



Comunicato stampa

CIBUS A SETTEMBRE: PRIMA FIERA EUROPEA DELL'ALIMENTAZIONE

Si è tenuta oggi la conferenza stampa su Cibus 2021 – L'evento rappresenta un pass per la ripartenza e l'export dell'agroalimentare made in Italy – Gli interventi di Luigi Di Maio, Carlo Ferro, Ivano Vacondio, Gino Gandolfi, Antonio Cellie

(Roma, 7 giugno 2021) – Cibus 2021 è la prima grande fiera internazionale italiana B2B a riaprire in presenza, a Parma dal 31 agosto al 3 settembre. Per il food and beverage italiano Cibus rappresenta un pass per la ripartenza e per l'export. Nel lungo periodo del lockdown, l'agroalimentare made in Italy non solo ha soddisfatto la domanda domestica, ma ha aumentato le sue quote di esportazione. La richiesta dall'estero, infatti, è stata crescente sia per quanto riguarda i prodotti tipici della dieta mediterranea (pasta, pomodoro, olio, formaggi), sia per i prodotti premium di alta qualità. Buone premesse, dunque, per una forte ripresa produttiva del comparto e il consolidamento di nuove posizioni sui mercati internazionali.

Le aziende espositrici a Cibus hanno già rinnovato la propria adesione, rassicurate dal successo della campagna di vaccinazione e confortate dalle misure di sanificazione e distanziamento che verranno adottate da Fiere di Parma nel suo quartiere espositivo, peraltro già sperimentate con successo al Cibus Forum del settembre 2020.

Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, ha dichiarato: *“Il settore agroalimentare è l'emblema del “Made in Italy” in tutto il mondo. Possiamo promuoverlo grazie alle fiere, che sono una vetrina per l'export e un generatore di crescita economica. Tutto il sistema fieristico italiano ha dato prova di resilienza e maturità. Adesso possiamo finalmente dire che il 15 giugno riapriranno le fiere in presenza, è un obiettivo a cui lavoriamo da mesi. La prima manifestazione fieristica di rilevanza internazionale del settore a tornare in presenza sarà proprio CIBUS 2021, che segna quindi la vera ripartenza del nostro Paese, in quanto fiore all'occhiello del migliore “Made in Italy”.*



Alla conferenza stampa, tenutasi oggi a Roma nella sede di ICE Agenzia, hanno partecipato: **Carlo Ferro, Presidente di Agenzia ICE; Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare; Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma.**

In esposizione a Cibus 2021 tutte le merceologie: dai salumi ai formaggi, dalla pasta al pomodoro, dall'olio ai prodotti da forno, dal beverage al grocery, dai surgelati ai prodotti locali, e altro. Si aggiungerà anche una nuova area dedicata al canale dell'Horeca (ristoranti, bar e affini), chiamata "Ho.Re.Ca.The HUB", in collaborazione con Dolcitalia. Tra le altre aree dedicate, quella del nuovo spazio di Unionbirrai e Birra Nostra dedicato alle birre artigianali e quella di Bellavita Expo, la manifestazione B2B che da anni organizza nelle capitali estere eventi promozionali del Food & Beverage italiano.

*"Voglio pensare a Cibus come al momento simbolico della ripresa dell'industria alimentare italiana - ha detto **Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare** - Dopo avere assicurato le forniture ai mercati in un anno difficilissimo come il 2020, la prima parte del 2021 non mostra grandi segnali di ripresa. La fine dell'estate, però, dovrebbe segnare un momento di svolta. Con la ripresa dell'Horeca e il ritorno a pieno regime delle esportazioni, credo che l'industria alimentare potrà riportare, nella seconda metà dell'anno, i numeri del 2021 quantomeno a quelli registrati nel 2019, sperando di superarli. A suggello di questi auspici, Cibus sarà l'occasione per lanciare un segnale forte: il Made in Italy torna al centro ed è pronto ad affacciarsi sui mercati esteri per riprendere, più veloce di prima, l'autostrada dell'export".*

Una valutazione condivisa da **Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma**, che ha dichiarato: *"Fare Cibus a settembre 2021 era una sfida, ma anche un dovere. Mettiamo in campo la nostra reputazione a livello internazionale, costruita in 40 anni insieme a Federalimentare. Saremo i primi nello scenario fieristico europeo per offrire, insieme al Governo Italiano, un vantaggio competitivo ai nostri espositori e quindi al Made in Italy alimentare".*

A Cibus 2021 saranno presenti i buyer italiani ed europei del retail, e folte rappresentanze degli operatori commerciali dagli Usa, America Latina, Asia, grazie anche al programma di incoming di ICE Agenzia. Ai buyer viene offerta un'esperienza unica sul territorio con "factory tours" e "retail tours", per visitare gli stabilimenti produttivi della food valley e i punti vendita distributivi, e "tours on-site" con percorsi tematici dedicati a produzioni tipiche, alla scoperta dei nuovi trend dell'Authentic Italian.

