

**pizza&food**  
EVENTI

# La disfida della tagliatella

**Chef di Emilia e Romagna in gara a Pastatrend di Vinitaly. Uno Show cooking all'insegna del tipico che ha visto protagonista la farina 00 Pasta d'Oro® di Molino Pasini**

Un successo voluto, cercato e meritato per il mondo della **pasta fresca**. Infatti pur non avendo molte opportunità per mostrarsi al grande pubblico, quando accade, come è stato durante la recente edizione di Vinitaly 2013, il "mondo **pasta fresca**" attira tutta la filiera. Dai grandi chef ai maestri pastai, a chi della **pasta fresca** ha fatto la propria ragione di vita, **Pastatrend** presso **Vinitaly** è stato così un momento di incontro e di coesione per dare voce a un prodotto tipicamente made in Italy che merita rispetto e attenzione nel panorama mondiale del food. **Molino Pasini** ha partecipato con grande entusiasmo a **Pastatrend** riscontrando la presenza di molti buyer stranieri, soprattutto europei, che hanno apprezzato un momento allegro ma allo stesso tempo istruttivo e pratico come lo **Show cooking** presso l'Agorà del padiglione

*Gli chef protagonisti del concorso*



dedicato al food. Le due squadre dell'Emilia e della Romagna, protagoniste del **concorso itinerante "Miss Tagliatella"**, hanno dato vita a una degustazione di alto profilo. Le tagliatelle rientrano a pieno titolo nella categoria dei prodotti ti-

pici e solo grazie a una farina elastica e qualitativamente superiore come la **farina 00 Pasta d'Oro®** risultano perfette nel gusto, tenendo inoltre magistralmente sia la cottura sia il tipico colore giallo intenso. La gara si è conclusa con un pareggio perché come sempre è la forza della collaborazione che unisce tutti in unanime coro, quello che la strada da perseguire è quella della qualità e della costanza nel portare sulle tavole di tutto il modo un prodotto gustoso, salubre e genuino. Molino Pasini persegue questa via e crede nella qualità come arma vincente. ●

www.ecostampa.it

