

CIBUS, DA ACETO A COLAZIONE A CURCUMA SPRY TANTE NOVITÀ AL SALONE

3 Maggio 2018

di **Redazione**



PARMA – L'innovazione arriva a tavola grazie agli investimenti in ricerca del settore produttivo e dell'industria alimentare e dar vetrina al cibo del futuro è Cibus che, dal 7 al 10 maggio alla Fiera di Parma, mette in mostra 1300 prodotti alimentari del made in Italy.

Nei padiglioni che ospitano tutte le merceologie (dai salumi ai formaggi, dalla pasta all'olio, dai prodotti dolciari alle bevande, dalle conserve ai surgelati ed altro) i 3.100 stand delle aziende italiane proporranno 1300 nuovi prodotti, tra i filoni della produzione alimentare italiana in maggior crescita, i prodotti ispirati a salute e benessere e i piatti già pronti. Nell'area di Cibus Innovation Corner, inoltre, verranno esposti una selezione di 100 prodotti tra i più innovativi in esposizione in fiera.

L'approccio strategico dell'industria, sottolinea Cibus è sempre più quello di soddisfare la domanda dei consumatori puntando sulla reinterpretazione della tradizione gastronomica italiana. Ad esempio la polenta Valsugana ora è in tazza, pronta al microonde in pochi minuti. E un prodotto tradizionale come l'aceto verrà proposto in nuove versioni: dalla sfera di aceto balsamico di Modena da grattugiare o come aceto di mele non filtrato e non pastorizzato da bere al mattino. Insieme o in alternativa alla bevanda vegetale con riso nero Venere oppure bevanda vegetale di farro biologico, da bere fredda o da mescolare col caffè a colazione, magari con snack di fiocchi di legumi. L'innovazione industriale riguarda anche la cucina etnica col condimento spray alla curcuma in olio al couscous di farina di ceci.