Parma

Cibus Tec al via

Innovazione ed export sostengono la filiera

Mosconi (Fiere di Parma): «Continua la crescita» Ferrari (Upi): «Le nostre imprese sono resilienti»

Interviste e foto
Inquadra il QR per vedere altre foto della manifestazione e le video-interviste a Fabio Bettio, direttore di Cibus Tec, Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma, Thomas Rosolia, presidente di Koeln Parma Exhibitions, Michele Guerra, sindaco di Parma, e Matteo Ferrari, presidente Upi.

Macchinari con bracci meccanici in azione, impianti in mostra, enormi caldaie a vapore industriali, sofisticati sistemi per analisi di laboratorio che agitano liquidi e sfornano dati. Il cuore dell'innovazione industriale si mette in mostra a Cibus Tec, nei padiglioni delle Fiere di Parma fino a venerdì. Un'edizione definita da record per i numeri in decisa crescita: 1.300 aziende e brand da oltre 35 Paesi, più di 40mila operatori professionisti attesi, 3mila top buyer internazionali. L'impiantistica alimentare la fa da padrona ma i padiglioni ospitano anche il World Pasta Day (per la prima volta in fiera) e Labotec, salone dedicato ai laboratori di analisi.

Esportare competenze

Si parla di sviluppo dell'impiantistica e di filiera pasta nella cerimonia che inaugura Cibus Tec e World Pasta Day insieme. Dapprima un messaggio del vicepremier Antonio Tajani, letto dalla giornalista e presentatrice radio-tv Greta Mauro: «Cibus Tec e World Pasta Day raccontano due facce della stessa medaglia. Nel 2025 l'export italiano ha raggiunto il record di 643 miliardi di euro; nei primi otto mesi del 2026 è cresciuto del 5%. Il mio obiettivo resta raggiungere 700 miliardi di esportazioni entro il 2027. La difesa dei nostri prodotti è una priorità assoluta. La parola chiave è diversificazione: con il Piano per l'export puntiamo ai mercati a più alto potenziale, dall'Asia all'Africa, dal Golfo all'America Latina».

Fabrizio Lo Basso (vicedirettore generale per la promozione dell'Italia e l'internazionalizzazione del ministero degli Esteri) in sala aggiungerà che con il nostro agroalimentare «esportiamo qualità, sicurezza alimentare, autenticità». Lo Basso ricorda che, quando era ambasciatore in Sudan, per la Settimana della cucina italiana «ci inventammo l'affitto di centinaia di piccoli veicoli a tre ruote e portammo in giro la cucina povera». L'unione dei prodotti locali con la pasta - era il messaggio - poteva creare equilibri importanti per le persone.

Dal palco, Franco Mosconi sottolinea che la triennalità della fiera esalta ogni volta i salti della tecnologia. Mosconi richiama la crescita di Fiere di Parma, di cui è presidente: nel 2027 «da febbraio a dicembre organizzeremo 20 manifestazioni fieristiche, quasi tutte di proprietà. I filoni: food, meccanica, tempo libero». E sono possibili nuove acquisizioni. D'altronde, «il mondo delle fiere è un mercato con una forte concorrenza». L'anno prossimo tornerà Cibus a Parma (4-6 maggio), Cibus Tec nel 2029.



In un video-messaggio, il vicepresidente della Regione Vincenzo Colla elogia Cibus Tec e Parma come «hub di tecnologia globale» e ricorda l'impegno a favore dei giovani. Un tema caro anche alle Fiere: a Cibus Tec non mancano le aree «Talent Academy» e gli istituti di formazione (Cisita e Its Tech&Food).

Thomas Rosolia, presidente di Koelnmesse Italia e di Koeln Parma Exhibitions, rimarca che Cibus Tec «nasce a Parma ma parla al mondo e all'intera filiera. Sta diventando una fiera internazionale. È profondamente radicato nel sistema italiano della meccanica alimentare. Parma è un riferimento globale nell'innovazione del settore». La piattaforma nata dall'alleanza Parma-Colonia permette di consolidare le relazioni con i principali mercati. Come commenta a margine il direttore di Cibus Tec Fabio Bettio, non esportiamo solo macchinari ma le competenze, un forte know-how.

