FORUM A BOLOGNA

Packaging: gli italiani preferiscono la sostenibilità al design



Il design e il tipo di imballaggio sono le due principali caratteristiche da cui i consumatori italiani sono attratti ma alle quali sono disposti a rinunciare per acquistare prodotti sostenibili. E' quanto emerge dall'ultima indagine Nielsen sul comportamento di chi compra beni di largo consumo, presentata oggi a Bologna al forum internazionale Packaging Speaks Green organizzato da Ucima e Fondazione Fico. Il 46% degli italiani, contro il 52% della media europea, è disposto a rinunciare al design della confezione, mentre il 40% ritiene di poter cambiare marca (rispetto al 46% della media europea) in favore di confezioni green. Contano invece di più per il consumatore la dimensione del packaging (34%), la gamma (16%), il gusto (15%) e il texture (8%), caratteristiche per le quali la scelta 'green' è meno preferibile. Secondo le stime, in Italia solo il 25% delle aziende offre prodotti sostenibili anche se per il 41% degli intervistati è molto facile o piuttosto facile trovarli nei negozi. Dall'indagine emerge che il 24% degli italiani (contro il 27% della media europea) sostiene di essere disposto a pagare un sovrapprezzo per contenitori in materiale sostenibile.

Fiere Cibus diventa annuale Task force sul mercato interno

Nell'anno di Parma 2020 il salone si preannuncia da record, sia in termini di espositori che di flusso di buyer ed operatori esteri

Dal nostro inviato
PATRIZIA GINEPRI

MILANO Nell'anno di Parma 2020 Cibus alza di nuovo l'asticella: il salone dell'alimentare italiano d'eccellenza diventa annuale e non più biennale. Nel 2021 Cibus sostituirà Cibus Connect, si svolgerà in tre giornate anziché quattro e avrà gli stessi numeri in termini di espositori e flussi del 2020. Lo ha annunciato il ceo di Fiere di Parma, Antonio Cellie, fornendo alla stampa, insieme a Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma, e Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, le prime anticipazioni della manifestazione internazionale in calendario dall'11 al 14 maggio alle Fiere di Parma.

La fiera sarà inaugurata con un evento dedicato al confronto tra industria alimentare e distribuzione per elaborare, con uno studio di settore, «un decalogo che vuole essere un manifesto condiviso con la Gdo per il rilancio dei consumi alimentari interni, fondamentali per consolidare gli straordinari progressi quali-quantitativi della filiera agroalimentare. Ad esempio proporre sugli scaffali anche abbinamenti di prodotto ed esperienze di consumo. Non solo. Considerando le dinamiche che impattano i mercati internazionali, rendendoli volatili, il rilancio dei consumi interni e la ricerca di nuove geografie per l'export risultano azioni decisive per la salute del settore» ha detto Cellie, che ha annunciato per il 2020 e 2021 technical tour non solo a Parma, ma anche nel resto d'Italia per far conoscere da vicino a buyer e comunicatori il valore delle produzioni alimentari ad ogni latitudine.

L'edizione 2020 intanto si preannuncia da record anche in termini del flusso dei visitatori, è stato evidenziato, tenendo conto dei provvedimenti presi da alcuni eventi fieristici, che hanno deciso di posticipare o di annullare degli appuntamenti in programma, come forma di prevenzione per il coronavirus, destinando quindi Cibus 2020 quale evento chiave per il food made in Italy nel panorama internazionale.

«Quest'anno, come nella straordinaria edizione del 2018 rientrano importanti brand a Cibus - ha sottolineato il presidente Auricchio - da Nestlé a Fabbri, da Melegatti a Citterio e a Grandi Salumifici Italiani. C'è bisogno di una comunità ecco perché è importante la cadenza annuale. Cibus, idea geniale di Fiere di Parma e Federalimentare negli anni Ottanta: l'internazionalizzazione delle aziende alimentari italiane deve molto a questa fiera».

