



## **19-04-08 RASSEGNA STAMPA**

19-04-07 CIBO 'MADE IN ITALY' IN VETRINA, A PARMA TORNA CIBUS CONNECT  
Ansa

19-04-07 MATERIE PRIME AGRICOLE, IL RUOLO DELLE PIOGGE  
NELL'ALLOCAZIONE DELLE PRODUZIONI  
Mangimi&Alimenti

19-04-07 COMMODITIES ALIMENTARI, A MARZO PREZZI STABILI  
Mangimi&Alimenti

19-04-08 DA VEDERE E DA GUSTARE: LA VETRINA DELLA GOLA  
Corriere Imprese

19-04-08 BARILLA SFORNA 10 REGOLE COL WWF. NASCONO COSI' I PRIMI  
BISCOTTI CON IL GRANO TENERO ECOSOSTENIBILE  
Qn



19-04-07

## **Cibo 'made in Italy' in vetrina, a Parma torna Cibus Connect**

### **In Fiera 10 e 11 aprile, in mostra 500 nuovi prodotti**

(ANSA) - BOLOGNA - L'industria alimentare italiana a 360 gradi, interprete della ricca tradizione gastronomica del Paese e delle richieste dei consumatori, di prodotti attenti alla salute che non trascurano il gusto: è la vetrina di Cibus Connect, fiera dedicata al meglio del 'food made in Italy' in programma a Parma 10 e 11 aprile.

Alla Fiera di Parma troveranno spazio 900 marchi, 700 espositori, 500 nuovi prodotti in esposizione e sono attesi 10mila tra operatori e buyer, di cui almeno tremila in arrivo dall'estero. Alla conferenza di apertura interverranno Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma e Ivan Vacondio, presidente di Federalimentare, e sono attesi Gian Marco Centinaio, ministro delle Politiche agricole e alimentari e Dario Galli, viceministro allo Sviluppo Economico.

Cibus Connect non è solo esposizione di prodotti ma sarà occasione di incontro di tutta la filiera agroalimentare. La sessione d'apertura farà il punto sugli scenari per le imprese del Sud con la presentazione del rapporto sulla competitività dell'agroalimentare nel Mezzogiorno, realizzato da Ismea e Cibus in collaborazione con Federalimentare.

Nel quartiere fieristico sono diverse le aree speciali: quella dedicata ai produttori di Slow Food, la Cibus Buyers Lounge dove si svolgono gli incontri business tra buyer ed espositori, le due aree showcooking, lo Start Up Lab. In quest'ultimo spazio sarà possibile incontrare 9 start up che operano nel campo della 'food revolution' per una relazione tra uomo, tecnologia e cibo, come motore di cambiamento e strumento chiave per creare un mondo più sano e sostenibile.(ANSA).

19-04-07

## Materie prime agricole, il ruolo delle piogge nell'allocazione delle produzioni

**Entro il 2040 le colture di grano, soia, riso e mais** dovranno adattarsi al cambiamento delle condizioni climatiche: le piogge saranno meno frequenti in **Europa, Africa, Australia e Sud America**, mentre saranno più assidue nelle nazioni settentrionali e in quelle tropicali. Lo rivela uno studio pubblicato su [Pnas](#) dagli scienziati dell'Università del Cile di Santiago e dell'Università di Leeds (Regno Unito), secondo cui la variazione delle precipitazioni si verificherà anche se saranno raggiunti gli obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra previsti dall'**accordo di Parigi del 2015**.

I ricercatori hanno esaminato **quattro diversi scenari** per verificare gli effetti delle emissioni inquinanti sui cambiamenti climatici. Hanno così scoperto che le precipitazioni dovrebbero subire una modifica in tutte le ipotesi: ciò significa che se si riuscisse a raggiungere l'obiettivo stabilito dall'accordo di Parigi, l'entità delle precipitazioni cambierebbe comunque, anche se in misura minore. Secondo gli scienziati, **fino al 14%** dei terreni destinati alla coltivazione di grano, mais, riso e soia sarà più arido, mentre **fino al 31%** sarà più umido. Le piogge diminuiranno nelle regioni del Mediterraneo, dell'Australia sudoccidentale, dell'Africa meridionale, del Messico centrale e del Sud America sudoccidentale. Le precipitazioni aumenteranno invece in Canada, Russia, India e Stati Uniti orientali.

