



PARMA.29|30 MARZO.2023

Comunicato stampa

CONCLUSO OGGI CIBUS CONNECTING ITALY CON OLTRE 20MILA VISITATORI E 1500 TOP BUYER ESTERI

(Parma, 30 marzo 2023) – Si è concluso oggi il Cibus Connecting Italy, la due giorni dell'agroalimentare italiano, con dati assai positivi su espositori e visitatori, a testimonianza della vitalità e della creatività di un comparto che ha superato, indenne, il periodo della pandemia e sta delineando le migliori strategie per affrontare le problematiche scaturite dall'inflazione. Oltre 20mila operatori hanno visitato gli stand delle aziende alimentari italiane. Tra essi 1.500 top buyer esteri, di cui 250 portati a Parma dal programma di incoming di Agenzia ICE. Un alto volume di affari ha pienamente soddisfatto le aziende espositrici. Il successo di questa edizione di Cibus Connecting Italy è stato favorito anche dal nuovo contesto fieristico definito dall'accordo tra Cibus e Tuttofood, sottoscritto da Fiere di Parma e Fiera Milano.

*“Un risultato straordinario che conferma l'energia e la vitalità dell'agroalimentare italiano; anche in periodo di drammatica volatilità le nostre imprese si mostrano creative e attrattive lanciando sul mercato prodotti sempre più contemporanei – ha commentato **Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma** – Sono stati due giorni particolarmente intensi dove gli operatori internazionali hanno potuto toccare con mano le novità del del food&beverage dedicati ai diversi canali – dalla gdo al food service – e nelle varie categorie – dai prodotti del territorio agli integratori. Una edizione di Cibus multicanale e plurisetto che proietta Fiere di Parma verso il nuovo ciclo che la vedrà impegnata, dal prossimo maggio, anche nell'organizzazione di TuttoFood.”*

Tra le novità di questa edizione di Cibus, l'area dedicata all'ortofrutta fresca e alle aziende produttrici, con l'obiettivo di mettere a confronto la filiera del fresco con i mercati nazionali e internazionali.

Sui consumi di frutta e verdura in Italia si è parlato al convegno “Nudging for Conscious Shopping: nuove strade di sperimentazione a sostegno dei consumi di frutta e verdura”. A fronte di un aumento dei prezzi del 15% si registra un calo dei consumi di ortofrutta a volume di circa il 7%. A soffrirne maggiormente sono i ceti medio bassi, dalla cui difesa





PARMA.29|30 MARZO.2023

dipendono gli equilibri economici del Paese. Partendo da questa evidenza, Davide Pellegrini e Silvia Bellini, professori di Marketing del Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali dell'Università di Parma, hanno offerto una nuova chiave di lettura di taglio operativo, che individua nella GDO l'attore chiave per promuovere in maniera concreta i consumi di ortofrutta, a beneficio di una sana alimentazione.

Un altro convegno, intitolato "Dop e Igp: opportunità vincente per l'ortofrutta", organizzato dalla testata My Fruit, ha sottolineato che le Dop e Igp ortofrutticole sono cercate e riconosciute come veri e propri marchi di qualità e lo strumento delle Indicazioni geografiche è assai utile per valorizzare le produzioni e sostenerne i consumi.

Nell'area Fruit&Vegetables si è anche evidenziato che il consumo ottimale di frutta e verdura raccomandato dal Ministero della Salute, in aderenza alle linee guida dell'OMS per ridurre la mortalità causata da malattie croniche, è di cinque porzioni giornaliere

L'ortofrutticoltura è messa a dura prova anche dai cambiamenti climatici, come riferito nel corso del convegno "L'impatto dei cambiamenti climatici sulle colture ortofrutticole". Soprattutto i lunghi periodi di siccità, i repentini sbalzi di temperatura e le crescenti escursioni termiche diurne impongono l'adeguamento delle tecniche colturali e dei tempi di coltivazione, ma anche la ricerca di varietà adatte al clima che cambia.

Cibus, come da tradizione, ha dato ampio spazio alle Start Up, con un'area dedicata e workshop tematici. Il convegno "Networking Day", organizzato da Le Village by CA Parma, in collaborazione con il Gruppo Crédit Agricole Italia, ha affrontato il tema degli investimenti in startup del settore AgriFoodTech. A valle degli interventi dei relatori, le startup Krill Design, Nutras, Linkify Affiliation, La Orange e Genuine Way, provenienti dai diversi Village italiani, hanno avuto lo spazio per presentare sul palco i propri "Pitch" ad una platea selezionata che ricomprende Business Angels e alcune figure professionali sensibili al mondo dell'innovazione, con la moderazione di Riccardo De Sutti, Startup Manager del Village by CA Parma.

Ha inoltre partecipato a Cibus Connecting "Plug and Play", la più grande piattaforma di Open Innovation al mondo (nata in Silicon Valley e presente ora in 26 Paesi, Italia compresa) che da un lato connette le startup con le più grandi aziende del mondo e dall'altro investe e favorisce investimenti per aiutarle a crescere.

