Speciale PastaTrend *Preview*

Coordinamento di Delia Sebelin

PastaTrend *Preview*, il mondo della pasta guarda al futuro 26
di Alfredo Tesio

Il Salone Internazionale della Pasta approda a Verona 30
di Delia Sebelin

Gli espositori della *Preview*, "ambasciatori" dell'eccellenza italiana 36
di Viviana Spadoni

"Alimentazione e Salute", perché pasta vuol dire benessere 40
di Delia Sebelin e Viviana Spadoni

PastaTrend *Preview*, della pasta guarda

di Alfredo Tesio

Dal 7 al 10 aprile, in contemporanea con Vinitaly, una gustosa anteprima del Salone Internazionale della Pasta.

Possiamo fare a meno dei governi. Possiamo rimanere senza Papa. Ma senza pasta no. Questo assioma vale naturalmente per gli italiani, ma anche altri popoli si stanno adeguando.
Lo si deduce dalla prossima manifestazione fieristica di Verona, che si terrà dal 7 al 10 aprile: in contemporanea con Vinitaly 2013, insieme a Sol&Agrifood e ad Enolitech, ci sarà un'importante PastaTrend *Preview*, **con buyer in arrivo da tutto il mondo**. Tradotto in italiano, significa un assaggio del Salone Internazionale della Pasta, il PastaTrend tradizionale, che si svolgerà nel 2014.

I tour mondiali

Le anteprime di PastaTrend sono oramai un'esperienza collaudata. Il format veronese, infatti, è stato preceduto da analoghe iniziative all'estero.
La prima *Preview* sbarcò a Shanghai nel 2010, subito dopo il successo della prima edizione italiana di PastaTrend. Questa gustosa *Preview* era approdata in

il mondo al futuro

Asia con due workshop: uno medico-scientifico, sul rapporto tra alimentazione e salute, e un altro sulle opportunità di mercato.
Durante questi incontri, esperti italiani e cinesi hanno messo a confronto le loro esperienze per tracciare le alternative di sviluppo che il settore potrebbe intraprendere in Oriente. Sempre durante questa "tappa all'estero", la pasta italiana di qualità, cucinata da chef di Alma (Scuola internazionale di cucina italiana), in collaborazione con cuochi locali, era entrata nei menù delle mense dell'Università Tongji, una delle più prestigiose del Paese. E così, studenti e professori hanno potuto apprezzare i nostri sapori più autentici.

«PastaTrend *Preview* è un "concentrato" del mondo produttivo che ruota attorno alla pasta»

Da Shanghai a Hong Kong

Ma il successo in Oriente delle *Preview* firmate PastaTrend è stato confermato anche di recente, l'autunno scorso. A novembre 2012, a Hong Kong, durante l'International Wine and Spirits Fair - il più importante Salone internazionale dedicato al vino del continente asiatico - una rosa selezionata di pastifici italiani ha proposto i propri prodotti d'eccellenza.
La pasta italiana di qualità, sia fresca che secca, è stata protagonista di affollatissimi show cooking, dove si è potuto assaporare i veri tortellini emiliani e le maritate normanne, tradizione della Puglia.

Buyer da tutto il mondo

Due tour all'estero, due grandi risultati: sempre, infatti, la partecipazione di pubblico e buyer è stata ottima, inimmaginabile nelle previsioni. La spiegazione è che quando il mondo con i suoi buyer non riesce a venire a PastaTrend allora è PastaTrend che si avvicina al mondo.

Più di un'anteprima

Ora, la *Preview* di Verona promette di rivelarsi più importante di un semplice assaggio. Lo scopo originale era quello di riavvicinare il mondo della pa-

sta, come base della dieta mediterranea, a quello del vino, per un completamento armonico e salutistico della cultura enogastronomica italiana.
Si voleva limitare il numero delle aziende partecipanti ad alcuni esempi significativi per tutta la filiera della pasta, ma si è arrivati a 34, con Confartigianato che al suo interno rappresenta altre 17 aziende. Si voleva limitare lo spazio espositivo a 250 mq, ma si è dovuto arrivare a 500 mq e qualcuno ha detto basta così, altrimenti l'assaggio diventava un intero pasto.
PastaTrend *Preview* si presenta come un concentrato del mondo produttivo che ruota attorno alla pasta. Oltre alle farine e alle semole, ci sarà il mondo della pasta fresca, dei piatti pronti, dei condimenti e dei sughi migliori, sicuramente senza carne di cavallo. In questo ambito si potrà anche vedere la sana produzione di carne e di insaccati italiani.