Dal momento che le quattro colture che sono state analizzate in questo studio soddisfano circa il 40% dell'apporto calorico della popolazione globale, gli autori affermano che indipendentemente dallo scenario che si verificherà entro il 2040, **tutte le regioni** dovranno investire per adattarsi al cambiamento. E dovranno anche **farlo in fretta**, perché le modifiche si presenteranno nei prossimi due decenni. Gli scienziati specificano che se la riduzione delle emissioni inquinanti sarà consistente, è probabile che l'adattamento ai nuovi regimi climatici sarà **meno costoso**. Se i tentativi di abbassare l'emissione di gas serra non andranno a buon fine, gli esperti prevedono che il 36% della superficie coltivata con mais, soia, grano e riso diventerà più umida o più secca, e l'**adattamento** di queste colture sarà significativamente più arduo.

19-04-07

## Commodities alimentari, a marzo prezzi stabili

[In crescita listini di prodotti lattiero-caseari e carne, scendono quotazioni dei cereali](#)

**A marzo i prezzi delle materie prime alimentari sono rimasti sostanzialmente stabili.** L'aumento delle quotazioni dei prodotti lattiero-caseari e della carne è stato, infatti, compensato dal calo dei listini dei cereali, dell'olio vegetale e dello zucchero. Lo comunica l'**Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite (Fao)**, precisando che a marzo l'Indice Fao dei prezzi alimentari si è attestato su una media di 167 punti, riportando un calo del 2% rispetto a febbraio e di circa il 3,6% rispetto al livello di marzo dello scorso anno.

L'**Indice Fao dei prezzi dei prodotti lattiero-caseari** è salito per il terzo mese consecutivo, registrando un aumento del 6,2% rispetto al mese precedente. Il risultato è stato trainato dall'incremento della domanda di burro, formaggio e latte intero in polvere, dovuto alla previsione di una riduzione delle esportazioni dall'Oceania.

Anche l'**Indice Fao dei prezzi della carne** è salito leggermente, riportando un incremento dello 0,4% rispetto a febbraio. Merito soprattutto della crescente domanda d'importazioni di carni suine, bovine e avicole da parte della Cina.

L'**Indice Fao dei prezzi dei cereali** è invece sceso del 2,2% rispetto al mese precedente. Il calo sarebbe dovuto principalmente alla flessione delle quotazioni del grano e del mais, che nei principali paesi produttori presentano ampi approvvigionamenti esportabili e prospettive di raccolto favorevoli. I prezzi internazionali del riso hanno tenuto, mostrandosi moderatamente più solidi.

L'**Indice Fao dei prezzi dell'olio vegetale** è diminuito del 4,4% rispetto a febbraio, a causa della debole domanda di olio di palma, dell'aumento della produzione di soia negli Stati Uniti e dell'accumulo di scorte di colza in Canada.

Infine, l'**Indice Fao dei prezzi dello zucchero** è diminuito del 2,1% rispetto al mese precedente. La flessione è dovuta al fatto che nei principali paesi produttori la produzione ha superato le previsioni. Secondo la Fao, le ultime stime indicano che in India il raccolto sarebbe aumentato dell'8% su base annua nel periodo compreso tra ottobre 2018 e gennaio 2019, e si prevede che il Paese asiatico supererà il Brasile come il maggiore produttore mondiale di zucchero.

