

[IDENTITÀ GOLOSE](#) [TURISMO E VACANZE](#) [LAVORO](#) [CIBUS TOUR 2011](#) [LEGISLAZIONE ALIMENTARE](#) [PASTA TREND 2011](#)



15 – 17 aprile 2011 PARMA

Un viaggio nei sapori del territorio, nella salute e nel saper fare dell'alimentare Made in Italy

CIBUSTOUR Evento di promozione del food italiano rivolto al grande pubblico

Venerdì 01 Aprile ore 14:18

» RSS » Newsletter » TagCloud Mappa del sito Cerca

newsfood.com

NUTRIMENTO E NUTRI - MENTE
FREE REAL TIME DAILY NEWS - WEB TV
NEWS, FOOD AND WELLNESS

HOMEPAGE INTERNATIONAL ITALIA REGIONI SPECIALI EVENTI IN VETRINA VIDEO NFW TV ORTOFRUTTA LE FIERE EXPO 2015

Newsfood.com » CIBUS TOUR 2011

PO(R)CO MA BUONO

Usa **A A** Condividi Commenta

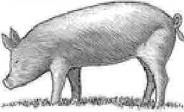
Norcineria italiana

Cibus Tour, "Po(r)co ma Buono": Un viaggio con Slow Food tra sapori, saperie e salute

Roberto Burdese: "Porteremo a Parma il tema più difficile, e cioè la filiera suina"

© Redazione NEWSFOOD.com - 01/04/2011

Po(r)co ma buono



In collaborazione con



Slow Food Italia

itato di promozione del food italiano rivolto al grande pubblico

15 – 17 aprile 2011 PARMA

Un viaggio nei sapori del territorio, nella salute e nel saper fare dell'alimentare Made in Italy

È stato presentato a Milano **Po(r)co ma Buono**, l'evento organizzato da **Slow Food Italia** nell'ambito di **Cibus Tour**, la nuova manifestazione promossa da Fiere di Parma che aprirà le sue porte dal 15 al 17 aprile 2011.

All'incontro hanno partecipato Antonio Cellie, Amministratore Delegato di Fiere di Parma, Annalisa Sassi, Presidente gruppo giovani di Federalimentare, Roberto Burdese, Presidente di Slow Food Italia, Franco Finato, Direttore Generale dell'Associazione Industriali delle Carni, Ass.i.ca, Paolo Carnemolla, Presidente di Prober (Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici) e Sergio Bernasconi, Presidente di Pianeta Nutrizione.

«Po(r)co ma Buono presenta la varietà della norcineria italiana, senza trascurare la salute del consumatore e dell'ambiente, approfondendo numerosi aspetti, dai metodi di allevamento alle tecniche di trasformazione, al consumo. Po(r)co ma Buono è soprattutto un'occasione per trasmettere al visitatore gli strumenti per far evolvere i comportamenti quotidiani privilegiando la qualità alla quantità», ha sottolineato Roberto Burdese nel suo intervento.

«Abbiamo accettato l'invito di Fiere di Parma soprattutto perché abbiamo visto un riconoscimento dei nostri principi e della validità del nostro percorso. Porteremo a Parma il tema più difficile, e cioè la **filiera suina**. A Cibus Tour avremo la possibilità di dialogare e confrontarci con l'industria alimentare, con cui spero emergeranno costruttive discussioni. A monte c'è la volontà di aprire un confronto dal quale crediamo tutti possano uscirne arricchiti».

Pensato per ragionare sulla produzione e sul consumo di carne e riflettere sui percorsi praticabili per promuovere filiere più sostenibili, Po(r)co ma Buono propone un ricco programma per approfondire le tre parole chiave dell'evento: allevo, trasformo e mangio.

Come di consueto, il centro della manifestazione è costituito dal Mercato, dove oltre 50 espositori propongono carni fresche e lavorate, dando ampia visibilità a straordinari insaccati e salumi. Presenti molti **prodotti dei Presidi Slow Food**, come ad esempio la Lunganega trentina, il Biroldo della Garfagnana o il Capocollo di Martina Franca.

Immancabili i **Laboratori del Gusto**, degustazioni guidate grazie alle quali si entra in contatto con le tecniche e il contesto culturale in cui nascono i piatti e i prodotti alimentari. Numerosi i temi trattati, da percorsi storici attraverso le tradizioni alimentari per scoprire pani e salumi, a seminari con esperti di nutrizione che aiutano a capire quanto il nostro benessere dipenda da quello degli animali.

» LEGGI ANCHE

- Cibus Tour: un viaggio nell'eccellenza dell'alimentare Made in Italy
- Franco Boni, presidente Fiere di Parma. Presentazione di Cibus Tour 2011
- Genova si prepara per la quinta edizione di Slow Fish

essere
costantemente
aggiornati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

104618

Evento mediatico per eccellenza, il Teatro del Gusto è il luogo dove incontrare rinomati cuochi italiani e internazionali che svelano i segreti dei loro piatti simbolo a base di carne di maiale. Celebri gli chef presenti: gli stellati **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, **Peppino Tinari** del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (Ch), Abruzzo, e **Antonio Troiani** del Convivio di Roma; tra le donne, Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (Bo); dall'estero **Rodolphe Paquin**, de Le Repaire de Cartouche di Parigi e **Fergus Henderson** del St John di Londra.

Questi eventi sono prenotabili direttamente sul sito www.slowfood.it cliccando sul banner di Po(r)co ma Buono.

I Percorsi educativi per bambini e adulti permettono di approfondire tematiche specifiche legate alla vita e all'utilizzo dei maiali, proponendo incontri e interviste con norcini tradizionali.

Le iniziative di Slow Food sono ospitate nel padiglione 7 presso Fiere di Parma.

Redazione Newsfood.com+WebTv

Tutto su: Cibus Tour 2011, Po(r)co ma Buono, Slow Food Italia, Suini, eccellenze agroalimentari

Invia il tuo commento su questo articolo | Segnala ad un amico | Contattaci

Il tuo nome *

La tua mail * (Non sarà pubblicata)

Il tuo commento *

Inserisci il testo nell'immagine per proseguire. *

F5KZY8

INVIA IL TUO COMMENTO

[Chi siamo](#) [Collaborare con NEWSFOOD.com](#) [Comunicati Stampa](#) [Note Legali](#) [Pubblicità: glossario parole adv-web](#) [Advertising](#) [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Danielli © 2005 Editrice Taro - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [Contatti]

