



il Resto del Carlino
2 novembre 2007

ENOGASTRONOMIA & RISTORAZIONE

Partenza col botto per Cibaria Tremila visitatori per l'inaugurazione

LA NONA EDIZIONE di Cibaria, fiera delle Marche di enogastronomia e ristorazione, ha aperto ieri i battenti. E ha subito confermato il suo seguito: oltre 3.000 persone hanno infatti raggiunto il Centro fiere di Villa Potenza, richiamati dalle proposte dei 200 espositori giunti da tutta Italia. Insomma, un inizio più che incoraggiante. Macchinari e nuove tecnologie della ristorazione trovano spazio accanto ai prodotti enogastronomici, combinando così in un unico spazio fieristico due anime complementari della ristorazione: i prodotti e i macchinari per cucinare. Cibaria Affari è più direttamente ri-

volta ai professionisti e agli operatori, mentre a Cibaria Prodotti i visitatori possono incontrare la qualità dell'enogastronomia italiana. Inaugurando la fiera, il sindaco Giorgio Meschini ha ribadito l'importanza dei prodotti tipici e dei nostri vini per la promozione del territorio. Sulla stessa linea l'assessore provinciale all'agricoltura Luigi Carlocchia. Ogni giornata di Cibaria è dedicata a un diverso tema. Ieri è stata la volta del pesce che ovviamente l'ha fatta da padone

nel ristorante della fiera, vera novità di questa nona edizione e salutato con particolare favore dal pubblico. Numerosissime, non a caso, le prenotazioni per il pranzo, organizzato dall'Istituto alberghiero "Antonio Nebbia" di Loreto. D'ora in poi, invece, il ristorante sarà gestito da altre organizzazioni di cuochi profes-

IL CALENDARIO Si è partiti con il pesce Domani l'omaggio ad Antonio Nebbia, poi birra e novello

nisti. Questi i temi dei prossimi giorni di fiera: domani "Antonio Nebbia il cuoco maceratero", domenica "Birra Day", lunedì "Anteprima Novello".