

Il Salone Internazionale del

The International Pasta Expo arrives in Verona

**AZIENDE D'ECCELLENZA, SHOW COOKING
E INCONTRI MEDICO-SCIENTIFICI
PER PROMUOVERE IL KNOW HOW
TECNOLOGICO E PRODUTTIVO
DELLA FILIERA ITALIANA DELLA PASTA**

**EXCELLENCE COMPANIES, SHOW COOKING AND
SCIENTIFIC CONFERENCES FOR THE PROMOTION
OF THE TECHNOLOGICAL AND PRODUCTIVE
KNOW-HOW OF THE ITALIAN PASTA SUPPLY CHAIN**

di Delia Sebelin e Viviana Spadoni



ENGLISH SUMMARY

Pasta and its supply chain - from production technologies to sauces and seasonings - will be presented to Food service industry and national and international specialized distribution operators in Verona, **from the 7th to the 10th of April**, together with a great preview of PastaTrend, the Pasta International Expo.

PastaTrend Preview, in the C hall of Veronafiere, will be a special guest of Vinitaly. Together with the brands of the most famous international agro-food exhibitions – Enolitech e Sol&Agrifood- the Preview will be an unrivalled opportunity to get in contact with **buyers from all over the world**.

The event will be a “delightful tasting” of PastaTrend format, the Expo organized by Veronafiere and Avenue Media in order to underline the **Italian leadership** of the wheat-pasta supply chain.

During four days, in Verona it will be possible to taste dishes, **get in contact with** companies, acquire some skills, take part in **dedicated show cooking sessions**, **fresh pasta** labs, specialized conferences on **nutrition and health**.

During the expo, **doctors, researchers and experts** will cover fundamental topics for our **wellness** and for the prevention and treatment of some **diseases**; food, especially pasta and the Mediterranean diet, plays a crucial role.

a pasta e la sua filiera, dalle tecnologie per produrla, ai sughi, ai condimenti, dal 7 al 10 aprile si presenta a Verona, agli operatori dell'HoReCa e della distribuzione specializzata, con una grande anteprima di PastaTrend, il Salone Internazionale della Pasta.

PastaTrend Preview, **nel padiglione C di Veronafiere** è, in quest'occasione, special guest di Vinitaly e si propone in contemporanea con i marchi dei più famosi saloni agroalimentari specializzati internazionali: Enolitech e Sol&Agrifood.



la Pasta approda a Verona



In quest'articolo, alcune foto degli eventi firmati PastaTrend.



In un unico contesto, la città scaligera offre dunque una prestigiosa vetrina che, anche grazie alla concomitanza con il Salone Internazionale del Vino e dei Distillati, **promuove l'eccellenza** vitivinicola e agroalimentare italiana sul mercato nazionale ed internazionale. Un'opportunità che gli ideatori di PastaTrend hanno voluto cogliere per presentare il Salone Internazionale della Pasta che si svolgerà nel 2014. Ecco, dunque, PastaTrend Preview, ovvero, un "assaggio" di ciò che sarà il tradizionale PastaTrend, il Salone organizzato per affermare il primato italiano della filiera grano-pasta.

Nella quattro giorni veronese sarà possibile incontrare un pool variegato di aziende d'eccellenza **representative** del mondo della pasta e del suo indotto, effettuare assaggi, acquisire competenze, ma anche partecipare a **show cooking** dedicati, a laboratori artigianali della pasta fresca, a convegni specializzati su alimentazione e salute. In contemporanea

nei quali il food, e in particolare la pasta e la dieta mediterranea, svolgono un ruolo cruciale.

L'abbinamento pasta e vino

Perché PastaTrend Preview special guest di Vinitaly? Per due ragioni: riavvicinare il mondo della pasta, come base della dieta mediterranea, a quello del vino, per un completamento armonico e salutistico della cultura enogastronomica italiana. Ma soprattutto perché l'abbinamento pasta e vino ha già ottenuto un forte riscontro da parte degli operatori specializzati **all'estero**, quando il Salone Internazionale della Pasta si è presentato all'interno dei più importanti eventi internazionali dedicati alla bevanda di Bacco.

