



REDAZIONALE CIBUS 2014

Per il pubblico di CIBUS 2014, composto esclusivamente da addetti ai lavori, sarà possibile dal 5 all'8 maggio prossimi conoscere ed apprezzare i prodotti di quaranta fra le migliori aziende agroalimentari siciliane. A Parma, infatti, esporranno le imprese selezionate dall'Assessorato Regionale alle Attività Produttive nell'ambito del progetto SICILY FOOD PROJECT che, anche per tutto l'anno in corso, prevede la partecipazione alle maggiori fiere nazionali ed internazionali di settore, missioni incoming e show road. Tutte iniziative finalizzate a consentire una migliore proiezione sui mercati esteri delle aziende siciliane dell'agroalimentare, allo scopo di aumentare la loro internazionalizzazione.

Al CIBUS di Parma partecipano aziende produttrici di olio e conserve alimentari, vino e carni conserve ittiche e semilavorati per pasticceria e gelati, biscotti, caffè e pane, pasta e succhi di frutta e perfino cialde per i tipici cannoli siciliani.

Per tutti si tratta di una occasione utile ed in alcuni casi unica, visto che per molte di queste imprese l'onere di partecipazione individuale ad eventi fieristici di questa portata risulta insostenibile tanto dal punto di vista finanziario quanto da quello organizzativo.

Grazie al progetto, nell'ambito del quale è attivo anche il sito internet www.sicilyfoodproject.com, le aziende che hanno fatto



richiesta e sono state selezionate hanno una straordinaria occasione di visibilità e l'opportunità far conoscere i propri prodotti a buyers ed operatori del food provenienti da ogni parte del mondo. A CIBUS 2014 arriva così la grande tradizione enogastronomica siciliana nella quale si fondono tradizioni culinarie millenarie e di diversa provenienza geografica, quella "dieta mediterranea" divenuta di recente Patrimonio immateriale dell'umanità dell'Unesco.