



## In vetrina a CIBUS Connect

**A Fiere di Parma, 10 e 11 aprile. Unioncamere Emilia-Romagna porta collettiva di imprese**

**Unioncamere Emilia-Romagna** partecipa con le imprese alla seconda edizione di **Cibus Connect**, l'evento esclusivamente dedicato ai professionisti del food, retail e HO.RE.CA. che si svolgerà nel quartiere fieristico di Parma nelle giornate del **10 e 11 aprile**.

**Cibus Connect**, format di manifestazione per lo sviluppo internazionale del “made in Italy” alimentare organizzata da **Fiere di Parma** in collaborazione con **Federalimentare**, ripeterà la formula snella di grande successo lanciata nel 2017: due giornate concentrate di business con un mix di prodotti alimentari italiani, spazi show-cooking nelle grandi “food court” dei padiglioni, forum, workshop e incontri d'affari con buyer italiani e internazionali.

Nell'ambito del progetto “*Deliziando e turismo enogastronomico di qualità*” a “Cibus Connect” **Unioncamere Emilia-Romagna** porta, in una logica di sistema con Regione Emilia-Romagna ed Enoteca Regionale ER per la promozione delle eccellenze gastronomiche regionali, una **collettiva di imprese (Pad, 6 Stand I8)**.

Nove aziende che presenteranno le loro produzioni in attività di **degustazione** e di **show-cooking** nell'open space con apposita area attrezzata, in collaborazione con l'Istituto “**Ranieri Marcora**” di Piacenza e l'ausilio di chef.

A condurre visitatori e operatori a scoprire la qualità dei prodotti in un viaggio tra i sapori singole postazioni per le aziende saranno: dalla provincia di Ferrara, le imprese **Alba** (confetture composte sughi pronti) e **Gia** (sughi e condimenti in pasta in tubetto), **Caffè Cagliari** da Modena, il **Consorzio Salumi Piacentini** (Coppa, Salame e Pancetta piacentine DOP) da Piacenza, le reggiane **Donelli Vini** (vino e succhi d'uva analcolici), **Forgrana Corradini** (Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP), **Industrie Montali** (sughi pronti e doppi concentrati), **Triglia** (erbazzone e pasta fresca ripiena), e da Parma, **Molino Ferrari Paride** (farine per pasticceria e per pizzerie).

**Sul sito di Unioncamere Emilia-Romagna** è consultabile il **programma delle degustazioni**. E' un'occasione per apprezzare la sapienza e i valori della cucina emiliano-romagnola, in un evento che ribadisce la collaborazione di Unioncamere ER con Fiere di Parma.

Contemporaneamente, a Cibus Connect, nell'area polifunzionale **International Retailers Theatre** si svolgeranno momenti convegnistici durante i quali verranno approfondite le tematiche più pressanti dell'agroalimentare italiano, in primis i risultati e le prospettive degli accordi commerciali bilaterali tra Italia, Europa e altri Paesi, nonché gli accordi di filiera che stanno trasformando anche grazie alle nuove tecnologie digitali abilitanti il ruolo e la consapevolezza di tutti gli attori coinvolti, dal campo alla tavola. Esperti, ricercatori e rappresentanti delle istituzioni ad ogni livello affronteranno questi due temi, profondamente intrecciati, cercando di dare al settore una visione prospettica e condivisa.

A Cibus Connect è prevista la partecipazione di più di 500 aziende italiane selezionate e di oltre 1.000 buyer internazionali dei settori: GDO, retailer, HO.RE.CA e importatori (di cui il 33% da Europa, il 20% dal Nord America, il 17% da Far East/Asean, il 16% da Middle East).