Lo scorso novembre, ad esempio, una gustosa Preview di PastaTrend era approdata ad **Hong**

«LE AZIENDE INCONTRERRANNO BUYER PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO»

Kong, all'International Wine and Spirits Fair - il più importante Salone internazionale del continente asiatico dedicato al vino - in partnership con Vinitaly in the World (il tour di Veronafiere per promuovere l'eccellenza dei vini italiani nel mondo). Obiettivo: celebrare la più raffinata cucina del nostro Paese e l'eccellenza del vino Made in Italy. E il successo è stato strepitoso.

«L'unione tra due eccellenze italiane come il vino e la pasta - conferma **Vito Ligorio** di Pasta Ligorio - Al Mattarello, presente ad Hong Kong e anche all'evento scaligero - è davvero interessante: in seguito all'esperienza maturata dopo il primo step in Oriente lo scorso novembre, anche a Verona contiamo di raggiungere ottimi traguardi».



«**ALLA PREVIEW SARÀ PRESENTE IL MONDO PRODUTTIVO CHE RUOTA ATTORNO ALLA PASTA: DALLE MATERIE PRIME ALLE TECNOLOGIE, DALLA PASTA FRESCA ALLA SECCA, AI PIATTI PRONTI**»

Business & taste

Ma torniamo alla *Preview* veronese. Quest'anteprima offrirà, al pool di aziende "ambasciatrici" di PastaTrend, la possibilità di stringere conoscenze e di ottenere contatti con buyer provenienti da tutto il mondo. Un'occasione imperdibile, dunque, per le imprese italiane della filiera della pasta, soprattutto per quelle piccole e medie proiettate verso l'export ma che difficilmente trovano spazio all'interno delle grandi manifestazioni.

I settori merceologici della *Preview* offrono un panorama a 360° sul mondo pasta: dalla produzione di pasta fresca e secca a quella aromatizzata e al forno, dai piatti pronti a quelli surgelati, alle tecnologie. Poi, ancora, dalle farine alle semole, dai sughi alla produzione di salumi e insaccati, dalla ristorazione alle scuole di cucina.

Dunque, una vetrina a tutto campo sull'eccellenza della filiera italiana della pasta, settore di cui l'Italia detiene la leadership sia per know how (i molini e le aziende di impianti e tecnologie del Belpaese sono i migliori al mondo), sia per la qualità del prodotto.

Obiettivo di PastaTrend è, infatti, promuovere e valorizzare questo primato, e creare nuove opportunità di business, di sviluppo e di crescita. Soprattutto favorendo l'eccellenza Made in Italy nei confronti dei mercati esteri "affamati" della pasta italiana e di come viene prodotta.

«**Pasta Cuniola** non poteva mancare all'appuntamento di PastaTrend *Preview* - conferma **Ottavio di Canossa**, a capo dell'azienda di San Martino (Fe) - perché questa manifestazione è la giusta occasione per far conoscere



non solo la nostra pasta ma, soprattutto, per presentare la filiera della nostra produzione, strettamente legata al territorio e al ciclo stagionale del grano duro locale che seguiamo e curiamo dalla semina e in tutte le fasi della lavorazione».

