

NOTA STAMPA

**IL 24 APRILE RANIERI IN CONCERTO A PASTATREND  
1.600 I BUYER STRANIERI ACCREDITATI ALL'EVENTO BOLOGNESE**

Sarà **Massimo Ranieri** la guest star della giornata inaugurale di **Pastatrend**, il salone della pasta che si terrà a BolognaFiere dal 24 al 27 aprile.

La serata di gala della manifestazione più originale dell'anno, interamente dedicata al primo piatto italiano d'eccellenza, vedrà infatti il cantante partenopeo portare sul palco fieristico del Teatro Europa Auditorium lo spettacolo "**Canto perché non so nuotare.... da 40 anni**" (24 aprile - ore 21; prenotazioni su [www.pastatrend.com](http://www.pastatrend.com)).

L'evento, voluto dal direttore artistico di Pastatrend **Marisa Laurito**, nasce per siglare la forte sinergia tra mondo dello spettacolo e mondo imprenditoriale e culturale della pasta, sempre più ambasciatori dello stile e della cultura italiana nel mondo.

Ma sono tante le curiosità e gli eventi che animeranno il salone bolognese, primo e unico al mondo ad affermare il primato italiano nelle tecnologie e nella produzione della pasta.

**Casa Artusi**, il Centro di Cultura Gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana di Forlimpopoli (Fc) e l'**Associazione delle Mariette** porteranno a Pastatrend i sapori e i profumi della tradizionale pasta fatta a mano. Casa Artusi organizzerà ogni giorno corsi per la preparazione della sfoglia, partendo con l'introduzione storica, i differenti tagli della sfoglia, per arrivare alla paste colorate e a quelle ripiene. **Il 25 aprile Luisanna Messeri**, volto noto de "Il Club delle Cuoche" in onda su Alice e Premio Marietta ad honorem 2007, terrà per Casa Artusi un corso di cucina sulle ricette artusiane e sulla sua personale visione della cucina di casa. E non mancheranno i master class dimostrativi in collaborazione con Alma, la scuola di cucina diretta da Gualtiero Marchesi.

Tutti i giorni poi l'happy hour della pasta, realizzato in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena, si animerà anche con **Cocina Clandestina**, lo storico duo radiofonico torinese composto da Marco Fedele e Francesco Forlani. Oltre alla musica e al coinvolgimento con i protagonisti di Pastatrend, Cucina Clandestina si trasformerà per l'occasione in uno **ShowCookingLive**, spettacolo a contatto diretto con il pubblico: il ritmo della radio si accomunerà al coinvolgimento della gente attraverso le letture, i deejay set con i classici vinile e la cucina dal vivo. La pasta sarà protagonista con Pasta&Company che cucinerà a bordo del nuovissimo APE "Pasta Mobile" legato al progetto Street Food di Qualità. Ecco dunque che tutti i giorni l'APE HOUR con CucinaClandestina e Pasta&Company sposterà musica&pasta facendo rivivere ricette e musica dagli Anni '60 al 2000. Un aperì-pasta imperdibile per scoprire cosa ci fanno le pennette vodka e salmone con gli Heart Wind e Fire simbolo degli Anni '70, o gli Stones con gli spaghetti alla puttanesca per gli Anni '60, per finire con la musica Chill Out e i finger food simbolo degli AperiLounge degli Anni 2000.

**Domenica 25 aprile** chef e neurologi si confronteranno in un originale dibattito: “*Cucinare con il cervello*” previsto alle 11 al Palacongressi. Moderati da Armando Basso e Fabio Calbucci si confronteranno: il neurochirurgo Sergio Acampora “la Cucina e gli organi di Senso”; Giuseppe Neri, vice presidente della Sno (Società dei neurologi, neuroradiologi e neurochirurghi ospedalieri) “La vera degustazione avviene nel Cervello”. Ma si parlerà anche di “Sensazioni Neuro-olfattive dei rapporti tra Cibo e Vino”; “Piatto a quattro mani: la musica in cucina”; “Anche l’occhio vuole la sua parte”.

E sempre a Pastatrend **Roberta Schira** presenterà il suo ultimo libro “La pasta fresca e ripiena” (25 aprile ore 11,30), mentre le **Sorelle Simili** oltre a presentare la loro ultima fatica editoriale “Sfida al matterello” faranno una dimostrazione di come si tira la vera sfoglia bolognese, svelando al pubblico i segreti dell’impasto della vera pasta fresca (25 aprile, ore 12). La **Nazionale Italiana Cuochi**, invece, passerà ai fornelli i formati di pasta delle varie regioni italiane.

Una curiosità: tra le **delegazioni straniere** presenti a Pastatrend quella peruviana è interessata alla pasta fresca per capire se il ripieno classico dei tortelloni (ricotta, parmigiano reggiano, noce moscata e spinaci) possa essere adattato alle materie prime del loro Paese, mentre le delegazioni indiana e cinese sono incuriosite dalla pasta secca corta. E dall’America l’attenzione è rivolta sull’aggiornamento medico-salutistico: un gruppo di medici di Boston e New York parteciperà al convegno su alimentazione e malattie metaboliche (Palacongressi, 24 aprile ore 15) per mettere a punto dei piani nutrizionali ad hoc da applicare ai bambini obesi delle scuole primarie delle rispettive città.

Ad oggi i **buyer accreditati** a Pastatrend hanno raggiunto quota **1589**, in rappresentanza di **34 Paesi**. Gli operatori professionali provengono ormai da tutto il mondo: Africa, Australia, Belgio, Brasile, Canada, Cina, Croazia, Estonia, Francia, Germania, India, Iran, Irlanda, Giappone, Corea, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Romania, Russia, Slovacchia, Slovenia, Asia, Spagna, Suriname, Svizzera, Taiwan, Turchia, Ucraina, Regno Unito, Stati Uniti.

Per maggiori informazioni [www.pastatrend.com](http://www.pastatrend.com)