



Si è tenuta a Parma, dal 5 all'8 maggio 2014, la 17° edizione del CIBUS, la fiera internazionale dell'alimentare, con la partecipazione di 2700 aziende espositrici. Un record di presenze ed un messaggio positivo per il paese: aumentano le esportazioni alimentari e si attende una ripresa dei consumi sul mercato italiano.

I dati finali rivelano la grande crescita di Cibus che fa registrare un + 12% di visitatori, toccando la cifra record di 67.000 visitatori, 2700 aziende espositrici e 950 giornalisti accreditati. In crescita anche il numero dei buyer stranieri presenti: mille in più rispetto all'edizione del 2012, per un totale di 12 mila buyer esteri.

"Un successo atteso ed in qualche misura previsto – ha commentato Elda Ghiretti, Cibus Brand Manager – perché abbiamo preparato con cura questa edizione".

Analoga soddisfazione è stata espressa dal Presidente di Fiere di Parma, Franco Boni:

"Vedo premiato il grande sforzo organizzativo della nostra struttura che ha messo in evidenza la fiducia delle aziende alimentari italiane in un possibile ulteriore sviluppo del mercato dell'export".

Al successo di Cibus hanno contribuito anche aspetti congiunturali come la leggera ripresa dei consumi interni dei primi mesi del 2014, un clima di maggiore

ottimismo nel Paese, e, soprattutto l'occasione straordinaria rappresentata da EXPO 2015, la esposizione universale che è dedicata proprio ai temi dell'alimentazione nel pianeta.

Le aziende alimentari italiane avranno l'opportunità di partecipare ad Expo nel padiglione "Federalimentare4Expo", una struttura di 7000 mq che verrà gestita da Federalimentare con la consulenza tecnica ed organizzativa di Fiere di Parma.

Il messaggio globale che arriva dalla 17° edizione di Cibus è chiaro: è possibile una ripresa delle vendite sul mercato interno ed è possibile fare molto di più sul fronte dell'esportazione. Da uno studio presentato a Cibus risulta che il valore dell'export alimentare ha le potenzialità per passare da 26 a 70 miliardi di euro nei prossimi dieci anni. Molto dipenderà dal sostegno finanziario ed istituzionale alle imprese e dalla lotta alla contraffazione sui mercati esteri, ma in questo senso assicurazioni e progetti sono giunti dal Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, e dal Vice Ministro dello Sviluppo Economico, Carlo Calenda, che entrambi hanno visitato Cibus 2014.



*La frutta va guardata per riconoscerne il colore,
va toccata per sentirne la consistenza,
va annusata per coglierne il profumo,
va assaggiata per gustarne il sapore.*

Infine, ne va ascoltato il piacere del palato.

*È tutto questo che fa da propulsore
alla fase di raccolta dei nostri frutti
che arrivano sulle vostre tavole
sotto forma di frutta fresca e conserve.*

le Terre di Zoe

Azienda Agricola Biologica



www.letterredizoe.it

L'IMPORTANZA BIOLOGICA DELL'ACQUA PIU' LEGGERA D'EUROPA

L'acqua Lauretana caratterizzata da un residuo fisso di soli 14 mg/l e un ph di 6.0, è prima in Europa per leggerezza: è adatta a chi sceglie di bere meglio; è consigliata da molti medici - in Italia e non solo - soprattutto in campo pediatrico.

Per il suo basso contenuto di minerali (residuo fisso = indice di leggerezza), è particolarmente indicata per l'alimentazione dei bambini e nella ricostruzione del latte in polvere.

Il suo ph leggermente acido, associato al pochissimo sodio in essa contenuto (solo 1.2 mg/l), la rendono prodotto ideale per chi vuole disintossicare il proprio organismo, perdendo peso superfluo, eliminando facilmente le tossine.

L'acqua è prodotto primario per la vita dell'uomo, ne compone infatti il corpo per almeno il 60%; essa interviene nell'alimentazione tanto quanto il cibo e per questo Lauretana è stata scelta, e di buon grado ha scelto di stare con l'agricoltura biologica. Chi tiene alla propria salute preferisce alimenti semplici, sani, che uniscono gusto e qualità, e ogni giorno sceglie l'acqua che ha il gusto della sua principale qualità: la leggerezza.

L'acqua Lauretana sgorga limpida e pura da una sorgente a 1050 m sul livello del mare, da monti contrafforti dei ghiacciai del Monte Rosa.

LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

La classe è ACQUA

www.sgi.to.it



Leggera e pura, Lauretana è l'acqua ideale ogni giorno, per chi si prende cura di sé.

