



COMUNICATO STAMPA / ANNO UNO  
GOLOSARIA MILANO 11/13 NOVEMBRE 2017  
A CURA DI FRANCESCO DONADINI

## QUESTO, PER CIBERIE, E' L'ANNO UNO

Il progetto CIBERIE® è dunque partito. L'1 maggio 2017 è la data storica, la partecipazione a Golosaria Padova è stato l'avvio ufficiale per una sfida che affascina. Dopo mesi di stop & go, di prove e riflessioni, d'incontri e scontri, ora la trama del progetto comincia a delinearsi e a definirsi. Mancano tantissime cose da fare, di sicuro c'è solo l'umiltà di aver intuito un progetto reale, efficace e utile e aver trovato la sincera collaborazione con "ilGolosario".

**Progetto reale** perché risponde al bisogno di distribuire genuinità tramite una rete di operatori che ne capiscano, ne conoscano e ne valorizzino la qualità effettiva. La produzione agroalimentare di qualità, naturale e Bio, è in crescita, ma l'attuale sistema distributivo è inadatto. Avendo puntato solo sul prezzo ha trasformato il cibo da artigiano a industriale, abbassandone qualità delle materie prime e limitandosi a un cibo commestibile per legge. Un cibo sempre più a rischio salute perché frutto di sistemi intensivi e veloci di lavoro, semina, allevamento, trasformazione, che finiscono con non rispettare i ritmi della natura, limitano il benessere animale, generano lo stress dei suoli, peggiorano qualità dell'aria e delle acque e rendono insostenibile il pianeta. Inoltre con la chimica ha trasformato i tempi di conservazione degli alimenti e costruito aromi di sintesi che fanno apparire e diventare credibile al palato qualsiasi sostanza.

**Progetto efficace** perché risponde all'aspettativa espressa del produttore di qualità agroalimentare che può rinvenire nella rete dei punti CIBERIE® il palcoscenico e il ritorno economico adeguato e rinnovato. Il Produttore trova così tanti alleati che possono apprezzare e far conoscere ai propri clienti la qualità e genuinità delle sue produzioni e lavorazioni, senza doversi costruire, quindi rispondendo anche ad un'aspettativa inespressa, costruire una propria rete distributiva e capillare che normalmente costringe a costi e competenze notevoli, che rischiano di snaturare l'attività.

**Progetto utile** perché finalmente i clienti, i consumatori e i viaggiatori, noi tutti, potremo trovare e disporre di una rete di riferimento che risponde alla nostra richiesta di cibo sano e sostenibile, da assaggiare e acquistare. Inoltre mettersi a tavola insieme, ascoltando chi produce o chi fa selezione, realizza infiniti nuovi modi conviviali per accostarsi alla storia e alle tradizioni, per generare curiosità, interesse e consapevolezza verso la Cultura del Cibo e della Dieta Mediterranea e può aiutare a uscire dal vicolo cieco delle ideologie alimentari, scoprendo invece i reciproci punti di forza, per approdare alla dimensione sostenibile e salutare della biodiversità alimentare.

171017FD\_revo