



CIBUS

13° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

4 - 7 MAGGIO 2006

PARMA - ITALY



LO STILE ALIMENTARE ITALIANO



La grande cultura gastronomica italiana ha solide basi e grandi prospettive. Il piacere del gusto, l'amore per le tradizioni, la continua ricerca della qualità e la cura nella preparazione dei cibi, si completano idealmente con le più avanzate tecnologie produttive e le più moderne strategie di distribuzione. Non solo. Un tale patrimonio di sapienza culinaria, tradizioni alimentari e materie prime, si rivela quanto mai attuale e vincente anche in termini di nutrizione, sicurezza e benessere, varietà, accessibilità economica e accettabilità universale. Anche se il cibo è ormai diventato globale, il patrimonio culturale e tradizionale italiano resta, ed è sempre più apprezzato. Tutti lo cercano e moltissimi tentano di imitarlo. Tutto questo e molto altro ancora trova in Cibus la sua sede naturale e privilegiata.





I numeri parlano chiaro. Nonostante il progressivo apprezzamento dell'euro, l'esportazione di prodotti alimentari italiani in tutto il mondo è in crescita (+ 3,5% nel 2004 e + 4,9% nel primo semestre del 2005)*. La Germania rimane il maggior importatore, ma si fanno avanti gli Stati Uniti (+13,6%)** e nuovi mercati, come quello cinese (+16%)*. Non a caso, l'industria alimentare italiana rappresenta oggi il secondo comparto produttivo del Paese (12% del valore aggiunto) e, a guardare dal successo che il cibo italiano sta riscuotendo in tutto il mondo, rappresentando uno dei patrimoni che rafforza maggiormente l'immagine del nostro Paese all'estero***, vi sono buone ragioni per ritenere che vi siano margini di miglioramento ancora molto ampi.

Insomma, oggi più che mai lo stile alimentare italiano rappresenta l'eccellenza assoluta a livello mondiale. Gli oltre 90mila operatori professionali attesi da tutto il mondo al prossimo Cibus, per non parlare delle circa 100 tra missioni commerciali e delegazioni ufficiali europee, statunitensi, canadesi, sudafricane, giapponesi, cinesi e indiane, ne sono un'ulteriore conferma.

(*) Fonte: Federalimentare

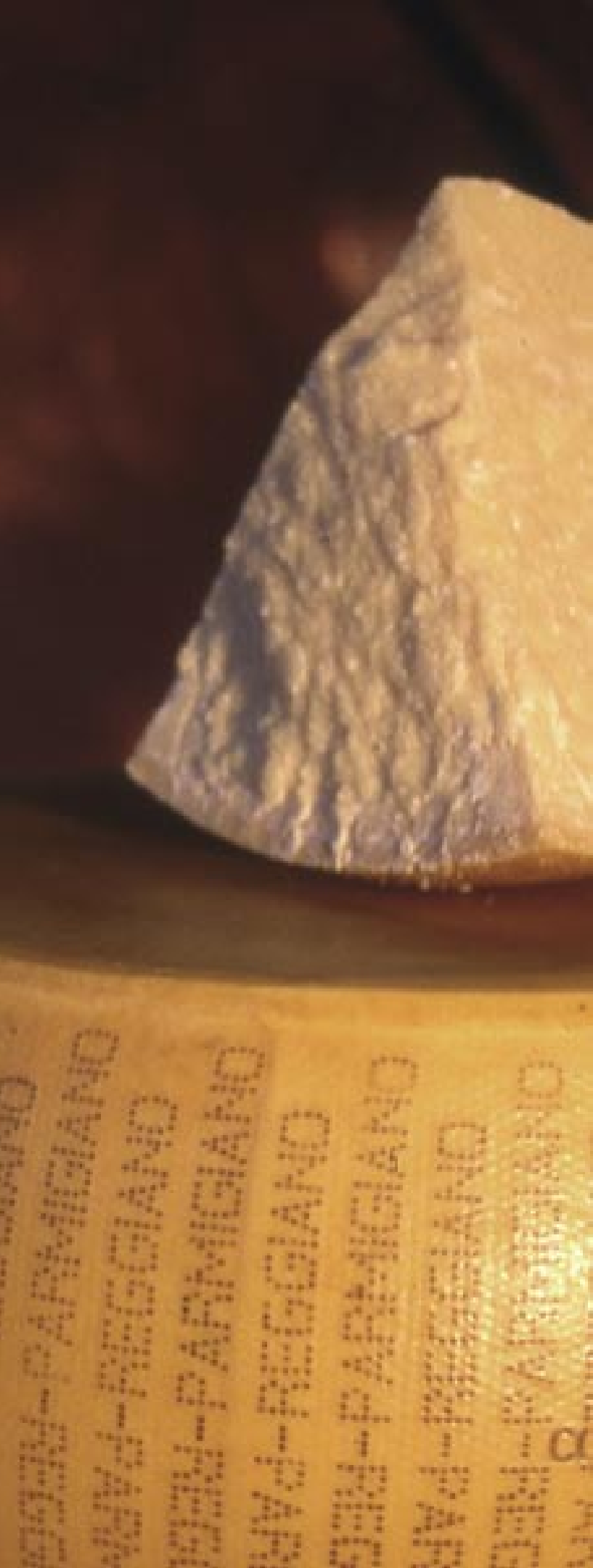
(**) Fonte: Istituto Nazionale per il Commercio Estero e Italian Trade Commission - Government Agency

