



Comunicato stampa

CIBUS CONNECT: I NUOVI PRODOTTI E GLI SHOW COOKING IN FIERA

(Parma, 8 aprile 2017) – Alle migliaia di buyer e operatori economici italiani ed esteri che parteciperanno a Cibus Connect (Fiere di Parma dal 12 al 13 aprile 2017) verranno proposte le novità dell'industria alimentare italiana e i prodotti tipici di Slow Food, sapientemente cucinati da un esercito di top chef. L'obiettivo della fiera è quello di verificare come vivacizzare il mercato interno e come sostenere un trend in grande crescita come quello dell'export, anche attraverso una riflessione condivisa nei vari workshop tematici e nel Forum Internazionale.

Tanti i nuovi prodotti che verranno presentati a Cibus Connect, molti orientati a soddisfare la domanda di prodotti salutistici e di gusti nuovi e sfiziosi che arriva dai consumatori. Non mancano soluzioni originali e pratiche al packaging di diversi prodotti.

Per fare qualche esempio, le novità vanno dalle fettine di carpaccio vegetali da inserire nei panini in sostituzione dei salumi (San Paolo) al formaggino Bio con ingredienti certificati (Inalpi) alle uova sodate già cotte in vaschetta per veloci spuntini (Le Naturelle-Eurovo); dai tranci di pizza e focacce pretagliate ad hoc per i tostapane per snack rapidi (Pizza+1) ai burger gourmet con carni di qualità, come Chianina, Angus ed altro, ora disponibili anche nei supermercati (Centro Carni Company); dalle nuove referenze di pasta integrale Bio ai pratici formati minipack da 250 grammi (Delverde); dalle nuove capsule di caffè di alta qualità (etichette Rossa, Oro e Crema e Gusto di Lavazza) alle vaschette di maionese di riso e di soia che sostituiscono il tradizionale tubetto (Tuttovo); dalle monoporzioni di confettura bio, dolcificata con zucchero di canna (Menz&Gasser) al latte microfiltrato ed arricchito con proteine per il cappuccino (Sterilgarda) o alle sardine grigliate all'olio d'oliva (Delicious).

E alla ricerca del gusto: le patatine allo zenzero ed alla menta (San Carlo E.), le caramelle ripiene ai succhi di arance rosse siciliane e limone di Siracusa (Serra); la piadina con curcuma (Corte parma Alimentare), le fettuccine con uova di quaglia, più leggere (Campofilone Srl), l'olio fruttato (Zucchi e Olearia Clemente), l'olio di cocco spray (Compagnia alimentare Italiana), la mostarda di cipolla rossa (Iannone Anna), la spalla cruda di eccellenza di prosciutto (Ruliano) e tanto altro ancora (l'elenco completo dei nuovi prodotti, con descrizione tecnica, sarà disponibile a partire dal 10 aprile sul sito www.cibus.it).

Tra gli espositori di Cibus Connect per la prima volta un gruppo di 45 produttori selezionati da Slow Food che propongono al mercato prodotti raffinati come le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio (Gran Sasso di Giulio Petronio), le Mele rosa dei Monti Sibillini (Le Spiazzette di Gravucci Massimo), la Birra Alta Quota (Cittareale), la carne della Razza Piemontese (La Granda), l'Uva Montonico (Francesca Valente).

In fiera centinaia di show cooking consentiranno di apprezzare la bontà dei prodotti esposti, con un esercito di top chef all'opera: Marcello Zaccaria e Luca Zanga (allo stand Barilla), Daniele Zennaro (per Valbona), Tano Simonato (Consorzio Prosciutto di Parma), Renato Bosco (Levoni), Andrea Nizzi (Coppini e Delicium), Francesco Miselli (Terra del Tuono), Franco Boeri (Olio Roi), Cristian Broglia (Umberto Boschi), Leonardo Naccarelli (Delverde), Carmine Fania (Olearia Clemente).

- *In allegato, un'immagine di repertorio di Cibus*

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio Stampa Cibus

Marco Fanini

Tel: 339 6668750

Email: fanini1@faniniufficiostampa.com

Sito web: www.cibus.it