



CON IL PATROCINIO DI / by appointment of



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Regione Emilia Romagna

REGIONE LIGURIA

Regione Lombardia

REGIONE AUTONOMA  
TRENTINO-ALTO ADIGE



PATROCINIO  
REGIONE DEL VENETO

Regione Siciliana  
Assessorato Agricoltura e Foreste

Regione Umbria



IL PRIMO GRANDE  
EVENTO DEDICATO  
ALLA PASTA  
E AL SUO MONDO:  
I PRODOTTI,  
LE MATERIE PRIME,  
LE TECNOLOGIE,  
I SUGHI,  
LA GASTRONOMIA.



The first  
major exhibition  
dedicated to  
the world of pasta:  
products, raw  
materials,  
technology, sauces,  
and gastronomy.



PASTATREND

Il più Grande Evento per il Mondo della Pasta.  
*The Greatest Event for the Pasta World.*

WWW.PASTATREND.COM

Bologna, Italy, 24-27 Aprile 2010

ORGANIZZATA DA  
organized by



IN COLLABORAZIONE CON  
in collaboration with





PRODOTTI,  
MATERIE  
PRIME,  
TECNOLOGIE,  
SUGHI,

IL PUNTO DI  
RIFERIMENTO  
PER IL SETTORE  
DELLA PASTA  
E DELLA  
ALIMENTAZIONE  
MEDITERRANEA.

L'Italia è la culla del know how dell'arte pastaria. Non poteva quindi che nascere in Italia **PastaTrend**, il **Grande Salone della Pasta**. Una iniziativa straordinaria che, per la prima volta, riunisce in un unico evento **i produttori, i trasformatori e i distributori**, insieme alle loro competenze. **Un modo nuovo di fare Salone**, che per la prima volta fa incontrare tra loro

## L'arte della pasta nasce in Italia. In Italia nasce PastaTrend.

- dall'Italia e dall'estero - **grandi chef** si presentano al **tutti gli anelli della filiera produttiva**. **Pastai** dell'industria e **artigiani** dei laboratori, **agricoltori, mugnai e semolieri, ingegneri** delle tecnologie e **consumatore** come i veri artefici della pasta e del suo successo: **il piatto cardine di tutto il sistema alimentare moderno, italiano e sempre più internazionale.**

*Italy is home to pasta-making know-how. **PastaTrend, the Great Pasta Exhibition**, could not have been created elsewhere.*

*An extraordinary and unique event where skilled*

**producers, transformers and distributors** will meet for the first time.

*A completely new Exhibition where **all supply chain stakeholders** from Italy and abroad meet each other,*

## *The fine art of pasta was born in Italy. That's why PastaTrend is born in Italy.*

*like never before.*

*Industrial **pasta makers** and laboratory **artisans, farmers, millers and semolina producers, technological engineers and top chefs***

*– the real architects behind **pasta, the staple food of the whole Italian and international modern cuisine system** – will meet consumers.*

PRODUCTS,  
RAW MATERIALS,  
TECHNOLOGY,  
SAUCES AND  
GASTRONOMY.

A CORNERSTONE  
OF THE  
PASTA SECTOR  
AND THE  
MEDITERRANEAN  
DIET.



## PASTA, SUGHI E INGREDIENTI

1.

Dalla pasta al mondo  
dei condimenti,  
dei ripieni,  
delle salse,  
degli abbinamenti.

- Pasta fresca e pasta secca
- I grandi produttori
- Gli artigiani
- Le Regioni italiane
- I Paesi stranieri
- Sughì e condimenti
- I ripieni della pasta
- Verdure, carni, pesce e latticini

- *Fresh and dried pasta*
  - *Main producers*
- *Artisan pasta-makers*
  - *The Italian regions*
  - *Foreign countries*
- *Sauces and dressings*
  - *Pasta fillings*
- *Vegetables, meat, fish and dairy products*

*From pasta to  
the world of dressings,  
fillings, sauces  
and food combinations.*

## PASTA, SAUCES AND INGREDIENTS

1.

## MATERIE PRIME E IMPIANTI

2.

Cereali, semole,  
farine e tecnologie:  
tutto quello che  
c'è prima di  
una buona pasta.