Dai convegni agli show cooking

L'aspetto scientifico e salutistico di questa *Preview* sarà completato dal convegno "Alimentazione e Salute", che confermerà, per chi ancora non l'avesse capito, 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" (a cura della Commissione Scientifica PastaTrend "Medicina e Salute").
La serietà dell'aspetto convegnistico sarà poi accompagnata da eventi gastronomici che potranno far gioire i tradizionalisti della pasta ma anche i moderni "foodies", sempre alla ricerca di nuove emozioni culinarie. A questo provvederanno gli chef di Alma, l'Università gastronomica di Colorno, e i magici cuochi di Miss Tagliatella con le loro spettacolari dimostrazioni e degustazioni.
È quindi una *Preview* che vede molto lontano. Nel difficile momento attuale, la pasta e il suo indotto rappresentano una certezza sia per i produttori che per i consumatori.

Alfredo Tesio

Focus sull'autore

Alfredo Tesio *(foto)*, consulente per la **comunicazione internazionale di PastaTrend**, è giornalista e scrittore.

Dopo aver studiato alla Sapienza a Roma e all'Università Copenaghen, ha debuttato come scrittore nel 1979 con il libro "Italien på en anden måde" (L'Italia in un altro modo). Oggi è autore - spesso in collaborazione la moglie, Helle Poulsen, chef ed insegnante di cucina - di 19 libri su società, cultura ed enogastronomia, editi in Scandinavia tra il 1979 e 2012. Il loro libro, **"Tesios Pasta"**, è considerato una pietra miliare per la diffusione della regina delle tavole italiane nel nord Europa.

Negli anni 1976-1977 è stato corrispondente free lance dalla Scandinavia per **La Repubblica**. Dal 1981 al 2005 è stato corrispondente in Italia per DR (Radio - Tv nazionale danese). È stato inoltre corrispondente per il quotidiano Politiken e per il quotidiano economico Børsen, ambedue di Copenaghen.

Oggi è commentatore per la **Rete Nazionale DR-Danimarca**, curando anche servizi culturali ed **enogastronomici** sull'Italia.

Nel 2003 ha vinto il premio giornalistico italiano "Saint Vincent" per la Stampa estera e nel 2004 gli è stato assegnato il 1° Premio Abruzzo. Negli anni '80 e '90 ha vinto i premi giornalistici Premio Chiusi e Premio Montalcino.

Dal 1979 è membro dell'**Associazione della Stampa estera in Italia** e segretario del Premio giornalistico internazionale Sicilia Terra Mediterranea.
È il coordinatore del **Gruppo del Gusto** della Stampa estera in Italia, che si occupa di problematiche agricole ed enogastronomiche.

È direttore responsabile del mensile agroeconomico *MoliniMagazine*.

Riscopri il genuino sapore della pasta fatta in casa come una volta.

PASTA FATTA A MANO • PASTA RIPIENA • PASTA TRAFILATA
PASTA AL FORNO • PIATTI PRONTI FRESCHI

TECNOLOGIA, ESPERIENZA e QUALITÀ. CONSEGNAMO IN TUTTA ITALIA.

LA LANTERNA srl - 40017 S. Matteo decima (BO) - Via Ventotene, 4 - Tel. 051 6824130 - Fax 051 6826344
www.lalanterna.it - email: lalanterna@lalanterna.it

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

Il Salone Internazionale della Pasta approda

di Delia Sebelin

Aziende d'eccellenza, show cooking ed incontri medico-scientifici per promuovere il know how tecnologico e produttivo della filiera italiana della pasta.

La pasta e la sua filiera, dalle tecnologie per produrla, ai sughi, ai condimenti, dal 7 al 10 aprile si presentano 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.

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

a Verona

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 **rappresentative** 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 alla parte espositiva, infatti, medici, ricercatori ed esperti affronteranno temi fondamentali per il nostro benessere e per la prevenzione e la cura di alcune patologie; temi 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 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.

«Le aziende incontrerranno buyer provenienti da tutto il mondo»

«L'unione di 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».

