

NOTA STAMPA

**OLTRE 50 SHOW COOKING NEI QUATTRO GIORNI DI PASTA TREND
CON IGLES CORELLI E HEINZ BECK CHEF DA TUTTA ITALIA CUCINANO I FORMATI
NAZIONALI
E TRA I CONDIMENTI OLTRE AL POMODORO NON MANCANO SUGHI A BASE DI FRUTTA**

Pasta Trend non è solo la vetrina dei più classici e dei più originali formati di pasta della tradizione italiana (tajarin e pizzoccheri, bigoli e trofie, garganelli e stringozzi, maccheroni e fettuccine, paccheri e orecchiette, lasagne e tortellini) realizzati anche con cereali alternativi come farro, kamut, mais, orzo e riso.

Il grande salone della pasta che animerà BolognaFiere dal 2 al 5 aprile è anche il luogo in cui si alterneranno sul grande palco del gusto chef provenienti da tutto lo Stivale.

Sono **15** gli **show cooking** previsti dall'**Unione Italiana Ristoratori** durante la quattro giorni della manifestazione. Nella piazza di Pasta Trend (pad. 33) si alterneranno grandi nomi della cucina nazionale: Beppe Sardi del Grappolo di Alessandria; Leopoldo Gerbore del ristorante Aux Routiers di Aosta; Manuela Mengani dell'Osteria del Violino di Pisa; Simone Maggi del Green Restaurant di Piacenza; Omar Orsi del ristorante Da Angela di Bazzano (Bologna); Giancarlo Zanotti del ristorante L'Ortica di Bedizzole (Brescia); Massimo Spallino del Mini Ristorante di Asiago (Vicenza); Riccardo Cunico del ristorante Da Riccardo di Asiago (Vicenza). E se lunedì scenderanno in campo anche gli stellati **Igles Corelli** del ristorante Atman di Pescia (Pistoia) e **Heinz Beck** del Roof Garden Restaurant - La Pergola di Roma, martedì non mancheranno le interpretazioni di Diego Baro del ristorante L'Arciere di Scarmagno (Torino), Amelio Fantoni del ristorante Buonomore di Viareggio (Lucca) e Massimo Martina del ristorante Il Fiorile di Borghetto Borbera (Alessandria).

Anche **Alma**, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana di Colorno interverrà all'interno della manifestazione con l'organizzazione di **9 master class** e corsi di cucina rivolti al pubblico che avranno come protagonisti alcuni grandi cuochi italiani e stranieri. All'interno del workshop "L'intelligenza delle mani", verranno mostrate alcune ricette preparate con paste "in via d'estinzione", tradizioni antiche come quella dei *cialzons friulani*, ad opera dello Chef Alessandro Gavagna, del ristorante Il cacciatore della Subida di Cormons (Gorizia), oppure quella delle *candele calabresi* di Gaetano Alia, della Locanda di Alia, di Castrovillari (Cosenza) o quella spettacolare dei *filindeus sardi*, grazie all'intervento di Stefano Deidda, diplomato Alma e ad oggi chef del ristorante Dal Corsaro di Cagliari. A cura di Alma anche "Pasta: una parola internazionale", un ciclo di lezioni dimostrative dedicate all'interpretazione della pasta da parte di Chef da tutto il mondo, grazie alla partecipazione di Kotaro Noda, Paco Ndiaye e Paulo Turziani, rispettivamente rappresentanti del Giappone, dell'Africa e del Brasile. Tutti i laboratori prevedono per il pubblico la possibilità di assistere a una lezione dimostrativa, di degustare le ricette degli chef con un calice di vino, e di ricevere un kit omaggio legato alla pasta.

Ma la grande pasta italiana sarà anche protagonista degli incontri del gruppo Editoriale Degusta che nella "Piazza dei Cuochi" prevede **7 appuntamenti tematici al giorno**: "Pasta e dintorni per un gusto riconoscibile"; "Il mondo delle paste alla ricerca del giusto condimento"; "Festival di qualità, la cucina dei cuochi in poco tempo"; "Single e amanti della buona tavola scoprono intriganti ricette". Tra i vari incontri in programma a Pasta Trend ecco quello con Gli Apostoli della Taglitella (domenica ore 11.30), il Festival dei cuochi dell'Emilia Romagna (lunedì ore 11.00) e le esibizioni del team Nazionale Italiana Cuochi.

Non mancheranno poi gli appuntamenti a cura di Miss Tagliatella che sabato 2 aprile sarà protagonista de “La tagliatella dei due mondi” con un confronto tra Italia e Canada sulla realizzazione della sfoglia, mentre domenica pomeriggio animerà una vera e propria sfilata di moda con accessori realizzati a partire dalla sfoglia tradizionale tirata al mattarello.

E se domenica alle ore 13.30 alcuni primi piatti saranno preparati con condimenti e ripieni a base di frutta (pad. 33- stand E74), sarà lunedì che con Marisa Laurito, direttore artistico della manifestazione, alle ore 13.15 “Il Mondo degli chef rende omaggio all’Expo 2015” attraverso la preparazione in diretta e la degustazione di piatti di pasta rivisitati da chef di paesi stranieri.

Per maggiori informazioni www.pastatrend.com