(***) Fonte: Censis





PARMA CAPITALE DELLA FOOD VALLEY



Il patrimonio alimentare italiano ha molte capitali. Basti pensare alla varietà delle singole cucine regionali, ognuna con la sua ricca dote di prodotti tipici. Ma una sola di esse, Parma, è anche capitale dell'eccellenza alimentare italiana, rappresentativa a livello mondiale. Qui, infatti, si concentrano una serie di soggetti e strutture che hanno fatto di quest'area la Food Valley italiana: grandi aziende agro-alimentari e tecnico-alimentari, ben amalgamate con piccoli gioielli della gastronomia italiana, spesso tutelati nell'ambito dei consorzi.

Parma non è solo la culla di alcuni tra i prodotti più rappresentativi della gastronomia italiana. Alla storia, alla qualità e alla genuinità di prodotti e materie prime, qui si è associata una capacità imprenditoriale che ha saputo innovare e trasformare la tradizionale vocazione agro-alimentare di questo territorio in una dinamica realtà industriale. Cibus ben rappresenta la vitalità di questo comparto e la sua capacità d'innovazione, un aspetto, questo, sviluppato nella speciale rassegna CibusTEC, il salone biennale dedicato alle tecnologie del food processing e del packaging, sempre più aggiornato in materia di sicurezza e tracciabilità alimentare.





Il contesto territoriale: cucina, arte e ambiente

In Italia è normale combinare piacevoli esperienze culinarie con la visione di bellezze artistiche in contesti naturali altrettanto gradevoli. In tal senso, Parma è una delle città più rappresentative. 2000 anni fa, era già famosa per il suo prosciutto e nel '200 Boccaccio ne decantava il formaggio. Qui, dove nacquero Verdi e Toscanini, la vocazione per la produzione di alimenti di alta qualità si accompagna a preziose bellezze artistiche: il Teatro Regio; le opere di Correggio e Parmigianino; il Duomo, che proprio quest'anno compie 900 anni, e il Battistero; i Castelli, le Rocche e le stazioni termali di Salsomaggiore, Tabiano e Monticelli, capaci di combinare relax e benessere con eventi culturali e mondani. In questo splendido contesto, scorrono le 3 strade dei vini e dei sapori. Luoghi da visitare e da vivere, dove gustare alcuni tra i prodotti tipici più famosi del mondo.

