



Comunicato stampa

SUCCESSO DELLA SESTA EDIZIONE DEL BELLAVITA EXPO DI LONDRA

Presenti buyers, importatori, chef, sommelier, esperti - Positiva ed efficace la collaborazione con Cibus e Vinitaly -

(*Parma, 13 novembre 2019*) – Chiusa nei giorni scorsi la sesta edizione del Bellavita Expo Londra, che registra numeri in grande crescita: 6000 visitatori e 240 espositori con più di 3000 prodotti esposti. La fiera londinese è dedicata alla celebrazione delle eccellenze food and beverage del Mediterraneo e si avvale della collaborazione con le top fiere italiane Cibus e Vinitaly, con la presenza di Ibérica Expo.

Cibus ha affiancato Bellavita nella attività di *invitation* dei grandi buyer del canale retail e horeca, sostenendo, assieme a Vinitaly il programma di *incoming* organizzato da Italian Trade Agency Londra che ha portato in fiera compratori provenienti da Scozia, Irlanda, Galles e Inghilterra.

Tra i vari chef che si sono alternati sul palco, Giorgio Locatelli, Chef Patron di Locanda Locatelli (l'unico ristorante italiano stellato di Londra), nonché giudice di MasterChef Italia.

Ospiti anche lo chef stellato Theo Randall e, direttamente dalla costiera amalfitana, il due volte stellato Gennaro Esposito, Chef Patron di La Torre del Saracino, anche lui molto attivo in televisione. Proviene invece da Amsterdam, dove da quasi 20 anni dirige la più grande scuola di cucina italiana nei Paesi Bassi, la Chef di Nicoletta Tavella.

*“Voglio sottolineare la costruttiva collaborazione tra Bellavita, Cibus e Vinitaly – ha dichiarato **Riccardo Caravita, Presidente di Bellavita Expo** - nello sviluppo di un evento innovativo e in forte crescita che si è confermato essere di riferimento per le aziende alimentari italiane nel Regno Unito, un mercato di fondamentale importanza per l'export italiano”.*

La sesta edizione di Bellavita Expo ha avuto un accento particolare sui prodotti a coltivazione biologica nonché sugli alimenti e le bevande free-from e alternative per soddisfare le crescenti richieste dei consumatori inglesi, sempre più attenti a scelte alimentari sane e sostenibili; i visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire una vasta gamma di pasta, olio extra vergine d'oliva e formaggi biologici, come pure prodotti come le sfogliatelle napoletane vegane o le pizze senza glutine.

Ampio spazio è stato dato ai prodotti più classici della tradizione mediterranea, dal prosciutto crudo di Parma al jamón serrano, passando per provolone, mozzarella, salse di pomodoro, gazpacho, caffè, miele e aceto balsamico.

Grande interesse anche per il Bellavita Pizza Academy, che ha accompagnato gli ospiti in un viaggio attraverso i segreti dell'autentica pizza italiana, in collaborazione con APCI UK e il maestro pizzaiolo Marco Fuso.

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio stampa Cibus

Fanini Ufficio Stampa

Tel 339 6668750 oppure 340 7773887

Sito Web: <https://www.cibus.it/>