



## **Eccellenze gastronomiche in vetrina a CIBUS**

***Unioncamere Emilia-Romagna porta collettiva di imprese alle Fiere di Parma, dal 31 agosto al 3 settembre***

**Unioncamere Emilia-Romagna** partecipa con le imprese alla **ventesima edizione** di **Cibus** il salone internazionale dell'alimentazione, che si svolgerà nel quartiere fieristico di Parma dal 31 agosto al 3 settembre.

**Cibus**, organizzato da **Fiere di Parma** in collaborazione con **Federalimentare**, è evento largamente atteso, esclusivamente dedicato ai principali **operatori e professionisti del settore agroalimentare**. Un appuntamento centrale per mostrare i nuovi prodotti, fare incontrare le aziende con i buyer italiani ed esteri, definire strategie di mercato di crescita e il futuro del settore, che saranno discusse nei diversi convegni in programma.

**Unioncamere Emilia-Romagna** coglie l'opportunità di una delle prime occasioni di business "dal vivo" dopo lo slittamento di quasi un anno e mezzo per la pandemia.

**Cibus** propone un'offerta di prodotti *Food Made in Italy* unica e completa in un **format efficace e dinamico** articolato su quattro giorni di esposizione a cui si aggiungono attività ed eventi organizzati per analizzare novità e ultimi trend di mercato.

Nell'ambito del progetto "*Deliziando e turismo enogastronomico di qualità*" **Unioncamere Emilia-Romagna** è presente con una collettiva di imprese, in una logica di sistema assieme a **Regione Emilia-Romagna-Assessorato Agricoltura** ed **Enoteca Regionale ER** in collaborazione con il **CAL** (centro agroalimentare logistico) **Parma**.

Nello spazio dedicato per la promozione delle eccellenze gastronomiche regionali (**Pad, 5 Stand A010**), molte le attività di degustazione previste, *in abbinamento* con i vini regionali.

Nello stand che ha sempre rappresentato nelle precedenti edizioni una attrattiva nei confronti dei buyer e del pubblico professionale, **nove imprese emiliano-romagnole del settore food** presenteranno le proprie produzioni e condurranno i visitatori e gli operatori alla scoperta della qualità dei prodotti, in un viaggio tra i sapori.

**Queste le aziende protagoniste.** Dalla provincia di Ferrara, **Gia** (sughi e condimenti in pasta in tubetto: aglio, cipolla, peperoncino, scalogno in pasta, acciughe, pasta di pomodori secchi, verdure per soffritto); da quella di Modena, **Pramarzoni** (condimenti e creme all'aceto balsamico di Modena biologico, aceto di vino e succo d'uva Trebbiano e Lambrusco biologico); da quella di Piacenza: **San Bono** (coppia, pancetta e salame piacentini DOP, altri salumi stagionati); un quartetto da Reggio Emilia: **Europi** (conserve vegetali, prodotti per la ristorazione, salumi, frutta in vaso e in latta), **Forgrana Corradini** (Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP, formaggio grattugiato), **Happy Mama** (confetture, composte salate), **Triglia** (erbazzone, torte salate e pasta fresca ripiena -tortelli, cappelletti, lasagne); due le partecipazioni dalla Romagna, **Delithia** (sughi in vasetto, giardiniera e sottoli, composte, confetture e marmellate) dalla provincia di Ravenna e **Dolciaria Luigia** (cioccolatini, torroni, panettoni, uova di Pasqua) da quella di Rimini.



UNIONCAMERE  
EMILIA-ROMAGNA

La partecipazione alla ritrovata manifestazione fieristica internazionale consolida la proficua collaborazione di Unioncamere Emilia-Romagna con Fiere di Parma.

A Cibus sono attese quasi 2000 aziende che presenteranno i loro prodotti, tra cui 500 novità ai circa 40.000 operatori internazionali che parteciperanno, anche grazie al piano di incoming e alla collaborazione con Agenzia ICE (*i nuovi prodotti sono comunicati tramite l'app Cibus*).

Il programma Cibus Destination consentirà ai top buyer esteri di scoprire e approfondire le competenze distintive italiane sia in fiera, con percorsi tematici, sia sul territorio, con visite ai siti produttivi delle aziende alimentari.