

Conto alla rovescia per **CIBUS CONNECT 2019**

ANNO XVI
NUMERO 1

MARZO 2019



PARMA.10|11 APRILE.2019

Il processo di annualizzazione di CIBUS può definirsi compiuto: la seconda edizione di **CIBUS CONNECT**, che si terrà a Parma il 10 e 11 aprile 2019, è stata presentata lo scorso 26 febbraio a Milano, alla presenza del **Presidente di Fiere di Parma**, Gian Domenico Auricchio, del **Presidente di Federalimentare**, Ivano Vacondio, del **Direttore Generale dell'Ag**

zienza ICE, Roberto Luongo e dell'**AD di Fiere di Parma**, Antonio Cellie.

SOMMARIO:

Conto alla rovescia per CIBUS CONNECT 2019	1
Il Progetto Europeo ESCAPE	2
#IoRecupero: idee per prevenire lo spreco alimentare	2
Il Progetto Europeo REINWASTE	3
Competenze europee per aziende che esportano	3
Rivoluzionare i modelli di business	4
Pillole agroalimentari	4

La conferenza stampa di lancio di CIBUS CONNECT è iniziata con l'indirizzo di saluto di **Gian Domenico Auricchio**, Presidente di Fiere di Parma, il quale ha sottolineato quanto CIBUS CONNECT sia oramai un appuntamento professionale allineato ai più alti standard dettati dalle esigenze del mercato mondiale. Il Presidente di Federalimentare, **Ivano Vacondio**, ha sottolineato come l'obiettivo dell'industria alimentare italiana sia quello di promuovere il modello del *Made in Italy* sui mercati esteri e l'annualizzazione di CIBUS garantisce continuità a un appuntamento divenuto vetrina fondamentale per dare massima visibilità alle nostre eccellenze alimentari. Sulla stessa linea il Direttore Generale dell'Ag

zienza ICE, **Roberto Luongo**, che ha anche enfatizzato il ruolo di CIBUS nello sviluppare i rapporti tra espositori e buyer internazionali. Infine, **Antonio Cellie**, CEO Fiere di Parma, ha ribadito come la piattaforma CIBUS sia oramai di riferimento per la distribuzione internazionale per incontrare, conoscere e selezionare i migliori fornitori del vero *Made in Italy*.

La formula smart di CIBUS CONNECT, organizzata negli anni dispari, ha raddoppiato il numero di espositori e di metri quadri rispetto alla prima edizione del 2017. Attesi circa tremila **buyer** dall'estero (da Stati Uniti, Asia ed Europa) e più di dieci mila **visitatori professionali**. La coincidenza di date con **Vinitaly** (Verona, 7-10 aprile 2019) non è lasciata al caso, ma offrirà un'occasione unica e completa ai visitatori professionali, che potranno apprezzare le due Fiere leader del settore *food & beverage Made in Italy*.

La piattaforma CIBUS, organizzata da Fiere di Parma con Federalimentare e in collaborazione con l'Ag

zienza ICE, si conferma la più importante manifestazione fieristica agroalimentare, dedicata esclusivamente ai prodotti *authentic Italian*. CIBUS CONNECT non è solamente esposizione di prodotti, show cooking e luogo ideale per incontri commerciali, ma anche momento di riflessione sull'intero comparto agroalimentare. Ricco il programma di convegni organizzati nelle due giornate (maggiori dettagli consultare il [sito](#) di CIBUS CONNECT). Il convegno di apertura della manifestazione, previsto nella mattinata del 10 aprile, sarà l'occasione per presentare uno studio di **ISMEA** sui **fattori critici di successo delle aziende agroalimentari del Mezzogiorno**. Inoltre, i visitatori avranno anche la possibilità di partecipare al fuori Salone "Cibus Off", promosso dalla città di Parma dal 6 al 14 aprile 2019: protagonisti di tale iniziativa saranno le eccellenze enogastronomiche di Parma.



Download

Cartella stampa
26 febbraio 2019

Il Progetto Europeo ESCAPE e la piattaforma di apprendimento online in materia di export e mercati esteri



Si avvia verso la conclusione il Progetto Europeo **ESCAPE** (*Enhancing Sales Capacity for Agrifood Products*), di cui Federalimentare Servizi è partner. Cofinanziato dalla Commissione Europea nel quadro del **Programma Erasmus +**, il Progetto è iniziato nel 2016 e ha visto il coinvolgimento di partner italiani (**Federalimentare** e l'**Università degli Studi di Torino**), francesi (**ANIA** e **ISARA**) e olandesi (**Università di Wageningen**).