Altro tema chiave di questa edizione di Cibus quello della sostenibilità, di cui si è parlato nel convegno di "Cibus 4 Sustainability".





PARMA.29|30 MARZO.2023

“Le buone pratiche per la filiera sostenibile” ha presentato un approfondimento verticale sul tema della sostenibilità, ideato in collaborazione con PwC Italia e moderato da Andrea Meneghini, associate founder di GDONews. L’incontro è stato un momento di confronto aperto tra realtà produttive e distributive per analizzare lo stato dell’arte dei processi di sostenibilità strutturati internamente dalle aziende del settore agroalimentare.

Il tema della sostenibilità è stato toccato anche nel corso del convegno di Confagricoltura “Nuove competenze per la transizione sostenibile nell’agroalimentare”, in collaborazione con Federalimentare, Infor Elea Academy, Università degli Studi di Teramo, Università degli Studi di Torino. Il progetto europeo I-RESTART sarà utile per la transizione sostenibile del food & beverage, che mira alla definizione di un metodo innovativo di apprendimento, basato su brevi moduli volti a fornire conoscenze sui fattori chiave che delineeranno le figure professionali del futuro, specialmente in ambito green e digital.

La Nutraceutica è stato uno dei temi di Cibus Connecting Italy. Le proteine sono un nutriente sottovalutato nell’alimentazione quotidiana. La maggior parte della popolazione non ne assume il fabbisogno giornaliero adeguato. Questo prezioso nutriente offre numerosi benefici quando inserito in maniera opportuna nella quotidianità. Non solo favorisce la rigenerazione dei tessuti, ma ha anche un ruolo positivo nel favorire un miglior controllo glicemico. E’ quanto è emerso nel convegno “Proteine e Benessere Quotidiano”, che ha visto la partecipazione di Elena Casiraghi, divulgatrice scientifica e ricercatrice Università di Pavia.

Le proprietà nutrizionali della carne e l’importanza di questo alimento in una dieta equilibrata sono state illustrate nel convegno “Il futuro della nutraceutica tra business e salute” con gli interventi della Dott.ssa Susanna Bramante, agronomo PhD e divulgatrice scientifica, del Prof. Gabriele Costantino, direttore del Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco dell’università di Parma e di Sonia Raule, presidente di Med is Veg. Secondo la dott.sa Bramante, “sostituire la carne con surrogati fatti a base di cereali rischia di portare ad un peggioramento della qualità della dieta, in particolare per una minore adeguatezza per quanto riguarda nutrienti essenziali più biodisponibili nella carne e nei prodotti animali, come la vitamina B12, riboflavina, zinco, calcio, iodio e ferro. Perdita in valore nutraceutico”.

All’Italian Food Village di Cibus si è parlato di “Agrinutraceutica Circolare: dai sottoprodotti delle filiere agroalimentari gli ingredienti per la salute”. All’incontro è stato presentato INSAFE - Innovation for Sustainability in Food Systems And Economy, un evento scientifico





PARMA.29|30 MARZO.2023

ed espositivo totalmente dedicato alla produzione di integratori in ottica di sostenibilità. Nel modello di economia circolare, infatti, il ciclo di vita di un prodotto deve essere esteso rispetto al solo utilizzo per il quale il prodotto è stato originariamente destinato e le sostanze bioattive di cui è composto devono essere reimmesse nel ciclo produttivo. Ciò consente la riduzione degli scarti e la loro valorizzazione.

Ampio spazio al comparto del Fuori Casa, cui Cibus ha dedicato l'area Horeca The Hub, powered by Dolcitalia. Alcuni dei protagonisti di quest'area hanno partecipato al convegno "La sfida della qualità e la chiamata a raccolta del settore distributivo: comunicazione del valore e produzione sostenibile". Un incontro, sviluppato in collaborazione con CIC - Cooperativa Italiana Catering moderato da Roberto Santarelli, di Tuttopress Editrice. Attraverso le testimonianze di alcuni protagonisti del canale Away From Home, sono stati accesi i riflettori sulle sfide che il Fuori Casa si trova ad affrontare oggi per rispondere a una profonda evoluzione dei consumi.

Sul sostegno alle imprese alimentari italiani è intervenuto il Cluster Agrifood Nazionale CL.A.N., che ha organizzato il workshop "Cluster CL.A.N. e Iniziative Pnrr: Eccellenze a supporto dello Sviluppo del Sistema Agroalimentare Italiano". Due iniziative, finanziate dal P.N.R.R., AGRITECH e ONFOODS, mirano a supportare lo sviluppo del sistema agroalimentare italiano.

Tra i prossimi appuntamenti di Fiere di Parma: Mecfor, fiera della meccanica e della subfornitura dal 23 al 25 maggio; la fiera SOLIDS, la fiera professionale per le tecnologie delle materie granulari, delle polveri e dei solidi sfusi dal 14 al 15 giugno.

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio Stampa Cibus

Tel 339 6668750 oppure 340 7773887

Mail: cibus@faniniufficiostampa.com

Sito web: www.cibus.it

