

Consorzio Piacenza Alimentare



Due foto di gruppo delle imprese associate al Consorzio Piacenza Alimentare che hanno preso parte la settimana scorsa a Cibus, in quella a sinistra (al centro) si riconosce il presidente Sante Ludovico

Il fascino del “Cibus” piacentino: le eccellenze in vetrina a Parma

Su una superficie espositiva di 276 mq il Consorzio ha messo in vetrina prodotti della tradizione, ma anche tante novità

PARMA

Il Consorzio Piacenza alimentare si conferma “collante” di quel gioco di squadra fondamentale per portare il nostro sistema di artigiani, piccole, medie e grandi imprese dell’enogastronomia a valorizzare appieno le eccellenze di un territorio ricco come pochi in Italia. Dall’edizione 2018 del Cibus di Parma arriva la conferma del grande interesse che si muove attorno al nostro food e ai nostri vini. Il Consorzio si è presentato con uno schieramento agguerrito, che comprendeva, proprio come per un team calcistico, undici aziende del territorio: La Pizzaza+1 (pizze, focacce, snack), MaVi Trade (Grana Padano, yogurt

e kefir) con Latteria Sociale Stalione e Podere Cittadella); Salsanatura (salse); Riverfrut (ortofrutta, IV e V gamma); Molino Dallagiovanna (farine e preparati per panificazione); Rebecchi Flli Valtrebbia (decorazioni dolciarie); Galletificio Valtidone (gallette); Valcolatte (formaggi); Salumificio Peveri (salumi); Cantina Valtidone (vini); Steriltom, conserve di pomodoro. Erano presenti, poi, anche consorziate delle province limitrofe: Frescolat (formaggi prodotti con latte di riso); Emiliana Conserve (conserve di pomodoro); Columbus (conserve di pomodoro); Delicium Rizzoli (conserve di pesce); For0mec Biffi (salse e condimenti); Polenghi Group (succo di limone); Citres (sottoli) e Salumificio San Mi-

chele (salumi). Imprese con braccia e menti sempre più giovani e sempre più proiettate anche sull’estero, come ha opportunamente ricordato il presidente del Consorzio, Sante Ludovico. In vetrina a Parma tante storie diverse, ma con due parole d’ordine comuni: passione e innovazione. Ognuno ha puntato su prodotti nuovi, che sappiano vincere le sfide della concorrenza e della globalizzazione, senza snaturare però le qualità che hanno reso il nostro “brand” enogastronomico apprezzato in Italia e non solo. Piacenza Alimentare occupava una superficie espositiva di 276 metri quadrati, 180 nel padiglione dedicato al Multiprodotto e 96 in quello della Gastronomia e dei

prodotti freschi. Non solo salumi e non solo Gutturmio: un’offerta sempre più variegata e connotata.

La rassegna

Un “tour” piacentino a Cibus era la fotografia di questa presenza sempre più significativa del Consorzio. River Frut di Niviano ha portato una linea di pure vegetali senza latte né glutine; Dario Squeri, veterano di Cibus con la sua Steriltom, la “polpa Roma”, dal nome del pomodoro dalla classica forma a pera e dal gusto più dolce, che fino agli anni ‘60 era molto coltivato nel Piacentino e che l’azienda ha deciso di recuperare; Emiliana Conserve tutta quella vasta e variegata gamma che la porta ogni anno a lavorare 2.150.000 quintali di pomodoro. Nella scoperta dell’azienda 3G Salsanatura di Alberto Gobrioli e Paolo Granelli saltano fuori prelibatezze in salsa con rucola e sca-

glie di grana padano, la maionese al gorgonzola e la salsa giardiniera con funghi e peperoncino. E nello stand della Fratelli Rebecchi di Rivergaro (Gruppo Cameo), leader nella decorazione per dolci dal 1955, ecco il ritorno di una veterana Carosello come la bambina Maria Rosa (nuova testimonia dell’azienda). Il salumificio Peveri di Chiaravalle ha aperto il sipario sulla propria linea di affettati freschi con i “magnifici tre” Dop - coppa salame e pancetta - ed un tris di antipasti, ma anche una culatta di prosciutto intitolata a Don Romualdo e la “mandola”, salame ottenuto con le carni del prosciutto. Sempre in ambito di prelibatezze ecco “Riccotta” la news che Valcolatte ha messo in vetrina a Cibus: l’apprezzata ricotta dell’azienda di Valconasso viene “riletta” con caratteristiche tali da garantirle 30 giorni di scadenza. A Parma tra i protagonisti anche due aziende di San Rocco al Por-

to: Biffi, con un tubetto di “Ke Mayo”, appetitosa sintesi tra ketchup e maionese; e Giancarlo Polenghi, leader mondiale con oltre 100 milioni di bottigliette del suo celebre succo di limone, commercializzato oltre che in Italia in 70 paesi del mondo. Senza dimenticare Pizza + 1 del presidente Sante Ludovico, che a Parma, ha messo i suoi prodotti d’eccellenza nelle mani di un chef stellato come Filippo Chiappini Dattilo, capace di “accompagnarli” per renderli proposte gastronomiche semplici ma speciali. Tra le aziende del Consorzio presenti da segnalare anche la Cantina Valtidone con la linea 50 Vendemmie (Ortrugo Malvasia e Gutturmio); il Molino Dallagiovanna di Gragnano, con nuovi prodotti per la produzione della pizza in pala e della pinsa romana; e il giovane ma già apprezzato Galletificio Valtidone di Massimo Vignati e Mariuccio Cignatta.



Arrivederci a Cibus 2020...

