



Comunicato stampa

## **CIBUS CONNECT: PIATTAFORMA PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY ALIMENTARE**

***A Parma dal 12 al 13 aprile – In esposizione i nuovi prodotti per il mercato italiano e l'export – Un Forum internazionale e 12 workshops per una strategia di sviluppo del comparto – Scordamaglia (Federalimentare): l'impresa alimentare diviene sostenibile***

(Parma, 4 aprile 2017) – La community alimentare si troverà a Parma mercoledì 12 e giovedì 13 aprile 2017 per una due giorni che prevede sia il momento espositivo sia quello convegnistico.

A Cibus Connect esporranno 400 aziende, tra cui 50 produttori selezionati da Slow Food, che presenteranno i loro prodotti nuovi, grazie anche a numerosi show cooking, ed incontreranno migliaia di buyer, sia esteri che italiani.

Produttori, distributori, buyer ed esperti condivideranno la riflessione su come intervenire sul mercato nazionale per aumentare i consumi e su come migliorare l'export del food made in Italy. Gli appuntamenti sono il Forum internazionale sul "Posizionamento del Made in Italy Alimentare nell'evoluzione internazionale dei consumi", organizzato da Federalimentare e Fiere Parma in collaborazione con TEH-Ambrosetti e 12 workshop sulle tematiche più attuali del settore.

Il Forum si terrà in entrambe le giornate nel tardo pomeriggio. Valerio De Molli, Managing Partner di TEH-Ambrosetti presenterà il 13 aprile uno studio originale sulla internazionalizzazione del settore food and beverage italiano. Tra i diversi relatori del Forum: Andrea Olivero, Vice Ministro delle Politiche Agricole ed Alimentari, Marco Lavazza (Lavazza), Giampiero Calzolari (Granarolo), Francesco Mutti (Mutti), Fabio Leonardi (Igor Gorgonzola), Luigi Serra (Serra Industria Dolciaria), Luigi Scordamaglia (Federalimentare), Sara Roversi (Future Food Institute), Misa Misono (IDEO Food Studio), Alex Tosolini (The Kroger Co.), Peter Whitsett (Meijer), Maria Ines Aronadio (ICE).

Tra i vari workshop si segnala quello organizzato da Federalimentare su l'impresa sostenibile. Sullo stesso tema, il ruolo delle filiere per uno sviluppo sostenibile e profittevole, interverrà nel Forum internazionale il **Presidente di Federalimentare Luigi Scordamaglia**: *"Si tratta di un tema rilevante che illustra i vantaggi di un'impresa economica che combina fattori economici, sociali e ambientali e quindi che non persegue solo l'obiettivo del profitto slegato da tutto, ma che organizza la propria attività su un rapporto fondato su valori sociali, etici ed ambientali"*.

Altro tema di grande interesse è quello dell'italian food e il commercio elettronico, cui è dedicato l'incontro promosso da Gruppo Food e KPMG cui partecipano Giulio Lampugnani (Amazon), Rodrigo Cipriani Foresio (Alibaba Group), Domenico Brisigotti (Coop), Rose Price (Ocado), Alberto Volpe (Italia Del Gusto), Roberto Giovannini (KPMG).

Di alimentazione consapevole, cibi sani e garantiti e responsabilità delle imprese si parlerà all'evento organizzato da Mark Up e Gdo Week cui parteciperanno: Francesco Pugliese (Conad), Alessandro d'Este (Ferrero), Armando De Nigris (Acetificio De Nigris), Giampiero Calzolari (Granarolo), Rossella Ferro (La Molisana), Nicola Mastromartino (Gruppo Vegé), Mario Gasbarrino (Unes), Lucio Fochesato (Despar), Lamberto Biscarini (Boston Consulting Group), Fabio Porreca (Unioncamere).

Sugli scenari di mercato per i prodotti lattiero-caseari italiani si confronteranno Denis Pantini (Nomisma), Paolo Bono (Crif Ratings) e Giampiero Calzolari (Granarolo) nel workshop organizzato da Agrifood Monitor.

Quali sono le prospettive sul mercato USA per l'alimentare italiano? Cosa chiedono i consumatori americani? Se ne parlerà nel workshop organizzato dalla rivista statunitense Progressive Grocer/The Gourmet Retailer che ha portato nel panel diverse catene di distribuzione USA.

Sull'innovazione ambientale delle imprese alimentari italiani interverranno Francesco Ferrante (Kioto Club), Alessandro Mazzoli (Coop), Iacopo Bianconcini (Sacmi Imola), Catia Bastioli (Novamont), Fabio Leonardi (Igor), nell'incontro promosso da Novamont.

La rivista francese LSA terrà due seminari: il primo sulla crescita del prodotto biologico (con un intervento di Gilles Piquet-Pellorce, Biocoop SA); il secondo sulla crescita dell'offerta di prodotto gourmet e regionale in Francia grazie anche al contributo di Gaëlle Le Floch (Kantar Worldpanel). Il periodico tedesco Lebensmittel Zeitung presenterà la situazione della distribuzione tedesca, tra digital e discount. La rivista Retail Asia illustrerà i food trend ed i casi di maggior successo nel mercato asiatico ed intervisterà Mauro Pusterla (Indoguna Singapore).

Confimprese presenterà due workshop: il primo "Prodotti Made in Italy: criteri di approvvigionamento e sfide future per la ristorazione commerciale", il secondo "Il successo del Food Made in Italy nel mondo e le strategie della ristorazione nel travel: criteri e modalità di approvvigionamento sui diversi mercati di riferimento". Gli esiti del progetto di promozione delle certificazioni agroalimentari del Made in Italy saranno invece presentati in un incontro organizzato dal Ministero dello Sviluppo Economico, Federalimentare e FederBio.

I programmi completi del Forum internazionale e dei 12 workshop sono disponibili sul sito <http://www.cibus.it/>

### **PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:**

*Ufficio Stampa Cibus Connect 2017*

*Marco Fanini*

*Tel: 339 6668750 – 340 7773887*

*Email: [fanini1@faniniufficiostampa.com](mailto:fanini1@faniniufficiostampa.com)*

*Sito web: [www.cibus.it](http://www.cibus.it)*

