

# IN VETRINA AL CIBUS

## FATTORIE CREMONA



## AURICCHIO



# Ecceellenza agroalimentare

Fra gli stand si respira aria di ottimismo e si punta alla forza della qualità dei prodotti del territorio Rivoltini: «C'è meno gente rispetto alle passate edizioni, ma l'interesse è ancora più pressante»

## LE AZIENDE CREMONESI AL CIBUS



- **Astra Bio** (Casteldidone)
- **Boottega srl** (Crema)
- **Consorzio Casalasco del Pomodoro** (Rivarolo del Re)
- **Freeg srl** (Piedana Drizzona)
- **Galletti di Galletti Aurelio** (San Daniele Po)
- **Gennaro Auricchio spa** (Cremoma)
- **Mad One srl** (Casalmaggiore)
- **Martino Rossi** (Gadesco Pieve Delmona)
- **Oleificio Zucchi** (Cremona)
- **Fattorie Cremona-Produttori Latte Associati** (Persico Dosimo)
- **Rivoltini Alimentare**
- **Dolciaria** (Vescovato)
- **Santini srl** (Torre de' Picenardi)
- **Top Single Service** (San Giovanni in Croce)

## RIVOLTINI



DALL'INVIATO  
**ANDREA SETTI**

■ **PARMA** Dopo un avvio in sordina martedì scorso, ieri la 20ª edizione di Cibus, la fiera internazionale dedicata al settore agroalimentare organizzata a Fiere di Parma, è entrata nel vivo. E con essa la partecipazione di aziende cremonesi che con la loro presenza intendono manifestare un segno deciso di ripresa. «Abbiamo visto un certo interesse – spiegano allo stand della Rivoltini – nel senso che le persone che sono qui sono

realmente intenzionate alla conoscenza dei prodotti per cui siamo fiduciosi».

Il presidente di Confartigianato Alimentazione, **Massimo Rivoltini**, è stato anche protagonista di un incontro con il presidente di Confexport **Fabio Pietrella** e di Ice Agenzia **Carlo Maria Ferro** sul tema delle prospettive di internazionalizzazione dell'artigianato e delle micro e piccole imprese dell'alimentare made in Italy.

Come detto, si presenta variegato il mondo dell'impresa cremonese a Cibus. L'acetificio

## GALLETTI



Galletti di San Daniele Po è presente da diverso tempo. «Siamo contenti di come si sta evolvendo la situazione – spiegano – ed essere qui è un segno di fiducia nella ripresa. Ciò che fa la differenza è sempre la qualità e su questo aspetto siamo piuttosto tranquilli».

Il salumificio Santini di Torre de' Picenardi segnala la scarsità di buyers esteri. «Evidentemente, la difficoltà di spostamento ha condizionato qualche azienda ma l'interesse non manca e contiamo di stilare un bilancio positivo al termine di

questa esperienza». I bilanci, com'è ovvio, si fanno sempre alla fine.

Anche alla Fattorie Cremona si attendono segnali incoraggianti dalla maxi fiera dell'agroalimentare. «La qualità del Grana Padano è una forza notevole per la nostra realtà e vediamo che viene riconosciuta dagli operatori di mercato. Speriamo di essere al punto di svolta dopo il periodo di pandemia».

L'Oleificio Zucchi ospita nel suo stand diverse persone in intense agli assaggi. «Per noi questo è un appuntamento

molto importante e pensiamo di poter concludere buoni affari. Oggi (ieri, ndr) c'è molta più gente fra le corsie della fiera e ciò lascia ben sperare».

Stesso discorso alla Gennaro Auricchio spa, protagonista da diverse edizioni di Cibus. «Tanti clienti ci conoscono e vengono a trovarci qui nello stand. È sempre un piacere incontrare persone interessate alla qualità della produzione e poter illustrare la nostra gamma. Le prospettive sono buone». In quasi tutti gli operatori si nota la predominanza di un certo ottimismo rispetto alla

# LE AZIENDE CREMONESI

## CONFAGRICOLTURA



## OLEIFICIO ZUCCHI



# Fra tradizione e «start up»

Nei padiglioni si alternano le grandi firme della filiera e le imprese che si aprono ora al business. Quattro ragazzi di Trescore Cremasco hanno iniziato a produrre a maggio: «Una sfida bellissima»

## SANTINI



## TOP SINGLE SERVICE



## BOOTTEGA



crescita del mercato a fronte di un periodo difficile da lasciare finalmente alle spalle. La MartinoRossi spa di Malagnino produce farine senza glutine e macinati per l'industria alimentare. «Con il passare dei giorni contiamo di stabilire contatti preziosi per la nostra azienda. Siamo qui per far assaggiare e conoscere un tipo di prodotto di eccellenza che ha grandi possibilità di sviluppo già nel presente ma anche nel prossimo futuro». Molto interessante il caso della Boottega srl di Trescore Cremasco: una start up di quattro

giovani ragazzi che offre una gamma di prodotti cotti attraverso la tecnica CBT sottovuoto (cottura a bassa temperatura) destinati alle diverse attività commerciali nel panorama della ristorazione. «L'abbiamo fondata nel dicembre dell'anno scorso – spiegano i giovani imprenditori – e solo nel mese di maggio abbiamo iniziato a produrre. Abbiamo una grande sfida davanti a noi ma siamo veramente soddisfatti per come si sta evolvendo e sviluppando questo cammino aziendale». La fiera, fra le altre cose, è un



I partecipanti all'incontro promosso da Confartigianato Alimentazione a Cibus

banco di prova anche per la sicurezza sanitaria. Per favorire l'afflusso di persone da Paesi stranieri, anche extraUe, il ministero degli Esteri e le autorità sanitarie hanno garantito un corridoio temporale di 72 ore nel corso delle quali, in presenza di un tampone negativo, la clientela proveniente da alcuni Paesi a rischio può entrare in Italia senza sottoporsi a quarantena. In pratica, 72 ore di permesso speciale che consente di arrivare, visitare Cibus secondo la propria tabella di appuntamenti, e ripartire.

© RIPRODUZIONE RISERVATA