



LE VOCI

DALLA FIERA

I temi e le aree speciali di Cibus Connecting Italy 2023
raccontati dagli operatori



AREE SPECIALI

ENDURANCE
SPORTS NUTRITION

TECHNICAL PARTNER

ENDU

Integrazione alimentare, healthy food e nutriceutica riuniti in un unico, grande spazio espositivo



Fausta Fiumi

Marketing & New Business Director Food Gruppo Montenegro

“Il lancio delle Sfoglie croccanti Cuore, ricche di fibre e fonte di proteine, e degli Integratori Botanici Bonomelli, pronti da bere, si inserisce nell’ambito di un ambizioso processo di ampliamento della divisione Food di Gruppo Montenegro, che mira a far diventare nei prossimi anni Cuore e Bonomelli dei brand ombrello e di riferimento per il Food & Beverage italiano nell’ambito del benessere e della funzionalità.”

Francesco La Serra

Sales Director Danone

“Come Danone siamo molto contenti di partecipare a Cibus Connecting Italy 2023 con il nostro brand Hipro e rappresentare l’eccellenza di questo segmento proteico in esplosione. Pensiamo che sia un’occasione unica per farci conoscere e raccontare tutto quello che c’è dietro alla nostra crescita annua a tripla cifra, attraverso le innovazioni di prodotto, i materiali di visibilità e la strategia di comunicazione rivolta alla comunità degli sportivi.”



Giulio De Masi

General Manager Sales ENERVIT

“Siamo lieti di condividere con ENDU questa opportunità di portare a Cibus Connecting Italy un’area dedicata sulla nutrizione legata allo sport e la vita attiva. Da azienda Leader di questa categoria è per noi fondamentale fornire sempre più supporto al trade per prendere le corrette decisioni e poter sviluppare un comparto ad alto valore aggiunto e con trend di crescita superiori alla media di mercato.”



AREE SPECIALI

ENDURANCE

S P O R T S N U T R I T I O N

TECHNICAL PARTNER

ENDU

Integrazione alimentare, healthy food e nutriceutica riuniti in un unico, grande spazio espositivo



Marco Pellicci

eCommerce and Thought Leader NielsenIQ

“Ci sono delle cose che, ad un certo punto, smettono di essere dei semplici trends e cominciano a diventare delle abitudini: questo è quello che si sta verificando nel mondo del Benessere in generale e dell’Alimentazione Sportiva in particolare. Insieme a NIQ, nello spazio Endurance, andremo a vedere cosa sta succedendo in Italia.”

Matteo Gelati

COO ENDU

“L’alimentazione e l’integrazione sono parte integrante della vita di uno sportivo di endurance, monitorarne l’evoluzione e i trend è strategico per Endu quale punto di riferimento e di divulgazione per gli appassionati di questo mondo. Per questo abbiamo colto con grande entusiasmo l’opportunità di creare una partnership con Cibus che porterà valore ad entrambe le realtà e all’intero ecosistema degli sport di endurance.”



Sergio Attisani

CEO Müller Italy

“Müller è punto di riferimento per qualità e innovazione di mercato, capace di intercettare i desideri emergenti e trasformarli in straordinarie esperienze di piacere. Questo ci ha permesso di riconoscere il potenziale del mercato del proteico e di lanciare nel 2021 la linea Müller Proteine composta da yogurt e dessert proteici, per un consumatore consapevole, attento alla propria forma fisica e al profilo nutrizionale dei prodotti che non rinuncia al gusto.”

AREE SPECIALI

FRUIT&VEGETABLES

F R E S H - F R O Z E N - P R O C E S S E D

Nuova area interamente dedicata all'ortofrutta fresca e ai produttori Made in Italy



Emilio Ferrara

**Presidente Consorzio Edamus
Italian Fruit Village**

“Il tema dell’aggregazione è centrale per la crescita e l’internazionalizzazione del settore Ortofrutta. L’Italian Fruit Village è presente nelle principali fiere all’estero. Il nostro format rafforza la visibilità ed esalta le specificità degli associati anche attraverso eventi, dibattiti e degustazioni. In Italia siamo impegnati nel ridefinire il ruolo del prodotto fresco nell’offerta agroalimentare italiana con lo scopo di farlo diventare uno dei pilastri sul quale costruire una fiera unica dedicata al food made in Italy che possa essere punto di riferimento per i buyers di tutto il mondo.”

Marco Allaria Olivieri
**Direttore Regionale
Coldiretti Emilia-Romagna**

“Coldiretti è presente a Cibus Connecting Italy 2023 con un’esposizione presso il proprio stand di eccellenze ortofrutticole e agroalimentari italiane in collaborazione con Filiera Agricola Italiana spa che, attraverso il marchio Firmato Dagli Agricoltori Italiani (FDAI), sviluppa progetti di filiera su prodotti agroalimentari 100% italiani in partnership con l’industria, la distribuzione e la ristorazione, rivolti al mercato italiano ed estero.”



