



SUCCESSO DEI NOSTRI PRODUTTORI A **PASTATREND** SHANGHAI

La Cina scopre la **pasta** italiana

ROMA. Italia e Cina per quattro giorni sono state unite dal gusto per la **pasta**. L'Expo Universale di Shanghai ha riunito infatti i protagonisti della filiera produttiva del prodotto italiano di qualità insieme a esperti, nutrizionisti e chef. Si è trattato di un assaggio dell'eccellenza del Made in Italy e dell'occasione per incontrare il pubblico cinese, aprendo le porte a un nuovo mercato. Lo sanno bene i tanti produttori italiani presenti, pronti a promuovere la **pasta** come vessillo di qualità. Un mercato, quello cinese, in forte espansione, ma che per il versante cerealicoltura, deve testare la capacità di soddisfare le caratteristiche principali, come proteine, glutine, resistenza, che dovrebbe avere una **pasta** di qualità.

Una sfida interessante che cammina di pari passo con il rispetto della tradizione italiana. «Questo è il segreto nel nostro successo in tutto il mondo - spiega Luca Da Corte Croera, presidente Produttori **pasta** fresca -. L'amore con cui questa antica tradizione viene rispettata nei nostri laboratori, la pazienza profusa nella lavorazione che conferisce al prodotto resa nella cottura, unicità del gusto, leggerezza e quindi digeribilità».

Caratteristiche che fanno della **pasta** italiana una garanzia di genuinità e salubrità. Una tematica importante per un consumatore sempre più esigente, discussa in occasione del Workshop internazionale «Stili di vita e Salute: la prevenzione delle malattie cardiovascolari

tramite la Dieta mediterranea», moderato da Giuseppe Neri, vice presidente Società italiana dei neurologi, neurochirurghi e neuroradiologi ospedalieri.

«Interessante l'esperimento di utilizzare la **pasta** come base di ricette tradizionali cinesi e valutarne gusto e valore nutrizionale», commenta Alessandro Pinto, esperto di Scienze dell'alimentazione e docente alla facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università «La Sapienza» di Roma, in merito alle iniziative di **PastaTrend** a Shanghai. E precisa: «Le tradizioni alimentari e gastronomiche, a tutela della biodiversità sotto il profilo alimentare, nutrizionale e salutistico sono un patrimonio che non può e non dev'essere sacrificato».