

# PRODUZIONE ALIMENTARE E DISTRIBUZIONE: IL FUTURO E' INIZIATO

## Convegni, seminari e talks alla 19° edizione di Cibus 2018

(Parma, 20 marzo 2018) - Parma è sempre più la Capitale del Cibo italiano con tutta la filiera della produzione agroalimentare e del retail che si è data appuntamento dal 7 al 10 maggio per la 19° edizione di Cibus, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare. La fiera servirà non solo a proporre i nuovi prodotti per il mercato, ma anche ad analizzare gli scenari futuri di produzione e distribuzione nel corso di convegni e talks.



Foto Archivio

Il primo incontro sarà il World Food Research and Innovation Forum del 7 maggio, organizzato da ASTER, la società consortile tra la Regione Emilia-Romagna, le Università, gli Enti pubblici nazionali di ricerca CNR, ENEA, INFN e il sistema regionale delle Camere di Commercio. Giunto alla sua seconda edizione il Forum sarà dedicato al tema delle sfide tecnologiche ed il loro impatto sul sistema agro-alimentare (le BioTecnologie e le nuove frontiere della ricerca).

Federalimentare organizza diversi eventi all'insegna della sostenibilità e dell'innovazione, tra cui: la tavola rotonda "Il circolo virtuoso del food: la valorizzazione delle risorse di filiera in filiera", un viaggio virtuale nelle filiere produttive che, attraverso le testimonianze di imprese ad alto grado di innovazione e di soggetti scientifici impegnati nella ricerca al fianco delle aziende, dimostreranno il potenziale di circolarità della filiera agroalimentare e la necessità di favorire la piena valorizzazione delle risorse nei diversi ambiti, alimentari e non. Seguendo il filo dell'innovazione, una nuova edizione di Ecotrophelia, il concorso nazionale rivolto agli studenti delle facoltà universitarie e degli ITS afferenti al settore alimentare volto a favorire l'eco-innovazione nei prodotti agroalimentari; verranno premiati i primi tre prodotti alimentari sostenibili e innovativi. Verrà anche presentato Life-Food.Waste.StandUp un progetto che riguarda la comunicazione e la sensibilizzazione delle imprese e dei consumatori in tema di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera. Il seminario "Meno spreco alimentare, più solidarietà" costituirà un'interessante occasione per il partenariato composto da Federalimentare (capofila), Federdistribuzione, Banco Alimentare e Unione Nazionale Consumatori per presentare gli straordinari risultati delle iniziative a due anni dal loro inizio. Infine, l'evento "Progetti europei smart - risultati sostenibili nell'agroalimentare", sull'attività dell'Area Progetti Europei di Federalimentare in tema d'innovazione di processo e di prodotto con la partecipazione dei Coordinatori scientifici dei centri di ricerca europei coinvolti.

"Il food italiano sui mercati esteri: l'esperienza di True Italian Taste" è il titolo del convegno promosso da Assocamerestero. Gian Domenico Auricchio, Presidente di Assocamerestero e Presidente di Fiere di Parma, ed altri relatori riferiranno sui risultati raggiunti dal progetto promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico per valorizzare e salvaguardare il valore del prodotto agroalimentare autentico italiano.

L'Istituto di ricerca IRI, quest'anno partner di Cibus, propone un convegno dal titolo "Le nuove frontiere del Food: cosa chiede il consumatore e dove si muove il mercato", con una relazione del suo Direttore Generale, Angelo Massaro, e gli interventi di rappresentanti dell'industria di marca e della Grande distribuzione.

Al mondo del retail sono dedicati diversi incontri. GdoWeek/MarkUp ha organizzato, in collaborazione con Cibus, il convegno "Cibo 2038, come comprenderemo, come prepareremo, come mangeremo", che ha l'obiettivo di approfondire i modelli attuali e futuri del commercio e dei cambiamenti degli stili di consumo delle persone in ambito food. Questo evento ha avuto una sorta di anticipazione il 16 marzo a Milano, nella sede di Deloitte, con #Retail2038, dedicata agli scenari futuri della distribuzione. Come hanno confermato tutti i relatori - tra cui Francesco Avanzini (Conad), Mario Gasbarrino (Unes), Mariangela Marseglia (Amazon), Fabio Sordi (Selex) - l'attuale fase di discontinuità porterà a nuovi format multivariati senza separazione tra punto vendita fisico, vendite on line, ristorazione. Il tutto in un continuum esperienziale costruito attraverso relazioni personali e digitali, degustazioni e informazioni.

Il Gruppo Food presenta tre incontri nella nuova area della fiera, Cibus Innovation Corner, dedicata ad una selezione di 100 tra i prodotti più innovativi esposti. I "Coffee break innovation", brevi talks quotidiani, saranno dedicati a: I top trend dell'innovazione nel food&beverage (in collaborazione con IRI); Innovare nella marca privata della Grande distribuzione; Le nuove frontiere del packaging.

"Come i modelli, i posizionamenti delle insegne e la soddisfazione dei clienti determinano i risultati finanziari della GDO italiana" è il seminario organizzato da Retail Watch: modelli e i posizionamenti delle insegne; Il grado di soddisfazione dei clienti; I risultati economico-finanziari delle aziende GDO.

Il marketing In Store è il focus del seminario proposto da Università di Parma e IPSOS: nuove tecnologie di riconoscimento facciale del consumatore che entra nel punto vendita per promozioni personalizzate; scaffali lineari sperimentali con minore profondità di scelta ma inalterato spazio espositivo e ulteriori tematiche di attualità in ambito retail marketing.

Al di là del retail, saranno toccate tutte le tematiche del comparto alimentare. Sul ruolo degli chef che diventano anche "figure di riferimento" in grado di dettare le nuove abitudini di consumo a tavola si parlerà in "NEXT GENERATION CHEF Formazione e impresa: l'identità della Cucina Italiana nello scenario internazionale" organizzato da ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana; tra i relatori Oscar Farinetti, fondatore di Eataly.

Confconsumatori presenta l'evento "Nuovi cibi & nuovi consumatori, uno sguardo al futuro: come cambieranno le nostre tavole e le nostre abitudini, tra sostenibilità e salute"; parte del convegno sarà dedicato ai novel foods: alimenti a base di insetti, carne coltivata ed altro.

Tecnoalimenti ha organizzato un seminario sulla "food defense", cioè l'insieme delle azioni di prevenzione e di difesa contro le contaminazioni volontarie di un prodotto alimentare, e la normativa specifica richiesta a tutte le aziende che esportano negli Stati Uniti, a partire da luglio 2019.

Numerosi anche le conferenze ed i seminari delle aziende espositrici. Il programma completo dei convegni ufficiali e degli espositori è consultabile su: <http://www.cibus.it/convegni/>