



PAESE :Italia
PROGRAMMA :-
DURATA :00:24:35
PRESENTATORE :-



► 6 maggio 2022 - 18:56:06

[Clicca qui per vedere / ascoltare l'alert](#)

Studio aperto

05/06/2022: Italia 1 □ITITALIA1

Studio aperto

... Buonasera. benvenuti al nostro meglio. Si conclude oggi a Parma la ventiseiesima edizione di Cibus, la Fiera dell' agro alimentare di qualità oltre 3000 espositori hanno presentato i loro prodotti a professionisti italiani e stranieri. Decine di migliaia di visitatori hanno affollato i padiglioni a caccia delle novità della distribuzione e della ristorazione. C'eravamo anche noi di profumi davvero invitante ma che cosa stiamo preparando dei Ris solidi ceci, lenticchie, abbiamo combinati ed infine faremo un risotto ai profumi e sapori dell' orto siamo basta, scrivendo alla regola che dice del tortellino Mateen RHOFIERA si tuffa a casa, Ostenda negli espositori per oltre 70000 visitatori. Numeri da capogiro poiché la ventunesima edizione di Cibus a Parma, la rassegna dell' agroalimentare che rappresenta il meglio del made in Italy nel campo defunti per costringendole montanare che un impasto fatto di acqua, farina, un grammo di lievito per chilo di trattazione 70 %, governando, condite con carpaccio di Angus marinato con un foglio dedicato carne sono dei multiculturali italiani vengono selezionati proprio per esaltare il sapore della carne non andare a contrastarlo Quello chiuderemo con un filo di aceto balsamico due scali parmigiano una cosa molto semplice per un aperitivo. Cibus, la Fiera dei territori. Qui si celebra la capacità italiana di crescere rispettando tradizione radici 7 padiglioni il viaggio tra i sapori spazia tra regioni, assaggi novità e grandi classici oggi proponiamo uno spaghetti condito come la carbonara troppo particolarmente utilizziamo le trote viene Caprara vita 85 la sua prima utilizzando le uova potrebbe stupisce l' insieme delle farine abbinamento del finocchietto, la pasta, simbolo dell' Italia all' estero si aggiudica la medaglia d' oro, almeno per l' uomo più veloce del mondo e cucinare la pasta Silvio per il vostro lo so fare passeggiate Cops arrivato illuminare cursus sorriso quest' edizione di Cibus, assaggi si gusta un bel piatto di spaghetti, Gervasoni, ritrovare in tavola fanno tornei stanco, dagli allenamenti, ma realtà . So già quello che mi aspetto, perché trova vietano tabella scritto sull' armadio quello ogni ogni mese, quindi diciamo che non c'è tanta, tanta varietà trasgredisce a tavola. Assolutamente sì, bisogna anche dare spazza la mente alla testa di essere libero. Ogni tanto a mangiare anche qualcosa di troppo, ma non sicuramente quando posso andare un po' oltre. I frammenti una Carbonara, amatriciana semi parti preferite in cui cerco sempre comunque sgarrare. Ma nel modo giusto, non esagerare troppo, ma a Napoli si va proprio sentimento si contano 13 salato dolce se se devo dire che ultimamente dolce lo sto mangiando poco, ma poi, quando inizia la dieta notte sente che il suo corpo cambia che piace mangiare, mi piace sentire emerge giusto quando mangi bene, poi in TV le macchie più la voglia di andare a cercare altre ancora cosa ha mangiato per festeggiare la vetta Sar a Tokyo l' editore editor non ho mangiato non ho mangiato per che noi erano le 11 di sera, quando ho finito la gara tra interviste e conferenze eccetera Ceta sono ritratti stanze tra le 4 e mezzo del mattino. Anche perché l' Italia, ragiono con ci possono far tutto possibile, pur di essere indirette in quel momento in italiano nel cuore del salotto Tato alle 4 e mezzo di mattina, letto, omaggiato il pranzo del giorno dopo, Carbonara di salmone, trota scusabili troppa buonissimo mai queste case verdi sono quelle delle palle, dopo due anni di stop causa pandemia Cibus organizzato a Parma, fiere, FEDERALIMENTARE attirato l' entusiasmo degli addetti ai lavori, ma non solo perché popolare distende c'era molta gente con un bastoncino strepitoso viene





PAESE :Italia
PROGRAMMA :-
DURATA :00:24:35
PRESENTATORE :-



► 6 maggio 2022 - 18:56:06

[Clicca qui per vedere / ascoltare l'alert](#)

dopo un periodo pandemia guerra difficoltà sulle materie prime. Il costo energia, dov'è andata ogni situazione drammatica, prestito la risposta del settore. Questa straordinaria ...

