

Appuntamenti

PARMA, 9-12 MAGGIO
**TUTTO PRONTO PER CIBUS
 CON PRODOTTI VEG E TOP BUYER**



Carni e salumi, formaggi e latticini, gastronomia ultra-fresco e surgelati. E ancora pasta, conserve e condimenti, prodotti dolciari e da forno, quarta gamma, bevande e prodotti tipici. La filiera alimentare sarà al gran completo all'edizione 2016 di Cibus salone internazionale organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Grande spazio avranno i prodotti vegetariani e vegani (per entrambi è stata creata la comune etichetta "Veg"), ma anche bio e prodotti con meno grassi, meno sodio e senza glutine.

Centrale l'attività di *incoming*, in collaborazione con Ice/Italian Trade Agency, che quest'anno può contare su un investimento di oltre 2 milioni di euro, stanziati nell'ambito delle azioni di promozione dell'agroalimentare italiano sotto il segno distintivo *The Extraordinary Italian Taste*, per ospitare buyers e importatori internazionali. Fra le curiosità presenti nelle sezioni speciali, da segnalare lo spazio Halal/Kosher, uno *showcase* dedicato ai prodotti *made in Italy* certificati Halal e Kosher. Molti gli appuntamenti di primissimo piano in questa 18ª edizione: anzitutto un focus sul retail, con un convegno che si concentrerà sul ruolo della marca del distributore nello sviluppo dell'export italiano.

Confermato anche per il 2016 il coinvolgimento della Scuola internazionale di cucina italiana Alma con *Alma Caseus*, premio dedicato ai produttori e ai professionisti del settore lattiero-caseario e lo spazio MicroMalto per presentare le migliori produzioni di birre artigianali nazionali. Il tema dello sviluppo del *fuori casa* sarà invece approfondito da un convegno dedicato alle tendenze dell'offerta organizzata, collettiva e commerciale. cibus.it

News

OMAGGIO AD ARTUSI
**TORNA IL PREMIO MARIETTA:
 ISCRIZIONI FINO AL 6 GIUGNO**

Marietta Sabatini è stata una figura centrale nell'opera di Pellegrino Artusi, contribuendo in maniera determinante al suo testo più famoso *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, insieme al cuoco Francesco Ruffilli. A lei Forlimpopoli, la città natale di Artusi, ha dedicato un premio che omaggia i cuochi dilettanti, coloro che hanno fatto della cucina una passione vera. Un concorso che ogni anno riunisce concorrenti da tutta Italia: nelle ultime edizioni hanno visto il successo ricette provenienti da Udine, Sassari, Lecco, Bergamo, Palermo. L'iscrizione è gratuita, ma ricco il montepremi: 1.000 euro. Occorre solo inviare una ricetta originale di un primo piatto (pasta fresca o secca o riso) eseguibile in un tempo massimo di due ore. Requisito indispensabile, però, la presenza di riferimenti alla cucina dell'Artusi. È possibile presentare la domanda fino a lunedì 6 giugno 2016: tutte le ricette devono pervenire al Comune di Forlimpopoli (piazza Fratti 2, 47034 Forlimpopoli). Una giuria di esperti selezionerà le cinque finaliste e i cuochi saranno invitati a cucinare i loro piatti nella Scuola di cucina di Casa Artusi, durante la XX edizione della Festa Artusiana, in calendario dal 25 giugno al 3 luglio 2016 a Forlimpopoli. La ricetta può essere inviata anche via mail all'indirizzo: info@festartusiana.it

Info: [tel. 0543.749234/5/6](tel:0543.749234/5/6); festartusiana.it casartusi.it

CIBO E SALUTE
**I GIOVEDÌ NEL PIATTO
 LE DOMANDE DEI CONSUMATORI**

Il carrello della spesa tra gusto, salute e costi quotidiani (con relatrice Cristina Angeloni, del dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita dell'Università di Bologna) sarà il prossimo appuntamento (14 aprile) dei "Giovedì nel piatto: come difendersi dalla cattiva comunicazione sugli alimenti guadagnando in salute e spesa", ciclo di incontri organizzati dall'Accademia nazionale di Agricoltura, in collaborazione con il Rotary Club Bologna e l'Ordine dei farmacisti della Provincia di Bologna, per promuovere - come spiega il presidente Giorgio Cantelli Forti - la corretta informazione al cittadino.

Gli incontri si svolgono presso la sala conferenze dell'Ordine dei farmacisti di Bologna, in via Garibaldi 3, a partire dalle ore 17.30. Queste le altre date: 5 maggio - Siamo nati per soffriggere? Cibo, agricoltura e architettura con Maura Savini, dipartimento di Architettura dell'Università di Bologna; 9 giugno - Il *made in Italy* tra qualità e sicurezza, con Giorgio Cantelli Forti. accademia-agricoltura.it