

All'orizzonte Norimberga e Dubai per il Consorzio

Quattro aziende al Biofach di
Norimberga e due al Gulfood di Dubai;
a marzo Foodex e a maggio Cibus

● Trasferita a Norimberga alla fiera leader mondiale per gli alimenti biologici: dal 14 al 17 febbraio DAF, Giancarlo Polenghi, Steriltom e l'Azienda Agricola Terre di Sangiorgio - associate al Consorzio Piacenza Alimentare - parteciperanno al Biofach 2018, manifestazione che dal 1990 raduna aziende e persone che condividono l'interesse per il cibo biologico. DAF per l'occasione presenterà le referenze della sua linea Bio che comprende le conserve vegetali in scatolate da fresco, come il mais dolce in grani, i piselli, i fagioli borlotti, i ceci e la soia edamame, tutti coltivati nei terreni della provincia di Piacenza con semi non trattati e concimi approvati per l'agricoltura biologica. Anche Giancarlo Polenghi porterà in fiera diversi prodotti tra cui si-

curamente Acti Lemon, 100% puro succo di limone di Sicilia biologico in comode monodosi da bere al mattino come prodotto salustico. Steriltom punterà sulla Polpa di Pomodoro Biologica, certificata e prodotta secondo metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente; questa polpa è dedicata a chi cerca un prodotto 100% Bio certificato. E sempre nell'ambito del pomodoro, una novità dell'Azienda Agricola Terre di Sangiorgio saprà rispondere a una richiesta di prodotto sempre più crescente all'estero: presto sarà infatti presentato il succo di pomodoro. Passando dal nord Europa all'Asia, da domenica 18 a giovedì 22 febbraio il Molino Dallagiovanna, Cires e Delicium saranno impegnati a Dubai per il Gulfood 2018 per il più grande evento annuale mon-



Gulfood a Dubai: il più grande evento mondiale Food & Beverage



Coltivazione di quinoa nei campi dell'azienda piacentina DAF

diale del settore Food & Beverage. In programma da marzo a maggio si vedono altri due importanti appuntamenti a cui il Consorzio sta già lavorando per il coordinamento: si tratta del Foodex a Tokyo e del Cibus a Parma. La fiera in Giappone attende le aziende del nostro territorio che hanno aderito: Steriltom, Delicium, Prosciuttificio San Nicola, Giancarlo Polenghi, Salumificio San Carlo e Molino Dallagiovanna. A Parma vedremo sempre Molino Dallagiovanna, Emi-

liana Conserve, Galletificio Valtidone, La Pizza+1, Riverfrut, 3G Sal-sanatura e Rebecchi. Anche il workshop fatto a Londra a dicembre scorso sta iniziando a dare i suoi frutti: vini, salumi, giardiniera, pasta fresca e dolci dei soci saranno spediti tramite il Consorzio per un altro evento che si terrà il 24 febbraio organizzato dall'Associazione Piacenza Insieme.

Testi a cura
dell'Ufficio Stampa Studiart



La Malvasia secca "Boccadirosa" D.O.C. dei Colli Piacentini di Luretta

Boccadirosa, eccellente vino BIO di Luretta

La famiglia Salamini, dagli
anni '80, produce ottimi vini
rossi, bianchi e spumanti

● Color paglierino, gusto di frutta matura e mela gialla con sentori aromatici di fiori di sambuco, questa è Boccadirosa, Malvasia secca D.O.C. dei Colli Piacentini: nata dalle migliori uve del vitigno Aromatica di Candia, dal quale estrae le migliori caratteristiche, esprime freschezza e acidità abbinandosi con tutti i piatti della cucina tradizionale, con salumi e piatti speziati e con pesce crudo tipici della cucina fusion. L'azienda dispone di terreni in tut-

ta la provincia di Piacenza dopo aver ricercato le migliori terre per la realizzazione di vini nel rispetto di tutti i principi dell'agricoltura biologica.

Boccadirosa e tutti i vini della Cantina sono certificati BIO, commercializzati nel settore Ho.Re.Ca. e all'estero, per circa il 40% della produzione, principalmente in Europa (Olanda, Belgio, Germania, Danimarca, Inghilterra), Stati Uniti, Canada, Cina e Malesia. Tutti i weekend è possibile visitare le cantine del Castello di Momeliano, sede dell'azienda, scoprire l'origine dei particolari nomi dei vini Luretta, degustando un buon bicchiere.

DAF, agricoltori piacentini da oltre 150 anni

L'azienda di conserve vegetali
è sempre più votata
al biologico

● Dalla coltura dei bachi da seta ai pomodori, dalla distilleria ai legumi, dal mais dolce al mais aromatizzato per la pesca fino al biologico. DAF è un'azienda che ha avuto la forza di reinventarsi e rinnovarsi

negli oltre 150 anni di storia; a conduzione familiare da ben sei generazioni, dal 2001 fa del biologico la propria forza. Il controllo totale su tutta la filiera produttiva, dall'utilizzo di semi selezionati per la coltivazione al prodotto finale inscatolato, garantisce all'azienda prodotti di eccellente qualità. Mais dolce in grani, piselli, fagioli borlotti, ceci e soia edamame, so-

no lavorati il giorno stesso della raccolta che avviene in campi distanti al massimo 50 km dallo stabilimento di San Giorgio Piacentino, sede dell'azienda, e poi confezionati in scatole di latta per la vendita. Nel 2014 è stata introdotta in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza la coltivazione di quinoa biologica, grazie all'attenta selezione delle mi-

gliori varietà ideali per il clima padano; la quinoa è un pseudocereale di origine sudamericana con ottime proprietà nutrizionali. I prodotti biologici sono distribuiti principalmente con i vari marchi dei punti vendita e con il marchio Belfiore Bio. Inoltre sono esportati per circa il 50% in Europa, Canada, Cina, Taiwan, Russia e Israele.

Il giusto abbinamento

**Borlotti freschi
Belfiore Bio**
DAF

**Gutturnio
superiore D.O.C.**
Luretta

I fagioli borlotti biologici DAF richiamano uno dei piatti della tradizione piacentina per eccellenza: i superlativi pisarei e fasò, con quel gusto senza tempo, con la freschezza dei fagioli coltivati nei campi della provincia di Piacenza, inscatolati freschi a poche ore dalla raccolta. Come accompagnamento nel rispetto della tradizione vi suggeriamo un vino di grande personalità: il Gutturnio superiore DOC Colli Piacentini di Luretta. Il Gutturnio si riconosce per l'unicità dei suoi sapori che si muovono tra la fresca tenacia della barbera e la rossa potenza della bonarda.