

Bovillage ancora protagonista a Cibus

Bovillage torna al Salone Internazionale dell'Alimentazione: incontri, degustazioni e showcooking per scoprire la qualità della carne bovina francese

19° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

7-10 maggio 2018 – Pad. 3 Stand A 072

Bovillage – la marca collettiva della carne bovina francese di qualità – conferma anche quest'anno la sua presenza a **Cibus**, evento di riferimento e vetrina internazionale dell'agroalimentare, in programma alle **Fiere di Parma dal 7 al 10 maggio 2018**.

Nell'arco delle quattro giornate della fiera, la postazione Bovillage sarà animata da **showcooking e degustazioni** a cura di **Donato Turba**, quinta generazione di una famiglia di macellai e grande professionista, che attraverso le sue dimostrazioni, illustrerà ai visitatori i diversi tagli e le modalità di cottura della carne bovina francese. In particolare, **martedì 8 maggio alle ore 13 sarà organizzato presso lo stand un cocktail dedicato esclusivamente ai professionisti di settore**.

Benessere animale, sicurezza alimentare e affidabilità nel servizio sono da sempre i valori portanti di Bovillage, che oggi è garanzia di una carne bovina di alta qualità, riconosciuta ed apprezzata in particolare in Italia. Nel 2017 si sono registrate oltre 71.800 tonnellate esportate nel mercato nazionale (carne bovina fresca o refrigerata) che confermano l'Italia come primo cliente della Francia, con il 36,6% delle esportazioni totali di carne bovina (in valore).*

L'appuntamento di maggio sarà inoltre l'occasione per i professionisti ed operatori presenti di incontrare i responsabili delle aziende del Club Viande Bovine Europe (Club delle aziende esportatrici francesi) direttamente sullo stand, dove una particolare zona sarà riservata al Groupe Bigard (società Bigard, Charal e Socopa Viandes). Bovillage torna a Cibus presentando all'Italia la qualità della sua carne bovina, frutto di un percorso di qualità e del savoir-faire francese, dando prova ancora una volta dell'importanza della filiera bovina, riconosciuta come leader in Europa.

**Fonte: France Customs Office. Elaborazione Sopexa*

www.bovillage.eu

Ufficio stampa Bovillage c/o Sopexa Italia: ufficiostampa@sopexa.com

Responsabile progetto: Eva Perrot – 02 8637442

La **marca Bovillage** è stata creata su iniziativa di **Interbev** (Associazione francese del bestiame e delle carni incaricata della promozione della filiera bovina francese in Francia e nel mondo) e grazie alla collaborazione del **CVBE** (Club della Carne Bovina europea) e del **CNPA** (Centro Nazionale per la Promozione dei Prodotti Agricoli e Alimentari). La marca trova espressione concreta attraverso l'impegno delle aziende e degli stabilimenti di macellazione francese che aderiscono al progetto: **Bigard, Bressuire Viandes, Charal, Elivia, Sicarev e Socopa Viandes**.

