

# Cibus

7/10 Maggio 2012

*I migliori prodotti dell'agroalimentare,  
le ultime novità e le tendenze del gusto  
più ricercato al mondo al Salone  
internazionale dell'alimentazione*



**S**e è vero che il successo di una fiera si misura nella quantità di business che essa sviluppa, allora il successo della 16° edizione di Cibus si può riassumere nella presenza di 12 mila buyers ed operatori commerciali esteri, di cui 1300 direttamente selezionati, ospitati e gestiti da Fiere di Parma. I visitatori sono stati 63 mila e i giornalisti accreditati circa mille. Molto alta la soddisfazione delle 2300 aziende espositrici: secondo un primo sondaggio svolto da Federalimentare, l'80% degli intervistati si è detto molto soddisfatto e il 10% soddisfatto.

Il suo successo è stato confermato anche dai numerosi buyers esteri, molti dei quali hanno partecipato alla **cena di gala dei buyers alla Certosa di Parma**, che hanno gradito l'ampiezza dell'esposizione dei prodotti alimentari italiani.

Innumerevoli le novità di prodotto nei settori dei salumi e delle carni, del lattiero-caseario, del pomodoro e della gastronomia in genere, caratterizzate da una accentuata ricerca della qualità, nei segni distintivi dell'italianità del prodotto (importanti anche per l'export), nella creazione di linee più salubri, quindi con meno grassi e meno sale, fino a quelli di rapida cottura o già pronti. Positivo anche il bilan-

cio delle nuove aree che hanno debuttato a Cibus: il surgelato, la distribuzione automatica, i microbirrifici artigianali. Circa 30 aziende del surgelato hanno partecipato a **"Frozen Food"** per esporre i propri prodotti che sono commercializzati in un mercato domestico non ancora del tutto maturo di fronte a una scelta, quella del consumatore di acquistare cibi surgelati, che in altre nazioni è invece stata assimilata tempo fa. Non a caso, l'export del surgelato italiano viaggia a gonfie vele. Hanno destato grande interesse le "macchinette" della distribuzione automatizzata nell'area del **"Vending"**, - a Cibus ribattezzate le **I-MACHINES** - che hanno ormai oltrepassato la fase della distribuzione di caffè e acqua minerale per proporre anche panini e cibi freddi, ma anche caldi, ed ogni tipo di merceologia. A Cibus le aziende del vending hanno lanciato il messaggio di una sempre maggiore collaborazione di questo settore con la grande distribuzione.

I **microbirrifici**, una realtà crescente in Italia con quasi 500 produttori, hanno destato grande interesse presso gli operatori per un'offerta qualificata dal gusto, dall'immagine accattivante, specie per i giovani, e dal contenuto artigianale associato

ad una idea di genuinità e salubrità. La presenza di 350 aziende del biologico ha garantito il successo di Cibus relativamente a questo comparto che cresce a ritmi vertiginosi, portando la manifestazione fieristica ai vertici delle fiere bio, seconda solo a quella di Norimberga.

La ristorazione fuori casa, dai pubblici esercizi alla ristorazione collettiva passando per quella delle stazioni, del trasporto stradale, aereo e navale, si è schierata con 30 aziende del comparto nel Food Service Lounge, visitata dai più importanti operatori commerciali.

Soddisfazione anche tra le 258 aziende espositrici del dolciario che hanno testimoniato la vitalità di un comparto che mantiene le proprie vendite sul mercato interno ed è al primo posto nell'export dei prodotti alimentari italiani, facendo registrare +4,6% in volume e +8,2% in valore, per un valore complessivo di circa 3 miliardi di euro.

L'interesse crescente degli italiani per una alimentazione che sia sana ed equilibrata si è riverberata su **"Pianeta Nutrizione"** che ha visto lo svolgersi di diversi convegni sul tema, cui hanno partecipato medici, dietisti, nutrizionisti ed esperti e che ha visto la presenza di circa 60 aziende che propongono prodotti salutisti e dietetici.

# DANTE

## ConDisano



**Condisano. L'olio con la vitamina del sole.**

+D

### Scopri la vitamina D...

Dal Centro di ricerca degli Oleifici Mataluni nasce Condisano, l'olio di oliva arricchito con vitamina D e garantito dal marchio Dante.

Da oggi puoi portare in tavola, con un unico gesto semplice e quotidiano, il gusto e le proprietà del condimento principe della dieta mediterranea, uniti alla vitamina D, preziosa alleata delle tue ossa.

i

Numero Verde  
**800-137902**

[condisano.com](http://condisano.com)

segui su



...tutte le proprietà della liquerizia + 1

\* Grappa invecchiata + radici di liquerizia in infusione + estratto naturale di liquerizia

BLACK  
RIZIA

Italian  
LIQUORICE  
GRAPPA  
Original

  
**Mazzetti**  
d'Altavilla  
DISTILLATORI DAL 1846

Bevi responsabilmente!

