la Rassegna.it
Fondata nel 1906

17 Maggio 2018

Cibus, tutti pazzi per il biologico e le farine antiche

Le tendenze dell'alimentazione premiano i cibi per la salute e il benessere. La tendenza confermata anche all'estero

Gli stili di vita cambiano e con essi muta anche l’offerta di prodotti alimentari. Dalla pasta ai dolci, siano essi industriali o artigianali, si va incontro alle richieste e alle tendenze imposte dai consumatori, con qualche eccezione legata al mantenimento della tradizione.

La fiera Cibus che si è chiusa a Parma ha messo in bella mostra migliaia di prodotti Made in Italy.

Per la pasta la tendenza è quella di cercare e premiare produttori di qualità che utilizzino grani antichi come il senatore Cappelli (merita una segnalazione il pastificio Barbagallo situato a Fiumefreddo di Sicilia (CT) che dopo più di 30 anni impegnato quasi esclusivamente sui mercati esteri, ha deciso di “tornare” sul mercato italiano con pasta “antica” a ridotto contenuto di glutine). Il sud è il vero granaio d’Italia e seguono la tradizione il Pastificio Feudo Mondello di Palermo, il Pastificio artigianale D’Amicis di Serracapriola (FG) e l’Antico Pastificio Sannita di San Giorgio del Sannio (BN), che compie 90 anni. Tutte realtà che esauriscono il prodotto nel corso della stagione. Su larga scala segnaliamo l’abruzzese Delverde che ha presentato la nuova linea biologica integrale 100 per cento italiana e la linea Millennials con formati più adatti ai single.

Anche sul fronte farine vengono proposti grani antichi e di qualità, sia dai piccoli mulini come i Molini del Ponte di Castelvetrano (TP) che da aziende più strutturate come Molino Grassi di Fraore (PR) che riesce a garantire una produzione di qualità a disposizione di una platea più ampia grazie alla distribuzione nella Gdo. E a fianco delle farine non potevano mancare i lieviti biologici Decori' eletti prodotto dell'anno per il 2018.

Biologico e salutare sono i termini più diffusi a Cibus 2018 con numerosi consorzi di agricoltori biologici. Citiamo Terra Bio, cooperativa umbra che distribuisce i prodotti tramite la cooperativa Sole e Terra di Curno. Sempre dalle terre che tanto hanno sofferto i terremoti negli ultimi mesi troviamo la Dolciaria Severino che propone una varietà di biscotti farciti prodotti proprio a Norcia con farro biologico e locale.

Prodotti biologici di qualità vengono proposti anche da gruppi più strutturati come Mangiar Sano e Germinal, Probios, Farmo così come Bene Bio. Felicia punta a paste con legumi, molto richieste dai consumatori.

Dopo lenticchie rosse, piselli verdi e lenticchie gialle, Felicia, marchio di Andriani S.p.A, punta sui ceci e su un inedito legume per ampliare la propria gamma: il fagiolo verde Mung.

Punta al bio anche il colosso trentino dei brodi Bauer, prima marca biologica sul mercato, che a Cibus ha presentato il primo dado in grado di generare in pochi minuti il classico risotto giallo alla milanese, naturalmente con zafferano biologico. La Nicchia di Pantelleria propone invece conserve vegane, mentre Yogi lancia le tisane biologiche e in edizione limitata.

Attenzione alla qualità dei prodotti viene dimostrata da aziende che fanno dell'export uno dei punti di forza, come il Biscottificio Verona di Legnago (VR), così come ricerca e innovazione contraddistinguono l'attività dell'azienda Di Leo situata a Matera, produttrice di biscotti studiati per la salute dei consumatori e il Biscottificio Antonio Mattei di Prato. La Mole di Caselle Torinese (TO) propone una produzione da forno come le schiacciatine.

Segnaliamo poi un'azienda a conduzione familiare che vende più del 90 per cento del prodotto in Italia: i Bibanesi prodotti nel paese che da loro il nome, Bibano di Godega (TV) ogni anno incrementano la produzione senza mai dimenticare l'antica ricetta con ogni singolo bibanese che viene prodotto a mano.

Una segnalazione sugli olii la meritano sicuramente i frantoi Cutrera di Ragusa e Terre Francescane di Spoleto (PG) che acquisiscono ogni anno una quota importante di mercato estero. Andrea Gradassi, direttore commerciale dell'azienda umbra, ha ideato una bottiglia da mezzo litro dinextravergine in vendita nei duty free e un olio speciale griffato Trussardi. Coricelli affianca all'extravergine un prodotto premium destinato alle famiglie come olio di frittura: a Cibus 2018 è stato lanciato Friggiamo, un nuovo blend in vetro con olio di riso e semi di girasole.

A Pianfei (CN) è nata un'azienda a conduzione familiare che lavora e miscela erbe di montagna, officinali, aromatiche, Te, spezie e con diverse varietà di riso.

A dimostrazione che il Made in Italy propone veri e propri gioielli enogastronomici.

Rizzoli ha invece proposto ricette in scatola in collaborazione con l'azienda Mycookingbox della bergamasca Chiara Rota, destando grande curiosità e interesse anche tra il pubblico straniero.

Passando ai dolci possiamo affermare che vince la tradizione con prodotti come il panettone che vengono esportati 365 giorni all'anno. Qui le materie prime sono di qualità, si sperimentano nuovi prodotti ma fortunatamente non assistiamo a grandi stravolgimenti.

Il pasticciere Nicola Fiasconaro (Guinness World Record's) dell'omonima azienda di Castelbuono (PA) è orgoglioso dei suoi prodotto che riscuotono successo in tutto il mondo, così come Flamigni di Forlì, Borsari, Giovanni Cova &C e Muzzi di Badia Polesine (RO). Loison Prosegue nel solco della tradizione con prodotti particolarmente apprezzati anche sul mercato estero e presenta la novità del panettone cioccolato e caramello salato "Nero sale". Creme e cioccolati di Davide Barbero ad Asti sono sicuramente un ottimo abbinamento.

Una segnalazione particolare la merita l'Industria Dolciaria Quaranta di Caravaggio che esporta in tutto il mondo il torrone prodotto in terra bergamasca, con un'importante quota di mercato negli Stati Uniti con nuovi packaging e prodotti accattivanti come i cubi di torrone.

Per quanto riguarda la pattuglia bergamasca presente a Cibus segnaliamo il caseificio Preziosa di Seriate, Arrigoni Battista, Casa del Dolce, Caseificio Defendi Luigi, Grissinificio Zingonia, La Giraffa, La nuova gastronomia e pasticceria, Mylena tortellini, Oscartielle, Star Box, Turani Wood packaging solutions, Dreama, Zanetti formaggi.