Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO DI
Pamela Polvani Ufficio Stampa Cibus

Il futuro nel piatto

Il futuro del cibo, possibilmente senza le pastiglie onnicomprensive care alle storie di fantascienza di alcuni decenni fa. Il futuro, invece, di un “Cibus” sempre più legato alla qualità, alla tradizione, alle tecnologia che evitano il trash-food. Tutto questo ritorna a Parma, ormai conclamata capitale del cibo italiano, dal 7 al 10 maggio per la 19° edizione di Cibus, la rassegna internazionale organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare; un appuntamento che servirà non solo a proporre i nuovi prodotti per il mercato, ma anche ad analizzare gli scenari futuri di produzione e distribuzione.
Si comincia con il World Food Research and Innovation Forum del 7 maggio, organizzato da ASTER, società consortile tra Regione Emilia-Romagna, Università, Enti pubblici nazionali di ricerca CNR, ENEA, INFN e sistema regionale delle Camere di Commercio, per valutare le sfide tecnologiche ed il loro impatto sul sistema agro-alimentare.

Federalimentare punta sul “circolo virtuoso del food: la valorizzazione delle risorse di filiera in filiera”, un viaggio virtuale nelle filiere produttive che, attraverso le testimonianze di imprese ad alto grado di innovazione e di soggetti scientifici impegnati nella ricerca al fianco delle aziende, dimostreranno il potenziale di circolarità della filiera agroalimentare e la necessità di favorire la piena valorizzazione delle risorse nei diversi ambiti, alimentari e non.
Life-Food.Waste.StandUp è un progetto che riguarda la sensibilizzazione delle imprese e dei consumatori in tema di prevenzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze lungo la filiera. Il seminario “Meno spreco alimentare, più solidarietà” nasce dalla collaborazione tra Federalimentare, Federdistribuzione, Banco Alimentare e Unione Nazionale Consumatori per presentare gli straordinari risultati delle iniziative anti spreco a due anni dal loro inizio.
L’esperienza di “True Italian Taste”, che porta il cibo italiano sui mercati esteri, riferisce sui risultati raggiunti dal progetto promosso dal Ministero dello Sviluppo Economico per valorizzare e salvaguardare il valore del prodotto agroalimentare autentico italiano.

L’istituto di ricerca IRI propone un convegno dal titolo “Le nuove frontiere del Food: cosa chiede il consumatore e dove si muove il mercato”. Confconsumatori presenta l’evento “Nuovi cibi & nuovi consumatori, uno sguardo al futuro: come cambieranno le nostre tavole e le nostre abitudini, tra sostenibilità e salute”; parte del convegno sarà dedicato ai novel foods: alimenti a base di insetti, carne coltivata ed altro. Tecnoalimenti ha organizzato un seminario sulla “food defense”, cioè l’insieme delle azioni di prevenzione e di difesa contro le contaminazioni volontarie di un prodotto alimentare, e la normativa specifica richiesta a tutte le aziende che esportano negli Stati Uniti, a partire da luglio 2019.

Chi vuole saperne di più, veda su:http://www.cibus.it/convegni/