Focus anche sulla pasta con Margherita Mastromauro, presidente dei Pastai di Unione Italiana Food e Unafpa e Carl Zuanelli, presidente di Ipo (International Pasta Organization) e ceo di Nuovo, produttore di pasta fresca negli Stati Uniti. L'intervento è in inglese ma scandisce in italiano: la pasta è «un ponte che unisce, non un muro che divide». I consumatori sono molto interessati all'innovazione e alla provenienza dei prodotti. «Costruiamo il domani insieme - aggiunge -. Non bisogna scoraggiarsi, non perdere le speranze».

Le sfide dell'impiantistica

In effetti viviamo un periodo non facile per le imprese ma l'impiantistica è una filiera forte e sa reagire. Lo sottolinea l'ad di Fiere di Parma Antonio Cellie a margine dell'apertura e lo ribadisce Matteo Ferrari, presidente dell'Unione parmense degli industriali. «Il settore vale circa 3,2 miliardi di fatturato, con 471 aziende e un incremento dell'export importante (circa il 60% del fatturato) - spiega Ferrari -. Dalla rilevazione dei dati del territorio emerge che siamo resilienti: una forza del settore, per cui sono stati attivati meccanismi per attenuare le difficoltà del momento». Simone Squeri, capo consulta Upi dell'impiantistica alimentare (in fiera con l'azienda A Due Spa) è soddisfatto dell'inizio della fiera e fiducioso per la presenza internazionale, anche grazie al programma di incoming delle Fiere. «Nella seconda parte del 2026 si prevedeva una riduzione degli ordinativi - spiega -. Questo è un momento di attesa. Pesano i costi energetici, le tensioni internazionali, la pressione del mercato cinese e un po' di burocrazia legata alle normative Ue (soprattutto sulla cybersecurity e la gestione dei dati). Sono costi che le aziende extra-Ue non hanno». Il settore comunque affronta la situazione: per quanto riguarda l'export, i principali mercati sono l'America (da Nord a Sud) e in parte l'Asia, anche se la Cina sta sviluppando le proprie capacità di produzione.





Apertura
In alto, da sinistra Mosconi, Mastromauro, Zuanelli, Rosolia e Lo Basso. Qui sopra, foto di gruppo allo stand Upi (al centro il presidente Ferrari). A sinistra, la collettiva Gia, a destra una macchina in fiera.

Startup e innovazione

Se una delle chiavi per la resilienza è l'innovazione, le startup sono portabandiera delle idee per scrivere il futuro. Nell'area Startup accanto all'ingresso principale della fiera le proposte si moltiplicano. Alcuni esempi? Una giovane azienda del Lazio ha inventato un sistema che monitora la lievitazione della pasta e invia una notifica sul cellulare quando raggiunge il punto giusto. Un'innovazione rivolta a piccoli laboratori, ristoranti e pizzerie che non possono permettersi attrez-



Cisita Parma
Galilei-Bocchialini, premiata la 4ª C

Ieri a Cibus Tec la Talent Academy di Cisita Parma ha ospitato la prima premiazione di Food Future Challenge, un contest che ha coinvolto circa 200 studenti di 7 scuole secondarie di secondo grado. Per la categoria Food processing, la giuria ha premiato il progetto LycoOil della 4ª C del Isiss Galilei-Bocchialini. Gli studenti hanno ricevuto in omaggio uno zaino e un assegno di 700 euro per attività didattiche. A consegnare i premi, oltre alla referente per l'Orientamento di Cisita Parma Carlotta Petrolini, erano presenti i membri della Giuria Silvia Sassi, Marketing Manager and Sales Support di Navatta Group, Gianluca Simonelli, amministratore delegato di Raytec Vision e Fabio Tedeschi, Mechanical Food Engineering Manager di FBR Elpo. Completano la Giuria referenti di Cibus Tec, Cisita Parma, Upi e delle aziende Acr, A Due, Frigomeccanica, Imeta, Ing. Rossi, Omnia Technologies e Opem.

