Parma

World Pasta Day Paolo Barilla: «Il contesto cambia rapidamente»

Dalla ricerca alla tecnologia, le grandi sfide della filiera

Il World Pasta Day, promosso da Unione Italiana Food e Ipo (International pasta organisation) che si è concluso ieri, ha rappresentato un fiore all'occhiello nell'ambito di Cibus Tec, la kermesse internazionale dedicata al food tech che chiuderà domani alle Fiere di Parma.

La due giorni della manifestazione più attesa per la filiera della pasta ha riunito oltre 150 partecipanti tra produttori, partner tecnologici, associazioni, istituzioni, retailer, media specializzati per affrontare l'evoluzione dei mercati, la sostenibilità, la biodiversità e l'innovazione, creando un collegamento diretto tra la filiera stessa e le tecnologie che ne accompagnano lo sviluppo. Parliamo di un settore industriale che in Italia conta quasi 11mila addetti, circa 140 pastifici e più 4,18 milioni di tonnellate prodotte nel 2025 per un valore di 8,6 miliardi di euro. Non solo. L'Italia detiene il 24% della produzione mondiale e circa il 59% dei volumi è destinato all'export. Come emerso negli incontri, è una filiera forte e resiliente, che vuole tenere il passo.

«La leadership italiana della pasta va ben oltre i risultati commerciali - ha detto Paolo Barilla, presidente di Unione Italiana Food che ha chiuso con il suo intervento il World Pasta Day -. Tuttavia, il contesto globale sta cambiando rapidamente e impone alle imprese di continuare a innovare e adattarsi a scenari sempre più complessi. La sfida è quindi preservare ciò che rende unica la pasta italiana, investendo al tempo stesso in ricerca, sostenibilità, tecnologie e nuove competenze. Il futuro della nostra leadership dipenderà dall'evoluzione dell'intero sistema, valorizzando le competenze costruite nel tempo e sviluppandone di nuove. Altrettanto importante è rafforzare l'integrazione tra i diversi attori della filiera, valorizzando le eccellenze produttive e sviluppando una visione industriale condivisa, capace di affrontare le sfide globali con maggiore solidità. La sfida dei prossimi anni sarà continuare a innovare senza perdere la nostra identità».



Chiusura Da sinistra Greta Mauro, Antonio Cellie, Paolo Barilla, Margherita Mastromauro e Carl Zuanelli.

Di sfide ha parlato anche Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food. «In queste giornate di confronto internazionale, i produttori, le istituzioni e i partner tecnologici hanno dimostrato come la pasta sia un alimento straordinariamente contemporaneo, 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 - ha premesso -. Usciamo da questo appuntamento con una filiera ancora più coesa, pronta a consolidare la leadership globale della pasta italiana e a rispondere con flessibilità e visione alle nuove dinamiche dei mercati internazionali».

Carl Zuanelli, presidente di Ipo, ha voluto ribadire il ruolo centrale di Parma: «Per la prima volta il World Pasta Day ha trovato dimora qui, per celebrare la pasta, un alimento in cui la sapienza della terra incontra il genio dell'uomo, ponte tra i popoli, inno alla convivialità che non conosce confini né barriere. In questi giorni intensi, Parma è diventata la capitale morale del nutrimento d'eccellenza».

Patrizia Ginepri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due giorni dedicati ai laboratori

Il futuro in fiera: bilancio positivo per Labotec



È stata una vetrina completa sulle nuove frontiere delle tecnologie per il laboratorio, l'analisi in ambito alimentare e non solo. A Cibus Tec, in corso a Parma, si è chiusa ieri la due giorni di Labotec, un osservatorio privilegiato con tanto di area demo, dinamica e interattiva, per sperimentare direttamente il potenziale delle ultime novità e tendenze.

«Alla sua seconda edizione, l'evento chiude con un bilancio molto positivo - spiega Fabio Bettio, direttore di Labotec -. A Parma si sono dati appuntamento i più importanti produttori, italiani e internazionali, di strumentazione e soluzioni per il laboratorio. Stiamo parlando di un settore molto tecnico; tuttavia, è interessante notare come nelle due giornate di fiera, i 250 espositori di Labotec abbiano presentato circa 100 novità, spaziando in molti ambiti. Tra i filoni più interessanti, vi è sicuramente l'utilizzo dell'intelligenza artificiale in laboratorio, in particolare le nuove soluzioni per facilitare l'analisi. Altro tema di rilievo è la robotica, ovvero l'uso in laboratorio di forme di automazione per semplificare il lavoro dell'operatore. Non solo. Sono state presentate anche novità per la sicurezza degli addetti del laboratorio, alle prese con attività che possiedono un grado di complessità molto elevato».

«Va anche sottolineato - aggiunge - il debutto di Labotec Demolab, un'area dove è stato riprodotto un vero e proprio laboratorio funzionante: una modalità concreta e pratica per far conoscere le opportunità a disposizione. Le fiere devono essere utili a chi espone e a chi le visita».

P.Gin.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Talent Academy
Itis «da Vinci», 4ªB sugli scudi

Ieri a Cibus Tec la Talent Academy di Cisita Parma ha ospitato la seconda premiazione di Food Future Challenge, un contest che ha coinvolto circa 200 studenti di sette scuole secondarie di secondo grado. Per la categoria Food Packaging, la giuria ha premiato il progetto «Biopackaging in Chitosano» della 4ªB Biotecnologie sanitarie dell'Itis Leonardo da Vinci. 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 Elena Binacchi, responsabile Marketing di Opem, Alessandro Cerdelli, responsabile commerciale di Acr Parma e Alberto Sacchini, direttore di Cisita Parma. Completano la giuria referenti di Cibus Tec, Upi e delle aziende ADue, Fbr Elpo, Frigomeccanica, Imeta, Ing. Rossi, Navatta Group, Omnia Technologies e Raytec Vision.

