

L'edizione 2022 di Cibus, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, ha superato le attese tornando a numeri pre-pandemia nonostante l'endemia strisciante del Covid e il conflitto in Ucraina. La 21° edizione della fiera è stata una rappresentazione corale, ma non inaspettata, della vitalità del made in Italy agroalimentare e della manifestazione fieristica che lo rappresenta da oltre quarant'anni.

Gli operatori esteri, arrivati grazie al grande lavoro di ICE Agenzia, e quelli italiani hanno potuto approfondire le opportunità dei loro assortimenti scoprendo le migliaia di novità spesso legate alla tradizione dei territori.

La vera novità di Cibus 2022 è proprio che la crisi ha dimostrato la solidità delle imprese a carattere familiare del nostro Paese, che hanno continuato a lavorare e a progettare anche durante la emergenza pandemica e la crisi Ucraina senza lasciarsi scoraggiare, anzi aumentando i loro sforzi per raggiungere l'eccellenza e la sostenibilità dei loro prodotti.

Tutti gli operatori hanno confermato che il Made in Italy agroalimentare è la ricetta ideale non solo per la ristorazione, come possiamo leggere ormai da decenni sulle tavole di tutto il mondo, ma anche per il retail dove i nostri prodotti si stanno trasformando da nicchia di importazione a mainstream per i consumatori. Nel corso dei tanti convegni dedicati alle problematiche del Fuori Casa, della Grande Distribuzione, delle Private Labels, dell'Agricoltura, dell'Industria, della Ricerca scientifica, è stata ribadita questa migrazione qualitativa dei consumi verso prodotti più sani e più sostenibili dei quali il made in Italy alimentare è campione, proprio grazie alle sue radici e alle sue tradizioni.

Questa domanda che continua a crescere in doppia cifra, ormai da oltre 10 anni, da parte degli importatori e distributori ha imposto agli organizzatori di calendarizzare Cibus anche nel 2023 ( dal 29 al 30 marzo) in armonia con l'altra grande fiera del made in Italy, Vinitaly, in un format più leggero, proprio per consentire agli operatori internazionali di spendere più giorni sul territorio per visitare e conoscere da vicino le imprese che hanno reso celebre l'agroalimentare italiano.

Nel corso della quarta e ultima giornata, Cibus 2022 ha voluto sottolineare il ruolo della ristorazione italiana nel mondo, ambasciatrice della cucina italiana e della molteplicità delle produzioni alimentari del Bel Paese. Nel corso del convegno "Il futuro del fuoricasa: la ristorazione al servizio del Made in Italy", la Associazione culturale "I Love Italian Food" ha riferito di aver creato una rete di circa 20mila ristoratori, in tutti i continenti, per i quali organizza eventi B2B, food festival e formazione professionale.

Le nuove proposte di prodotti alimentari industriali eco-innovativi sono state presentate

nella 12° edizione di “Ecotrophelia Italia”, organizzato da Federalimentare, cui partecipano gli studenti delle Università e degli Istituti Tecnici.

A Cibus è stato poi eletto il “Miglior Formaggiaio d’Italia” a seguito del concorso cui hanno partecipato banconisti dei formaggi dei piccoli negozi e della Grande distribuzione, organizzato da Guilde Internationale des Fromagers Italia e dal gruppo editoriale Tespi.

Anche quest’anno si è svolta la iniziativa Cibus Food Saving, realizzata dal Banco Alimentare per recuperare a fine fiera le eccedenze degli espositori. Gli alimenti donati dalle aziende espositrici, ancora in perfetto stato, vanno a 742 strutture caritative convenzionate.

Infine, è stato presentato a Cibus un progetto di Fondazione Fiera Milano, Fiere di Parma e Federalimentare per realizzare due mense in Ucraina per i profughi che si affollano lungo i confini.

© riproduzione riservata pubblicato il 9 / 05 / 2022