*"Il ritorno di Cibus in presenza, dopo la cancellazione dell'edizione 2020, è un traguardo molto importante e testimonia il coraggio degli organizzatori, la tenacia delle imprese e, fatemi dire, il supporto del Sistema Paese - ha detto **Carlo Ferro, Presidente di ICE Agenzia** - La Pandemia ha accelerato alcuni megatrend che saranno propri dei mercati del futuro, tra cui l'attenzione a una sana alimentazione e alla sostenibilità. Cibus sarà anche l'occasione per riaffermare la qualità e la salubrità della dieta mediterranea, combinata alla bio-diversità del territorio, all'eccellenza dell'intera filiera agroalimentare e all'unicità dello*



stile di vita italiano. Fattori di eccellenza del Made in Italy che vogliamo promuovere sui mercati internazionali, per accompagnare le imprese italiane nella ripartenza già in atto”.

Tanti i nuovi prodotti che saranno presentati a Cibus2021. Eccone un primo elenco, altri sono consultabili sul sito <https://www.cibus.it/press/comunicati-stampa/>

Nel comparto della pasta: sedanini con lenticchie rosse, fusilli, mezze penne rigate con piselli, tutti senza glutine; gli spaghetti superfood ai gusti di matcha e ginseng, estratto di spirulina, dragon fruit, carbone vegetale, curcuma e zenzero; il couscous biologico alla barbabietola.

Nel settore dei sughi: la salsa biologica pronta con datterino bio pensata per bambini; i sughi preparati senza aromi, senza conservanti e senza zuccheri aggiunti; il ragù di ciliegino vegano; i sughi pronti al tartufo in nove differenti gusti, a prezzo conveniente.

Tra i formaggi: le fette sottili di caciotta toscana, pecorino toscano dop, pecorino con pesto, pecorino con zafferano, pecorino con tartufo, pronte al consumo in vaschette; il formaggio spalmabile con il 15% di parmigiano reggiano; lo yogurt di avena; il grattugiato italiano senza lisozima.

Nel comparto delle carni: il panino con prosciutto cotto e formaggio; la manzetta d’Abruzzo; il prosciutto cotto completamente tracciabile.

Tra i condimenti: una nuova gamma di oli extravergini italiani di qualità superiore; l’aceto derivato da birra artigianale di qualità.

E ancora: la cialda di caffè compostabile con il nuovo incarto riciclabile nella raccolta della carta; la crema fredda caffè già pronta da servire senza miscelare o altro; l’acqua minerale arricchita da collagene, zinco e acido ialuronico; le barrette di sesamo e miele bio; le insalate pronte in busta in bioplastica biodegradabile e compostabile da smaltire nell’umido di casa; la mela rosa in busta riciclabile; crema bio al cioccolato e nocciole; la frutta secca al tartufo; le patatine al pesto.

Infine, tra i surgelati: la pinsa romana; la pizza alla napoletana, con impasto sottile al centro e croccante nel cornicione.

Importante, come sempre, la convegnistica del 20° Salone Internazionale dell’Alimentazione, che è stata chiamata “Cibus Forum” per ricordare la fortunata esperienza del settembre 2020. Gli attori della filiera agroalimentare si confronteranno sulle principali tematiche di settore per definire una strategia vincente. Si segnala un convegno sui prodotti alimentari italiani a denominazione d’origine, per presentare le best practices di prodotti certificati che contribuiscono ad un’alfabetizzazione del gusto, e incontri sulla ripresa dei consumi e sui cambiamenti nei processi di distribuzione ed acquisto con particolare attenzione al tema dell’innovazione e della sostenibilità.

*"Inaugurerò con grande piacere Cibus 2021, la mia prima edizione nelle vesti di Presidente di Fiere di Parma – ha dichiarato **Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma** - dando il benvenuto a tutti i protagonisti del Food & Beverage, per una manifestazione che, mai come oggi, rappresenta un punto di incontro tra filiera e istituzioni, aziende, buyer e associazioni, uniti per la ripartenza del Made in Italy”.*

I visitatori di Cibus 2021 saranno accolti dalla città di Parma, che quest'anno è Capitale della Cultura e Capitale Unesco per la Gastronomia: nelle vie cittadine si terrà "Cibus Off", il Fuorisalone che unisce cultura e scoperta gastronomica.

- *La cartella stampa è consultabile al link <https://www.cibus.it/press/comunicati-stampa/>*

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

*Ufficio stampa Cibus
Fanini Ufficio Stampa
Tel 339 6668750 – 340 7773887
Sito Web: www.cibus.it*

