

PASTATREND 2011

Presentata a Bologna la II edizione del Grande Salone della Pasta

È stata presentata questa mattina presso la Sala Topazio della Camera di Commercio di Bologna, la seconda edizione di PastaTrend, il Grande Salone della Pasta, in programma a BolognaFiere dal 2 al 5 aprile.

Tiberio Rabboni, assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, ha messo in evidenza come: «Il settore cerealicolo regionale è di primaria importanza per la stessa economia italiana ed il fatto che PastaTrend sia in ambito bolognese ed emiliano-romagnolo non fa che confermare questa vocazione. Siamo la prima regione per la produzione del grano tenero e la quarta per quello duro ma la prima per rese. Inoltre, abbiamo organizzazioni di produttori all'avanguardia. Tra l'altro stanno per iniziare le celebrazioni per i cento anni di Pellegrino Artusi, in una terra nella quale è tuttora vivo il mito delle "arzdore" che nei secoli hanno rappresentato il legame tra i prodotti della terra e la tavola».

Il padrone di casa, **Bruno Filetti**, presidente della Camera di Commercio e di Ager Borsa Merci, si è soffermato sulla partecipazione dell'ente camerale e delle imprese del territorio: «Rispetto alla scorsa edizione le aziende sono praticamente raddoppiate, coinvolgendo anche imprese dell'imballaggio e delle attrezzature alimentari, oltre alle tradizionali sfogline e artigiani panificatori. Con PastaTrend si è iniziato a tracciare un percorso che ora le istituzioni pubbliche hanno il dovere di riprendere e far crescere nel tempo e nelle dimensioni, a tutto vantaggio dell'imprenditoria italiana del settore».

I saluti dell'organizzazione sono stati portati da **Alfredo Tesio**, coordinatore dei Giornalisti del gusto della stampa estera in Italia: «La pasta è stata messa al centro della dieta mediterranea quale patrimonio immateriale dell'Unesco e offre un apporto dell'1,7% al Pil. Inoltre viene percepita dal 97% degli italiani come elemento di coesione unitaria del Paese, come ha rilevato un recente sondaggio dello specialista Renato Mannheimer».

All'intervento di Tesio è seguita una telefonata in diretta con il direttore artistico della manifestazione, **Marisa Laurito**, impossibilitata a partecipare per un lieve incidente che, comunque, non le impedirà di esserci nella giornata inaugurale: «Gli amici che ho voluto con me rappresentano il meglio dell'Italia, in parallelo alla pasta: così intervisterò **Vincenzo Salemme** ai fornelli mentre prepara il suo piatto di pasta preferito e **Gegè Telesforo** intervista uno dei rappresentanti del *Made in Italy* nel mondo, ovvero **Renzo Arbore**. **Valeria Marini** sarà al taglio del nastro, seguito da una sfilata di modelle vestite di pasta».

Non ha fatto giri di parole nel suo intervento il professor **Enrico Roda**, chairman del board scientifico di PastaTrend: «Vi è un numero enorme di persone colpite da malattie cardiovascolari e tumorali, ma vi è solo il 12% che ha adottato la dieta mediterranea. Una percentuale sinceramente troppo bassa.

Se solo un 10% in più utilizzasse la dieta mediterranea con continuità, vi sarebbero miglioramenti notevoli sui costi sociali e nella spesa sanitaria dell'intero pianeta».

La presenza delle aziende artigiane nella filiera del comparto alimentare è stato l'argomento di **Gianluca Muratori**, di Confartigianato: «PastaTrend dovrà diventare un evento irrinunciabile per far diventare Bologna la capitale mondiale del cibo e della tavola di qualità». Concetti ripresi da **Celso De Scrilli**, vicepresidente di Ascom Bologna, che ha ricordato l'impegno della sua organizzazione nella promozione delle tradizioni gastronomiche bolognesi.

Eliana Mennillo, di Alma, la scuola internazionale di Cucina di Colorno, ha portato i saluti del rettore, **Gualtiero Marchesi**, e presentato gli eventi organizzati dalla scuola per PastaTrend: «Coinvolgeremo adulti e bambini, gourmet e cuochi italiani e stranieri in spettacoli, esibizioni, show cooking, lezioni che saranno veri momenti di divertimento ma anche di cultura gastronomica di altissimo livello».

Il critico gastronomico **Paolo Massobrio** ha presentato l'intervista-verità con Giovanni Rana, presidente dell'Associazione Produttori Pasta Fresca: «Faremo il giro d'Italia delle focacce, presenteremo il concetto di birra agricola con Baladin e ImperAle. Inoltre ci sarà la consegna del Premio Golosario ad aziende presenti e ai sette ristoranti ritenuti migliori a Bologna. Poi un premio speciale a Costa Crociere, quale messaggero del *Made in Italy* di qualità nel mondo, al pari di PastaTrend».

Marcello Saviano, titolare dell'industria conserviera Graziella, porterà in fiera tante novità di rilievo: «Voglio parlare a nome delle piccole e medie aziende di qualità: le istituzioni devono fare il possibile per difendere questo nostro patrimonio di conoscenze, esperienze ed eccellenze alimentari di cui l'Italia è piena».

Infine, **Claudio Vercellone**, ideatore ed organizzatore di PastaTrend, ha spiegato: «Il Grande Salone della Pasta si presenta al pubblico, alle aziende del settore e ai tanti buyers stranieri come una manifestazione dedicata all'intera filiera del comparto alimentare. Ciò che sta a monte della pasta: i cereali, le farine o gli impianti. E ciò che sta a valle: i condimenti e, soprattutto, la cultura della pasta, la sua preparazione. Per un Salone della Pasta nel quale i visitatori diventano partecipanti e protagonisti».