

L'esperienza di CLAI al Cibus: una ripartenza all'insegna di nuovi salumi di eccellenza

scritto da Enzo Radunanza | 06/09/2021



La cooperativa di Imola torna al contatto umano partecipando al Salone Internazionale dell'Alimentazione. Quattro giorni intensi a contatto con visitatori italiani e internazionali a cui sono stati presentati il percorso di rebranding e due nuovi prodotti: il salame senza conservanti e la culatta Zuarina

Un successo oltre le aspettative quello registrato per la ventesima edizione di **Cibus**, svoltosi a **Parma dal 31 agosto al 3 settembre**. Dopo un anno e mezzo di pandemia, il [Salone Internazionale dell'Alimentazione](#) è stato il primo evento importante in presenza e. Ha dimostrato come il rispetto delle procedure di sicurezza e di controllo del contagio possa garantire una ripresa delle varie attività, necessarie per riappropriarsi del gusto di stare insieme e trovare

nuove opportunità di business.

CLAI al Cibus 2021: il rebranding e i nuovi prodotti

Quasi 40mila visitatori, di cui 2mila provenienti dall'estero, hanno esplorato i padiglioni delle **Fiere di Parma** interagendo con 2000 aziende espositrici le quali hanno presentato i loro prodotti e la loro capacità innovativa.

Per il comparto agroalimentare, sicuramente, l'edizione 2021 del Cibus ha avuto un valore immenso perché ha consentito di attrarre nuovi contatti sui mercati esteri dopo un periodo molto complicato, promuovendo il nostro ineguagliabile Made in Italy nell'attesa della **nuova edizione, già fissata dal 3 al 6 maggio 2022**.

Anche la **CLAI di Imola** è stata presente nella tre giorni dedicata all'agroalimentare. La [cooperativa di agricoltori e allevatori](#) opera sul mercato nazionale e internazionale dal 1962 e si caratterizza per i suoi **salumi sani, genuini e buoni** ottenuti dalla selezione di **carne esclusivamente 100% italiana** che arriva da suini nati e allevati in Italia.

Salame "Imola 1962" e Culatta Zuarina

Nel corso del Cibus 2021 la realtà imolese ha presentato al mercato il **percorso di rebranding**, che tra le altre cose prevede un nuovo logo disegnato da **Rob Janoff**, e i nuovi prodotti come il **salame senza conservanti "Imola 1962"** e la culatta Zuarina.

In quest'anno e mezzo non si è mai fermata l'attività di ricerca e sviluppo all'interno di CLAI, anzi sono stati condotti molti studi ed effettuate **21 nuove assunzioni**, di cui 8 ragazzi provenienti direttamente dall'università. La filosofia della cooperativa emiliana è sempre stata quella di favorire il percorso umano e professionale di chi realmente ha talento e valore da mettere a disposizione di tutti.

Secondo [Pietro D'Angeli](#), Direttore generale CLAI, siamo in un momento decisivo a metà tra la fase di emergenza della pandemia e un nuovo inizio.

«Le regole del passato sono saltate, - spiega D'Angeli - ogni azienda deve decidere di nuovo cosa vuole essere, quali sono i suoi valori, i capisaldi da proteggere e intorno ai quali costruire la propria ragion d'essere. Il nuovo imperativo? Per noi è riassunto in tre parole: giovani, sostenibilità e merito. Tre elementi basilari per la crescita e affrontare bene questa fase di ripartenza».

Casa Clai a Cibus 2021: le parole del Presidente di Giovanni Bettini

All'appuntamento fieristico di Parma, la cooperativa ha portato tutta la ricca selezione di prodotti realizzati dalle **tre aziende del gruppo**, dai salami CLAI al prosciutto crudo di Parma della storica **Zuarina**, fino ai prodotti caseari tipici toscani della neo-acquisita **Faggiola**. Gli spazi dello stand di **CASA CLAI** sono stati organizzati per potenziare al meglio il grado di ospitalità, in modo da **stringere in un virtuale abbraccio**, e con tanti sorrisi.

«Cibus è il primo evento internazionale dopo la pandemia - ha spiegato il Presidente di Giovanni Bettini - e per CLAI ha una grande rilevanza perché vuol dire partecipare alla rinascita del settore agroalimentare, fondamentale per l'economia del nostro Paese.

Anche durante il Covid, la nostra attività è stata dedicata al miglioramento della qualità e della bontà dei nostri prodotti e del servizio collegato, in Italia e all'estero e questa fiera è l'occasione per presentare di persona i risultati del nostro lavoro ad un pubblico internazionale».

Secondo il Presidente Bettini, la pandemia ha cambiato molte cose ma ciò che è rimasta immutata in CLAI è la cura e l'attenzione riservata in tutta la filiera produttiva per raggiungere un livello di qualità ancora più alta, senza dimenticare la tradizione ma traducendola per i clienti del futuro.

VIDEO