L'EFSa a Parma

Con l'espandersi dell'industrializzazione e della globalizzazione del cibo, la sicurezza alimentare è oggi una delle priorità per tutte le nazioni. Anche in tale ambito, l'area parmense è al centro dell'innovazione a livello nazionale ed europeo. Non a caso, si trovano qui la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, come pure l'Università di Scienze Gastronomiche, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana e una serie d'infrastrutture e servizi dedicati agli operatori di settore e al pubblico specializzato. Inoltre, l'Europa e l'Italia hanno scelto proprio Parma come sede dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare: un altro fiore all'occhiello per la Food Valley. L'EFSa è stata istituita allo scopo di contribuire a migliorare la sicurezza alimentare in Europa ed accrescere la fiducia dei consumatori nella capacità delle istituzioni di proteggere i loro interessi. Parma è diventata così anche il fulcro europeo dell'alta qualità del cibo e partecipare a Cibus significa anche entrare in stretto contatto con questa importante realtà.





COSA È CIBUS



Parma è dunque la sede naturale di Cibus, il luogo dove tutti gli operatori del mondo possono incontrarsi e si delineano le principali tematiche e gli scenari futuri del mondo alimentare. Chi vuole vedere e conoscere il meglio del "cibo italiano" non può mancare all'appuntamento. A questo proposito, grazie alla formula incoming promossa da Fiere di Parma in collaborazione con le principali testate specializzate del mondo, per tutte le categorie merceologiche saranno presenti category managers e buyers delle principali catene distributive nazionali ed estere.

Cibus è un immenso paniere con migliaia di specialità alimentari che costituiscono il punto d'incontro tra tradizioni secolari e tecnologie d'avanguardia, e al tempo stesso, un assortimento completo che ogni anno viene apprezzato da milioni di gourmet di tutto il mondo. E' qui che vengono proposte, in anteprima, le novità su scala industriale delle specialità gastronomiche nelle loro innumerevoli varianti, legate alla molteplicità delle ricette e ai diversi modi di fruizione: dal variegato mondo della ristorazione professionale a quello del consumo domestico, a sua volta diversificato tra chi ama cucinare e chi preferisce il pronto in tavola.

In sintesi, il Salone è una vera e propria "BEST FOOD EXPERIENCE" dove le culture gastronomiche s'incontrano e si scoprono i nuovi modelli della "cucina senza frontiere" e nuove applicazioni delle tecnologie produttive più evolute.



Cibus: un evento fatto di eventi

Cibus significa anche una serie di eventi collaterali pensati per ottimizzare le potenzialità di una manifestazione di questa importanza e di queste dimensioni. Eventi che coinvolgeranno in maniera diretta media, buyers e operatori professionali

- Uno spazio interno "Educational" dedicato ai professionisti della Grande Distribuzione per valorizzare il vissuto artigianale dei mestieri che fanno parte della tradizione alimentare mediante programmi d'informazione agli operatori specializzati.

- Un concorso per tutti i prodotti alimentari di largo consumo esposti a Cibus 2006 che, per ogni categoria merceologica, premierà i prodotti che hanno registrato le migliori performance e quelli più innovativi.

- Per la prima volta Cibus uscirà dallo spazio fieristico, animando il centro di Parma con esposizioni e degustazioni organizzate dalle più importanti associazioni italiane di categoria e numerosi punti informativi.

- Un nutrito programma di dibattiti, fra i quali spiccano due convegni internazionali dedicati a temi di grandissima attualità: la **sicurezza alimentare** e le **opportunità di business dei prodotti italiani autentici**.



La mappa di Cibus 2006

Per facilitare i contatti professionali tra gli espositori e i visitatori, la rassegna è articolata in "aree tematiche", dove il recente restyling nella distribuzione dei padiglioni, favorirà gli scambi e gli incontri dando a tutti punti di riferimento più chiari ed indicazioni di immediata lettura.

- pad 1 - Lattieri Caseario
- pad 2 - Pasta, Conserve e Caffè
- pad 3 - Pasta, Conserve, Surgelati e Beverage
- pad 4 - Pasta, Conserve e Caffè
- pad 5 - Carne e Salumi
- pad 6 - Partecipazioni estere ed eccellenze regionali
- pad 7 - Dolce Italia

A Cibus 2006 saranno presenti per la prima volta espositori provenienti da paesi quali Austria, Svezia, Bulgaria, Lituania, Estonia, Cina, Argentina, Canada, Repubblica Ceca e Lussemburgo.



