CONSORZIO PIACENZA ALIMENTARE

Da Cibus 2022 segnali incoraggianti per l'export «Offriamo il top di un territorio»

Un gruppo di espositori del Consorzio Piacenza Alimentare a Cibus con la sindaca Patrizia Barbieri

Cibus chiude con il botto. E cioè con numeri da pre-pandemia, sia per quanto riguarda gli espositori che per i visitatori e i buyer. C'è ancora voglia di assaporare il Made in Italy. E il nostro territorio continua a fare la sua parte. Il Consorzio Piacenza Alimentare era presente a Parma con un ampio stand che raccoglieva tante realtà produttive, dai "colossi" come **Musetti** fino a piccole e virtuose aziende dell'agroalimentare che si affacciano con sempre più interesse ai mercati internazionali. Abbiamo eccellenze assolute da offrire, a cominciare dal vino e dai salumi Dop. Al Salone Internazionale dell'Alimentazione erano presenti cantine di tradizione come Mossi e Casabella a rappresentare due territori - Valtidone e Valdarda - sempre più vocati. **Mossi** produce vino dal 1558 valorizzando le nostre uve come Barbera e Croatina per i vini rossi, Ortrugo e Malvasia di Candia Aromatica per i vini bianchi. **Casabella** rappresenta perfettamente la crescita di una porzione dell'appennino che di anno in anno vede aumentare la qualità delle produzioni. C'era il delizioso aglio della nostra Bassa con **CO.P.A.P.** (Cooperativa Produttori Aglio Piacentino) che lavora, conserva, confeziona e commercializza da oltre 40 anni prodotti freschi. E poi i Dop, ma anche le "creazioni" di una grande chef come Isa

Il presidente Emanuele Pisaroni intervistato nello stand e a destra lo stand di Cantine Casabella

Mazzocchi negli affettati del **Salumificio San Carlo** di Ziano; la "giardiniera" e i succhi dell'azienda agricola **"Cascina Pizzavacca"** (Villanova) . **Ma-Vi Trade** che da oltre vent'anni va a scovare e commercializza prodotti dell'eccellenza Italiana basandosi sui più elevati standard qualitativi. E nello stesso comparto l'ultima arrivata del consorzio, cioè **Antico Casale dei Conti**. Da tutti i nostri addetti ai lavori sono giunti rendering positivi della kermesse parmense, che ha permesso di riallacciare - in presenza - rapporti che con la pandemia si era fermati.

«Cibus si conferma una vetrina preziosa - spiega il presidente **Emanuele Pisaroni** - abbiamo ritrovato mercati emergenti come Usa e Giappone ma soprattutto Europa, con decine di contatti che hanno permesso alle nostre aziende di recuperare vecchi buyer ma anche nuovi clienti».

Importante in questo senso il ruolo del Consorzio, soprattutto nella "collettiva" che ha permesso di offrire ai visitatori una visione complessiva del territorio. «Una delle frasi più ricorrenti che ci siamo sentiti ripetere da chi arrivava al nostro stand è "a Piacenza avete tutto" - sottolinea Pisaroni - e credo che questo sia molto positivo perché vuol dire che siamo riusciti a veicolare la grande qualità delle produzioni territoriali, quelle delle grandi ma anche delle piccole e medie imprese. Ci ha colpito anche il crescente interesse dei media per Piacenza e la sua food valley, che si potrebbe definire a tutto-pasto, dagli antipasti di salumi fino al caffè. Nelle prossime settimane vedremo se questo interesse si tramuterà in ordini, ma siamo molto fiduciosi».

Sulle difficoltà del momento, legate soprattutto all'aumento dei costi, il presidente del Consorzio osserva come si sia passati da momenti in cui la pandemia faceva temere alle aziende di avere i magazzini troppo pieni alla situazione odierna legata alle tensioni geopolitiche per cui a fronte di una crescente richiesta si evidenziano difficoltà a produrre. «Ma ce la faremo - conclude - l'unione fa la forza e noi vogliamo avere proprio questo ruolo di supporto».

LA RICETTA

Il risotto tutto piacentino di Lorenzo e Noemi

Lorenzo Fontana e Noemi Mareggi, aspiranti chef della **Scuola Alberghiera Raineri Marcora** di Piacenza (del team di alunni del professor **Filippo Lindi**, che ha mandato in scena diversi apprezzatissimi show cooking nello spazio di Piacenza Alimentare) hanno lasciato tutti a bocca aperta a Parma con uno splendido **Risotto al Gutturnio, Cacio del Po e Pancetta**, tutto piacentino. Ecco la ricetta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320g Riso Carnaroli; 400ml Gutturnio Superiore Casabella: 150g Petali di Pancetta San Carlo; 100g Grana Padano DOP: Cacio del Po Scagliato; Soffritto Cascina Pizzavacca; Burro Valcolatte 100g

PROCEDIMENTO:

Imbiondire il soffritto in olio E0VO, tostare il riso Carnaroli, una volta sigillati tutti i chicchi sfumare con il Gutturnio e proseguire la cottura con brodo vegetale. una volta cotto il riso, mantecare il riso al dente con burro e grana. guarnire con i petali di pancetta croccanti passati in padella e le scaglie di Cacio del Po.

Lorenzo e Noemi durante la preparazione del risotto e la mantecatura in una forma di Grana Padano

LA VETRINA DELLE NOSTRE AZIENDE

Da sinistra, i prodotti del salumificio San Carlo, lo stand delle Cantine Mossi con un buyer, la pausa caffè rigorosamente con l'espresso di Musetti e i prodotti del Gallettificio Valtidone

CONSORZIO PIACENZA ALIMENTARE

QUARANT'ANNI CON LE NOSTRE IMPRESE

PIACENZA Assaggia il nostro meglio.

