



La rassegna di Parma premia il valore della tradizione, coniugato ai nuovi trend di consumo

# Pane, olio e alimenti gluten free

Al Cibus la ricerca punta su tracciabilità, biologico e vegan

DI ANDREA SETTEFONTI

**A**lla fine, il «vecchio» pane, olio e pomodoro è il prodotto più innovativo di **Cibus**. Lo ha evidenziato una ricerca presentata al salone di Parma da **Anicav** e **Assitol**, secondo

la quale i tre alimenti rafforzano l'uno le proprietà benefiche dell'altro, trasformando questa semplice pietanza tradizionale in un vero e proprio superfood, totalmente a base vegetale, adatto a tutti i gusti e a tutte le età. Una merenda ideale per i bambini e un piatto unico per gli adulti. In tema di olio,

l'olificio **Pantaleo Nicola** di Fasano ha introdotto in etichetta un Qr code per tracciare il prodotto dalla pianta alla bottiglia. Un dispositivo che consente la localizzazione dell'area di provenienza delle olive, oltre che i dati analitici e le proprietà organolettiche dei due nuovi oli extravergine biologici, **Pantaleo Young** e **Biologico**.

Il biscottificio **Di Leo** di Matera, ma nato nel 1663 ad Altamura, ha presentato i **Fattincasa Bio** con melagrana e i **Gusto equilibrato**, primo biscotto certificato italiano frutto dell'accordo di filiera con Coldi-

retti Basilicata.

Dal Sud arriva la proposta del pastificio **Riscossa di Corato** con una nuova pasta di semola da agricoltura biologica con grano duro 100% italiano.

Le novità di **Barilla** sono in tema di pasta gluten free, pani con farine speciali, cornetti meno grassi e con lievito madre, biscotti hi-tech, sughi km zero senza conservanti e merendine senza grassi trans o zuccheri aggiunti. Ancora in tema di pasta **Del Verde** ha una nuova linea dedicata ai millennials, vegan, no ogm, Kosher. E se tradizionalmente l'aceto è di vino, **Ponti** crede invece nelle potenzialità di quello di mele, 100% italiano, tanto da aver creato una vera

e propria gamma come quello **Non Filtrato**, quello aromatizzato con **Miele Ambrosoli** e quello **Spray**. Nuove anche le tre nuove glasse **Hot&Spicy**:

**Glassa alla Curcuma**, **Glassa al Peperoncino** e **Glassa allo Zenzero**. A **Cibus** sono 1.300 i nuovi prodotti alimentari e tra i filoni, la maggioranza è ispirata a salute e benessere e i piatti già pronti. Si trovano pasta con farina di fagioli verdi mungo prodotti da **Andriani** e

i dadi già pronti vegan al gusto di pancetta, completamente vegetali da **Joy**. **Riso Gallo** ha presentato una bevanda vegetale con riso nero **Venere** mentre **Eurovo** l'albume fresco bio in bottiglia con tappo riavvitabile mentre **De Nigris** ha elaborato un aceto di mele non filtrato e non pastorizzato da

bere al mattino. I salumi da tempo cercano un connotazione maggiormente salutistica **Billo** ha presentato la bresaola di scottona a basso contenuto di sodio, priva di conservanti, nitriti e nitrati. Nella panoramica dei prodotti innovativi, trova spazio la sfera di aceto balsamico di Modena da grattugiare prodotta da **Terra del Tuono** e la pizza di cavolfiore bio, senza glutine una proposta di **Rolli**. Uno spazio all'innovazione anche per **Dimmidisi** gli estratti freschi tra cui **Juicing Scarlet Energy Juicing Pink Digestive**.