L'IMPRESA DELLE IMPRESE | L'AGROALIMENTARE

**Cibus Connect** Più di 50 aziende venete presenteranno a Parma i loro nuovi prodotti: dal panettone NeroSale al wafer ipoglicemico

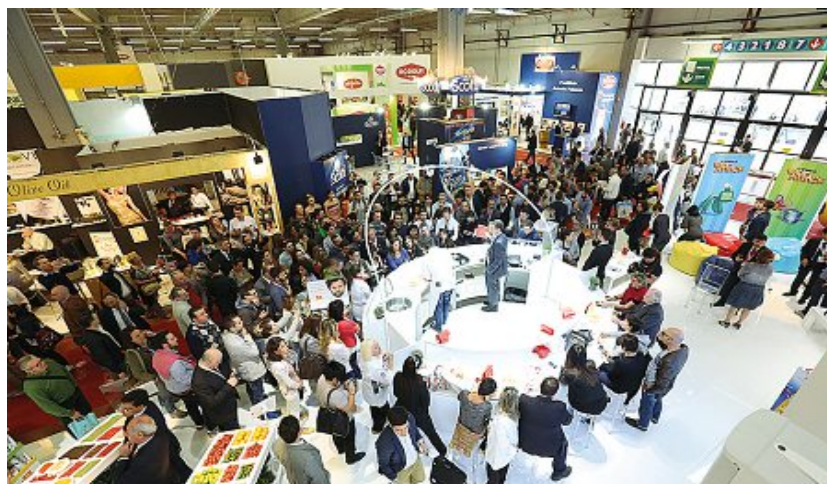
# Da vedere e da gustare: la vetrina della gola

**Cos'è**  
Cibus Connect è la rassegna dedicata dalle Fiere di Parma alle eccellenze dell'agroalimentare italiano. In calendario per mercoledì 10 e giovedì 11, vi partecipano oltre 600 aziende italiane del food, di cui 55 dal Triveneto. Non per caso, Cibus Connect inizia il giorno successivo della chiusura del Vinitaly a Verona, in modo da intercettare i buyer internazionali

**A**lla sua seconda edizione, Cibus Connect raddoppia il numero degli espositori e gli spazi. Una vetrina sempre più importante per il mondo dei prodotti alimentari. Alla Fiera di Parma, tra mercoledì e giovedì, gli imprenditori veneti del settore caleranno in gran numero: su oltre 600 aziende italiane partecipanti, 55 rappresenteranno il Triveneto, da Loison alla «nuova» Melegatti, da Vicenzi a Sgambaro, Roncadin, Agriform, Aia, Forno d'Asolo, tutti brand pronti a cavalcare l'evento, in particolare con un'ottica internazionale, pur sapendo di doversi misurare con colossi come Barilla, Mutti, De Cecco, Levoni, Biffi, Monini, Farchioni, solo per citarne alcuni.

Cibus Connect registrerà certamente una crescita dei prodotti salutistici e bio, con una forte ripresa dei salumi e dei prodotti dolciari. Ci sarà un'area di produttori, segnalati da Slow Food, che esporranno prodotti regionali o legati alla tradizione. L'obiettivo è quello di dare un'ulteriore spinta al mondo degli artigiani dell'alimentare, aprendo a possibili nuovi acquirenti globali.

Nel 2018, la produzione delle industrie alimentari italiane (dati Federalimentare) è aumentata dell'1,1% rispetto al 2017 e l'export del 3%, raggiungendo i 140 miliardi di euro di ricavi, dei quali 32,9 generati sui mercati esteri. In assenza di forti turbative internazionali, le esportazioni nel 2019 dovrebbero con-



fermare il trend dello scorso anno, per posizionarsi di nuovo su un passo vicino al +3%. L'export è cresciuto sensibilmente in diversi mercati emergenti come Egitto (+48,8%), Ucraina (+43,6%), Lettonia (+31,3%), Nigeria (+22,8%) e poi Filippine, Bulgaria, Nuova Zelanda, Vietnam. «Il nostro obiettivo - afferma Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare - è quello di promuovere sempre di più il modello italiano, con le sue ricchissime proposte enogastronomiche. Cibus Connect è una vetrina fondamentale per dare visibilità alle nostre eccellenze.

