

Il Salone della Pasta



PastaTrend 2011: dai ristoranti della pasta al progetto di solidarietà

Torna l'Evento che in tutto il mondo valorizza la pasta di qualità e il suo universo produttivo e tecnologico, di cui il nostro Paese è leader indiscusso.
di **Chiara Solitario**

Politici, industriali della pasta, giornalisti. Ma anche rappresentanti di spicco delle istituzioni, del mondo della medicina, della ricerca e dell'università. Tutti insieme per dare un assaggio di PastaTrend 2011 e presentare alcune ghiotte novità che animeranno il Grande Salone della Pasta, in programma a BolognaFiere dal 2 al 5 aprile. Protagonista assoluta della conferenza stampa la pasta, "Regina" della Dieta Mediterranea. A celebrarla, Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, e la celeberrima Marisa Laurito, direttore artistico di PastaTrend. Tanti gli apprezzatissimi ospiti tra cui Giovanni Rana, che ha reso famosa la pasta fresca italiana in tutto il mondo "mettendoci la faccia" e Andrea Amadio, direttore vendite Italia di Filler De Cecco.

Durante l'incontro con la stampa, il Presidente Paolo De Castro ha sottolineato l'importanza del riconoscimento l'Unesco, che a novembre ha "incoronato" il "cibo mediterraneo" patrimonio immateriale dell'umanità. A tal proposito, De Castro ha evidenziato il contributo dato dal Grande Salone della Pasta alla valorizzazione della Dieta Mediterranea.

"PastaTrend promuove la Dieta Mediterranea"

"Siamo di fronte ad un grande riconoscimento, in quanto per la prima volta è un mix di prodotti che è passato sotto tutela. Ora toccherà proprio alla Commissione che presiedo trovare il modo di regolare la dieta e darle massima divulgazione. Non c'è dubbio: PastaTrend ha offerto un contributo di caratterizzazione e valenza, salutistica e mediatica, alla cultura

alimentare legata alla pasta, base della dieta mediterranea".

Queste le parole del Presidente De Castro, che per primo ha avanzato la candidatura di pasta, pomodoro e olio & C., simboli dell'Italia agroalimentare, a patrimonio immateriale dell'umanità. Da oggi in poi il sistema produttivo cambierà rotta e ci sarà più evidenziazione mondiale, la possibilità almeno per alcuni elementi caratterizzanti la dieta come pasta e olio d'oliva, di effettuare campagne mirate anche in Paesi lontani, fino ad oggi considerati irraggiungibili.

Se la passata edizione ha richiamato a Bologna oltre 22.000, tra visitatori, operatori professionali e buyer da tanti Paesi, la Seconda Edizione si prepara in grande stile a raggiungere cifre ancora maggiori. È già attesa una più ampia presenza da parte delle delegazioni estere. E grazie agli eventi orga-

segue>>

nizzati da PastaTrend in Cina lo scorso settembre, è prevista la visita di molti specialisti e buyer asiatici. Insomma Bologna ospitando per il secondo anno consecutivo PastaTrend, si trasformerà per 4 giorni nell'olimpico dei produttori, commercianti, ristoratori e consumatori di pasta.

I Ristoranti PastaTrend

L'attenzione verso la Seconda Edizione è alta, come testimonia la pioggia di click che ogni giorno tempesta il sito di PastaTrend e si preannuncia anche ricca di novità interessanti. Una di queste è rivolta ai Ristoranti PastaTrend. Riconoscibili perché esporranno la P, simbolo di PastaTrend, questi locali offriranno una "carta della pasta". Nei propri menu, accanto ai nomi dei piatti, segnaleranno il nome del produttore e la regione di appartenenza. L'obiettivo è quello di valorizzare e divulgare la pasta italiana di qualità, promuovendo i formati e le ricette del territorio di provenienza della pasta stessa. È un percorso culturale ed enogastronomico dove poter scegliere il tipo di pasta che si preferisce, in base ai diversi formati, ai condimenti e alla zona di provenienza. Un modo particolare per



Da sinistra: il giornalista e Presidente del Gruppo del gusto della Stampa estera in Italia, Alfredo Tesio, intervista il Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale dell'Unione europea, Paolo De Castro.

esaltare le caratteristiche di questo prodotto ormai icona della dieta mediterranea attraverso i suoi elementi distintivi: qualità, tradizione e territorio. Si viaggia di regione in regione, per scoprire quali sono i modi per cucinare la pasta e quali sono i gusti di chi ogni giorno la sceglie come alimento base della propria dieta. Identificata come la "Regina" della tavola degli italiani, è considerata il gioiello di tanti produttori che riconoscono con grande passione l'unicità del prodotto. Il progetto è nato in collaborazione con Alma e l'Unione Italiana Ristoratori.

