



N. 3 / Parma, 25 ottobre 2022

## APERTO OGGI CIBUS TEC FORUM 2022

*Migliaia i visitatori nazionali e internazionali - 100 Top Buyers da 16 Paesi\* - conferenze internazionali: oltre 50 speaker presenti per discutere di Digitalizzazione, Sostenibilità, Sicurezza alimentare, Ingredienti innovativi - Successo dell'area dedicata alle migliori startup del settore Food Tec.*



(Parma, 25 ottobre 2022) - Si è aperta oggi a Parma la prima edizione di **Cibus Tec Forum**, la mostra-evento dedicata alle tendenze future delle tecnologie per il food&beverage e il packaging, organizzata da Koeln Parma Exhibitions, dal 2016 joint venture tra Fiere di Parma e Koelnmesse. **Centocinquanta le aziende espositrici** tra partner tecnologici, innovatori e startup da 12 nazioni in rappresentanza di tutte le fiere tecnologiche per l'industria alimentare e delle bevande. Grande interesse ha suscitato l'**area startup, organizzata in collaborazione con Le Village by CA Parma e Agenzia ICE**, in cui alcune aziende hanno presentato le loro soluzioni creative e tecnologicamente avanzate.

La prima giornata di Cibus Tec Forum ha visto la presenza di circa 100 buyer internazionali selezionati tra i più rilevanti produttori alimentari di 16 Paesi, che partecipano grazie ad un programma di incoming organizzato anche grazie alla collaborazione con Agenzia ICE.

**Antonio Cellie, Amministratore Delegato di Koeln Parma Exhibitions**, ha dichiarato: *“Parma e gli appuntamenti Cibus Tec Forum e Cibus Tec costituiscono il centro nevralgico dell'innovazione tecnologica per il settore Food Tec: la nostra Regione è un punto di riferimento a livello globale sul food di qualità e sicuro e sulle tecnologie per il food processing & packaging. Il sistema regionale, che ingloba un mix strategico di industrie alimentari,*

**Cibus Tec Forum**  
**25.10.-26.10.2022**  
[www.cibustecforum.it](http://www.cibustecforum.it)

Contatti Stampa:

**Chiara Venuleo**

Mob.

+39 340 7773887

E-mail

[chiara.venuleo@faniniufficiostampa.com](mailto:chiara.venuleo@faniniufficiostampa.com)

Koeln Parma Exhibitions Srl  
Viale delle Esposizioni 393a  
43126 Parma (PR)  
Italia

Presidente:  
Thomas Rosolia

Amministratore Delegato:  
Antonio Cellie



*partner tecnologici, università, EFSA, ARter, per citarne alcuni, è un prezioso unicum. In questo progetto, imprescindibili sono stati il supporto e la collaborazione di Agenzia ICE, di Regione Emilia-Romagna e degli sponsor che ci hanno sostenuto: Biomerieux - Cft Group - Generon - Csf Inox Group - Smart Packaging Hub: a tutti loro va il nostro grazie”.*

Pagina  
2/5

Sono stati due i convegni internazionali e sette i workshop tenutosi nel corso della prima giornata di Cibus Tec Forum.

**Thomas Rosolia, Presidente di KPE e CEO Koelnmesse Italia**, ha inaugurato il primo convegno della giornata: *“Grazie alla joint-venture con Fiere di Parma abbiamo sviluppato questo nuovo format fieristico che prevede, oltre alla parte espositiva, anche una parte convegnistica molto forte, con relatori internazionali di spessore. Sarebbe interessante portare all'estero questa formula, che si sta dimostrando efficace, per promuovere il Made in Italy delle tecnologie alimentari in altri mercati dove anche Koelnmesse è forte, come quello asiatico e sudamericano”.*