Un'esigenza, ora che la stagnazione dei consumi interni ci impone di aprirci sempre più verso i mercati esteri. E' sul fronte dell'export che, nell'arco dell'ultimo decennio, siamo cresciuti dell'8%, ed è in questo campo che nei prossimi due anni ci aspettiamo nuove sfide: raggiungere, come industria alimentare, un'incidenza dell'export sul fatturato superiore al 25% e spingere in un biennio il valore delle esportazioni alla quota ambita di 50 miliardi».

A Parma ci saranno buyer importanti come quelli di Metro, Auchan, Axfood, Sok, Lulu

**Il Made in Italy che si mangia**  
Un'immagine della passata edizione di Cibus Connect, la rassegna delle Fiere di Parma dedicata alle eccellenze dell'agroalimentare italiano

Group, Daimarn, Globus Gourmet, quasi duemila da ogni parte del mondo. «Sono attese migliaia di visitatori, pensiamo circa 25 mila, da ogni dove - dice Antonio Cellie, Ceo di Fiere di Parma - grazie anche alla coincidenza di date con il Vinitaly, visto che noi apriremo nella giornata di chiusura della rassegna veronese. Questo consentirà flussi sinergici di buyer tra le due fiere leader del settore food & beverage del Made in Italy. Una continuità voluta, che premierà gli sforzi di entrambi. Rispetto alla nostra prima edizione, i numeri dicono che siamo

quasi triplicati per presenza di aziende, che sono sempre più qualificate, innovative, decise ad aprire a nuovi mercati in tutto il mondo».

Nei due giorni di fiera ci saranno convegni, dibattiti, tavole rotonde, ma i veri protagonisti saranno i nuovi prodotti, quelli che potrebbero interessare non solo il nostro mercato ma anche vari Paesi sia europei che d'Oltreoceano. Loison, maestro vicentino nei prodotti da forno, punterà sulla «Veneziana», in una versione albicocca e spezie oppure cioccolato e spezie. «Un tripudio di fragranze e aromi esotici - dice Dario Loison - che ne fanno un lievito pregiato e superbo, così come il panettone ai limoni, frutto dell'incontro del limone sfusato Igp di Amalfi e quello di Siracusa. Insieme rivelano tutta la forza del sole in mille sfumature. Poi presenteremo il panettone NeroSale al cioccolato e caramello salato».

Aia, colosso veronese dell'agroalimentare Made in Italy, punterà molto sulle degustazioni, mentre Lago Group debutterà con il primo wafer italiano a ridotta risposta glicemica, in quanto l'assunzione di alimenti contenenti maltitolo anziché zuccheri, induce un minor aumento di glucosio ematico nell'organismo. Frescolat presenterà il suo yogurt ottenuto da riso integrale germogliato, senza allergeni e senza glutine, indicato per chi ha problemi di intolleranze a soia o lattosio.

**Giorgio Naccari**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

I biscotti 'Buongrano' sono prodotti a Mantova seguendo un disciplinare in 10 regole che Barilla applicherà alla produzione a base di grano tenero

# Barilla sforna 10 regole col WWF Nascono così i primi biscotti con il grano tenero ecosostenibile

**Tommaso Papa**  
 ■ CASTIGLIONE DELLE STIVIERE  
 (Mantova)

**'MULINO BIANCO'** è da tempo un nome che evoca armonia e buoni sentimenti. Il brand del colosso Barilla per i prodotti da forno, è ora destinato a diventare un simbolo di agricoltura sostenibile, disseminato per decine di migliaia di ettari coltivati e sulle tavole dei consumatori. Tanti, visto che 9 famiglie su 10 comprano almeno un prodotto con quel marchio. La scorsa settimana sono stati sfornati i primi biscotti 'Buongrano' interamente prodotti seguendo un disciplinare agricolo in dieci regole (la 'Carta del Mulino') che Barilla intende applicare man man su tutta la produzione a base di grano tenero. Il 'battesimo industriale' del nuovo nato è avvenuto a Castiglione delle Stiviere, nell'Alto Mantovano, dove Barilla 20 anni fa ha rilevato uno stabilimento della 'Papà Barzetti' per farne - con un investimento di 200 milioni di euro - il più grande biscottificio d'Europa (380 dipendenti, 50 dei quali stagionali; un ciclo continuo su 7 turni 7 giorni su 7 per 300 l'anno).

