

## **HI-FOOD (GRUPPO CSM INGREDIENTS) PROTAGONISTA A CIBUS 2023**

**Quest'anno la realtà specializzata nella produzione di ingredienti innovativi, clean label e ad alto valore aggiunto ha contribuito alla nascita della nuovissima area PLANT BASED di Cibus.**

**Show Cooking, approfondimenti e importanti ospiti previsti**

**Si rafforzano le sinergie tra CSM Ingredients, Hi-Food e altre importanti realtà Food**

Milano, 30 marzo 2023 – **Hi-Food** – realtà specializzata nella produzione di ingredienti innovativi, clean label e ad alto valore aggiunto e parte del **Gruppo CSM Ingredients**, player nella ricerca, innovazione e produzione di ingredienti alimentari – è presente in questi giorni a **CIBUS Connecting Italy**, la più importante fiera dedicata all'agroalimentare italiano nel corso della quale istituzioni, associazioni di categoria, aziende e professionisti dell'agroalimentare Made in Italy si incontrano per delineare insieme le future strategie del settore food.

**Quest'anno, oltre ad essere espositore della fiera presso il Padiglione 05 stand M 004, Hi-Food è anche un partner importante: è infatti proprio grazie alla sua collaborazione che quest'anno Cibus si arricchisce della nuovissima area PLANT BASED.** Il nuovo spazio – ampio circa 120mq – nasce con l'obiettivo di dare voce ad un trend sempre più presente nel settore del food, ovvero la ricerca da parte dei consumatori di prodotti di origine naturale, nutrizionalmente bilanciati, rispettosi nei confronti dell'ambiente, realizzati in maniera sostenibile e quindi in grado di rispondere alle nuove sfide sociali, demografiche e ambientali. Una tendenza che si concretizza sia in una maggior offerta Plant-Based, sia nella realizzazione di prodotti nati da una convergenza e coesistenza sinergica tra mondo animale e mondo vegetale.

*"Siamo veramente felici di essere qui a Cibus in questi giorni e soprattutto di essere protagonisti di questo nuovo importante spazio della fiera: la Plant Based Area" – Ha dichiarato Aldo Uva, CEO di CSM Ingredients – "Oggi la sostenibilità non può più essere uno slogan, ma deve concretizzarsi in azioni tangibili in grado di trasformare il futuro del Food: nel nostro caso questo coincide con la realizzazione di ingredienti innovativi, clean-label e di origine naturale, che si tradurranno nell'offerta di una nuova*



*generazione di prodotti. Perché la chiave del cibo del futuro è l'ingrediente, solo partendo dall'Ingredient-Tech si può arrivare al Food-Tech. La richiesta dei consumatori oggi è chiara: prodotti sani, realizzati nel rispetto dell'ambiente e allo stesso tempo capaci di soddisfare il palato. Per questo, oggi siamo particolarmente entusiasti di partecipare a questa fiera insieme ad alcuni dei nostri partner con i quali stiamo sviluppando importanti sinergie destinate a crescere significativamente nel prossimo futuro."*

Al centro della nuova area Plant-Based sarà presente **una cooking station**, presso la quale i visitatori avranno l'opportunità di scoprire gli innovativi prodotti e prototipi Hi-Food, ma soprattutto di partecipare a degli assaggi, che si susseguiranno ogni ora nel corso delle due giornate di fiera. Inoltre, sarà possibile approfondire i processi e le tecnologie utilizzati nello sviluppo delle soluzioni che portano alla realizzazione di alimenti a base vegetale o integrativi.

Il programma degli assaggi nasce dalla collaborazione di Hi-Food – che ha messo a disposizione i prototipi sviluppati nei suoi laboratori di Parma – con alcuni **prestigiosi partner di settore, nazionali e internazionali (tra cui la stessa CSM Ingredients, La Doria, Italcanditi, Momi – Food Valley, DreamFarm e Endori)** che, oltre ad aver partecipato alla realizzazione di alcuni degli assaggi proposti, si confronteranno sul futuro del mercato Plant-Based e sulle nuove sfide che il settore Food si trova ad affrontare.

## **Hi-Food**

Hi-Food è stata fondata nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, da un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato una profonda competenza e conoscenza delle applicazioni nella produzione e nell'utilizzo di prodotti naturali, come nuove fibre, proteine, nuclei senza glutine, clean label e sistemi a base vegetale per creare soluzioni funzionali personalizzate per l'industria alimentare convenzionale e disruptive (panificazione tradizionale, gluten free, gastronomia, salse, ripieni, dessert, gelati, beverage, nuovi alimenti a base vegetale). A febbraio 2022, Hi-Food è entrata in CSM Ingredients, Gruppo controllato da Investindustrial e leader a livello mondiale nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari, la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food.



**CSM Ingredients**

CSM Ingredients è una multinazionale attiva nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food ponendo la sostenibilità al centro di questa trasformazione. Il Gruppo dal 2021 è controllato da Investindustrial. Opera a livello globale in più di 100 Paesi con oltre 1.500 dipendenti, 12 brand, 4 centri di innovazione, 9 stabilimenti di produzione in Europa, Asia ed Africa e 9 Centri di sviluppo prodotti. CSM Ingredients conta su 6 diverse categorie di prodotti (grassi e oli, ingredienti per la panificazione, farciture, glasse e toppings, ingredienti funzionali e plant based meat) e si rivolge sia all'industria alimentare convenzionale che a quella disruptive, realizzando soluzioni che possano avere un impatto positivo sull'ambiente e la comunità. Grazie a una piattaforma ingredient-tech, che unisce competenze tecniche specializzate e l'eccellenza della Ricerca e Innovazione, il Gruppo ha deciso di andare oltre l'offerta di ingredienti fornendo dati, ricerche e insights, con l'obiettivo di trasformare il food di oggi e plasmare quello di domani.

**Per maggiori informazioni, seguici e/o visita:**

   | [www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com)

**Contatti****CSM Ingredients**

Arianna Pepponi

External Communication Specialist

Email: [Arianna.Pepponi@csmingredients.com](mailto:Arianna.Pepponi@csmingredients.com)

Mob: + 352 691523446

**Hi-Food**

Arianna Ciotti

Marketing Manager

Email: [arianna.ciotti@hifood.it](mailto:arianna.ciotti@hifood.it)

Mob: +39 340 4854356

**Ad Hoc Communication Advisors**

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: [sara.mastrorocco@ahca.it](mailto:sara.mastrorocco@ahca.it)

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: [ivan.barbieri@ahca.it](mailto:ivan.barbieri@ahca.it)

Beatrice Cuccirelli – Mob: 3351415587 – e-mail: [beatrice.cuccirelli@ahca.it](mailto:beatrice.cuccirelli@ahca.it)