Il settore delle tecnologie food & beverage coglie le sfide della tecnologia 4.0, della robotica, dell'intelligenza artificiale, della blockchain e dell'innovazione per generare valore aggiunto lungo tutta la filiera e accrescere i livelli di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Di questo si è parlato al convegno *“Processing e packaging tra digitalizzazione e sostenibilità”*, al quale sono intervenuti: **Maria Pavesi, Ricercatrice dell'Osservatorio Smart AgriFood del Politecnico di Milano e dell'Università di Brescia**, **Elena Torrieri, Professoressa dell'Università degli Studi di Napoli Federico II**, **Valentina Carlini, Area Politiche Industriali di Confindustria**, **Alessandro Turatti, Direttore Business Development di Gulftech Group**, **Luca Bolognini, Direttore della divisione Digital Engineering and Innovation di aizoOn ed esperto in Digital Food Ecosystem**, **Laura Maria Boschis, CEO Trustech ed esperta in Digital Food Ecosystem**.

**Maria Pavesi** ha dichiarato che *“le imprese della trasformazione alimentare sono aperte all'innovazione e alla sperimentazione di soluzioni 4.0, anche se ancora spesso legate a tecnologie di base. Delle 135 imprese analizzate, circa l'87% applica o sperimenta almeno una tecnologia digitale, principalmente nei processi distributivi e produttivi, fra le quali spiccano i software di gestione dei fornitori e del magazzino (75%) e i dispositivi portatili (57%)”.*

A seguito del convegno si è poi svolta una tavola rotonda che ha visto



protagonisti in un interessante confronto **Antonello Ercole**, **Direttore Produzione ICAM Cioccolato**, **Chiara Faenza**, **Responsabile sostenibilità e innovazione valori di Coop Italia** e **Luca Belletti**, **Preparation and Thermal Process Manager di CFT**.

Pagina  
3/5

Nel pomeriggio, è stata la volta del convegno *“Innovazioni e Tendenze della Sicurezza Alimentare”*, in cui si è affrontato un tema prioritario per il settore alimentare: come la sicurezza e la qualità vengono e verranno gestite, studiate e garantite dai produttori, dalla Gdo e dalle autorità in un contesto in continuo cambiamento. Ne hanno parlato le organizzazioni internazionali di riferimento, unitamente ad alcuni dei principali attori dell’industria alimentare e tecnologica. Sono intervenuti **Vincenzo Colla**, **Assessore allo Sviluppo economico e green economy, lavoro, formazione della Regione Emilia-Romagna**, **Sandra Gallina**, **Direttrice Generale Salute e Sicurezza Alimentare (SANTE) della Commissione Europea**, **Matthew Ramon**, **Team leader Strategic Engagement, Engagement and External Relations unit dell’European Food Safety Authority (EFSA)**, **Ritu Nalubola**, **Direttrice del U.S. Food & Drug Administration (FDA) Ufficio Europeo** ed **Erica Sheward**, **Direttrice di Global Food Safety Initiative (GFSI)**.

In particolare, nel suo intervento, **Matthew Ramon** ha ribadito l’importanza di *“una stretta cooperazione all’interno dell’ecosistema della sicurezza alimentare, unica via da seguire per un’efficace protezione della salute dei consumatori”*. Anche per **Ritu Nalubola** la collaborazione tra i vari attori del sistema e, in particolare, con le autorità di regolamentazione mondiali, è cruciale, e ha dichiarato che *“la FDA sfrutta i nuovi strumenti e le ultime tecnologie per i dati per creare un sistema alimentare più sicuro, più digitale e tracciabile. Il sequenziamento dell’intero genoma, attraverso la rete Genome Trakr, è uno di questi strumenti entusiasmanti per ottenere risposte più rapide alle epidemie di origine alimentare”*.

A seguire, si è svolta la consueta **Tavola Rotonda** tra i rappresentanti di alcune industrie alimentari e i partner tecnologici. Hanno parlato: **Tito Polimeni**, **Direttore Sales & Marketing di Poli.com**, **Silver Giorgini**, **Direttore Qualità e Innovazione Prodotti di Orogel**, **Guillaume Dancoisne**, **EMEA Business Development Manager, Predictive Diagnostics di Biomerieux** e **Nicola Bortoletto**, **Sales and Marketing Manager di Generon**.

