



myFRUIT

- HOME
- ULTIME NEWS
- FOCUS GDO
- MYTECH
- PICCOLI FRUTTI
- BEST FRUIT&VEG BOX
- FRUTTA SECCA
- MYFRUIT.TV
- NEWSLETTER
- COS'È MYFRUIT



Incrementate le vendite, l'efficienza e la sostenibilità con la nostra gamma di prodotti effetto legno

Per saperne di più



**FRAGOLA MATERA  
LA FRAGOLA  
CHE NON C'ERA.**



Campagna promozionale con Frutto nell'Unione Europea PD 2024



Eventi e Fiere

# Dagli incontri agli show cooking: tante le iniziative a Cibus 2024

30 Aprile 2024



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706



CATEGORIES

Autore **Redazione**

Agribologna conquista l'innovation corner, il Consorzio del San Marzano punta sulla promozione, D'Amico propone assaggi d'autore

Saranno tante le aziende e le realtà produttive che prenderanno parte all'edizione 2024 di Cibus, il salone internazionale dell'agroalimentare italiano in programma dal 7 al 10 maggio negli spazi di Fiere di Parma. Ognuna di esse presenterà le proprie eccellenze, le novità e ed esperienze tutte da vivere.

## Gruppo Agribologna

Gruppo Agribologna punta tutto su **Fresco Senso** – per Cibus 2024 – e conquista l'**innovation corner**, il prestigioso spazio dedicato alle novità più significative e impattanti dell'esposizione di Parma: una selezione esclusiva dei prodotti più innovativi e di tendenza, dedicata in modo particolare agli operatori nazionali e internazionali in visita alla fiera. La giuria tecnica, coordinata da Food editore, ha così premiato e riconosciuto la carica innovativa della **partnership con Fabbri 1905** che porta per la prima volta, dallo scorso marzo, i mix di frutta fresca e semi candita a doppia firma, nella grande distribuzione.

La **varietà dei colori e dei sapori** della frutta di Fresco Senso s'incontra e si esalta con amarena **Fabbri** e zenzero **Fabbri**. Il formato è da 180 grammi, con film pelabile e uno stecchino di bambù, **pronto per il consumo**. L'innovativa combinazione della frutta fresca di Fresco Senso, arricchita con l'amarena **Fabbri** e lo zenzero **Fabbri** è concepita per soddisfare gli **amanti della frutta pronta da gustare**. La praticità, la salubrità e tutta la freschezza naturale, propri dei mix Fresco Senso, si uniscono a una nota di ulteriore dolcezza e piacere, a marchio **Fabbri 1905**. Un piacevole momento di gusto che combina la miglior frutta fresca alla frutta semi candita, ricca di storia e tradizioni

Packaging e Tecnologie

Prodotti

Aziende

Reparto Ortofrutta

Fruttivendoli e non solo

Trend e Mercati

Biologico

Eventi e Fiere

## ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email\*

Nome\*

Cognome\*

Attività dell'azienda \*

- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali\*

- Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)

decennali. I **mix presentati a Cibus** vanno a integrare la proposta di **oltre 70 referenze Fresco Senso**, pronte a incontrare le più diverse esigenze stagionali, di stili di vita, di gusto e di praticità.

Dal 23 marzo sugli scaffali della Gdo i mix Fresco Senso di frutta fresca, con amarena e zenzero **Fabbri**. Si è partiti con i mix inverno e dal prossimo giugno si prosegue con i mix estate.

I **mix per l'inverno** 180 grammi sono mela golden, ananas, arancia, pompelmo rosso, amarena **Fabbri** e mela, ananas, kiwi, uva, zenzero **Fabbri**. I **mix per l'estate** 180 grammi sono melone gialletto, nettarina, mango, lamponi, amarena **Fabbri** e cocco, ananas, mango, pompelmo rosso, zenzero **Fabbri**.

