



Comunicato stampa

CIBUS 2021: UN SUCCESSO OLTRE LE ASPETTATIVE

Si è chiusa oggi la XX edizione di Cibus - I numeri della fiera – Le dichiarazioni del Ministro Giorgetti che ha visitato oggi gli stand – L'ottimo risultato prepara una edizione record di Cibus 2022, a Parma dal 3 al 6 maggio

(Parma, 3 settembre 2021) – “Cibus è una scommessa vinta”, ha detto **Giancarlo Giorgetti, Ministro dello Sviluppo Economico**, visitando oggi gli stand di Cibus a Parma. “Quando quattro mesi fa si è scelto di fare questa fiera sorsero degli interrogativi. Come autorità politica di governo dobbiamo ringraziare tutti quelli che accettano di fare queste scommesse e permettono al Paese di vincerle”.

E i numeri della XX edizione di Cibus parlano chiaro: duemila aziende espositrici, quasi 40mila visitatori di cui 2mila dall'estero.

“I principali operatori internazionali che non sono potuti venire hanno inviato i loro sourcer e i loro broker – ha riferito **Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma** – per non perdere l'opportunità di scoprire le tante innovazioni presenti in fiera. Perché Cibus è esattamente questo: la capacità di innovazione del nostro agroalimentare che incontra una crescente domanda mondiale di authentic Italian”.

La soddisfazione degli stakeholder è stata sottolineata da **Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma**: “Questa edizione di Cibus ha pienamente conseguito gli obiettivi che si era posta. Le tante attestazioni di apprezzamento da parte delle aziende espositrici, delle Associazioni aderenti a Federalimentare e dei Consorzi di Tutela, mi consente di poter dire che CIBUS 2021 è una sfida vinta dalla community agroalimentare. Voglio anche sottolineare l'attenzione del mondo politico, con la partecipazione di tre Ministri e dei principali attori della filiera: agricoltura, industria, Grande Distribuzione e mondo dell'Horeca. Sulla scia di questo successo, stiamo già lavorando per una edizione record di Cibus, che si terrà a Parma il 3 maggio 2022”.

Nel corso della quarta e ultima giornata di Cibus si è tenuto il World Food Research and Innovation Forum che ha preso in esame il riflesso sulle imprese delle diverse transizioni climatiche, digitali, sociali. “I consumatori sono molto attenti a queste problematiche – ha detto il **Ministro Giorgetti** intervenendo al convegno – ma dobbiamo anche essere realisti

e responsabili nel difendere gli interessi nazionali, consapevoli che le decisioni che prendiamo hanno poi un riflesso sulla vita reale delle nostre imprese”.

Al World Food Research (promosso dalla Regione Emilia-Romagna, dalle Università di Bologna, Parma, Modena e Reggio Emilia, Ferrara, Università Cattolica ed altri) è anche intervenuta: **Erika Andreetta, Partner PwC Italia**: *“Se vogliamo cogliere realmente i benefici delle risorse finanziarie messe a disposizione dalle Istituzioni e continuare a rimanere competitivi nello scenario globale, è fondamentale investire proficuamente in formazione, con l’attuazione di progetti mirati allo sviluppo di competenze per l’utilizzo consapevole delle nuove tecnologie da parte degli addetti ai lavori”.*

Nell’ultima giornata di Cibus di è tenuto anche il convegno “Innovare o decrescere”, organizzato dall’ Università di Parma e Le Village by CA Parma. L’Ateneo ha portato a Cibus nuovi protagonisti del settore in ambito accademico con 16 gruppi di ricerca che si sono messi a disposizione per un programma di incontri one-to-one. In tema di innovazione, è stato presente a CIBUS anche SMILE (Smart Manufacturing Innovation Lean Excellence centre), il Digital Innovation Hub nato a Parma per permettere il trasferimento tecnologico tra università e industria, supportare le PMI nella digitalizzazione dei processi operativi e nell’implementazione di metodologie innovative e snelle, in linea con sistemi Cyber-Fisici (CPS) e applicazioni Internet of Things industriali (IoT).

Nell’area dedicata alle START-UP territoriali di Le Village by CA sono state presenti due realtà economiche innovative nate in ambito universitario, nel settore food: Future Cooking Lab, spinoff del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell’Università di Parma fondato da Davide Cassi, padre della cucina molecolare, nato con la “mission” dell’innovazione gastronomica, e DNAPhone, PMI innovativa che progetta, sviluppa e commercializza soluzioni tecnologiche per la misura di parametri chimici mediante l’uso di dispositivi ottici portatili, integrati con tecnologie smart e mobile.

- In allegato una immagine della visita del Ministro Giorgetti agli stand di Cibus

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio stampa Cibus

Fanini Ufficio Stampa

Tel:339 6668750 oppure 340 7773887

Sito Web: www.cibus.it