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 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 2013 - conferma **Ottavio di Canossa**, a capo dell'azienda di San Martino (Fe) - perché questa *Preview* 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

«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»

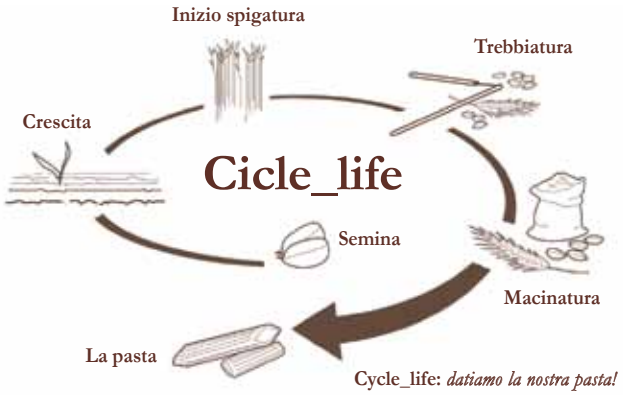
Concept: Niklas Events - Paola Marras

CUNIOLA

Pasta di Semolato di grano duro coltivato nella
Tenuta Cuniola di San Martino di Ferrara

PASSIONE, QUALITA' E AMORE PER LA TERRA EMILIANA: SONO I VALORI DA CUI NASCE PASTA CUNIOLA. PASTA, TRAFILATA AL BRONZO, DI SEMOLATO DI GRANO DURO, COLTIVATO NEL RISPETTO DEL CICLO NATURALE DELLA TERRA.

LA NOSTRA PASTA, IL NOSTRO GRANO, LA NOSTRA TERRA. PASTA CUNIOLA, PASTA DI TRADIZIONE E DI QUALITA'.



Cycle_life: *datiamo la nostra pasta!*

Cuniola - Soc. Agricola a Resp. Limitata
Via Buttifredo, 44 - 44124 San Martino (FE)
T. +39 345 65 04 610 - F. +39 051 65 69 360
info@cuniola.it - www.pastacuniola.it

e titolare del pastificio Croera di Borca di Cadore (Bl) - fa sì che proporsi a livello internazionale con i gusti e 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 - conferma **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 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 casunziei bellunesi ai tortellini di Valeggio sul Mincio, dai pastifici storici della Puglia alla mozzarella di

«Obiettivo di PastaTrend è promuovere e valorizzare l'eccellenza italiana della filiera grano-pasta»

Giacomo Deon, presidente nazionale di Confartigianato Alimentazione.

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 di 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 vetrina, 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.

«Gli eventi gastronomici soddisferanno i tradizionalisti del gusto ma anche chi è alla ricerca di nuovi sapori»

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 presenti. Il maestro dei fornelli vanta una grande esperienza come docente e ha forgiato la sua preparazione nelle cucine di celebri ristoranti 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 2013: per l'ottavo anno le gare percorreranno le strade emiliane, venete e 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 con **il convegno internazionale "Alimentazione & Salute"** che, nel corso della 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".

Delia Sebelin

Gli espositori della *Preview*, "ambasciatori" dell'eccellenza italiana

di Viviana Spadoni

In rappresentanza della leadership italiana nel settore pasta, PastaTrend porta a Verona un prestigioso mosaico di aziende espositrici.

Qualità ed eccellenza. Con molta probabilità sono queste le caratteristiche principali che rendono l'agroalimentare italiano unico e così ricercato nel mondo. Caratteristiche valoriali distintive tanto del prodotto finito quanto di tutta la filiera che, grazie al lavoro e alla dedizione dei suoi operatori, giorno dopo giorno danno vita a un percorso di virtuosa maestria.
Partendo da questa visione, PastaTrend *Preview* ospita, all'interno di un evento di grande prestigio internazionale come Vinitaly, 34 realtà imprenditoriali, che offriranno a buyer e visitatori uno sguardo a tutto campo sull'eccellenza agroalimentare italiana e sul contributo importantissimo delle imprese durante tutte le fasi della filiera.
Molteplici sono i settori merceologici rappresentati: 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.

