

FIERE NUOVO FORMAT DAL 15 AL 17 APRILE DEDICATO AI CONSUMATORI

Il Made in Italy alimentare riparte da Cibus Tour

Per la prima volta insieme tutta la filiera dall'agro-industria ai presidi di Slow Food

MILANO

DAL NOSTRO INVIATO
Aldo Tagliaferro

Il Made in Italy alimentare è una delle carte migliori che possiamo giocare su qualsiasi tavolo. Anche in tempi di crisi: lo dimostra l'export cresciuto del 10,5% nel 2010. Ma il mazzo da cui pescare è variegato: l'industria, l'agricoltura, i presidi di slow food, i prodotti biologici, la distribuzione e via dicendo compongono tante tessere di quella che chiamiamo filiera. E che - a dispetto degli intenti - spesso fatica a dialogare. O meglio faticava. Perché alle Fiere di Parma dal 15 al 17 aprile Cibus Tour inscena una situazione totalmente nuova, «la prima manifestazione corale dell'alimentare italiano» la definisce Antonio Cellie, amministratore delegato delle Fiere di Parma.

Sotto il solido ombrello del marchio Cibus torna un format (Tour) che se un tempo era focalizzato sul turismo enogastronomico oggi opera una sintesi unica nel suo genere nel presentare ai consumatori - perché sono loro i invitati, non solo gli operatori professionali come a Cibus - il meglio dell'eccellenza alimentare. Basta dire che ci si potrà in-

battere sia in Slow Food che in McDonald's per capire che mai sacro e profano avevano dialogato così fitto.

Ieri la presentazione alla stampa di Cibus Tour ha fornito al management delle Fiere (c'erano anche il presidente Franco Boni e Elda Ghiretti, brand manager) l'occasione per spiegare come potranno convivere la strada dell'eccellenza e quella della sostenibilità, la tradizione dell'artigiano alimentare e il valore aggiunto di un'industria che esporta in tutto il mondo.

Il minimo denominatore è quello della qualità, che si potranno declinare nei temporary shop delle aziende dell'Italia del Gusto oppure nell'area biologica di ProBer, nei seminari di Pianeta Nutrizione (che replica la formula già sperimentata con successo a Cibus) o nello show cooking a cura di Alma. Il trionfo del gusto - e da queste parti non poteva essere altrimenti - si consumerà però nel padiglione 7 che ospita la sezione «Po(r)co ma buono», organizzata da Slow Food Italia. Si parte dal maiale per ragionare sulla produzione e sul consumo, per assaggiare, comprare e capire la qualità.

Non a caso Cellie parla di sintesi dei migliori format fieristici

italiani, ovvero - oltre a Cibus - Vinitaly a Verona, Salone del Gusto a Torino e Cheese a Bra. Una delle voci più importanti di questa sintesi è quella di Slow Food, il cui presidente Roberto Burdese indica nell'abbinamento con l'industria «una tappa significativa che non accade all'improvviso». Fiere di Parma lavora infatti da tempo su questa strada, la stessa che ha portato l'ente a coordinare il festival del Prosciutto (che lancia proprio a Cibus Tour l'edizione 2011).

Parecchi gli attori coinvolti. Federalimentare - attraverso la presidente del Gruppo giovani Annalisa Sassi - sottolinea «la volontà di far conoscere la qualità e i percorsi produttivi e l'occasione preziosa per incontrare i nostri consumatori», mentre Assica (è intervenuto il direttore generale Franco Finato) ricorda che dietro alla parola «industria» ci sono prodotti veri, buoni e sani. E snocciola dati importanti sul solo settore dei salumi: 2000 imprese fatturano 7,6 mld di euro e danno lavoro a 32mila famiglie. Non da meno i produttori biologici - ricorda Paolo Carnemolla, presidente di ProBer - 2600 solo in Emilia-Romagna e una vocazione all'export che cresce a due cifre.

E' buona norma comunque

non esagerare, e il professor Sergio Bernasconi, presidente di Pianeta Nutrizione, riassume i temi fondamentali dell'evento complementare dedicato alla salute: riduzione del sale e educazione alimentare fin da piccoli.

Il panorama di Cibus Tour, insomma, è multicolore e il confronto sulle tematiche più calde porta fatalmente in superficie approcci diversi, ma non inconciliabili. E' il caso dell'etichettatura, tema tra i più dibattuti in questi mesi a livello europeo, dove può essere un problema già mettersi d'accordo su dove inizia la filiera. Ovvio che Slow Food spinga verso una chiarificazione per il consumatore, ma riesce a rendersi anche conto - come sottolinea Finato - che l'errore di fondo è stato quello di considerare l'origine come sinonimo di qualità. Tradotto: non basta che la materia prima provenga dall'Italia per farci stare tranquilli. Il vero tema semmai è quello dell'informazione dei consumatori. «E Fiere di Parma - spiega ancora l'ad Antonio Cellie - sta svolgendo un ruolo di alfabetizzazione nei confronti dei compratori internazionali per spiegare i nostri prodotti e i nostri processi. Perché ricordiamoci che noi esportiamo prodotti premium». Cibus Tour sembra il luogo giusto per farlo. ♦



Made in Italy Cibus Tour si rivolge - dal 15 al 17 aprile alle Fiere di Parma - al grande pubblico.

5/7

I padiglioni

Cibus Tour si terrà alle Fiere di Parma dal 15 al 17 aprile; dalle 11 alle 23, biglietto d'ingresso 5 euro

Tre giorni di eventi e degustazioni

Confagricoltura

■ ■ ■ Confagricoltura presenta, con una selezione di aziende agricole, il percorso di tre importanti filiere: olio, lattiero-caseario, ortofrutta

Fipe/Confcommercio

■ ■ ■ La Federazione italiana pubblici esercizi partecipa con "RistoTour - la ristorazione protagonista del turismo del gusto", show cooking supportato da vari consorzi

Italia del Gusto

■ ■ ■ Food corner del consorzio delle aziende industriali d'eccellenza che espongono prodotti di elevata qualità



CIBUSTOUR

Show cooking di Alma

■ ■ ■ La Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colomo lancia anche il premio "Alma Caseus"

Area Biologica Pro.Ber

■ ■ ■ Decine di aziende agricole biologiche e biodinamiche esporranno i loro prodotti

Coop

■ ■ ■ presenta le 250 specialità della linea "Fior Fiore"

Pianeta nutrizione

■ ■ ■ organizzato da Akesos Group, è un evento complementare: convegni, seminari e zona espositiva

Po(r)co ma Buono

■ ■ ■ Organizzata da Slow Food Italia è l'evento nell'evento dedicato alla cultura del maiale, per ragionare sulla produzione e sul consumo di carne e riflettere sui percorsi praticabili per realizzare filiere più sostenibili. Non mancano il Mercato, con il meglio della norcineria italiana; i Laboratori del Gusto; i Teatri del Gusto; eventi mediatici con rinomati chef internazionali; l'Enoteca con i vini tipici