

**Pasta Trend**

La **pasta** è ancora la regina della tavola italiana ed è alla base della dieta mediterranea

**PastaTrend Preview debutta a Sol&Agrifood**

**PastaTrend** accende i riflettori non solo sui grandi produttori ma anche sui piccoli, grandi nella maestria artigianale

Publicato il 27/03/2013 alle 21:07



Verona - **PastaTrend** Preview, anteprima della manifestazione in calendario nel 2014, promossa da Veronafiere e Avenue Media, in programma dal 7 al 10 aprile nell'ambito di Sol&Agrifood-Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità (in contemporanea al 47° Vinitaly), si presenta come l'unico evento realizzato per affermare il primato italiano di tutta la filiera, dalle materie prime alle tecnologie, alla gastronomia.

In soli 500 mq sono concentrati i rappresentanti di tutta la filiera e dell'indotto che ruota intorno al mondo della **pasta**. Dalle tecnologie di produzione, ai condimenti, dalla ricerca delle sementi più sane fino alle paste biologiche, senza trascurare i piatti pronti e soprattutto la **pasta** fresca.

La **pasta** è ancora la regina della tavola italiana ed è alla base della dieta mediterranea. Grazie a questa dieta e alla **pasta**, l'Italia, insieme alla Spagna, ha oggi l'aspettativa di vita più alta in Europa ed è seconda solo al Giappone nel mondo.

Il consumo della **pasta** è l'unico a resistere alla crisi economica ed è anche leggermente aumentato negli ultimi due anni. Un italiano su tre mangia a pranzo un piatto di **pasta** e in media ne consuma 26 chili l'anno, senza tener conto di quella fatta in casa.

Secondo recenti statistiche, il mondo della **pasta** e il suo indotto costituiscono l'1,6% del Pil italiano. Un dato che conferma come la **pasta** sia una costante dinamo dell'economia italiana, oltre che un piacevole alimento quotidiano.

**PastaTrend** Preview rilancia tutti questi messaggi in modo semplice ma concentrato, grazie ai suoi 51 espositori, ai convegni medico-nutrizionali realizzati dalla Commissione Scientifica di **PastaTrend**, presieduta dal professor Enrico Roda (gastroenterologo e professore di gastroenterologia a Bologna), ed ai numerosi eventi gastronomici che si svolgeranno ogni giorno durante il periodo espositivo.

Protagonisti di questi show cooking: **pasta** tradizionale, sfoglino, tortellini, panzerotti e tanto altro ancora.

**PastaTrend** accende i riflettori non solo sui grandi produttori ma anche sui piccoli, grandi nella maestria artigianale. Questi "maestri della **pasta**" confermano la bontà e l'autenticità del prodotto italiano, e grazie a **PastaTrend** ottengono quella visibilità internazionale che difficilmente riuscirebbero a raggiungere.

In questo modo i piccoli diventano i veri portavoce della **pasta** italiana, e mostrano al mondo come gli italiani producono e mangiano la **pasta** a casa loro.

[www.pastatrend.com](http://www.pastatrend.com)

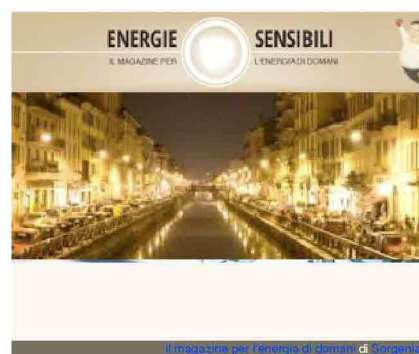
[www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)

Redazione Newsfood.com + WebTv

Tutto su: **Pasta**, **Pasta** fresca, Veronafiere, **Pasta Trend**, Sol&Agrifood

**Con lo stesso tema...**

- **PastaTrend** Preview debutta a Sol&Agrifood
- Granoro e la Factory del Gusto insegnano l'arte di fare la **pasta** alle detenute del carcere di Trani
- **Pasta** eco sostenibile, accordo tra ministero dell'Ambiente e Luciana Mosconi
- **Pasta** e vino, il Made in Italy che piace all'Asia
- **Pasta** italiana, export in Cina raddoppiato
- **Pasta**: 100 anni di gusto, storia, ricette
- Celiachia: una **pasta** senza glutine dalle banane verdi
- Mangiare **pasta** per salvare il cuore
- Dai campi allo scaffale: ecco la **pasta** 100%made in Italy
- Coldiretti presenta la **pasta** di qualità Made in Italy



Il magazine per l'energia di domani di Sorgenia