- Sementi e cereali
- Le semole e le farine
- Impianti e automazione per l'industria, l'artigiano e il laboratorio
- La ricerca
- La conservazione e il trasporto
- I servizi per i produttori

- *Seeds and cereals*
- *Semolinas and flours*
- *Systems and automation for industry, artisans and lab*
  - *Research*
  - *Food storage and transport*
- *Services for producers*

*Cereals, semolinas,  
flours and technology:  
what lies behind  
a tasty pasta dish.*

## RAW MATERIALS AND EQUIPMENT

2.

4 aree, un evento unico.

*4 areas, a unique event.*

## GASTRONOMIA, CHEF E DEGUSTAZIONI

3.

Tradizioni regionali,  
nuove proposte,  
le migliori scuole di  
cucina italiane: il punto  
di riferimento per la  
ristorazione mondiale.

- Workshop: i grandi chef al lavoro
- Tradizioni regionali
- Nuove tendenze della ristorazione
- Gare culinarie, esibizioni e contest gastronomici
- Scuole alberghiere

- *Workshop: top chefs at work*
  - *Regional traditions*
- *The new trends in catering*
  - *Culinary competitions, shows and culinary contests*
- *Hotel management schools*

*Regional traditions,  
innovative proposals,  
the best Italian  
cookery schools:  
a cornerstone at the heart  
of world-wide catering.*

## GASTRONOMY, CHEFS AND TASTING

3.

## ACCESSORI, CUCINA E RISTORAZIONE

4.

Tutti gli strumenti  
e le informazioni  
per preparare,  
presentare e  
conservare  
i piatti migliori.

- Abbigliamento professionale, arredi, vetrine dei negozi per la pasta
- I casalinghi e gli elettrodomestici per fare la pasta in casa
- Accessori e utensili per la ristorazione
- Libri, riviste, web, manuali tecnici e ricettari

- *Furniture, display windows, professional clothing for pasta shops*
- *Household articles and electric appliances for home-made pasta*
- *Tools and accessories for catering*
- *Books, magazines, web, technical manuals and recipe books*

*Everything you need  
to prepare, present  
and preserve  
the very best  
pasta delights.*

## ACCESSORIES, KITCHEN AND CATERING

4.



**AGGIORNAMENTO  
PROFESSIONALE  
E CONSIGLI  
TECNICI.**

PastaTrend affianca alle rassegne espositive un programma di attività informative di grandissima levatura, coordinate da un Comitato Tecnico e Scientifico composto dai migliori

specialisti del settore. I corsi sono strutturati in moduli brevi ed efficaci, per una fruizione agile e efficiente e per dare strumenti concreti, subito utilizzabili.

*A programme of high-profile information activities, coordinated by a Technical and Scientific Committee comprising top specialists in the sector, will enrich the*

*exhibition areas. Training courses will provide short and efficient modules, efficient results as well as tangible and ready-to-use tools and solutions.*

**PROFESSIONAL  
TRAINING AND  
TECHNICAL  
ADVICE.**

## PastaTrend: le risposte ai professionisti, dai grandi professionisti.

## *PastaTrend: high-level experts at the disposal of professionals.*

**IL PROGRAMMA: I GRANDI ESPERTI PER I TEMI PIÙ ATTUALI.**

- Sport e Benessere
- Filiera produttiva
- Medicina e Salute
- Genetica, Ricerca e Agricoltura
- Diritto Alimentare
- Scuola, Cucina e Ristorazione

**THE AGENDA: MAJOR EXPERTS ON THE LATEST TRENDS.**

- Sport and Well-being
- The supply chain
- Medicine and Health
- Genetics, Research and Agriculture
- Food Law
- School, Kitchen and Catering





DEGUSTAZIONI,  
SHOW, GARE  
CULINARIE.

Sabato e domenica il Salone accoglie il grande pubblico. E si offre ai 58 milioni di esperti gastronomici del nostro Paese.

Un'imperdibile

occasione per osservare da vicino gli artigiani al lavoro, scoprire i segreti degli chef, passare due giorni di full-immersion alimentare, all'insegna del cibo sano.

On Saturday and on Sunday PastaTrend will be open to the general public, to 58 million food experts in Italy. An occasion not to

be missed to observe skilled artisans at work, to get chefs' tips for a two-day food experience, in the name of a healthy diet.

TASTING,  
SHOWS,  
CULINARY  
CONTESTS.

## A PastaTrend la pasta dà spettacolo.

## *PastaTrend – pasta comes into the limelight.*

SABATO 24 E  
DOMENICA 25  
DALLE 10:30  
ALLE 22:30.

IL PROGRAMMA: LA PASTA DA SCOPRIRE.