Cefa: Progetto Solidarietà 2015

Assieme a Cefa, PastaTrend promuoverà poi il progetto "Solidarietà 2015 - Dal seme al cibo",

per combattere l'inedia in uno dei Paesi più poveri del mondo, il Sudan. Le imprese che aderiranno a quest'iniziativa saranno portate come esempio di best practice a Milano, all'Expo 2015, focalizzata sul tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Così, per la prima volta, grazie a Cefa e PastaTrend, le aziende dell'agroalimentare acquisteranno una visibilità internazionale per la loro responsabilità sociale, come cooperatori di solidarietà a cui non si chiede solo un sostegno economico, ma anche di esportare il proprio know-how per contribuire, in questo modo, alla crescita culturale e sociale dei Paesi del Sud del mondo. "Con PastaTrend - dichiara Luciano Sita, consigliere d'amministrazione del Cefa - vogliamo contribuire a diffondere la pasta a livello internazionale. Questo alimento possiede un alto valore nutrizionale, è poco costoso, facile da trasportare, da conservare e cucinare. Dunque, è indicato proprio per essere esportato in tutte quelle aree del nostro pianeta in cui l'incubo della fame uccide ogni giorno".

Al termine dell'evento, PastaTrend offrirà la possibilità alle aziende espositrici che lo vorranno di donare i prodotti che sono rimasti negli stand alle mense parrocchiali di Bologna.

Chiara Solitario



Da sinistra: Graziano Prantoni, Assessore Attività Produttive e Turismo della Provincia di Bologna, Luciano Sita, Consigliere d'Amministrazione del Cefa, Marisa Lawito, Direttore Artistico di PastaTrend, Alfredo Tesio, Presidente del Gruppo del gusto della Stampa estera in Italia, e Paolo De Castro, Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo rurale dell'Unione europea.

Pasta
&
Pastai

segue>>



2^a EDIZIONE

**PASTATREND 2011.
UNA GRANDE ESCLUSIVA
ITALIANA.**

BolognaFiere, Italy, 2-5 Aprile 2011

Il Grande Salone della Pasta.
The Greatest Event for the Pasta World.

ORGANIZZATA DA
Avenue media*
Milano - Bologna



IN COLLABORAZIONE CON
BolognaFiere



continua>>

Pasta & Pastai

segue>>

PastaTrend è il primo e unico Salone dedicato interamente alla pasta, alla sua filiera e all'alimentazione mediterranea.

È il Salone dell'alta Qualità: qualità dei prodotti esposti, qualità nel modo di produrre, qualità dell'aggiornamento professionale e qualità nell'offrire a chi espone un servizio altamente personalizzato e su misura dei vostri obiettivi.



Con il successo della prima edizione in Italia a Bologna e in Cina con PastaTrend-Shanghai nel settembre 2010, PastaTrend si consolida come un vero e proprio sistema, caratterizzato da un'innovativa formula di servizio alle imprese che segna un nuovo modo di fare Salone.



Con l'edizione 2011, PastaTrend continua ad affermarsi con l'obiettivo di far emergere appieno le eccellenze del Sistema Italia, valorizzando la pasta di qualità per tutti i consumatori e per tutti gli operatori professionali italiani e stranieri e favorendo il consolidamento sui mercati italiani e esteri della distribuzione e della ristorazione di qualità.



- PASTA, SUGHI E INGREDIENTI
- ACCESSORI, CUCINA E RISTORAZIONE
- GASTRONOMIA, CHEF E DEGUSTAZIONI
- MATERIE PRIME E IMPIANTI

WWW.PASTATREND.COM +39 051 6564311

PATROCINI ISTITUZIONALI



PATROCINI



MEDIA PARTNERS



SPONSOR UFFICIALI

