

# informa ALIMENTARE

NEWSLETTER DI INFORMAZIONE A CURA DI  
FEDERALIMENTARE

## LA XX EDIZIONE DI CIBUS RINVIATA A MAGGIO 2021

ANNO XVII  
NUMERO 2

MAGGIO 2020

### SOMMARIO:

LA XX EDIZIONE DI CIBUS RINVIATA A MAGGIO 2021	1
FEDERALIMENTARE E BANCO ALIMENTARE INSIEME PER GLI INDIGENTI	2
FARM TO FORK	2
IL PROGETTO ICCEE	3
IL PROGETTO ASKFOOD	4
PILLOLE AGROALIMENTARI	4

 **CIBUS**  
20° SALONE INTERNAZIONALE  
DELL'ALIMENTAZIONE  
**PARMA**  
**4/7MAGGIO 2021**

Fiere di Parma e Federalimentare, di concerto con l'Agenzia ICE e le aziende della filiera agroalimentare hanno deciso di riprogrammare la XX edizione del **Salone Internazionale dell'Alimentazione CIBUS** al prossimo anno, dal 4 al 7 maggio 2021.

Tale decisione deriva dall'oggettiva impossibilità, a causa delle ripercussioni della pandemia da Covid-19, di garantire nel mese di settembre gli standard qualitativi e quantitativi di incoming, soprattutto estero. CIBUS rappresenta per la community internazionale l'evento di riferimento per la promozione dell'*"Authentic Italian food&beverage"* e per tale ragione non era ipotizzabile una edizione ridotta di CIBUS.

Per intensificare le attività di promozione in attesa della prossima edizione di CIBUS, Federalimentare e Fiere di Parma hanno predisposto My Business Cibus, una piattaforma digitale innovativa (attiva online dal 12 marzo scorso) che consentirà agli operatori commerciali di conoscere i 200mila prodotti Made in Italy, già pubblicati sui relativi siti web aziendali, dei 3mila espositori di CIBUS.



**mybiz**

Fiere di Parma e Federalimentare hanno inoltre annunciato il **CIBUS FORUM – FOOD & BEVERAGE E COVID: dalla transizione alla trasformazione**, che si terrà a Parma i prossimi 2 e 3 settembre 2020. Operatori del settore, esperti italiani e internazionali si incontreranno per un confronto sugli scenari futuri post-Covid. L'evento, sia fisico sia digitale, sarà inoltre trasmesso in diretta streaming; si svolgerà nel quartiere fieristico di Parma, in un padiglione appositamente modulato e strutturato per accogliere ospiti e relatori in maniera sicura, nel pieno rispetto dei più avanzati standard *safe&security*.

Visita [MyBusinessCibus!](#)



[Scarica il comunicato stampa](#)

## FEDERALIMENTARE E FONDAZIONE BANCO ALIMENTARE ONLUS INSIEME PER GLI INDIGENTI

Per aiutare i più bisognosi in occasione del periodo di Pasqua segnato dall'emergenza di Coronavirus, **Federalimentare** e **Fondazione Banco Alimentare** O hanno confermato la loro lunga collaborazione con una nuova iniziativa, per fronteggiare la pandemia e aiutare gli indigenti. Moltissime le Aziende collegate a Federalimentare che, oltre ai contributi già erogati autonomamente, hanno deciso di donare prodotti alimentari ai più bisognosi che soffrono le difficoltà estreme conseguenti al Covid-19.

Pasta, olio, legumi, formaggi, tonno, carne in scatola, derivati del pomodoro, prodotti per la prima colazione e per l'infanzia: oltre **100 tonnellate di cibo** donate per fornire aiuto concreto ai cittadini che hanno difficoltà ad accedere ai beni di prima necessità. Un gesto concreto di solidarietà per fronteggiare l'attuale crisi sociale, aiutare il Paese e chi ne ha bisogno.



