

# Milano. PROMUOVERE IL MODELLO ALIMENTARE ITALIANO: INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA' PER NUTRIRE IL PIANETA

Federalimentare e Fiere di Parma a Expo delle Idee

**Ogni anno 1,2 miliardi di persone provano il food & drink italiano - E 720 milioni sono consumatori già fidelizzati - La valorizzazione worldwide del modello alimentare italiano e il sostegno al Paese dell'industria agroalimentare negli interventi del Presidente Federalimentare Luigi Scordamaglia e del Presidente di Fiere di Parma, Giandomenico Auricchio**

(Milano, 7 febbraio 2015) - Mostrare al mondo la qualità del modello alimentare italiano, (unico al mondo per equilibrio nutrizionale, sostenibilità, legame con il territorio, gusto e sicurezza) e proporlo come soluzione per nutrire il pianeta e valorizzare la produzione agricola mondiale.

È l'obiettivo portato a "Expo delle Idee" da Federalimentare, in rappresentanza di oltre 58mila imprese agroindustriali, 385mila addetti diretti ed altri 850mila impiegati nella produzione agricola, e Fiere di Parma, che con il progetto "Cibus è Italia - Il Padiglione Expo di Federalimentare" faranno entrare i visitatori di Expo dentro la storia, la tradizione, la qualità e il saper fare di 15 tra filiere e aree tematiche dell'alimentare italiano.

Il luogo e i protagonisti: un padiglione di 5000 mq dove 400 aziende e 1000 marchi del food made in Italy illustreranno qualità e know how che danno vita ad ogni prodotto agroalimentare italiano.

Il **Presidente di Federalimentare, Luigi Scordamaglia**, ha sottolineato la spinta e la capacità di valorizzazione che l'industria alimentare italiana ha saputo dare alle tradizioni produttive agroalimentari e al sistema Paese.

*"Secondo le elaborazioni del Centro Studi Federalimentare, su circa 1,2 miliardi di persone che ogni anno comprano worldwide un prodotto o una bevanda made in Italy, ben 720 milioni sono consumatori non episodici e già fidelizzati - ha spiegato Scordamaglia - Se oggi c'è un'enorme domanda di food made in Italy da ogni parte del pianeta è merito dell'industria alimentare italiana, che ha fatto conoscere al mondo proposte dei nostri territori che altrimenti sarebbero rimaste relegate a livello di nicchia. Esportando i suoi prodotti l'industria esporta anche valori e know how di un modello alimentare unico e vincente per qualità, sicurezza e sostenibilità, fondato sulla valorizzazione della produzione agricola, sulla tradizione e sul legame con il territorio, dato che acquistiamo e lavoriamo il 72% delle materie prime prodotte dall'agricoltura italiana".*

*"Condividere questo know how - ha spiegato Scordamaglia - è il maggior contributo che l'Italia può dare per confrontarsi con il problema di nutrire il pianeta. Lo portiamo ad Expo per mostrare come valorizzare la produzione agricola mondiale nella forma più sostenibile."*

Scordamaglia ha poi ricordato il sostegno dato dall'industria alimentare al Paese, anche in tempo di crisi: *"Tra il 2007 e il 2014 il settore agroalimentare ha perso soltanto 3 punti percentuali di produzione, contro i 24 punti del manifatturiero nel suo complesso. Ha incrementato l'export di 48 punti, contro i 9 punti dell'export totale. E ha tenuto anche nei suoi livelli occupazionali, evidenziando anche sotto l'aspetto sociale la sua preziosa forza stabilizzatrice e anticiclica."*

Ma si può fare di più, ha concluso Scordamaglia: *"Vogliamo spingere l'export agroalimentare da 30 a 50 miliardi di Euro entro la fine del decennio. Garantiremmo così un aumento degli occupati diretti ed indiretti di circa 100.000 unità. Un obiettivo ambizioso, ma raggiungibile grazie al coordinamento delle Istituzioni competenti nell'impiego delle risorse e nel contrastare i principali ostacoli alla competitività del settore: contraffazione, barriere tariffarie e non tariffarie, campagne aggressive verso il nostro modello alimentare mediterraneo."*

E sul tema della valorizzazione del modello italiano è intervenuto anche **Gian Domenico Auricchio, Presidente di Fiere di Parma**, illustrando i dettagli e la filosofia che hanno dato vita al progetto "Cibus è Italia - Il padiglione Expo Federalimentare": *"Il segreto del modello alimentare italiano è rintracciabile nella lunga storia dei produttori, nelle loro tradizioni, nella loro capacità di scegliere le materie prime e di lavorarle. Quindi la storia delle aziende alimentari è il miglior*

*manifesto di questa unica expertise, che intendiamo condividere col pianeta. Ai visitatori che arrivano da ogni continente vanno illustrati e spiegati i piatti ed i prodotti del food made in Italy. Va spiegato come l'alimentazione del Bel Paese equivalga a gusto, capacità nutrizionali, sicurezza alimentare. E come questo contributo sia inimitabile e quanto siano fallaci, oltre che illegali, contraffazione e Italian Sounding".*

Per questo "Cibus è Italia - Il padiglione Expo Federalimentare" consiste in uno spazio espositivo di 5000 mq che ospiterà circa 400 aziende dell'agroindustria italiana in rappresentanza di oltre 1000 marchi. Un luogo dove i visitatori di Expo potranno vivere l'esperienza di come nasce il food&drink made in Italy grazie ad un percorso di edutainment che racconta 12 filiere agroalimentari e 3 aree tematiche correlate al tema food con le aziende che ne hanno fatto la storia. Le 12 filiere sono: Latte e Formaggi; Riso; Pasta; Dolci & Snack; Filiera della carne bovina; Vegetali; Carni Suine e Salumi; Filiera Avicola; Olio; Aceti e condimenti; Bere Italiano; Nutriceutica. Le 3 aree tematiche sono Territori; Tecnologie Sostenibili; Marca & Gusto.

*"Cibus è Italia - ha concluso Auricchio - è il solo padiglione in Expo a mettere in mostra le competenze delle 15 filiere alimentari italiane e la storia di 400 aziende. E' il padiglione del cibo italiano per antonomasia. Se il visitatore intende vivere l'esperienza cognitiva ed emozionale dell'intero panorama del cibo italiano, allora questo padiglione è la prima tappa del tour dentro Expo".*

Un esempio del contributo di "Cibus è Italia - il padiglione Expo di Federalimentare" al dibattito sul contributo italiano alla questione della alimentazione mondiale, viene dalla ricerca realizzata in esclusiva dal Laboratorio ExpoLAB della Università Cattolica del Sacro Cuore, che verrà presentata dentro il padiglione nelle giornate di Expo2015.

I marchi del sistema alimentare italiano sembrano disegnare la fisionomia di una vera e propria élite creativa, generatrice di ricchezza sociale, economica e anche culturale. E dunque la ricerca, coordinata dal prof. Lorenzo Ornaghi, è dedicata all'analisi delle performance economiche, competitive e sociali delle imprese del settore alimentare italiano, individuando e analizzando i fattori che hanno consentito di raggiungere risultati eccellenti nel medio e lungo termine.