



Pronta la tavola di Cibus tra innovazione e tradizione

*3.100 aziende espositrici su
una superficie di 135mila mq*

Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, decide ni convegni e workshop, una previsione di 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).

Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Tra le novità l'area Cibus Innovation Corner che ospiterà una selezione dei 100 prodotti più innovativi in esposizione in fiera.

Prodotti salutistici: pasta con farina di fagioli verdi mungo (Andriani); dadi già pronti vegan al gusto di pancetta, completamente vegetali (Joy); preparato per brodo e zuppe vegetale bio alla curcuma (Bonomelli); grisini alla farina di farro con semi di lino e di kummel (Vitavigor); bevanda vegetale con riso nero Venere (Riso Gallo); albume fresco bio in bottiglia con tappo riavvitabile (Eurovo); purè di patate fresche senza latte e burro (Euroverde); snack di verdure croccanti (Valleri); snack di fiocchi di legumi (Colfiorito); crisp di vegetali essiccati, non fritti, senza grassi e sale (Fiordelisi);

mini gallette sottili prodotte con riso integrale Nerone (Fiorentini); snack a base di pomodoro, spalmabile (Prealpi); snack croccante gluten free a base di ceci e riso (Valledoro); condimento spray alla curcuma in olio (Compagnia Alimentare Italiana); aceto di mele non filtrato e non pastorizzato da bere al mattino (De Nigris); bevanda vegetale di farro biologico, da bere fredda o da mescolare col caffè a colazione (Alce Nero).

Piatti Pronti Gnocchi con patate fresche cotte a vapore con rapa rossa (Master); polenta Valsugana in tazza, pronta al microonde in pochi minuti (Polenta Valsugana); vellutata di zucca con tartufo nero (Acqualagna Tartufi); crema di zucca con patata dolce e sedano (Alce Nero); brodo di vegetali essiccati che si prepara come una tisana (Aromy); crema di zucca potimarron e castagne (Gianni De Cecchi); il Kiki, preparato con farina di lenticchie rosse, simile a pasta o riso (Farmo); vellutata con patate e carote viola (Fini); couscous di farina di ceci (Sipa); piatto a base di quinoa, farro e pesto cremoso

(Virus); filetto di orata al naturale (Iasa); sughi con bietole bio (Puma); mix di fagioli rossi e germogli di legumi (Saclà); insalate di mare e cereali (Regnoli); insalata di fagiolo di soia Edamame, ceci e fagioli rossi (Saclà); insalate fresche, senza conservanti, con tappo richiudibile (Zerbinati); burger di sole verdure fresche, senza glutine, soia, latte, olio di palma (Zerbinati).

Formaggi La stracciatella



snack (Capurso); cialde di formaggio croccanti cotte al forno, senza lattosio (Granarolo); la mozzarella in crumble ideale per la pizza, rapida da usare (Granarolo); il Trullocchiato pugliese stagionato in grotta con aggiunta di fermenti propionici in fase di riposo (Delizia); la Ricotta alla piacentina, con poche calorie (Valcolatte).

Salumi e Carni Bresaola di scottona senza conservanti a basso contenuto di sodio, priva di conservanti, nitriti e nitrati (Billo); costine di maiale da preparare in pochi minuti in acqua, nel microonde o nel forno, senza grassi aggiunti (Aurora); vitello in gelatina senza conservanti e senza glutine (Inalca); salame magro fatto con carne di prosciutto, macerato nel vino rosso Gutturnio, senza glutine, senza latte (Peveri); tacchino in porchetta, preparato a lunga cottura (Orma).

Pasta Pasta di Gagnano al caffè (Fabbrica Pasta Gagnano); nuovi formati della linea bio: pasta di farro integrale e pasta di semola di grano duro integrale (De Cecco); nuova linea dedicata ai millennials, vegan, no Ogm, Kosher, in confezione da 250g (Del Verde); pasta ai ceci di Toscana e riso integrale (Rummo).

Prodotti Dolciari Wafer con yogurt ai mirtilli neri (Loacker); crema spalmabile al pistacchio (Bacco); biscotti con zenzero e soia (Di Leo); praline di cioccolato all'olio extravergine (Sasseti); Composta di pere Williams e cacao, spalmabile su pane, crepes ed altro (Fini); panettone farcito alla crema di zucca, zenzero e cannella con canditi di zucca (Il Vecchio Forno); dessert a base di quinoa dolce e frutta fresca (Virus); gli snack monoporzione di confettura e miele (Menz & Gasser).

Altri Prodotti La sfera di aceto balsamico di Modena da grat-

tugiare (Terra del Tuono); aceto di vino rosé (Due Vittorie); condimento all'aceto balsamico di Modena e fico (Marchi); sale rosa dell'Himalaya con tartufo bianco (Inaudi); petto di pollo alla curcuma, cotto al forno (Parmacotto); pizza di cavolfiore bio, senza glutine (Rolli); paccherini di pasta alla frutta, anche abbinabili a pesce o carne (Rustichella d'Abruzzo); snack con pera dell'Emilia e succo di limone di Sicilia (Serra); uova di quaglia con tartufo bianco (TartufLanghe).

