
Non solo Cibus

Autore: Tiziana Nicastro

Fonte: Città Nuova

Non solo novità culinarie al Salone dell'alimentazione, ma anche seminari sulla salute e curiosità attente all'ambiente

Sembrano batterie e invece sono cioccolatini. È una merenda golosa per tutti, ma questa volta energizzante grazie alla confettura al ginseng dell'interno. Girando per gli stand, mi imbatto poi in una confezione di pane industriale: è la prima tipologia senza crosta presente sul mercato italiano. Chocopirina è il nome di 12 confetti al cioccolato fondente arricchiti con vitamina C e A, un buon integratore, in vendita anche in farmacia, per riprendere forze ed energie nelle giornate più dure.

Questo e altro si è trovato a Cibus, il salone internazionale dell'alimentazione, che si è svolto a Parma dal 10 al 13 maggio. È una vetrina di tutti quei prodotti made in Italy che a breve entreranno nel mercato, distribuiti attraverso catene di supermercati o in bar e autogrill. Colori, profumi e sapori hanno coinvolto oltre 2.500 espositori e circa 60 mila visitatori. E Parma è diventata la capitale italiana dell'alimentazione. Non è forse un caso che la città emiliana ospita anche la sede permanente dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).

Tra stand e degustazioni, dal salato al dolce, dal prosciutto crudo alla mozzarella di bufala, dai mandorlati siciliani ai cantucci col vin santo è stato come partecipare ad un giro d'Italia, con unica eccezione: non c'erano le bici. Tra i padiglioni delle fiere ci sono seminari rivolti a nutrizionisti e medici, sulla sana alimentazione per bambini, donne e anziani, e ci sono le ultime novità, presentate da Francia e Giappone, paesi d'onore presenti al salone.

Tra le tante curiosità una macchina grattugia formaggio, pronta ad essere installata nelle piazze e negli ipermercati. Ognuno può acquistare un barattolo salva freschezza, può inserire monete pari alla quantità di prodotto desiderato e così notte e giorno è garantita la possibilità di avere del formaggio grattugiato da accompagnare con un'ottima pasta asciutta. La macchina, grazie a speciali sensori, percepisce quando sta per terminare la forma di formaggio e quindi ferma il suo lavoro per non grattugiare anche la scorza. L'industria produttrice è la stessa che ha già avuto successo con il latte e i detersivi alla spina. Tra gli obiettivi c'è quello di consumare meno plastica, così ognuno di volta in volta utilizzerà sempre la propria scatolina salva freschezza.

Non si finirebbe più di immortalare con lo sguardo tutte le novità culinarie che a breve arricchiranno i palati di italiani e stranieri. Il made in Italy, nonostante la crisi economica internazionale, rimane stimato e valorizzato sia nell'Unione Europea che oltre oceano.