



Cannucce bio e pasta Zero glutine: è il cibo di domani

Delegazione di imprese marchigiane alla fiera Sial di Parigi. Degustazione con anice verde, alici e vini piceni

Tra gli stand della fiera Sial di Parigi, la biennale dedicata al settore dell'agroalimentare internazionale i cocktail si sorbiscono con una cannuccia bio e *gluten free*, Canù, di pasta made in Pesaro, dell'azienda Campo sca; la pasta Spinosi Zero Glutine (ma più proteine) fatta a Fermo è stata insignita del riconoscimento Sial Innovation selection: fatto notevole visto che il salone francese è dedicato al cibo di domani e i prodotti innovativi sono i più ricercati, come quelli sostenibili, e la pasta Spinosi ha entrambi i requisiti. Tra i 7mila espositori provenienti da 30 Paesi presente anche una delegazione di imprese marchigiane, approdate nella capitale della gastronomia mondiale, con **Camera di Commercio delle Marche** e la sua Azienda Speciale Linfa e Regione Marche. I produttori fanno del cambiamento la loro chiave di rilancio: come Verditerre Le Farine srl che si è

specializzata nella coltivazione nel grano monocolto per una gamma di pasta altamente digeribile e salutare. «Il Sial è un'importante vetrina internazionale per le imprese della nostra regione - dichiara il Presidente della **Camera di Commercio delle Marche Gino Sabatini** -. L'ultima rilevazione turistica condotta come sistema delle **Camere di commercio** mostra la Francia ai primi posti non solo come partner nell'interscambio commerciale ma anche come Paese di provenienza dei turisti che visitano le Marche». «Dopo uno stallo di due anni e le difficoltà che continuiamo ad affrontare, poter viaggiare e farci conoscere è una boccata di ossigeno», è il commento unanime delle imprese che hanno potuto partecipare alla collettiva a costo dimezzato grazie al contributo di Camera e Regione. I risultati si vedranno a breve (la fiera si è conclusa ieri) ma i contatti sono stati numerosi e

incoraggianti. I due Enti hanno organizzato una serata-degustazione di prodotti marchigiani, con Anice Verde di Castignano, le eccellenze enologiche del Consorzio Vini Piceni, le alici di San Benedetto portate da Blushark presente con il Centro Agroalimentare Piceno spa insieme a Ittica LP e a Sgattoni surgelati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI OPERATORI: «BOCCATA D'OSSIGENO DOPO LO STALLO CHE DURAVA DA DUE ANNI»



Peso:24%