

Cibus, la più grande vetrina europea dell'alimentare

L'edizione 2004, che vanta più di 2400 espositori, in rappresentanza di 100 diversi paesi, coincide con l'attribuzione a Parma della sede dell'Efsa, l'authority europea per la sicurezza alimentare. Fra le aree tematiche Oleum, con l'Abbazia degli olii pregiati d'Italia. In contemporanea, anche la prima edizione della rassegna Dolce Italia



Dal 6 al 10 maggio, a Parma, capitale della "food valley" italiana e sede europea dell'authority alimentare, torna Cibus, salone internazionale dell'alimentazione, leader mondiale nei segmenti dell'eccellenza: i prodotti tipici, l'alta gamma, le specialità.

In contemporanea con la 12ª edizione di Cibus, (il salone è biennale ed è riservato agli operatori professionali), si svolge anche *DolceItalia*, la rassegna dell'industria dolciaria che quest'anno, per la prima volta, è organizzata direttamente da Fiere di Parma Spa.

Cibus, coi suoi 2400 espositori da 21 diversi Paesi, su 9 padiglioni per un'area espositiva complessiva di 120mila m², è la più grande e completa vetrina del *fine food* europeo, un immenso paniere di migliaia di specialità alimentari che costituiscono il punto d'incontro fra tradizioni secolari e tecnologie d'avanguardia, un assortimento apprezzato da milioni di gourmet di tutto il mondo.

Per avere idea dell'importanza del settore rappresentato in Cibus, basti pensare che nel 2003 l'industria alimentare dei 25 paesi dell'Ue, in assoluto la più importante del mondo, ha prodotto un giro d'affari di oltre 671 miliardi di euro, con-

fermando un trend positivo che negli ultimi dieci anni ha visto crescere il fatturato del 40%, superando di gran lunga quello dell'industria alimentare Usa.

Cibus è anche il più autorevole osservatorio sugli scenari mondiali dell'alimentazione: vero e proprio laboratorio ove s'incontrano e si armonizzano le tradizioni della cultura gastronomica nord e mitteleuropea con la produzione "solare" mediterranea.

A Cibus sono proposte in anteprima le elaborazioni su scala industriale delle specialità gastronomiche nelle loro mille varianti, legate alla molteplicità delle ricette con cui sono preparate e, soprattutto, alla molteplicità dei modi di fruizione che spaziano dal variegato utilizzo professionale (grande ristorante, trattoria, bar, caffetteria e ristorazione collettiva) al consumo domestico.

A Cibus si scoprono i nuovi modelli alimentari all'insegna della *cucina senza frontiere* e dell'applicazione delle più evolute tecnologie produttive. Sono attesi oltre 90 mila operatori professionali da tutto il mondo, e 100 fra missioni commerciali e delegazioni europee, statunitensi, canadesi, sudafricane, giapponesi, coreane e indiane.

Per facilitare i contatti professionali fra espositori e visitatori la rassegna è articolata in aree

tematiche: oltre ai prodotti dolciari (cui è dedicato il salone internazionale *DolceItalia*) e agli olii di oliva (cui è dedicata la rassegna *Oleum, l'Abbazia degli olii pregiati d'Italia*), specifiche aree sono dedicate ai prodotti lattiero-caseari, a carni e salumi, ai surgelati, paste alimentari, bevande. Altre aree sono dedicate alle rappresentanze promozionali estere e nazionali di Regioni e Camere di Commercio.

I database per gli operatori alimentari

Ma a Cibus trionfa anche il digitale: per facilitare gli incontri fra i vari protagonisti che operano sui mercati mondiali e offrire alle singole aziende espositrici l'opportunità di accrescere la propria visibilità e per fornir loro strumenti di business per abbattere ogni barriera di spazio e tempo, Fiere di Parma ha costantemente aggiornato e potenziato il database *Cibus Data*, consultabile su www.fiereparma.it.

Con l'uso di sofisticate chiavi di segmentazione (classi di fatturato, numero di dipendenti, collocazione geografica, tipi di prodotto, packaging), i buyer possono selezionare in tempo reale prodotti e fornitori più rispondenti alle proprie necessità.

Insieme alla banca dati strutturata in 60 gruppi di prodotti alimentari, sono disponibili i database specializzati *Olive Oil Data*, con notizie sulle caratteristiche organolettiche degli olii di oliva extravergine, integrate da preziose indicazioni commerciali, e il *Sweet Data*, focalizzato sull'offerta dolciaria.

Saranno allestite postazioni informatiche per arrivare alle aziende presenti in fiera e a tutti i prodotti, anche i più rari. Sarà ancora potenziato il programma

World on Line per l'individuazione di partner produttivi e commerciali in ogni paese, e l'opportunità di contatti diretti con gli importatori alimentari mondiali.

Il Premio DolceItalia Vassoio d'Oro

All'industria dolciaria, nata per soddisfare *in primis* le esigenze del palato, il mercato oggi chiede anche altro: nuove esperienze gustative, tradizione, eleganza della presentazione, attenzione agli aspetti nutrizionali, una migliore informazione, imballaggi ecologici, confezioni pratiche, garanzia della sicurezza dei prodotti.

Perciò l'Aidi ha deciso di riprendere il concorso che, nelle cinque edizioni svoltesi fino al 2000, ha premiato lo sforzo innovativo di piccole e grandi aziende dolciarie. Denominato ora *DolceItalia Vassoio d'Oro*, vi saranno ammessi i prodotti dolciari industriali, nuovi o che presentano sostanziali innovazioni, nelle categorie dolci da forno, cioccolato, confetteria, gelati e prodotti dolci refrigerati, lanciati sul mercato dopo il 1 gennaio 2003. Saranno presentati al pubblico in occasione di *DolceItalia* e *Cibus 2004*.

La giuria sarà composta da esperti di grande competenza in tecnologia alimentare, packaging, qualità organolettica e nutrizionale, marketing, informazione al consumatore, servizio e da giornalisti della stampa specializzata. Oltre al Premio *DolceItalia Vassoio d'Oro 2004*, la giuria potrà assegnare fino a un massimo di quattro Premi Speciali *DolceItalia Vassoio d'Argento 2004* per evidenziare l'eccellenza in uno degli aspetti oggetto di valutazione.

La premiazione avverrà a *DolceItalia* il 6 maggio 2004, nel corso di un convegno che si preannuncia di forte richiamo per gli operatori del settore.

L.P.

