

CIBUS PIATTAFORMA PERMANENTE DEL FOOD MADE IN ITALY

Presentato oggi il programma di Cibus 2016 - Sulla scia del dopo Expo 3mila espositori presenteranno centinaia di innovazioni di prodotto - Attesi migliaia di buyer da ogni continente

(Milano, 20 aprile 2016) - Forte di una expertise di oltre 35 anni, sviluppata ulteriormente nel semestre di Expo2015 con l'arrivo di centinaia di top buyer esteri nel padiglione "Cibus è Italia", Cibus si conferma come la piattaforma per eccellenza dell'industria alimentare per incrementare gli scambi con i mercati esteri.

Il programma completo della 18° edizione di Cibus - Salone internazionale dell'alimentazione, organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare, è stato oggi presentato alla stampa a Milano. Sarà inaugurato lunedì 9 maggio a Parma dal Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, per proseguire fino al 12 maggio. Sulla scia del dopo Expo anche i numeri sono da record: 3 mila espositori su un'area di 130mila metri quadri, 70mila visitatori attesi, di cui 15mila dall'estero. Arriveranno 2mila top buyer da ogni continente, grazie alla collaborazione con ICE Agenzia e ad un investimento complessivo di oltre 3 milioni di euro, grazie anche all'importante contributo da parte del Governo - attraverso il Ministero dello Sviluppo Economico - nel quadro di programma promozionale del Made in Italy agroalimentare "The Extraordinary Italian Taste". In concomitanza con l'evento fieristico si terranno il "World Food Research and Innovation Forum" e l'assemblea annuale di Federalimentare.

*"Cibus è una fiera in continua crescita - ha dichiarato **Gian Domenico Auricchio, Presidente di Fiere di Parma** - per il volume d'affari che genera, per notorietà internazionale ed anche come numeri: gli espositori aumentano dell'11% rispetto alla precedente edizione e i metri quadrati lordi d'esposizione dell'8%. Il quartiere fieristico è sempre più moderno e funzionale: all'ingresso ovest è stato rimontato il padiglione che ha ospitato CIBUSèITALIA ad Expo2015 offrendo un ingresso di oltre 1.300mq; i parcheggi antistanti a questo ingresso sono stati totalmente asfaltati e l'esterno dei padiglioni è stato rimodellato da un ammodernamento grafico".*

Nel 2015 l'export del comparto alimentare ha raggiunto i 37 miliardi di euro, facendo ben sperare per l'obiettivo, delineato dal premier Matteo Renzi, di raggiungere i 50 miliardi entro il 2020.

*"In termini qualitativi, di valore aggiunto e conseguentemente di prezzi riconosciuti ai nostri prodotti sui mercati internazionali, l'esportazione agroalimentare italiana non ha concorrenti - ha sottolineato **Luigi Scordamaglia, Presidente di Federalimentare** - Il traguardo di 50 miliardi di euro a fine decennio garantirebbe un aumento degli occupati diretti e indiretti di circa 100.000 unità e permetterebbe al Made in Italy alimentare di entrare nella leadership europea colmando in parte il gap con gli altri Paesi. Con un 6-7% di aumento dell'export l'anno, l'obiettivo è alla nostra portata. Oggi la sfida è quella di trasformare quei progetti capaci di creare occupazione e ricchezza, in investimenti e in risultati in termini di esportazione del food and beverage italiano per consolidare un trend di crescita positivo. E se Expo ha consacrato nel mondo il modello alimentare italiano come modello di riferimento internazionale, quest'edizione record di Cibus sarà l'occasione per ribadirlo. Stiamo già guardando oltre, per rafforzare in futuro la presenza internazionale di questa manifestazione con modalità che diano sempre più servizi e vantaggi competitivi alle aziende italiane che promuovono i loro prodotti nel mondo".*

Cibus intanto procede con la sua evoluzione da fiera leader di settore a piattaforma permanente di conoscenza e promozione per supportare l'export agroalimentare italiano.

*"Cibus 2016 è il traguardo di anni di lavoro - ha sottolineato **Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma** - durante i quali abbiamo accompagnato le imprese alimentari italiane nelle più importanti fiere internazionali di settore (da Pechino a Bangkok, da Chicago a San Francisco), organizzando road show (Tokio, Dubai, Singapore) e incontri con i buyer esteri nel Cibus Market Check (da Mosca a New York, da San Paolo a Shanghai). La sfida per i prossimi anni è trasformare Cibus in una piattaforma permanente per la promozione all'estero a disposizione del food Made in Italy e delle istituzioni. Con le 3mila aziende espositrici, tutte espressione del Made in Italy alimentare, daremo al mondo una rappresentazione straordinaria del nostro patrimonio di competenze lungo tutte le filiere".*

HIGHLIGHTS DI CIBUS 2016

3mila aziende presidiano tutti i settori merceologici: carni e salumi, formaggi e latticini, gastronomia ultrafresco e surgelati, pasta conserve condimenti, prodotti dolciari e da forno, la Quarta Gamma, le bevande, prodotti tipici e regionali, ed altro ancora. Tra le novità una sezione dedicata ai prodotti freschi e freschissimi, una dedicata all'ittico ed una ai prodotti certificati Halal e Kosher (www.cibus.it).

