

ALIMENTARE, AL CIBUS DI PARMA GLI SCENARI FUTURI DEL SETTORE

20 Marzo 2018



ROMA – Parma è sempre più la Capitale del Cibo italiano con tutta la filiera della produzione agroalimentare e del retail che si è data appuntamento dal 7 al 10 maggio per la 19esima edizione di Cibus, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare.

La fiera servirà non solo a proporre i nuovi prodotti per il mercato, ma anche ad analizzare gli scenari futuri di produzione e distribuzione nel corso di convegni e talks. Si parte col World Food Research and Innovation Forum, organizzato da Aster, dedicato al tema delle sfide tecnologiche ed il loro impatto sul sistema agro-alimentare (le BioTecnologie e le nuove frontiere della ricerca).

Federalimentare organizza diversi eventi. Una tavola rotonda sulle filiere produttive con testimonianze di imprese ad alto grado di innovazione per mostrare il potenziale di circolarità della filiera agroalimentare. Ecotrophelia, il concorso nazionale rivolto agli studenti delle facoltà universitarie che premierà i primi tre prodotti alimentari sostenibili e innovativi. Verrà presentato Life-Food.Waste.StandUp un progetto sugli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera.

Il seminario “Meno spreco alimentare, più solidarietà” riferirà sul lavoro svolto negli ultimi due anni da Federalimentare, Federdistribuzione, Banco Alimentare e Unione Nazionale Consumatori. L’attività dell’Area Progetti Europei di Federalimentare in tema d’innovazione di processo e di prodotto con la partecipazione dei centri di ricerca europei coinvolti sarà illustrata al convegno “Progetti europei smart – risultati sostenibili nell’agroalimentare”.

“Il food italiano sui mercati esteri: l’esperienza di True Italian Taste” è il titolo del convegno promosso da Assocamerestero. **Gian Domenico Auricchio**, presidente di Assocamerestero e presidente di Fiere di Parma, ed altri relatori riferiranno sui risultati raggiunti dal progetto promosso dal Ministero dello Sviluppo economico per valorizzare e salvaguardare il valore del prodotto agroalimentare autentico italiano.

Al mondo del retail sono dedicati diversi incontri. GdoWeek/MarkUp ha organizzato, in collaborazione con Cibus, il convegno “Cibo 2038, come compreremo, come prepareremo, come mangeremo”, che ha l’obiettivo di approfondire i modelli attuali e futuri del commercio e dei cambiamenti degli stili di consumo a tavola. Questo evento ha avuto una sorta di anticipazione il 16 marzo a Milano, nella sede di Deloitte, con #Retail2038, dedicata agli scenari futuri della distribuzione.

Come hanno confermato tutti i relatori – tra cui **Francesco Avanzini** (Conad), **Mario Gasbarrino** (Unes), **Mariangela Marseglia** (Amazon), **Fabio Sordi** (Selex) – l’attuale fase di discontinuità porterà a nuovi format multivariati senza separazione tra punto vendita fisico, vendite on line, ristorazione. Il tutto in un continuum esperienziale costruito attraverso relazioni personali e digitali, degustazioni e informazioni.