... consumi di acqua di suolo e di concimi alla produzione di Food Anna diciamo la tracciabilità trasporto fino alle nostre tavole e addirittura al recupero delle materie prime utilizzate nella produzione per rigenerare le creare all' insegna della sostenibilità valore ed è proprio questo Abballa chiamato Cibus il rovescio, un corner che la voglia di innovare ha toccato vette stellari con idee di nutrizione, che sembrano arrivare da un romanzo di fantascienza questo alimento del futuro, racconta un po' di cosa è fatto praticamente un ecosistema che ha costituito una parte vegetale ed una matrice questo diventa un gusto della salute perché tutti i costituenti gli occhi biochimici che ci sono, si magnificano diventano poi Unicom che entra nell' organismo direttamente Vagnozzi recettori che noi abbiamo poi immagazzinato logicamente tutto questa potenza, qua si può mangiare cos'altro direttamente in questo modo perché in realtà un sapore neutro e quando lo mastico si forma sul fora Afano che un potenza sul fora afa fora Fano che un potente antitumorale del tipico delle prassi Kace che è una sostanza che la prassi cassa, mette per a farsi mangiare dagli animali e diventa poi curativa per il nostro organismo gioia del palato, dove finisce qui, direi che si esaltano in base allo chef che lo propone io e mia moglie che lo propone la serata con dell' Oglio, CONDE grana grattugiato e un pezzo di pane, ceno e mia moglie da quando mangiamo insieme questa cosa vietata più buona. Dopo 50 anni di matrimonio, piccole realtà regionali, esaltano la tradizione mettendo insieme in maniera originale, i prodotti tipici del territorio. Stop per assaggiare questa nuova creazione che è una cioccolatino extra fondente a base di olio extravergine d' oliva, sale Davvero buono. Ma perché questa invenzione perché diciamo che noi proveniamo da alla ristorazione, dall' Umbria e da noi va molto di moda, diciamo, la classica bruschetta olio, sale e quindi all' interno di questo cioccolatino appunto fatto buon cioccolato extra fondente al 70,3% olio evo sale aveva un po' l' idea di ricreare il sentore della bruschetta. Quindi lei sente prima il sapore del cioccolato. Poi arriva l' olio e alla fine abbiamo il sapore un Chicco di sale che sarebbe grassa della bocca e se subito pronto per assaggiare un altro cioccolatino confermo svedese spiegare che cosa si intende con made in Italy come lo definirà appassiona tradizione, cultura, tecnologia anche diciamo che la nostra qualità del saper bere bene del mangiar bene è l' unica nostra tradizione sono importanti, per dobbiamo essere anche in grado di esportare per fare in modo che il valore aggiunto che si crea con le esportazioni possa essere importante anche per farli crescere aziende che sul mercato nazionale non hanno ancora questa possibilità , fiori di zucca con Alice mozzarelle su via ragù, filetti di baccalà , mozzarella in carrozza, faccio tutto il meglio del made in Italy sono si sono prodotti che noi facciamo artigianalmente, anche se in quantità industriale. Utilizziamo soltanto materie prime, c'è lui, non mettiamo reati TV né conservanti e fiori di zucca vengono fatti Castello solo farina, lievito naturale l' acqua, i filetti di baccalà soltanto il baccalà dei mari del nord. Il tortellino bolognese prodotto tipicamente made in Italy che cosa significa unite limitato data dalla tipologia degli ingredienti tipici in più proprio dall' artigianalità del prodotto che una volta si faceva proprio in casa per gli sabota Le domeniche un prodotto dalla festa. Ecco cosa sta impattando quasi buono dei tortellini con la crema di Parmigiano, come si fa la crema parmigiano con burro, panna e formaggio 24 mesi è importante che siano 24 più invecchiato meglio più capi sapore quando si parla di food la materia





PAESE :Italia
PROGRAMMA :-
DURATA :00:24:35
PRESENTATORE :-



► 6 maggio 2022 - 18:56:06

[Clicca qui per vedere / ascoltare l'alert](#)

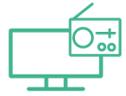
prima Ã fondamentale perchÃ©, come insegnano appunto dice fra sÃ e delle materie prime, eccellente voterÃ un prodotto finale. Eccellente la stessa cosa vale per l' industria di trasformazione, quindi, ecc. Selezioniamo da tantissimi anni migliori miglior materie prime, intermedi divino dimostrÃ² di verdure Dioli per assemblare per produrre i nostri prodotti made in Italy per noi significa soprattutto essere ambasciatori portatori di qualitÃ e valori tipici del nostro Paese. Un ...