La parola agli espositori

«Porteremo a Verona la tradizione emiliana abbinata all'arte di lavorare la pasta in maniera genuina». Questa la mission de **La Lanterna** di San Matteo della Decima (Bo), azienda al vertice della produzione e della distribuzione di pasta all'uovo, sia fresca che in atmosfera protettiva, in vista della partecipazione a PastaTrend *Preview*. Assicura **Claudia Ferri**, dell'azienda bolognese: «Faremo innamorare dei nostri tortellini anche chi non ha mai messo piede sotto le Due Torri. I nostri prodotti sono frutto della tradizione e racchiudono tutto il gusto della pasta fatta in casa. Chi non ci crede, basta che li assaggi:

> «L'anteprima offre un ampio spaccato della realtà pastaria italiana»

tra tagliatelle, passatelli, gramigna, tortelloni, gnocchi e pasta ripiena c'è solo l'imbarazzo della scelta».
Ma l'anteprima offre uno spaccato ampio della realtà pastaria italiana. Al fianco della pasta tipica dell'Emilia Romagna, ci saranno prodotti dal Triveneto, dalla Toscana, dal Piemonte, dalla Calabria, dalla Liguria e dalla Puglia. Un esempio concreto, dunque, della grande varietà di sapori e tradizioni culinarie che rendono unico il nostro Paese.
Così, da San Vito dei Normanni, vicino Brindisi, arriveranno nella città scaligera i prodotti del pastificio **Al Mattarello-Pasta Ligorio**: «Vino e pasta sono da sempre ambasciatori del settore agroalimentare italiano e una manifestazione capace di puntare su questo abbinamento vincente è un appuntamento da non mancare», chiarisce subito il titolare **Vito Ligorio**. Quest'ultimo, non è nuovo all'esperienza della *Preview*: assieme a La Lanterna, infatti, lo scorso novembre, aveva preso parte all'anteprima di Hong Kong di PastaTrend, in occasione del Vinitaly World Tour all'International Wine and Spirits Fair *(vedi articolo precedente, ndr)*.
«A Verona - promette Ligorio - porteremo la nostra storia, la nostra terra, la Puglia, e il nostro mare». E anticipa che sono riusciti a realizzare questo connubio tra terra e mare con un prodotto davvero particolare, «dall'unione tra la terra, quindi tra il grano duro, e il mare, ovvero le alghe marine, è nata una pasta perfetta per condimenti a base di pesce».
Il pastificio pugliese punta anche su un'altra novità, «i "Panzerottini", senza grassi aggiunti e senza lievito».
Filiera e legame con il territorio sono i tratti distintivi anche di **Cuniola**, tenuta di San Martino di Ferrara da poco entrata nel settore pasta. «L'azienda - spiega **Ottavio di Canossa**, a capo dell'impresa - negli anni ha subito importanti trasformazioni passando dalla sua naturale produzione di frutta alle semine. Oggi il seminativo è la nostra principale produzione». Da qui, il passo per arrivare alla pasta è stato breve: «Seguendo questa vocazione - sottolinea il titolare - abbiamo lavorato e coltivato il nostro grano per arrivare a produrre la nostra pasta. Una pasta italiana, figlia della terra emiliana, con parametri proteici elevati, selezionata e dall'inconfondibile color bronzo. Valorizzata nella selezione delle sementi e interamente prodotta sul nostro territorio». A PastaTrend *Preview*, continua Luca di Canossa, «presenteremo la filiera della nostra azienda, improntata all'eccellenza e alla qualità sia del prodotto finito che di tutte le fasi di lavorazione. Spiegheremo cosa intendiamo per "Cicle_life", il ciclo produttivo adottato per la nostra pasta, perfettamente rispettoso dei tempi naturali di crescita e raccolta del frumento e della sua lavorazione, fino alla produzione finale».
L'anteprima del Salone Internazionale della Pasta, dunque, come opportunità per far conoscere i propri prodotti ma anche come occasione per poter fare "cultura di prodotto". Senza dimenticare la visione internazionale offerta dalla piazza scaligera.

Una vetrina internazionale

Per **Lorena Lazzari**, export department dell'azienda **Fontaneto** di Fontaneto D'Agogna (No), la portata internazionale della manifestazione rappresenta un'opportunità preziosa per le realtà imprenditoriali presenti: «Abbiamo deciso di partecipare a PastaTrend *Preview*, guest star di Vinitaly, perché si tratta di un evento di forte richiamo per l'estero, mercato nei confronti del quale vorremmo incrementare le nostre

CALENDARIO EVENTI

DOMENICA 7 APRILE

Ore 11.00
"PASTA BREAK: IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO"
a cura di Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna
Pad. C - 63P - 63N

Ore 14.30-15.15
"PASTA DI MARE: LA PUGLIA A TAVOLA"
a cura di Pasta Ligorio
con la preziosa collaborazione di ***Alma***
Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 15.15-16.00
"LA CREATIVITA' DELLE PRODUZIONI TIPICHE VENETE DELLA PASTA FRESCA"
a cura dei Ristoratori di Confartigianato Imprese Veneto
Pad. C - Sala Cooking Show