La 'Carta del Mulino' è stata redatta con la supervisione («Severa e combattiva» assicurano alla Barilla) del Wwf Italia, che ha impiegato due anni di studi con gli interlocutori industriali prima di firmarla. Ad essa hanno contribuito nei dettagli tecnici, decisivi, l'università di Bologna e quella della Tuscia con sede a Viterbo. L'obiettivo è stato quello di realizzare un modo nuovo e più sano di coltivare il grano tenero nelle dimensioni più vaste possibili.

**IL DECALOGO** parte dall'obbligo degli agricoltori che vi si sottopongono di certificarsi con lo standard ISCC (un parametro internazionale di sostenibilità) e di accettare controlli annuali. La seconda regola impone la rotazione di almeno tre coltivazioni differenti nell'arco dei tre anni. La terza (quella dal sapore più romantico e bucolico) prevede che un 3% dei campi di grano venga coltivato a fiori di campo per consentire la biodiversità di specie animali e vegetali. Il tutto senza l'uso di diserbanti, nel rispetto della 'mission' generale che Barilla si è data da anni e che è rinchiusa nella frase 'Buono per te, buono per il pianeta'.

**LA QUALITÀ** del frumento è certificata dall'eliminazione degli Ogm, di insetticidi come i neocotinoidi, che colpiscono le api; o dell'uso del glifosate, vietato dal



## LA CARTA DEL MULINO

Pietro Barilla (a sinistra nella foto in alto), con Gaetano Benedetto (WWF Italia)

la semina al raccolto con una norma più rigida di quella prevista dalla legge per l'eliminazione degli infestanti. Un disciplinare così severo è stato applicato grazie alle compensazioni economiche ottenute dalle aziende agricole che hanno accettato di rispettarlo. L'avanguardia è stata di 73 nel 2018, passate già a 500 quest'anno e destinate a diventare 5000 entro il 2022, data di completamento del progetto 'Carta del Mulino'. Il brand infatti, è il più grande consumatore italiano di grano tenero e punta a ottenere un prodotto sostenibile per tutte le 240mila tonnellate annue che immette nei suoi stabilimenti.

L'obiettivo è di sottoporre al disciplinare qualcosa come 60mila ettari di terra (il 3% dei quali a fuori, come 1800 campi di calcio, dicono i tecnici Barilla),

**LE MIGLIAIA** di aziende già adeguatesi allo standard di Barilla sono contrassegnate da un cartello col simbolo 'Carta del Mulino' e sono una ad una reperibili sul sito dell'azienda. Un elemento di trasparenza voluto dalla multinazionale di Parma e sottolineato a Castiglione dal direttore direttore generale del Wwf Italia Gaetano Benedetto: «E' un'operazione perfettamente rendicontabile sul piano ambientale. E così vasta da

avere un effetto enorme nel mondo agricolo».

Paolo Barilla, che guida il gruppo familiare (oltre 140 anni di storia, 8mila dipendenti in 28 stabilimenti sparsi in 10 paesi del mondo) con i fratelli Guido e Luca, venuto nel Mantovano a tagliare il nastro della linea 'Buongrano' ha detto apertamente che Mulino Bianco può innestare una competizione vincente con il resto del food made in Italy: «L'industria non deve essere autoreferenziale e le serve aprirsi a chi ne sa di più. Noi lo abbiamo fatto e lo faremo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**LA FABBRICA DEI DOLCI A MANTOVA**

## Stabilimento al top in Europa

Il nuovo biscotto realizzato seguendo tutte le dieci regole della Carta del Mulino viene prodotto a Castiglione delle Stiviere, Mantova, dove Barilla 20 anni fa ha rilevato uno stabilimento della 'Papà Barzetti' con un investimento di 200 milioni di euro. Qui è sorto il più grande biscottificio d'Europa (380 dipendenti, 50 dei quali stagionali; un ciclo continuo su 7 turni 7 giorni su 7 per 300 l'anno)