Il suo primato è la leggerezza: con un residuo fisso di soli **14 mg/l**, è l'acqua più leggera d'Europa.

Lauretana è perfetta per accompagnare ogni piatto, rispettandone la pienezza originale, senza alterarne i sapori ed è l'acqua migliore per il consumo quotidiano di grandi e piccini.

Lauretana, un'acqua di classe, consigliata a chi si vuole bene. Anche a tavola!

servizio clienti

Numero Verde
800-233230



www.lauretana.com

tabella comparativa	residuo fisso in mg/l	sodio in mg/l	durezza in °F
LAURETANA	14	1.2	0.44
MONTEROSA	16.5	1.3	0.53
VOSS	22	4.28	1.2
S.BERNARDO	35.5	0.7	2.6
SANT'ANNA DI VINADIO	42.8	1.2	3.1
LEVISSIMA	80.5	1.9	N.D.
FIUGGI	123	7.16	7
PANNA	141	6.7	10.3
ROCCHETTA	177.8	4.61	N.D.
FIJI	210	4.28	9.45
SAN BENEDETTO	272	5.8	N.D.
EVIAN	309	6.5	29.1
VITASNELLA	382	3	N.D.

Evidenziamo il residuo fisso, il sodio e la durezza in gradi francesi (°F) di alcune note acque oligominerali (residuo fisso <500 mg/l) commercializzate nel territorio nazionale come rilevato da Beverfood 2011-2012

consigliata a chi si vuole bene

Pasta Paisanella

buona come fatta in casa



MADE IN ITALY

dal 1974

Nel corso della storia, sono stati molti i personaggi che si sono lasciati sedurre dalla pasta, di cui fra questi, il sig. Nino Di Nicola. Nel 1974 tra le colline verdi dei monti Picentini ed il golfo di Salerno fondò a Pontecagnano (SA), il pastificio Paisanella.

Il sapore e il profumo dei nostri prodotti nascono non solo dalle specifiche qualità dei grani selezionati, ma anche e soprattutto da tradizionali e antichi metodi di lavorazione, ormai generalmente abbandonati e da noi rigorosamente seguiti.

Allungando così i tempi di produzione e di essiccazione, le nostre paste non solo hanno un esclusivo carattere artigianale, ma preservano le proprietà proteiche e organolettiche, altrimenti inevitabilmente compromesse.

Per queste peculiarità, la nostra pasta permette di riscoprire sapori naturali conservati solo nella tradizione e non più rintracciabili nei normali prodotti di abitudine.

Un alimento delicato e genuino, il nostro prodotto, richiede cura ed attenzione anche nel consumo per offrire al meglio i pregi e le caratteristiche di un prodotto di qualità artigianale.

Per maggiori informazioni, visiti il nostro sito: www.paisanella.it

**Pastificio Paisanella
DI.NI. sas di Di Nicola G. & C.
Via Montale, 15 - 84098 Pontecagnano F. (SA)
Italia**

Tel./Fax 089 383284 e-mail: pastapaisanella@libero.it - info@paisanella.it

Pane a Lievitazione Naturale



Buono e sano perchè riposa piano!!

Biscò sinonimo di qualità "Altamurana".

Il Pane **DOP** di **Altamura** è un prodotto della Panetteria antica della città da cui prende il nome, caratterizzato dall'utilizzo del rimacinato di semola di grano duro, proveniente esclusivamente dai comuni presenti nell'area geografica delimitata.

Biscò da oltre vent'anni produce solo prodotti di qualità, provenienti dalla tradizione di Altamura: Pane DOP, Focacce, Biscotti, Frise, Taralli e tanto altro.

Nata dalla passione del Sig. Luigi Picerno che sin dalla piccola età ha custodito la tradizione dando il giusto impulso all'azienda, oggi Biscò stupisce la clientela riproponendo le antiche ricette unite all'innovazione e alle richieste sempre più esigenti che giungono dal mercato. La sua esperienza nasce dalla tradizione e continua con la ricerca; quella ricerca volta a selezionare solo ingredienti di altissima qualità, dalle pregiate farine alle mandorle migliori, zucchero e uova, garantendo così giorno dopo giorno e negli anni un prodotto di prima qualità, fragrante e profumato, ma soprattutto artigianale fatto solo con abilità e cura.



Via Martin Luther King, 70 - 70022 Altamura (BA)
tel 0803142713 - info@bisco.it - www.bisco.it



**CIBUS 2014 – Parma, 5-8 maggio
Padiglione 6 - Stand F 022**

Fiducia ben nutrita.

