



## CIBUS 2022

**Cibus After**

Un format di networking disinvolto



Cibus non finisce con... Cibus. Anche per questa edizione Fiere di Parma ha previsto il format «Cibus After», un networking disinvolto che apre una nuova dimensione al business fieristico: si tratta di una grande arena di intrattenimento e animazione post-fiera dedicata a tutti gli espositori e ai visitatori, pensata per animare le serate e offrire agli espositori spazi ulteriori di incontro con i propri partner e clienti. Cibus After è posizionato tra i padiglioni 5 e 3, proprio nel cuore del quartiere fieristico. È attivo da martedì 3 a giovedì 5 maggio dalle 16 fino alle 22.

## EX MONASTERO DI SAN PAOLO

# Cibus Off, fino all'8 maggio mostre, visite, degustazioni e oltre 40 giardini aperti

**D**al 3 all'8 maggio, in concomitanza con Cibus, torna l'appuntamento con Cibus Off. Il fuorisalone di Cibus intende celebrare Parma Food Valley: un territorio dove il cibo è veramente cultura e che è culla di produzioni dop, igr e tipiche uniche al mondo. Quando si parla di Parma è inevitabile pensare a filiere come quelle delle dop Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, della pasta, del pomodoro, delle alici, del latte e dei prodotti lattiero caseari. A promuovere il fuorisalone di Cibus sono il Comune e la Fondazione Parma Unesco City of Gastronomy, con la regia operativa di Parma Alimentare. Il progetto è sostenuto dall'associazione «Parma, io ci sto!», dai Consorzi di Tutela del Parmigiano Reggiano dop e del Prosciutto di Parma dop e da importanti aziende alimentari. È il caso di Barilla, primo player mondiale nella produzione di pasta, di Mutti e Rodolfi Mansueti, impegnate nella lavorazione del pomodoro da conserva, di Parmalat, azienda leader nel settore del latte in Italia, e di conserve ittiche riunite sotto il nome «Le Alici a Parma», quindi Delicium, Rizzoli Emanuelli e Zarotti. Cibus Off si avvale poi della fattiva colla-

borazione di soggetti come Fiere di Parma, Parma Quality Restaurants, Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, e, sotto il profilo scientifico e didattico, dell'Università di Parma, di Giocampus e di Madegus - Maestri del Gusto. Cibus Off ruoterà intorno al rinnovato Complesso dell'ex monastero di San Paolo. Al suo interno prenderà vita il Parma Gastronomy Hub. Al San Paolo sarà possibile darsi appuntamento per approfondire la conoscenza dei prodotti delle filiere simbolo di Parma Food Valley, con una serie di eventi.

### Art save the food

A segnare l'apertura ufficiale di Cibus Off sarà l'inaugurazione della mostra fotografica «Art Save The Food», organizzata dal Comune in collaborazione con Fiere di Parma e Mia Photo Fair. L'appuntamento è al Laboratorio Aperto del Complesso di San Paolo, alle 18.30 di martedì 3 maggio per il vernissage su invito. Curata da Claudio Compostù, l'esibizione, aperta al pubblico dal 4 maggio, propone una selezione di una sessantina di scatti, frutto del lavoro di 16 giovani artisti. Il fil rouge della mostra è il tema del cibo, inteso non solo come bisogno primario e

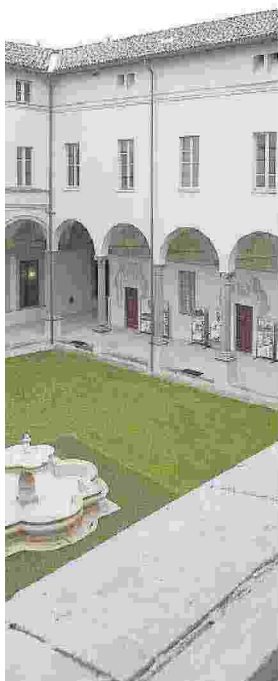
come forma di piacere propria dell'uomo ma anche come cultura: una lettura molto contemporanea del tema della convivialità, alla base dei rapporti umani. Il cibo oggi ha anche una valenza tematica sociale ed economica: attraverso l'obiettivo della macchina fotografica, «Art Save The Food» intende mettere in luce i cambiamenti in atto nella cultura alimentare, che passa attraverso la produzione, la conservazione, il riciclo come nuovi valori a cui tutti noi dobbiamo rivolgere attenzione, incluso il consumo consapevole, lo spreco e la sostenibilità. La mostra rimarrà aperta al pubblico, ad ingresso gratuito, fino al 5 giugno con i seguenti orari: mercoledì, giovedì e venerdì dalle 16 alle 19; sabato e domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19. «Art Save The Food» è resa possibile dal contributo dei Fondi europei della Regione Emilia-Romagna - Por Fesr 2014-2020 e successivamente da risorse del Fondo per lo sviluppo e la coesione FSC 2014-2020.

### Innovation club

Cibus Off segnerà anche l'inaugurazione dell'Innovation Club targato Laboratori aperti e Art-Tr Arca S3 Parma,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



in collaborazione con Officine On Off: per tutti gli appassionati di innovazione e per gli startupper l'appuntamento è per giovedì 5 maggio, alle 18,30, nel Laboratorio aperto di San Paolo. L'incontro, in forma di dialogo aperto al pubblico, avrà come tema la blockchain, con la presentazione di best practice riferite all'industria del food. Previsto anche un momento finale di networking, per lo sviluppo di idee, partnership e nuovi progetti.

