

FdP *Parma*news

la newsletter d'informazione delle Fiere di Parma



anno 1 - numero 2 - febbraio 2007

Auricchio: "E' strategica la nostra presenza a Roma"

Nei dieci punti caratterizzanti il suo programma di nuovo presidente dell'industria alimentare italiana, Giandomenico Auricchio ha dedicato ampio spazio al tema della lotta alle imitazioni e alle contraffazioni dell'Italian food "al fine di rafforzare il made in Italy". E, in piena sintonia con "una strategia forte di supporto alla produzione nazionale", ha chiesto il "potenziamento della comunicazione come mezzo e non come fine". In primo piano sicurezza alimentare e salute: temi che saranno ripresi dallo stesso Auricchio il 13 aprile prossimo a Roma, nel corso dell'Assise di Federalimentare ospitata da Cibus Roma. Un appuntamento importante anche alla luce dell'impegno speso da Auricchio e dalla sua squadra affinché quello di Roma 2007 diventasse un appuntamento fieristico centrale per le aziende italiane. Impegno che Federalimentare, partner di Fiere di Parma nel marchio Cibus, ha sempre profuso dal 1985, ogni due anni, richiamando a Parma il gotha dell'industria alimentare Made in Italy.

E oggi che Cibus Roma è una realtà Auricchio non ha dubbi: "E' strategica la presenza delle aziende di Federalimentare a Roma: da lì partirà la grande riscossa dell'Italian food all'insegna della tutela e della promozione della nostra tradizione alimentare e delle specificità dei nostri prodotti".



FEDERALIMENTARE

Cibus per la prima volta a Roma

L'evento italiano del 2007

La "vocazione" turistica ed internazionale della capitale al servizio della promozione e della tutela dell'Italian food



Una "cartolina" notturna della Città eterna

Quando Fiere di Parma e Federalimentare hanno sottoscritto un accordo con Fiera di Roma per realizzare nella capitale uno "special event" dedicato al Made in Italy alimentare, avevano in mente un preciso obiettivo: quello di dotare il sistema fieristico italiano di un nuovo strumento per la valorizzazione del Food di casa nostra.

Uno strumento, che sfruttando le enormi potenzialità mediatiche di una città come Roma (costantemente sotto i riflettori di tutte le testate giornalistiche del mondo per l'attività politica e istituzionale che ospita ma anche per i suoi eventi culturali e mondani) promuovesse, ma anche tutelasse, i prodotti della tradizione gastronomica italiana. Anche perchè l'industria alimentare italiana, e con essa anche le piccole realtà produttive, fronteggia quotidianamente le aggressività degli altri mercati mentre i suoi prodotti sono i più imitati del pianeta e oggetto di concorrenza sleale da parte dei produttori di tutto il mondo. Di qui la scelta di realizzare dal 13 al 16 aprile 2007 nella capitale la prima edizione di Cibus Roma, il Salone dell'Alimentazione Italiana di Qualità.

Un'occasione opportuna per spendere il know-how di Fiere di Parma, un "saper fare" acquisito da Cibus, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, in venticinque anni di attività, durante i quali si è affermata come la più importante rassegna interamente dedicata all'Italian Food nel mondo. Un'occasione per proporre "un'esperienza" in grado di "catturare" l'attenzione dei nuovi consumatori che stanno modificando le loro abitudini alimentari: ma anche per richiamare l'attenzione dei media sull'Italian Food preparando l'edizione 2008 di Cibus che, a Parma, il prossimo anno in maggio, riunirà i più importanti players dell'alimentare da tutto il mondo.

OPPR

PULIX
coop

cei
ART



La cattedrale di San Basilio sulla Piazza Rossa

Parma & Verona insieme a giugno a Mosca e San Pietroburgo

Riparte da Mosca e da San Pietroburgo il tour internazionale di promozione del Food&Wine italiano. La Russia e il suo grande mercato con forte propensione all'import del Made in Italy agroalimentare ospiteranno il 4 e 5 giugno a Mosca e il 7 a San Pietroburgo, Vinitaly e Cibus che proporranno, con il supporto di ICE e Buonitalia, agli importatori, alla GDO russa ed ai ristoratori una serie di incontri commerciali con le aziende italiane.