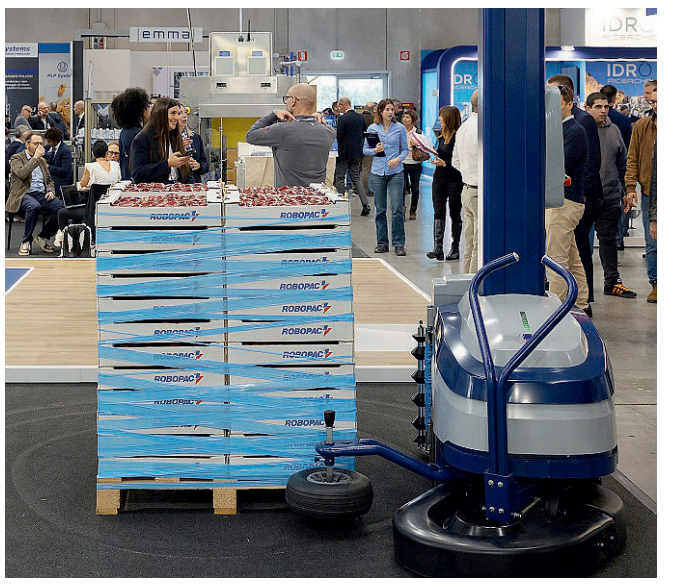




zature industriali. Sempre all'insegna della semplicità, una startup svizzera mette in mostra le sue lattine di cartone, come alternativa all'alluminio. Non manca chi punta sull'intelligenza artificiale. Una startup nata a Parma e sviluppatasi a Milano propone un software evoluto capace di monitorare le linee di produzione e individuare in modo veloce e preciso dove si è creato un intoppo. Che sia integrato nell'impianto o in mano a un manutentore, il sistema aiuta ad ottimizzare i tempi di intervento nel ciclo produttivo.

Andrea Violi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La prima volta della manifestazione in città

Il World Pasta Day a Parma: «È un prodotto globale Il primato italiano va difeso»

Due giorni di incontri fra istituzioni e imprese

Per la prima volta, la Giornata Mondiale della Pasta si tiene a Parma, una scelta dal forte valore simbolico e culturale. «Collocare il World Pasta Day all'interno di Cibus Tec - sottolinea Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food - rappresenta un traguardo per la nostra filiera e per il Made in Italy agroalimentare. Abbiamo voluto far convergere le celebrazioni globali dell'evento più atteso per la filiera della pasta nel cuore della Food Valley a Parma, creando per la prima volta un ponte diretto e strutturato tra l'eccellenza del prodotto, la tradizione gastronomica e l'altissima tecnologia industriale che lo rende possibile». La due giorni del World Pasta Day, alla 28esima edizione, propone incontri e approfondimenti: un evento nell'evento che porta all'interno di Cibus Tec l'intera filiera internazionale della pasta nel cuore dell'innovazione. Un appuntamento dedicato a produttori, aziende tecnologiche, istituzioni e operatori della filiera per discutere di grano duro, mercati, export e innovazione tecnologica, anticipato dall'Assemblea di Unafpa (Union of the Organizations of Manufacturers of Pasta Products in the EU) e Ipo (International Pasta Organisation).

Ieri, nell'incontro di apertura, sono state affrontate alcune tematiche chiave che toccano da vicino l'intera filiera. Obiettivo? Tracciare la rotta del futuro, anche grazie alle tecnologie più avanzate del food processing. Sostenibilità, tutela del grano duro, mercati internazionali e nuove abitudini di consumo sono stati ieri al centro di un dialogo che ha coinvolto produttori, istituzioni e partner da tutto il mondo. «La pasta è un alimento straordinariamente contemporaneo - afferma la Mastromauro -. Parliamo di un prodotto che non solo nutre il pianeta in modo sano e accessibile, ma che sa guardare alle sfide future della sostenibilità, dell'innovazione tecnologica e della biodiversità alimentare». Secondo i dati di Unione Italiana Food, anche nel 2025 l'Italia ha confermato il suo primato in tema di produzione, esportazione e consumo di pasta. Se per quanto riguarda la produzione, per l'Italia parliamo di circa 4,2 milioni di tonnellate, anche sul fronte consumi siamo al primo posto con 23,1 chilogrammi pro capite annui. Ma è l'export che conferma un comparto fortemente orientato all'estero, con un valore delle vendite oltre confine che ormai eguaglia quello dei consumi nazionali.

