

## Fiere

# L'alimentare torna a Parma

## Per Cibus

### 3 mila imprese

■ Inizia la ventunesima edizione di **Cibus**, il salone internazionale dell'alimentazione organizzato da **Fiere di Parma** e da Federalimentare. Le aziende italiane del settore alimentare tornano a Parma dove fino al 6 maggio oltre 3 mila imprese esporranno i propri prodotti. Inoltre, si sono già registrati oltre 50 mila operatori della distribuzione e della ristorazione e sono 2 mila gli acquirenti stranieri, provenienti soprattutto da Stati Uniti d'America, Europa, Medio Oriente, Sud America e da alcuni Paesi asiatici.

A inaugurare la manifestazione sarà il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Stefano Patuanelli che parteciperà a un convegno sulla responsabilità economica e sociale insieme con il sottosegretario agli esteri e alla cooperazione internazionale, Manlio Di Stefano, al presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, e al presidente di **Fiere di Parma**, Gino Gandolfi.

Al convegno inaugurale seguiranno l'assemblea nazionale di Federalimentare, con la partecipazione del presidente di Confindustria Carlo Bonomi, e un incontro promosso dall'Agenzia Ice dove verrà illustrato un nuovo servizio basato sulla tecnologia "blockchain", che mette a disposizione di 300 piccole e medie aziende, a titolo gratuito, un sistema innovativo di tracciamento della filiera per valorizzare il Made in Ita-



ly. "Come vetrina dei prodotti alimentari del Made in Italy - ha annunciato Vacondio per presentare l'evento - Cibus deve ricordarci che, in condizioni difficili come quella che stiamo affrontando, è importante celebrare i nostri prodotti, farlo con buyer italiani ed esteri e ricordando il grande valore di ciò che produciamo in termini economici e in termini sociali».

Tra le novità dell'edizione 2022 circa mille prodotti che le aziende stanno immettendo nei mercati. Secondo gli organizzatori, i trend di quest'anno sono incentrati sulla salute e il benessere, sul gusto e le nuove combinazioni di ingredienti, sulla territorialità e sui packaging sostenibili. I più innovativi - dal prosciutto di Parma da suini nutriti con semi oleosi ricchi di Omega 3 ai filetti di alici con il 25% di sale in meno - saranno esposti nell'area "**Cibus** innovation corner".

