

# A Pastatrend Preview non bastavano i piatti



GERARD BRUNEAU

di Alfredo Tesio

*PastaTrend Preview, there were not enough dishes*



**VINITALY, SOL&AGROFOOD E L'ANTEPRIMA DEL SALONE INTERNAZIONALE DELLA PASTA: 148.000 VISITATORI, DI CUI 53.000 DALL'ESTERO**

**VINITALY, SOL&AGROFOOD AND THE PREVIEW OF THE INTERNATIONAL PASTA EXPO: 148.000 VISITORS, OF WHICH 53.000 FROM ABROAD**

Non bastavano i piatti. Quasi mille porzioni di pasta solo il primo giorno. I piatti di porcellana non bastavano! «Abbiamo dovuto usare quelli di plastica. Non era elegante, ma così abbiamo potuto **soddisfare visitatori ed operatori**». Questo il commento esplicito di Confartigianato Alimentazione che partecipava con i suoi maestri di cucina alla Preview di PastaTrend del 7-10 aprile.

L'anteprima di **PastaTrend** era inserita nel Salone Sol&Agrifood, che a sua volta si svolgeva in concomitanza con Vinitaly.

Moltissime sono state le offerte del mondo enogastronomico italiano presenti in Sol&Agrifood ma, forse,

un po' dispersive; per esempio, l'olio d'oliva di Calabria (ottimo) accanto alla birra artigianale e ai deliziosi cioccolatini di Cuneo. **Grandi modelli della cultura gastronomica** e nutrizionale italiana ma senza un perché espositivo. PastaTrend invece, con la sua **logica di filiera** e di **coerenza produttiva**, ha avuto un ruolo centrale in questo Salone.

Questa può sembrare un'autocertificazione, quando l'autore di questo articolo è anche il consulente per la comunicazione internazionale di PastaTrend, ma **i numeri e i commenti** possono solo confermare il significativo successo di questa manifestazione. «Non bastavano i piatti» è una chiara metafora di come Pasta-

Trend, pur nella misura contenuta di un'anteprima, abbia potuto gratificare, oltre che il visitatore goloso, anche **l'operatore italiano e straniero** che cercava nuovi suggerimenti per la sua attività.

Dalla **farina** fino ai condimenti di pesto alla genovese, passando per le macchine di produzione, i panzerotti pugliesi e le sfoglie emiliane si è capito che la **filiera della pasta** e il suo indotto sono il nucleo dell'economia agricola italiana.

La metafora dei piatti che non bastano mai risponde espressamente alla **grande voglia di prodotto italiano** che viene da tutto il mondo, anche in una fase recessiva dell'economia.

Quando un Salone espositivo raccoglie **il meglio** della produzione e **crea un'offerta** sistemica facilita il lavoro del buyer e rende più facile la sua scelta.

Anche **Paolo De Castro**, presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo, ha espresso con parole sue questo concetto culturale - commerciale nella conferenza stampa dopo l'inaugurazione del Salone. «**Dove l'offerta e il marketing sono organizzati**, le vendite sono chiaramente maggiori. Non basta avere una bella Dop o Igp, bisogna anche **saperla vendere**».

In campo europeo sono **Francia e Spagna** che brillano per la loro abilità organizzativa e di vendita. La **Germania**, che ha molte meno Dop, esporta circa il doppio di prodotti agricoli dell'Italia. Bisogna quindi utilizzare al meglio la metafora dei piatti che non bastano.



**Marketing, comunicazione** e fase espositiva ben strutturata **sono decisivi** se il prodotto italiano, che probabilmente è il migliore, vuole raggiungere i traguardi degli altri, che forse non hanno la stessa qualità ma sanno esporre, comunicare e vendere.

Il presidente De Castro è intervenuto direttamente nello spazio di Pasta-

Trend *Preview* ed ha espresso il suo apprezzamento ribadendo un concetto a lui molto caro: «La filiera della pasta - ha infatti evidenziato De Castro - porta con sé **un valore intrinseco di tradizione e qualità** che si traduce in un successo quotidiano, amato in tutto il mondo e capace di **tener testa alla crisi economica** che ha toccato in questi ultimi anni inevitabilmente anche il settore agro-alimentare».

PastaTrend *Preview* ha fatto la sua parte nel mare grande del Vinitaly. **Abbinare il vino** al cibo è cosa buona e giusta, abbinarlo **alla pasta** è cosa molto saggia e salutare. La dieta mediterranea, oggi bene immateriale dell'umanità protetta dall'Unesco, ha le sue fondamenta in questo connubio. Vino e pasta sono una coppia di fatto da migliaia di anni. Non è un caso che la vita media più alta in Europa la si trovi in Italia e Spagna.

Allora rinfreschiamo l'antico proverbio "*In vino veritas*" e arricchiamolo con "*In pasta sanitas*". **Nel vino la verità, nella pasta la salute.**

*Il direttore responsabile*  
**Alfredo Tesio**



Paolo De Castro con il presidente nazionale di Confartigianato Alimentazione, Giacomo Deon.

**«DOVE L'OFFERTA E IL MARKETING SONO ORGANIZZATI, LE VENDITE SONO CHIARAMENTE MAGGIORI»**

**Paolo De Castro**