



PARMA.29|30 MARZO.2023

Comunicato stampa

ORTOFRUTTA FRESCA, FINE PASTO E INTEGRAZIONE ALIMENTARE: CIBUS 2023 RIUNISCE A PARMA LA FILIERA ALIMENTARE ITALIANA

Quattro nuove aree per il Salone del Food&Beverage Made in Italy, con spazio all'HoReCa e alla sostenibilità - Centinaia i prodotti innovation presentati in fiera

(Parma, 9 febbraio 2023) – Torna Cibus il 29 e il 30 marzo 2023 alle Fiere di Parma. Il Salone internazionale del Food&Beverage Authentic Italian si presenta nella sua tipica veste degli anni dispari, “Cibus Connecting Italy”, format di fiera compatto, che in due giorni sviluppa un programma mirato di eventi, panel, attività dimostrative e cooking show. In esposizione oltre 1.000 brand, tutti alfiere del food&beverage Made in Italy, e circa cinquecento nuovi prodotti pronti al lancio. Attesi 20.000 professionisti, tra operatori della Distribuzione Moderna, dell'[Ho.Re.Ca.](#) e delle catene di ristorazione; un quarto di loro sono buyer esteri provenienti da 90 Paesi, tra questi i top buyer selezionati per l'incoming in collaborazione con Agenzia ICE. Quattro le nuove aree tematiche che Cibus inaugura quest'anno, due tradizionalmente legate all'eccellenza made in Italy (ortofrutta fresca e produzioni artigianali di gelato e pasticceria), due ad alto contenuto innovativo (componenti plant-based e integrazione alimentare).

Dettagli e programma completo saranno presentati nel corso di una conferenza stampa in programma a Roma il 2 marzo (tramessa anche in streaming).

A “Cibus Connecting Italy” il settore alimentare italiano fa il punto sulle prospettive del settore che si conferma forte e competitivo. Nonostante la crisi, infatti, il mercato interno ha tenuto, mentre l'export ha segnato ancora un nuovo record, come dimostrano le ultime stime disponibili sull'anno appena concluso: 176 miliardi di fatturato della sola industria alimentare, con un +13% sul 2021, a fronte di una crescita in volume dell'1% e un commercio estero che, sempre secondo le stime, farebbe registrare un +19% sul 2021 arrivando a 49,2 miliardi di euro, a fronte di una crescita in volume del 5%.

“Cibus 2023 dimostra una visione sempre più organica del Made in Italy Alimentare – ha commentato **Antonio Cellie**, ceo di Fiere di Parma – spaziando trasversalmente tra settori ad alto tasso di integrazione commerciale e produttivo. Un operatore visitando





PARMA.29|30 MARZO.2023

Cibus 2023 può comprendere le radici del nostro saper fare spaziando dalle materie prime ai prodotti trasformati passando per i semi-lavorati. Una esperienza davvero immersiva anche grazie ai nostri numerosi “Factory&District Tour” dedicati a centinaia di buyers esteri nei diversi territori”.

“I risultati del 2022 costituiscono un’ulteriore conferma che l’industria alimentare contribuisce in maniera rilevante alla crescita economica del Paese, di cui rappresenta un asset fondamentale – ha osservato il neopresidente di Federalimentare, Paolo Mascarino - Il successo delle esportazioni dell’alimentare made in Italy testimonia inoltre che l’originalità, la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti rimangono una solida garanzia di competitività in tutti i principali mercati internazionali”.

CIBUS INCONTRA LA TRADIZIONE ITALIANA DELL’ORTOFRUTTA E DEL GELATO. La principale novità di questa edizione di Cibus è l’inaugurazione del nuovo percorso tematico FRUIT&VEGETABLES. L’area intende portare in fiera esperienze e innovazioni dei produttori di frutta e verdura fresca, grazie a un ampio programma di eventi e incontri, che affrontano vari temi, quali la logistica sostenibile e solidale, la promozione di stili di vita salutari e delle vendite attraverso lo shopper marketing nutrizionale, la transizione climatica e i suoi effetti sui consumi. Tra i brand presenti più noti: Citrus l’Orto italiano, Coferasta, Del Monte Italy, Euro Company, La Grande Bellezza Italiana, Noberasco, Nuova I.V.I., Spreafico Francesco e Fratelli, oltre all’aggregatore Italian Fruit Village, specializzato nella promozione ed esportazione su mercati obiettivo del prodotto ortofrutticolo made in Italy. Anche il gelato all’italiana approda per la prima volta a Cibus: grazie alla collaborazione con Carpigiani, il comparto delle tecnologie, dei semilavorati, delle basi e degli ingredienti per gelateria e pasticceria si presenta ai professionisti della distribuzione nell’apposita area focus GELATO&PASTRY. L’obiettivo è promuovere il gelato come valida e remunerativa “produzione propria” in ogni progetto legato alla ristorazione o al food retail.

INTEGRAZIONE E PLANT-BASED: TANTE INNOVAZIONI DA SCOPRIRE. Altra novità l’area riservata al comparto dell’integrazione alimentare e della *nutrition*, che vede protagonisti brand come Bonomelli, Cuore, Enervit, Muller, HiPro. Lo spazio, chiamato ENDURANCE, è stato organizzato in partnership con Endu, piattaforma digitale pensata per chi vive, ama e sposa lo sport quale vero e proprio stile di vita. L’innovazione di prodotto e processo è al centro anche dell’area PLANT BASED, spazio sviluppato in partnership con l’azienda parmigiana Hi-Food, nel quale visitatori ed espositori potranno





PARMA.29|30 MARZO.2023

degustare alcuni prototipi, conoscere gli ingredienti innovativi di origine naturale e scoprire soluzioni di processing per alimenti con formulazioni a base vegetale o integrativi.

Non mancheranno le consuete finestre su Distribuzione moderna e Private Label; il Fuori Casa (in collaborazione con Dolcitalia); uno spazio dedicato al mondo brassicolo, a cura di Birranostra; la presenza delle start-up alimentari (grazie alla collaborazione con gli incubatori Plug&Play e Le Village, quest'ultimo spin-off di Crédit Agricole, oltre al rinnovato programma Cibus4Sustainability, che vede impegnate le Fiere di Parma su progetti di sostenibilità al fianco, rispettivamente, di PwC Italia e del Banco Alimentare Emilia-Romagna. Ulteriori dettagli sono disponibili sul sito web www.cibus.it.

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio Stampa Cibus
Tel 339 6668750 oppure 340 7773887
Mail: cibus@faniniufficiostampa.com
Sito web: www.cibus.it

