

:: Speciale **CIBUS**A cura di Publiadige
Concessionaria di Pubblicità

IL MONDO DELL'ALIMENTAZIONE SI DÀ APPUNTAMENTO NEI PADIGLIONI DELLA FIERA DI PARMA. STAMANI L'INAUGURAZIONE

Da oggi il pranzo è servito con la nuova edizione di Cibus

Da oggi a giovedì i padiglioni della Fiera di Parma ospitano la sedicesima edizione di Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione.

Cresce il numero di espositori che rappresentano le realtà più dinamiche della produzione italiana, come i prodotti biologici (Cibus Organic); i piatti pronti freschi, con tante novità espositive, dallo spazio per i surgelati a quello del vending, fino ai prodotti Dop italiani e europei.

L'esposizione è organizzata seguendo la logica di un continuum coerente con le merceologie fresche (salumi, formaggi, gastronomia, pasta fresca e via dicendo) più il nuovo polo dei surgelati nei grandi padiglioni 2 e 3, mentre il grocery (pasta, olii, condimenti, dolciario e al-

tro) sarà riunito nei padiglioni 5, 6 e 7.

Tra le novità, oltre al Cibus Frozen, uno spazio di 4.000 metri quadrati per le aziende del settore dei cibi surgelati, MicroMalto con i birrifici artigianali, e Vendita Self Expo, dove il negozio automatizzato verrà presentato come partner ideale e complementare del canale retail.

«Cibus è una fiera delle aziende e per le aziende - sottolinea Franco Boni, presidente di Fiere di Parma - pertanto, dato che l'obiettivo principale dell'agroalimentare è la conquista dei mercati esteri, abbiamo raddoppiato i nostri sforzi per assicurare l'arrivo di buyers e operatori dai Paesi maggiormente interessati.

I visitatori troveranno 120 mila metri quadrati di quartiere fieri-

stico, completamente ristrutturato e dotato di ampi parcheggi, circa 2.300 aziende espositrici e tante novità».

La manifestazione fieristica, inaugurata questa mattina dal ministro delle Politiche agricole Mario Catania, ospiterà anche la assemblea annuale di Federalimentare.

«L'industria alimentare italiana - ha dichiarato Filippo Ferrua, presidente di Federalimentare - fatta di 6.500 medie e piccole imprese che impiegano 410.000 lavoratori e genera 130 miliardi di euro di fatturato, è la seconda realtà manifatturiera del Paese e produce l'8,1% del PIL. Cibus, frutto della collaborazione tra Federalimentare e Fiere di Parma, è da ventisette anni l'evento espositivo di eccellenza per il settore, una vetri-

na di assoluto prestigio sempre di più rilevante nel favorire l'export agroalimentare italiano. Grazie anche a Cibus, il nostro modello alimentare è sempre più popolare nel mondo, mentre in Italia soffre la costante contrazione dei consumi dell'ultimo quinquennio».

Sul fronte dell'export, Fiere di Parma conferma di aver triplicato le prenotazioni dei buyers provenienti dai Paesi emergenti (dalla cinese Shanghai City Supermarket alla brasiliana Grupo Pão de Açúcar), come dai mercati storici di sbocco con la partecipazione di tutti i retailer di riferimento (Delhaize, Rewe, Auchan, Metro e via dicendo).

L'ingresso a Cibus è aperto al solo pubblico dei professionisti del food, retail e Ho.Re.Ca nazionale ed estero.



I prodotti tipici di qualità sono protagonisti della sedicesima edizione di Cibus



«Pianeta nutrizione» punta sulla salute

Cibus 2012 ospita la 3ª edizione di Pianeta Nutrizione, il forum multidisciplinare sulla sana e corretta nutrizione al quale partecipano medici, nutrizionisti e società scientifiche.

Tra gli argomenti in programma le differenze tra maschi e femmine nel modo di alimentarsi e le possibili conseguenze sulla salute. Si analizzerà, quindi, il significato della "nutrizione di genere" e, nel caso di una non corretta alimentazione, si valuteranno i pro-

blemi che ne possono derivare, ad esempio, nella riproduzione sia maschile che femminile.

Altro argomento l'obesità infantile, un problema estremamente preoccupante per la società in quanto gli studi epidemiologici indicano che in Italia siamo i primi in Europa per sovrappeso e obesità e che un bambino obeso ha 80 probabilità su 100 di essere obeso da adulto.

Continuiamo con "Sana nutrizione, elisir di lunga vita": un'al-

imentazione non corretta è causa di malattie che riducono le aspettative di vita. Tra queste, le più importanti sono sicuramente le malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, il diabete e i tumori.

Altro tema di grande attualità che sarà trattato durante il forum sarà l'etichettatura nutrizionale e i claims pubblicitari basati su corrette sperimentazioni scientifiche che possono contribuire a scelte alimentari adeguate alla salute.

È UN'ECCCELLENZA DEL «MADE IN ITALY»

Una scelta di vita, così il «bio» avanza

L'Italia è una eccellente produttrice e esportatrice di prodotti alimentari biologici, anche se i consumi interni, seppur in crescita, sono ancora bassi. Per questo la 16ª edizione di Cibus dedica un'attenzione particolare alle aziende e ai prodotti biologici, valorizzandole con un marchio identificativo che favorisca la visibilità nei confronti dei numerosi buyers organic nazionali ed esteri che sono presenti in fiera.

Circa 350 aziende italiane produttrici di biologico, o che hanno nel loro portafoglio prodotti e referenze organic, sono infatti presenti a Cibus 2012, distribuite nei vari padiglioni espositivi e riconoscibili da tutti i visitatori grazie al logo identificativo con la scritta "Bio Organic".

Inoltre domani - alle 14 al press corner nel padiglione 4) si terrà una conferenza su "Biologico come scelta di vita e come opportunità per il settore alimentare italiano", organizzato

da SaporBio, che collabora con Fiere di Parma.

L'Italia è il Paese europeo col maggior numero di produttori di biologico, l'8º Paese al mondo per superficie coltivata con metodo biologico, è il 5º Paese produttore a livello mondiale e 4º in Europa, dopo Germania, Francia e Regno Unito. I prodotti alimentari biologici made in Italy sono molto richiesti nei Paesi germanofoni e nel Nord America.

Da un punto di vista dei consumi, il biologico rappresenta circa il 3% del fatturato alimentare e solo il 2,3% della popolazione ne fa uso esclusivo, anche se negli ultimi 2 anni le vendite nei supermercati sono aumentate dell'11,5% (dati Ismea) e nei negozi specializzati del 15-20% (dati Federbio).

A Parma, una parte delle aziende espositrici del biologico si trovano nell'Area SaporBio, una business lounge all'insegna dell'Italian Bio Passion.



Anche la grande distribuzione punta sul biologico