VareseNews

Le novità di Cibus 2014

Pubblicato: Venerdì 9 Maggio 2014

Come ogni anno grossi sono stati i nomi che sono apparsi in questa importante vetrina per il Food made in Italy: da Fede e Tinto del programma radiofonico Decanter allo chef Cracco, da Paolo de Castro, presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale, al Ministro dell'Agricoltura Martina. Molti anche gli show cooking: il più divertente certamente quello organizzato dal consorzio del Parmigiano Reggiano con ospiti lo chef Cristian Broglia e i due scoppiettanti presentatori del famoso programma sul vino di Radio 2 che hanno trascinato il povero chef, mentre era occupato ai fornelli, in una serie di battute che hanno divertito molto i presenti. Mentre la dimostrazione più originale è stata quella fatta poco distante dallo chef Tatsumoto su come preparare piatti di sushi utilizzando formaggi della tradizione culinaria italiana come il Taleggio, il Caprino o il Gorgonzola.

Le curiosità più interessanti si sono trovate però girando tra gli stand come il kit per fare dessert molecolari anche in casa, il succo di pomodoro presentato come bevanda dissetante, l'aceto balsamico agli aromi di peperoncino, limone o tartufo, il Parmigiano Reggiano venduto sia a tocchetti che a striscioline in un innovativo packaging dotato di un'atmosfera modificata per una migliore conservazione della qualità del formaggio e per finire l'esperimento hi-tech condotto dalla scuola di cucina Alma Caesus per testare con una cuffia neurologica le risposte cerebrali di alcuni dei partecipanti ad una degustazione guidata di birra e formaggi.

Tolte però queste piccole curiosità bisogna dire che anche quest'anno il salone internazionale

dell’alimentazione di Parma conferma due sue caratteristiche peculiari: essere la manifestazione della grande industria alimentare più che della piccola tradizione artigiana italiana, e la sua natura di salone destinato più ai professionisti del settore che al grande pubblico e questo sia per i costi non indifferenti del biglietto, ben 45 euro al giorno, sia per l’assaggio difficoltoso, riservato quasi sempre ai soli addetti ai lavori, mentre quello che ci si potrebbe aspettare da un salone del cibo è proprio di poter assaggiare ciò che di solito non si può trovare in giro.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it