Numerosi gli argomenti affrontati nei **workshop tematici** odierni: dall’innovazione logistica nell’industria alimentare e nella distribuzione alla sostenibilità e tendenze nell’industria dei succhi; dalle novità nell’industria



del packaging ai nuovi trend salutistici alle strategie possibili per una Supply chain proattiva. Inoltre, Federalimentare ha presentato il suo Report Sostenibilità e Werma, azienda specialista nei segnalatori ottici e acustici, ha presentato i suoi prodotti innovativi.

Pagina  
4/5

\* Emirati Arabi, Turchia, Spagna, Slovenia, Grecia, Egitto, Croazia, Ungheria, Bulgaria, Algeria, Albania, Romania, Marocco, Macedonia del Nord.

---

### **Koelnmesse - Fiere di settore per le tecnologie per l'industria alimentare**

Koelnmesse è leader internazionale nell'organizzazione di fiere nel settore della lavorazione di generi alimentari e bevande. Anuga FoodTec e ProSweets Cologne sono leader mondiali consolidati con sede a Colonia. Inoltre Koelnmesse propone numerose fiere Foodtec dedicate a varie tematiche e contenuti in importanti mercati di tutto il mondo, come per esempio India, Italia e Colombia. Con queste attività a livello globale Koelnmesse offre ai propri clienti eventi su misura e fiere nazionali di riferimento in vari mercati, per un business sostenibile e internazionale. Koelnmesse è in prima linea anche nel settore alimentare con Anuga e ISM, eventi leader a livello globale, e il suo network mondiale di eventi satellite.

Ulteriori informazioni disponibili su: [www.anugafoodtec.com/trade-fair/industry-trade-fairs](http://www.anugafoodtec.com/trade-fair/industry-trade-fairs)

### **Fiere di Parma**

Un quartiere fieristico di quattrocentomila metri quadrati al centro dei poli della grande attività produttiva del Nord e del Centro Italia: questa la carta d'identità di Fiere di Parma, una realtà che all'interno del panorama fieristico italiano si propone come partner per le aziende che intendano vedere realizzate le proprie aspirazioni coniugando tradizione ed innovazione. Dal felice connubio tra competenze fieristiche ed idee imprenditoriali sono nate manifestazioni leader come Cibus, che negli anni ha sostenuto e valorizzato l'industria alimentare italiana nel mondo; Cibus Tec, vetrina privilegiata della meccanica e dell'impiantistica alimentare; Mercanteinfiera e Gotha, geniali intuizioni, che negli anni hanno saputo dare dignità e dimensione professionale al comparto dell'antiquariato inaugurando mode e varando stili di vita, oltre che inventare modernariato e vintage.

### **I prossimi eventi:**

Cibus Tec Forum, Parma, Italia, 25.-26.10.2022

Prosweets Cologne, Colonia, Germania 23.-25.04.2023

Cibus Tec, Parma, Italia, 24.-27.10.2023

Andina Pack, Bogotà, Colombia, 07.-10.11.2023

Anuga FoodTec, Cologne, Germany, 19.-22.03.2024

**Nota per le redazioni:**



Loghi di Cibus Tec Forum sono disponibili nella sezione “Press” del sito  
[www.cibustecforum.it](http://www.cibustecforum.it)

Pagina  
5/5

**Cibus Tec Forum su LinkedIn:**

<https://www.linkedin.com/showcase/cibus-tec>

**Cibus Tec Forum su Twitter:**

<https://twitter.com/CibusTec>

---

**Contatti Stampa:**

Ufficio stampa: [press@cibustec.com](mailto:press@cibustec.com)

**Chiara Venuleo**

Mob. +39 340 7773887

[chiara.venuleo@faniniufficiostampa.com](mailto:chiara.venuleo@faniniufficiostampa.com)

\*\*\*\*