

Cibus Roma, la festa del cibo

Triplice intesa Fiera di Roma-Fiere di Parma-Federalimentare a sostegno del Made in Italy alimentare. Franco Boni, presidente di Fiere di Parma: "L'evento nella capitale nasce già grande e ha tutte le potenzialità per valorizzare l'importante mercato centromeridionale del cibo"

di Lorenzo Paparo

Dal 14 al 17 aprile 2007 arriva alla Nuova Fiera di Roma la grande rassegna dell'industria alimentare organizzata da Fiere di Parma-Federalimentare.

Cibus Roma, questo il nome della manifestazione, dedicata alla promozione e alla valorizzazione internazionale dei prodotti alimentari italiani, avrà anche le caratteristiche di una grande festa aperta al pubblico (il sabato e la domenica).

Si alternerà negli anni dispari a Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, che si tiene da oltre 25 anni a Parma negli anni pari, e che nell'edizione 2006 ha riunito nella città emiliana oltre 2400 aziende produttrici, proponendo a un pubblico professionale di 90.000 visitatori quattro giorni fitti di incontri e occasioni di business.

"Sono felicissimo di questa soluzione - ha dichiarato il presidente di Federalimentare Luigi Rossi di Montelera - dal momento che Roma, insieme a Parma, rappresenta un luogo ideale per promuovere la tradizione gastronomica italiana e mediterranea.

Per la posizione strategica, la storia che rappresenta e le infrastrutture che la collegano al resto dell'Italia e al mondo, la capitale è in grado, con Cibus Roma 2007, di contribuire a confermare Cibus come il più importante evento espositivo internazionale dedicato all'agroalimentare italiano."

Il presidente di Fiere di Parma, Franco Boni, ha gentilmente risposto alle seguenti nostre domande.

Con il 2007 Cibus sbarca a Roma negli anni dispari, ci può spiegare questa scelta?

"L'accordo sottoscritto il 21 settembre tra Fiera di Roma e Fiere di Parma-Federalimentare



Franco Boni

sottolinea e rafforza la leadership del marchio Cibus come principale evento promozionale del Made in Italy alimentare.

Con Cibus Roma l'industria alimentare italiana potrà contare su una ribalta internazionale di grande tradizione e visibilità mediatica, che contribuirà ulteriormente all'affermazione del prodotto alimentare italiano sui mercati di tutto il mondo.

Non a caso la scelta di realizzare nella capitale una grande rassegna dedicata al Made in Italy nasce dalla considerazione che Roma è da sempre un importante mercato di consumo di prodotti alimentari. La sua storia e la sua tradizione gastronomica la impongono all'attenzione degli analisti di marketing come baricentro di un più ampio e articolato sistema centro-meridionale di distribuzione. Roma è dunque sembrata la sede più appropriata per localizzare una importante occasione di promozione dei prodotti e delle aziende che proprio nel mercato centromeridionale vogliono inserirsi e farsi conoscere.

Inoltre la capitale si trova al centro di un territorio che da solo ospita ogni anno oltre i

due terzi del transito turistico estero e nazionale nel nostro paese. Di qui la scelta di identificare Cibus Roma come il più importante appuntamento nazionale dedicato all'incontro tra la grande ristorazione e le aziende che offrono soluzioni innovative e prodotti indirizzati al segmento horeca."

Quali sono le differenze tra Cibus Roma negli anni dispari e Cibus Parma in quelli pari?

"L'evento romano - spiega Boni -, che come tutte le manifestazioni fieristiche a marchio Cibus si rivolge a un pubblico professionale qualificato, sarà aperto per la prima volta -

nelle giornate di sabato e domenica - anche al grande pubblico. Prevediamo anche una forte presenza di manifestazioni ed eventi fuori dal perimetro fieristico, nel cuore della città.

In estrema sintesi, mentre Cibus a Parma dovrà sempre più focalizzare la sua offerta al BtoB, Cibus a Roma dovrà assumere più una connotazione di grande festa dell'alimentazione come momento rappresentativo dello stile di vita italiano."

Il modello fieristico Cibus si avvia a diventare un network articolato, con presenze di rilievo anche all'estero?

"Cibus - ci dice Boni - sbarcherà dal 23 al 26 novembre prossimi a Shanghai grazie a un accordo con Vinitaly China, la rassegna organizzata da Veronafiere che da otto edizioni propone al mercato cinese le produzioni vitivinicole italiane.

A questo primo appuntamento, reso possibile da un'intesa sottoscritta da Fiere di Parma, Verona Fiere, Federalimentare, Regione Emilia Romagna e Ice, Cibus parteciperà organizzando dei *Master Class* di ristorazione che si avvarranno dell'esperienza e della preparazione della scuola di cucina internazionale Alma.

All'inaugurazione ha garantito la sua presenza anche il ministro per le Politiche agricole, alimentari e forestali Paolo De Castro, in quei giorni a Pechino per importanti accordi bilaterali col governo cinese.

