



# Slow Food® Italia

## Slow Food Italia a Cibus Connect per parlare di sistema alimentare e presentare produttori di piccola scala

Il 12 e 13 aprile prossimi Slow Food Italia vi dà appuntamento a Cibus Connect, in cui incontrare oltre 40 produttori di piccola scala selezionati dall'associazione, assaggiare i loro prodotti e scoprire le loro storie. Dai formaggi al pane, dai salumi ai dolci alla pasta artigianale: numerose le aziende che hanno deciso di presentarsi a un nuovo pubblico in questa innovativa manifestazione ideata da Fiere di Parma e Federalimentare. «Da sempre lavoriamo per favorire la nascita di relazioni tra le piccole aziende alimentari di eccellenza del nostro Paese, in primis i Presidi Slow Food, e il mondo degli operatori professionali, perché è solamente grazie a efficienti reti di distribuzione che possiamo riuscire a far conoscere questi prodotti a un pubblico sempre più vasto, continuando così a proteggere la biodiversità e promuovere l'educazione alimentare dei cittadini», commenta Roberto Burdese, consigliere delegato di Slow Food Promozione.

Molti gli appuntamenti in programma nello spazio di Slow Food Italia, per conoscere e riflettere su un sistema alimentare vicino alla filosofia dell'associazione della Chiocciola. Si parte mercoledì 12 alle 10,30 con l'incontro **Focus: cosa sono i Presidi Slow Food**. Con *Francesca Baldereschi*, responsabile del progetto Presidi Slow Food in Italia, si analizza il progetto nato 20 anni fa e che oggi conta 517 Presidi in 5 continenti (278 in Italia), e che ha come obiettivo la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari a rischio di estinzione, recuperandole dall'oblio e restituendo loro la possibilità di trovare un mercato. Si continua alle ore 15 con il dibattito **Economia e finanza in movimento: il fondo d'investimento Agrifood One si presenta**. Agrifood One intende indirizzare risorse economiche nelle piccole e medie imprese italiane dell'agroalimentare, sviluppando gli strumenti finanziari per supportarne lo sviluppo. Ne discutiamo con *Filippo La Scala*, amministratore delegato di Garnell.

Giovedì alle 10,30 riflettori accesi su **Foodsccovery: un mercato online al servizio di produttori e operatori professionali**. Questa piattaforma online permette a chiunque di ordinare prodotti icona della gastronomia regionale direttamente da contadini, pescatori, allevatori, trasformatori, produttori rappresentativi della tradizione locale saltando tutti i passaggi della distribuzione tradizionale. Ce lo presenta *Fabio Di Gioia*, amministratore delegato di Foodquote. Il programma si conclude alle 15 con **Nuove figure professionali in ambito food**, in cui da un lato GI Group presenta i profili maggiormente ricercati dalle aziende e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo racconta come i laureati possano creare innovazione nei diversi ambiti della filiera. Ne parliamo con *Stefano Butti*, GI Group; *Paolo Vanni*, Career Office UniSG.

Non manca la *Cucina Slow Food*, cuore gastronomico dello spazio della Chiocciola, affidata alle esperte mani di Giuseppe Barbero, chef del ristorante Garden dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, che propone ricette della tradizione abbinate a piatti più innovativi per esaltare al massimo le materie prime messe a disposizione dagli espositori presenti alla manifestazione.