

EDITORIALE 2



PastaTrend, un Salone unico sulla scena dell'agroalimentare



di Alfredo Tesio

*PastaTrend, a unique Exhibition
on the agri-food scene*

LA PASTA
DEVE POTER
DIVENTARE
UN PIATTO UNICO
INTERNAZIONALE

PASTA: ONE WORLD,
ONE PLATE



Non è mai troppo presto quando si tratta di organizzare una manifestazione di importanza mondiale come **PastaTrend**. Questa la sensazione che ho avuto alla riunione preparatoria delle prossime edizioni del Grande Salone della **Pasta**.

Eravamo in molti intorno ad una tavola rotonda per condividere **un progetto che è unico** sulla scena agroalimentare italiana. Tra gli intervenuti, il pre-

sidente della Commissione Agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo, **Paolo De Castro**, e **Giovanni Rana**, in un connubio celestiale per gli dei della dieta mediterranea.

Paolo De Castro è colui che la dieta mediterranea ha contribuito ad innalzarla per l'Unesco al ruolo di patrimonio immateriale dell'umanità, mentre Giovanni Rana è tra quelli che della **pasta** fresca ne hanno fatto

un patrimonio gustosamente materiale per l'umanità stessa. Su questo connubio aleggiava anche la nuvola bianca del parmigiano reggiano, patrimonio e simbolo dell'italianità, rappresentato da **Riccardo Deserti**, condirettore generale del consorzio. Sarebbe stato già sufficiente per passare dalla tavola rotonda alla tavola apparecchiata, e il Salone della **Pasta** sarebbe stato già allestito. Ma c'era molto di più.

EDITORIALE 2

Erano infatti presenti diversi rappresentanti delle associazioni dei produttori come, ad esempio, **Luca da Corte** (presidente nazionale Confartigianato **Pasta Fresca**), **Ferdinando Albini** (vicepresidente Confartigianato Imprese Veneto), **Andrea Bissoli** (presidente Confartigianato Verona) e **Justo Bonetto** (segretario generale di Appf).

Al fianco del direttore generale di Veronafiere, **Giovanni Mantovani**, vi era, poi, il presidente di Argav, l'associazione regionale dei giornalisti agroalimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige, **Fabrizio Stelluto**.

Non sono mancati, inoltre, importanti personaggi del mondo enogastronomico e del food. Solo per citarne alcuni, **Andrea Sinigaglia**, direttore di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana; **Ciro Fontanesi**, coordinatore di Alma Wine Academy e **Valentina Righi**, communication manager di Carpigiani Group.

Per la parte scientifica abbiamo ascoltato le sagge parole di **Enrico Roda**, gastroenterologo e professore di gastroenterologia all'Università di Bologna, che della **pasta** di oggi e di domani coordinerà la divulgazione scientifica nel segno della salute nei convegni scientifici del Grande Salone della **Pasta**.

In tema di **prevenzione medica** la regina delle nostre tavole ha un ruolo determinante che si ottiene anche quando la **pasta** tradizionale viene integrata con elementi nutraceutici (sostanzialmente verdure e legumi in forma farmaceutica). Quindi un piatto di **pasta** con il **giusto condimento** conterrà i componenti più essenziali per il nutrimento giornaliero di un essere umano: carboidrati, proteine, fibre, minerali, vitamine.



«DE CASTRO E RANA, UN CONNUBIO CELESTIALE PER GLI DEI DELLA DIETA MEDITERRANEA»

Di **pasta** si può vivere, sopravvivere e con piacere. La **pasta** deve poter diventare un **piatto unico internazionale** sostituendosi ai piatti unici di cultura anglosassone che ancora dominano una certa cultura, specialmente fast food. Questo uno dei messaggi più importanti che uscirà dalle prossime edizioni di **PastaTrend**.

Ma di messaggi ne usciranno molti. Partiranno dalle **sementi**, passeranno per **farine e semole**, con l'assistenza delle **tecnologie** degli impianti molitori e pastari, per arrivare al prodotto finale che affascinerà il visitatore/consumatore in moltissime gustose proposte di piatti.

Allo stesso modo il Salone catturerà i **buyer**, per lo più **stranieri**, che a **PastaTrend** potranno trovare i **giusti interlocutori** per portare un po' di stile italiano nel proprio Paese. Sia con i prodotti finiti, sia con la tecnologia produttiva.

E questo risponde in parte alla rituale domanda: di fiere del grano e

pasta e connessi è pieno il mondo, perché **PastaTrend** è più importante delle altre? Risposta finale. Perché è l'**unico Salone** dove si può incontrare **tutta la filiera** di questa unicità italiana realizzata da esperti italiani.

PastaTrend saprà raccogliere **scienza, tecnologia, nutrizione e gusto** in un'unica grande barca dando alla **pasta** il ruolo di "rimorchiatore" della "flotta" agroalimentare italiana. Con la **pasta** ci saranno gli altri primi attori dell'agroalimentare italiano, l'**olio d'oliva**, il **vino**, i grandi **formaggi**, i **prodotti da forno** e, perché no, il **gelato**.

Il calcolo che **gli economisti** hanno fatto tre anni fa durante la prima edizione di **PastaTrend** è ancora valido. Il contributo che la **pasta** dà all'economia italiana, calcolando ogni sua forma di indotto, è pari all'**1,7% del Pil**.

Grazie **pasta**. Tutto il resto è noia. ■

Il direttore responsabile
Alfredo Tesio