

A PASTATREND PREPARATI 40.000 PIATTI DI PASTA

Mentre fumano ancora gli ultimi piatti di pasta, preparati negli stand dei **200 espositori** presenti a Pasta Trend, il Grande Salone della Pasta, iniziato sabato 2 aprile e in chiusura questa sera, è tempo di bilanci. Nelle aree attrezzate e nelle piazze sono stati preparati, da una schiera di cuochi e chef provenienti da tutta Italia, oltre **40.000 piatti di pasta**.

Nel suo complesso il Grande Salone della Pasta è **cresciuto del 50%** aumentando espositori, visitatori, superficie utilizzata ed eventi. Un format che ha suscitato l'interesse e ricevuto inviti concreti per essere esportato in altri paesi del mondo, dalla Turchia agli Stati Uniti, al Canada, desiderosi di entrare in contatto con il know how della filiera italiana della pasta.

Un format che ha visto affiancare ad artisti di fama come Renzo Arbore, Vincenzo Salemme, Marisa Laurito, Valeria Marini e Gegè Telesforo, alcuni tra i principali chef stellati italiani come Heinz Beck o Iglés Corelli. Ma anche la parte convegnistica della manifestazione ha coinvolto esperti del settore, con oltre 30 incontri di alto valore scientifico e medico, dedicati alla tutela e alla prevenzione della salute, ma anche alla ricerca della qualità in ogni fase della filiera, dalle sementi alla pasta.

Nella quattro giorni bolognese sono state costantemente esaltate le singole tradizioni della cucina regionale ma in un'ottica di unica nazione, proprio nell'anno dei festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia: un modo per sottolineare la poliedricità enogastronomica dello Stivale.

PastaTrend si è proposto come punto di riferimento, confronto e aggiornamento nel quale ogni operatore del settore, dagli chef alle aziende, ha potuto confrontarsi con una fucina di idee e di spunti, anche per la presenza delle **centinaia di buyer stranieri** che hanno portato contatti internazionali per le aziende presenti. Il Made in Italy ha riscosso, dunque, un incondizionato apprezzamento e PastaTrend si è confermata come il punto di riferimento della filiera della pasta italiana, in Italia e all'estero.

Nel corso dell'ultima giornata di PastaTrend, Claudio Vercellone, presidente del comitato organizzatore di PastaTrend, ha voluto consegnare a Bruno Filetti presidente della Camera di Commercio di Bologna e di Ager Borsa Merci, la targa con la P di PastaTrend che viene offerta ai fondatori della manifestazione, ovvero a tutte le aziende che hanno preso parte alla prima edizione di PastaTrend. «Abbiamo voluto simbolicamente ringraziare – spiega lo stesso Claudio Vercellone nella motivazione – la Camera di Commercio e le oltre 20 aziende rappresentate nello spazio “Bologna” che hanno avuto fiducia e hanno creduto sin dall'inizio in PastaTrend, investendo le loro energie nella manifestazione».