

**A BOLOGNA DAL 24 AL 27 APRILE
PARTE DA PASTATREND IL RITO DELL'HAPPY HOUR CON LA PASTA
QUATTRO GIORNI PER IMPARARE I SEGRETI DEL NUOVO RITO DELL'APERITIVO**

La Pasta è la nuova protagonista del rito dell'aperitivo. Dal **24 al 27 aprile PastaTrend**, il grande Salone della Pasta che avrà luogo nel quartiere fieristico di **Bologna Fiere**, lancerà la moda dell'happy hour Made in Italy a base di pasta.

Secondo i nutrizionisti del Comitato scientifico di PastaTrend (tra cui Marco Tesini, dietologo e specialista in Scienza dell'Alimentazione) l'happy hour apporterà, in questo modo, il giusto contributo di carboidrati nel nostro organismo.

"L'Happy Hour serale con l'assaggio di pasta in abbinamento a un bicchiere di vino fa bene alla salute, concilia e favorisce il sonno e fornisce buon umore. La pasta infatti con i suoi componenti amidacei e le proteine stimola la produzione di serotonina, che è l'ormone del buonumore" dichiara Enrico Roda, Direttore del Dipartimento di Medicina Interna e Gastroenterologia dell'Università di Bologna e Coordinatore della Commissione Medicina e Salute del Comitato Scientifico di PastaTrend.

Consumare il rito dell'aperitivo gustando pasta italiana è un modo per adeguarsi sempre di più ai nuovi stili di vita - le persone stanno sempre meno a tavola e prediligono il mordi e fuggi o i cibi precotti - pur cercando di mantenere inalterato il valore delle tradizioni. Già perché l'happy hour della pasta può spaziare nei mille e più formati che questo prodotto Made in Italy è in grado di offrire. Si può passare dai miti senza tempo come spaghetti, lasagne o maccheroni, ai classici della tradizione regionale (orecchiette, cappelletti, tagliatelle, stringozzi, trofie) o a formati in via di estinzione che proprio a PastaTrend troveranno una nuova vetrina di promozione (sorcetti, schiaffettoni, gasse, cadunsei, boccolotti, tonnarelli).

Alimento completo, la pasta insieme a carne e verdure rappresenta uno dei piatti simbolo della dieta mediterranea, ed uno degli alimenti più consumati fuori casa. Secondo **dati Nielsen** oltre il 70% degli italiani con più di 14 anni frequenta abitualmente la ristorazione fuori casa: la pizzeria rimane il locale preferito (54%), seguito dai ristoranti tradizionali (33%) dove la parte del leone la fa sempre la pasta, pub/birrerie (19%), trattorie (17%), fast food (17%) ed altri. Va sottolineata la crescita dei luoghi di ristorazione come le 4 mila stazioni di servizio dove si mangia e beve (+1,7%) e dei fast food (+0,6%): il 45% degli italiani, pari a 23 milioni di individui, negli ultimi 3 mesi ha frequentato una catena fast food o stazioni di servizio, dunque un trend in crescita. Confortanti anche i dati Nielsen sulla vendita di pasta nella grande distribuzione: per spaghetti, maccheroni, penne e altri formati di pasta di semola, le famiglie italiane, negli ultimi dodici mesi, hanno speso qualcosa come 1,2 miliardi di euro. Con un aumento di quasi il 10% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Nelle dispense sono finite, secondo le rilevazioni effettuate da Nielsen Italia, nel periodo compreso tra agosto 2008 e fine luglio 2009, 917 mila tonnellate (+0,5%) di confezioni di pasta.

"L'aperitivo a base di pasta non è poi una moda così nuova, perché ai primi del Novecento soprattutto nel Sud Italia chi poteva permetterselo, insieme a un buon bicchiere di vino, abbinava sempre o un tocco di formaggio o una forchettata di pasta. E' dunque una tradizione antica che torna in voga anche come risposta ai bisogni energetici di ogni individuo", spiega Marco Tesini.

Durante l'Happy Hour le degustazioni enologiche saranno selezionate dall'**Enoteca Italiana di Siena** che proporrà il giusto abbinamento tra le varie tipologie di pasta e il vino in base alla zona geografica di provenienza della pasta e a seconda del suo condimento. I piatti di pasta saranno invece cucinati sia dai pastai che dagli chef presenti a PastaTrend.

L'Happy Hour della pasta sarà presentata il 24 aprile alle ore 18.00 nelle piazze di degustazione del Grande Salone della pasta e avrà luogo tutti i giorni della manifestazione.