

Il Cibus visto da dentro

Per l'edizione 2014 del Cibus (5-8 maggio) abbiamo deciso di fare le cose in grande: tramite il Polo Agire abbiamo affittato uno spazio e abbiamo partecipato come espositori a tutti gli effetti, lasciando il nostro C come magazine in distribuzione nel padiglione 7, all'interno dell'area dedicata all'Abruzzo. Abbiamo girato la fiera in lungo e in largo, cercando di capire in quale direzione sta andando il mondo del food e ascoltando le opinioni degli imprenditori presenti.

Il Centro per il Commercio Interno delle Camere di Commercio abruzzesi ha promosso la partecipazione delle aziende su un'area espositiva di circa 400 mq. All'interno del padiglione Abruzzo sono state 41 le aziende presenti: un paniere rappresentativo delle produzioni agroalimentari regionali, dalla pasta all'olio extra vergine di oliva, dal caffè allo zafferano e ai confetti, dalla pasticceria al miele. È mancato solo il mondo vitivinicolo, che però ha già avuto la "sua" fiera il mese precedente a Verona. Oltre a questi espositori, alcune

aziende abruzzesi più grandi hanno deciso di collocarsi in altri padiglioni con i loro stand bellissimi e originali.

I dati finali dimostrano la grande crescita del Cibus, che ha registrato un + 12% di pubblico rispetto allo scorso anno, toccando la cifra record di 67.000 visitatori, 2700 aziende espositrici e 950 giornalisti accreditati. In crescita anche il numero dei buyer stranieri presenti, mille in più rispetto al 2012, per un totale di 12mila compratori esteri. Lo sviluppo della fiera è ben illustrato dal numero delle aziende espositrici: 2.100 nel 2010; 2300 nel 2012; 2700 nel 2014. Al successo di Cibus hanno contribuito anche aspetti congiunturali, come la leggera ripresa dei consumi interni dei primi mesi del 2014, un clima di maggiore ottimismo nel Paese, e, soprattutto l'occasione straordinaria rappresentata da Expo 2015, l'Esposizione universale che è dedicata proprio al tema dell'alimentazione nel pianeta. Il messaggio globale che arriva dalla 17° edizione di Cibus è chiaro: è possibile una ripresa delle vendite sul mercato interno (è questo





Falcone Dolciaria e Pro Pizza

Anche in casa Falcone sono state presentate alcune novità per il Cibus 2014: dopo i cantucci al pistacchio sono nati anche gli amaretti al pistacchio: tutto questo sta a dimostrare come i prodotti al pistacchio rispondono molto bene sul mercato. Un'altra novità sono i *cookies*, prodotti in tre versioni, che rappresentano un prodotto poco tradizionale ma di grande tendenza anche nel nostro Paese.

Nel pianeta della pizza sta acquisendo grande notorietà Pro pizza, società che fa riferimento sempre alla famiglia Falcone che produce pizze e focacce precotte. Utilizzo di farine certificate no ogm che provengono da mulini storici italiani, acqua dei monti del Gran Sasso, spianatura a mano, 30 ore di lievitazione, precottura sulla pietra: tutte queste caratteristiche permettono ai prodotti Pro Pizza di avere una grande digeribilità e quindi una qualità molto alta.



il significato della presentazione al Cibus di centinaia di prodotti novità) ed è possibile fare molto di più sul fronte dell'esportazione.

Tornando allo stand Abruzzo: passeggiando tra i vari allestimenti del Cibus si notava una differenza di afflusso di pubblico man mano che dai padiglioni 2/3 si avanzava verso i padiglioni 6/7, un po' come accade da sempre al Vinitaly, dove l'Abruzzo è da anni fermo agli ultimi padiglioni. Ad un afflusso minore, però, corrisponde in

generare una nota positiva: chi si spinge fino al padiglione 7 è un operatore che sa quello che vuole e sa che troverà aziende piccole, che si lasciano accompagnare dalle istituzioni e che perciò fanno prodotti artigianali e spesso originali. La conferma l'ho avuta proprio parlando con i produttori presenti: i *buyers* (in maggioranza stranieri) che arrivavano allo stand Abruzzo cercavano qualità e sapevano di trovarla.

