



CIBUS 2012 è l'evento di riferimento del panorama agroalimentare Italiano d'eccellenza, la più grande esposizione di prodotti Made in Italy al mondo che si terrà alle Fiere di Parma a maggio. Giunto alla sua sedicesima edizione, è riconosciuto al livello internazionale come una vetrina esclusiva, oltre che un momento di incontro e di confronto attraverso i numerosi convegni e tavole rotonde su temi di attualità in ambito Food and Retail. A un mese dall'apertura, l'edizione 2012 di CIBUS, il terzo salone alimentare in Europa, ha quasi raggiunto il tutto esaurito. Quest'anno lo spazio espositivo sarà di oltre 120mila metri, grazie al completo rifacimento del quartiere. Fiere di Parma oggi è, infatti, uno dei più importanti poli fieristici in Italia oltre ad essere uno tra i più verdi d'Europa: la quasi totalità dei padiglioni è coperta da un impianto fotovoltaico in grado di generare 7 megawatt (MW) e di contribuire annualmente alla riduzione del carbon footprint per ben 3.600 tonnellate di anidride carbonica. L'internazionalità a CIBUS 2012

Il profilo internazionale di CIBUS sarà confermato anche nel 2012 da una massiccia azione d'incoming che favorirà l'arrivo a Parma di buyers ed operatori provenienti dai mercati europei, Germania (in collaborazione con il partner Anuga), Regno Unito, Russia, ed overseas. Novità assoluta di questa edizione sarà il "Cibus Global Award", premio dedicato ai retailers internazionali che hanno saputo esprimere gli assortimenti più efficaci con le eccellenze del Made in Italy in campo agroalimentare.

In CIBUS 2012 verrà portato avanti un percorso intrapreso nel corso dell'ultima edizione, in cui era già stata individuata la tendenza del mercato Usa a valorizzare i prodotti alimentari italiani, facendoli uscire gradatamente da un mercato di nicchia per entrare in una dimensione strategica per gli assortimenti dei grandi retailers statunitensi. Da anni la fiera internazionale dell'alimentare, infatti, alfabetizza e aiuta i buyers americani a distinguere tra l'"italian sounding" e il "real italian", ovvero prodotti originali Made in Italy che nella nostra tradizione sanno coniugare alta qualità e giusto prezzo.

## Il Made in Italy a CIBUS 2012

Per l'edizione 2012 di CIBUS è previsto un aumento del numero di espositori che rappresentano le realtà più dinamiche della produzione italiana. Mentre, infatti, la crisi

economica sta coinvolgendo tutti i settori dell'economia italiana, la performance dell'Italian Food continua a crescere: l'export traina il settore, registrando nel 2011 un +10% e 23 miliardi di euro e superando le importazioni pari a 18,6 miliardi di euro (+11% rispetto al 2010). All'estero il vino ha registrato un +13% nel 2011, il grana padano e il parmigiano +16%, la pasta e l'olio +7%.

L'industria alimentare italiana è cresciuta di oltre il 10% nel 2011, confermando i risultati raggiunti in un triennio di crescita sempre a doppia cifra, e si posiziona sui 4 miliardi di euro, ovvero il +20% rispetto al 2010.

Straordinaria la presenza a CIBUS 2012 delle tipiche e tradizionali produzioni italiane di carne, salumi, prodotti lattiero-caseari e pomodoro. Sarà dedicato, inoltre, grande spazio alla "Piazza dei prodotti Dop e Igp", realizzato da AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, in collaborazione col Ministero dell'Agricoltura. Esporranno i Consorzi di tutela Italiani affiancati da presenze europee ed internazionali.

Organizzato dalla prestigiosa "Scuola Internazionale di Cucina Italiana Alma" sarà presentato il concorso "Alma Caseus" premierà i migliori formaggi italiani e i migliori professionisti del settore lattiero-caseario.

Non molti lo sanno ma l'Italia è il primo Paese europeo nella produzione biologica, con più di 50.000 operatori e oltre 1 milione di ettari coltivati biologicamente, con prodotti che vanno dai cereali all'olivo, dalla vite alla frutta. Si registra, inoltre, la crescita della produzione dei piatti pronti freschi, +10% rispetto al 2010. A questo sviluppo hanno contribuito anche i prodotti più innovativi della quarta e quinta gamma (dalle insalate alle zuppe), un settore che in Italia produce oltre 100.000 tonnellate di prodotti ad alto valore aggiunto.

Novità espositive di quest'anno saranno il reparto frozen food, birra, una grande area dedicata alla ristorazione fuori casa (bar, ristoranti...) ed una dedicata al "Vending", dove il "negozio automatizzato" verrà reinterpretato dai protagonisti del settore come vero e proprio "nuovo canale".

### CIBUS 2012 sui Social Network

È stato realizzato un nuovo sito [www.cibus.it](http://www.cibus.it), con un'immagine elegante, che fa da vera e propria guida a visitatori ed espositori all'evento cui saranno presenti le più grandi aziende del panorama nazionale e internazionale.

La grande novità dal punto di vista della comunicazione è la presenza di CIBUS 2012 sui social network come Twitter (<http://twitter.com/CibusParma> - nickname: @CibusParma), Facebook (<http://www.facebook.com/CibusParma>) e, per la prima volta nel panorama fieristico, LinkedIn

(<http://www.linkedin.com/groups?about=&gid=4271609>), sulla cui piattaforma è stato creato un gruppo, chiamato “inCibus” che utilizzerà la tecnica del passaparola virale per creare una community che interagisci attraverso dibattiti e discussioni sul mondo dell'agroalimentare.

