynamic Discounting è un servizio offerto da CA. Per il servizio di Confirming si rimanda ai FI disponibili sul sito e in Filiale. I finanziamenti descritti non prevedono vincoli di destinazione d'utilizzo delle somme erogate dalla Banca, pertanto l'Impresa potrà richiederli anche per finalità che non sono in alcun modo correlate a principi e/o obiettivi ESG. Maggiori informazioni presso i Mercati di Impresa.



 **CRÉDIT AGRICOLE**

www.credit-agricole.it