



Comunicato stampa

LE RISORSE DEL PNRR PER LA SVOLTA SOSTENIBILE DELL'AGROALIMENTARE

***Le avvertenze dei Giovani di Federalimentare – Confagricoltura bocchia il Nutriscore
– Il mondo dell'Horeca a Cibus – Cellie e Mantovani a Cibus Off***

(Parma, 2 settembre 2021) – Le risorse per l'evoluzione del settore agroalimentare, uno dei temi ricorrenti della XX edizione di Cibus. Se ne è parlato anche nel corso della terza giornata, al convegno "PNRR: Strumenti per i giovani imprenditori dell'agroalimentare" organizzato dai Giovani di Confagricoltura – ANGA e di Federalimentare.

"Il PNRR può contribuire a rilanciare il mondo agricolo e agroalimentare, oggi abbiamo rilevato che gli strumenti sono adatti, abbiamo solo bisogno di pragmatismo e tempi certi"

- ha dichiarato **Francesco Mastrandrea, Presidente dei Giovani di Confagricoltura**, intervenendo al convegno.

*"Tuttavia, bisogna evitare eccessi e fughe in avanti - ha avvertito **Alessandro Squeri, Presidente dei Giovani di Federalimentare** - La sostenibilità è un tema centrale, ma non possiamo permettere che diventi un sinonimo di decrescita. Deve essere intesa in termini di innovazione per tutta la filiera, senza però che questo diventi un limite".*

Il PNRR stanziava per la rivoluzione verde e la transizione ecologica più del 30% del totale (quasi 60 miliardi di euro), di cui 2,8 miliardi sono dedicati all'agricoltura sostenibile e all'economia circolare, con investimenti che riguardano lo sviluppo di una filiera agricola e alimentare smart e sostenibile.

Sul tema dell'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari va registrata la posizione di Confagricoltura, espressa ieri nel corso del convegno "L'informazione nutrizionale in Europa". *"La partita che si gioca è ampia – ha detto **Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura** – perché riguarda il futuro dell'agricoltura italiana e dell'industria alimentare, è la partita tra il cibo sintetico e quello generato dalla terra. Va detto che a livello*

europeo le posizioni sul Nutriscore, inizialmente contrarie alla posizione italiana, stanno cambiando. Insieme a tutta la filiera possiamo vincere la battaglia a difesa della corretta informazione, dell'agricoltura e di tutto il comparto agroalimentare”.

Sempre ieri si è tenuto, all'interno di The Hub, l'area delle aziende Horeca, un convegno, organizzato da Dolcitalia, sulle problematiche del settore dei bar, ristoranti e affini. *“Il mondo dell'Horeca sta uscendo da un periodo assai difficile, che però ci dà l'occasione per un grande cambiamento – ha detto **Stefano Raffaglio, Direttore di Dolcitalia** – Il canale ha bisogno di aumentare il livello culturale, quello organizzativo e professionale e fare passi decisi verso la digitalizzazione”.*

Ancora ieri, in serata, si è tenuto a **Cibus Off**, nel centro di Parma, un dibattito organizzato da IlGusto.it cui hanno partecipato **Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma, e Giovanni Mantovani, Direttore generale di Veronafiere**.

*“Le aziende alimentari hanno riconosciuto a Cibus il coraggio e la visione nell'aver pensato a un'edizione di Cibus inaugurata alla fine di agosto – ha detto **Cellie** - alla prossima edizione arriveremo con una progressione che lancia un messaggio di fiducia per il comparto, la fiera e il territorio”.*

*“Quello che abbiamo fatto noi a Verona a giugno e quello che vediamo oggi a Parma ci dice che la ripartenza del nostro settore è edificata su solide basi – ha affermato **Mantovani** – Dal punto di vista espositivo magari non saremo ancora al 100%, tuttavia si comincia ad avere una certa consistenza”.*

Tornando alla terza giornata di Cibus, si è aperta con un convegno su **“Farm to Fork: food waste and sustainability in Europe”**, curato da **Plug and Play Italy**. Tra i temi trattati, quello dello spreco alimentare. La sostenibilità in ambito food, è stato detto, significa soprattutto riduzione degli sprechi causati da una moltitudine di processi inadeguati, come ad esempio produzione eccessiva e inefficienza nella gestione dell'inventario, ma anche opportunità di miglioramento nei processi di vendita e consumo finale. Secondo la FAO è possibile distinguere tra i concetti di perdita di cibo, che avviene prima che il prodotto sia finalizzato e distribuito, e di spreco di cibo, relativo a ciò che viene sprecato dai rivenditori e consumatori finali.

A proposito di spreco di cibo, va ricordato che a Cibus, il cibo in eccedenza delle aziende espositrici viene donato alla **Fondazione Banco Alimentare Onlus**, che lo distribuisce alle strutture caritative del territorio.

Ancora in giornata è stato presentato il primo **Bilancio Ambientale di Mutti**, frutto di un lavoro di monitoraggio che, congiuntamente a un investimento iniziale di 1,5 milioni di euro nel periodo 2022-24, è dedicato esclusivamente a progetti di sostenibilità ambientale.

Infine, **Tespi Mediagroup** ha premiato oggi l'impegno delle aziende che si sono distinte nell'ideazione e realizzazione di attività di marketing e comunicazione nell'anno solare 2020. Riconoscimenti assegnati a 101 operatori del settore, tra cui numerosi buyer della distribuzione italiana, quali Coop Italia, Conad, Esselunga, Carrefour, Il Gigante, Despar, Crai, Iperal, Pam Panorama, Coralys, Coal, Todis, Megamark, Decò, Gruppo Poli, Unicomm, Iper, Migross.

