

Albino Ivardi Ganapini,

*Presidente di Alma – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana,
Coordinatore del settore “Gastronomia, Formazione e Ristorazione”
del Comitato Scientifico di PastaTrend:*

“La pasta? Si mangia anche con gli occhi”

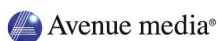
Il *Presidente di Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Albino Ivardi Ganapini*, non ha dubbi: “Uno degli aspetti più caratteristici della nostra cucina è la spettacolarità”. E chiarisce: “La bellezza di vedere come si stende la sfoglia emiliana, oppure come si condisce un piatto di tagliatelle o un’amatriciana è una prerogativa fondamentale della nostra gastronomia”. Il Dottor Ivardi Ganapini, che è anche coordinatore del settore “Gastronomia, Formazione e Ristorazione” del Comitato Scientifico di **PastaTrend** sottolinea infatti l’importanza di “mangiare anche con gli occhi”. Insomma, cucinare italiano non vuol dire solo utilizzare prodotti genuini o preparare piatti tipici, ma anche, come dice Gualtiero Marchesi, bellezza nel piatto, perché “il bello e il buono vanno sempre d’accordo”.

I Master class e le dimostrazioni culinarie di **PastaTrend**, in cui il cuoco non solo spiega ma mostra dal vivo come preparare i piatti di pasta, hanno proprio l’obiettivo di mettere in luce la spettacolarità della nostra cucina.

Inoltre, l’area “Accessori, cucine e ricette” del Salone della Pasta presenterà tutto quanto occorre per preparare e presentare i piatti migliori. Ecco come cucinare la pasta, servirla in tavola, conservarla in casa, presentarla nel punto vendita e al ristorante: una rassegna dedicata a valorizzare i piatti e scoprire le nuove ricette e le nuove tendenze per il gusto, la nutrizione e la salute.

Bologna

Via Riva Reno 61 - 40122 Bologna - Italy
Tel. +39 051 6564300 - Fax +39 051 6564350
info@pastatrend.com



Milano

Via Domenichino 12 - 20149 Milano - Italy
Tel. +39 02 43986577 Fax +39 02 43994547
info@pastatrend.com