del 03 Maggio 2014

il Centro
QUOTIDIANO DELL'ABRUZZO

estratto da pag. 11

Cibus, non solo pasta L'Abruzzo porta sughi, formaggi e miele

I prodotti d'eccellenza al Salone dell'alimentazione di Parma
E Delverde presenta anche due progetti di ricerca ambientali

PESCARA

Pasta, olio, birra, formaggi, confetture e miele. Scende in campo l'Abruzzo al Cibus di Parma, il salone internazione dell'alimentazione che si apre lunedì fino a giovedì prossimo. A guidare gli espositori abruzzesi ci sono i pastifici di Fara San Martino come "i giganti" De Cecco e Delverde, seguiti da Bioalimenta srl e da Rustichella d'Abruzzo di Pianella-Moscufo.

Ma è tutta una serie di piccole imprese che dà un sapore ancora più abruzzese al Cibus. Il Polo Agire, inteso come Polo di Innovazione agroalimentare – 120 soci rappresentanti il 70% del comparto agroalimentare – con sede a Sant'Atto, mette in vetrina le iniziative realizzate nel campo della ricerca e dell'innovazione e i progetti in cantiere per promuovere le "eccellenze". Nel padiglione numero 7, area riservata all'Abruzzo, stand 17, oltre ad Agire saranno presenti con spazi autonomi (acquistati con la compartecipazione del Polo) altre sette realtà: Confetti Irc William Di Carlo srl, C come magazine - Modiv, Molino F.lli Candelori, Pastificio Di Lullo, Peltuinum Antica Azienda Agricola srl, Torre Tonda specialità alimentari, Victoria sas – franchising Gustoitaly.it.

Fra gli altri espositori, le azienda agricole Pasqualone, Ezio Sirolli ed Angelico Travaglini, Birrificio Maiella di Prinzio Massimiliano di Casoli, Confetture D'Alessandro di Giuliano Teatino, Pastificio Maiella srl, Pescaradolc srl di Moscufo.

Cibus rappresenta un'occasione di valorizzazione del miele abruzzese richiesto dagli Stati Uniti al Giappone, passando per Honk Kong, Nord Europa, Svizzera e Germania. Non è un caso che sono presenti l'Apicoltura di Luca Finocchio e Adi Apicoltura di Tornareccio, quest'ultima storica "capitale abruzzese del miele".

Piero e Fabio Iacovanelli, quarta generazione di Adi, presentano il meglio della loro produzione: dal miele, classico e biologico, alle altre specialità dell'alveare (pappa reale, propoli, polline) e golosità come creme e torroni a base di miele

Al Cibus la Ursini di Fossacesia, nota per il suo olio, porta i nuovi sughi: 25 proposte, fra le quali spiccano la salsa di pomodoro pera d'Abruzzo e la "gricia", un must a base di olio extra vergine di oliva e cipolla, con l'aggiunta di guanciale stagionato, pecorino e spezie. Ursini avrà modo di sfoderare anche la collaborazione con Niko Romito Formazione.

Lunedì, giorno di apertura, è anche il giorno in cui Delverde (pad. 5, stand A22) ha deciso di presentare due progetti di ricerca sulla tutela e salvaguardia dell'ambiente.

Il primo riguarda il tema "Qualità e sicurezza dell'acqua come alimento", avviato in collaborazione con il Centro di ricerca regionale Crab - Consorzio di ricerche applicate alla biotecnologia di Avezzano, che ha l'obiettivo di valutare il ruolo dell'acqua come elemento di differenziazione qualitativa della pasta. Il secondo progetto si chiama "Packaging Verde" e riguarda lo studio e lo sviluppo di un packaging "ecosostenibile" sviluppato con l'azienda abruzzese Ico-Industria cartone ondulato nell'ambito del Polo di innovazione Agire per arrivare alla realizzazione di un cartone "ecologico". *(a.mo.)*

Cibus, non solo pasta L'Abruzzo porta sughi, formaggi e miele

I prodotti d'eccellenza al Salone dell'alimentazione di Parma E presente presenta anche due progetti di ricerca ambientali

E "Sottocosta" risveglia il settore della nautica

Stand, esposizioni, convegni fino a domani a Pescara. Presentata anche la regata lunga per Primosten

Finestra pirata sul web Come fare per sbloccare il pc

Rassegna stampa gratuita e dimostrativa a cura dalla Cisia Progetti S.r.l. - VIETATA LA DIVULGAZIONE