Gli "ambasciatori" di PastaTrend

La dimensione internazionale offerta dalla piazza scaligera è cruciale per gli espositori presenti alla *Preview* di PastaTrend. «La passione che noi italiani abbiamo per la pasta, unita al legame con il territorio e alla nostra naturale propensione al turismo - sottolinea a tal proposito **Luca da Corte Croera**, presidente nazionale di Confartigianato Pasta fresca e titolare del pastificio Croera di Borca di Cadore (Bl) - fa sì che proporsi a livello internazionale con i gusti e i sapori tipici diventi un fattore fondamentale per la valorizzazione della cucina italiana. L'internazionalizzazione è dunque uno dei passi decisivi per la crescita e per lo sviluppo del nostro comparto». «Abbiamo deciso di partecipare all'anteprima di PastaTrend - confer-

«OBIETTIVO DI PASTATREND È PROMUOVERE E VALORIZZARE L'ECCellenza ITALIANA DELLA FILIERA GRANO-PASTA»

ma **Luca Fontaneto**, dell'omonima impresa a Fontaneto d'Agogna (No) - in quanto l'evento veronese è una manifestazione di spicco, visitata da molti buyer stranieri. Ciò è in linea con la nostra strategia aziendale: il nostro obiettivo infatti è di aumentare le esportazioni, in particolar modo verso i Paesi extra europei».

L'importanza di riuscire a confrontarsi con operatori specializzati provenienti dall'estero è posta in evidenza anche dalle parole di **Claudia Ferri de La Lanterna** di San Matteo della Decima (Bo), già presente alle passate edizioni di PastaTrend e all'evento di Hong Kong: «Pensiamo ai tortellini. Sono conosciuti in tutto il mondo - spiega la Ferri - ma per apprezzare

quelli veri, autentici della tradizione emiliana, è necessario assaggiarli. In Asia, ad esempio, si sono innamorati della nostra pasta all'uovo. Per questo contiamo di appassionare con i nostri prodotti anche gli stranieri che incontreremo a Verona».

La rosa degli espositori di quest'anteprima offrirà uno spaccato interessante e variegato della realtà imprenditoriale italiana, poiché le aziende presenti provengono da ogni parte d'Italia: dai pastifici artigianali veneti alle imprese dell'Emilia Romagna, dai maestri pastai della Toscana all'olio del Chianti, dai casunzei bellunesi ai tortellini di Valeggio sul Mincio, dai pastifici storici della Puglia alla mozzarella di Bufala campana, dagli insaccati ai formaggi veneti, dal pesto genovese ai sughi al pomodoro, dai costruttori di macchine per pasta ai molini, alle tovaglie.

Nell'area "Confartigianato Verona e Artigiano del Gusto" saranno presenti ben 17 aziende provenienti da tutta Italia e, al suo interno, sarà allestito un vero e proprio laboratorio per la produzione di pasta fresca che ospiterà quotidianamente prelibate degustazioni. «Valorizzare i prodotti tipici è la principale missione di Confartigianato - sottolinea **Giacomo Deon, presidente nazionale Confartigianato Alimentazione** - Crediamo con forza che eccellenza e aggregazione siano due fattori che possono essere coniugati in maniera vincente insieme alla promozione. Quest'ultima però, deve essere efficace. In quest'ottica, PastaTrend Preview offre un'opportunità di tutto riguardo alle imprese che proprio sull'eccellenza basano la propria attività».

La "cultura del prodotto"

Proprio per far conoscere la peculiarità e l'eccellenza delle nostre produzioni, PastaTrend non si propone solamente come una prestigiosa



«GLI EVENTI GASTRONOMICI SODDISFERANNO I TRADIZIONALISTI DEL GUSTO MA ANCHE CHI È ALLA RICERCA DI NUOVI SAPORI»

vetrina, ma offre anche un articolato programma di eventi gastronomici per fare "cultura del prodotto". Da qui, l'importanza delle degustazioni, in programma anche per la Preview veronese: nell'area dedicata del padiglione C sono previsti show cooking in cui si assisterà alla preparazione di piatti prelibati e si potrà assaggiare la bontà dei prodotti frutto della grande esperienza dei maestri pastai.

