

I prodotti tipici locali spopolano a Cibus 2016

Agnoni e Ciardi
ambasciatori delle bontà
tradizionali coresi

CORI

La tradizione conservaturiera e dolciaria coresa di qualità al Cibus 2016. Dal 9 al 12 Maggio, l'Azienda Agricola Agnoni e Ciardi Dolci Bontà partecipano a Fiere di Parma al 18° Salone Internazionale dell'Alimentazione, la fiera alimentare italiana più conosciuta nel mondo, dove espongono le maggiori aziende del comparto, tra convegni, incontri e workshop pensati per approfondire le novità

sull'agroalimentare made in Italy. Molte le innovazioni in mostra, legate alle sempre maggiori esigenze salutistiche dei consumatori. Tanto prodotto biologico, ma anche proposte pensate per chi soffre di celiachia e intolleranze in genere, senza dimenticare la crescente platea dei vegani. Una nuova sezione è dedicata al cibo a certificazione halal/kosher. Spazio infine ai nuovi scenari del 'cibo tech' e alle opportunità offerte allo 'smart consumatore' con i nuovi dispositivi smartphone per fare la spesa. L'Azienda Agricola Agnoni e il Biscottificio Artigianale Ciardi Dolci Bontà, sempre più apprezzati anche all'estero, sono ospitati nel Padiglione 6, presso lo stand di



Luca e Viviana Agnoni insieme a Cristiano e Marco Nardocci (Ciardi Dolci Bontà) a Cibus 2016

Armonie per il Palato, che accoglie altri produttori provenienti da ogni parte d'Italia e da diversi settori merceologici, tutti però con i medesimi tratti distintivi in comune: artigianalità, cura nella produzione ed eccellenza qualitativa. La famiglia Agnoni si dedica da oltre un secolo alla coltivazione, trasformazione e conservazione dei frutti della terra con metodi biologici. La famiglia Ciardi custodisce e tramanda da tre generazioni antiche ricette rinnovandole con sapienza: dopo aver prodotto pane per anni, si è specializzata nella biscotteria artigianale tipica locale, ampliando la gamma con la nuova linea di prodotti bio e bio/vegan.