

L'INIZIATIVA

## Pastatrend certifica la qualità

Il salone della **pasta** **Pastatrend**, in programma dal 2 al 5 aprile a Bologna, strizza l'occhio ai ristoranti e certificherà la **pasta** di qualità. I locali che esporranno il simbolo "P" di



**Pastatrend** indicheranno infatti nei menu, accanto a ogni primo piatto di **pasta**, il nome di chi la produce e l'indicazione geografica. Una "carta della **pasta**" che consente al cliente di sapere veramente cosa mangia e, in definitiva, di "capi-  
pire" il gusto. Con questa iniziativa gli ideatori di **Pa-  
statrend** intendono andare

avanti in quell'obiettivo che ha animato un anno fa l'avvio del salone: valorizzare e divulgare la **pasta** di qualità e il suo universo produttivo. Quest'anno sarà presente anche per la prima volta al salone l'Unione italiana ristoratori che con i suoi chef offrirà spettacoli in cucina. L'alta cucina terrà banco anche con Alma (Scuola internazionale di cucina italiana) che insegnerà le regole d'oro per cucinare la **pasta**. Ma al salone ci sarà anche spazio per la solidarietà, con Cefa (Comitato europeo per la formazione e l'agricoltura) che a fine edizione raccoglierà i prodotti rimasti negli stand per donarli alle mense parrocchiali di Bologna.

