



Agroalimentare - Agroalimentare, Parma, Cibus 2021: un successo oltre le aspettative

Parma - 03 set 2021 (Prima Pagina News) L'ottimo risultato prepara una edizione record di Cibus 2022, a Parma dal 3 al 6 maggio.

“Cibus è una scommessa vinta”, ha detto Giancarlo Giorgetti, Ministro dello Sviluppo Economico, visitando oggi gli stand di Cibus a Parma. “Quando quattro mesi fa si è scelto di fare questa fiera sorsero degli interrogativi. Come autorità politica di governo dobbiamo ringraziare tutti quelli che accettano di fare queste scommesse e permettono al Paese di vincerle”. E i numeri della XX edizione di Cibus parlano chiaro: duemila aziende espositrici, quasi 40mila visitatori di cui 2mila dall'estero. “I principali operatori internazionali che non sono potuti venire hanno inviato i loro sourcer e i loro broker – ha riferito Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma – per non perdere l'opportunità di scoprire le tante innovazioni presenti in fiera. Perché Cibus è esattamente questo: la capacità di innovazione del nostro agroalimentare che incontra una crescente domanda mondiale di authentic Italian”. La soddisfazione degli stakeholder è stata sottolineata da Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma: “Questa edizione di Cibus ha pienamente conseguito gli obiettivi che si era posta. Le tante attestazioni di apprezzamento da parte delle aziende espositrici, delle Associazioni aderenti a Federalimentare e dei Consorzi di Tutela, mi consente di poter dire che Cibus 2021 è una sfida vinta dalla community agroalimentare. Voglio anche sottolineare l'attenzione del mondo politico, con la partecipazione di tre Ministri e dei principali attori della filiera: agricoltura, industria, Grande Distribuzione e mondo dell'Horeca. Sulla scia di questo successo, stiamo già lavorando per una edizione record di Cibus, che si terrà a Parma il 3 maggio 2022”. Nel corso della quarta e ultima giornata di Cibus si è tenuto il World Food Research and Innovation Forum che ha preso in esame il riflesso sulle imprese delle diverse transizioni climatiche, digitali, sociali. “I consumatori sono molto attenti a queste problematiche – ha detto il Ministro Giorgetti intervenendo al convegno – ma dobbiamo anche essere realisti e responsabili nel difendere gli interessi nazionali, consapevoli che le decisioni che prendiamo hanno poi un riflesso sulla vita reale delle nostre imprese”. Al World Food Research (promosso dalla Regione Emilia-Romagna, dalle Università di Bologna, Parma, Modena e Reggio Emilia, Ferrara, Università Cattolica ed altri) è anche intervenuta Erika Andreetta, Partner PwC Italia: “Se vogliamo cogliere realmente i benefici delle risorse finanziarie messe a disposizione dalle Istituzioni e continuare a rimanere competitivi nello scenario globale, è fondamentale investire proficuamente in formazione, con l'attuazione di progetti mirati allo sviluppo di competenze per l'utilizzo consapevole delle nuove tecnologie da parte degli addetti ai lavori”. Nell'ultima giornata di Cibus di è tenuto anche il convegno “Innovare o decrescere”, organizzato dall' Università di Parma e Le Village by CA Parma. L'Ateneo ha



portato a Cibus nuovi protagonisti del settore in ambito accademico con 16 gruppi di ricerca che si sono messi a disposizione per un programma di incontri one-to-one. In tema di innovazione, è stato presente a Cibus anche Smile (Smart Manufacturing Innovation Lean Excellence centre), il Digital Innovation Hub nato a Parma per permettere il trasferimento tecnologico tra università e industria, supportare le PMI nella digitalizzazione dei processi operativi e nell'implementazione di metodologie innovative e snelle, in linea con sistemi Cyber-Fisici (CPS) e applicazioni Internet of Things industriali (IoT). Nell'area dedicata alle Start-Up territoriali di Le Village by CA sono state presenti due realtà economiche innovative nate in ambito universitario, nel settore food: Future Cooking Lab, spinoff del Laboratorio di Fisica Gastronomica dell'Università di Parma fondato da Davide Cassi, padre della cucina molecolare, nato con la "mission" dell'innovazione gastronomica, e DNAPhone, PMI innovativa che progetta, sviluppa e commercializza soluzioni tecnologiche per la misura di parametri chimici mediante l'uso di dispositivi ottici portatili, integrati con tecnologie smart e mobile.

(Prima Pagina News) Venerdì 03 Settembre 2021