

di Bibiana Sudati

L'agroalimentare in vetrina Otto cremonesi protagonisti

CIBUS CONNECTING ITALY

**A Parma gusto, sapori ed eccellenze
Oltre 500 espositori, 20mila visitatori
tra i quali 1.500 top buyer esteri**

Oltre 20mila visitatori tra i quali 1.500 top buyer esteri, di cui 250 arrivati a Parma, cuore della food valley italiana, attraverso il programma di incoming di Agenzia ICE per scoprire sapori ed eccellenze dell'agroalimentare italiano. Sono questi alcuni dei numeri dell'ultima edizione di Cibus Connecting Italy, la più rinomata fiera del settore andata in scena dal 29 al 30 marzo a Fiere di Parma. E tra i 500 espositori anche otto realtà cremonesi: Csm Ingredients, Donini Alimentari di Donini Nicholas & c snc, Galletti di Galletti Aurelio e c. snc, Gennaio Auricchio, Martinorossi spa, Sperlari srl, Top Single Service srl e Walcor spa.

«Per noi è stata la prima partecipazione e le aspettative che avevamo si sono tutte concretizzate – afferma **Nicholas Donini**, titolare della l'omonima azienda di Cicognolo specializzata nella produzione artigianale di sottoli e sottaceti -. Cibus ci ha permesso di ampliare i nostri contatti in un contesto d'eccellenza. È sicuramente una delle migliori fiere dell'alimentare alla quale abbiamo preso parte. Abbiamo proposto i nostri prodotti di punta, della tradizione della nostra azienda, ma anche delle novità che sono state ben accolte».

Voglia di innovazione che ha pervaso tutto il salone e che è stata sicuramente raccolta dall'azienda MartinoRossi Spa, con sede a Gadesco Pieve Delmona e core business nella produzione di farine senza glutine, preparati plant-based, ingredienti funzionali e mix customizzati senza glutine. «Possiamo senz'altro affermare che il bilancio della nostra partecipazione a Cibus è molto positivo – conferma **Eleonora Ferrari**, marketing specialist, spiegando che la società è espositore a Parma da anni -. Le nostre nuove proposte, come i preparati pensati per la produzione di alimenti alternativi alla carne, sono state ben accolte dal



