

**Meteo Parma**  
 oggi min 2° max 10°   
 domani min 2° max 11°   
**GazzettaShopping.it**  
 40%   
 Mangiare & Bere  
 Sport & Salute

Ristoranti Farmacie Cinema  
 Directory Treni Nuovi Cap

Cerca    
 nel sito  con Google  
 Vai a Tv Parma   
 Ascolta RPR Radio Parma   
 scopri Lampadino

<b>PRIMA PAGINA</b>	<b>FOTO &amp; VIDEO</b>	<b>PARMA GIORNO E NOTTE</b>	<b>GUSTO</b>	<b>VIAGGI FOTO</b>	<b>MOTORI</b>
Italia-Mondo	Parma	Quartieri-Frazioni	Provincia-Emilia	Economia	Arte-Cultura
Spettacoli - Gossip	Sport	Strajè-Stranieri	Buone Notizie	Salute-Fitness	Animali

**GAZZETTA casa**  
Annunci Parma

**880€** **490€** **iDivani.it**

19/10/2011 - ECONOMIA Mi piace 0 2

## Cibus Tec, tecnologia "anti-crisi"



di **Lorenzo Centenari**

Saloni espositivi vecchia maniera addio, la fiera moderna è multidimensionale. E così Cibus Tec 2011, la più aggiornata espressione di una tradizione che Parma fa risalire al 1939, ripaga i visitatori con una rassegna di oltre 700 aziende da ogni parte del mondo ma soprattutto gettando in pasto agli stakeholder una rara concentrazione di convegni e conferenze tematiche.

Visitatori e delegazioni estere Il primo giorno del maggior evento internazionale dedicato alla tecnologia per l'industria alimentare registra un buon afflusso di operatori sia italiani che esteri, con India, Brasile, Russia, Francia, Germania, Svizzera e Regno Unito nelle vesti di «Paesi Focus», dimostrando di poter accentuare la spiccata vocazione al «networking» già mostrata dall'edizione 2009.

Le stime parlano di 25.000 visitatori complessivi, cifra che se rispettata registrerebbe il nuovo record e che in parte beneficia della momentanea concomitanza con Summit, il summit mondiale del lattiero caseario che proprio oggi chiude i battenti. Detto dell'attenzione per il lato convegnistico-seminariale, 20 appuntamenti che spaziano dai piatti pronti a base di carne e pesce ai succhi di frutta (Fruit Juice Day) passando per il prodotto vegetale fresco (Fresch Tec Day), il packaging (Retail Forum) e i cereali (Cereals Forum), core business di «Cibus Tec 2011 - Technologies & Solutions for the food industry» resta l'esposizione di novità tecnologiche.

Un tour attraverso i quattro padiglioni coinvolti, tra i quali il 5 e il 6 sono i più vasti e più rappresentativi, e gli occhi si riempiono del metallo luccicante di macchinari in ritmico movimento, mentre le orecchie raccolgono il fischio di qualche strumento azionato dai suoi padri per una rapida dimostrazione.

Invitanti vetrine interattive sono gli stand collettivi di Unione Parmense Industriale e Gruppo Imprese Artigiane, madre di tutte le sperimentazioni pubbliche è invece la coppia di stand contrassegnati dal logo «Cibus Tec Industry», sede di fedeli riproduzioni di processi di produzione e confezionamento nei campi del caseario e dei tramezzini.

Le novità Esempi di anteprime in senso classico sono poi l'evaporatore polivalente Apollo Mixflow della Catelli Food Technology, destinato al mercato della purea di frutta, la denocciolatrice di pesche 320 APA della CTI Food Tech, oppure GNovasteril, nome col quale la Goglio Spa ha battezzato il proprio nuovo sistema di confezionamento asettico per prodotti alimentari sterili in buste a nastro preformate. Tetra Pack presenta Tetra Evero Aseptic, la prima bottiglia di cartone asettica per il latte, Src Gea Levati Food Tech un nuovo concetto di autoclave rotante per sterilizzazione e pastorizzazione, Turatti infine la sua nuova pelatrice a vapore per frutta, tuberi e verdure.

I numeri del comparto Tutti attori di un comparto dal turnover che sfiora i 4 miliardi di euro (+4,5%) e che, in virtù di una quota esportazioni superiore all'80%, dalla crisi è stato coinvolto solo marginalmente. Il meccano-alimentare italiano è anche l'Eden dell'innovazione: tra il 2006 e il 2008 oltre la metà delle imprese (51,2%) ha incrementato il proprio tasso tecnologico, fosse esse rivolte al design, al confezionamento o alla produzione in senso stretto.

**ARTIGIANA MATERASSI**

**A GENNAIO RIPARTI CON ENERGIA E SCEGLI DI DORMIRE BENE**

*Un materasso scelto con cura si prende cura di te!*

Parma - str. Traversetolo, 193  
 tel: 0521 642093  
 fax: 0521 394266

**Al Barilla Center non importa a che ora arrivi, la prima ora parcheggi gratis**

**il 5 gennaio iniziano i saldi**

*\*del parcheggio multiplo e senza vitoli di acquisto*

**www.barillacenter.it**  
 aperti tutti i giorni tutto l'anno, anche la domenica

**INIZIATIVE SPECIALI**

**TUTTO lo SPORT di PARMA.it**

**Nasce il primo blog dedicato a tutto, ma proprio tutto, lo sport di Parma.**

**Scritto dai protagonisti!**

**FOTO VIDEO TgPARMA FUNI**

**Fuori Orario: Il "Male Infesta" con ...**

**Guarda TVPARMA in diretta!**

**Ascolta RadioParma in streaming!**

**DALLA HOMEPAGE**

Colomba: "Più solo di così..." - La sua sorte appesa a un filo

Atti vandalici a Salso e Tabiano: prese di mira 20 auto

Sanfilario: una cerimonia più sobria e senza discorso

Rolex falsi comprati via e-mail: "L'ora della truffa perfetta"

**Salso, fienile in fiamme**

**Per voi lettori**

**Registrali al sito**

**Sondaggi**

**Lettere al direttore**

**Invia la tua notizia**

**Invia una storia o una foto**

**Cantine DUE TORRI**  
 rota VAL D'ENZA s.r.l.

**Da noi in vendita il vino in bottiglia e il nuovo in damigiana, vendemmia 2011, nelle sedi di Montecchio e S. Ilario d'Enza.**

**saldi BARILLA CENTER**

**Dal 5 gennaio al 4 marzo è tempo di saldi al Barilla Center. Aperto tutte le domeniche.**

**Marchesi colora atmosfere**

- pitture professionali
- trattamento legno
- belle arti

**SUBITO DA 2.000 A 50.000 EURO**

**CAP SERVICE**  
 da più di vent'anni al vostro servizio