Fiere di Parma crede fermamente nel progetto di annualizzazione per cui ha approntato un budget di oltre 5 milioni di euro per il programma di incoming dei buyer inoltre sulla base del successo riscontrato dal programma di Factory Tour sul territorio della Food Valley emiliana. E per sviluppare questa iniziativa, Cibus ha creato una nuova figura aziendale, il destination manager, per poterlo replicare su tutto il territorio nazionale, offrendo ai top buyer, sia italiani che esteri, un'esperienza completa di food authentic italian.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



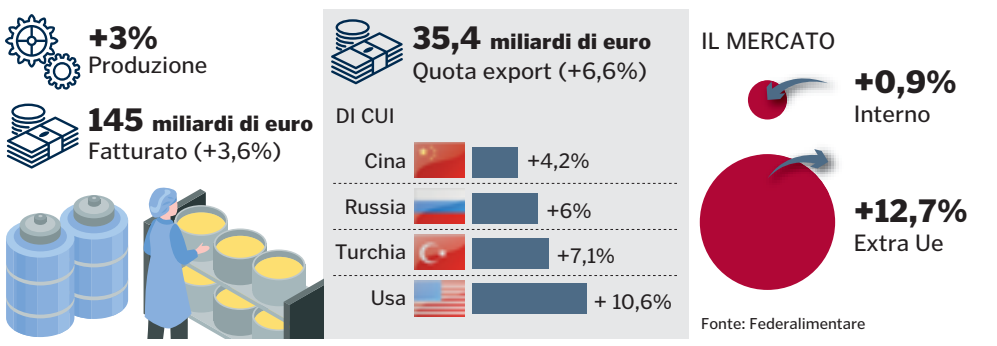
MILANO Da sinistra Caravita, Ghiretti, Vacondio e Cellie.

Federalimentare Vacondio: «Dazi e Brexit? Il vero problema è il Nutriscore»

«In 12 anni l'agroalimentare italiano ha fatto +96% sui mercati esteri e c'è un'autostrada aperta davanti a noi: dobbiamo avere la consapevolezza che siamo i più bravi». Diretto come sempre, il presidente di Federalimentare Ivano Vacondio rivendica con orgoglio il ruolo di primo piano e le potenzialità del settore. «Essere il secondo comparto produttivo del Paese con numeri che sono in controtendenza con il resto dell'industria italiana - ha spiegato - è un grande merito dei nostri prodotti e del nostro know-how, ma è al tempo stesso una grande responsabilità. Non possiamo permetterci passi falsi e dobbiamo tentare il tutto per tutto per difendere le nostre eccellenze dai rischi che incombono sul settore». E sul contesto attuale avverte: «I dazi e la Brexit sono un problema, perché possono frenare l'export, a cui è ancorata la produzione alimentare, ma è mia convinzione che i consumatori stranieri comprino il cibo italiano perché è buono, unico e inimitabile, nonostante il prezzo. La vera minaccia invece ha a che fare con la salute di tutti e si chiama Nutriscore. Con i suoi principi semplicistici e penalizzanti, peraltro senza alcun fondamento scientifico, cerca di minare i pilastri della dieta mediterranea, spaventando al tempo stesso il consumatore che, se è disposto a spendere di più per comprare prodotti buoni, potrebbe non essere disposto a spendere un centesimo per cibi che vengono bollati da questo sistema di etichettatura come non salutari. Al momento lo abbiamo stoppato e ritengo sia stato un primo passo importante». Infine una strigliata alla comunicazione che riguarda il settore: «Se non si parla male del cibo non si fa notizia. Anche la comunità scientifica dovrebbe intervenire con forza quando circolano fake news sulla qualità dei nostri prodotti».

P.Gin.