GLUCOS (dolce) RIZA (radice)

azione digestiva  
azione antiinfiammatoria  
azione antivirale  
lieve azione lassativa  
azione antiossidante

21°\*

*Degustatela ghiacciata...*

  
**Mazzetti**  
d'Altavilla  
DISTILLATORI DAL 1846

Viale Unità d'Italia, 2 - Altavilla Monferrato (AL)  
+39 0142 926147 [www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)

# POCO SALE, MA IODATO!

**Si sa, ormai, che l'abuso di sale in cucina fa male. Però il sale non è tutto uguale, bisogna saper scegliere quello giusto.**

Ogni giorno in media in Italia una persona adulta consuma circa 10g di sale (ossia 4 g di sodio), il doppio di quello consigliato<sup>1</sup>, più della metà del quale è presente nei cibi confezionati che mangiamo, mentre solo un terzo viene aggiunto in cucina. Occorre certamente cercare di ridurre il consumo di sale, ma è altresì necessario sensibilizzare il consumatore sulla scelta di un particolare tipo di sale: il sale iodato. Perché il sale iodato è da sostituire al sale comune? Si è parlato di questa tematica nell'edizione 2012 del Cibus, la più grande Fiera Italiana dell'industria agro-alimentare. Nello spazio organizzato dall'associazione G.A.T (Gruppo Aiuto Tiroide) con il patrocinio dall'Associazione Italiana Tiroide e dal Ministero della Salute, si è voluto sensibilizzare la filiera sull'utilizzo del sale iodato. In Italia si riscontra, nella popolazione, una carenza nell'assunzione di iodio, sale minerale diffuso in natura in percentuali molto ridotte (nel pesce soprattutto ma anche in minor modo in aglio, fagioli e spinaci), indispensabile all'organismo per prevenire una serie di malattie, tra cui quelle di natura tiroidea. L'organismo umano, infatti, concentra lo iodio nella tiroide, dove entra nella formulazione di due ormoni che regolano alcune funzioni metaboliche, tra cui lo sviluppo del sistema nervoso centrale e la crescita. La carenza di iodio è uno dei più gravi problemi di salute pubblica. Nei bambini può addirittura causare gravi deficienze intellettive e ritardo mentale, sordomutismo e paralisi<sup>2</sup>. In Italia, circa 6 milioni di persone soffrono di patologie legate alla disfunzione tiroidea, con un'incidenza maggiore nelle donne<sup>3</sup>.

Il fabbisogno di iodio necessario ad un adulto è di circa 150 mcg al giorno. Una donna in dolce attesa invece deve assumere 200 mcg/giorno di iodio e durante l'allattamento persino 250 mcg/giorno, perché la sua tiroide deve produrre più ormoni, per far fronte alle esigenze sia del proprio organismo sia del feto o del neonato. Una profilassi iodica è così necessaria e consiste nell'assunzione di sale iodato, ossia fortificato con 30 mg/kg di iodato di potassio, cosicché

l'assunzione di 5 gr di sale iodato copre l'intero fabbisogno giornaliero di iodio. La Legge n°55 del 21 marzo 2005 del Ministero della Salute ha definito la politica della iodoprofilassi in Italia stabilendo le modalità di vendita e d'uso del sale alimentare arricchito con iodio e implementando l'obbligo di presenza del sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva.

Particolarmente sensibile a questa tematica, Compagnia Italiana Sali, si distingue da sempre tra i leader nella produzione di sale alimentare di origine marina di qualità, con il marchio Gemma di mare. Certificata ISO 9001, l'azienda, da sempre attenta alla salute dei propri consumatori, propone la linea di sale marino iodato Gemma di Mare, composta da 6 referenze presentate in diversi formati.

La missione di Compagnia Italiana Sali è, pertanto, far conoscere ai propri consumatori la qualità del sale marino e coinvolgerli nella scelta di sale marino iodato. Poco sale dunque... ma iodato!

<sup>1</sup> Fonte: Linee guida INRAN

<sup>2</sup> Fonte: OMS - Organizzazione Mondiale della Sanità

<sup>3</sup> Fonte: Cnesps - Istituto Superiore della Sanità



[www.gemmadimare.com](http://www.gemmadimare.com)  
[facebook.com/gemmadimare](https://facebook.com/gemmadimare)