Dati CIBUS 2004

Oltre 2.000 espositori presenti, provenienti da 21 paesi, 7 padiglioni espositivi per un'area complessiva di 100.000 metri quadrati, pari ad un front line di oltre 20 chilometri.

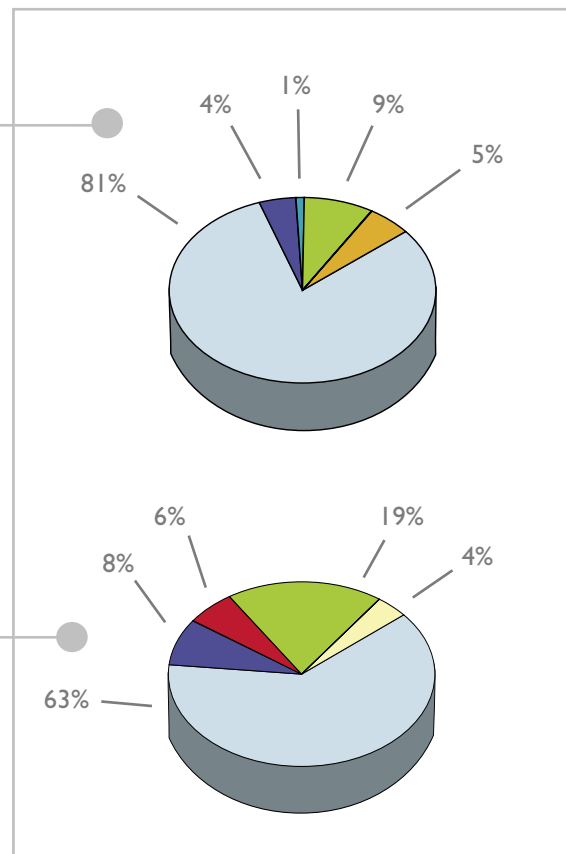
TIPOLOGIA ESPOSITORI

- Produttori
- Distributori
- Associazioni prod-distr
- Org. pubbliche
- Altro

90.000 visitatori professionali provenienti da più di 100 paesi e di tutte le tipologie: non solo buyer delle grandi catene di distribuzione, ma anche importatori e grossisti, food brokers, ristoratori e dettaglianti. Oltre 100 delegazioni ufficiali. Oltre 1.000 giornalisti di settore (il 25% dei quali proviene dall'estero).

VISITATORI PER SETTORE MERCEOLOGICO

- GD-DO-Retail
- Intermediazione Commerciale
- Horeca
- Produzione
- Servizi vari



SPAZI E SERVIZI

Il quartiere fieristico di Parma si estende su un'area complessiva di 300 mila metri quadrati, un terzo dei quali occupato da una superficie espositiva coperta e attrezzata con le più moderne tecnologie multimediali. Cablatura in fibra ottica e aree hot-spot sono a disposizione di espositori e visitatori. La struttura polifunzionale del Palacassa è molto versatile e può ospitare spettacoli per un massimo di 3 mila spettatori o dedicare tutto lo spazio disponibile a congressi internazionali di grandi dimensioni. Infair è il servizio informatico della Fiera di Parma che permette di esplorare e analizzare tutto ciò che è esposto a Cibus, consentendo a operatori e visitatori di effettuare ricerche di aziende, prodotti e gruppi di prodotti con la massima rapidità.

TUTTE LE STRADE PORTANO A CIBUS.

Parma è facilmente raggiungibile da tutte le città del Centro e del Nord Italia. Si trova inoltre al punto d'incontro di una serie di importanti vie di collegamento: aeroportuali, autostradali e ferroviarie.

PER CHI ARRIVA IN AEREO.

L'aeroporto "Giuseppe Verdi" di Parma è adiacente alla struttura fieristica ed è collegato quotidianamente a quello di Roma Fiumicino e con Londra tre volte la settimana. Gli aeroporti di Malpensa, Linate, Orio al Serio e Bologna sono anch'essi vicini e facilmente raggiungibili in macchina, o con speciali servizi di taxi o shuttle bus organizzati in occasione di Cibus. Inoltre, dallo scalo parmigiano si possono organizzare voli speciali da e per qualsiasi città italiana ed europea.