"C'È DI BUONO" di Pedon, Cereali antichi ed italiani pronti in 10 minuti

Tanto gusto e poche calorie per piatti facili e veloci da preparare con i consigli delle ricette estive degli Chef di Arclinea Design Cooking School.

La linea C'è di buono di Pedon è una gamma di cereali antichi, 100% italiani, provenienti da filiere selezionate. Facili e veloci da preparare in soli 10 minuti, sono la soluzione ideale per soddisfare le esigenze del consumatore moderno, alla ricerca un piatto semplice e dall'elevato contenuto nutrizionale, senza rinunciare al gusto e alla qualità.

La gamma C'è di buono si presenta in un pratico ed elegante astuccio con busta interna, confezionata in atmosfera protettiva che mantiene tutta la freschezza e la genuinità del prodotto nel tempo con una shelf life di 19 mesi.

Gustosi e nutrienti, i cereali C'è di buono sono altamente versatili in cucina, ideali per variare la propria dieta giornaliera. Ricchi di proteine e fibre, poveri in grassi, sono indicati per una alimentazione sana ed equilibrata e permettono la preparazione di ricette gustose, leggere ed originali ad un prezzo contenuto.

Sulla confezione sono, infatti, disponibili e collezionabili le ricette degli Chef di Arclinea Design Cooking School Luca Marchini, Giuseppe Falanga, Erica e Camilla Maggiora, Luca Montersino e Francesca Maggio che sanno esaltare la versatilità dei prodotti C'è di buono, creando pietanze estive e leggere come piatti freddi, insalate e contorni.



"ITALIA TIPICA" di Pedon, una nuova linea di legumi e cereali, tutti italiani

Il sapore genuino di legumi e cereali del nostro territorio proposti in un pack innovativo e celebrativo dedicato al 30esimo anniversario dell'azienda vicentina.

Pedon Spa presenta a CIBUS la nuovissima linea premium Italia Tipica, una gamma costituita da otto referenze delle migliori qualità di legumi e cereali italiani, provenienti da filiere controllate dei territori più vocati dell'agricoltura italiana. Una linea ad alto valore aggiunto, nata per celebrare il trentesimo anno di storia dell'azienda e differenziare così l'offerta a scaffale.

Proposta in vassoio espositore personalizzato "ready shelf", la gamma si presenta in un pratico ed elegante packaging dal feeling "artigianale" realizzato in carta kraft, decisamente innovativo per la categoria e con grande appeal al consumatore, dotato di un'ampia finestra trasparente e dell'indicazione dell'origine in etichetta, valorizzando così la qualità percepita. Confezionato in atmosfera protettiva, il prodotto mantiene inalterate nel tempo le proprietà organolettiche e il sapore genuino con una shelf life di 19 mesi.

Un ricettario completo, che raccoglie i piatti tipici della migliore tradizione culinaria italiana, è inoltre scaricabile tramite QR Code stampato sul pack oppure dal sito www.pedon.it dove sono reperibili tutte le informazioni sui territori di provenienza e sulle filiere delle singole referenze.



www.pedon.it



La **D.T.S. DOLCIARIA SRL** è un'azienda dolciaria siciliana che produce dolci tipici, in particolare le cialde per cannoli, frutta martorana e specialità alle mandorle quali paste di mandorla, torrone morbido, croccante di mandorla o di pistacchio, panetti di mandorla, ecc.



La cialda, prodotta in maniera artigianale, è il prodotto di punta del nostro assortimento, è gustosa, fragrante e riesce a tenere la sua croccantezza abbastanza a lungo anche con il ripieno.



La nostra azienda annovera oggi importanti gruppi di distribuzione in Italia, nella Comunità Europea come Belgio, Germania, Francia, Inghilterra, Svizzera e all'Estero, come in Canada, Usa, Emirati Arabi, Russia.



I nostri canali di vendita sono G.D.O e D.O. ed il canale catering prodotti per pasticceria.

D.T.S DOLCIARIA SRL

Via Alberto Ascari, 32 95032 Belpasso (CT)

Tel: 095.918970

www.cannolidisicilia.it - info@cannolidisicilia.it

P.I. 05040960873

NOVITA'

SanFruit
Sant'Anna

**IL GUSTO
PIENO
DELLA
FRUTTA.**



**PURO NETTARE DI FRUTTA IN ACQUA SANT'ANNA.
SENZA GLUTINE.**