

A PARMALA TAVOLA ANTI-CRISI ALIMENTARE, LO SBARCO DEI MILLE

Tanti i marchi al Cibus Connecting Italy per presentare le filiere nazionali. Cellie, ceo della Fiera: «Centrali innovazione e territorio»

di IRENE CONSIGLIERE

Nuove tendenze di consumo, nuovi prodotti e nuove confezioni sostenibili caratterizzano sempre di più il settore alimentare. Dalla maggiore propensione per il cibo healthy & natural all'attenzione alla sostenibilità con il consumo di prodotti sempre più basati sui vegetali e che valorizzano il territorio. All'Italia non manca certo la fantasia anche per quanto riguarda l'alimentazione, punto di forza della sua economia. Saranno infatti 500 le novità di prodotto presentate nel corso di Cibus Connecting Italy, salone internazionale dell'alimentazione made in Italy, alle Fiere di Parma il 29 e 30 marzo, come tutti gli anni dispari in versione più breve. Un'occasione importante per presentare in modo completo la manifattura e le filiere alimentari italiane.

La giuria

Ma quali sono le nuove tendenze del food? «Una prima risposta arriverà dal Cibus Innovation Corner, una rassegna di prodotti innovativi, tutti rigorosamente made in Italy, selezionati da una giuria di esperti del settore — dice Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma, che prevede per la fiera oltre 20 mila visitatori e 1.300 buyer —. Scorrendo la lista delle 100 referenze esposte, emerge un dato con ricadute importanti: sempre più aziende stanno attingendo a piene mani al bacino tradizionale di gusti e sapori all'italiana per innovare i loro prodotti o entrare nel mercato in modo efficace. Questo significa che, pur in un momento caratterizzato da un generale rinnovamento nutrizionale e da una forte ibridazione del carrello della spesa del consumatore medio, il territorio e la sua valorizzazione restano al centro dell'innovazione alimentare e dei gusti degli italiani». D'altra parte, è evidente la crescita a doppia cifra in tutti i canali di prodotti «rich in» e «free from». «Sono sempre più lontani dal gusto "punitivo" degli esordi — nota Cellie — e ormai spinti verso un ripensamento totale della funzione originaria».

In fiera si troveranno anche molti prodotti con chiari profili di sostenibilità e tracciabilità. «Sono due valori sempre più ricercati dai clienti — dice il ceo di Fiere di

Parma —. Una traccia esplorata da un numero crescente di aziende e marchi che, nel medio termine, è destinata a diventare un discrimine nelle scelte d'acquisto di un segmento di clienti con alte possibilità di spesa o, comunque, meno sensibili al prezzo che alle tematiche sociali».

Saranno un migliaio i marchi presenti in fiera e un centinaio dei 500 prodotti innovativi verranno esposti nell'area Cibus Innovation corner oltre che presentati in un catalogo sul sito cibus.it. La selezione Top 100 curata da una giuria di esperti ha individuato cinque macro tendenze: healthy & natural, articoli salutistici; territory valorization, tra cui produzioni Dop e Igp o ingredienti di provenienza al 100% nazionale e regionale; Better for Us, una raccolta di articoli sostenibili e plant based; Unguilty Pleasures, una rassegna di referenze golose, ma salutari; e infine una galleria di novità anche per ristoranti e hotel: Horeca Revolution.

Le novità

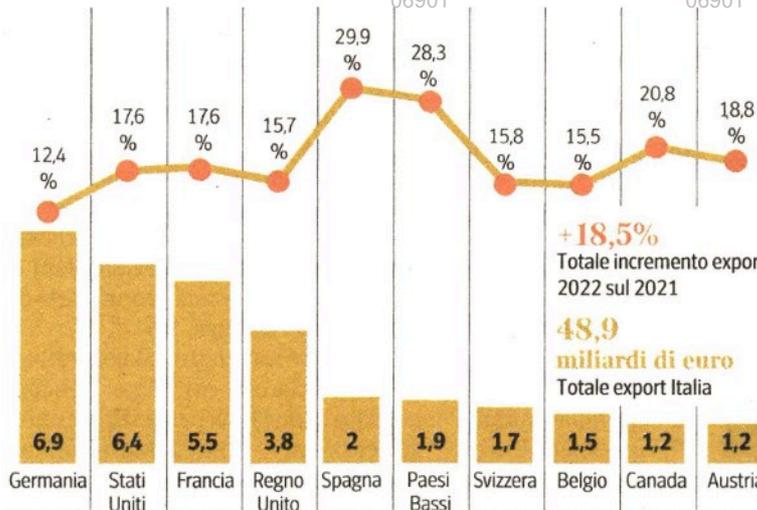
Tra i nuovi prodotti, derivati da un mix tra tradizione e innovazione, ci saranno per esempio il Pizzattone, un panettone farcito con pomodoro, mozzarella e origano o il pesto tradizionale al basilico arricchito con scorzette di limone. Spazio a nuovi cibi salutistici dallo snack di patata leggero con farina di piselli al gusto basilico ai nuggets 100% vegetali realizzati con riso, fino a un mix plant-based per burger e polpette vegetali al pane chetogenico senza glutine per chi segue la dieta a basso contenuto di carboidrati.

I visitatori potranno conoscere i processi dei prodotti italiani più noti e fare esperienze. «Nell'area dedicata alla nutraceutica e all'integrazione alimentare — dice Cellie — sono previsti momenti di confronto e networking con le catene specializzate e i distributori interessati ad ampliare il catalogo. Similmente, nell'area fruit & vegetables, attorno a un unico tavolo si raccoglieranno i rappresentanti delle associazioni di categoria, della produzione e i professionisti della distribuzione e della logistica. Inoltre saranno presenti grandi nomi della ristorazione e del fuori casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sulle tavole del mondo Primi 10 Paesi di sbocco dell'export dell'industria alimentare
Dati Gennaio-dicembre 2022



Fonte: elaborazione Federalimentare su dati Istat; Cibus.it

Cibus Connecting Italy
La due giorni da 20 mila visitatori che Fiere di Parma organizza ogni due anni

1.300
Brand in esposizione

1.300
Top buyer attesi

500
Prodotti innovativi

Pparra

E

● **L'evento**
Alle Fiere di Parma si terrà il 29 e 30 marzo Cibus Connecting Italy con mille marchi food e 500 prodotti innovativi. Dal 24 al 27 ottobre è poi in agenda Cibus Tec 2023: le tecnologie di trasformazione e confezionamento per i prodotti a base di frutta, vegetali e lattiero caseari, con i brand globali e le più recenti innovazioni



Rassegne
Antonio Cellie, amministratore delegato di Fiere di Parma che il 29 e 30 marzo ospita Cibus Connecting Italy