LUNEDI' 8 APRILE

Ore 12.00-12.45
"PASSATELLO ASCIUTTO & TORTELLINI BOLOGNESI"
a cura di Pastificio La Lanterna
con la preziosa collaborazione di ***Alma***
Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 12.45-13.15
"LA TRADIZIONE VENETA IN CUCINA"
a cura dei Ristoratori di Confartigianato Imprese Veneto
Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 13.15-14.00
"PASTA CUNIOLA"
a cura di Pastificio Pasta Cuniola
Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 17.00
"PASTA BREAK : IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO"
a cura di Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna
Pad. C - 63P - 63N

MARTEDI' 9 APRILE

Ore 11.00
"PASTA BREAK : IL PANZEROTTINO & IL TORTELLINO"
a cura di Pasta Ligorio & Pastificio La Lanterna
Pad. C - 63P - 63N

Ore 12.00-12.45
"CONCHIGLIA ALLA BURRATA"
a cura di Pastificio Fontaneto
con la preziosa collaborazione di ***Alma***
Pad. C - Sala Cooking Show

Ore 12.30-14.00
"LA DISFIDA DELLE TAGLIATELLE"
La Tagliatella Emiliana sfida la Tagliatella Romagnola
a cura di Miss Tagliatella
con la preziosa collaborazione di ***Molino Pasini e Alma***
Pad. C - Agorà

Durante tutte le giornate

"LA SFOGLIA TRADIZIONALE"
Dimostrazione della preparazione della vera sfoglia
a cura delle famose "Sfogline"
a cura di Miss Tagliatella
Pad C - 63F

"IL PERCORSO DEL BELLO E DEL BUONO"
a cura degli Alimentaristi di Confartigianato
Pad. C - 63B - 63D - 63F - 63G - 63O- 63M - 63N

vendite. Durante la manifestazione presenteremo una nuova gamma di prodotti di alta qualità nella versione congelata. Come nella migliore tradizione della linea artigianale "Arte in Pasta", che ci vede leader in Europa, saranno presentate alcune nuove referenze con degustazioni presso il nostro stand».

Il valore della filiera è al centro della riflessione di Carlo De Santis del **Pastificio D'Amicis** (Serracapriola, Fg) che evidenzia come «essere presenti a quest'evento significa poter incontrare i protagonisti della filiera produttiva. Quest'anno la rappresentanza di aziende presenti a Vinitaly potrà scoprire nuovi mercati e nuove possibilità di sviluppo. La nostra azienda, oltre al prodotto principe rappresentato dalla pasta fresca, presenterà proprio in occasione di PastaTrend *Preview* la nuova linea produttiva: pasta secca lunga (tagliatelle, pappardelle, fettuccine) e corta (paccheri, calamari, torchietti) prodotta sia con uova di categoria A che semplicemente con semola di grano duro selezionato e acqua».

Dalla **Casa della Pasta Drago Luciana** di Este (Pd) è forte l'apprezzamento per l'anteprima di Pasta Trend del prossimo 7-10 aprile: «un'eccellente vetrina espositiva, caratterizzata dall'esaltazione di un mondo - quello della pasta - carico di un eccezionale appeal sensoriale-gustativo. La partecipazione della nostra azienda nasce dal desiderio di continuare a trasmettere il valore della lavorazione artigianale della pasta che permette di conservare il gusto autentico di ogni prodotto. Presenteremo diverse prelibate novità, tra le quali le "Rigatelle" (pappardelle rigate) stampate dal bronzo, i rigatoni di patate, gli spaghetti al pepe e i tagliolini al prosecco».

In rappresentanza delle aziende di surgelati, Federico Beltramello di **SBF Surgelati** (Quinto Vicentino, Vi) sottolinea come PastaTrend *Preview* sia «un'importante occasione per far conoscere meglio la nostra azienda, una realtà che opera nel mercato nazionale e internazionale da oltre 25 anni. A Verona presenteremo a un pubblico nuovo la gamma "pasta e sughi" surgelati della nostra azienda, insieme a una panoramica generale della nostra produzione di pasta e pizza, oltre che una serie di prodotti che spaziano dalla pasta sfoglia agli gnocchi, dalle crespelle alle crêpes ai sughi».