AZIENDE CREMONESI AL CIBUS



Csm Ingredients



Donini Alimentari Di Donini Nicholas & C Snc



Galletti Di Galletti Aurelio E C. Snc



Gennaio Auricchio Spaz



Martinorossi Spa



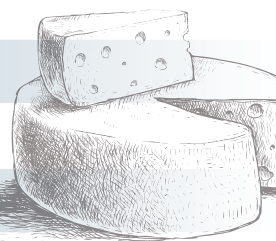
Sperlari Srl



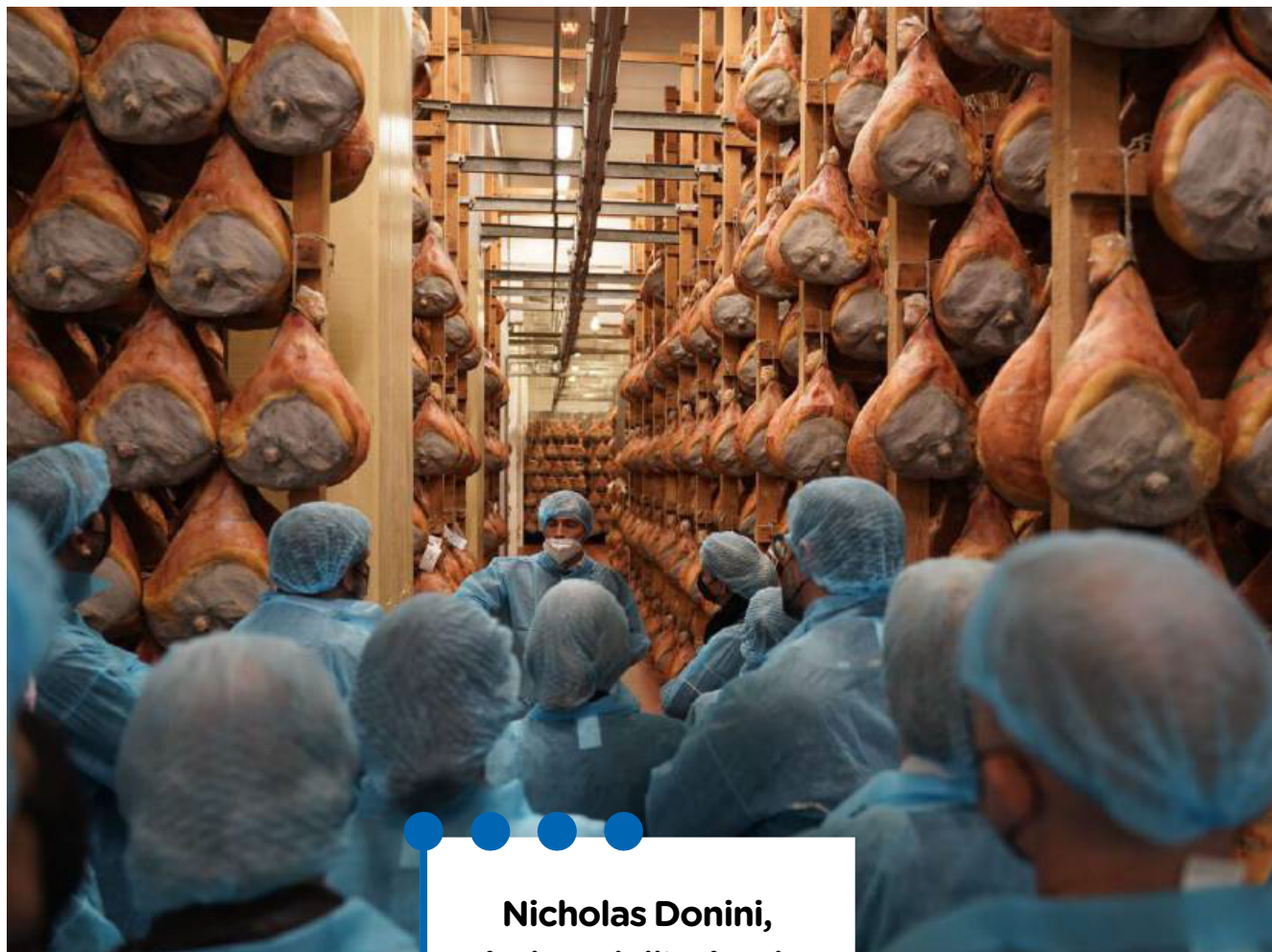
Top Single Service Srl



Walcor Spa



WITHUB



**Nicholas Donini,
titolare dell'azienda
di Cicognolo
specializzata
nella produzione
di sottoli e sottaceti:
«Abbiamo proposto
i nostri prodotti
in un contesto
di alto livello»**

pubblico, sia dai consumatori finali sia dal comparto ristorazione. In particolare, ottimo riscontro è stato ottenuto dal nostro fiore all'occhiello, i mix secchi a base di legumi da reidrattare con l'aggiunta di acqua e olio studiati sia per la grande distribuzione sia per il settore professionale».

Presenti nel padiglione dedicato ai prodotti alimentari plant based c'era anche la CSM Ingredients di Crema, leader internazionali nel settore della panificazione e della pasticceria:

«Abbiamo partecipato a Cibus insieme alla nostra associata Hi Food, presentando le nostre innovazioni. Tra queste una margarina con contenuto di grassi inferiore a quello del prodotto standard e un lucidante per croissant ottenuto dalle proteine del pisello - spiega **Mirco Corrado**, country

manager -. Siamo stati molto soddisfatti di come è andata tutta la fiera, che si conferma un'ottima vetrina per il settore agroalimentare italiano».

