

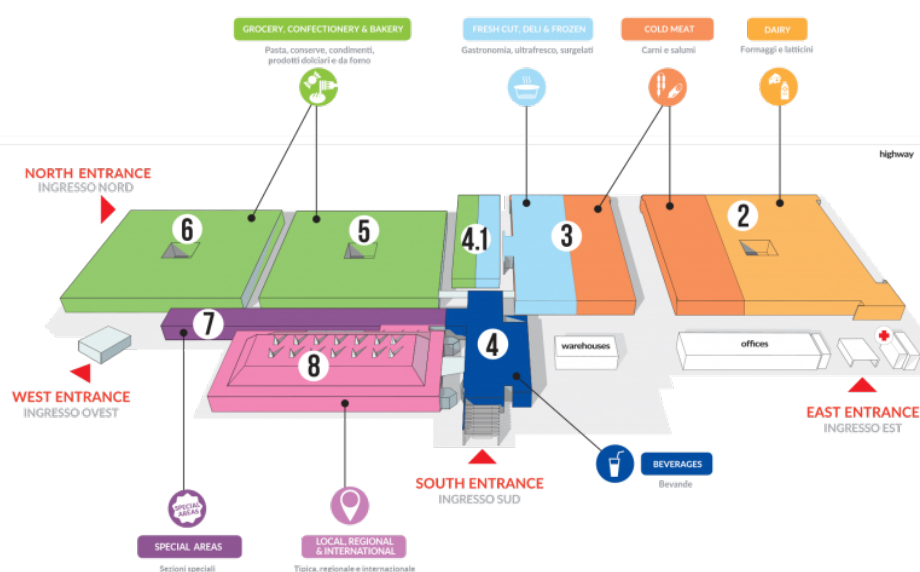
PRODOTTI AQUA, DOP, BIOLOGICO E CONSORZI FVG IN MOSTRA A CIBUS PARMA 19/A EDIZIONE

La presenza regionale al Salone internazionale biennale dell'alimentazione in programma dal 7 al 10 maggio. Mostra collettiva e 4 show cooking al giorno nell'area organizzata dall'ERSA nel padiglione 8. Cutrano: "Alcuni punti di forza del nostro agroalimentare".

Udine, 2 maggio 2018 – Riflettori puntati su prodotti con marchio AQUA, prodotti DOP e Consorzi dell'Agroalimentare e del comparto Biologico del Friuli Venezia Giulia alla 19/sima edizione di CIBUS, il Salone Internazionale biennale dell'alimentazione in programma a Parma dal 7 al 10 maggio, dove l'ERSA, agenzia regionale per lo sviluppo rurale, sarà presente con un'area espositiva nel padiglione 8.

Per il marchio di certificazione volontaria AQUA, istituito dalla Regione nel 2002 per le aziende quale importante strumento di

MAPPA QUARTIERE



comun
icazione della qualità e di promozione della visibilità dei propri prodotti, saranno presenti a Parma alcune eccellenze

lattiero casearie, nonché le mele e i trasformati. Alfieri dei nostri prodotti DOP saranno la brovada, il prosciutto di San Daniele e il formaggio Montasio, mentre i consorzi agro-alimentari saranno rappresentati dal Consorzio del Figomoro da Caneva. Per il comparto "bio" ci sarà la "Aronia Melanocarpa". "A Cibus mettiamo in luce alcuni punti di forza del nostro agroalimentare – spiega il direttore generale Serena Cutrano, che sarà presente alla manifestazione -, ossia i prodotti con marchio DOP e AQUA, strumenti per valorizzare la qualità e il legame con il territorio, le strutture organizzate come i consorzi, e il nostro biologico, che rappresenta un comparto vincente e in costante espansione in questa regione negli ultimi anni".

L'area FVG sarà suddivisa in due zone: un'area espositiva di 150 mq per le aziende e i loro prodotti, e una "Food Court" di 40 mq dedicata agli show cooking e alle presentazioni con "tasting". In calendario 4 show cooking al giorno (ore 10.30, 12.30, 14.30, 16), organizzati in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier del FVG.

Saranno serviti piatti a base di prodotti presenti nella esposizione collettiva, con l'obiettivo di valorizzarli al meglio nelle presentazioni destinate agli operatori del settore. Negli stessi orari, a rotazione, i protagonisti degli show cooking, dunque, saranno i seguenti "menu-degustazione": mele, ricotta fresca, stracchino con la trota affumicata, prosciutto cotto caldo e formaggio al kren, salame all'aceto di mele (per i prodotti certificati AQUA, Agricoltura, qualità ambiente); brovada e muset, zuppa di brovada, brovada cruda e trota, formaggio Montasio e prosciutto di San Daniele (per i prodotti DOP); formaggio Montasio con salse al figomoro, risotto con salsa al figomoro e Montasio, trota alla piastra con salsa al figomoro e senape e dessert al figomoro (per il Consorzio del Figomoro di Caneva); aronia con succo di mele, miele, e con formaggi, Asper e formaggio, dolce con confettura di aronia (per Aronia, prodotto biologico del Fvg). Incontri e degustazioni sono aperti ai giornalisti, previa registrazione sul sito www.cibus.it.