Massimiliano Giansanti
Presidente Confagricoltura

“Confermiamo la partecipazione a Cibus Connecting Italy. Parma, oggi ancora di più, è centro di riferimento dell’agroalimentare. Siamo convinti dell’importanza del confronto tra i player del settore, in un momento positivo per i record dell’export del comparto, ma anche di incertezza per l’instabilità dei mercati e il peso dell’inflazione. Confagricoltura non può quindi mancare all’appuntamento e sarà presente anche con le sue imprese.”



designed by **simone
micheli
architectural
hero**

Una lounge dedicata al networking e alla condivisione di esperienze per grossisti e distributori del Fuori Casa



Bruno Vanzan **CEO Iovem srl**

“20 anni di carriera festeggiati quest’anno, questo è il tempo trascorso dalla prima volta dietro un banco bar. In questi lunghi anni, ho visto il mondo della mixology cambiare, ho vissuto esperienze straordinarie che mi hanno fatto crescere fino al punto di fondare la BV HOLDING, azienda oggi leader nel settore del beverage per academy, catering, consulenza e produzione di prodotti alcolici. Ad oggi, dopo 4 anni dal lancio del mio primo prodotto alcolico IOVEM, nasce Black Sinner, il liquore al caffè completamente naturale. Inizia una nuova avventura con lo stesso entusiasmo di quando ho iniziato e sono felice che le persone possano venire a Cibus Connecting Italy per degustare questo nuovo prodotto artigianale made in Italy.”

Simone Micheli **Architectural Hero**

(ph. Maurizio Marcato)

“Horeca The Hub”. Il bar-restaurant che ho creato per Cibus Connecting Italy 2023 desidera esprimere un concetto di alterazione e superamento degli stereotipi espressivi e contenutistici che caratterizzano il food and beverage. Le apparentemente improbabili immagini di vegetali, create su mia indicazione dagli abili studenti del NID di Perugia, donano una dignità visiva “altra” allo spazio allestitivo; favoriscono un’inconscia riflessione sul tema della naturalità; evidenziano quanto sia importante, oggi più che mai, volgere il pensiero verso orizzonti di sostenibilità, di verità per qualificare la vita dell’uomo; pongono in primo piano l’importanza di ribaltare ruoli e valori conosciuti per attivare nuove vincenti battaglie commerciali. D’altro canto, proprio per la sua natura di salone internazionale dell’alimentazione, Cibus è oggi per l’intera filiera produttiva italiana un momento cruciale di confronto sui temi più caldi e sensibili del settore. “Horeca The Hub” non si sottrae a questo dibattito e, anzi, lo alimenta in forma unconventional e visionaria.”



Roberto Zanobi **Presidente Cooperativa Italiana Catering**

“Nel marchio abbiamo racchiuso i valori delle nostre piccole-medie imprese italiane. Lo dice la parola stessa, Qualitaly, distribuiamo prodotti di qualità. Coltivati, prodotti e confezionati per racchiudere sapori e gusti autentici. Il nostro packaging fornisce le informazioni per trasformarli in piatti di buona gastronomia italiana. Uno strumento di lavoro per usare qualità, senza spreco. Una responsabilità nei confronti del cibo, patrimonio da preservare.”

AREE SPECIALI

GELATO & PASTRY

INGREDIENTS - SEMI PROCESSED

TECHNICAL PARTNER



Tecniche e ingredienti per gelato e pasticceria, capisaldi della tradizione italiana nel canale AFH



Matteo Andreola

Responsabile Business Unit

Foodservice Professionals & Pastry Carpigiani

"Pochi sanno che il gelato nasce in tavola come pregiato dessert servito nelle corti rinascimentali e poi diventa uno street food. Il gelato torna oggi sulla tavola grazie alla sapienza di chef e pasticceri e alla tecnologia Carpigiani: un'intera gamma di macchine in grado di offrire soluzioni per ogni esigenza. Da non dimenticare che il gelato ha un food cost generalmente meno elevato di altre preparazioni e una marginalità rilevante. Un motivo in più per aggiungerlo all'offerta gastronomica. Vi aspettiamo al Padiglione 6 nell'area Gelato & Pastry di Cibus Connecting Italy."

Franco Costa

Presidente Costa Group

"Cibus Connecting Italy per noi è una manifestazione a cui siamo da sempre affezionati. Forse non è il nostro settore specifico, ma parla di cibo. Il cibo per noi è passione, amore e per questo non manchiamo ad un appuntamento che meglio di altri trasmette l'Italia del fare e del sapere esaltando il gusto."



AREE SPECIALI

PLANT BASED

I N N O V A T I V E C O M P O N E N T S

Cibus racconta le ultime innovazioni di prodotto e processo sugli ingredienti funzionali a base vegetale



Massimo Ambanelli
CCO Hi-Food

“L’evento ci dà l’opportunità di presentare nuovi prototipi ‘plant-based’, sviluppati grazie ad una proficua collaborazione con importanti partner di settore, pronti per essere trasformati in prodotti da tutti i giorni. Il nostro contributo si basa sull’uso di ingredienti di origine naturale, sull’applicazione dei nostri studi sulle materie prime e sulle conoscenze che vengono dalla nostra tradizione.”



Armando Cipelli
Direttore Le Village by CA Parma

“È per noi un estremo piacere vedere come, anche all’interno di questa edizione con il format “Connecting”, si va a confermare la stretta ed affermata collaborazione tra Fiere di Parma e Le Village, che ci permette di portare innovazione all’interno del mondo Agroalimentare per il tramite delle startup innovative che fanno parte del nostro network. La partecipazione a Cibus Connecting Italy 2023, nella quale accompagniamo 32 startup selezionate, è l’emblema del percorso di crescita che il nostro network sta portando avanti, con l’obiettivo ben preciso di portare valore aggiunto al mondo dell’agroindustria nell’ottica di “Collaborare per Innovare”.



ARRIVEDERCI A



CIBUS

22° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA.7|10MAGGIO.2024



WELCOME TO FOODLAND

cibus.it | cibus@fiereparma.it | Follow CIBUS on    


FIERE di PARMA


FEDERALIMENTARE
Servizi s.r.l.

 **CRÉDIT
AGRICOLE**
Banca ufficiale delle Fiere di Parma