

EVENTI  
ENOGASTRONOMICI

MARA MUSANTE

## I Ristoranti della Pasta

In occasione del 39° Congresso Nazionale dell'Unione Italiana Ristoratori, è stato presentato il progetto di collaborazione con la 2ª edizione di **PastaTrend** (Bologna 2-5 aprile 2011)



I protagonisti del Grande Salone della **Pasta**, che torna alla Fiera di Bologna per una seconda edizione, più grande e ricca, saranno i ristoranti, luoghi indiscussi per la preparazione e la divulgazione di primi piatti di qualità. In particolare la U.I.R. - Unione Italiana Ristoratori - parteciperà a **PastaTrend** con i suoi associati, a titolo di ambasciatori della cucina della **pasta** italiana. I "Ristoranti che amano la **pasta**" avranno il simbolo **PastaTrend** sul sito dedicato all'evento, nonché sulle guide della ristorazione di qualità ed indicheranno nome e regione del produttore accanto ai piatti inseriti nella "carta della **pasta**". La "pastasciutta" è alimento sano, economico e piace a tutti, anche all'estero, in par-

ticolare negli USA e in Brasile, paese al terzo posto tra i maggiori consumatori e che ha ospitato il 25 ottobre scorso, a Rio de Janeiro, la 13ª edizione della Giornata Mondiale della **Pasta**. Lì, i nutrizionisti hanno rivalutato la **pasta**, in quanto carboidrato di qualità e con un ruolo decisivo in un'alimentazione bilanciata. In Italia ne consumiamo 1,5 milioni di tonnellate l'anno e ne deteniamo il primato pro-capite, come anche per la produzione e l'esportazione. I migliori cuochi, inevitabilmente, sono gli italiani, che con la loro creatività valorizzano al massimo ogni tipo di **pasta** (e non solo...) infatti un nuovo team di chef associati U.I.R. "Chef for Events" dal 2011 si farà promotore in tutto il mondo della "cucina di prodotto", attraverso nuovi eventi, manifestazioni e show cooking in partnership con CONAD ed il suo brand "Sapori & Dintorni", con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e con il coinvolgimento di numerose Istituzioni e valenti produttori nazionali.

