

HCMagazine

ISIGLI - QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE SANITARIA - SALUTE E SANITÀ - NOTIZIE, INFORMAZIONI E CONSIGLI - QUOTIDIANO DI INFORMAZIONE SANITARIA - SALUTE E SANITÀ - NOTIZIE, INFORMAZIONI E C

Martedì, 19 Gennaio 2010

[Home page](#)
 [Alimentazione e Territorio](#)
 [Assistenza e Servizi](#)
 [News Asi e Aso](#)
 [Sanità](#)
 [Notizie Flash](#)
[Politica Sanitaria](#)
[Salute e Benessere](#)
[Convegni Eventi](#)
[Archivio Video](#)
[Links](#)
[Chi siamo](#)
[Contatti](#)

HCMagazine

Dal 24 al 27 Aprile Bologna ospita Pastatrend, il primo salone internazionale della pasta. produzioni artigianali da tutta Italia, degustazioni e spettacoli con Marisa Laurito



Bologna e l'Emilia Romagna ospiteranno la prima edizione di PastaTrend, il grande Salone della Pasta, che avrà luogo dal 24 al 27 aprile nel quartiere fieristico di Bologna Fiere.

Consacrandosi capitale della food valley italiana, Bologna è dunque la location di riferimento per questo evento organizzato da Avenue Media e dedicato a pasta, sughi e abbinamenti alimentari, ma anche a materie prime, produzione e gastronomia.

PastaTrend è infatti il primo e unico evento al mondo che afferma il primato italiano nelle tecnologie e nella produzione della pasta. Primato che non si esprime solo attraverso i numeri: è "Made in Italy" il 26% dell'intera produzione mondiale di pasta (che nel 2008 ha raggiunto i 13 milioni di tonnellate) ed il 75% della produzione nei Paesi dell'Unione europea.

Come dire che tre piatti di pasta su quattro, consumati nel vecchio continente, sono di origine italiana. Il primato della pasta italiana, in realtà, ha radici profonde e si snoda dal campo di grano al pastificio, diventando tradizione nell'uso domestico e nella ristorazione, ed elemento primario per la cultura alimentare. PastaTrend sarà dunque la grande piazza dove il consumatore potrà finalmente incontrare il produttore ed essere direttamente informato. Sarà uno spazio in cui effettuare assaggi, fare acquisti eccellenti, acquisire e conservare esperienze, ma anche un Salone da vivere, una risposta alla crisi che ha investito il sistema produttivo e commerciale, da parte di chi lavora e investe sull'eccellenza.

Per quattro giorni i produttori di pasta, di materie prime e di tecnologie d'avanguardia potranno incontrare i consumatori in un unico grande evento in cui oltre alle tipicità anche lo spettacolo, l'intrattenimento e la cultura giocheranno un ruolo centrale.

Pastifici artigianali e formati di pasta provenienti da tutte le regioni italiane (anche rari esempi di formati in estinzione) saranno gli indiscussi protagonisti di PastaTrend: dal Piemonte alla Sicilia la scelta spazierà tra tajarin e pizzoccheri, bigoli e trofie, garganelli e stringozzi, maccheroni e fettuccine, paccheri e orecchiette, lasagne e tortellini, e non mancheranno le paste prodotte con cereali alternativi come farro, kamut, mais, orzo e riso. Oltre ad acquistare la pasta, i visitatori di PastaTrend potranno degustare in apposite aree attrezzate gli abbinamenti tra piatti di pasta e vini italiani, selezionati dall'Enoteca Italiana di Siena.

Ma nel corso della manifestazione non mancheranno originali appuntamenti come gli happyhour della pasta o gli incontri con Marisa Laurito, direttore artistico del festival, che condurrà momenti di spettacolo insieme ad artisti nazionali pronti a sfidarsi a colpo di matterello. E a PastaTrend si disputerà anche la disfida finale di Miss Tagliatella, lo storico trofeo "Enzo Tassi" che premia ogni anno la miglior tagliatella tradizionale, si terranno corsi di sfoglia tradizionale, dimostrazioni pratiche dal titolo "Le mani in pasta" e il 1° Campionato mondiale di Sfoglia con la partecipazione di chef e campioni italiani ed esteri da tutto il mondo.

A PastaTrend sarà inoltre possibile scoprire i segreti della preparazione di un buon piatto di pasta partecipando alle dimostrazioni di grandi cuochi nazionali ed assistere alla presentazione del nuovo corso per degustare la pasta ideato con il supporto della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma e volto ad introdurre nei ristoranti la "carta della pasta".

Ma PastaTrend è anche l'evento che per primo fornisce a tutti gli addetti ai lavori l'opportunità di un approccio esclusivo. Dall'agricoltura alla trasformazione primaria, dal frumento alla semola ed alla farina, dalla tecnologia e impiantistica per il pastificio alle tecniche e strategie della distribuzione commerciale, dalle attività di supporto e di servizio alle elaborazioni dello chef, dalla confezione al piatto servito. Insomma, dalla spiga di grano alla forchetta. Parlando italiano.

PastaTrend è aperto al pubblico nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 aprile. Per informazioni su modalità di ingresso e orari: www.pastatrend.com