

CIBUS E PARMA 2020: QUANDO IL FOOD DIVENTA CAPITALE DELLA CULTURA

MILANO\ aise\ - Cibus, piattaforma di incontro più importante per la community agroalimentare italiana, grazie a Federalimentare ed ICE/ITA, ha intrapreso in questi giorni un percorso virtuoso che lo porterà ad essere sempre di più la piattaforma permanente del Food Authentic Italian. Si partirà l'11 maggio, per concludersi poi il 14, con un'edizione che si preannuncia storica anche in termini del flusso dei visitatori. Tenendo conto dei provvedimenti presi da alcuni eventi fieristici che hanno deciso di posticipare o annullare alcuni appuntamenti in programma come forma di prevenzione per il Coronavirus, Cibus 2020 è destinato ad essere l'evento chiave per il food Made in Italy sul panorama internazionale. Cibus sarà inaugurato il prossimo lunedì 11 maggio con un evento chiave dedicato al confronto tra industria alimentare e distribuzione per elaborare, attraverso uno studio di settore condiviso, una strategia di rilancio dei consumi alimentari interni, fondamentali per consolidare gli straordinari progressi quali-quantitativi della filiera agroalimentare. Considerando le dinamiche che impattano i mercati internazionali, rendendoli volatili, il rilancio dei consumi interni e la ricerca di nuove geografie per l'export risultano azioni decisive per la salute del settore. In quest'ottica la strategia di Cibus è quella di assumere sempre più un ruolo di booster del made in Italy alimentare, sia promuovendo nuove iniziative volte al consolidamento del settore del fuori casa italiano (come il nuovo evento Flavor, a Firenze dal 4 al 6 ottobre) sia annualizzando Cibus per favorire le scelte di assortimenti dei buyers nazionali e internazionali. "Cibus è già l'unica grande fiera internazionale che espone solo i prodotti alimentari italiani e la sua mission è anche quella di fungere da volano per far crescere il consumo interno – dichiara Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma –. Continuiamo a guardare ai mercati esteri, ed anzi abbiamo potenziato budget e contenuti per l'incoming dei buyer esteri, ma le gravi problematiche che affliggono il commercio internazionale devono orientarci ad un recupero di quote nel mercato nazionale. Una strategia che andremo a sviluppare con la Distribuzione e i gli operatori del Fuori Casa". La quota di export del settore agroalimentare rappresenta un motore di traino per l'industria agroalimentare. Infatti, nel 2019 l'export è cresciuto del 6.6% rispetto all'anno precedente. "I dazi e la Brexit sono senza dubbio una minaccia perché possono giocare un ruolo fondamentale nella nostra unica fonte di crescita, l'export, a cui è ancorata la produzione alimentare – spiega Vacondio, Presidente di Federalimentare - ma è mia convinzione che i consumatori stranieri comprino il cibo italiano perché è buono, unico ed inimitabile e nonostante il prezzo. La vera minaccia, invece, ha a che fare con la salute di tutti e si chiama Nutriscore. Con i suoi principi semplicistici, discriminatori e penalizzanti, peraltro senza alcun fondamento scientifico, cerca di minare i pilastri della dieta mediterranea, spaventando al tempo stesso il consumatore che, se è disposto a spendere di più per comprare prodotti buoni, potrebbe non essere disposto a spendere un centesimo per cibi che vengono bollati da questo sistema di etichettatura come "non salutari". Cibus rimarca la sua attenzione a supportare l'espansione sui mercati internazionali, attraverso il lancio di un nuovo progetto: M*EATING Italy a Expo di Dubai 2020 (aprile – ottobre). Si tratta di uno spazio ristorazione innovativo nel quale sarà possibile non solo apprezzare il meglio della cucina italiana e delle eccellenze del Made In Italy ma che rappresenterà un palcoscenico privilegiato per promuovere i campioni della creatività italiana. Il complesso agroalimentare ha saputo rispondere positivamente alla richiesta dei consumatori di prodotti sempre più sostenibili, sicuri, nutrienti e salubri. E Cibus 2020, che si terrà a Parma dall'11 al 14 maggio, promette di presentare uno spiccato profilo green, www.cibus.it. Nel Cibus Innovation Corner verranno esposti i prodotti selezionati da un pool di esperti per capacità innovativa nella valorizzazione del territorio, ma anche della sostenibilità della filiera produttiva. E non mancheranno i percorsi tra i corridoi della fiera che guideranno i visitatori verso i prodotti Bio, Free From e Vegani. Oltre 3.000 espositori presenteranno i nuovi prodotti a più di 80 mila operatori commerciali, tra i quali circa 3mila top buyer esteri. (aise)