... mozzarella Dop che dopo tanti anni di sacrifici siamo riusciti. Il territorio diventi piÃ¹ Comunisti ad avere questa denominazione particolare da mucche che vanno al pascolo, addirittura delle razze delle mucche sono si sanno quali sono alimentazione siero HENNES non dobbiamo abbassare la guardia perchÃ© in realtÃ il mondo sta vivendo un periodo molto particolare percorso delle minacce si pensi. Si parla di cibo sintetico di cani sintetiche di formaggi fatti senza l' utilizzo del latte, allora il sistema agroalimentare italiano che invece a prodotti tradizione, qualitÃ deve essere unito perchÃ© Ã un grande progetto per il Paese, quest' anno piÃ¹ che mai il tema che ha riunito tutti gli stand e l' ecosostenibilitÃ delle filiere allevamenti senza veleni, maltrattamenti, lavorazioni naturali e ingredienti salutari. Ã la nuova filosofia della produzione agroalimentare che coinvolge tutti i settori, dalle mozzarelle grondanti latte al prosciutto di Parma, che nutre swing dei suoi allevamenti consegnÃ² le dosi di Chi di omega 3 passando per grani, farine, fino agli allevamenti ittici nessuno indifferente alle tematiche Grillo, ma partendo dalla produzione del latte nelle aziende agricole dove, ovviamente, oggi piÃ¹ di ieri, si guarda al risparmio energetico rispetto del suolo, lasciare almeno un ambiente. Io non dico migliore perchÃ© diciamoci almeno la veritÃ una volta, ma almeno come abbiamo trovato per i nostri Philippe Coutinho oggi utilizziamo l' 81% degli sprechi all' interno del nostro processo produttivo. Ne parleremo in questa occasione siamo in uno stand all' interno di un ambiente creato con materiale riciclato per cercare di mandare un messaggio punto di attenzione non soltanto i risultati per noi da sempre positivi anche i risultati sostenibili, quindi con un' attenzione speciale, un focus speciale sulla sostenibilitÃ . Abbiamo fatto un lavoro importante, perchÃ© negli ultimi anni abbiamo visto che l' ala gli allevamenti erano bistrattati, diciamo, erano un po' nell' occhio del ciclone per quanto riguarda la sostenibilitÃ . Per quanto riguarda la qualitÃ intrinseca del pesce non Ã cosÃ¬. Le cose sono cambiate. Oggi noi abbiamo fatto un' importante selezione per cui usiamo per la nostra lira al salmone, soltanto allevamenti che hanno 97 punto 5% di acqua 2 punto 5% di San un rispetto per l' ambiente riguarda ormai tutti l' azienda si adeguano puÃ² essere stati dei pionieri, ma noi da sempre facciamo prodotti biologici, quindi sicuramente abbia avuto una tenzone da subito. Siamo molto attenti anche al discorso packaging mondo delle energie e delle energie rinnovabili, neanche ci puntiamo molto da sempre la sostenibilitÃ . GiÃ dagli anni Novanta che ci stiamo muovendo in termini di sostenibilitÃ e noi la stiamo portando avanti con il nostro modello sostenibile che prevede una filiera sempre piÃ¹ in Grata che vuol dire non solo la parte industriale. Ma a Monte e coinvolgendo anche tutta la parte degli allevamenti in cui cerchiamo di trasferire tutte le buone pratiche di diciamo di benessere animale anche disastri vita sviluppata anche a livello industriale e questo ci ha permesso di presentare anche il primo Burger, con dichiarazione ambientale che altro non Ã che un modo trasparente per presentarci ai nostri consumatori mettendo in chiaro quelli che sono gli impatti del nostro prodotto lungo tutta la filiera how much la riduzione dell' impatto ambientale, soprattutto nel packaging e la sfida del momento, drastica riduzione della plastica, confezioni interamente riciclabili. Sono gli obiettivi dell' immediato futuro, guru nel





PAESE :Italia
PROGRAMMA :-
DURATA :00:24:35
PRESENTATORE :-



► 6 maggio 2022 - 18:56:06

[Clicca qui per vedere / ascoltare l'alert](#)

2008 la nostra azienda installato uno dei pi¹ grandi impianti fotovoltaici integrati dal nostro percorso sulla sostenibilit¹ ha continuato ad oggi stiamo cercando di convertire tutti i nostri Jing con una plastica con materiale riciclato, a sua volta riciclabili sulla all' ambito della sostenibilit¹ . Mi piace presentare un progetto che abbiamo fatto due anni fa di un prodotto abbastanza giovane prodotto qua abbiamo sostituito tutta passi che ci racconta Marta riciclabile carta da materiale riciclato e Micron, Davide diciamo diceva tanta ricerca e tanta pazienza e molta dedizione, passione, perch¹ qui siamo ancora un po' indietro. A quel punto di vista Nobel come vede, qua questa basket e realizzata con il 90% di plastica riciclata. ...