- Specialità delle regioni italiane
- Nuove tendenze della ristorazione
- Degustazioni a tema
- Dimostrazioni e workshop con i grandi chef
- Gare culinarie
- Orchestre di fama internazionale
- Intrattenimento diurno e serale

THE AGENDA: DISCOVERING PASTA.

- Italian regional specialities
- New trends in catering
- Thematic tastings
- Demonstrations and workshops with top chefs
- Culinary contest
- International renowned orchestras
- Entertainment into the early hours

ON SATURDAY 24  
AND SUNDAY 25  
FROM 10.30 a.m.  
UNTIL 10.30 p.m.



Un'intensa attività di ufficio stampa, promozione e comunicazione mirate, incontri con operatori di tutto il Mondo: i Paesi asiatici, i Paesi dell'area ex sovietica, il centro Europa, i Paesi balcanici, Nord e Sud America, e le più interessanti realtà economiche africane. Per una partecipazione di assoluta efficacia.

*Intensive and efficient press office work, ad hoc promotion and communication, meetings with operators from all over the world: Asia, ex Soviet Republics, Central Europe, the Balkans, North and South America and the most interesting African markets. Participating in this event will therefore be a guaranteed success.*

## Comunicazione e promozione: la ricetta di PastaTrend per il vostro successo.

- giornate di presentazione ai buyer
- direct mail e direct marketing a decine di migliaia di operatori di tutta la filiera
- fiere ed eventi in Italia e nel mondo
- opinion leader di tutto il mondo
- stampa tecnica specializzata
- stampa per il consumatore, giornali femminili, di salute e benessere
- pubblicità sulle riviste specializzate
- **Pasta e Pastai**: la rivista italiana per i produttori di pasta
- **Professional Pasta**: la rivista internazionale in inglese per il mondo della pasta
- un sito dedicato multilingue
- conferenze stampa per l'Italia e l'estero

LA  
PROMOZIONE  
DI  
PASTATREND

PER L'ITALIA E  
PER L'ESTERO

## *Communication and promotion: Pasta Trend recipe for success.*

- *promotion days for buyers*
- *direct mailing and direct marketing to tens of thousands of supply chain operators*
- *promotion of fairs and events in Italy and abroad*
  - *opinion leaders from around the world*
  - *specialised technical press*
- *consumer magazines, women's magazines, health and well-being magazines*
  - *advertising in specialised magazines*
  - *Pasta e Pastai: the Italian magazine for pasta-makers*
- *Professional Pasta: the International magazine on the world of pasta in English*
  - *A multilingual dedicated website*
- *Press conferences for Italy and abroad*



PASTATREND  
PROMOTION

FOR ITALY  
AND ABROAD

Tutto il tempo e lo spazio per incontrare e siglare accordi con buyer e imprenditori di tutta la filiera, dall'Italia e dall'estero: dal prodotto pasta agli impianti, dalle materie prime agli accessori.

In più, la possibilità di visitare i numerosi Centri di Eccellenza del sistema alimentare italiano, dislocati nelle vicinanze di Bologna e in tutta Italia.



## Esporre a Pasta Trend: quattro giorni per conoscere, vendere, competere.

### PRODUTTORI DI:

- pasta secca, fresca e ripiena
- sughi e condimenti
- materie prime per sughi, condimenti e ripieni
- ingredienti
- prodotti alimentari in abbinamento alla pasta
- aziende sementiere
- cereali
- impianti e tecnologie
- tecnologie per i laboratori
- accessori, tecnologie e prodotti per la cucina professionale
- ristorazione e franchising
- arredi per la produzione e la vendita dei prodotti alimentari

CHI ESPONE A  
PASTATREND

DALL'ITALIA E  
DALL'ESTERO

All the time and space you need to meet and sign agreements with buyers and entrepreneurs operating in the sector in Italy and abroad: from pasta to equipment, from raw materials to accessories.

Moreover, it will be possible to visit numerous centres of excellence of the Italian food system, located near Bologna and all over Italy.

