

**ORAMAI ANCHE IN ITALIA UN PRODOTTO SU QUATTRO E’
“TRADIZIONALE EVOLUTO O INNOVATIVO”!**

**Oggi cerchiamo a CIBUS di capire il perché
attraverso “Food for Life”!**

L’Industria alimentare italiana, con 113 miliardi di euro di fatturato, si conferma il secondo settore manifatturiero del Paese. Un quarto (25%) del suo *turnover* è costituito oggi dai prodotti per i quali l’innovazione costituisce un fattore essenziale, che incorpora il maggiore valore aggiunto: si tratta della gamma del cosiddetto tradizionale evoluto (sughi pronti, oli aromatizzati, condimenti freschi, surgelati, ecc.) e dei veri e propri nuovi prodotti (alimenti ad alto contenuto salutistico e di servizio) che costituiscono rispettivamente il 17% (oltre 19 miliardi di euro) e l’8% del fatturato totale (oltre 9 miliardi di euro).

I cibi tradizionali hanno già assunto nuove forme, non solo in termini di confezionamento e servizio, ma anche negli *standard* qualitativi, di sicurezza e delle proprietà nutrizionali, per andare incontro alle richieste dei consumatori: ma la sfida è far sì che i prodotti del futuro, insieme a cambiamenti significativi nella dieta e negli stili di vita, possano avere un impatto positivo sulla salute pubblica e sulla qualità generale della vita.

Di questo e di altro parlano oggi a Cibus Parma - in occasione del Convegno pubblico della Piattaforma “Italian Food for Life” - alcune tra le principali imprese alimentari italiane (Barilla, Cargill, Ferrero, Granarolo, Illycaffè, Inalca/Cremonini, Indesit, Martini Alimentari, Nestlé, Progetto Europa Group, Saplo/Peroni, Sfir, Tecnoalimenti, Unilever) insieme a esponenti del mondo della Ricerca pubblica e privata e delle Amministrazioni centrali competenti.

“*Italian Food for Life* - afferma Silvio Ferrari, Consigliere incaricato di Federalimentare per la Ricerca, gli Studi ed i Progetti Ue - è un’iniziativa unica nel nostro settore, che aggrega,

sotto il coordinamento dell'Industria alimentare italiana, in collaborazione con l'Università degli Studi di Bologna, ENEA BAS e INRAN, imprese grandi, piccole e medie, università, centri di ricerca pubblici e privati, associazioni dei consumatori, rappresentanze del mondo agricolo e della Distribuzione, con l'obiettivo comune di incidere sulla politica industriale del Governo in materia alimentare, orientandola più efficacemente in favore della ricerca, dell'innovazione e della competitività”.

Nell'occasione verrà presentato il documento operativo della Piattaforma – *l'Implementation Plan* (<http://www.federalimentare.it/Attivita/ETP-Italia/28Febbraio2008/2%20Implementation%20Plan.pdf>) - in cui sono indicate le priorità dell'Industria Alimentare Italiana da qui al 2020.

Ma se alcuni degli indirizzi di ricerca costituiscono i prerequisiti per ogni produzione alimentare (p.es. Sicurezza alimentare, Sostenibilità della produzione), le aree dedicate alla ricerca su Alimenti e Salute, nonché su Qualità e Produzione rappresentano invece gli ambiti strategici su cui puntare per sviluppare prodotti innovativi, in linea con le esigenze dei consumatori, evolvendo dal tradizionale classico.

Alla base della Piattaforma Tecnologica Nazionale “Italian Food for Life” c'è infatti una convinzione: solo una ricerca orientata strategicamente sulle scienze della nutrizione e sulle tecnologie alimentari potrà condurre allo sviluppo di nuovi prodotti e, quindi, ad un vantaggio competitivo per le nostre imprese nel mondo.

Ed è proprio a questa nuova categoria di prodotti che guardano i seminari organizzati oggi da Federalimentare nel quadro dei progetti europei integrati TRUEFOOD e TRACEBACK.

Il primo dedicato alla valorizzazione, soprattutto energetica, dei residui di lavorazione dell'Industria alimentare. Il secondo incentrato sui futuri sistemi di tracciabilità alimentare per l'Europa. A conferma che l'innovazione passa sia per il prodotto che per il processo.

Ufficio Stampa
Giovanni Mirali
Cell. 347 9001366