Anche il saporito mondo dei salumi sarà protagonista di PastaTrend *Preview*, come sottolinea Ferdinando Sartorato della **Salumeria di Eustacchio** di Casier (Tv) che vede nella manifestazione «un'ulteriore opportunità di visibilità e relazioni per dare nuovo impulso al mercato italiano ed estero».

Viviana Spadoni

FONTANETO S.r.l. - Loc. Molino Marco - 28010 Fontaneto d'Agogna - NO - Italy
Tel. +39 0322 806530 r.a. - Fax. +39 0322 806541 - e-mail: info@fontaneto.com - www.fontaneto.com

"Alimentazione e perché pasta vuol dire

di Delia Sebelin e Viviana Spadoni

Il 9 aprile, medici ed esperti si confrontano a PastaTrend *Preview* sugli ultimi aggiornamenti riguardo alcune malattie e intolleranze alimentari che affliggono la nostra società.

Regina della dieta mediterranea - riconosciuta nel 2010 come patrimonio culturale immateriale dell'umanità - è la pasta. Non poteva quindi mancare, all'anteprima del Salone Internazionale della Pasta, un convegno medico-scientifico volto alla valorizzazione di una corretta e sana alimentazione che vede nel cibo principe delle nostre tavole e nel modello alimentare tradizionale italiano due alleati vincenti.

Martedì 9 aprile, la Sala Vivaldi del Palazzo dei Congressi di Veronafiere ospiterà il convegno **"Alimentazione e Salute"**, curato dalla Commissione Scientifica di PastaTrend e promosso dalla Fondazione Istituto di Scienze della Salute. La prima sessione verterà sulla pasta quale nutriente fondamentale dell'alimentazione mediterranea a due anni dalla consacrazione da parte della World Health Organization.

«Tutti gli studi epidemiologici eseguiti negli ultimi quaranta anni - evidenzia 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 - documentano, in maniera inequivocabile, che l'adesione alla dieta mediterranea allunga la speranza di vita riducendo il rischio di malattie cardiova-

Salute”, benessere

scolari e cancro. Questo effetto è dovuto in particolar modo alla componente vegetale».
La pasta è, infatti, il prodotto cerealicolo migliore dal punto di vista salutare perché ha un indice glicemico basso ed è ricco di polifenoli, specie nella sua versione integrale, e pertanto apporta un contributo fondamentale a quel 50% di carboidrati complessi che l’individuo dovrebbe assumere in un giorno.

Pasta & dieta

La mattina del 9 aprile, durante la prima sessione del convegno, si parlerà di come migliorare la pasta, prodotto principe della tavola italiana, partendo dalle selezioni genetiche fino ad arrivare alla sua fortificazione in fase di preparazione.
Due aspetti verranno poi approfonditi nel corso dell’incontro: uno, già ampiamente noto, che analizza il complesso di azioni utili per la salute attivate dalle fibre, l’altro che indaga l’importanza emersa

Il Professor Enrico Roda, coordinatore della Commissione “Medicina e Salute” del Comitato Scientifico di PastaTrend.

negli ultimi tre/quattro anni del microbioma intestinale (numero e tipo di batteri che vivono costantemente nel lume intestinale), la cui dimensione è talmente grande da realizzare una massa di Dna pari a quella dell’individuo che lo ospita. La sessione si concluderà con un momento di grande attualità durante il quale si discuterà del fenomeno emergente dell’intolleranza al glutine nella società moderna.

La malattia metabolica e la chirurgia dell’obesità

Nel pomeriggio, durante la seconda sessione del convegno si parlerà dei principali fattori di rischio di patologie croniche quali tumore e malattie cardiovascolari, con particolare riferimento alla malattia metabolica, all’obesità e al diabete.
L’argomento sarà affrontato partendo dall’età infantile fino all’età adulta e i relatori illustreranno i nuovi spunti fisiopatologici terapeutici fino alla chirurgia dell’obesità che negli ultimi anni è fortemente migliorata fino a diventare il gold standard terapeutico.

L’analisi del Professor Roda

«Legumi, frutta secca (come mandorle, noci, pistacchi), verdura cruda, olio extravergine di oliva e frutta sono elementi che si correlano alla sopravvivenza, cioè diminuiscono la possibilità di infarto, ictus o cancro. A questi - sottolinea il **Professor Enrico Roda** - va aggiunta una moderata quantità di vino rosso che, grazie agli antiossidanti contenuti nell’uva, aiuta a prevenire malattie cardiovascolari».