LA FOTOGRAFIA DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE NEL 2019





UPI STUDENTI GIAPPONESI A LEZIONE DI ECONOMIA

Nell'ambito dell'iniziativa Spring School 2020 tra la Kwansei Gakuin University e l'Università di Parma, alcuni studenti e professori giapponesi accompagnati da docenti del nostro Ateneo hanno fatto tappa all'Upi per un approfondimento sull'economia di Parma e sul ruolo di rappresentanza svolto dall'associazione. A relazionare è stato il direttore Cesare Azzali.

Gia Crisi d'impresa, le pmi alle prese con nuovi oneri

Si dibatte in questi giorni alla Camera la proroga della disposizione che obbliga le Srl a nominare un organo di controllo o un revisore contabile a seguito della entrata in vigore del nuovo Codice della crisi di impresa. Atteso ciò che succederà con il decreto Mille proroghe che potrebbe rimescolare le carte, la norma entrerà in vigore il 15 agosto. Dura la reazione delle imprese. La norma viene percepita come un ulteriore appesantimento della burocrazia: «E' una richiesta che non apporta valore all'organizzazione, anzi ne rappresenta un lacciuolo. Anche Confindustria ha questa posizione a livello nazionale» spiega Giuseppe Iotti, presidente del Gruppo Imprese Artigiane intervenuto al convegno organizzato dall'associazione sul tema. Siamo in una fase di transizione e al netto della riforma è importante dotare l'azienda di un sistema di alert per recepire in anticipo eventuali scenari di crisi. «La sfida è far diventare questi laccioli delle opportunità - dice Andrea Fiorucci, dottore commercialista in Parma - per esempio quella di dotarsi di una struttura amministrativa e contabile adatta a intercettare eventuali problematiche». Piergiorgio Ricchetti, vice direttore Fiasa ha ricordato il servizio messo in campo per aiutare le imprese.

S.C.

ITS TECH&FOOD

MARTEDÌ LA CONSEGNA DEI DIPLOMI

Si terrà martedì 25 febbraio alle ore 17.30 presso il Centro Giovani Federale (via XXIV Maggio 15, Parma) la consegna dei diplomi agli allievi dell'ITS Tech&Food che hanno concluso il biennio di studi 2017-2019. A conclusione del percorso formativo maturato dagli studenti dei corsi «Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare» (sede di Parma) e «Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari» (sede di Reggio Emilia), sarà proposta una riflessione sul tema "4 cose da fare dopo il diploma" attraverso gli interventi del Presidente Fondazione ITS Tech&Food Massimo Ambanelli, del Vice Presidente Confindustria Emilia-Romagna Corrado Beldì e dell'imprenditore Egidio Amoretti (ad dell'azienda Corte Parma). Apriranno l'incontro i saluti di Annamaria Arrighi (Regione Emilia-Romagna).

CONTRATTO

OGGI SCIOPERO DEI LAVORATORI DEL SETTORE LEGNO

La trattativa in corso per il rinnovo del contratto nazionale è bloccata. Per questo i sindacati confederali di categoria Fillea Cgil, Filca Cisl e Feneal Uil hanno proclamato per oggi uno sciopero di 8 ore di tutti i lavoratori, dipendenti e interinali, del settore Legno-arredo. I lavoratori della provincia di Parma parteciperanno, con le delegazioni di Lombardia, Emilia Romagna, Liguria, Piemonte e Valle d'Aosta, alla manifestazione interregionale in programma a Milano.

UNIONCAMERE

IMPRESE GIOVANILI: SI RIDUCE LA FLESSIONE

A fine 2019 le imprese attive giovanili in Emilia-Romagna sono risultate 29.445, il 7,4% delle imprese regionali, la quota più bassa tra le regioni italiane. In un anno la perdita è stata di 678 imprese (-2,3%). Emerge dai dati elaborati da Unioncamere Emilia-Romagna. Il calo continua a essere determinato dal pesante crollo delle imprese delle costruzioni (-415 unità, -7,2%); flessione anche delle imprese dell'insieme dei servizi (-218, -1,1%). Nel commercio la riduzione è marcata, ma in rallentamento (-161 imprese, -2,1%).