



Mondopressing Aprile 2011

Registraz. c/o il Trib. di Milano N° 359 del 28/07/2009 - Direttore Annamaria Demartini

MONDO PRESSING **MONDO PRESSING**
[Home](#)
[Arte](#)
[Attualità](#)
[Bellezza & Dintorni](#)
[Cinema](#)
[Cultura](#)
[Economia](#)
[Enogastronomia](#)
[L'angolo della poesia](#)
[Medicina](#)
[Moda & Design](#)
[Musica](#)
[Salute & Benessere](#)
[Sport](#)
[Teatro](#)
[Turismo](#)
[Chi siamo](#)
[Comunicati stampa](#)
[Fotogallery](#)
[Dalla parte delle donne](#)

• Link Utili



Notizie Ansa



TEATRO MANZONI MILANO



La Gazzetta del Sudafrica

[Home](#) > [Enogastronomia](#)
[Enogastronomia](#)
[stampa pagina](#)

1 2 3 4 5 >>

INAUGURATA A PARMA ALLAPRESENZA DEL MINISTRO ROMANO "CIBUS TOUR"



Alla presenza del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, Saverio Romano, si è aperta oggi a Parma la prima edizione di "Cibus Tour", 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 l'inedita



Agenzia di viaggi LE SCIE di
Milano



Comune di Milano



SEA - Aeroporti di Milano



TEATRO SAN BABILA MILANO



Trekking Italia



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.

IL GOLOSARIO NEL MANTOVANO SU I TUNES

Paolo Massobrio lancia un sistema integrato di promozione su iTunes e Internet dedicato a un territorio di eccellenze

Golosaria, il festival del gusto itinerante ideato da Club di Papillon, ora diventa anche il primo sistema di comunicazione su iPhone, iPad, iPod Touch e Internet dedicato alle offerte di ristorazione, accoglienza e turistiche di un territorio. Il prescelto per questa prima uscita è il Mantovano che, dice Paolo Massobrio:

"Dopo l'esperimento dei Negozi del Golosario e dei Ristoranti del Golosario, che in soli tre mesi sono stati scaricati da migliaia di utenti, è il territorio su cui abbiamo deciso di andare in profondità per far conoscere tutte le opportunità di offerta."

Oltre 400 le segnalazioni contenute nell'applicazione che informa su dove dormire e dove mangiare, dove acquistare e cosa vedere nel Mantovano. L'applicazione, gratuita, è di tipo Universal, utilizzabile contemporaneamente su iPad, iPhone e iPod Touch senza essere scaricata più volte. L'altra novità è il sito www.ilgolosarionelmantovano.it, suddiviso in 12 sezioni. Il progetto, sostenuto da Provincia di Mantova e Camera di Commercio di Mantova, sarà in costante aggiornamento per tutto il corso del 2011.

"Dopo l'esperimento dei Negozi del Golosario e dei Ristoranti del Golosario, che in soli tre mesi sono stati scaricati da migliaia di utenti, è il territorio su cui abbiamo deciso di andare in profondità per far conoscere tutte le opportunità di offerta."

Oltre 400 le segnalazioni contenute nell'applicazione che informa su dove dormire e dove mangiare, dove acquistare e cosa vedere nel Mantovano. L'applicazione, gratuita, è di tipo Universal, utilizzabile contemporaneamente su iPad, iPhone e iPod Touch senza essere scaricata più volte. L'altra novità è il sito www.ilgolosarionelmantovano.it, suddiviso in 12 sezioni. Il progetto, sostenuto da Provincia di Mantova e Camera di Commercio di Mantova, sarà in costante aggiornamento per tutto il corso del 2011.

LA DECIMA EDIZIONE DEL S. PELLEGRINO WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS AWARDS

Il 18 Aprile 2011 a Londra si terrà la decima edizione del S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards, uno dei più importanti riconoscimenti per i grandi protagonisti della ristorazione e internazionale che ogni anno, in collaborazione con il magazine britannico *Restaurant*, stila la lista dei 50 miglior ristoranti del Mondo grazie ad una giuria di più di 800 membri composta da chef, ristoratori, giornalisti gastronomici.

Gli appassionati gourmand potranno seguire la diretta di S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants Awards 2011