

CIBUS: SU IL SIPARIO, L'ABRUZZO PORTA AL SALONE DELL'ALIMENTAZIONE VINO, MIELE E PASTA

6 Maggio 2018

di Redazione



PARMA – Su il sipario a Parma sul Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione che apre domani la 19esima edizione, in cartellone fino al 10 maggio: 3.100 aziende italiane, su una superficie espositiva di 135mila metri quadri.

Al debutto negli stand 1.300 prodotti attesi con curiosità da 80mila buyer, circa il 20% in arrivo dall'estero. La fiera sarà inaugurata dal vice ministro delle Politiche agricole e alimentari **Andrea Olivero**, e vedrà tra i presenti nella seconda giornata di lavoro **Phil Hogan**, presidente della Commissione Agricoltura Ue, che è atteso nello stand di Filiera Italia, nuova realtà associativa che, per la prima volta, unisce la produzione agricola e big dell'industria alimentare e del vino made in Italy per far crescere il sistema agroalimentare Italia.

Nel 2018, proclamato dal governo "Anno del Cibo italiano nel mondo" la filiera agroalimentare italiana si riunirà a Parma per l'appuntamento fieristico organizzato da Fiere

di Parma e Federalimentare. Tra le novità di Cibus 2018 l'area Cibus Innovation Corner che metterà in luce i 100 prodotti più innovativi tra quelli esposti in fiera. Tipicità non mancheranno nelle food court dove saranno presentati i prodotti tradizionali di tutte le regioni.

Particolare risalto verrà dato da Coldiretti Emilia Romagna ai prodotti sostenibili e alla valorizzazione della cucina italiana nel mondo in collegamento, nell'ambito dell'evento "C'è pasta per te: i prodotti italiani nelle cucine del mondo" con chef del Kuwait, Singapore, Repubblica Ceca, e in Italia col ristorante Aimo e Nadio a Milano e con lo chef Claudio Sfiller, Hit Hotel in Sardegna.

Il fuori salone, Cibus Off, è in scena nella centrale Piazza Garibaldi con cooking show degli chef del Consorzio Parma Quality Restaurants, Alma (la Scuola Internazionale di Cucina Italiana) e Academia Barilla che interpreteranno le eccellenze gastronomiche del territorio parmense.

Dall'Abruzzo, partecipano, tra le altre, le aziende Rustichella di Pianella (Pescara), Adi Apicoltura di Tornareccio (Chieti) e Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti).

Riflettori accesi su tutte le linee Rustichella, che al salone presenterà un'interessantissima serie di novità, amplia la linea PrimoGrano con due nuovi formati: "Le Virtù", che celebrano l'antico piatto abruzzese del Primo Maggio e il Chitarrone. Per Triticum un nuovo grano antico: la timilia, utilizzata per la realizzazione delle Busiate Semintegrali Bio e gli Ziti Tagliati semintegrali Bio. Tra i formati regionali Rustichella rende onore alla terra di Sardegna con le Lorighittas lavorate a mano.

All'interno dello stand - ha fatto sapere il pastificio in una nota - sarà possibile degustare la pasta Rustichella, preparata in un'ape, dagli chef **Cristian Di Tillio** e **Marco Mazzone**.

"Appuntamento fisso per Rustichella", spiega in una nota la titolare **Maria Stefania Peduzzi**, "è per noi un palcoscenico importante nel quale portiamo i saperi e sapori del nostro Abruzzo. Quest'anno in modo particolare comunichiamo la nostra realtà in una cornice dal design più contemporaneo ma che al primo posto sceglie di promuovere sempre qualità e tradizione".

Rustichella sarà nello Stand E045 del Padiglione 5.

Adi Apicoltura, l'azienda abruzzese di Tornareccio con una storia di oltre 150 anni nella produzione di miele biologico, sarà invece nel Padiglione 6, nello stand K036.

In occasione del Salone, Adi Apicoltura presenterà la nuova collezione di mieli da botaniche rare "Le Esperienze" che comprende quattro mieli purissimi 100% italiani e biologici lavorati a freddo (Tarassaco, Rododendro, Coriandolo e Corbezzolo) prodotti in tiratura limitata e la crema di nocciole 100% bio 70.30 con etichetta trasparente cortissima: 70% di miele di acacia e 30% nocciole tostate biologiche Igp del Piemonte.

Cibus sarà l'occasione anche per raccontare ad appassionati enogastronomi e addetti ai lavori i prossimi progetti di Adi e quelli già in corso, a partire da "Difendiamo le Api", iniziativa della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che Adi sostiene ufficialmente. Grazie alla nuova linea Le Esperienze per ogni vasetto venduto 1 euro verrà donato proprio a favore di questo progetto che punta a proteggere le api salvaguardando così la biodiversità, tema caro ad Adi che sta lavorando su diversi fronti per la protezione dell'ecosistema e il mantenimento del suo delicato equilibrio.

Si tratta di una tematica molto sentita dall'azienda che per condividere i propri valori con i clienti ha scelto di focalizzare tutta la comunicazione 2018 proprio sulla salvaguardia della biodiversità, cercando di sensibilizzare anche attraverso consigli e spunti che tutti possono mettere in atto ogni giorno.

Citra, infine, sarà presente insieme a The Wine Net, la rete di cooperative di eccellenza vitienologica italiana, all'interno dello stand della rete del Buon Gusto Italiano (pad. 6; stand A10).