

Cibus 2016 – Parma

Share:  Like  Share  31  Tweet  G+  0

 Pin it

Il Cibus di Parma non è una fiera vegana e neppure biologica, ma è il più importante evento italiano dedicato all'alimentazione e al mondo del food. Quest'anno ci sono stata e sono rimasta colpita dalle dimensioni, dal gran numero di espositori e dalla portata della manifestazione in generale. Al contrario delle aspettative ho trovato diversi prodotti biologici e, soprattutto vegani! Moltissimi anche senza glutine. Il **trend del vegano/gluten free/salutistico/biologico** cresce sempre di più, e speriamo veramente che non sia solo una moda passeggera ma l'inizio di una vera svolta, perchè sono convinta che il futuro dell'alimentazione umana sia quello, non solo per la salute, ma anche per gli animali, per l'ambiente e per combattere la fame nel mondo.

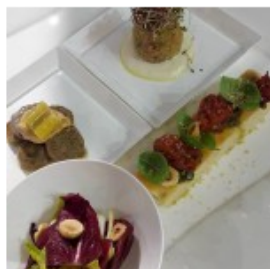


Sono sempre più numerose le aziende che decidono di mettere in commercio prodotti vegani (spesso anche senza glutine e/o biologici) e in base alle mie impressioni a farla da padroni sono soprattutto i **burger vegetali**, ne ho visti veramente tanti fatti in tutti i modi, soprattutto a base di legumi e verdure, sia freschi sia congelati, da *Asiago Food* a *Zerbini*, da *Dimmidisi* a *Cottintavola*.

Per accontentare tutti quelli che non hanno tempo o voglia di cucinare (ahimè sempre più numerosi a causa della vita frenetica di oggi) anche tantissimi **prodotti pronti** a base di cereali, verdure e legumi, semplicemente da scaldare. I migliori secondo me sono quelli di *Germinal Bio*, che ha lanciato sul mercato una nuova linea di ben 19 prodotti freschi da frigo, tutti bio, vegan e senza glutine, su ricette ideate



dallo chef Claudio Petracco. Quest'ultimo ha



tenuto presso lo stand di Germinal una serie di cooking show utilizzando questi prodotti arricchiti da salse e condimenti gustosi. E a proposito di cooking show non potevo mancare a quello di Simone Salvini presso lo stand di Saclà. Lo chef ormai sempre più famoso grazie anche alle imitazioni di Crozza in tv, ha creato delle originali e colorate tapas

utilizzando non solo l'ampia gamma di verdure e ortaggi sott'olio ma anche le nuove maionesi vegane di soia e di riso, l'hummus di ceci, la crema di tofu e olive e il pesto di basilico senza formaggio, tutti prodotti specificatamente vegani che Saclà ha da poco immesso sul mercato.

Altri novità interessanti da segnalare sono il bulgur di soia di *Pedon*, i sughi, le salse e pesti 100% vegetali di *Biffi*, le bevande vegetali bio di *The Bridge*, i funghi biologici *Valentina*, il "Burrolio" di *Oleum Sabinae*, burro vegetale a base di olio extravergine d'oliva bio e burro di cacao, le paste bio gluten free di *Felicia*, gli hummus di *Bontà di Stagione* e le "Veganette" di *Valbona*, ovvero affettati vegetali senza glutine né soia a base di verdure con semi di lino e canapa.



Tirando le somme il giudizio che darei è sicuramente positivo ma a mio avviso c'è ancora tanta strada da fare ad esempio per quanto riguarda i dolci... A parte frollini e biscotti da colazione non ho visto dolci vegani degni di questo nome... speriamo per il futuro!