



Comunicato stampa n° 5

DALLA CUCINA FAI DA TE AI PRODOTTI SALUTISTICI: LE NOVITA' DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PRESENTATE A CIBUS 2014

Cresce la passione degli italiani per l'arte del cucinare in casa e, contemporaneamente, per i cibi biologici e salutistici: una domanda alla quale l'industria alimentare sta rispondendo con la creazione di nuovi prodotti. Non a caso saranno centinaia le novità che verranno presentate alla 17° edizione di Cibus, la fiera internazionale dell'alimentare made in Italy, a Parma dal 5 all'8 maggio 2014.

Dopo anni di stagnazione del mercato interno, compensata dall'exploit delle esportazioni, le oltre 2600 aziende italiane che espongono a Cibus hanno accolto con entusiasmo la richiesta di nuovi prodotti, da presentare sia in Italia che all'estero. Prodotti che troveranno un'ulteriore vetrina, oltre quella di Cibus, nel padiglione "Federalimentare4EXPO2015" che Federalimentare e Fiere di Parma realizzeranno alla esposizione universale di Milano, ospitando 500 aziende alimentari italiane che racconteranno tradizioni, storie, produzioni e rapporto col territorio.

Elencare le diverse centinaia di nuovi prodotti che verranno presentati per la prima volta al pubblico nel corso di Cibus 2014 è impossibile, ma una selezione, necessariamente parziale, di 100 prodotti sarà pubblicata sul sito <http://www.cibus.it/>, in prima pagina, nella rubrica "Novità di prodotto - Le aziende informano", a partire da lunedì 28 aprile.

Per dare almeno una traccia delle tendenze di mercato, citiamo qualche esempio.

NUOVI PRODOTTI PER LA CUCINA IN CASA

Per chi vuol mangiare bene, ma ha poco tempo per cucinare, ecco 7 piatti con ricette del noto chef Vissani, pronti in due minuti, e corredate di consigli per l'abbinamento del vino: una su tutte, la crespella toscana al cavolo nero con salsa alle banane e curry rosso (Gastronomia Toscana).

Tanti i suggerimenti per chi si cimenta ai fornelli: dalla crema di aceto balsamico di Modena con salsa tabasco, da usare su carne e pesce (Fini) alle perle di aceto balsamico di Modena per la cucina (Mengazzoli); dai dadi da brodo declinati al pomodoro, peperoncino, spinaci, gamberetto (Fattoria Italia) al pesto genovese fresco con tartufo bianco (Tab GreenLine); dal pesto con broccoli, alla pugliese (Costaligure) alla salsa di pomodorini datterini, più dolce (Mutti). E per i gourmet una nuova confezione di cinque bocconcini di culatello più pratica da servire (Terre Ducali), il culatello cotto da cosce suine del suino pesante padano (Ibis Cremonini) ed il preparato di tartufi specifico per il sushi (Urbani Tartufi).

E poi ancora, arriva il parmigiano da spalmare sul cucinato o semplicemente sul pane (Parmareggio) e le sfoglie sottili di formaggio stagionato in vaschetta, da usare su pasta, carpacci e insalate (Nitti Ferrari). E per cucinare una pizza tradizionale a casa, ecco il Kit fai da te preparato dai Maestri piazzaioli che spiegano tutto, da come regolare il forno fino ad ogni singolo passaggio necessario per un buon risultato (Sapori Antichi).

Novità per gli amanti della cucina anche tra i prodotti surgelati, come le fette di mozzarella già pronte (Alifood) ed il gorgonzola al tartufo (Selektia Italia).

Nel dolciario vengono proposte le perle di caffè da usare sul gelato, ma anche in cucina (Taurocaf), e il kit per "sferificare" nel mondo del dessert: i liquidi vengono trasformati in sfere, attraverso prodotti naturali, la cui struttura, liquida all'interno, si presta alla preparazione di dessert e cocktail molecolari (Fabbri). E per un caffè diverso dall'espresso, arriva la macchinetta a capsule per fare il caffè americano (**Segafredo Zanetti**).

