



Da Bologna a Shanghai: Pasta Trend protagonista all'Expo 2010 di Gabriele Orsi



Dall'11 al 14 settembre 2010 a Shanghai (Cina) -

La **grande pasta italiana** alla conquista del grande mercato cinese: in occasione della presenza dell'Emilia-Romagna **all'Expo 2010 di Shanghai, dall'11 al 14 settembre Pasta Trend**, il grande salone internazionale della pasta che ha debuttato con un grandissimo successo **lo scorso aprile alla Fiera di Bologna**, sarà presente alla manifestazione con una serie di eventi e manifestazioni ad altissimo profilo.

Tra le iniziative proposte ci sarà il Workshop Internazionale **“Stili di vita e Salute: la prevenzione delle malattie cardiovascolari tramite la dieta mediterranea”**, che rappresenterà un momento **di conoscenza e confronto strategico** per ottenere un quadro completo di come si possa vivere in salute, **migliorando stili di vita e alimentazione**. Un **appuntamento fondamentale** per demolire preconcetti legati a due culture, diverse e distanti, come quella europea e quella asiatica e promuovere **un confronto conoscitivo e costruttivo** con la cultura cinese **e far comprendere agli asiatici** i benefici della pasta tricolore e della dieta mediterranea.

Eppure, i cinesi, la “loro” pasta ce l'hanno. Si pensi, per esempio, ai noodles, una specie di spaghetti bianchi come il latte, ma anche ai tortelloni **ripieni di verdure** cucinati solitamente cotti al vapore. **Sono piatti tipici della cucina cinese.** Ma allora, perché potrebbero scegliere di mangiare anche prodotti Made in Italy? **«Perché la pasta italiana**, grazie alle nostre materie prime di qualità, **ai nostri metodi di produzione ed essiccazione**, possiede un indice glicemico migliore rispetto alle paste cinesi. Per questo, fa in modo che l'assorbimento dello zucchero da parte dell'intestino sia più lento. **Dunque riduce il rischio di diabete»**, spiega **Enrico Roda**, direttore della Scuola di specializzazione di gastroenterologia dell'Università di Bologna e responsabile dell'Unità operativa di gastroenterologia **del Policlinico Sant'Orsola**.

Gli appuntamenti firmati PastaTrend, che promuovono il valore e la cultura della dieta mediterranea, nel rispetto dei modelli alimentari **di altri paesi come, appunto, la Cina**, vanno in questa direzione. Un'occasione particolare sarà quella del **13 settembre**: durante l'Italian Pasta Festival, **uno dei più importanti chef di Alma** - la Scuola internazionale di cucina di Colorno-, **Bruno Ruffini**, in collaborazione con alcuni cuochi cinesi, preparerà e presenterà un menù a base di pasta per studenti, accademici e ospiti **della mensa dell'Università Tongj di Shanghai**.