



Comunicato stampa

A CIBUS – IL SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE (31 AGOSTO – 3 SETTEMBRE) - I PRODOTTI INNOVATIVI GUIDANO LA CRESCITA E L'EXPORT DEL SETTORE AGROALIMENTARE

500 nuovi prodotti da scoprire in fiera, il fuori salone “Cibus Off” che ospiterà incontri ed eventi dal 29 agosto al 5 settembre, incontri ed appuntamenti dedicati in fiera ai professionisti della Grande Distribuzione e del Fuori Casa.

(Parma, 24 agosto 2021) – Tanti i prodotti innovativi, ma anche le rivisitazioni dei prodotti base che le aziende alimentari presenteranno durante la manifestazione Cibus, a Parma dal 31 agosto al 3 settembre: alcuni nuovissimi, lanciati nel 2021, altri immessi sul mercato nel 2020, senza poter tuttavia essere presentati in fiera, a causa della pandemia che ha costretto le manifestazioni in presenza a slittare di un anno. Oltre all'ampia offerta di prodotti DOP e IGP, i nuovi prodotti sembrano seguire tre tendenze: quella salutista con prodotti bio, vegetariani e vegani; quella della tradizione storica della produzione e della gastronomia italiana; quella flexitariana, sensibile alle tematiche del mangiar sano, ma che non rinuncia alla carne, al pesce, ai formaggi e via dicendo.

Presentiamo di seguito qualche esempio dei nuovi prodotti, rimandando alla pubblicazione dell'elenco completo sul sito e sulla APP Cibus, a partire dal 26 di agosto.

Nel comparto delle carni: l'hamburger d'anatra (Lodi Export) e un prosciutto simile all'Iberico spagnolo (Dok Dall'Ava). In esposizione anche i burger di proteine vegetali proposti da Rolli, CGM e altri. Nel comparto dei formaggi: il formaggio zero grassi, senza lattosio, ricco di fibre e proteine, a ridotto contenuto di calorie (Antiaging Italian Food); il formaggio spalmabile con il 15% di Parmigiano Reggiano (Parmareggio); lo yogurt di avena (Valsoia); il formaggio erborinato affinato in premium Roby Marton Gin, decorato da pepite di cioccolato bianco (Carpenedo).



Nel settore dei sughi: il pesto di peperoni con ricotta e pecorino siciliano dop (Campo d'Oro); il pesto vegano che utilizza formaggio vegetale ricavato dai germogli di riso (Costa Ligure). Tra i condimenti: l'Aceto di riso nero (Varvello); l'aceto derivato da birra artigianale di qualità (Terra del Tuono); L'Oliva, olio composto da una selezione delle cultivar italiane Sant'Agostino, Peranzana, Bella di Cerignola (Monini).

Nel settore dei dolci: Il dessert proteico vegano a base di proteine vegetali (White and Seeds); una bevanda al sapore del lecca lecca per bambini, il Chupa Chups (Candy Mania); il kit con tutto il necessario per preparare il Tiramisù (Biscottificio Verona). Tra i prodotti da forno: il pane per bambini, senza zuccheri, a lunga conservazione (Arte Bianca) e i frollini a base di farina di legumi (Barilla).

Tra i piatti pronti: frutta e verdura cotta a bassa temperatura (Cappellini) e i tortelli alle ortiche (Buona Compagnia Gourmet). Tra i surgelati: la base pizza al cavolfiore vegana (Galati) e la pizza al tonno e cipolla rossa (ItalPizza). Nel comparto del fuori pasto e snack: i chicchi di mais al tartufo (Tartuflange); gli anelli di farina di mais (Amica Chips).

E ancora: la cannuccia per bevande che si può mangiare, fatta di pasta, gluten free (Rustichella d'Abruzzo); la crema di zucca in agrodolce (Barbuscia); il ghiaccio aromatizzato al lampone e sambuco (Ice cube); le alici siciliane (Delicius Rizzoli); il succo di polpa di fico d'India (La Deliziosa); la cialda di caffè compostabile con il nuovo incarto riciclabile nella raccolta della carta (Caffè Borbone); gli spaghetti superfood ai gusti di matcha e ginseng, estratto di spirulina, dragon fruit, carbone vegetale, curcuma e zenzero (Rustichella d'Abruzzo), la pasta monoporzione da farcire (La fabbrica della Pasta di Gragnano).

Incontri, eventi e degustazioni alla scoperta dei prodotti delle filiere del territorio si terranno anche nel fuori salone della fiera, "Cibus Off" (www.cibus.it/cibus-off/), che si terrà nel centro di Parma dal 29 agosto al 5 settembre, nell'ambito del palinsesto di eventi che animerà il Settembre Gastronomico della città. Ecco il programma aggiornato: <https://www.parmacityofgastronomy.it/settembre-gastronomico-2021/>.

Prosegue inoltre, il progetto di Cibus volto all'integrazione di strumenti digitali e fisici con la creazione di un account ufficiale WeChat, per promuovere Cibus come la piattaforma di matchmaking più importante nel settore per gli stakeholder professionali cinesi. Nell'ambito del progetto di Ice Agenzia Smart 365 e grazie all'esperienza sviluppata con My Business Cibus, la piattaforma innovativa che mette in contatto i top buyer internazionali con le aziende agroalimentari Made in Italy, Cibus ha sviluppato il progetto adattando il formato, il design e la tecnologia per gli utenti asiatici.

Torneranno in fiera gli approfondimenti di "Cibus Lab" in collaborazione con Gdonews e IRI. Andrea Meneghini, Direttore editoriale di Gdonews intervisterà i professionisti del retail presenti a Cibus. Le interviste verranno trasmesse in diretta sui canali social della manifestazione.



Novità di quest'anno la media partnership Rai, il Servizio Pubblico sarà presente a Cibus con uno spazio dedicato all'interno della Fiera, in cui programmi radio e tv realizzeranno servizi e interviste.

In particolare Radio Rai sarà in diretta con gli approfondimenti di Rai Radio 1 - con collegamenti nei programmi Onda su Onda e Radio 1 in campo, oltre ai servizi all'interno dei Giornali Radio - e i programmi di Rai Radio2 - tra cui Soggetti Smarriti, Non è un Paese per Giovani, Tutti Nudi, Caterpillar estate.

Anche in tv si parlerà di agroalimentare italiano all'interno di Unomattina, Uno Weekend e Linea verde, su Rai1.

- In allegato una foto di repertorio di Cibus

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio stampa Cibus

Fanini Ufficio Stampa

Tel: 339 6668750 oppure 340 7773887

Sito Web: www.cibus.it