Da record anche le centinaia di innovazioni di prodotto che saranno presentate a Cibus a testimonianza di un grande dinamismo delle aziende italiane che punta a conquistare nuove spazi sui mercati esteri, così come a contribuire al rilancio dei consumi familiari in Italia. Crescono i prodotti biologici, gluten free e vegani come pure il ricorso a packaging più rispettosi dell'ambiente. Informazioni dettagliate sui nuovi prodotti saranno disponibili sul sito Cibus.it a partire dal 6 maggio.

*"I comparti storici di Cibus sono affollati da tanti espositori, in parte nuovi in parte che tornano dopo qualche assenza - ha chiarito **Elda Ghiretti, Cibus Brand Manager** - ma ospitiamo anche new entry come il fresco, il freschissimo con nuovi players della 4° gamma, l'ittico, lo showcase dei prodotti italiani Halal/Kosher. Cibus è ormai una kermesse con centinaia di show cooking, degustazioni, eventi di ogni tipo, oltre a 25 convegni e workshop".*

Sempre significativa la presenza di Federalimentare, che oltre a tenere la propria assemblea annuale all'interno di Cibus (il 9 maggio alle 14) organizza anche diversi eventi: EcoTrophelia Italia 2016 il concorso per l'innovazione e la sostenibilità dei prodotti alimentari rivolto agli studenti universitari italiani; il Workshop "Scuola e azienda insieme per un'educazione alimentare certificata"; il Workshop GREEN PMI - GESCO; il Meeting FOODWARD.

Grande attenzione al mondo del Retail con molti eventi:

- Coop Italian Food è uno stand in cui la Coop si propone come un link tra le migliori aziende agroalimentari italiane e i buyer di tutto il mondo interessati al vero made in Italy;
- Nello spazio di Gdo Week ogni giorno si terranno workshop con retailer stranieri per conoscere il loro approccio al Made in Italy, a quali prodotti sono interessati, come collocano il made in Italy sui loro scaffali;
- Un convegno su "Marca del distributore, motore di crescita per l'italian food", curato da Food Magazine;
- Il workshop "Retail Info & Design del negozio futuro", in collaborazione con Celfa e RetailWatch.it sulle soluzioni e tecnologie abilitanti per l'evoluzione della shopping experience. Come si modifica l'esperienza di acquisto grazie all'interazione tra punto vendita fisico e tecnologie digitali;
- Il convegno su "Saturazione della promozione di prezzo", soluzioni per uscire dalla trappola dell'eccesso di promozione, organizzato da Nielsen e Università di Parma

Al tema della Ristorazione Fuori Casa sono dedicati due eventi: "Le tendenze dell'offerta organizzata, collettiva e commerciale. Il prodotto al centro della ristorazione a tema", curato da Edifis; "Identity food nel risto retail" Verrà presentata la ricerca di Kiki Lab - Ebeltolft Italy che analizza le tendenze e i casi più interessanti di concept ibridi di risto-retail che uniscono vendita e consumo.

L'edizione 2016 di "Pianeta Nutrizione" si terrà il 12 maggio, dalle 9,30 alle 17, con un convegno intitolato "Alimenti: miti e controversie", dedicato a due tematiche molto dibattute: gluten sensitivity e i lipidi negli alimenti.

LA FIERA IN CITTA'

Proiettato sullo scenario internazionale il World Food Research and Innovation Forum, organizzato dalla Regione Emilia-Romagna con il patrocinio della Comunità Europea, in collaborazione con Cibus e Federalimentare. Si terrà il 9 e il 10 maggio al Centro Congressi Auditorium "Niccolò Paganini" Parma. Al centro dei lavori le sfide per l'alimentazione del pianeta, la legacy di Expo Milano 2015 e la Carta di Milano, l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e gli impegni assunti dalla comunità internazionale per vincere le sfide sul cambiamento climatico.

Per Cibus 2016 è stato rinnovato ed ampliato il Fuorisalone, il programma di attività nelle strade e nelle piazze di Parma: Cibus in Fabula, dal 30 aprile al 20 maggio con 13 opere distreet art su tele monumentali di 70mq realizzati da artisti internazionali e curate dal creativo multidisciplinare Felice Limosani esposte all'Ospedale Vecchio. I 13 murali saranno messi all'asta a favore della ONG Oxfam Italia che in 90 Paesi sviluppa progetti per una vita sostenibile e per il diritto all'acqua. Il Fuorisalone prevede degustazioni, spettacoli, animazione per bambini, cabaret, ed altro.

Cibus è anche la cornice scelta dal Sistema Parma per invitare i delegati delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia: un network a cui la città ducale è stata ammessa nel dicembre scorso e che annovera altre 17 realtà, spaziando dagli Usa alla Cina, dal Brasile alla Corea del Sud, dalla Norvegia alla Spagna. La rappresentanza UNESCO si tratterà a Parma per quattro giorni e visiterà anche Cibus2016.