

L'EVENTO

Dopo un anno di stop causato dall'emergenza sanitaria, Parma riapre con la prima grande manifestazione in presenza che vedrà in fiera circa 2mila aziende, anche provenienti dalla provincia di Cremona



A fianco, uno scorcio dall'alto degli stand ospitati dal Cibus 2018, l'ultima edizione che si è tenuta prima dell'emergenza sanitaria che ha impedito lo svolgimento dell'edizione 2019

Banco di prova per il settore agroalimentare

La XX° edizione di Cibus di Parma che si conclude oggi, venerdì 3 settembre, è la prima grande fiera internazionale e svolgersi in presenza dopo il lungo stop causato nell'ultimo anno e mezzo dall'emergenza sanitaria. Una fiera strategica per l'agroalimentare che vede l'Italia (e Cremona) protagonista. Quasi 2.000 aziende espositrici con migliaia di marchi e oltre 500 nuovi prodotti. Molte anche le aziende del nostro territorio, fra cui l'oleificio Zucchi, che quest'anno ha realizzato uno stand all'insegna della massima sostenibilità: tutta la struttura è di legno certificato "filiera solidale Pefc Vaia 2018", proveniente dagli schianti causati dalla tempesta che ha colpito le foreste alpine del Nord Ovest (Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia e Lombardia).

In prima linea anche il Consorzio Casalasco del Pomodoro, autentico leader del settore con marchi come Pomi e De Rica, così come Auricchio, storica azienda casearia nata a Somma Vesuviana, Plac, Rivoltini, una delle più note dolciarie cremonesi, protagonista indiscussa della festa del Torrone insieme ad un altro marchio iconico come Sperlari, e ancora l'acetificio Galletti e il salumificio Santini. Grande visibilità anche per le farine, i derivati e i prodotti da forno, dalla Freeg, alla Martino Rossi fino all'AstraBio, specializzata in paste biologiche. Tra le imprese presenti, il birrifico artigianale Mad One, start up specializzata nel confezionamento di cibi cotti Boottega e Top Single Service, che si dedica alla produzione di salse e condimenti.

SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ PER AFFRONTARE I MERCATI

Protagonisti Oleificio Zucchi e Consorzio del Pomodoro

Tornano, dopo lunghi mesi di attesa, le fiere internazionali in presenza e Oleificio Zucchi è stato sicuramente fra i protagonisti della XXª edizione del Cibus.

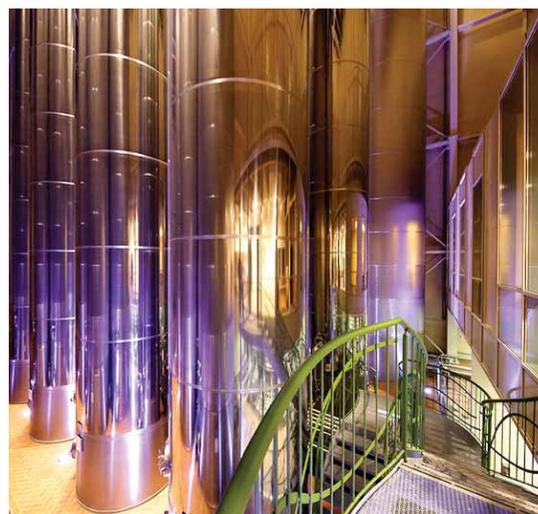
La storica azienda cremonese, presente all'interno del padiglione 5, stand G008, ha accolto i visitatori italiani e stranieri per divulgare i valori che la guidano da oltre 210 anni e per far toccare con mano i prodotti d'eccellenza che ogni giorno raggiungono le tavole di milioni di consumatori.

Lo spazio dedicato all'Oil Bar ha dato ai visitatori la possibilità di assaggiare gli oli extra vergine d'oliva Zucchi e di conoscere da vicino l'arte del blending, esplorando le innumerevoli sfumature di profumo e di gusto degli oli extra vergine di oliva. E per trasmettere appieno i valori cardine dell'azienda, Oleificio Zucchi ha scelto quest'anno di creare uno stand orientato alla sostenibilità: tutta la struttura è infatti realizzata con legno certificato "filiera solidale PEFc Vaia 2018", proveniente dagli schianti causati dalla tempesta Vaia, che nel 2018 ha colpito le foreste alpine del Nord Ovest. Tutti i materiali di comunicazione sono inoltre stati stampati su carta FSC e con vernici all'acqua, mentre lo stand si è avvalso di un'illuminazione con lampade LED a risparmio energetico: piccoli accorgimenti per ribadire un impegno fattivo verso l'ambiente che ogni giorno vede Zucchi in prima linea. «Tornare a incontrarsi in fiera

meritava una cornice d'eccezione e così abbiamo deciso di coniugare la tradizione cremonese con la sostenibilità. Sono proprio i boschi da cui Stradivari sceglieva i migliori legni per i suoi violini ad averci donato il legname per realizzare il nostro stand. Portandoli a nuova vita e diventando ambasciatori del nostro olio Zucchi: sostenibile, tracciato e unico. Noi abbiamo deciso di dare una seconda vita al legname degli alberi schiantati dalla tempesta Vaia del 2018 e con questo spirito, di attesa e ripartenza, accogliamo i nostri clienti e visitatori», commenta Alessia Zucchi, Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi.

Dopo una lunga sosta forzata a causa della pandemia, anche il Consorzio Casalasco del Pomodoro ha ripreso le attività fieristiche in presenza partecipando al Cibus.

L'azienda, presente al Padiglione 5 - Stand E014 - ha presentato le novità dell'ultimo periodo. Negli ultimi mesi, infatti, il Consorzio del Pomodoro non solo ha lanciato nuovi prodotti sul mercato italiano e internazionale con i suoi due brand Pomi e De Rica, ma ha presentato anche il suo terzo Bilancio di sostenibilità, evidenziando importanti mi-



In senso orario, la "Cantina dell'Olio" dell'Oleificio Zucchi e Alessia Zucchi, Amministratore delegato dell'azienda. Poi Costantino Vaia, Direttore Generale del Consorzio Casalasco del Pomodoro e uno stand dell'importante cooperativa presso il Cibus 2021

glioramenti delle performances nei diversi ambiti. Fondata nel 1977 a Rivarolo del Re, in provincia di Cremona, come organizzazione di produttori di pomodoro, il Consorzio Casalasco del Pomodoro oggi rappresenta la prima filiera italiana integrata per la coltivazione



e trasformazione di pomodoro da industria. Attualmente il Consorzio conta circa 550 aziende agricole conferenti che coltivano 7.000 ettari di terreno localizzati tra le province di Piacenza, Cremona, Parma e Mantova, con una capacità produttiva di oltre 560.000 tonnellate. Le lavorazioni e il confezionamento avvengono nei tre stabilimenti in provincia di Cremona, Parma e Piacenza che, grazie alla dotazione di oltre 50 linee di confezionamento, garantiscono un'ampia gamma di prodotti e formati.