

U - Tub e Andriani ambasciatori di Puglia per Cibus

Grande soddisfazione per le due aziende a Parma

MOLINO ANDRIANI U-TUB

REDAZIONE GRAVINALIFE
Sabato 14 Maggio 2016



Si è chiusa giovedì la 18esima edizione del Salone internazionale dell'Alimentazione di Parma che ha visto la Regione Puglia tra le protagoniste indiscusse di Cibus.

Numerose le aziende pugliesi che in questi giorni hanno rappresentato la Regione, in uno spazio fieristico di 435 metri quadrati circa, curato da Unioncamere, in collaborazione con l'assessorato regionale Agricoltura.

"Il buon cibo made in Puglia in una delle più importanti manifestazioni dedicate alla gastronomia italiana – racconta l'assessore alle Risorse agroalimentari della regione Puglia, Leonardo di Gioia, in visita tra gli stand dello spazio pugliese – è fatto di prodotti da forno, prelibatezze dolciarie della tradizione pugliese e del comparto lattiero caseario, conserve di frutta e verdura della nostra terra, olio extravergine d'oliva, vino, salumi da carni certificate e allevate in Puglia: a Parma una Puglia da gustare ma soprattutto una Puglia che vuole confermare la qualità dei suoi prodotti conosciuti e riconosciuti in Italia e all'estero".

"Migliaia i visitatori italiani e stranieri in una delle più importanti rassegne dell'agroalimentare aperta al pubblico dei professionisti del food a dettaglio e della ristorazione in generale. Si tratta di un'occasione importante per i nostri produttori artigiani di ampliare, altresì, le reti commerciali, in Italia e all'estero, anche della grande distribuzione. La gastronomia pugliese – conclude l'assessore - per la qualità delle materie prime e le modalità di produzione di prodotti certificati dal marchio di qualità, si conferma risorsa vincente della nostra Regione: mette insieme tradizioni, turismo, paesaggio e buon vivere".

Parole confermate e condivise da Angelo Lazizzera, direttore commerciale di U- Tub di ritorno da Cibus con un bagaglio di soddisfazioni oltre che di esperienze.

"Cibus migliora di anno in anno non solo per la qualità della aziende che espongono ma anche per la consapevolezza manifestata dai visitatori degli stand. Con il passare del tempo diventa sempre meno evidente la presenza dei curiosi mentre arrivano persone informate, che vogliono conoscere e capire il prodotto ma anche l'origine del prodotto stesso".

L'edizione 2016 ha fatto registrare il pieno visitatori, anche dall'estero, sempre più specializzati.

"In realtà sia noi di U – Tub che le altre aziende presenti, in questi giorni non solo abbiamo presentato i nostri prodotti ma abbiamo raccontato una storia, quella del nostro territorio che, per fortuna, nel Nord Italia e all'estero è già riconosciuto come territorio di eccellenza. Quando si dice Sud si da per scontato che il prodotto sia di alta qualità ed è questa la grande soddisfazione che portiamo a casa".

Intanto Cibus è anche occasione per allacciare nuove collaborazioni e fare rete con altre realtà territoriali come annunciato dall'assessore regionale e poi confermato tanto da Lazazzera quanto dai responsabili del gruppo Andriani anche loro ambasciatori pugliesi a Parma.

Finalmente si inizia a parlare di reti di impresa tra le realtà del territorio. Nel nord sono oramai una realtà ma qu, per fortuna, le grandi aziende del food stanno iniziando ad avviare una collaborazione sempre più proficua"

Anche a casa Andriani la soddisfazione è quella di presentare un prodotto di grande qualità dinanzi ad un pubblico informato che non ricerca più la convenienza economica ma la sicurezza di aver sotto mano un prodotto autentico che racconta tradizioni, territorio e la passione per il lavoro.

E per incorniciare al meglio l'edizione 2016 di Cibus nell'ambito del premio ALMA Caseus, il concorso dedicato ai formaggi, tra i vincitori dell'edizione 2016 nella sezione ORO, per la categoria formaggi di latte vaccino c'è anche il Pallone di Gravina, prodotto da Masseria la Ghianda di Santeramo in Colle.

Masseria la Ghianda, uno degli ultimi produttori aderenti al Presidio Slow Food del Pallone di Gravina, che in occasione del summenzionato concorso ha presentato due Palloni di Gravina: uno stagionato per otto mesi, l'altro diciotto mesi affinato ad hoc.

Nell'ottobre 2012, il Pallone di Gravina, già riconosciuto P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), è diventato Presidio Slow Food, grazie all'impegno dei produttori, della locale condotta Slow Food e dell'Associazione Murgiamadre