La soddisfazione degli espositori è condivisa anche dagli organizzatori. «Un risultato straordinario che conferma l'energia e la vitalità dell'agroalimentare italiano; anche in periodo di drammatica volatilità le nostre imprese si mostrano creative e attrattive lanciando sul mercato prodotti sempre più contemporanei - ha commentato **Antonio Cellie**, ceo di Fiere di

Parma - Sono stati due giorni particolarmente intensi dove gli operatori internazionali hanno potuto toccare con mano le novità del food&beverage dedicati ai diversi canali - dalla gdo al food service - e nelle varie categorie - dai prodotti del territorio agli integratori. Una edizione di



Eleonora Ferrari, marketing specialist della MartinoRossi Spa di Gadesco, leader nella produzione di farine senza glutine: «Le nostre nuove proposte sono state ben accolte dal pubblico sia dai consumatori finali sia dal comparto ristorazione»

Cibus multicanale e plurisetto che proietta Fiere di Parma verso il nuovo ciclo che la vedrà impegnata, dal prossimo maggio, anche nell'organizzazione di TuttoFood».

La Fiera quest'anno ha avuto 1.000 brand in esposizione e presentato 500 nuovi prodotti, 100 dei quali scelti per la mostra allestita nell'area iCibus Innovation Corner'. La selezione Top100, curata da una giuria di esperti, ha individuato cinque macro trend emergenti dalle nuove produzioni: Healthy & Natural, che raccoglie le referenze ad alto contenuto salutistico; Territory Valorization, un fil rouge che racconta l'Italia tramite prodotti con forti richiami alle tipicità dei territori, quali produzioni DOP e IGP o ingredienti di provenienza 100% nazionale e/o regionale; Better for Us, un insieme di prodotti dai profili di sostenibilità spiccati e/o dalla matrice plant-based; Unguilty Pleasures, una rassegna di referenze indulgence, che strizzano l'occhio ai più golosi senza (troppi) sensi di colpa; Horeca Revolution, galleria di innovazioni pensate per il canale del Fuori Casa.

Interessanti per capire le traiettorie future del comparto agroalimentare anche lo sguardo sui tanti i claim di prodotto censiti nel catalogo delle novità di Cibus; tra questi, si sono confermate senz'altro le tendenze salutistiche e la crescente attenzione alla sostenibilità e ai nuovi pack. Parallelamente, non accenna a calare il trend legato alla



Lo stand della Martino Rossi di Gadesco al Cibus



valorizzazione di sapori locali, massima espressione di territori, tradizioni e gusti caratteristici del Made in Italy.

Tra le novità da citare di questa edizione di Cibus, è l'area dedicata all'ortofrutta fresca e alle aziende produttrici. Tre i convegni dedicati a questo settore con l'obiettivo di mettere a confronto la filiera del fresco con i mercati nazionali e internazionali. Si è parlato di consumi di frutta e verdura in Italia che hanno registrato un calo del 7% a fronte di un aumento dei prezzi del 15%; si è sottolineato come anche Dop e Igp ortofrutticole siano cercate e riconosciute come veri e propri marchi di qualità e lo strumento delle Indicazioni geografiche è assai utile per valorizzare le produzioni e sostenerne i consumi; infine, si è affrontata la questione dei cambiamenti climatici e di come questi abbiano influito sulla produzione. Da qui il fatto che i lunghi periodi di siccità, i repentini sbalzi di temperatura e le crescenti

**Mirco Corrado,
country manager
della CSM Ingredients
di Crema, leader
nel settore
della panificazione
e della pasticceria
«Molto soddisfatti:
un'occasione unica
per mettere in mostra
i nostri prodotti»**

escursioni termiche diurne impongono l'adeguamento delle tecniche colturali e dei tempi di coltivazione, ma anche la ricerca di varietà adatte al clima che cambia.

Cibus, come da tradizione, ha dato ampio spazio anche alle Start Up, con un'area dedicata e workshop tematici e al tema della sostenibilità, di cui si è parlato nella conferenza di 'Cibus 4 Sustainability' e nel corso del convegno di Confagricoltura 'Nuove competenze per la transizione sostenibile nell'agroalimentare', in collaborazione con Federalimentare, Infor Elea Academy,

Università degli Studi di Teramo, Università degli Studi di Torino. Il progetto europeo I-RESTART sarà utile per la transizione sostenibile del food & beverage, che mira alla definizione di un metodo innovativo di apprendimento, basato su brevi moduli volti a fornire conoscenze sui fattori chiave che delineranno le figure professionali del futuro, specialmente in ambito green e digital.