L'Economia
del CORRIERE DELLA SERA

Settimanale
Data 30-08-2021
Pagina 26
Foglio 1

L'evento da domani al 3 settembre

Dal salame senza sale al parmigiano spalmabile, 500 novità in arrivo

Grandi novità per il settore agroalimentare italiano, con il primo evento mondiale in presenza dopo la pandemia: Cibus. La fiera annua del made in Italy si terrà a Parma da domani al 3 settembre e sarà anche un'occasione per mostrare al mercato come il nostro Paese ha reagito alla crisi.

Cibus sarà un banco di prova non soltanto per l'agroalimentare, ma anche per l'economia italiana in generale. Il comparto sta mettendo a punto una strategia per aumentare la produzione e riprendere l'espansione sui mercati esteri. Cruciale quindi una fiera agroalimentare internazionale, per mostrare i nuovi prodotti e fare incontrare le aziende con i buyer di tutto il mondo.

Sono duemila le aziende espositrici previste e 40 mila gli operatori commerciali attesi. Insieme con l'Agenzia Ice, Fiere di Parma ha sviluppato un significativo programma di «incoming» che porterà a Parma centinaia di top buyer, specialmente da Oltreoceano.

«Durante la pandemia si sono verificati diversi cambiamenti nell'alimentare — dice Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma —. Gli italiani hanno imparato a mangiare meglio, a comperare prodotti migliori, a stare attenti anche alla sostenibilità scegliendo imballi di materiali riciclabili. Abbiamo investito innanzitutto sul potenziamento delle piattaforme digitali, come mybusiness cibus (sito www.mybusiness.cibus.it, *ndr.*) per rendere le novità accessibili anche durante la pandemia. Non potendo uscire di casa, si è scelto di viaggiare con il gusto, con prodotti legati al territorio e più innovativi».

Durante la fiera saranno presentati dei prodotti alimentari avanzati: «Tipi di pasta a monograno, salumi a basso contenuto di sale, snack antiossidanti, hamburger e formaggi vegetali, maionese senza uova», dice Cellie.

In totale sono 500 i prodotti innovativi che verranno proposti durante il salone, anche rivisitazioni dei prodotti base: alcuni lanciati nel 2021, altri immessi sul mercato nel 2020. In più c'è l'ampia offerta di prodotti Dop e Igp.

Le novità seguono tre tendenze: quella salutista con i prodotti bio, vegetariani e vegani; quella storica della tradizione della produzione e della gastronomia italiana; quella «flexitariana», infine, sensibile cioè al mangiar sano, ma senza rinunciare a cibi come la carne, il pesce, i formaggi.

Nel comparto delle carni si possono citare, per esempio, l'hamburger d'anatra (Lodi Export) e un prosciutto simile all'Iberico spagnolo (Dok Dall'Ava). In esposizione anche i burger di proteine vegetali proposti, fra gli altri, da Rolli e Cgm. Mentre tra i formaggi si segnalano quello a zero grassi, senza lattosio, ricco di fibre e proteine, a ridotto contenuto di calorie di Antiaging Italian food e lo spalmabile con il 15% di Parmigiano Reggiano di Parmareggio, più lo yogurt d'avena di Valsoia.

Nei quattro giorni della kermesse sono previsti gli interventi, tra gli altri, di Luigi Di Maio, ministro degli Affari esteri; Stefano Patuanelli, ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali; Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo economico; Carlo Maria Ferro, presidente dell'Agenzia Ice; e Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia Romagna.

Nei due convegni della mattina del 31 agosto parleranno Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, e Marco Travaglia, vicepresidente di Centromarca e amministratore delegato del gruppo Nestlé.

Nel pomeriggio si terrà l'assemblea di Federalimentare, con la partecipazione di Carlo Bonomi, presidente di Confindustria. Si terrà inoltre il convegno di Confagricoltura sul futuro dell'agricoltura italiana. Garantita la sicurezza sanitaria attraverso Green pass, tamponi e misure anti Covid.

Cibus Tec, il salone delle tecnologie alimentari di Fiere di Parma, si terrà invece nel 2023, dal 24 al 27 ottobre. Ma sarà preceduto da un nuovo forum che si terrà a metà strada, il 25 e 26 ottobre 2022.

I. Co.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ripresa
Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma: «Durante la manifestazione saranno presentati prodotti alimentari avanzati, come la pasta a monograno»

CON IL TRAMPOLINO DI CIBUS
L'«ITALIAN FOOD» VALE 50 MILIARDI

Dal salame senza sale al parmigiano spalmabile, 500 novità in arrivo

152944

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.