Per i giornalisti interessati a partecipare a CIBUS è possibile contattare:

Ufficio Stampa Cibus 2012

Serena Ferretti

extra comunicazione  
Comunicazione

Mobile: 346 4182567

Tel: 06 98966361

ufficiostampa@extracomunicazione.it

Simone Ranaldi

INC –Istituto Nazionale per la

Mobile: 335 5208289

Tel: 06 44160883

s.ranaldi@inc-comunicazione.it

Promuovere il food Made in Italy nel mondo: la mission di “CIBUS 2012”, il Salone Internazionale dell'Alimentazione, che si terrà a Parma dal 7 al 10 maggio

In crescita l'Italian Food: l'export traina il settore con un +10% rispetto al 2010

CIBUS 2012 sui principali social network

---

**CIBUS 2012: promotion of Made in Italy food all over the world** Promotion of Made in Italy food all over the world: this is the mission of “CIBUS 2012”, International Food Exhibition, to be held at Parma from 7th to 10th of May, 2012

Italian Food growing: export drags the sector raising of 10% from 2010

CIBUS 2012 on main social network

Cibus 2012 is the key event of the Italian agri-food sector, the greatest Exhibition of Made in

Italy goods taking place next may at Fiere di Parma. Arrived to its 16th edition, has been confirming itself as an exclusive “platform” playing once again its role of exclusive showcase among trade shows, giving high international visibility to seminars and round tables focusing on current topics related to Food and Retail.

A month before the opening, the 2012 edition of Cibus, the third International Food Exhibition in Europe, almost had a full house. This year the exhibition area will be over 120.000 sqm, thanks to the complete renovation of the exhibition center. Fiere di Parma today is, in fact, one of the most important exhibition centers in Italy in addition to being one of greenest in Europe: almost all of the halls is covered by a photovoltaic system capable of generating 7 megawatts (MW) and contributing every year to reducing the carbon footprint for a 3,600 tons of carbon dioxide.

#### Internationalization of CIBUS 2012

The attitude toward internationalization is strongly advocated by CIBUS Export Desk favouring the arrival at Parma of selected buyers and category managers from European market, Germany (in cooperation with its partner Anuga), UK, Russia and overseas.

CIBUS 2012 will host “CIBUS Global Award” for best international traders in enhancing Made in Italy food within their selection.

In this edition of CIBUS it will be reconfirmed the path of last edition which already identified the love affair between the US market and Italian food products. The trend gradually transformed Italian foods from a niche market to one of the principal ethnic product categories in the massive US retail chain. For years, in fact, CIBUS has educated American buyers helping them to distinguish between “Italian sounding” and “Real Italian”, that is, original products made in Italy in a tradition that combines high quality, healthy ingredients and fair prices.

#### Made in Italy of CIBUS 2012

For the 2012 edition of Cibus is expected to increase the number of exhibitors representing the more dynamic trends in Italian production. If it's true that the economic crisis is involving most of sectors it's also to be underlined that Italian food sector is still growing: export drags the field with a +10% in 2011 and 23 billion of euro, exceeding the 18,6 billion of import (+10% compared to 2010).

Abroad, wine registered a +13% in 2011, grana padano and parmigiano a +16%, pasta and olive oil a +7%. Italian food sector is still increasing of more than 10% in 2011 compared to results of the three-year period 2008-2011 with a global turnover of 4 billion euro that is +20% than the last year

Relevant the attendance of typical Italian production in meat and salami, dairy goods and tomato. Huge attention will be dedicated to “Piazza of PDO and PGI products”, carried out by AICIG (Italian Association of Geographical Indication Consortia), in collaboration with Government Agriculture Cabinet. Italian Protection Consortiums will be displaying

The “International School of Italian Cuisine” Alma will set up “Alma Caseus” rewarding best Italian cheese and best professional of dairy sector.

Italy is the first European country for organic food production with more than 50.000 producers and over 1 million of acres of organic cultivation such as cereals, olives, vines and fruits. Also increasing the ready-to-cook and ready-to-eat goods production, +10% respect to 2010, to this increasing it have also contributed the most innovative products of the fourth and fifth segment (from salads to soups), an area that in Italy produces over 100,000 tons of products with high added value

Between trade show innovations this year: CIBUS frozen, MicroMalto displaying craftmade beer manufacturers and “Venditalia Self Expo” where self-automated stores will be presented as a partner of retail.

#### CIBUS 2012 on Social Network

The new website ([www.cibus.it](http://www.cibus.it)) is built on elegant image which leads visitors and exhibitors through the event hosting the main national and international companies.

The main news introduced within the digital communication is the integration with social networks such as Twitter (<http://twitter.com/CibusParma> - user: @CibusParma), Facebook (<http://www.facebook.com/CibusParma>) and as one of the first time in trade show events, a LinkedIn group named “inCibus” (<http://www.linkedin.com/groups?about=&gid=4271609>) which will virally create a community of interested users, professionals in order to raise discussions, debates and interaction about food themes, nutrition and industry..

Journalist interested in participating in the event can contact

Cibus 2012 Press Office

Serena Ferretti

extra comunicazione  
Comunicazione

Simone Ranaldi

INC –Istituto Nazionale per la

Mobile: 346 4182567

Mobile: 335 5208289

Tel: 06 98966361

Tel: 06 44160883

ufficiostampa@extracomunicazione.it

s.ranaldi@inc-comunicazione.it