## *Exhibitors: four days to learn, to sell and to compete.*

### PRODUCERS OF:

- dried, fresh and filled pasta
  - sauces and dressings
- raw materials for sauces, dressings and fillings
  - ingredients
- pasta-combining foods
  - seed industries
    - cereals
- equipment and technology
  - lab technology
- accessories, technology and professional kitchen products
  - catering and franchising
- furniture for the production and sale of pasta and food products



PASTATREND  
EXHIBITORS

FROM ITALY  
AND ABROAD

# Visitare Pasta Trend: vedere, sapere, gustare.

BUYER, IMPORTATORI, ESPORTATORI,  
DISTRIBUTORI, PRODUTTORI DI:

- pasta secca o fresca
- sughi, condimenti e abbinamenti di tutta l'alimentazione mediterranea
- impianti completi
- semole e farine
- materie prime per sughi e condimenti
- ristoratori professionali
- catene di distribuzione
- consumatori da tutta Italia e dall'estero
- giornalisti e opinion leader

SABATO E DOMENICA APERTI AL PUBBLICO

CHI VISITA  
PASTATREND  
DALL'ITALIA E  
DALL'ESTERO

# Visiting Pasta Trend: to see, to learn, to taste.

BUYERS, IMPORTERS, EXPORTERS,  
DISTRIBUTORS, PRODUCERS OF:

- dried or fresh pasta
- sauces, dressings and food combinations in the Mediterranean diet
- complete systems
- semolinas and flours
- raw materials for sauces and dressings
- professional caterers
- distribution chains
- consumers from the whole of Italy and abroad
- journalists and opinion leaders

OPEN TO THE GENERAL PUBLIC ON SATURDAY AND SUNDAY

PASTATREND  
VISITORS  
FROM ITALY  
AND ABROAD

BOLOGNAFIERE:  
UNA SEDE  
DI PRESTIGIO  
INTERNAZIONALE.

Bologna costituisce un polo fieristico internazionale, centro nevralgico dell'eccellenza alimentare italiana. Grazie alla sua posizione strategica, alla facilità e alla efficienza dei collegamenti è facilmente raggiungibile da qualsiasi punto d'Italia e d'Europa.

BOLOGNAFIERE:  
A PLACE OF  
INTERNATIONAL  
PRESTIGE.

Bologna, the heart of the Italian culinary excellence, hosts an International trade fair center. Bologna is easily reachable from any point in Italy or Europe thanks to its strategic position and to simple and efficient connections.

ISCRIZIONE AZIENDE:  
Azienda titolare € 250,00  
Ditte rappresentate € 150,00

TARIFE AREA ESPOSITIVA:  
entro il 31/07/09 € 130,00/mq.  
dopo il 31/07/09 € 150,00/mq.

MAGGIORAZIONE  
FISSA LATI LIBERI:  
2 lati liberi € 500,00  
3 lati liberi € 750,00  
4 lati liberi € 1.000,00

COMPANY REGISTRATION:  
Stand holder € 250.00  
Represented companies € 150.00

EXHIBITION AREA FEES:  
by 31/07/09 € 130.00 / sq.m.  
after 31/07/2009 € 150,00 / sq.m.

SUPPLEMENTARY FEE  
FOR OPEN SIDES:  
2 open sides € 500.00  
3 open sides € 750.00  
4 open sides € 1,000.00

TARIFE DI  
ADESIONE

SERVIZI  
FACOLTATIVI

REGISTRATION  
FEES

SERVICES  
ON REQUEST

**MEDIA PARTNERS**



**PARTNERSHIPS**



**PASTATREND**

**Il Grande Salone della Pasta.**  
*The Great Pasta Exhibition.*

[WWW.PASTATREND.COM](http://WWW.PASTATREND.COM)

**ESPOSITORI**  
*Exhibitors*

tel. +39 051 6564311  
fax +39 051 6564350  
[expo@pastatrend.com](mailto:expo@pastatrend.com)

**UFFICIO STAMPA**  
*Press Office*

tel. +39 051 6564339  
fax +39 051 6564332  
[press@pastatrend.com](mailto:press@pastatrend.com)

**CONVEGNI E CORSI**  
*Conventions and Courses*

tel. +39 051 6564300  
fax +39 051 6564334  
[conference@pastatrend.com](mailto:conference@pastatrend.com)

**VISITATORI**  
*Visitors*

tel. +39 051 6564311  
tel. +39 02 43986577  
tel. +39 02 48027155  
[info@pastatrend.com](mailto:info@pastatrend.com)

Segreteria amministrativa / *Administrative secretariat:*

**AVENUE MEDIA SRL**  
VIA RIVA RENO 61 - 40122 BOLOGNA, ITALY

ORGANIZZATA DA  
organized by



**Avenue media®**



ASSOEXPO

IN COLLABORAZIONE CON  
in collaboration with



**BolognaFiere**