L'aspetto innovativo di ESCAPE è la realizzazione di un programma, basato sul concetto di *flipped classroom*, che attraverso una altrettanto **innovativa piattaforma online** vuole dotare i tecnologi alimentari di competenze relative alle vendite, all'export e alla **conoscenza dei mercati esteri**. Il corso è stato sperimentato da circa sessanta studenti provenienti dalle Università partner, che hanno avuto anche la possibilità di entrare nel vivo delle attività aziendali, attraverso una sessione pratica organizzata durante la scorsa edizione della fiera **SIAL** (Parigi, 21-25 ottobre 2018). Nei giorni della manifestazione, gli studenti hanno infatti affiancato gli imprenditori che avevano aderito al progetto, svolgendo per loro specifici task, relativi ad esempio all'introduzione su determinati mercati di particolari prodotti agroalimentari: l'attività svolta è stata valutata in maniera estremamente positiva sia dalle Aziende sia dagli studenti partecipanti, come si può osservare in questo [video!](#)



Gli esiti del Progetto saranno presentati il prossimo **10 aprile a Parma**, in occasione di **CIBUS CONNECT**, con il workshop *Il Progetto ESCAPE: il valore aggiunto delle competenze in materia di export e mercati esteri nel settore agroalimentare*. Per maggiori informazioni sul [programma dell'evento](#) consultare il sito [CIBUS CONNECT 2019](#) oppure scrivere a sabbatini@federalimentare.it.

#IoRecupero: idee per prevenire lo spreco alimentare

"NEL MONDO VENGONO SPRECAE 1,3 MILIARDI DI TONNELLATE DI CIBO OGNI ANNO"

Lo scorso **5 febbraio** si è celebrata la **Giornata Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare**. Si tratta di un tema tutt'altro che banale, meritevole dell'attenzione di tutti noi: nel mondo vengono infatti sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo. Ciò significa che ogni anno **1/3 della produzione mondiale di cibo finisce nella spazzatura e solo in Italia, vengono sprecati oltre 12 miliardi e mezzo di euro di cibo**. Dati preoccupanti che indicano quanto ancora possiamo, anzi dobbiamo fare! In qualità di leader del progetto **LIFE.Food.Waste.StandUp**, Federalimentare ha festeggiato, insieme agli altri partner (Federdistribuzione, BancoAlimentare, Unione Nazionale Consumatori) la Giornata di Prevenzione dello Spreco Alimentare promuovendo l'iniziativa **#IoRecupero**.

Tramite il **mondo dei social**, abbiamo chiesto di inviarci **suggerimenti e consigli per contrastare nella quotidianità lo spreco alimentare**. Tra le 10 idee che il Team di LIFE ha selezionato come le migliori proposte, gli utenti dei social hanno votato **3 idee vincenti**, pubblicate, poi, sul sito di LIFE come "Best Practices".

Per scoprire le **idee vincenti** [CLICCARE QUI!](#)



REINWASTE: Confagricoltura e Federalimentare incontrano il CRPA e UniMORE

Il 28 febbraio scorso, **Sepe-Confagricoltura** e **Federalimentare** hanno incontrato il **CRPA** (Centro Ricerche Produzioni Animali) e l'**Università di Modena e Reggio Emilia**, i due enti selezionati per la realizzazione delle Azioni Pilota del Progetto Europeo **REINWASTE**.

L'incontro si è svolto al **Tecnopolo di Reggio Emilia**, uno dei dieci Tecnopoli della Rete Alta Tecnologia dell'Emilia-Romagna ed è stata l'occasione per fare il punto della situazione sui progressi raggiunti con il Progetto. Inoltre, CRPA e UniMORE hanno descritto le modalità attraverso le quali intendono **attuare le Azioni Pilota**: dalla selezione delle Aziende agroalimentari idonee a prendere parte alle attività, alla metodologia che utilizzeranno per l'elaborazione del piano di fattibilità per consentire a ciascuna realtà produttiva di avviare il percorso verso la riduzione a zero di rifiuti non organici nel **settore lattiero-caseario**.

Per ulteriori informazioni, consultare il [sito del progetto](#) oppure la [sezione dedicata sul sito Federalimentare](#).



