

NOTA STAMPA

**A BOLOGNA QUATTRO GIORNI DEDICATI ALLA PASTA
IL 24 APRILE APRE PASTATREND
CORSI, DEGUSTAZIONI, SPETTACOLO
CON MARISA LAURITO E MASSIMO RANIERI
PAOLO MASSOBRIO ASSEGNA I PREMI GOLOSARIO 2010**

Al via domani la prima edizione di PastaTrend, il Grande Salone della Pasta che animerà la quattro giorni bolognese più famosa d'Italia.

Dal 24 al 27 aprile infatti i padiglioni di Bologna Fiere ospiteranno questa rassegna dedicata al piatto protagonista del Made in Italy nel mondo: la pasta.

Alle ore 10.30 l'apertura dei cancelli saluterà l'inizio di PastaTrend che nei padiglioni fieristici bolognesi accoglierà 150 espositori provenienti da tutta Italia e 2.800 buyer in rappresentanza di 38 paesi del mondo.

La cerimonia inaugurale di PastaTrend è prevista alle ore 12.00 (Anfiteatro) alla presenza di Paolo De Castro- Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale dell'Europarlamento, Barbara Matera, Vice Presidente della Commissione per i diritti della donna del Parlamento europeo; Andrea Radic, Direttore iniziative strategiche di Expo 2015; i Presidenti di Italmopa e Assalzo; le massime autorità della Regione Emilia Romagna, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Sicilia, Giambattista Bufardecì; il Presidente della Borsa Merci di Bologna, Bruno Filetti, Marisa Laurito – Direttore Artistico di PastaTrend. Al termine buffet a cura del Pastificio Granoro con la partecipazione di Andy Luotto.

Ricco il programma della manifestazione che già dal primo mattino prevede una serie di incontri da non perdere. Il via sarà alle ore 9.30 (Palazzo dei Congressi – Sala Azzurra) con il talk show organizzato da Alma “La pasta nella storia della cucina italiana & La cucina italiana nella storia della pasta” con Massimo Montanari e Gualtiero Marchesi.

Partiranno invece alle ore 10.30 i master class delle più grandi scuole (Sala Master Class – Pad. 22) a cura di Miss Tagliatella: “Imparare a fare la pasta”, corso teorico pratico di preparazione delle tagliatelle per principianti e dilettanti (15,00 euro a persona). E se durante l'intera mattinata Miss Tagliatella proporrà anche dimostrazioni pratiche di preparazione delle tagliatelle da parte delle sfogline (Pad. 21 – Piazza delle sfogline), Casa Artusi proporrà a partire dalle ore 14.00 (Sala Master Class – Pad. 22) lezioni di cucina della durata di un'ora e alle ore 15.00 dimostrazioni di preparazione della sfoglia (piazza PastaTrend – Pad. 22).

Alle ore 15.00 Marisa Laurito e Giuliana Gargiulo presenteranno il libro "Le ricette del grande Sud", mentre alle ore 15.30 il direttore artistico di PastaTrend presenterà la “Pasta di Leonardo” preparerà uno spaghetti a vite con una ricetta tratta dal suo libro, cui seguirà la performance di Lello Esposito, artista partenopeo, che dipingerà un “quadro live” (Stand Rivista Degusta – Pad. 21 B12).

Sarà invece il giornalista Paolo Massobrio, autore del best seller dedicato alle cose buone d'Italia, ad assegnare alle ore 15.00 il premio "Il Golosario 2010" ai migliori artigiani e ai migliori ristoratori coinvolti nella filiera della pasta (Anfiteatro).

Insieme ad Alma arriverà a PastaTrend lo stellato Antonio Cannavacciuolo del Ristorante Villa Crespi di Orta S. Giulio (No) che alle ore 16.00 terrà il master class dedicato alla pasta (costo 40,00 euro a persona).

E a partire dalle ore 17.00 sarà possibile assistere al talk show "Il posto della pasta nel piatto" a cura di Egeria Di Nallo, Associazione Le Cesarine – Home Food (Anfiteatro), degustare la tagliatella fatta a mano a cura di Miss Tagliatella (Piazza Pastatrend – pad. 22) o vivere il rito dell'aperitivo con l'Apehour di Cucina Clandestina e Pasta&Company in abbinamento alla migliore musica dagli Anni '70 ad oggi (Stand Codina Clandestina – Pad. 21 C36) o con gli Happy Hour della pasta a cura dell'Enoteca Italiana di Siena (Stand Enoteca Italiana – Pad. 21 B16).

E poi ancora le dimostrazioni della Nazionale Italiana Cuochi a cura di Degusta (Pad. 21 B12), la degustazione degli agnolotti Leonessa (Piazza Pastatrend – Pad. 22) e, alle ore 17.30 la "Gara a coppie tra sfoglia e simpatia" a cura di Miss Tagliatella ((Pad. 21 – Piazza delle Sfoglino)

Ancora musica alle ore 18.00 con il Concerto per pianoforte di Raphael Gualazzi (Pad. 21 – piazza delle Sfoglino), mentre per l'intera giornata sarà possibile visitare le mostre: "Imposta la Pasta" con opere realizzate da giovani artisti sul tema della Pasta a cura di Mail Art (Anfiteatro); "Strumenti e invenzioni del genio Leonardo" a cura di Alessandro Passi – La Pasta di Leonardo (Pad. 21 - A23); "Macchine d'epoca per la produzione della pasta" a cura del Pastificio Fabbri (Pad. 22 – C25). E poi ancora Radio Interviste "Profumi e sapori alla radio" a cura di Enogà (Pad. 21 – C28) e degustazioni e laboratori alimentari a cura di Confartigianato (pad. 21 – B08).

La prima giornata di PastaTrend terminerà con il concerto di Massimo Ranieri per cui è atteso il tutto esaurito. Il cantante partenopeo si esibirà alle ore 21.00 al Teatro Europa Auditorium in *Canto perché non so nuotare... da 40 anni!* spettacolo che ha i colori e le emozioni di un grande show. Ranieri canterà i suoi brani più famosi ma eseguirà anche, per la prima volta, alcune fra le più belle canzoni d'autore degli ultimi decenni: brani di cantanti come Battisti, Battiato o Mina. In scena con il cantante ci saranno un'orchestra di tutte donne ed un corpo di ballo completamente al femminile. Nello spettacolo scritto con Gualtiero Peirce, lo showman canterà, ballerà e reciterà raccontando tappe emozionanti della sua vita e, suo compagno di viaggio, sarà anche il piccolo Lele D'Angelo nei panni di un amico immaginario che sorprenderà gli spettatori con un numero degno di Broadway. Le coreografie dello spettacolo sono di Franco Miseria, i costumi di Giovanni Ciacci.

PastaTrend segue i seguenti orari di apertura: sabato 24 e domenica 25 aprile dalle ore 10.30 alle ore 22.00; lunedì 26 e martedì 27 aprile dalle ore 9.30 alle ore 18.00.

Per informazioni www.pastatrend.com