

Cibus fiera internazionale del cibo

👤 Anna Esposto 🕒 16 maggio 2016 💬 0 Commenti 🏷️ cibus, eventi gluten free, eventi senza glutine, fiera cibus

Dal 9 al 12 Maggio si è svolta a Parma la fiera dell'alimentazione, una delle più grandi al mondo:

“Cibus, il salone internazionale del Cibo!”

CIBUS 2016

PARMA 9-12 MAGGIO

Siccome è davvero difficile poter immaginare la quantità di cibi, persone e stranezze che vi si possono trovare, noi abbiamo preferito andarci e raccontarvelo!

La fiera è stata allestita in ben **8 padiglioni** con migliaia di stand ed espositori di ogni genere: dalla pasta fresca, ai salumi, dalle bibite ai vini, dai dolci ai sottaceti, formaggi, verdure e quant'altro.

Una concentrazione altissima di meravigliosi prodotti della nostra terra, i migliori per eccellenza e qualità.

Uno show ricco di persone, uno spettacolo arricchito da chef famosi che hanno cucinato davanti ai nostri occhi piatti degni di un ristorante stellato. Questo è **Cibus!**

Tra le novità più importanti di quest'anno al Cibus, c'è stata la massiccia presenza di espositori di prodotti senza glutine, i quali hanno presentato tutte le novità in arrivo e i loro prodotti migliori.

Ad oggi, molte sono le aziende che hanno rivolto il loro interesse al mercato del senza glutine, che risponde non solo alle esigenze di noi celiaci ma anche a coloro che soffrono di gluten sensitività o che preferiscono rinunciare al glutine; per cui molte importanti aziende italiane hanno proposto in fiera non solo prodotti confezionati ma anche prodotti da forno, pasta e salumi gluten free.

Insomma, il **SENZA GLUTINE** è stato uno dei protagonisti di **Cibus 2016**.

E noi ci siamo sentiti coccolati!

Nonostante il poco tempo a disposizione, siamo riusciti a partecipare ad eventi davvero interessanti.

Il nostro primo appuntamento è stato con **Lorenza di Cucina Mancina** allo stand **Sarchio**, per assistere allo show cooking di **Antonella di Cucinare super facile**.



Antonella e Lorenza - Gluten free travel and living

Dopo siamo corse ad assaggiare la nuova **pasta di legumi** di **Felicia**.

Ad accoglierci la deliziosa Daniela Fioramonti e a dirigere lo showcooking lo Chef Peppe Zullo, che ha preparato per noi un menù delicato e freschissimo per esaltare la nuova pasta in commercio. Si tratta di una pasta Bio preparata con legumi come piselli verdi, lenticchie, ed anche al grano saraceno.

Buona, dai bellissimi colori e con un packaging accattivante.



Pasta bio di lenticchie rosse Felicia- Gluten free travel and living

Dopo aver assistito allo Show Cooking abbiamo assaggiato le delizie preparate con prodotti pugliesi di eccellenza, e siamo rimaste molto soddisfatte di tutto. La pasta ha tenuto la cottura, il sapore era delicato e gli accostamenti esaltanti; una pasta ricca di fibre e soprattutto povera di amidi.

Ne parleremo molto presto nella nostra sezione "PROVATI PER VOI"



Pasta di piselli con cime tenere di zucchini e fori di zucchini freschi- Gluten free travel and living



Pasta di lenticchie rosse con purea di fave – Gluten free travel and living

Lun 16/05/2016

Gluten
Free
Travel&Living



Silvia di Eppur non c'è e lo chef Pepe Zullo – Gluten free travel and living

Dopo **Felicia** abbiamo speso il breve tempo rimastoci per un breve giro alla scoperta di nuovi prodotti e nuove marche, per salutare volti amici e conoscere nuova gente .

Argomento: **Si parla di MOLINO ANDRIANI**