

Luigi Costato,

Professore di Diritto delle Comunità Europee,

Coordinatore del settore di Diritto Alimentare del Comitato Scientifico di PastaTrend:

“La carta vincente per battere la concorrenza?” La qualità del prodotto pasta”

La pasta di qualità è italiana. Sono infatti nostri i maestri pastai gli unici, veri detentori del know how che rende il prodotto made in Italy famoso e apprezzato in tutto il mondo.

A **PastaTrend**, l'unico evento mondiale dei prodotti e delle tecnologie pastarie, dell'informazione e formazione della filiera grano duro-pasta, saranno presenti le eccellenze che fanno della pasta italiana il cardine e il perno autorevole del sistema alimentare moderno.

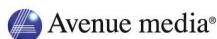
“I pastai italiani non hanno ragione di temere la concorrenza da parte dei produttori stranieri. La loro carta vincente è la qualità del prodotto, insuperabile”, spiega **Luigi Costato**, *Professore di Diritto delle Comunità Europee, specializzato in Diritto agrario comunitario e in Diritto alimentare*. “Per questo – chiarisce il Professore, che è anche coordinatore del settore di Diritto Alimentare, all'interno del Comitato Scientifico di **PastaTrend** - la pasta secca italiana, fatta esclusivamente di grano duro e acqua, viene preferita alle paste straniere, che magari contengono anche altri ingredienti, come la farina di grano tenero”. Oppure a prodotti che si spacciano per italiani, ma si capisce che non lo sono “proprio perché di scarsa qualità”. Certo, l'agropirateria va combattuta “ma non perché mancano le leggi”, sottolinea Costato, “sono i controlli ad essere insufficienti”.

Per quanto riguarda l'esportazione del prodotto made in Italy all'estero, il Professore suggerisce “di prestare particolare attenzione alla legislazione del Paese di destinazione, che può presentare notevoli differenze rispetto alle normative europee, in particolare per quanto riguarda l'etichettatura e la composizione del prodotto. Questo riguarda in particolare le paste con ripieni oppure quelle colorate con sostanze vegetali”.

Questi argomenti saranno approfonditi a **PastaTrend**, che oltre all'ampia area espositiva, prevede l'organizzazione di diversi Congressi e Corsi di aggiornamento professionale sia a carattere nazionale che internazionale, con la presenza di relatori esperti del settore.

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