## L'EUROPA LANCIA LA SUA STRATEGIA PER IL SETTORE AGRIFOOD

Il 20 maggio la Commissione Europea ha presentato la sua strategia **“Farm To Fork”** un'iniziativa che punta ad attuare una profonda trasformazione dei sistemi alimentari in tutto il mondo e a rendere il sistema alimentare europeo lo standard di riferimento per la sostenibilità. La strategia si inserisce nel più ampio quadro del Piano sul *Green Deal* ed è parte integrante dell'ambiziosa risposta alle sfide dei cambiamenti climatici che impattano anche sulla filiera alimentare. **Le azioni chiave della strategia** sono rivolte a: rendere l'impatto ambientale della produzione alimentare neutro o positivo; contribuire a mitigare i cambiamenti climatici; invertire la perdita di biodiversità; garantire la sicurezza alimentare, l'alimentazione e la salute pubblica, assicurando che tutti abbiano accesso ad alimenti sufficienti, sicuri, nutrienti e sostenibili; preservare l'accessibilità economica degli alimenti generando nel contempo rendimenti economici più equi, promuovendo la competitività del settore delle forniture dell'UE e promuovendo il commercio equo.

Come affermato dal Presidente Ivano Vacondio in un comunicato stampa, Federalimentare appoggia questo progetto ambizioso che dovrebbe consentire all'intera filiera agroalimentare europea un'elevazione dei propri standard produttivi in termini di qualità e sostenibilità. Tuttavia, ad un'attenta lettura del testo ci sono **diversi aspetti che preoccupano**. Innanzitutto, fa notare Vacondio, il fatto che rimangano una serie di impegni per le imprese del settore – come quelli sul packaging - che mal si conciliano col particolare momento che stiamo vivendo e dove il primario obiettivo di qualunque politica dovrebbe essere quello di aiutare le imprese della filiera agroalimentare, in particolare le più piccole, a riprendere slancio dopo la crisi sanitaria, sociale ed economica dovuta alla pandemia da Covid-19.

Preoccupa poi l'inclusione di una serie di **elementi nutrizionali poco pertinenti con la sostenibilità e potenzialmente dannosi per l'industria alimentare italiana** come ad esempio l'apertura ai profili nutrizionali, argomento controverso dal punto di vista scientifico, che se inserito – come sembra dalla strategia – nella discussione sull'etichettatura nutrizionale fronte pacco (FOP) potrebbe favorire quei sistemi valutativi, come ad esempio il Nutriscore, che condizionano impropriamente le scelte dei consumatori e penalizzano i prodotti tipici della dieta mediterranea. Forti riserve anche sul proposito di imporre la riformulazione obbligatoria dei prodotti attraverso la fissazione di limiti al contenuto di determinati nutrienti che segnerebbe la fine per una serie di prodotti italiani di alta qualità che per tipologia o per tradizione non possono essere riformulati.

Il tutto – conclude il Presidente Vacondio - senza un vero beneficio per i consumatori, dato che è **l'assunzione eccessiva di nutrienti nella dieta generale ad essere potenzialmente nociva per la salute, non certo i singoli prodotti**. In conclusione la strategia, perché possa essere davvero foriera di benefici per tutti gli attori della filiera e portare l'agognato cambiamento in ottica sostenibile, ha bisogno che sia garantito che le misure legislative e non che ne discenderanno vengano discusse attentamente e coinvolgendo il maggior numero di soggetti interessati, con l'auspicio di arrivare ad un piano di implementazione ragionato che eviti logiche discriminatorie a scapito della varietà della dieta mediterranea.

## ICCEE: IL PROGETTO EUROPEO SULL'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO NELLA CATENA DEL FREDDO ALIMENTARE



Il progetto europeo **ICCEE**, di cui Federalimentare è partner, ha elaborato un sondaggio per indagare gli aspetti da migliorare per l'efficienza energetica nella catena del freddo alimentare. L'indagine, la cui compilazione **ONLINE** richiede solo pochi

minuti, è rivolta ai referenti aziendali che si occupano di queste tematiche ed è stata realizzata per comprendere meglio le necessità delle aziende al fine di delineare un progetto puntuale in grado di facilitare, implementare ed accelerare gli investimenti nel settore.

Il partenariato di ICCEE, coordinato dall'**Università di Brescia**, è composto da **13 partner** provenienti da 9 diversi paesi europei (Belgio, Francia, Germania, Grecia, Italia, Lettonia, Olanda, Romania e Spagna) e intende facilitare l'adozione di misure di efficienza energetica, a seguito di specifici audit energetici, per le PMI operanti nella catena del freddo alimentare.



