



Nello spazio espositivo alle Fiere di Parma
BUON DEBUTTO PER DELIZIANDO AL CIBUS

16 aziende del settore food per il progetto di Regione e Unioncamere Emilia-Romagna..

Deliziando, il progetto della **Regione** sviluppato in collaborazione con Unioncamere **Emilia-Romagna** e il sistema camerale regionale, è approdato per la prima volta a Cibus, la manifestazione fieristica biennale che si è svolta a Parma e si è confermata l'evento più importante per il settore agroalimentare made in Italy, con una crescita del 12% dei visitatori arrivati a quota 67.000.

Erano 16 le imprese emiliano-romagnole di prodotti a qualità regolamentata presenti nello spazio espositivo, in rappresentanza di diversi settori merceologici: formaggi, salumi, aceti, pasta, passata di pomodoro, pesce dell'Adriatico, dolci, caffè e vino.

Nello spazio istituzionale, anche i principali Consorzi di Tutela e, per la prima volta, il Consorzio della Piadina Romagnola IGP.

Nuovo anche il format dell'animazione, con la presenza di uno spazio show-cooking dove uno chef ha cucinato non stop assaggi di ricette tradizionali regionali preparati con i prodotti delle imprese ospiti della collettiva regionale.

Le aziende hanno potuto far degustare al meglio le singole produzioni ed approcciare i visitatori in maniera più accattivante.

Questo le 16 aziende: Pastificio Andalini di Cento (Fe), Artlife caffè di Ferrara, Consorzio Pescatori di Goro (Fe), Industrie Montali di Montecchio Emilia (Re), Fattoria Monticino Rosso Imola (Bo), Abcd - aceto balsamico condimenti e dintorni - di Modena, Romagna coop food di Bagnacavallo (Ra), Forgrana di Guastalla (Re), Mercurio Erbe di Bertinoro (Fc), Romaniae Terrae di Gambettola (Fc) e Mars di Mercato Saraceno (Fc), Dolciaria Luigia di Bellaria (Fc), Boni Franco di Basilicanova (Pr), Compagnia del Montale di Sassuolo (Mo), Opoe di XII Morelli (Fe), Piada d'oro di Saludecio (Rn).

Numerosi i contatti avuti nel corso dell'intera durata della manifestazione, con una massiccia presenza di qualificati operatori esteri, attratti dall'istintività delle produzioni italiane di eccellenza.

"Cibus" si è riconfermato come l'imprescindibile appuntamento biennale che contraddistingue, anche a livello internazionale, la qualità del cibo italiano. La conferma è arrivata anche da numerosi riconoscimenti attribuiti a eccellenze gastronomiche, tra cui spicca il terzo posto dello Squacquerone Dop di Romagna del **Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone** (Fc) al concorso "**Alma Caseus**" nella categoria "Freschi", in un panorama ricchissimo di formaggi.

I prossimi due appuntamenti di Deliziando nel 2014 saranno alla "London Wine Fair" a Londra dal 2 al 4 giugno e al "S.I.AL. BRAZIL" a San Paolo dal 24 al 27 giugno.

Il "paniere" di 'Deliziando' proposto ai buyer internazionali è composto da oltre 100 prodotti: 39 Denominazioni d'origine del cibo, biologici, a Qualità Controllata, 29 Denominazioni d'origine del vino e, dal 2013, più di 30 prodotti tradizionali regionali, caffè e cioccolato.