Cristian Broglia, prestigioso chef ed insegnante di **Alma, Scuola internazionale di Cucina italiana** di Colorno (Pr), preparerà, ad esempio, succulenti piatti utilizzando alcune prelibatezze delle aziende presen-

ti. Il maestro dei fornelli vanta una grande esperienza come docente e ha forgiato la sua preparazione nelle cucine di ristoranti celebri sia in Italia che all'estero, specialmente in Inghilterra. Per conto di Alma ha organizzato corsi in Europa e America del Sud e dirige gli eventi gastronomici del ristorante interno alla Scuola. Il carisma e la comunicativa di Broglia, dunque, affascineranno certamente il pubblico di PastaTrend.

Il calendario degli eventi della Preview è davvero ricco. Le sfogline di **Miss Tagliatella**, il concorso culinario itinerante che promuove l'arte del "tirare la sfoglia", saranno presenti durante tutti i giorni della manifestazione per far conoscere la cucina emiliano-romagnola più autentica.

«Le dimostrazioni - fanno sapere gli organizzatori di Miss Tagliatella - culmineranno nella sfida-esibizione 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, "duelleranno" per dimostrare i segreti del matterello». La prova terminerà... in tagliatelle, che saranno offerte al pubblico.

Miss Tagliatella, presente a PastaTrend fin dalla prima edizione del Salone, alla Preview presenterà ufficialmente il programma del concorso per il 2013: per l'ottavo anno le gare percorreranno le strade emiliane, venete, lombarde, alla ricerca della miglior tagliatella «perché la Miss - dicono gli organizzatori - è la tagliatella... non chi la fa!».

I convegni

Uno degli obiettivi prioritari di PastaTrend è da sempre la promozione della dieta mediterranea e di una corretta alimentazione. Per questa ragione, ogni edizione e ogni anteprima, italiana o estera, è arricchita



da eventi caratterizzati da approfondite analisi di questi temi che sono alla base di una nutrizione sana e bilanciata. «È stato scientificamente dimostrato da studi epidemiologici condotti su diverse popolazioni che infarto, cancro e ictus possono essere evitati seguendo una dieta a base di pasta, legumi e frutta secca». Così, il professor **Enrico Roda** - Direttore della Scuola di specializzazione

di gastroenterologia dell'Università di Bologna, Responsabile dell'Unità operativa di gastroenterologia del Policlinico Sant'Orsola e coordinatore della "Commissione Medicina e Salute" del Comitato Scientifico di PastaTrend - spiega l'attenzione della manifestazione alla promozione della pasta come «piatto base della dieta mediterranea e della corretta alimentazione».

La "dimensione" scientifica di PastaTrend Preview si concentrerà nella giornata del 9 aprile durante il **convegno internazionale "Alimentazione & Salute"** che, durante la prima sessione, confermerà l'importanza della pasta per la dieta mediterranea. Lo stesso Convegno, in una sessione successiva, si occuperà di "Malattia metabolica e la chirurgia dell'obesità". Tra gli argomenti in programma: l'intolleranza al glutine, la celiachia e gli alimenti funzionali, la "Superpasta".

Fari dunque puntati su PastaTrend Preview, sulle sue aziende, esempio concreto dell'arte di "far pasta", sugli eventi culinari - che soddisferanno i tradizionalisti del gusto ma anche chi è alla ricerca di nuovi sapori - e sugli incontri scientifici, con medici ed esperti di calibro internazionale. ■

**Delia Sebelin,
Viviana Spadoni**



B. S. P.
BULK STORAGE PLANTS
Engineering

Out of standard is our passion

- Processi di stoccaggio nel rispetto dell'ambiente.
- Progettazione e design personalizzati.
- Know How e qualità ad altissimo livello apprezzato in tutto il mondo, dalle più moderne industrie alimentari ai terminali logistici fino allo stoccaggio strategico.
- B.S.P. Engineering è il primo interlocutore per la gestione dei vostri prodotti da macinazione.




Via Apollo 11, n°39 37050 - Zevio - (Verona)
Italy Tel. +39 (0)45.605.11.99
com@bspengineering.it

on-line dal 1° del mese
www.bspengineering.it