

## INIZIATA A PARMA LA FIERA CIBUS TOUR CON LA PRESENZA DEL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA

Con la partecipazione del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Saverio Romano, si è aperta oggi a Parma la fiera Cibus Tour, una nuova manifestazione fieristica aperta al grande pubblico che presenta i prodotti alimentari d'eccellenza, sia industriali che alimentari (aperta fino a domenica 17).

Fiere come Cibus Tour ha dichiarato il Ministro Romano servono non solo a promuovere l'eccellenza alimentare, ma anche quanto di buono sappiamo fare noi italiani in questo campo. L'alimentare è sempre più un settore strategico e per questo ci impegniamo a difenderlo con nuove iniziative sulla tracciabilità, l'etichettatura e la lotta alla contraffazione.

Migliaia di visitatori hanno affollato gli stand per informarsi, degustare ed acquistare il meglio della produzione alimentare italiana. Nel grande spazio organizzato da Slow Food, Po(R)co Ma Buono, sono stati presentati buona parte dei 34 salumi Dop e Igp d'Italia nel corso di vari seminari e show cooking con chef nazionali ed internazionali che hanno lavorato sulle carni suine. Slow Food ha portato a Cibus Tour l'esperienza dei suoi presidi dei prodotti di nicchia e la ricca tradizione della tradizione artigiana.

Sull'utilità del confronto tra artigiani ed industriali dell'alimentare Filippo Ferrua, presidente di Federalimentare, presente oggi a Cibus Tour, ha dichiarato: Dai nuovi compagni di strada di Slow food ci aspettiamo un grande aiuto per valorizzare le piccole e medie imprese e le loro produzioni d'eccellenza sul territorio. Gran parte del rilancio dei consumi, soprattutto quelli di qualità, passa attraverso la curiosità e l'informazione del consumatore. Cibus Tour rappresenta in tal senso una grande occasione per far conoscere più da vicino le nicchie più interessanti, i percorsi di filiera ancora poco noti, l'impegno e la responsabilità dei produttori nel garantire alimenti buoni e sicuri.

La Scuola internazionale di cucina Alma di Colorno (Parma) ha iniziato la sua serie di degustazione di formaggi, iniziando con il parmigiano reggiano, e con una presentazione su come tagliare i formaggi. Alma ha anche lanciato il primo concorso nazionale sui formaggi, che verrà assegnato nel 2012, diviso in tre fasce: formaggio di fattoria, formaggio artigianale, formaggio industriale.

Grande interesse ha suscitato il RistoTour organizzato da Fipe/Confcommercio che ha visto cimentarsi sul palco linedita accoppiata bloggers del cibo e chef che hanno decantato e fatto assaggiare la bontà dei tortelli alle erbe, risotto alla parmigiana, cassate siciliane e via dicendo.

I visitatori hanno potuto anche degustare piatti cucinati nell'area dei produttori del biologico (Prober), mentre si è tenuto un convegno che ha illustrato quanto si sta facendo e si intende fare in Italia per aumentare il ricorso ai prodotti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche, presenti il presidente di Buonitalia, Rodrigo Cipriani, ed il presidente di Pro.Ber, Paolo Carnemolla. Nel corso del convegno sono stati citati esempi virtuosi come quello del Comune di Parma che ha raggiunto quota 85% nell'utilizzo del biologico nelle mense.

Si è anche aperto oggi Pianeta Nutrizione, corsi e seminari dedicati a medici e nutrizionisti, ma che si aprono in un secondo momento anche all'incontro col pubblico con due corsi sulla corretta alimentazione e sulle diete per le persone in sovrappeso. La prevenzione delle malattie metaboliche deve iniziare nelle scuole primarie ha dichiarato il prof. Sergio Bernasconi, presidente di Pianeta Nutrizione ribadendo l'importanza della combinazione virtuosa di stili di vita corretti, attività motorie e l'assunzione di cibi salutari.