Calato il sipario su Cibus 2018

written by Rivista di Agraria.org | 12 maggio 2018
Oltre 82mila visitatori alle Fiere di Parma, grande affluenza di operatori esteri

Confermando tutte le attese, alla diciannovesima edizione di Cibus hanno partecipato 3.100 aziende alimentari che hanno presentato una grande quantità di prodotti nuovi (oltre 1.300) a circa 82mila visitatori. Straordinaria la partecipazione degli operatori stranieri, che hanno chiuso molti accordi commerciali. Presente tutta la filiera, dal campo al supermercato, con gli stand delle associazioni rappresentative del mondo agricolo e tante insegne della Grande distribuzione, italiana ed estera. Decine di convegni e workshop hanno preso in esame le tematiche legate al futuro del comparto agro-alimentare, attirando l'interesse di oltre 1.000 giornalisti, presenti tutte le testate nazionali, cartacee e televisive. Un risultato raggiunto grazie alla collaborazione dinamica tra Fiere di Parma e Federalimentare, con il sostegno di Ice-Agenzia e il contributo fattivo delle Regioni. "La soddisfazione delle aziende per questa edizione di Cibus è tangibile e prospettica – ha dichiarato Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma – perché conferma le enormi potenzialità, fortunatamente ancora inespresse, del Made in Italy alimentare. Da un lato, i buyer di tutto il mondo non vedono l'ora di tornare a Parma per continuare a manutenere e rinnovare i propri assortimenti, dall'altra le nostre imprese sono altrettanto impazienti di proporre loro nuove e continue soluzioni per far mangiare sempre meglio i consumatori internazionali". Numerosi gli incontri anche nel corso della quarta e ultima giornata di Cibus. Tra questi, il convegno di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana, intitolato "Next Generation Chef: l'identità della cucina italiana nello scenario internazionale".

All'evento ha preso parte anche Oscar Farinetti, fondatore e vero patron di Eataly, che ha detto: "Sta nascendo una nuova generazione di gastronomi, che deve essere consapevole che il cibo nasce nella terra e non in cucina. E come tale deve essere studiato, trasformato, offerto e raccontato. Prima di tutto occorre conoscere i territori, poi studiare le tecniche, più naturali possibili, di coltivazione, allevamento e pesca. Seguono le tecniche di conservazione e trasformazione in cucina, infine la narrazione al cliente finale. Il tutto permeato dalla Storia, la tradizione e la cultura che provengono dai territori d'Italia". Confagricoltura ha presentato l'associazione per i progetti dell'agro industria "Agronetwork", costituita da diverse imprese alimentari, vari centri di ricerca, e Confagricoltura stessa; una piattaforma per accelerare i processi innovativi e promuovere le nostre eccellenze all'estero. Intervenendo alla tavola rotonda odierna sul tema della filiera del grano duro BIO, il Presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, ha affrontato il tema dell'incremento della disponibilità di grano duro biologico nazionale, in particolare attraverso la valorizzazione dei grani antichi. Il tema dei novel food è stato affrontato con il contributo di figure di spicco del mondo scientifico nel workshop di Confconsumatori che ha illustrato le frontiere della ricerca sui nuovi cibi, come i cibi a base di insetti e la carne coltivata o più semplicemente da quanto proposto dagli accademici dell'Università dell'Insubria sul piano alimentare endogeno della Pianura Padana. Alla chiusura della 19° edizione di Cibus, i volontari di Banco Alimentare hanno recuperato tra gli stand diverse tonnellate di cibo di grande qualità, che verranno distribuite a strutture caritative di Emilia-Romagna e Lombardia. I prossimi appuntamenti sono con Cibus Connect nell'aprile 2019 e tra due anni, la 20° edizione di Cibus nel maggio del 2020.

Fonte: ufficio stampa Cibus
11/05/2018