



Deliziando in vetrina a CIBUS 2016

A Parma, dal 9 al 12 maggio. Collettiva di imprese nello stand della Regione, Unioncamere ed Enoteca Emilia-Romagna

Tutto pronto per l'apertura di **Cibus 2016**, il Salone Internazionale dell'Alimentazione torna al quartiere fieristico di Parma con numeri da record. Oltre tremila sono gli espositori che hanno scelto la vetrina internazionale offerta dalle Fiere di Parma e da Federalimentare, e circa mille sono i nuovi prodotti proposti dall'industria alimentare italiana.

A Cibus sarà di scena anche il progetto **“Deliziando”** promosso dalla Regione e da Unioncamere Emilia-Romagna in collaborazione con Enoteca Regionale. Nello stand **B004** all'interno del **Padiglione 5**, in una collettiva saranno presenti sei imprese appartenenti al “paniere” dei prodotti accreditati a Deliziando: la **ferrarese OPOE** - Organizzazione Produttori Ortofrutticoli Europa (derivati dal pomodoro anche Bio); le **reggiane Europi Srl** (Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop e prodotti dolciari) e **Donelli Vini** (Lambrusco e altri vini a denominazione d'origine del territorio modenese e reggiano) e le **riminesi Dolciaria Luigia** (cioccolato e altri prodotti dolciari tradizionali regionali), **Il Faro** (prodotti ittici dell'Adriatico) e **Oleificio Pasquinoni Snc** (Olio Extravergine di oliva Colline di Romagna Dop).

E' la seconda partecipazione del progetto **Deliziando**, in una logica di sistema per la promozione del vino e delle eccellenze gastronomiche regionali, all'evento di riferimento del panorama agroalimentare italiano d'eccellenza e conferma la collaborazione con Fiere di Parma collaudata già con successo anche in altre occasioni.

Nella passata edizione (anno 2014, l'evento è biennale) la fiera Cibus ha registrato un aumento di visitatori (67 mila, fra cui 12 mila stranieri e oltre 1000 top buyer da tutto il mondo) riuscendo così a dare grande visibilità internazionale alle aziende e ai produttori che hanno partecipato alla manifestazione.

Nello stand in un'area istituzionale saranno organizzate degustazioni guidate di prodotti Dop e Igp in collaborazione con i principali consorzi di valorizzazione e tutela: Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma, Salumi Piacentini, Piadina Romagnola e tante altre bontà regionali. I prodotti saranno presentati in abbinamento con i vini prodotti da vitigni autoctoni regionali quali: Lambrusco di Modena, di Reggio Emilia e di Parma, Sangiovese e Albana di Romagna, Pignoletto, Malvasia, Gutturnio e altri.



