



ECO - Made in Italy, dal 2 al 5 aprile a Bologna torna "PastaTrend"

Degustazioni, convegni e lezioni di cucina al Salone dedicato alla pasta

Roma, 24 gen (Il Velino) - Torna dal 2 al 5 aprile 2011 PastaTrend, il grande salone della pasta che si svolgerà per il secondo anno consecutivo all'interno del quartiere fieristico di Bologna Fiere. Evento unico a livello internazionale, PastaTrend si consolida come vetrina rappresentativa per il mondo della pasta, dei sughi e degli abbinamenti alimentari, ma anche di materie prime, produzione e gastronomia che ruotano intorno a questo piatto principe della cucina italiana. Organizzato da Avenue Media, PastaTrend è il primo e unico evento al mondo che afferma il primato italiano nelle tecnologie e nella produzione della pasta e anche quest'anno sarà il luogo ideale di incontro tra consumatore e produttore. Nella quattro giorni bolognese sarà infatti possibile effettuare assaggi ed acquisti, acquisire competenze, ma anche vivere il ricco programma di spettacolo, intrattenimento e cultura che animerà come sempre la manifestazione. Il via ufficiale sarà sabato 2 aprile alle ore 12.30 con la cerimonia di inaugurazione e già durante il primo giorno prenderanno il via corsi e appuntamenti dedicati alla grande pasta italiana: dai master class a cura di chef provenienti da tutto il mondo alle dimostrazioni di preparazione della sfoglia tradizionale a cura di Miss Tagliatella, dagli show coking dell'Unione Italiana Ristoratori agli happy hour con la birra. Non mancheranno le dimostrazioni di cucina con la Nazionale Italiana Cuochi a cura di Degusta, momenti di intrattenimento per bambini e incontri con il pubblico legati a tematiche specifiche come l'Alimentazione e il sonno, a cura dell'Associazione Italiana Medicina del Sonno.

Tra gli eventi collaterali ci saranno anche "La tagliatella dei due mondi", gara/show tra una squadra italiana e una canadese organizzata da Miss Tagliatella che proporrà anche una sfilata di abiti e accessori realizzati utilizzando la sfoglia, il Premio Golosario 2011 a cura di Paolo Massobrio e lo spettacolo della Pako e Oscar Latino Band. Ricco il calendario convegnistico e didattico che prevede sette convegni, tre workshop e poi tavole rotonde, corsi di formazione e aggiornamento, master class e un congresso d'apertura dedicato alla comunicazione nei media della Filiera grano-pasta. Tante le tematiche che saranno toccate: dalla celiachia alla ricerca genetica del frumento duro, dall'etichettatura al mercato della grande distribuzione, dagli aspetti salutistici della dieta mediterranea al binomio sicurezza stradale e alimentazione. Non mancheranno poi pastifici artigianali e formati di pasta provenienti da tutte le regioni italiane (anche formati in estinzione) che 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. Ampia la rappresentanza di buyer stranieri che prenderanno parte alla manifestazione. Ad oggi hanno confermato la loro presenza: Algeria, Cina, Croazia, Marocco, Russia, Slovenia, Spagna, Svizzera, Germania, Tunisia, Turchia, Egitto, Austria, Belgio, Francia, Germania, Repubblica Ceca, Ungheria e Serbia. PastaTrend è aperta al pubblico nelle giornate di sabato 2 e domenica 3 aprile.