“Siamo felici – commenta la **famiglia Fabbri** – di collaborare con un'altra importante azienda del nostro territorio, con la quale **condividiamo molti valori**, come l'attenzione alla qualità e alla selezione delle materie prime, la carica innovativa, il legame con la tradizione. Amarena **Fabbri** è la nostra icona, da più di cento anni conosciuta e amata in tutto il mondo, che rende unica e riconoscibile ogni creazione. Zenzero **Fabbri**, l'ultimo nato nella famiglia delle specialità in sciroppo, arricchisce invece le preparazioni con un sorprendente tocco esotico. Siamo convinti che questo matrimonio culinario sarà gradito a tutti i consumatori”.

Al centro della presenza di Fresco Senso a Cibus 2024, anche **l'esclusiva linea Spezial**, espressamente studiata per la preparazione di sangria. Nasce un nuovo packaging, con fascetta in carta. Il **restyling** è nato dall'esigenza di rendere immediatamente riconoscibile il prodotto al consumatore, identificandolo come un vero e proprio preparato ad hoc. Sulla fascetta, oltre al QRcode, che riporta alla specifica ricetta, un'infografica che ne illustra gli step di preparazione.

I mix della linea Spezial a Cibus 2024 sono **mix di frutta fresca per sangria rossa** (arancia, lime, nettarina, mela), da giugno a settembre 300 grammi e **mix di frutta fresca per sangria bianca** (arancia, lime, nettarina, frutti di bosco) da giugno a settembre 300 grammi.

“Possiamo dirvi veramente orgogliosi di quanto presentiamo a Cibus 2024, con Fresco Senso. Avere conquistato il Cibus innovation corner, con **Fabbri** 1905 e i nostri mix di frutta a doppia firma – già in Gdo dallo scorso marzo – è per noi una concreta, ulteriore testimonianza della carica innovativa che il brand e le partnership siglate riescono a esprimere, ogni volta di più. Continueremo su questa strada, di **innovazione di prodotto, processo e packaging**. La gamma è in costante diversificazione e ampliamento. Siamo poi molto soddisfatti di avere portato Fresco Senso anche all'estero. La presenza in Croazia, con i supermercati Plodine è solo un primo passo di un possibile percorso di espansione internazionale a cui guardiamo con motivazione e interesse.” È il commento di **Massimiliano Moretti**, direttore generale Gruppo Agribologna.

## Il Consorzio di tutela del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese nocerino Dop

Tra queste non poteva mancare il **Consorzio di tutela del pomodoro San Marzano dell'agro sarnese nocerino Dop**. Dopo Tuttofood (Milano), Alimentaria (Barcellona) e il Salone della dieta mediterranea (Capaccio-Paestum), la campagna di promozione e sensibilizzazione promossa dal Consorzio procede a Cibus dove, nel padiglione 5 (stand N049), il presidente **Tommaso Romano** e le aziende associate al consorzio incontreranno buyer e addetti ai lavori per promuovere il pomodoro pelato attraverso lo slogan "È San Marzano solo se è Dop".

"**La nostra attività** – spiega Romano – è essenziale per aiutare il mercato a **identificare correttamente** una delle produzioni maggiormente identificative del territorio campano e italiano, precisandone e specificandone le caratteristiche, prevenendo contraffazioni e speculazioni e posizionando al meglio un prodotto sempre più richiesto dai consumatori di tutto il mondo".

Del resto, **come emerge dalla ricerca** "Conoscenza e percezione di valore delle denominazioni **Dop e Igp** tra i consumatori in Italia" realizzata da Luiss business school, con il supporto di Amazon, presentata lo scorso marzo, sebbene le denominazioni Dop/Igp rappresentino un riconoscimento significativo di **autenticità** (81%) e di **qualità superiore** (69%) per la maggioranza dei consumatori, gli stessi, più dei due terzi, ritengono che siano proprio questi prodotti i **più esposti al problema della contraffazione**, individuando nei produttori e nei consorzi di tutela, oltre che le forze dell'ordine, la distribuzione organizzata e le associazioni dei consumatori, i principali attori deputati a contrastare il fenomeno. "Per questo motivo – conclude il presidente – siamo fortemente impegnati nell'**informare e sensibilizzare** tutti gli attori della filiera alimentare aiutandoli a conoscere e a riconoscere il nostro prodotto. Gli appuntamenti fieristici, in tal senso, ci danno l'opportunità d'incontrare di persona la distribuzione organizzata e a fornire tutte le informazioni necessarie a commercializzare al meglio il San Marzano Dop".

