



## Do you speak CIBUS?

Vincenzo ruocco (July 03, 2009)



A New York la presentazione di CIBUS 2010, 15° Salone Internazionale dell'Alimentazione - Parma 10/13 maggio

In che modo è possibile riconoscere il vero prodotto italiano? Come sentirsi sicuri di aver acquistato Made in Italy? Dove poter reperire le informazioni necessarie per soddisfare i quesiti di natura gastronomica? CIBUS è una *laispostea*. Presso [Marea](#) [2], 240 Central Park South, delizioso ristorante che si affaccia tra il parco centrale di Manhattan e Columbus Circle grazie a Cibus abbiamo avuto la fortuna di assaporare ottimi vini e gustare prodotti italiani preparati al momento dai quattro chef del ristorante.

Atmosfera rilassata e gioviale, profumi speziati e dolci, luci profonde e calde. Osservazioni e discorsi



legati al cibo, alle ricette, alla storia dei piatti della tradizione culinaria nostrana. Tutto perfettamente italiano. Con uno sguardo speciale al territorio da cui queste bontà provengono, terre ricche di storia, la storia del mangiar sano.

Prosciutto, Parmigiano e una vastissima gamma di altre prelibatezze prodotte completamente in Italia costituiscono il cuore di CIBUS, Salone Internazionale dell'Alimentazione. Una fiera in cui è possibile scoprire molti dei trucchi che la gastronomia italiana custodisce. A Parma dal 10 al 13 maggio 2010.

Proprio la città di Verdi è il luogo in cui ogni due anni i migliori prodotti nostrani trovano posto divenendo i protagonisti assoluti di una tre giorni di successo.

CIBUS, un evento che da 25 anni cresce sempre più di importanza nel settore gastronomico.

Ma a chi si rivolge? Il target di riferimento è costituito da veri professionisti del settore. In larga scala distributori, fornitori, importatori - più di mille sono stati gli "addetti" stranieri intervenuti nella scorsa edizione - responsabili dell'ufficio acquisti di grandi compagnie, ristoratori e managers di catene di ristoranti.

Ampio risalto viene dato ai numeri che riguardano il settore dell'alimentazione. Meno del 10% dei prodotti il cui nome "suona" italiano è davvero Made in Italy, laddove il restante 90% è rappresentato da imitazioni. La presenza a CIBUS viene ad essere perciò la migliore opportunità e uno strumento di lavoro indispensabile per cautelare il proprio business e la propria clientela.

Di fronte a queste statistiche si rimane a bocca aperta ma l'amarezza dei calcoli matematici viene presto addocita una rosata fetta di prosciutto e un sorso di vino rosso.

L'educazione al cibo non può esistere senza una seria istruzione, questo il punto attorno al quale salvare la nostra qualità e autenticità. Elda Ghiretti, Responsabile Fiere Alimentari e Food Show, punta esattamente su questo fattore, il sapere, considerando l'alimentazione stessa parte integrante della cultura di un Paese. Ecco perché conoscere i modi di preparazione dei piatti è strettamente legato a quella degli ingredienti che servono per prepararli.

La precedente edizione, CIBUS 2008, ha dimostrato di fungere da strumento affidabile di promozione del Made in Italy alimentare in tutto il mondo, considerando la difficoltà e l'esigenza di doversi costantemente mantenere in linea con la competitività che il mercato globale richiede. Rinnovamento quindi, e innovazione, anche nel settore gastronomico.

CIBUS abbraccia anche il settore dolciario, attraverso [Dolce Italia](#). [3] Punto di riferimento per tutte le compagnie impegnate in questo specifico settore, l'edizione 2008 ha registrato la presenza di 300 exhibitors provenienti da 11 differenti Paesi. Dolce Italia è la più ampia e completa vetrina dell'industria dolciaria, ennesimo ambito in cui il Made in Italy gioca un ruolo chiave nella promozione dell'Italia all'estero.

Appuntamento dunque a CIBUS 2010, Parma - 10/13 maggio - nel centro della food valley d'Europa, il luogo migliore dove incontrare la qualità degli ingredienti e le infinite gamme di gusti e sapori che la tradizione italiana è capace di offrire.

Sede espositiva: Quartiere Fieristico di Parma  
Per informazioni: tel. +39 0521 996206 - [cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it)

**Related Links:** <http://www.fiereparma.it> [4]

**Source URL:** <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/article/do-you-speak-cibus>



[1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/p61300621247269326jpg>

[2] <http://www.marea-nyc.com>

[3] <http://ww.dolceitalia.net>

[4] <http://www.fiereparma.it>