



PARMA.29|30 MARZO.2023

Comunicato stampa

“CIBUS INNOVATION CORNER”, UNA VETRINA ESCLUSIVA PER LE NOVITÀ DI PRODOTTO A CIBUS CONNECTING ITALY

*La fiera presenta un catalogo di oltre 500 prodotti innovation.
100 di questi in esposizione il 29 e il 30 marzo al padiglione 4 di Fiere di Parma.*

(Parma, 23 marzo 2023) – 1000 brand in esposizione, 500 nuovi prodotti, 100 dei quali selezionati e in mostra nell’area “Cibus Innovation Corner”. Questo è Cibus Connecting Italy, il salone internazionale dell’alimentazione Made in Italy, pronto ad accogliere 20mila visitatori da tutto il mondo a Parma, dal 29 al 30 marzo prossimi. Tanti i claim di prodotto censiti nel catalogo delle novità di Cibus; tra questi, si confermano senz’altro le tendenze salutistiche e la crescente attenzione alla sostenibilità e ai nuovi pack. Parallelamente, non accenna a calare il trend legato alla valorizzazione di sapori locali, massima espressione di territori, tradizioni e gusti caratteristici del Made in Italy.

I prodotti innovativi saranno presentati in un apposito catalogo del sito cibus.it, completi di descrizione e foto. La selezione Top100, curata da una giuria di esperti, ha individuato cinque macro trend emergenti dalle nuove produzioni: **Healthy & Natural**, che raccoglie le referenze ad alto contenuto salutistico; **Territory Valorization**, un fil rouge che racconta l’Italia tramite prodotti con forti richiami alle tipicità dei territori, quali produzioni DOP e IGP o ingredienti di provenienza 100% nazionale e/o regionale; **Better for Us**, un insieme di prodotti dai profili di sostenibilità spiccati e/o dalla matrice plant-based; **UngUILTY Pleasures**, una rassegna di referenze *indulgence*, che strizzano l’occhio ai più golosi senza (troppi) sensi di colpa; **Horeca Revolution**, galleria di innovazioni pensate per il canale del Fuori Casa (vedi elenco allegato).

Tra le novità che attingono a piene mani dalla tradizione, innovandone il gusto, rientrano il Pizzattone, un panettone già farcito con pomodoro, mozzarella e origano; la Carne Salada, macerata e insaporita seguendo antiche ricette, che può essere servita come antipasto, ma anche come piatto freddo; i pomodori ciliegini arancioni, lavati e confezionati in acqua e sale sotto vetro; la meringata al caramello salato; il biscottino da tè integrale, con doppia farcitura di amarena e melagrana; l’uovo di Pasqua al cioccolato extra fondente al 70% e con granella di fave di cacao; il tradizionale pesto al basilico, con aggiunta di scorzette di limone; l’Esagonotto, una nuova trafila di pasta corta artigianale, concepita come un pennone liscio a base esagonale, per esaltare la ruvidità e gli aspetti più rustici della tradizionale pasta di

Gragnano IGP; il caviale del Centa, una spalmabile a base di acciughe, capperi e olive taggiasche che ricorda il prezioso prodotto.

Anche i prodotti salutistici sono senz'altro quelli sempre più presenti nella vita dei consumatori italiani. Si distinguono lo snack di patata leggero, realizzato con farina di piselli al gusto basilico; i nuggets 100% vegetali realizzati con il riso; un mix plant-based per burger e polpette vegetali, così da ottenere in pochi passaggi un secondo nutriente; il dessert a base di latte, con riso e proteine del latte; la panatura per frittiture e altre preparazioni, con pochissimi ingredienti, tutti naturali, solo il 5% di olio d'oliva e senza conservanti, né lattosio; e, ancora, il pane cheto senza glutine, pensato per chi segue una dieta chetogenica e a basso contenuto di carboidrati; il pane carasau in versione integrale; il pesto proteico con basilico e ceci; una soluzione in bustina monodose per digerire il lattosio anche in presenza di intolleranze, la spalmabile di mandorle italiane; il delicato olio di semi d'uva, buono per frittiture o condimenti leggeri e ricco di acidi grassi Omega 6, polifenoli e vitamina E; il gelato ad alto valore proteico, che lavora al confine tra la categoria dei "prodotti funzionali" e quella dell'*indulgence*; la kombucha, bevanda salutare, analcolica e bassa in calorie, a base di tè fermentato, con gusti ispirati al mondo botanico.

E ancora, novità sul fronte del packaging o della shelf life: la ricotta fresca a lunga conservazione, ottenuta grazie a un processo naturale, senza l'utilizzo di alcun additivo, né conservante; le cipolle a lunga conservazione, rosolate, refrigerate, tritate e pronte all'uso, in una pratica confezione a secchiello richiudibile, che ne facilita la conservazione in frigo e l'utilizzo dilazionato nel tempo; gli snack al formaggio cremoso o alla ricotta, con cucchiaino e crostini all'olio di oliva; la bottiglia da shakerare per preparare pancake e crêpe dolci in maniera facile e veloce.

Tutto questo – e molto altro ancora – a Cibus Connecting Italy, il 29 e il 30 marzo prossimi a Parma.

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Ufficio Stampa Cibus
Tel 339 6668750 oppure 340 7773887
Mail: cibus@faniniufficiostampa.com
Sito web: www.cibus.it