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI BRESCIA



Per essere sempre informato sulle attività di ICCEE visita il sito [www.iccee.eu](http://www.iccee.eu) e la pagina [Twitter](#) del Progetto.

## IL PROGETTO EUROPEO ASKFOOD



Procedono le attività del progetto europeo **ASKFOOD**, di cui Federalimentare è partner: nato nel 2018 nell'ambito del programma Erasmus+ Knowledge Alliance, il consorzio è composto da 12 partner europei, sapientemente guidati dalla Prof.ssa Paola Pittia dell'Università di Teramo. Obiettivo di ASKFOOD è creare una piattaforma permanente per consentire il dialogo tra Università e settore agroalimentare, colmando l'attuale divario tra offerta formativa ed effettive necessità del mercato e favorendo una sinergia stabile tra mondo accademico e mondo industriale.

Alcuni degli strumenti che il progetto intende realizzare sono già disponibili online, come ad esempio il **Forecast Aggregator**, ovvero una biblioteca interattiva dove le otto forze innovative (*Technology, Economics, Market habits, Policy and Regulatory framework, Environment, Science, Transformative Industry and Social dynamics*) identificate da ASKFOOD sono analizzate e descritte come i driver che modelleranno lo scenario competitivo dei prossimi anni. Attraverso il **Forecast Aggregator** si vogliono dunque anticipare le nuove competenze e i nuovi profili professionali propri dell'industria alimentare e dei settori affini. Un altro *tool* elaborato dal Progetto ASKFOOD è lo **Smart Atlas**, ovvero un sistema per incrementare le conoscenze e competenze professionali relative al settore alimentare, tramite la condivisione di otto diverse tipologie di risorse: MOOCs, centri di formazione, risultati di progetti europei, centri di ricerca, programmi di accelerazione, piattaforme di crowdfunding e crowdsourcing, Start Up e Marketplace di Innovazione. ASKFOOD ha inoltre ideato il **Reversed Incubator** per consentire a studenti, insegnanti e professionisti di migliorare le competenze orientate al settore industriale. Obiettivo del Reversed Incubator è promuovere allo stesso tempo l'integrazione di abilità scientifiche e tecnologiche nel settore industriale, investendo in un ecosistema aperto per connettere talenti, idee e iniziative imprenditoriali. Nei prossimi mesi, il consorzio sarà impegnato nella realizzazione di altri strumenti innovativi: **Training Gap Identifier, Innovative Training Activities, Pemanent Observatory** e **Digital Business & Training Ecosystem**.

Per essere sempre aggiornato sulle attività di ASKFOOD, visita il sito [www.askfood.eu](http://www.askfood.eu) e i canali social del progetto [FACEBOOK](#), [TWITTER](#) e [LinkedIn](#).

## PILLOLE AGROALIMENTARI

Le anticipazioni del **commercio estero** dello scorso marzo e del primo trimestre dell'anno diffuse recentemente dall'ISTAT registrano una flessione a marzo 2020 su base annua dell'export complessivo del Paese di -13,5%; tale dato è stato determinato dal forte calo delle vendite sia verso l'area extra UE (-14,7%) sia verso l'area UE (-12,2%). Anche le importazioni sono drasticamente diminuite (-18,1%) da entrambi i mercati: extra UE -21,7%, UE (-15,5%).

L'export dell'industria alimentare non accusa ancora, nel mese di marzo, il colpo conseguente alla chiusura **di molte attività e soprattutto del canale Ho.Re.Ca. sui mercati esteri**. Il ritardo temporale dei contagi in occidente, rispetto a quanto avvenuto in Italia, rende il mese di marzo ancora una sorta di cuscinetto prima dell'impatto che emergerà a valere da aprile.

Lo straordinario passo con il quale il settore aveva avviato i trend dell'anno in corso ha subito un **doloroso shock a seguito della pandemia**: le prospettive lusinghiere e il salto di qualità che il settore stava configurando sui mercati esteri, a dispetto dei dazi americani e dell'embargo russo, hanno registrato una grave battuta di arresto .



# FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**informa**  
**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](mailto:segreteria@federalimentare.it)