Convegno ALIMENTAZIONE E SALUTE

MARTEDÌ 9 APRILE

Prima sessione
L'IMPORTANZA DELLA PASTA PER LA DIETA MEDITERRANEA
Presidenti e Moderatori: E. Roda, Bologna - G. Velo, Verona

10.00 Lettura: **Il vino, bere sì ma con giudizio**
G. Folco, Milano - G. Velo, Verona

11.00 **Dalla pasta alla Superpasta**
E. Roda, Bologna

11.20 **I fondamenti della dieta mediterranea**
D. Palli, Firenze

11.40 Pausa

12.00 **Fibre: ruolo nutrizionale e proprietà benefiche per l'intestino**
N. Pellegrini, Parma

12.20 **Dieta e microflora intestinale**
F. Canganella - G. Bianconi, Viterbo

12.40 **Il quadro nutrizionale e clinico dell'intolleranza al glutine**
U. Volta, Bologna

13.00 **Cosa si aspettano i malati di celiachia dai produttori di alimenti funzionali**
C. Pilo, Genova

Seconda sessione
LA MALATTIA METABOLICA E LA CHIRURGIA DELL'OBESITA'
Presidenti e Moderatori: P. Pederzoli, Verona - I. Vantini, Verona*

15.00 **Malattia metabolica ed obesità nel bambino: nuovi spunti**
C. Maffeis, Verona

15.20 **La malattia metabolica e le sue complicanze digestive**
S. Bellentani, Modena

15.40 **Effetti dei costituenti alimentari e delle diverse cotture sulle funzioni digestive**
L. Benini, Verona

16.00 **La malattia metabolica e rischio cardiovascolare**
G. Marchesini, Bologna

16.20 Pausa

16.40 **Dalla malattia metabolica all'obesità al diabete di tipo II - la terapia medica e chirurgica**
M.L. Petroni, Forlì

17.00 **Terapia medica: l'approccio psicologico comportamentale**
R. Delle Grave, Verona

17.20 **Introduzione generale sulla chirurgia bariatrica**
F. Favretti, Vicenza

17.40 Discussione e termine dei lavori

** invitato*

> «La pasta è da preferire al pane e al riso poiché possiede un indice glicemico più basso»

E non dobbiamo dimenticare l'importanza dei carboidrati, come la pasta. «Quest'ultima - aggiunge Roda - è addirittura da preferire al pane e al riso, poiché grazie alla preparazione tramite essiccazione, fa sì che l'amido si trasformi in zucchero molto lentamente, quindi possiede un indice glicemico basso. Questo è il motivo della sua salubrità. Le tecnologie più moderne - aggiunge il Professore - arricchendo la pasta con proteine vegetali come soia e lupini, la rendono un piatto completo e salutare, specie se condita con spezie, aglio, cipolla e olio extravergine di oliva».

Il ruolo della dieta mediterranea

Come già anticipato, focus dei momenti di approfondimento scientifico previsti dal calendario di PastaTrend *Preview* sarà la dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità Unesco, che conferisce alla pasta il titolo di piatto base della corretta alimentazione, imprescindibile per una nutrizione sana e bilanciata a tutte le latitudini. Perché la pasta è sì un prodotto tipico, ma è in grado di essere abbinata a sughi e salse di ogni genere, provenienti da ogni parte del mondo. La parte convegnistica prevista per l'anteprima della manifestazione internazionale dedicata a questo alimento ricopre, dunque, un ruolo centrale che può essere definito "a cascata" e che parte dalla formazione agli operatori, fino al consumatore finale. Proprio in questa prospettiva, PastaTrend *Preview* propone una visione moderna e completa dello scenario qualitativo del settore agroalimentare italiano. Visione in cui la dimensione scientifica si fa centro catalizzatore della riflessione che valorizza a 360° l'impresa italiana che ha tutte le qualità e le carte in regola per immettersi sul mercato internazionale, surclassando la concorrenza globale.

Delia Sebelin,
Viviana Spadoni

Pasta Ligorio®
dal 1979

Pasta di Puglia

by Pastificio Al Mattarello

Vieni a scoprire le ultime novità presso il nostro stand
prevista degustazione

San Vito dei Normanni - Brindisi - Italy

Sede legale: Via Salvo d'Acquisto, 50

tel. 0831.984597 - 0831.982034

www.pastaligorio.it