

Parma Cibus, la seconda giornata

Parmacotto Ospite di Cibus il velocista azzurro Fausto Desalu

«Il mio oro di Tokyo è nato anche a tavola»

«Quando Marcel Jacobs mi ha passato il testimone, ho capito subito che quella finale l'avremmo vinta. Dovevo solo dare il massimo e, a mia volta, consegnare il testimone a Tortu nella maniera migliore possibile. Quando l'ho fatto, mi è sembrato di trasmettere a Filippo tutte le energie che mi restavano in corpo». A Cibus ieri è stato il giorno di Fausto Desalu, oro olimpico a Tokyo nella staffetta 4x100 e nuovo ingresso all'interno del team #CarattereVincente di Parmacotto Group.

«A differenza della gara individuale dove la pressione è tutta sulle tue spalle, nella staffetta la tensione e l'adrenalina è divisa per quattro» spiega il 27enne velocista azzurro di Casalmaggiore. «Non conta la forza del singolo: è indispensabile l'apporto di tutti. Il nostro risultato resterà nella storia. A livello personale è il coronamento di un sogno, sebbene debba ancora realizzare ciò che è successo».

All'incontro, moderato dalla giornalista Monica D'Ascenzo e dedicato al rapporto tra sport e sana alimentazione, ha partecipato in videocollegamento da New York, dove è attualmente impegnato agli Us Open, il tennista Lorenzo Musetti. «L'alimentazione è un aspetto centrale nella vita di un atleta - ha osservato l'astro nascente del tennis italiano, ambassador di Parmacotto -: nella nostra disciplina, in particolare, se ti presenti all'appuntamento con un match che può durare anche quattro ore e non sei ben idratato o rifornito dal punto di vista delle energie, non vai lontano». Desalu è d'accordo. «Dalla mia dieta - rivela il campione olimpico - ho eliminato il glutine. Mangio molto riso e prosciutto, Parmacotto natural-

Quando Jacobs mi ha passato il testimone, ho capito che quella finale l'avremmo vinta

Il nostro risultato resterà nella storia. Il coronamento di un sogno

Mangio riso e prosciutto. Per il resto, niente bevande gassate



mente (ride, ndr). Per il resto, niente bevande gassate e merenda a base di yogurt e frutta secca».

«Per diffondere la cultura di una sana alimentazione, è indispensabile partire dall'educazione delle giovani generazioni» rimarca Francesca Scazzina, docente del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma, accanto a Pietro Blumetti, specialista in scienze dell'alimentazione e nutrizionista Fisi-Federazione italiana sport invernali.

«Oggi il consumatore è sempre più attento e proiettato alla ricerca di informazioni» dice Gaia Gualerzi, direttrice Marketing di Parmacotto, «Abbiamo a cuore il benessere a tavola a 360°, perché mangiare bene significa vivere bene» aggiunge Dorian Sena, direttrice Qualità dello stesso gruppo.

Sugli obiettivi per l'immediato futuro, i due campioni-testimonial di Parmacotto si esprimono così. «Vorrei conquistare un titolo ed entrare nella top 50 del ranking mondiale» confida Musetti. «Aver iniziato gli Us Open

nella maniera giusta, mi ha restituito fiducia e consapevolezza nei miei mezzi». Desalu invece, al di là di ciò che potrà continuare a fare in pista, spera di essere «una fonte di ispirazione per tanti ragazzi».

«Quando riesci a trasmettere agli altri i valori positivi ed autentici della vita, nei quali credi da sempre, praticamente hai già vinto. Vale più di una medaglia d'oro alle Olimpiadi» il suo pensiero.

Chiusura affidata ad Andrea Schivazappa, amministratore delegato di Parmacotto, che si è soffermato pure sul momento storico del comparto alimentare. «L'obiettivo dei 50 miliardi per quanto riguarda l'export è raggiungibile, ma occorrono politiche che favoriscano l'aggregazione di grandi gruppi: senza la dimensione, infatti, difficilmente si potrà investire in asset determinanti per la crescita anche dell'export. La partita si gioca pure sul terreno della tecnologia e dell'innovazione, oggi indispensabili».

Vittorio Rotolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Parmigiano Reggiano Boom di vendite 2021 in crescita, sale anche l'export

«Nel primo semestre 2021 le vendite di Parmigiano Reggiano sono incrementate del 12,5%: un dato estremamente positivo, che si lega ai confortanti segnali sul fronte dell'export. Un buon viatico per il Consorzio del Parmigiano Reggiano che, a Cibus, mette in vetrina i caseifici, dando loro la possibilità di «raccontarsi» e di raccontare le diverse specificità. Il Consorzio ha poi lanciato il Festival dei Caseifici Aperti, in programma sabato 11 e domenica 12 settembre, con visite guidate ai magazzini di stagionatura. Spazio infine alla rassegna «Parmelier», progetto a cura dell'Associazione Assaggiatori del Parmigiano Reggiano che si articola in corsi e serate di degustazione».

Culatta Emilia Per la prima volta in fiera



Debutto a Cibus all'insegna della qualità

«Ha debuttato a Cibus 2021 l'associazione «Culatta Emilia» con i produttori delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. La Culatta è un salume preparato dalla parte più pregiata della coscia del suino, rigorosamente nato, allevato e macellato in Italia».