

PROSCIUTTO DI PARMA IN FESTA DA AGOSTO

L'11a edizione del Festival del Prosciutto di Parma si articolerà su quattro distinti weekend nei mesi di agosto e settembre e coinvolgerà i 12 comuni delle colline parmensi appartenenti alla zona tipica di produzione del Prosciutto di Parma. L'appuntamento centrale del Festival è costituito dall'iniziativa "Finestre aperte: sulla strada del Prosciutto" che interessa l'intera zona di produzione. I prosciuttifici aderenti all'iniziativa si apriranno al pubblico. Dal 30 agosto al 21 settembre.

CIBUS, APPUNTAMENTO AL 2010 CON SUCCESSO

Un bilancio "facile" per la 14a edizione di Cibus: con una presenza di operatori dell'informazione più che raddoppiata (poco meno di 900 presenze contro le 430 della passata edizione) e con un numero di presenze che si è allineato, in termini numerici, con i risultati delle migliori edizioni, ma di molto superiore dal punto di vista della qualità delle presenze. Oltre 500 i buyer esteri presenti provenienti da 55 Paesi e più di 2.400 i marchi del made in Italy esposti. Un successo che conferma Parma capitale del food e invita al Cibus 2010 dal 10 al 13 maggio.

CREMONA SI PREPARA AL 2008 DE IL BONTÀ

Cresce l'attesa per la 5a edizione de Il BonTà, il Salone delle eccellenze enogastronomiche artigianali in programma a Cremona dall'8 all'11 novembre 2008. E cresce soprattutto da parte di ristoratori e distributori, che quest'anno si troveranno di fronte a oltre 250 espositori tra i migliori produttori italiani. Una selezione che CremonaFiere attua ogni anno per mantenere Il BonTà sempre ai massimi livelli e confermarlo come il punto di riferimento dell'agroalimentare italiano. Molte le novità, a partire dalla terza edizione del Cheese of the Year, il campionato mondiale di formaggi Italia. L'altra grande novità è l'ampliamento della sezione espositiva dedicata alle attrezzature professionali per la ristorazione lanciata l'anno scorso.



La Versilia si prepara alla seconda edizione di Saporbio-Rassegna del Gusto Biologico (11-15 giugno), iniziativa dedicata - oltre che all'alimentazione biologica - agli stili di vita che si propongono di essere in sintonia con la natura. L'evento vuole illustrare le diverse sfaccettature di un mondo ecosostenibile: dall'enogastronomia alla moda fino allo spettacolo. Questa seconda edizione coinvolgerà Forte dei Marmi, Pietrasanta e Camaiore in cui saranno sviluppati programmi di intrattenimento, divulgazione della cultura bio ed educazione all'ecosostenibilità. A Viareggio sarà realizzato il "Villaggio Bio-Ecologico" con il "Saporbio Green Village" in cui i più piccoli e le loro famiglie, attraverso giochi, dimostrazioni ed esperimenti, potranno scoprire l'importanza del vivere secondo natura. Ma Saporbio intende offrire anche spunti di riflessione verso la presa di coscienza dei gravi problemi ecologici inflitti al nostro habitat quotidiano (www.saporbio.com).

Drammatici i dati forniti con l'occasione da Marco Columbro (animatore della manifestazione) in merito agli attuali effetti dell'inquinamento sull'uomo e sulla natura: 62 milioni di morti ogni anno nel mondo per cause riconducibili all'inquinamento sia atmosferico sia del terreno e 6 milioni di ettari resi improduttivi dalla deforestazione rispetto al 1990. Significativo e preoccupante il dato sulla foresta amazzonica sottoposta a disboscamento per colture agricole. Anche il "paradosso bio" italiano deve far riflettere: il nostro Paese, con oltre 1 milione di ettari coltivati

biologicamente, è al primo posto in Europa, ma soltanto 11° per il consumo di produzioni bio. Non esiste un equilibrato rapporto tra prodotto e consumato sul mercato interno, occorre pertanto interrogarsi sul perché preferiamo consumare i prodotti industriali o quelli ottenuti con intervento della chimica in fase di coltivazione.

Oggi la qualità dei prodotti industriali è notevolmente migliorata, grazie al potenziamento dell'attività di controllo: oltre 62.000 le ispezioni effettuate nel 2007 da organismi specializzati per verificare l'attendibilità di quanto dichiarato dai produttori. In Italia operano 51.065 aziende biologiche di cui 45.115 agricoltori che non utilizzano fertilizzanti e concimi chimici di sintesi e le altre che operano nella trasformazione (vini, oli, formaggi, conserve, salumi, ecc) e nella distribuzione. L'incidenza del biologico sul mercato interno resta molto limitata sulla spesa alimentare complessiva: dal 2,3% del 2004 si è passati al 3,0% del 2006 (dati novembre 2007). Si evidenzia una carenza culturale/informativa e per questo manifestazioni come Saporbio rappresentano momenti di grande importanza.

s.l.