Buyer da Paesi vecchi e nuovi «Speriamo sia il definitivo ritorno alla normalità»

Sante Ludovico nello stand di Pizza +1 e (a destra) lo spazio di Biffi, azienda di San Rocco al Porto con cuore piacentino

Giornate di intenso lavoro negli stand delle industrie piacentine: qui sopra Emiliana Conserve e Valcolatte

Oltre alle aziende ospitate nell'ampio spazio comune, il Consorzio Piacenza Alimentare era rappresentato a Cibus 2022 da sei eccellenza dell'industria piacentina che avevano loro spazi all'interno della kermesse espositiva parmense. Anche per loro il 21° Salone Internazionale dell'Alimentazione si è chiuso con un bilancio più che positivo.

PIZZA +1

«C'è grande voglia di ripartire - conferma Sante Ludovico, patron di Pizza +1 - e se il buon giorno si vede dal mattino direi che andiamo benone, soprattutto per il risveglio di nuovi mercati esteri come Canada, Olanda e GiapponE».

A Parma l'azienda di Gariga i propri prodotti fuori frigo, ma anche il suo prodotto di punta, ormai pluri-imitato, la pinsa, passato in due anni da zero a due milioni di pezzi. Ma a Cibus è arrivata anche una novità, la Lingua, biscotto salato - una sorta di schiacciatina - particolarmente indicata per gli aperitivi.

VALCOLATTE

Nello stand di un altro colosso piacentino come Valcolatte, il titolare ha precettato i bravissimi baby-chef dell'Istituto Agrario "Raineri Marcora" per allietare la permanenza nell'ampio stand. "Il lavoro è in crescita ma c'è stata anche l'esplosione dei costi - spiega Enzo Panizzi - non ci lamentiamo ma ovviamente stiamo aspettando la fase della stabilizzazione. Utilizzando una celebre chiosa napoletana potremmo dire che à da passà a nottata".

Per il gruppo comunque la grossa soddisfazione di aver superato i 200 euro di fatturato e per l'azienda di Valconasso quella di veder crescere i propri prodotti e in particolare la Riccotta (prodotto più venduto in Italia nel suo segmento e di cui viene lanciata proprio da Parma la versione "mini" che si chiama naturalmente Riccottina).

BIFFI

Stefano Bartoletti, nello spazio di Biffi, che ha sfondato il tetto dei 100 milioni annui di fatturato, segnala "un'affluenza importante di buyer, soprattutto dall'estero. Unione Europea ma anche Usa. E nuovi referenti asiatici da Corea, Giappone e Thailandia". Tra le novità portate a Parma dall'azienda sanrocchina (ma piacentinissima nel proprio vertice) un nuovo sugo Cacio e Pepe in un'inedito formato "larghe" per la ristorazione.

Daniele Ghezzi, direttore del Consorzio Piacenza Alimentare, intervistato da Antonio Boschi del Tgr Rai

Gli spazi espositivi della Steriltom di Casaliggio e di Molino Dallagiovanna (Gragnanino)

STERILTOM

Dario Squeri di Steriltom vede in questo Cibus e nella grande affluenza di buyer e addetti lavori che ha mosso, "una prepotente ripresa del made in Italy e di un comparto che ancora una volta sì dimostra la salvezza dell'Italia, nonostante le attuali mille difficoltà legate ai costi e ai mercati". Oggi Steriltom (con le due realtà produttive di Piacenza e Ferrara) è più che mai un'azienda leader della trasformazione del pomodoro che ha sviluppato il proprio business in 90 paesi del mondo. A Parma oltre ai prodotti tradizionali, l'azienda di Casaliggio ha portato una serie di nuovi sughi al pomodoro destinati a varie nazioni, ognuno con connotazioni legate alla tradizione locale. "Ad esempio in Israele - spiega - abbiamo un prodotto ispirato alla celebre Shakshuka con pomodoro, aglio e cipolla".

EMILIANA CONSERVE

Dallo stand di Emiliana Conserve confermano l'afluenza in crescita rispetto al passato e rilevano come lo spostamento della fiera a maggio, rispetto al 2021 quando si svolse in agosto, sia quantomai opportuna per il comparto. "Abbiamo avuto un notevole afflusso di buyer internazionali con il virtuoso ritorno dei clienti nordamericani" puntualizzano dallo stand. L'industria piacentino parmense che divide i suoi poli operativi tra Busseto e San Polo di Podenzano sviluppa oltre il 50% della propria attività attraverso le esportazioni ed è per questo l'azienda privata numero uno nel nord Italia per quanto riguarda la trasformazione del pomodoro. Tanto per fare qualche numero in un anno produce circa 120 milioni di bottiglie di vetro di pomodoro e 40 milioni di scatole.

MOLINO DALLAGIOVANNA

Dall'oro rosso alle farine d'eccellenza con la grande soddisfazione anche da parte degli addetti di Molino Dallagiovanna per l'andamento di Cibus 2022. " Abbiamo ritrovato importatori che con la pandemia non vedevamo più dal 2018, anche in paesi come Australia e Cile che sono tornati ad essere nuovi clienti - riferiscono allo stand - vogliamo interpretare tutto questo come un ritorno alla normalità". Tra le novità portate a Parma dall'azienda di Gragnanino un mix di farine per preparare i gnocchi e la "napoletana 2.0 plus" per la preparazione specifica dell'omonima e celebre pizza.

Da sinistra, gli stand di Mavi Trade, Antico Casale dei Conti, Cascina Pizzavacca e Copap (Cooperativa Produttori Aglio Piacentino)