#### Colazione dei campioni

Con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini sull'importanza del momento della colazione, sabato 7 e domenica 8 maggio, dalle 9 alle 11, nell'ex monastero di San Paolo, gli chef della squadra Parma Quality Restaurants saranno protagonisti della «Colazione dei Campioni»: offriranno una colazione, nella variante sia dolce che salata, valorizzando i prodotti delle filiere agroalimentari di territorio. Questo momento, gratuito, è riservato ai visitatori della mostra fotografica «Art Save The Food» e al pubblico di Interno Verde.

#### Laboratori del gusto

Nei giorni di Cibus Off, l'ex Monastero di San Paolo ospiterà laboratori del gusto, organizzati per i bambini delle scuole primarie da Giocampus in collaborazione con Madegus - Maestri del Gusto, spin off dell'Università degli Studi di Parma che si occupa di educazione alimentare e divulgazione ludico scientifica nel campo della nutrizione. Il laboratorio «Cibo e Cultura», proposto da Madegus - Maestri del Gusto avrà come finalità la scoperta delle varie culture alimentari.

#### Interno Verde

Giunta alla seconda edizione a Parma, la manifestazione Interno Verde - che

chiuderà Cibus Off nel weekend di sabato 7 e domenica 8 maggio - permetterà di esplorare oltre quaranta giardini privati. Il programma di Interno Verde sarà arricchito da ciclopasseggiate e visite guidate alla scoperta dell'ambiente e del patrimonio architettonico della città, da installazioni artistiche e da laboratori per bambini e adulti. Non mancheranno proposte golose come, ad esempio, la proposta picnic in collaborazione con Parma Quality Restaurant. Nelle giornate di sabato 7 e domenica 8 maggio, i giardini saranno aperti dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19. Per accedere, è richiesto un contributo di 13 euro a persona (l'ingresso è gratuito per bambini e ragazzi fino ai 13 anni): ci si può prenotare negli Infopoint attivati a L'ostello del Parco della Cittadella (con orario di apertura: 10-13 e 17-19) e all'interno dell'ex monastero di San Paolo (il 7 e 8 maggio, con orario continuato: 9-19).

#### In Fiera - Cibus in

Parma Food Valley sarà protagonista anche in fiera: a Cibus, il progetto avrà uno stand dedicato, posizionato all'interno del padiglione 4 (C024). L'idea è quella di far scoprire agli operatori professionali le peculiarità del territorio parmense e di promuovere le autentiche eccellenze made-in-Parma. Appuntamento alle 13,30 di mercoledì 4 maggio, per un viaggio ideale alla scoperta di un territorio che combina tradizione, passione, saper fare, innovazione, qualità: grazie al coinvolgimento dei Consorzi di tutela di Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma e alle aziende Barilla, Delficus, Mutti, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Rodolfi Mansueti e Zarotti è prevista una degustazione guidata. Nella giornata di mercoledì 4 maggio, Alma sarà protagonista di due momenti distinti nello stand Parma Food Valley. Inizialmente, gli

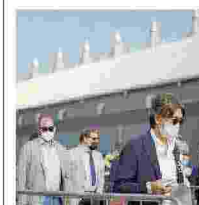
studenti del corso Manager della ristorazione avranno l'opportunità di incontrarsi e di dialogare con i rappresentanti di grandi player parmensi della filiera alimentare, vero cuore del tessuto produttivo della Food Valley. Successivamente, Alma presenterà il progetto Life Climate Smart Chefs: un'iniziativa di respiro internazionale, finanziata dal Programma Life dell'Unione Europea, che intende contribuire allo sviluppo e all'attuazione della Politica Climatica Europea e alla Strategia Farm to Fork. L'idea è quella di fare degli chef veri ambasciatori di regimi alimentari a basse emissioni, nutrienti e convenienti, e di promuovere un dibattito ampio sul cibo come strumento chiave per la mitigazione dei cambiamenti climatici. Il tutto passa attraverso la possibilità di fornire agli chef conoscenze e strumenti volti a generare un cambiamento nella progettazione dei menu e nella comunicazione con i clienti.

#### Caseifici aperti

Nella giornata di martedì 3 maggio, lo stand Parma Food Valley a Cibus sarà l'occasione anche per presentare la nuova edizione di «Caseifici Aperti»: due giorni - sabato 7 e domenica 8 maggio - durante i quali foodie, appassionati e semplici curiosi avranno la possibilità di immergersi nella produzione del Parmigiano Reggiano. In tutto il territorio di produzione della dop, che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del Reno) e Mantova (a destra del Po), sono previste visite guidate a caseifici e magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni. Evento a cura del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano Dop.

### Programmi per buyers

## «Destination on site» e «on the road»



L'attenzione di Cibus nei confronti dei buyers, in particolare quelli internazionali, è una delle missioni che più sta a cuore a Fiere di Parma. Anche quest'anno Cibus guida i buyers alla scoperta dei prodotti italiani e del legame imprescindibile con il territorio. Si tratta di una serie di itinerari in fiera («on site») durante i quali i visitatori professionisti vengono accompagnati alla scoperta del territorio e delle specificità regionali attraverso soste presso gli stand delle aziende partecipanti, momenti di degustazione e showcoking. Ma sono previsti anche tour esterni («on the road»): factory tours e retail tours per approfondire sul campo prodotti e territori.

R.C.

© RIPRODUZIONI: ESSL - EWT/A