Il Palazzo d'Inverno dello Zar Pietro il Grande

Cibus Roma 2007: un evento mediatico "annunciato"

Seicento giornalisti preaccreditati. Una Conferenza stampa inaugurale alla presenza dei vertici politici ed economici del Paese. L'Assemblea annuale degli industriali dell'agroalimentare. E poi eventi collaterali, cene di gala, tour esclusivi nelle location più suggestive della capitale, gli "Atelier del Gusto" (un nuovo format dedicato alle aziende che vogliono presentare ai professionisti della comunicazione nuovi prodotti, nuovi testimonial e nuove campagne pubblicitarie in uno spazio riservato all'interno della manifestazione), conferenze stampa ed incontri con le aziende espositrici. Cibus Roma nasce già grande. L'attrattività della città più famosa del mondo al servizio della promozione e della tutela della produzione alimentare italiana. A 360 gradi. Dalle produzioni industriali a quelle artigianali fino a quelle di nicchia e di ultranicchia. Tutto il mondo dell'Italian Food "servito" ai media assecondando le loro esigenze che prediligono le "esperienze" degustative, i racconti in diretta di case history, i "faccia a faccia" con i protagonisti. Un grande set sul cibo e sulla cucina italiana, insomma, per quattro giorni a disposizione dei giornalisti specializzati, dei registi e dei produttori di trasmissioni a tema gastronomico, degli esperti di cucina per intervistare, riprendere, fotografare, assaggiare quell'immenso paniere ricco di storia, sapori ed aromi rappresentato dai prodotti tipici e dell'alimentazione tradizionale italiana.

Cibus Roma 2007: la carta d'identità della nuova rassegna

Business e promozione

Quattro giornate per gli incontri professionali e spazio anche al pubblico. Una formula mista per esaltare le "specificità" della capitale

Una formula nuova, che mescola quella classica della fiera **B2B** (*business to business*, riservata ai visitatori professionali) con quella **B2C** (*business to consumer*, che prevede l'apertura anche al pubblico generico). Un mix che consentirà alle aziende espositrici di incontrare in un solo evento i partner commerciali ed i distributori ma anche i consumatori finali, permettendo un *faccia a faccia* serrato che preveda anche test su nuovi prodotti ed indagini di mercato istantanee.

Teatro di questo *special event* è il nuovo quartiere fieristico di Roma realizzato a pochi minuti dall'aeroporto internazionale di Fiumicino e collegato al centro città con trasporti pubblici su gomma e rotaia. Una struttura moderna e funzionale che è stata inaugurata ufficialmente lo scorso settembre e che dedicherà a Cibus Roma 3 padiglioni fieristici. Gli orari di apertura per gli operatori sono tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00. Biglietto 25,00 euro. Sabato 14 dalle 19.00 alle 23.00 e domenica 15 dalle 12.00 alle 22.00 apertura per il pubblico. Biglietto 8,00 euro. Per ulteriori informazioni si possono contattare lo 0521 996206 oppure lo 0521 996233, o scrivere direttamente a cibus@fiereparma.it.

Altra novità della special edition romana di Cibus "Company TV", un progetto promosso da BBS software, azienda che si occupa della progettazione e produzione di prodotti ad alta tecnologia, che realizzerà un intero palinsesto televisivo dedicato a Cibus Roma riservato alle aziende espositrici.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni di spazi commerciali da inserire nel palinsesto si può contattare direttamente BBS software allo 030 657018, oppure scrivere ad info@bbsitalia.com.



Vinitaly China-Cibus insieme a Shanghai anche nel 2007

Con i suoi oltre 6 mila visitatori professionali cinesi presenti - equamente ripartiti tra importatori, buyers, ristoranti e cuochi, tutti fortemente interessati al vino ed alla cucina italiani - Vinitaly China-Cibus svoltasi a Shanghai dal 23 al 25 novembre scorsi, si è rivelata come la rassegna fieristica più importante di tutto il continente asiatico, interamente dedicata al Food&Wine italiano. Un successo che



Una veduta notturna dello skyline di Shanghai

rappresenta un ottimo viatico per l'export agroalimentare italiano, che lo scorso anno ha fatto registrare in Cina un autentico boom delle importazioni di prodotti alimentari e vino Made in Italy.

L'evento sarà replicato a fine novembre 2007 e sarà ospitato per la prima volta dalla Central Hall dell'Exhibition Center di Shanghai (la storica sede espositiva della città) con il sostegno del Ministero per il Commercio Internazionale, ICE e Buonitalia.

Cibus Roma 2007: le manifestazioni "fuori-salone"

Cucina, Cinema e Musei

Pellicole che parlano di cibo e cibi a cui sono dedicati intere raccolte: il calendario degli eventi collaterali della rassegna romana

“Maccarone... m'hai provocato e io te distruggo, Maccarone! Io me te magno!": quando si pensa all'ampio tributo che il Cinema ha dedicato alla tavola, ed alla fame, non si può non ritornare con la mente al

Ferdinando Moriconi di "Un americano a Roma" che celebra con questo suo "omicidio" culinario la riappacificazione con la cucina nostrana. Al cibo ed al suo intimo nesso con la "Decima Arte" Cibus Roma dedica "Cinema e Cibo", una rassegna a cura della Casa del Cinema, che prenderà il via venerdì 13 aprile per concludersi il lunedì successivo. La rassegna prevede una serie di tre proiezioni a tema culinario che termineranno con cene dal menù in sintonia con la programmazione artistica. Questa della Casa del Cinema di Roma (che ha sede a Villa Borghese) è una della tante iniziative "fuori salone" di Cibus Roma 2007, nate dalla collaborazione tra **Fiere di Parma e Federalimentare**, Fiere di Roma e Comune di Roma (che ha messo a disposizione la Casa del Cinema, le Ville storiche e i Musei capitolini). Si stanno inoltre delineando i contorni operativi del progetto "MuseImpresa", una selezione dei Musei aziendali dei principali marchi dell'Italian food ospitata dal sistema museale capitolino.

Mentre per rinsaldare il legame tra Parma (ducatto farnesiano dal 1545 al 1731) e Roma (alla capitale la nobile famiglia ha dato un papa, Paolo III, ed ha lasciato celebri testimonianze architettoniche del suo passaggio, quali Piazza e Palazzo Farnese, oggi sede dell'Ambasciata di Francia) all'ombra del **Giglio Farnesiano** sono in fase di definizione diverse iniziative culturali e gastronomiche.



Alberto Sordi alle prese con il celebre "Maccarone"

Una "quattroggiorni" dedicata a incontri e approfondimenti

Sarà di alto livello il calendario di meeting tecnici e scientifici che farà da corollario alla prima edizione di Cibus Roma, nel solco di quella tradizione maturata dalla manifestazione nelle precedenti tredici edizioni a Parma.

Venerdì 13 aprile, in coda alla cerimonia di taglio del nastro ed alla conferenza stampa inaugurale, a cui hanno già confermato la partecipazione i vertici istituzionali ed economici del Paese, l'Assemblea annuale di Federalimentare aprirà il calendario convegnistico. Appuntamento molto atteso, quello dell'Assise degli industriali alimentari, dal momento che rappresenta di fatto la prima uscita ufficiale davanti ad una grande platea del nuovo presidente Giandomenico Auricchio che, eletto lo scorso 26 giugno ed entrato in carica il primo di gennaio 2007, succede a Luigi Rossi di Montelera.

Sabato 14 aprile sarà la volta del primo Meeting europeo delle Piattaforme Tecnologiche Nazionali per la Ricerca Alimentare - Food for Life. Domenica 15 si terrà la Prima Assemblea nazionale dei Giuristi Alimentari a Cura di AIDA (Associazione Italiana Diritto Alimentare) mentre lunedì 16 la terza Conferenza annuale della SISTAL - Società Italiana dei Tecnologi Alimentari - che chiuderà il calendario dei lavori della prima edizione di Cibus Roma. In fase di definizione il programma del Convegno tematico dei Giovani Imprenditori di Federalimentare.

