

CIBUS CONNECT 2017

Intervista a Annalisa Sassi *Vice-Presidente di Fiere di Parma*

Nei giorni 12 e 13 aprile 2017 si è svolta a Parma, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare, la prima edizione di Cibus Connect, un nuovo format che si alternerà a Cibus negli anni dispari e che quest'anno ha previsto, oltre alla presentazione di nuovi prodotti food and beverage sia negli stand preallestiti sia nella vasta area degli show cooking, una serie di workshop tematici e un forum internazionale, ORIGO, dedicato alle sfide e alle opportunità globali del sistema delle indicazioni geografiche dell'Unione Europea.

La fiera ha visto la partecipazione di 400 aziende espositrici, 1000 buyer esteri e 10.000 operatori complessivi.

Il format ha riscosso la soddisfazione delle aziende alimentari che hanno apprezzato elementi di novità quali la dislocazione separata di stand e show cooking, giudicata molto innovativa, e la praticità dello stand pre-allestito. E' stato anche sottolineato il felice abbinamento fra l'agilità di una manifestazione della durata di soli due giorni e un'immediatezza e un'efficacia rara in termini di costi e di struttura.

Particolare interesse ha suscitato la sezione di show cooking, concentrata in un'area dedicata, in cui le aziende hanno presentato i loro nuovi prodotti.

Durante la manifestazione abbiamo incontrato Annalisa Sassi, Vice-Presidente di Fiere di Parma, alla quale abbiamo chiesto un parere "a caldo" su questo modello fieristico decisamente innovativo.

Cibus Connect, un nuovo format per l'agroalimentare...

Il format è stato sviluppato prendendo come riferimento alcune fiere internazionali - come ad esempio quella il PLMA di Amsterdam - che, rispetto alle fiere tradizionali, prevedono un'offerta più semplice e tecnica nella quale tutto risulta agevolato, a partire dalla fornitura di stand preallestiti: l'espositore, sollevato dagli oneri dell'organizzazione logistica, può concentrare la sua attenzione sugli incontri con i buyer e sui meeting professionali. Un format, quindi, che vuole rispondere a esigenze molto attuali di autonomia ed efficacia.

Questo modello sicuramente è una novità e penso che durante la fiera gli espositori abbiano avuto veramente modo di apprezzare la concretezza della nuova offerta espositiva.

Quindi si tratta essenzialmente di un B2B, concentrato in due giornate.

Si tratta precisamente di un business matching per operatori professionali, e il fatto che la fiera duri due soli giorni impone un utilizzo intensivo dei tempi, senza sprechi e quindi con pieno rispetto dei serrati ritmi aziendali.

Fiere di Parma dunque scommette sull'efficacia di questo modello...

Il fatto che sia stato attuato un grosso investimento da parte di Fiere di Parma per l'incoming di circa 700 buyer esteri fa capire quale sia stato lo sforzo per avviare nel modo migliore una vera e propria fiera professionale senza però mai dimenticare la peculiare vocazione di Cibus ad accompagnare le aziende italiane verso l'internazionalizzazione. Una fiera, dunque, che mira a coniugare la consolidata esperienza di Cibus con nuove risposte alle esigenze concrete degli espositori.

Ritiene che questo format sia applicabile anche ad altre fiere, come, ad esempio, CibusTec?

CibusTec è un altro tipo di evento fieristico, che prevede anche la presenza di macchinari, linee produttive.

Lì la componente espositiva è molto importante e per poterla gestire il format dei due giorni risulta troppo ristretto. La fiera impiantistica potrà avere altre evoluzioni, senz'altro da valutare perché CibusTec, insieme a Cibus, è uno degli eventi che ci permettono di esprimere tutte le vocazioni del nostro territorio, delle quali sicuramente la tecnologia alimentare costituisce una componente fondamentale.

Quanto di tutto ciò si può ricondurre allo stretto rapporto di collaborazione che si è creato con Koelnmesse?

A Koelnmesse vi sono operatori estremamente professionali, che sanno come muoversi, sono leader della fiera alimentare e sono grandissimi leader anche nella tecnologia alimentare... Hanno anche una forte vocazione internazionale, per cui pensiamo che il percorso che abbiamo intrapreso insieme possa essere di mutuo beneficio. D'altronde, molte delle imprese espositrici sia ad Anuga sia ad Anuga Tec sono aziende italiane che vantano standing internazionali di primo livello.

La mentalità tedesca dà un valore aggiunto?

Devo dire che all'interno di Fiere di Parma vi è una mentalità quasi nordica... per cui non vedo grandi differenze in questo senso!

Come vede il ruolo della ricerca attualmente nell'agroalimentare?

Il panorama dell'agroalimentare a Parma, così come in generale in Italia, è molto tradizionale; però, al contempo, l'esigenza di ricerca e di innovazione è fortissima.

Se è quindi sicuramente importante celebrare i processi produttivi tradizionali che portano con sé valori intrinseci molto alti, è altresì necessario considerare attentamente le nuove tendenze del consumo, in particolare quelle di tipo salutistico, caratterizzate per esempio dal desiderio di assumere minori quantità di sale, grassi, zuccheri... Questo anche per seguire quella che è la giusta e naturale evoluzione del cibo.

Non è detto infatti che un prodotto alimentare, in quanto tradizionale, non possa essere mai cambiato: è giusto rispettare le tradizioni, ma bisogna essere anche capaci di puntare lo sguardo verso il futuro e vedere come lo stesso alimento possa essere passibile di reinterpretazioni. Se vogliamo rimanere protagonisti nell'agroalimentare, non possiamo esimerci dall'affrontare anche le sfide dell'innovazione e della sperimentazione che aprono la strada al cibo del futuro.

L'innovazione nell'alimentazione a suo parere passerà di più attraverso la nutraceutica, le nuove tecnologie o il loro connubio?

L'intreccio di questi elementi sarà una condizione imprescindibile in quanto per raggiungere determinati livelli qualitativi bisogna passare, anche alla luce delle nuove esigenze nutrizionali, o attraverso la sperimentazione di processi produttivi nuovi o attraverso la reinterpretazione di processi noti.

Come vede il ruolo di SSICA in questo senso?

La Stazione Sperimentale ha una grande storia e, fra i tanti, ha avuto e ha anche l'importante ruolo di far testare tecnologie e diffonderne la cultura, un patrimonio cui speriamo di poter attingere a lungo.

Quali temi di ricerca suggerirebbe per il prossimo futuro?

Sicuramente la riformulazione di prodotti in senso salutistico e nutraceutico, perché oggi le persone sono molto più attente alla propria salute, consapevoli dell'importanza di un generale benessere psico-fisico e chiedono prodotti più personalizzati e tarati sulle proprie esigenze. C'è molto spazio in questi ambiti e il lavoro della ricerca sarà fondamentale per affrontare le sfide del futuro e soddisfare le nuove esigenze del consumatore continuando a tenere alta la qualità dei nostri prodotti.