

Parma Cibus, la giornata conclusiva

Tra i padiglioni E il food guarda al risparmio energetico

Kosher, pizza o vegan

Viaggio tra i sapori del cibo di domani

Le nuove tendenze sfidano i piatti della nostra tradizione

Anticipare le tendenze

Il salone Cibus ancora una volta ha dimostrato di essere il luogo dove si possono prevedere le tendenze che riguardano il food e il made in Italy.

» Cibus è qualcosa di unico. E si vede: basta pensare alla folla di espositori e visitatori, agli affari che ruotano intorno. Ma anche, forse soprattutto, al fatto che è qui, oggi, passeggiando tra gli stand che si capisce che cosa avremo nel piatto domani. Un po' come l'alta moda: la collezione che sfila è quella della stagione che deve arrivare. Allora è qui che bisogna venire per vaticinare il gusto che verrà. E il trionfatore è inatteso: signore e signori, the winner is la pizza.

Già, perchè vagando tra i padiglioni e i loghi degli oltre 3000 espositori si capisce che è certamente vero che il made in Italy ha molte sfumature, che tra olio, pasta, salumi, formaggi e ogni altro ben di dio abbiamo una ricchezza che forse neppure immaginiamo. Ma che alla fine sarà una Margherita a salvare il mondo. Come dire: il piatto più antico, semplice

e popolare è quello che incarna la moda di domani.

Mai come quest'anno, infatti, l'aroma di pizza ha aleggiato ovunque; mai si sono visti così tanti forni fiammeggiare tutti insieme, in nessuna circostanza sui tavoli degli stand, sono comparsi così tanti tranci e assaggi di pomodoro e mozzarella.

«Merito della pandemia – teorizza qualcuno –: chiusi nelle case in tanti hanno provato a farsi la pizza con le proprie mani. Quella esperienza è rimasta e ora cresce la voglia di avere ingredienti giusti». Sarà vero: e anche se si fatica a pensare che il Covid possa aver lasciato una

Effetto pandemia Il lockdown ha reso la pizza sempre più di moda: e a Cibus lo si nota chiaramente

qualunque eredità positiva resta il fatto che l'osservatorio di Cibus lo conferma: non c'è nulla più di moda del piatto simbolo di Napoli. E se un tempo sushi e fajitas sgomitavano sotto i riflettori ora tutto è cambiato. La mano di Dio è quella del pizzaiolo. E una Quattro stagioni è come Maradona. Per gli altri non c'è spazio.

Almeno se si parla di made in Italy da vendere al mondo: perchè Cibus è coccola per la gola. Ma è anche una grande occasione di business. Lo capisci quando intercetti la legione di buyer stranieri che sciamano tra i padiglioni attirati dai sapori di casa nostra. A patto però che rispettino le culture altrui.

Così colpisce, e sia detto con assoluto rispetto, sfogliare le mini brochure che indicano i produttori che certificano il rispetto delle regole religiose per la lavorazione: ci sono alimenti garantiti ko-



Pizza protagonista

Mai come in questa edizione di Cibus la pizza ha avuto un ruolo e una visibilità.

sher per il mondo ebraico, altri sicuramente halal da esportare nei paesi islamici e poi la schiera di quelli vegani. Anche se quelli più in crescita sono quelli sostenibili. Detto così pare nulla: ma i prodotti in mostra, ormai, si suddividono tra quelli che scelgono contenitori amici dell'ambiente, quelli che si dichiarano attenti agli aspetti sociali e pure quelli che già in etichetta parlano di risparmio energetico. Una volta si cercavano cose

buone. Ora si vogliono alimenti che facciano bene. A noi e all'ambiente.

Una evoluzione che in questo paradiso del food è tangibile: che l'uomo sia quello che mangia è ormai chiaro a tutti. E quindi se un tempo di puntava all'immagine del contadino, alla mafia del fatto in casa come dalla nonna oggi conta la leggerezza, la salubrità. La ricerca. S'intende per togliere, non per arricchire, tanto che gli slogan sugli stand alzano senza limite



Consorzio del Parmigiano

Le vendite sono in crescita

Il Consorzio ha scelto la vetrina di Cibus per presentare gli ultimi dati sulle vendite. Dopo aver chiuso un 2021 da record, nel primo trimestre 2022, il Consorzio ha registrato – rispetto al primo trimestre 2021 – un incremento delle vendite totali pari al 3,6 per cento, trascinato dai mercati internazionali che crescono del 6,9 per cento.



Culatta Emilia

Apprezzata anche all'estero

La Culatta Emilia è uno dei salumi più apprezzati dai consumatori italiani. Il suo consorzio è nato nei mesi scorsi ed è guidato da Luigi Devodier. «La culatta è molto amata dalla gastronomia – spiegano dallo stand – ed è un prodotto che sta ricevendo attenzioni anche all'estero. Si tratta infatti di un salume della nostra tradizione, delicato ed estremamente piacevole da gustare».



Isola d'Oro

«Garum», salsa d'eccellenza

Per Isola d'Oro Cibus 2022 è stata l'occasione per presentare «Garum», una salsa a base di acciughe e di decine di erbe sapientemente dosate. «E' un prodotto – dice la titolare Donatella Zarotti – che ci ha impegnato per alcuni anni, ma che è unico: ha un gusto armonico e può essere utilizzata in cucina per insaporire ogni prodotto e siamo convinti che sarà molto apprezzata».



Ruliano

All'opera lo chef Heinz Beck

L'azienda di Riano di Langhirano a Cibus ha unito la prelibatezza dei propri prosciutti con la creatività dello chef Heinz Beck. «Si tratta di un rapporto di collaborazione e amicizia ormai consolidato – afferma il titolare Daniele Montali – Qui a Cibus presentiamo le nostre punte di diamante. Siamo molto contenti di come è andata questa edizione della fiera, che rimane la più importante al mondo in questo settore».



Agenzia Dogane e Monopoli

Lotta alla contraffazione

L'Agenzia Dogane e Monopoli era presente a Cibus con la direzione territoriale Emilia Romagna e Marche con un proprio stand, per esporre le attività e la propria mission istituzionale. Esposti anche alcuni reperti contraffatti, sequestrati dai funzionari al termine di operazioni antifrode e controlli doganali. All'interno dello stand era collocato uno spazio dedicato al laboratorio chimico.



Rizzoli Emanuelli

Una tradizione vincente

La Rizzoli Emanuelli, celebre per le sue alici in salsa la cui ricetta è gelosamente tramandata di padre in figlio da più di un secolo, è arrivata alla quinta generazione della famiglia con Anna e Francesco Rizzoli, entrati in azienda di recente. E a Cibus il suo stand è stato caratterizzato da numerosi eventi con cuochi e pizzaioli che hanno utilizzato i suoi prodotti per creare vere e proprie leccornie,