

VIA CIALDINI

Rivista di Cultura e Informazione

PASTATREND ACCENDE I RIFLETTORI

27 Marzo, 2013  Redazione  Add comment



Rate this item      (0 Voti)



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.

Verona - PastaTrend Preview, anteprima della manifestazione in calendario nel 2014, promossa da Veronafiore 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, sfogline, 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)

Redazione
(27.03.2013)

Via Cialdini è su www.facebook.com/viacialdini e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini)