

CALENDARIO EVENTI

Programmazione

DOMENICA 7 APRILE

Ore 11.00

Degustazioni

“PASTA BREAK : IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO”

a cura di **Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna**

Pad. C – 63P – 63N

Ore 14.30- 15.15

Show Cooking

“PASTA DI MARE : LA PUGLIA A TAVOLA”

a cura di **Pasta Ligorio**

con la preziosa collaborazione di

Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 15.15 – 16.00

Show Cooking

“LA CREATIVITA’ DELLE PRODUZIONI TIPICHE VENETE DELLA PASTA FRESCA”

a cura dei **Ristoratori di Confartigianato Imprese Veneto**

Pad. C - Sala Cooking Show

LUNEDI' 8 APRILE

Ore 12.00-12.45

Show Cooking

“PASSATELLO ASCIUTTO & TORTELLINI BOLOGNESI”

a cura di **Pastificio La Lanterna**

con la preziosa collaborazione di

Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 12.45 – 13.15

Show Cooking

“LA TRADIZIONE VENETA IN CUCINA”

a cura dei **Ristoratori di Confartigianato Imprese Veneto**

Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 13.15 – 14.00

Show Cooking

“PASTA CUNIOLA”

a cura di **Pastificio Pasta Cuniola**

Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 17.00

Degustazioni

“PASTA BREAK : IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO”

a cura di **Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna**

Pad. C – 63P – 63N

MARTEDI' 9 APRILE

Ore 09.45- 18.00

Congresso Internazionale

"ALIMENTAZIONE E SALUTE"

a cura di **Commissione Scientifica Medicina e Salute - PastaTrend**

Palazzo dei Congressi – Sala Vivaldi

Ore 11.00

Degustazioni

"PASTA BREAK : IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO"

a cura di **Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna**

Pad. C – 63P – 63N

Ore 12.00- 12.45

Show Cooking

"CONCHIGLIA ALLA BURRATA"

a cura di **Pastificio Fontaneto**

con la preziosa collaborazione di

Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 12.30- 14.00

Demo Show

"LA DISFIDA DELLE TAGLIATELLE"

La Tagliatella Emiliana sfida la Tagliatella Romagnola

a cura di **Miss Tagliatella**

con la preziosa collaborazione di

Molino Pasini

Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Pad. C - Agorà



PastaTrend *Preview*

IL SALONE INTERNAZIONALE DELLA PASTA
THE INTERNATIONAL PASTA EXPO

Verona-Italy, 7-10 Aprile 2013



Avenue media®
Conference & Expo

Durante tutte le giornate

“LA SFOGLIA TRADIZIONALE”

*Dimostrazione della preparazione della vera sfoglia
a cura delle famose “Sfogline”*

a cura di **Miss Tagliatella**

Pad C – 63F

“IL PERCORSO DEL BELLO E DEL BUONO”

a cura degli **Alimentaristi di Confartigianato**

Pad. C – 63B – 63D – 63F – 63G – 63O- 63M – 63N

Segreteria Organizzativa

Avenue media srl
Via Riva Reno 61 - 40122 Bologna
www.pastatrend.com

Ufficio Espositori

Tel. +39 051 6564300
Fax +39 051 6564334
expo@pastatrend.com

Ufficio Stampa

Tel. +39 051 6564337
Fax +39 051 6564332
ufficiostampa@avenuedmedia.eu