In 25 anni a Parma 2 milioni di presenze per l'antiquariato

Giocando un po' con le cifre di questi "primi venticinque anni" si scopre che da Parma (la capitale italiana dell'antiquariato, fra le prime in Europa e sede di Mercanteinfiera, la più importante rassegna continentale per numero di espositori e di visitatori), sono "transitati" solo per le rassegne antiquarie oltre **due milioni** tra appassionati ed operatori che hanno affollato le 25 edizioni di

Mercanteinfiera autunno, le 12 di Mercanteinfiera primavera, le 8 dell'Isola del tempo, le 16 di Bagarre (deballage di maggio) le 7 di Empo-



Il camioncino Cardini simbolo di Mercanteinfiera

rium e le 8 di Gotha (rassegna di altissimo antiquariato, biennale): per un totale di **627 giorni di fiera**. Ma visto che a Parma la memoria ed i ricordi si sono trasformati in business, è possibile addirittura azzardare un bilancio economico di questi anni, che tenendo conto delle "ricadute positive" sull'economia parmense (i pernottamenti negli alberghi, le presenze nei ristoranti e lo shopping nei negozi) e degli introiti degli espositori supera i **700 milioni di euro**.

1941-2006: da 65 anni il futuro della meccanica passa da Parma

3-4-3: la formula vincente

Tre rassegne; quattro giorni di business; tre giornate a tema.
Il futuro del Food&Beverage a Cibus Tec dal 17 al 20 ottobre 2007

Cibus Tec, in programma a Parma dal 17 al 20 ottobre 2007, si è affermata negli anni (la prima edizione si è tenuta nel 1941) come la più completa rassegna dedicata alla meccanica alimentare proposta dal mercato fieristico mondiale.

La sua formula espositiva unica che propone tre manifestazioni specifiche e contemporanee (**Tecnoconselve**, **Milc** e **Multitecno**), quattro giorni di business e tre giornate scientifiche tematiche - **Tomato Day**, **Milk Day**, **Meat Day** - coniuga tecnologia, scienza e mercato ed ha saputo attrarre negli anni in Italia decine di migliaia di visitatori professionali esteri. La più longeva delle manifestazioni proposte da Cibus Tec è sicuramente **Tecnoconselve** che in 65 anni di presenza costante sul mercato ha saputo affermarsi come leader del settore. Oggi propone la filiera completa di tecnologie per la trasformazione dei prodotti vegetali ed animali, dai sistemi di raccolta, trasporto e selezione della materia prima, alle macchine e linee per lavorare, trasformare e confezionare in asettico, in atmosfera controllata e modificata.

E poi **Milc**, che oggi rappresenta l'espressione di punta di uno dei settori più dinamici delle tecnologie alimentari, quello legato al latte ed ai suoi derivati. Propone impianti e tecnologie dedicate all'UHT, alla produzione di formaggi duri ed a pasta filata, fino alle nuove soluzioni per i soft drink ed i functional food.

Infine **Multitecno** che attraverso una trasversalità merceologica propone il confronto tra le nuove soluzioni di logistica ed RFID, igiene, misure e controlli, tecnologie e materiali per imballaggio.

Nell'edizione 2007 di Cibus Tec sono previste inoltre alcune importanti *new entry* destinate ad accrescere l'offerta merceologica. Novità che appena annunciate hanno già suscitato l'interesse del Mercato, anche perché quando si parla di processo dei **liquidi alimentari** (intendendo lo spettro più ampio delle opportunità di mercato e delle loro applicazioni) e della **pasta fresca industriale** non potrebbe essere altrimenti: a questi due nuovi ed importanti settori Cibus Tec dedicherà "focus" capaci di offrire ai visitatori una panoramica dettagliata sul futuro delle tecnologie specifiche.



Emporium: un successo per cominciare bene il 2007

Continua a piacere la formula sbarazzina del déballage di gennaio che raduna a Parma antiquari e collezionisti, appassionati e mercanti d'arte quando il freddo impedisce la visita ai tradizionali mercatini. Con i suoi oltre 450 espositori ha riscosso consensi anche oltre i confini nazionali. Un esempio: dei **1.660 operatori professionali** presenti in Fiera venerdì 19 gennaio, giornata dedicata agli incontri B2B, **137 erano esteri** contro i **78** dell'edizione 2006.

Fiere di Parma spa

Via F. Rizzi 67/a - 43031 Baganzola

Presidente

Franco Boni

Vicepresidente

Roberto Ravazzoni

Amministratore Delegato

Ugo Calzoni

Consiglieri

**Alfredo Alessandrini, Antonio Cellie
Emilio De Piazza, Giampiero Maioli
Augusto Schianchi, Giorgio Testa**

a cura di

Luca Campana

l.campana@fiereparma.it - 0521 996708



BANCA UFFICIALE FIERE DI PARMA