L'industria pastaria italiana si conferma un asset strategico dell'agroalimentare nonostante uno scenario caratterizzato dai dazi all'export negli Usa, inflazione, conflitti, aumento dei costi delle materie prime e cambiamenti climatici che influenzano i raccolti del grano duro. «La leadership italiana va difesa e promossa - avverte la Mastromauro -. Sostenere la ricerca: noi pastai siamo resilienti e continuiamo a investire».

Per Carl Zuanelli, presidente Ipo, «la pasta è il prodotto globale per eccellenza, un ponte che unisce. Il settore cresce nei mercati emergenti, ma ha sempre nuove sfide da affrontare. Anche qui a Parma cerchiamo di cogliere le opportunità, parlando di sfide future, praticando insieme l'arte del possibile».

Nella sessione sulle materie prime Carlotta De Pasquale, commodity market analyst di Areté, illustra lo scenario in cui si muove attualmente la produzione di grano duro, caratterizzato dal forte impatto del quadro geopolitico che si traduce in costi produttivi più alti. Al centro del dibattito è il mercato della pasta, il ruolo della filiera nel mondo e le prospettive future, anche alla luce della tecnologia sempre più agevolatrice dell'esperienza di acquisto.

Paolo Barilla
La pasta ha saputo evolversi con i bisogni delle persone

«La pasta ha attraversato generazioni perché ha saputo evolvere con i bisogni delle persone - spiega Paolo Barilla, presidente di Unione Italiana Food -. Per essere protagonista della tavola deve continuare ad evolversi in sintonia con lo stile di vita delle persone, mantenendo ciò che di più prezioso la tradizione ci trasmette. Piacere gastronomico, relazioni con le persone, sana nutrizione e quotidianità sono i suoi caratteri da portare nel futuro».

Per Michele Amigoni, responsabile di ricerca, sviluppo, qualità del gruppo Barilla, «la qualità della pasta che apprezziamo nel piatto nasce molto prima, dal saper fare del pastaio: dalla scelta delle materie prime, dalla conoscenza dei processi e dalla capacità di migliorare ogni giorno ciò che facciamo. Innovare, per noi, significa proprio questo: mettere la ricerca e la tecnologia al servizio di un prodotto che deve continuare a essere buono, riconoscibile e accessibile, anche quando cambiano le esigenze delle persone e le occasioni di consumo evolvono».

Esprime il punto di vista dell'industria molitoria Federica Grassi, vicepresidente di Italmopa: «La compressione della redditività nel nostro settore si intensifica con l'aumento dei costi energetici e logistici ma si intravedono opportunità con le nuove richieste dei consumatori e soprattutto grazie all'enorme successo della pasta italiana nel mondo». Per Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, «occorre partire dalla ricerca applicata e soprattutto dagli accordi di filiera che portano stabilità».

Patrizia Ginepri

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Its Tech&Food Da sinistra Cristian Bolognini, Maria Teresa Angella, Francesca Cena, Imen Lafargi e Filippo Cabrini nello stand di Its Tech&Food all'interno del Labotec, al padiglione 8 della fiera.



Pasta Party serale

Dal teatro Farnese alla cena in Pilotta

Ieri sera, ai Voltoni del Guazzatoio, nel Complesso Monumentale della Pilotta, si è tenuto il Pasta Party, un momento di networking organizzato nell'ambito del World Pasta Day. Gli ospiti hanno visitato il teatro Farnese che ha una storia collegata al grano. E la pasta, naturalmente, è stata la regina nel menu. A cominciare dallo scrigno di Parma ripieno con ravioli al pomodoro Riccio di Parma candito e crema di fior di latte, per poi passare alla pasta secca con fusilli di grano duro ai carciofi, erbe aromatiche e pecorino di Fossa e conchiglie di grano duro in fonduta di Parmigiano, radicchio di Verona e guanciale croccante.