Migliorabili erano invece le strutture espositive dello

Nuovi prodotti per il Pastificio De Cecco

La fiera di Parma è stata l'occasione per De Cecco per annunciare il lancio dei nuovi "spaghettoni quadrati", ispirati alla pasta alla chitarra della più risalente storia alimentare regionale, un "formato" da sempre riconoscibile nelle case abruzzesi. «Quello che per altre aziende del settore di fuori regione è solo un recente prodotto di audace marketing, ovvero il formato di pasta lunga a sezione quadrata, per gli abruzzesi è una piacevole e gustosa consuetudine familiare che si perde nel tempo - dichiara Marco Camplone, responsabile delle relazioni esterne del Gruppo De Cecco - L'azienda, abruzzese nell'anima e con una spiccata vocazione internazionale, propone da decenni altri tre tipi di pasta lunga a sezione quadrata: maccheroni alla chitarra, di semola e all'uovo, e la chitarrina abruzzese all'uovo». Il Gruppo De Cecco, guidato dal presidente Filippo Antonio De e dagli amministratori delegati Saturnino e Giuseppe Aristide De Cecco, ha colto l'occasione del Cibus per presentare la nuova linea di sostitutivi del pane "I grani", recentemente eletto Prodotto dell'anno 2014, ovvero i Grissinotti di Kamut.





Ursini

Due sono state le novità portate al Cibus dall'azienda Ursini di Fossacesia (Ch): la linea di sughi e l'olio nutraceutico. La prima si presenta con ben 25 proposte diverse: una vera e propria batteria di sughi classici e moderni, regionali e non, con pomodoro e senza pomodoro, tutti pronti a sorprendere e nati da ricette esclusive con materie prime eccellenti. Alcune ricette sono state sviluppate dalla Scuola di formazione dello chef trisstellato abruzzese Niko Romito, come il Sugo bianco baccalà e zafferano, il Gran Sugo alle Olive, il Sugo all'Alfierina e il ControPesto alle cime di rapa.

Nel progetto Olife, il primo olio nutraceutico d'Italia, la Ursini è stata affiancata da un illustre partner scientifico, la Fondazione Mario Negri Sud di Santa Maria Imbaro (Ch). Olife è il primo olio extravergine di oliva naturalmente nutraceutico e dalle proprietà antiossidanti. Il Regolamento UE 432/2012 (in vigore da dicembre 2012) relativo ad un elenco di indicazioni sulla salute consentite sui prodotti alimentari stabilisce che "i polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo". Questo vanto salutistico può essere impiegato solo per l'olio d'oliva, che contiene almeno 5 mg di idrossitirosole e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g. Inoltre l'extra vergine di oliva Olife è fonte di Vitamina E (Regolamento CE n. 1924/2006).



Scegli di vivere extra!
 Olife, all'interno di una dieta sana ed equilibrata, si prende cura di te e della tua salute.

EFFETTO BENEFICO
REGOLAMENTO
UE N.432/2012
 I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo.

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

stand Abruzzo. I produttori erano ospitati in spazi strettissimi, isolati: "loculi" con scarsa possibilità di interagire con gli altri se non con chi avevano di fronte (spesso distanti) oppure uscendo dal proprio spazio. Chi è così attento da dare anche alle piccole aziende l'opportunità di essere presenti in manifestazioni importanti come questa, ci auguriamo vorrà dare anche importanza a come l'Abruzzo viene presentato agli occhi dei visitatori. Occorre favorire un'immagine di apertura

mentale, di dialogo e di interazione, esattamente come accade per gli altri stand istituzionali: avevano tutti (e proprio tutti) una concezione *open space* degli allestimenti, i produttori erano vicini e fianco a fianco tra di loro, tutti gli spazi erano praticamente in comune. Questo invogliava anche di più a passeggiare e visitare lo stand. Per l'Expo 2015 dovremmo dare una immagine diversa all'Abruzzo: Forte, gentile... ma anche più aperta!

Delverde

Il pastificio Delverde ha puntato sul Cibus di Parma per presentare due importanti progetti di ricerca in linea con i valori dell'azienda, da sempre impegnata nella tutela e nella salvaguardia dell'ambiente. Il primo progetto riguarda la valorizzazione dell'acqua della sorgente del fiume Verde, dalla quale il pastificio prende il nome, che per Delverde rappresenta non solo "l'altro" ingrediente (insieme alle migliori semole di grano duro) ma uno straordinario elemento di ricchezza e di misurazione della qualità della pasta. Altrettanto interessante è il progetto "Packaging Verde", che riguarda lo studio e lo sviluppo di un packaging "ecosostenibile" sviluppato in collaborazione con l'azienda abruzzese Ico-Industria Cartone Ondulato, con sede a San Giovanni Teatino, in collaborazione con il Polo di Innovazione Agire-AGroIndustria Ricerca Ecosostenibilità. L'iniziativa, avviata nel mese di aprile 2014, prevede un anno di attività fra studi, analisi e test su imballi in cartone ondulato, allo scopo di ridurre l'impatto ambientale ed elevare l'efficienza produttiva, fino ad arrivare alla realizzazione di un cartone ecologico.