Remanufacture the food supply chain by testing INNOvative solutions for zero inorganic WASTE

COMPETENZE EUROPEE PER AZIENDE CHE ESPORTANO: il lavoro certificato nell'export alimentare

Si è tenuto lo scorso 5 marzo, presso la prestigiosa sede dell'Accademia dei Georgofili a Firenze, il Convegno "*Competenze europee per aziende che esportano. Il lavoro certificato nell'export alimentare*". Nel corso del Convegno, organizzato dal **Comitato Tecnico Permanente dell'Industria Alimentare (Federalimentare, Fai CISL, Flai CGIL, Uila UIL)**, unitamente a **Fondimpresa**, sono stati presentati gli esiti di **otto Piani formativi** finanziati dalla prima scadenza dell'Avviso 4/2017 "Competitività" di Fondimpresa - annualità 2018/19, le cui attività hanno coinvolto 468 aziende dislocate in 15 Regioni e 2.465 lavoratori (1.496 operai, 970 impiegati, 34 quadri), per complessive 15.403 ore di formazione, con un impegno finanziario di 3,56 milioni di euro.

Per Federalimentare è intervenuto il **Vicepresidente Silvio Ferrari**, ribadendo come le politiche attive del lavoro - e la formazione in primis - giochino un ruolo determinante per favorire l'incontro tra domanda e offerta di lavoro qualificato e rendere le imprese più competitive sui mercati internazionali. Tra gli altri interventi segnaliamo quelli di **Antonino Laspina** e **Anna Flavia Pascarelli**, rispettivamente Direttore Ufficio Coordinamento Marketing e Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini dell'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane - ICE e quello di **Michela Bastianelli**, responsabile del coordinamento EQF Italia per ANPAL. Ha concluso i lavori del Convegno **Bruno Scutto**, Presidente di Fondimpresa, il quale ha annunciato le due novità che Fondimpresa ha intenzione di sperimentare nel prossimo futuro: da un lato il superamento degli Avvisi generalisti a vantaggio di una maggiore specificità per meglio finalizzare la formazione alle peculiarità dei diversi settori merceologici; dall'altro incentivare l'utilizzo della formazione a distanza (FAD), la cui maggiore efficacia è resa oggi possibile dalle nuove tecnologie informatiche, abbandonando gradualmente il tradizionale insegnamento frontale in aula.



Angolo
Start Up!

Rivoluzionare i modelli di business per competere sui mercati moderni

AGRI
NETWORKING
TOOLS



® A fronte di mercati agroalimentari che continuano ad offrire crescenti opportunità sia per il costante aumento del benessere mondiale, sia per il contestuale abbattimento delle barriere tariffarie che per la sempre più pervasiva tecnologia (Internet ed e-commerce), l'accesso a questi mercati è stato ed è ancora estremamente selettivo: la forte concentrazione industriale in quasi tutti i mercati, ha

comportato la necessità, per i piccoli e piccolissimi imprenditori, di affidarsi alla mediazione articolandosi in filiere oggi obsolete. Allargare il proprio mercato reale, raggiungendo direttamente la propria controparte commerciale (disintermediazione), attraverso processi più efficienti è il bisogno non più latente di ogni imprenditore che voglia crescere nel proprio business. In altre parole, c'è bisogno di **rivoluzionare il proprio modello di business** superando modelli ed architetture non più attuali.

La “**Piazza mercato**” on-line di **Agri Networking Tools** è lo strumento ideale per supportare questa rivoluzione; è il luogo dove **Domanda e Offerta liberamente si incontrano**, negoziano e contrattano lo scambio di materie prime, semi-lavorati e prodotti finiti. Un “sistema aperto” che mette in diretta comunicazione con tutti gli altri utenti, superando i limiti del “telefono/fax”, dove è più facile cogliere le opportunità, attraverso cui declinare ogni strategia commerciale e che riesce a misurare in tempo reale la quotazione dei vari prodotti ritornando al mercato la fondamentale trasparenza che oggi manca.

Rimane uno strumento il cui uso è subordinato alla ridefinizione, in capo ad ogni impresa, del proprio modello di business e la cui utilità, a regime, saprà premiare quegli imprenditori che dimostreranno coraggio nella modernizzazione dei propri processi commerciali.

Per maggiori informazioni scrivere a: piermarocchi@ant-program.com.

