

# GAZZATTA DI PARMA

11 Maggio 2010

PRIMA PAGINA

PARMA IERI L'INAUGURAZIONE ALLE FIERE

## Da Cibus il vento della ripresa

Il made in Italy alimentare torna a correre sui mercati mondiali

PARMA

|| L'industria alimentare italiana torna a correre sui mercati internazionali, segnando un +2,5% per l'export nel primo bimestre dopo il -4,9% del 2009. Con questo dato in ripresa, il presidente di Federalimentare, Gian Domenico Auricchio ha aperto l'assemblea dell'organizzazione confindustriale ospitata a Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione che ha aperto ieri i battenti alle Fiere. L'incremento dell'export nel primo bi-

mestri aiuta peraltro a compensare la persistente flessione dei consumi interni. «Ma il made in Italy alimentare - ha detto Auricchio - deve, per crescere come merita, appropriarsi di quella fetta di mercato che gli viene sottratta da imitazione e contraffazione». Cibus 2010 è stato inaugurato dal ministro della Salute, Ferruccio Fazio: «Parma sta diventando un punto di riferimento europeo di grande importanza». **Bandini, Federici, Tagliaferro, Zurlini, Dallapina, Gotti, Moretti. da >PAG. 7 a >PAG. 13**

# GAZZATTA DI PARMA

11 Maggio 2010

PRIMA PAGINA



# GAZZATTA DI PARMA

11 Maggio 2010

## Il cibo e l'arte della seduzione: ecco come si «cucca» in cucina

**L'assalto ai padiglioni** Negli stand tra profumi, sapori e tante novità

**Q**uando lei affonda le dita in un quarto di gongorola tenera per mantecare pasta, cuori di fava, pancetta e pomodorini, alla signora in prima fila scappa, sottovoce, quello che pensano tutti: «Eh ma poi bisogna leccarsi le dita a vicenda». Il ragazzino è più sbrigativo: «Io a questo punto mi sarei già dimenticato la padella sul fuoco». E' un gioco, naturalmente. Siore e siori va in scena lo Show cucching, che storpia Show cooking, dà un calcio ai teoremi dei cibi afrodisiaci e intreccia fornelli e sensualità. Come «cuccare» in cucina l'ultima fiamma (intesa come ultima conquista) o come rinverdire un rapporto di coppia che si trascina da anni. Le dieci e trenta, stand Mauri: lui è lo chef Simone Rugiati, naufrago dell'Isola dei famosi, e quando insegna alla partner come si incidono le fave per estrarne il cuore l'abbraccia per accompagnare i suoi movimenti. La scusa per una carezza. La seduzione prima della tavola, appunto, al profumo del soffritto: la nuova frontiera della sensualità. Ci sono pure le dieci regole d'oro: una di queste è che «i piatti non si lavano mai alla fine» perchè ordine e pulizia - giurano i filosofi dello show cucching - fanno scoccare la giusta scintilla. Altra regola caldamente consigliata, «non dimenticare mai lo spiluccamento». Servirebbe, dicono, a preparare i partner al primo bacio. Un altro consiglio arriva in diretta dallo chef: «Fare un brindisi mentre si cucina e fare in modo che lei beva tutto il vino». Bè certo, perchè «il vino è il cupido ideale»: anche questa



# GAZZATTA DI PARMA

11 Maggio 2010

è una delle dieci regole d'oro. E forse era già piuttosto nota. Insomma cibo e sensualità è un filone che si intreccia tra i mille altri temi che sforna Cibus: lo sanno bene quelli che passano davanti allo Stand dell'acqua Rocchetta: tutti in coda per una foto ricordo di fianco a Maria Perrusi, Miss Italia 2009. Per lo più, i veraci maschi italiani le arrivano sì e no alla spalla, chissà poi a chi faranno vedere il «trofeo». La lunga passeggiata tra gli stand di Cibus è un viaggio in Italia. Dall'Alpe a Scilla tutto d'un fiato: attraverso le immagini che tappezzano le pareti dei marchi alimentari, i profumi che cambiano da un padiglione all'altro, ma soprattutto i sapori. La caccia all'assaggio parte subito dopo l'apertura dei cancelli. «Un bicchiere di vino friulano?», chiede un hostess. Sono le dieci: «Giusto un gocciolo. Sa, se comincio a quest'ora non trovo la via dell'albergo», risponde un visitatore che viene dal Sud. A quell'ora, difatti, i più gettonati sono gli stand che sfornano caffè uno dietro l'altro. Vanno a ruba pure i biscottini e le caramelle nel padiglione dedicato al dolce. E poi, verso mezzogiorno, la fanno da padroni gli stand di salumi e formaggi. Una fetta di prosciutto marchiato Parma e uno spicchio di Parmigiano tanto per giocare in casa. Ma ce n'è per tutti i palati: dalle mozzarelle campane ai formaggi delle malghe trentine. Si può pure espatriare: in Svizzera o in Austria. Ma anche in Francia dove nei cucchiari da degustazioni un cubetto di formaggio poggia su una fetta di pera cotta: delizioso. Ma il detto «al contadino non far sapere...» non era il nostro? ♦ **mar. fed.**