

CIBUS 2024

**Convegni** Le sfide per le imprese:  
una giornata di incontri con numerosi esperti

# Sostenibilità e salute al World Food Forum

**A** Cibus 2024 torna il World Food Forum (Wff), alla quinta edizione. L'evento è realizzato in partnership con il Centro Nazionale per le Tecnologie in Agricoltura, Fondazione OnFoods, Metrofood-It e il Cluster A.grifood N.azionale (Clan). L'appuntamento è per domani (mercoledì 8 maggio), alle 10,30 nella sala Plenaria al padiglione 1, con «Le sfide delle imprese e delle filiere per la sostenibilità dei sistemi alimentari: approccio globale dal suolo alla salute umana». Quest'anno il Forum si concentrerà sulla presentazione e condivisione alle imprese presenti a Cibus 2024 degli obiettivi e dei percorsi di lavoro dei tre grandi progetti di ricerca e innovazione, correlati al Pnrr, dedicati alle sfide che dovrà affrontare il settore agroalimentare italiano. Al centro del dibattito, il ruolo dell'Italia: eccellenza alimentare a livello internazionale. Il settore agroalimentare è uno dei punti di forza del Made in Italy. Fra i tanti temi affrontati si parlerà degli impatti sui sistemi alimentari della situazione geopolitica attuale e di come la capacità di vincere queste sfide complesse sia fortemente connessa alla scienza e alla tecnologia, con particolare attenzione all'inve-

stimento sui giovani ricercatori e talenti ed alla creazione di partnership.

Al Wff interverranno importanti esperti dell'ambito agroalimentare e scientifico, rappresentanti di aziende alimentari ed esponenti delle istituzioni nazionali ed europee. Introduzione di Franco Mosconi, presidente delle Fiere di Parma, Paolo Martelli, rettore dell'Università di Parma, Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali, Paolo Mascari, presidente di Federamentare e del Cluster A.grifood N.azionale, e Vincenzo Colla, assessore allo sviluppo economico della Regione. La prima parte di interventi sarà coordinata da Sara Roversi, presidente di Future Food Institute. Seguirà una tavola rotonda con importanti esperti del mondo scientifico, alimentare e dell'innovazione, esponenti di aziende alimentari e delle filiere. Conclusioni di Paolo De Castro, parlamentare europeo. I lavori proseguiranno nel pomeriggio alle 14 con il workshop «Imprese, Pnrr, sostenibilità dei sistemi alimentari», rivolto alle aziende presenti a Cibus per condividere la visione delle imprese partner nei progetti del Pnrr e sarà coordinato da Massimo Iannetta (Enea), vicepresidente del Comitato tecnico-scientifico del Clan.



**Azzali (Upi):**  
«Al Wff riflessione su come imprese e ricerca possano trovare soluzioni»

«Il sistema alimentare italiano - commenta il direttore dell'Upi Cesare Azzali - ha intrapreso da tempo il percorso verso un nuovo modello di produzione, più orientato alla tutela del suolo e della salute umana, un modello che deve confrontarsi però con la sua sostenibilità economica e con una crisi geopolitica che sta mettendo a dura prova tutte le transizioni in atto. In questo contesto, il World Food Forum offre l'opportunità di riflettere, in modo qualificato e con una visione internazionale, su come il mondo delle imprese ed il sistema della ricerca possano trovare insieme le soluzioni alle grandi sfide della sostenibilità». Per Daniele Del Rio, presidente della Fondazione OnFoods, il Wff è un'occasione «senza precedenti» perché «vede presentare e discutere insieme le tre iniziative che il Pnrr ha finanziato nell'ambito della ricerca sulla sostenibilità dei sistemi alimentari. È con grande orgoglio che Parma guida una di queste tre iniziative, il Partenariato Esteso OnFoods», che si occupa di alimenti dal punto di vista della sostenibilità e sicurezza. Gianni Galaverna, coordinatore di Food-ER, sottolinea l'importanza del Wff «per promuovere la sinergia tra il mondo della ricerca e il mondo imprenditoriale nel settore agroalimentare, promuovendo ricerca e innovazione come strumenti fondamentali per affrontare le problematiche presenti e future». Iscrizioni su [www.worldfoodforum.eu](http://www.worldfoodforum.eu). Evento in streaming sul canale Youtube di Cibus.

## Fontana Ermes

Nuova linea di affettati in vaschetta



La linea di affettati MIDI di Fontana Ermes Spa è stata studiata per rispondere efficacemente alle esigenze dei consumatori moderni, che sono particolarmente attenti alla praticità e sostenibilità. Grazie al suo innovativo design, questa linea consente un utilizzo dello spazio espositivo più efficiente, infatti è possibile collocare tre vaschette MIDI nello spazio normalmente occupato da due vaschette classiche. Oltre all'efficientamento dell'utilizzo dello spazio, queste vaschette utilizzano il 33% meno plastica e cartone. Il design di queste vaschette contribuisce alla sostenibilità e migliora la conservazione dei salumi, proteggendoli efficacemente dalla luce e dall'aria e preservando così la loro qualità organolettica, come il sapore e la freschezza. I consumatori trovano le vaschette MIDI visivamente più piene e proporzionate alle esigenze di consumo quotidiano. (Padiglione 2, stand K026)

*Cisita Parma - Dal 1987 formiamo il futuro*

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA  
**CISITA**  
PARMA



[www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)

*Coltiviamo Competenze*

Foto di Stefania Giorgi

CORSI PER GIOVANI E PER CHI CERCA LAVORO / FORMAZIONE AZIENDALE E INTERAZIENDALE / FINANZIAMENTI PER LA FORMAZIONE / SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO / PROGETTI INTERNAZIONALI / TIROCINI EXTRACURRICULARI / APPRENDISTATO

Borgo G. Cantelli 5 - 43121 Parma

Tel. 0521 226500 / WhatsApp 346 846 2243 / E-mail [cisita@cisita.parma.it](mailto:cisita@cisita.parma.it)