Pillole Agroalimentari

Il 2018 ha confermato con crescente fatica i profili di crescita che si erano affacciati nel corso dell'anno, con un +1,1% sul 2017. La **produzione industriale** 2018 del Paese ha chiuso con un +0,8%. Si sottolinea che la produzione alimentare 2018 ha superato di appena 0,4 punti il livello raggiunto nel 2007, ultimo anno pre-crisi. Il fatturato del 2018 dell'industria alimentare ha raggiunto i 140 miliardi di euro: è stata perciò registrata una crescita del +2% sui 137 miliardi del 2017.

L'**export** 2018 dell'industria alimentare ha raggiunto i **33,2 miliardi di euro**, con un +3,4% sull'anno precedente. A livello di sbocchi, il consuntivo annuale evidenzia punte espansive vistose, messe a segno da molti mercati emergenti come: Egitto (+46,7%), Ucraina (+40,9%), Lettonia (+27,1%), Nigeria (+20,1%), Filippine (+24,9%), Bulgaria (+26,3%), Nuova Zelanda (+20,9%) e Vietnam (+24,8%).

L'**import** 2018 ha chiuso a una quota di circa 21,8 miliardi, con un calo del -1,5% sull'anno precedente. Ne deriva un saldo attivo di 11,3 miliardi, in aumento del +14,1% su quello del 2017 (9,9 miliardi).

I **consumi alimentari** 2018 hanno confermato una perdurante stagnazione, con variazioni a consuntivo del +0,6% in valore e del 0,5% in volume.

Le **previsioni 2019** dell'industria alimentare sono intonate a grande cautela. Nel mercato interno la fiducia rimane modesta. La forte frenata del PIL emersa in chiusura 2018, che si protrarrà per almeno tutto il primo semestre 2019, non consentirà di uscire dalla stagnazione. Il PIL 2019 si muoverà con una dinamica prossima allo zero.

L'**export**, in assenza di forti turbative internazionali, dovrebbe confermare sostanzialmente il trend 2018, per posizionarsi di nuovo su un passo attorno al +3%. Spinte aggiuntive potrebbero venire dalla soluzione del **contenzioso commerciale USA-Cina** e dal conseguente rasserenamento del clima internazionale. Mentre raffreddamenti potrebbero legarsi agli esiti della **Brexit** e alla situazione specifica del mercato del Regno Unito, quarto sbocco del settore.



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



Dal 1983 **Federalimentare rappresenta, tutela e promuove l'Industria italiana degli Alimenti e delle Bevande**, secondo settore manifatturiero che, con un fatturato annuo di oltre 132 miliardi di euro, contribuisce per l'8% al PIL nazionale.

A Federalimentare aderiscono le Associazioni **nazionali di categoria dell'Industria Alimentare**, che associano quasi 7.000 imprese produttive con oltre 9 addetti, distribuite sull'intero territorio nazionale.

Impegnata al fianco delle Istituzioni, la Federazione promuove un **modello alimentare** basato sui requisiti di **sicurezza** e di **qualità**, orientando le capacità imprenditoriali a cogliere le migliori opportunità di business in Italia e all'estero, per portare sulle tavole del mondo i valori chiave della cultura gastronomica italiana, preservando dalle imitazioni e dalle contraffazioni le eccellenze alimentari *Made in Italy*.

Attenta alle esigenze delle Imprese, Federalimentare favorisce la **crescita economica e sociale collettiva**, la **ricerca** e l'**innovazione**, nel pieno **rispetto della tradizione**, rispondendo alle nuove esigenze dei consumatori e all'evoluzione del mercato.

Federalimentare è **consapevole** e **orgogliosa** di rappresentare il comparto trainante per l'economia del Paese, al centro della principale filiera economica nazionale e dell'Unione Europea.



Presidente

Ivano Vacondio

Direttore

Nicola Calzolaro

Vice Presidenti

Silvio Ferrari

Nicola Levoni

Paolo Mascarino

Paolo Zanetti

Consigliere Incaricato

Vittorio Cino

Consiglieri Elettivi

Michele Cason

Annibale Pancrazio

Presidente Giovani Imprenditori

Alessandro Squeri

Contatti

Viale Pasteur, 10
00144 ROMA

Tel.: 06 5903534 Fax: 06 5903342

E-mail: segreteria@federalimentare.it