



## Let's MEAT again!

*La Carne Bovina Francese torna a Cibus, la XX edizione del Salone Internazionale dell'Alimentazione: incontri e degustazioni per scoprire la qualità di questo prodotto unico*

*31 agosto-3 settembre 2021 – Pad. 2 Stand M044*

La Carne Bovina Francese parteciperà a **Cibus**, evento di riferimento e vetrina internazionale dell'agroalimentare esclusivamente dedicato ai principali operatori e professionisti del settore, in programma alle **Fiere di Parma dal 31 agosto al 3 settembre 2021**.

Dopo la pausa dello scorso anno a causa della pandemia, l'obiettivo di Cibus per il 2021 è quello di ribadire il successo di contenuti e di visitatori raggiunto nel corso dell'ultima edizione, mantenendo un format efficace e dinamico articolato su quattro giorni di esposizione.

Nell'arco delle quattro giornate della fiera, lo stand della Carne Bovina Francese sarà animato da **degustazioni** a cura di Donato Turba, vicepresidente dell'associazione dei macellai Milano e provincia, che illustrerà ai visitatori nuove preparazioni a base di manzo francese (per citarne alcuni: carpaccio aromatizzato alle erbe di montagna, yogurt e erba cipollina; tataki di manzo, salsa teriyaki, sesamo nero e cipollotto alla julienne; filetto affumicato, maionese al tabasco e cipolline fritte). In accompagnamento alle ricette di carne bovina, verranno proposti **cocktail** innovativi da un **bartender professionista**. Entusiasti di rivedere i propri clienti, i professionisti francesi saranno lieti di ospitare i visitatori nel rispetto delle **norme di sicurezza** previste per l'emergenza covid.

Allo stand saranno rappresentate le principali aziende francesi esportatrici di carne bovina tra cui Bigard, Charal, Socopa, Elivia, Sicarev e Bressuire Viandes.

Questa attività rientra nella campagna di comunicazione della carne bovina francese "**La nostra passione, il nostro impegno**", nata su iniziativa di **Interbev** - Associazione interprofessionale francese del bestiame e delle carni - in collaborazione con il **CVBE**, club delle aziende esportatrici. Il progetto mira a valorizzare l'immagine della **filiere bovina francese**, dando voce a tutti gli operatori che ne fanno parte.

È proprio l'unione e l'impegno dell'insieme dei soggetti coinvolti che permettono alla Francia di offrire un **prodotto di alta qualità**, riconosciuta in tutto il mondo. Una qualità che nasce dall'**allevamento**, dove il rispetto dell'animale e un'alimentazione naturale sono centrali, fino al processo di **trasformazione**, caratterizzato da una sicurezza irreprensibile e un know how unico. Questo percorso di qualità, dal campo al piatto, fa sì che la Francia sia da sempre **leader europeo** nel settore.

La terza annualità prevede anche altre **attività di formazione** per operatori di settore e un contest rivolto agli chef con l'APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani.

Per maggiori informazioni: [www.carnebovinafrancese.it](http://www.carnebovinafrancese.it) / [ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

*Fondata nel 1979 su iniziativa delle organizzazioni rappresentative della filiera, INTERBEV è l'Associazione Interprofessionale Francese del Bestiame e delle Carni. Rispecchia la volontà dei professionisti del settore bovino, ovino, equino e caprino di offrire ai consumatori dei prodotti sani, di qualità e identificati lungo la filiera. Riunisce e valorizza gli interessi comuni dell'allevamento francese, delle attività artigianali, industriali e commerciali di questo settore che costituiscono una delle prime attività economiche del territorio francese.*