



venerdì 5 aprile 2013, ore 10:31

Le ricette dell'Unione Europea

Austria	Belgio	Bulgaria	Cipro	Danimarca	Estonia	Finlandia
Francia	Germania	Grecia	Irlanda	Italia	Lettonia	Lituania
Lussemburgo	Malta	Paesi Bassi	Polonia	Portogallo	Regno Unito	Repubblica Ceca
Romania	Slovacchia	Slovenia	Spagna	Svezia	Ungheria	

I prodotti tutelati

- [Formaggi](#) (149)
- [Prodotti a base di carne](#) (66)
- [Carne fresca](#) (37)
- [Pesce](#) (10)
- [Altri prodotti di origine animale](#) (9)
- [Oli e burro](#) (59)
- [Olive da tavola](#) (5)
- [Ortofrutticoli e cereali](#) (113)
- [Panetteria e pasticceria](#) (19)
- [Birre](#) (15)
- [Altre bevande](#) (18)
- [Altri prodotti](#) (10)

L'archivio notizie

A Sol & Agrifood l'arte di fare e cucinare la pasta

In programma a Veronafiere dal 7 al 10 aprile
A **Pastatrend** preview la **pasta** diventa cultura del prodotto, ma anche spettacolo.

L'unione fa la forza e all'anteprima della manifestazione promossa da Veronafiere e Avenue Media in calendario nel 2014, la promozione e la cultura di uno dei prodotti italiani più celebri nel mondo viene realizzata con una serie di iniziative culinarie: dal laboratorio per la produzione di **pasta** fresca e la degustazione di prodotti tipici regionali nell'area "Confartigianato Verona e Artigiano del Gusto" ai cooking show dello chef Cristian Broglia di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana alla sfida per la sfoglia più sottile di Miss Tagliatella.

Uno degli aspetti più caratteristici della cucina italiana è la spettacolarità, lo sostengono non solo i grandi chef, ma anche gli appassionati di del mangiar bene. Basta pensare alla bellezza di vedere come si stende la sfoglia, oppure come si preparano e condiscono i nostri piatti tipici.

Proprio per valorizzare questo aspetto, a **PastaTrend** Preview, in programma a Sol& Agrifood dal 7 al 10 aprile e in contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, l'area "Confartigianato Verona e Artigiano del Gusto", con le sue 18 aziende provenienti da tutta Italia, ospita al suo interno un vero e proprio laboratorio per la produzione di **pasta** fresca, dove sono organizzate anche prelibate degustazioni: la strategia ideale per conquistare i palati dei visitatori e dei buyer esteri.

Lunga, corta, con forme speciali o ripiena la **pasta** è la protagonista principale della dieta italiana, esaltata anche dai cuochi più famosi.
Ad esaltarla con le sue ricette ci sarà a **Pasta Trend** Cristian Broglia, chef e insegnante di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana di Colorno (Parma) che all'anteprima del Salone Internazionale della **Pasta** sarà il protagonista di gustosi cooking show
Ad arricchire il programma lo spettacolo culinario con le sfogline di Miss Tagliatella, il concorso itinerante che promuove l'arte del "tirare la sfoglia" (Facebook: Miss Tagliatella), che saranno presenti a Verona durante tutti i giorni della manifestazione. Con farina, uova e mattarello alla mano, tutti i giorni di manifestazione mostreranno come si preparano le vere tagliatelle, fino alla sfida del 9 aprile quando due coppie, una emiliana con il vincitore dell'ultima edizione del concorso.

Lorenzo Galletti

e una romagnola, riaccendendo amichevolmente la storica rivalità tra Emilia e Romagna su chi tira la sfoglia più sottile. Sempre a **PastaTrend** Preview, Miss Tagliatella presenterà il programma ufficiale del concorso per il 2013.

Ufficio Stampa Avenue Media
per **PastaTrend** Preview
Tel.: +39.051.6564.337

ufficiostampa@avenuemedia.eu
www.pastatrend.com

Servizio Stampa Veronafiere
Tel.: + 39.045.829.82.42
mail:
pressoffice@veronafiere.it
www.solagrifood.com

Notizia del 05/04/2013



I Marchi di tutela

Gli ultimi prodotti

Carciofo Romanesco del Lazio



Il "carciofo romanesco del Lazio" allo stato fresco, ha le seguenti caratteristiche:
- capolini...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Carciofo di Paestum



Il termine carciofo deriva dall'arabo "kharshuf". E' una pianta erbacea perenne della famiglia Composite,...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Fungo di Borgotaro



Il fungo di Borgotaro è un prodotto caratteristico, che cresce spontaneamente nei boschi dell'Appennino...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Castagna di Vallerano Dop