## D'Amico: Leggerezza, trasparenza e semplicità elevate ad arte in fiera e in outdoor

D'Amico, tra le principali aziende italiane specializzate nella **produzione di conserve** con i brand D'Amico, Logrò, Montello, Robo e Dega, si conferma tra gli espositori più in vista a Cibus 2024. L'azienda alimentare si presenta a Cibus con uno **stand di grande impatto concettuale** e visivo che cattura immediatamente l'attenzione. Lo **slancio verticale** conferito dall'imponente cubo in bianco puro che delimita lo spazio architettonico, infatti, si combina con l'eterea copertura in tulle, il verde identificativo di D'Amico e soluzioni di illuminotecnica che focalizzano l'attenzione sulle teche nelle quali sono



esposte le referenze a marchio D'Amico e Robo insieme alle ultime novità. Il risultato è un allestimento che veicola in modo efficace i **valori** di leggerezza, trasparenza e semplicità sottolineando, allo stesso tempo, l'attenzione di D'Amico per la cultura contemporanea del design, della comunicazione e dell'arte.

**Il connubio tra la cultura gastronomica italiana e l'arte contemporanea** rappresenta il fil rouge che legherà le attività che animeranno lo stand D'Amico nelle giornate di Cibus, a cominciare dalla presentazione della nuova collezione dei **vasi d'autore in edizione limitata**.

L'iniziativa, giunta alla nona edizione, coinvolge ogni anno a un'artista contemporaneo che, con il proprio segno distintivo e creativo, trasforma quattro capsule dei vasi maxi-formato da 700 grammi in oggetti unici e di design in ottica di un riutilizzo post-consumo consapevole. La collezione 2024, intitolata **"Tratti di luce"**, porta la firma dell'**artista Paolo Bini** che ha interpretato in chiave astratta panoramiche di campi coltivati visti dall'alto.

Oltreché esposte nelle teche, le specialità dei marchi che fanno capo al gruppo D'Amico saranno indiscusse protagoniste di gustosi **"assaggi d'autore"** che stupiranno e delizieranno i visitatori dello stand. Lo **chef ambassador Michele Bufano**, infatti, realizzerà dei menù ad hoc con i prodotti del gruppo D'Amico, tra cui stuzzichini, finger food e primi piatti, alternandosi con il **rinomato pizzaiolo sorrentino Antonino Esposito** in esaltanti show-cooking.

L'8 maggio, inoltre, è prevista la presenza nello stand di **Stefano Chierogato**, vincitore dell'edizione 2023 del contest Veggie style – L'altra faccia del panino, premiato dalla giuria per creatività, eccellente presentazione e sapore sorprendente. Il giovane e talentuoso fornaio presenterà la sua **ciabattina con falafel di melanzane**, unendo ingredienti provenienti dal Medio Oriente e dal Mediterraneo. La fragrante ciabattina integrale è arricchita con l'olio delle melanzane D'Amico nell'impasto secondo la linea verde dello spreco zero.

Un altro appuntamento da segnare in agenda è quello del 9 maggio, quando lo stand D'Amico ospiterà il **nutrizionista Domenicantonio Galatà** che, proseguendo sulla scia del format Dispensa amica, presenterà la **Delizia di grano**, un'esplosione concentrata di gusto, energia e macronutrienti. Una ricetta con grano cotto D'Amico e crema di fagioli rossi red kidney D'Amico.

Tutte le attività di ospitalità programmate nelle giornate del Cibus di Parma sono rese possibili dalla **rete di collaborazioni** di comarketing attivate dal gruppo D'Amico con Caffè Motta, Sanguedolce (mozzarelle e burrate), Moretti (forno pizza) e Grafica Metelliana (sponsor tecnico).