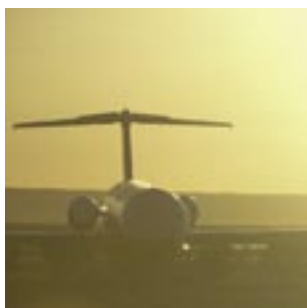
AEROPORTO DI PARMA: +39 - 0521 9515 - www.aeroportoparma.it

ELITAXI E SHUTTLE BUS.

Elitaxi e shuttle bus sono attivi per tutta la durata di Cibus per collegare al meglio gli scali internazionali con l'aeroporto di Parma. Gli Aeroporti di Milano (Malpensa e Linate) saranno collegati da uno speciale servizio di Shuttle Bus che, con un tragitto di circa 2 ore, li collegherà direttamente alla fiera di Parma. Il biglietto sarà disponibile presso il banco accoglienza allestito presso l'aeroporto di Milano Malpensa a partire dal giorno precedente l'apertura (3 maggio 2006) e per tutta la durata del Salone. Le nostre hostess, presenti sia a Malpensa (sala ALBINONI) che a Linate, sono a disposizione per ogni tipo di assistenza o informazione.

PER CHI ARRIVA IN MACCHINA.

Autostrada e tangenziale consentono di raggiungere rapidamente la Fiera di Parma. Il numero di caselli alla barriera di Parma sulla A1 tra Milano e Bologna è stato raddoppiato e il collegamento con la A15, tra Genova e Pisa (uscita Parma Ovest), è ancora più rapido. Milano, Bologna, Verona distano circa un'ora di macchina. Firenze, Padova, Torino e Genova poco di più. La tangenziale di Parma, appena ultimata, permette di raggiungere velocemente ogni punto della città. La struttura fieristica di Parma, in questo modo, è raggiungibile in poco tempo anche dalle cittadine termali di Salsomaggiore e Tabiano.



INFO FIERA

PER CHI ARRIVA IN TRENO.

Le linee ferroviarie sono servite quotidianamente da oltre 25 treni ad alta velocità nazionali e internazionali (Eurostar, InterCity e Interregionali). La stazione ferroviaria di Parma si trova lungo l'importante direttrice Milano - Roma e tra gli interscambi delle linee ferroviarie che servono tutto il Nord Italia. Dalla stazione ferroviaria di Parma, la Fiera si raggiunge in 10 minuti di autobus.

DOVE DORMIRE.

Più di 14mila posti letto attendono gli ospiti di Cibus tra Parma, Salsomaggiore, Tabiano e le altre importanti stazioni termali. Nuovi hotel e residence a 3, 4 e 5 stelle aumentano ulteriormente la ricezione alberghiera della città.

Per Parma e dintorni contattare:

PARMAINCOMING

Tel +39 0521 298883 - 298829

Fax +39 0521 298826

E-mail: info@parmaincoming.it

www.parmaincoming.it

Per Salsomaggiore e dintorni contattare:

A.D.A.ST (Salsomaggiore Terme)

Tel +39 0524 579097 - 575375

Fax +39 0524 572958

E-mail adast@tin.it

www.alberghisalsomaggiore.it

Per Tabiano e dintorni contattare:

ACQUENUOVE (Associazione Albergatori di Tabiano)

Tel +39 0524 565118 565133

Fax +39 0524 565139

E-mail acquenuove@tabianoterme.it

PARCHEGGI.

Tre parcheggi dislocati ai tre ingressi per un totale di 9 mila posti auto, rendono più agevoli l'ingresso, l'uscita e i collegamenti con le autostrade e la tangenziale.





Fiere di Parma S.p.A. - Via F. Rizzi, 67/a 43031 Baganzola - Parma
Tel +39 0521 996206/233 - Fax +39 0521 996270
www.fiereparma.it - cibus@fiereparma.it