NUOVI PRODOTTI SALUTISTICI

Si annuncia una rilevante presenza dei prodotti biologici tra gli stand di Cibus 2014: dalle uova fresche bio, da galline alimentate con cereali a filiera controllata (Alce Nero) alla pasta di riso bio, da coltivazioni con metodi sostenibili, senza glutine e con basso contenuto di sodio (Riso Viazzo); dai savoiardi bio (Lanaittu) alle piadine bio (Natural Food); dalla mousse di mele bio (Ad Chini) al burro al tartufo bio (Calugi), fino alle salse per contorni o aperitivi che non utilizzano l'olio (Ponti).

Al di là del biologico, cresce anche l'offerta di prodotti salutistici: dal burro senza lattosio (Dalla Torre) alla robiola e il caprino senza lattosio (Latteria Montello); dalla bresaola a basso contenuto di sodio (Venus Paganoni) ai grissini fatti con farina di farro e cereali (Grissin Bon); dal chinotto senza zucchero e a zero calorie (Neri) al ragù bolognese rivisitato in chiave naturale con soia e verdure e il pesto con Tofu (Biffi); dalla pasta preparata con acque oligominerali, direttamente trasferite dalla sorgente (Dal Verde) agli spaghetti "turanici" realizzati con un grano antico trattato biologicamente, con poco glutine (Mancini).

Nel campo dei dolci ecco un preparato per fare marmellate a casa senza zucchero, a base di dolcificante Stevida (**Novarese Zuccheri**), e poi il gelato al sorbetto pieno di frutta (Valsoia) o il semifreddo congelato di crema al croccante gluten free (La Donatella). Tra le bevande, viene proposto il succo di frutta con aggiunta di latte (Parmalat).

Per la merendina dei bambini viene presentato un kit studiato dai nutrizionisti contenente uno snack di parmigiano, grissini e frullato (**Parmareggio**).

Per gli appassionati di "super alimenti" con nutrienti essenziali concentrati: le barrette biologiche crude con frutta secca e noci; i cereali per la prima colazione a base di grano saraceno germogliato e frutta secca (Ambrosiae).

NOVITA' VARIE

E naturalmente, al di là dei prodotti per la cucina fai da te e i prodotti salutistici, sono tante le novità in ogni comparto.

Nel settore dei prodotti da forno, per esempio vedremo le focacce in monoporzione snack (**Barilla**) e nuove referenze di pan soffice, grissini, cracker e tarallini con grano duro tenero, kamut e saraceno (De Cecco).

Nel comparto dell'olio, l'olio biologico in bag in box, la confezione con rubinetto che non si ossida da tempo utilizzata per il vino (Frantoio D'Orazio Picicco) e l'olio extra vergine in spray, che riduce gli sprechi (Limoni Sicilia), le vinaigrette all'aceto balsamico, arancia e lime, pomodori secchi e cipolla e scalogno (Monini), fino alla linea cosmetica completa realizzata con l'olio, quindi crema per mani, per il corpo, la schiuma per doccia e via dicendo (Monini).

Tra i formaggi le vaschette di formaggio fresco spalmabile (Strakì Sterilgarda) con crema di latte e quello con fermenti lattici vivi e calcio (Galbani). E ancora: le zuppe di verdura in bicchiere, dalla vellutata di carote al passato di verdure (Euroverde), le panelle prefritte surgelate, a cottura rapida (Cgm), la camomilla a infusione diretta in acqua minerale (**Rocchetta**).

E infine, a Cibus verrà presentata anche una nuova Dop: il formaggio Puzzone di Moena (Consorzio Trentino).

UFFICIO STAMPA CIBUS

Marco Fanini

Tel: [339 6668750](tel:3396668750)

e-mail: m.fanini@alice.it