

Pasta & Pastai

ANNO XIV
78
giugno/luglio 2009

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

Il Salone della Pasta



Bologna, Italy,
24-27 April 2010



Con PastaTrend la filiera grano-pasta DIVENTA REGINA

È un appuntamento unico per raggiungere due obiettivi: cercare di risolvere il problema di produttori e trasformatori riguardo gli approvvigionamenti e dialogare con i consumatori".

di Antonino Neri



Ivano Ganapini, Presidente della Scuola di cucina Alma, ha aderito a PastaTrend, rimarcando in più occasioni l'importanza che il Salone avrà a livello mondiale per la tutela e promozione della pasta, cardine del Made in Italy.

Un lungo viaggio alla scoperta dell'universo pasta.

Dalle tecniche di semina ai processi di trasformazione del grano, dagli impianti alla ristorazione, dai produttori di sughi ai ricercatori del settore. Tutto questo, e molto altro ancora, sarà PastaTrend, il Salone della pasta, il primo evento dedicato all'intera filiera produttiva grano duro-pasta, in programma a Bologna Fiere dal 24 al 27 aprile 2010.

Grazie a PastaTrend, per quattro giorni l'Italia - regina indiscussa in fatto di produzione, consumo e avanguardia tecnologica del settore - diventerà la capitale

della pasta: un luogo in cui agricoltori, mugnai, semolieri e pastai potranno aggiornarsi, esporre e concludere affari con gli altri professionisti del settore cerealicolo e alimentare; in cui i maestri artigiani potranno promuovere i loro prodotti e le loro attività ed i grandi chef esibirsi davanti ad un pubblico di ogni genere, età e nazionalità.

Le aree tematiche di PastaTrend

PastaTrend sarà articolata in quattro grandi aree tematiche.

La prima area, "**Pasta, sughi e ingredienti**", sarà interamente dedicata alle centinaia di formati

di pasta secca e fresca, di grano duro e tenero, all'uovo, alle paste speciali, integrali e biologiche ed ai sughi e agli ingredienti che rendono la pasta il fulcro del sistema alimentare moderno.

La seconda area, "**Materie prime ed impianti**", rappresenta una panoramica completa su sementi, cereali, semole e farine e sugli impianti, le tecnologie, le società di import-export e le aziende di distribuzione commerciale.

All'interno di questo spazio si svolgeranno, inoltre, incontri e seminari sullo stato della ricerca nel settore agroalimentare e sulle innovazioni applicabili alla produzione.



Nella terza area, **“Accessori, cucina e ristorazione”**, verranno illustrate, ai professionisti del settore come ai semplici visitatori, le tecniche per cucinare la pasta e i sughi, per conservarla in casa, per presentarla nei punti vendita e nei ristoranti. In questo spazio si potrà imparare, inoltre, a valorizzare i piatti e scoprire nuove ricette e nuove tendenze culinarie, oltre a trovare accessori, attrezzature, libri, riviste, trasmissioni televisive, siti e forum per ristoratori, catene di catering o privati. Nella quarta area, **“Gastronomia, chef e degustazioni”**, si potranno ammirare grandi chef internazionali al lavoro in dimostrazioni di altissimo livello. Ma sarà anche il luogo deputato a conoscere o riscoprire le ricette di ieri e di oggi delle venti regioni d'Italia, apprendere i nuovi trend internazionali della cucina e della ristorazione ed assistere ad esibizioni ed allegri contest gastronomici con protagonisti testimonial famosissimi e, naturalmente, la pasta.

La pasta, cardine del Made in Italy

Alla presentazione di PastaTrend dello scorso 19 giugno, tenutasi a Roma presso l'Associazione Stampa Estera, hanno partecipato importanti personalità rappresentative di diversi settori del Made in Italy: il Senatore Paolo De Castro, Vice Presidente della Commissione agricoltura e produzione agroalimentare del Senato e neo eletto al Parlamento europeo; il Professor Enrico Roda, Direttore del Dipartimento Medicina Interna e Gastroenterologia dell'Università degli Studi di Bologna; Tiberio Rabboni, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna e la celebre conduttrice napoletana Marisa Laurito in qualità di direttore artistico di PastaTrend. De Castro, prima di entrare nello specifico di PastaTrend, ha voluto sottolineare il ruolo della pasta a livello mondiale: “La pasta, oltre ad essere un prodotto che fa bene alla salute, è un elemento cardine del Made in Italy, un pilastro fondamentale dell'economia e della

società italiana. Nonostante la crisi, il settore alimentare è stabile e l'export è una voce importantissima nell'economia del nostro Paese. PastaTrend vuole caratterizzare proprio l'aspetto internazionale del prodotto pasta. Dei 24 miliardi di euro dell'export agroalimentare italiano, la pasta rappresenta, infatti, una voce primaria e tutti i produttori italiani sono vitali per le nostre esportazioni, dai grandi marchi ai piccoli pastifici. PastaTrend, inoltre, vuole riunire tutti i distretti produttivi della pasta, per soddisfare anche i consumatori più esigenti”.

L'alimentazione ideale è a base di pasta

Il noto gastroenterologo bolognese Enrico Roda ha, invece, evidenziato come la pasta apporti notevoli benefici fisiologici al corpo umano. “Nel 2005 l'Organizzazione Mondiale della Sanità denunciò un'epidemia di malattie cardiovascolari, cancro e diabete. L'80% di queste malattie sono prevenibili grazie ad un'alimen-



Il tavolo dei relatori di PastaTrend. Da sinistra: Alfredo Tesio, Presidente del Gruppo dei giornalisti agroalimentari e del gusto della Stato Estera; il Senatore Paolo De Castro; il Professor Enrico Roda, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, Tiberio Rabboni, e la direttrice artistica di PastaTrend, Marisa Laurito.

tazione equilibrata come la dieta mediterranea, di cui la pasta è la "principessa". La pasta è, infatti, ricca di sali minerali e metalli molto importanti per il nostro organismo; i condimenti che le abbiniamo contengono poi elementi antiossidanti ed antitumorali. Una dieta a base di pasta è, quindi, l'alimentazione ideale per contrastare il dilagante fenomeno della cosiddetta "globesity", come l'ha definita l'OMS".

La Regione sposa PastaTrend

Successivamente, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna Tiberio Rabboni ha spiegato chiaramente la scelta di Bologna come sede designata di PastaTrend: "L'Emilia Romagna è grata agli organizzatori di PastaTrend per l'ideazione di questo evento e si impegnerà continuando a fare quel che sa fare bene, ovvero a produrre ce-



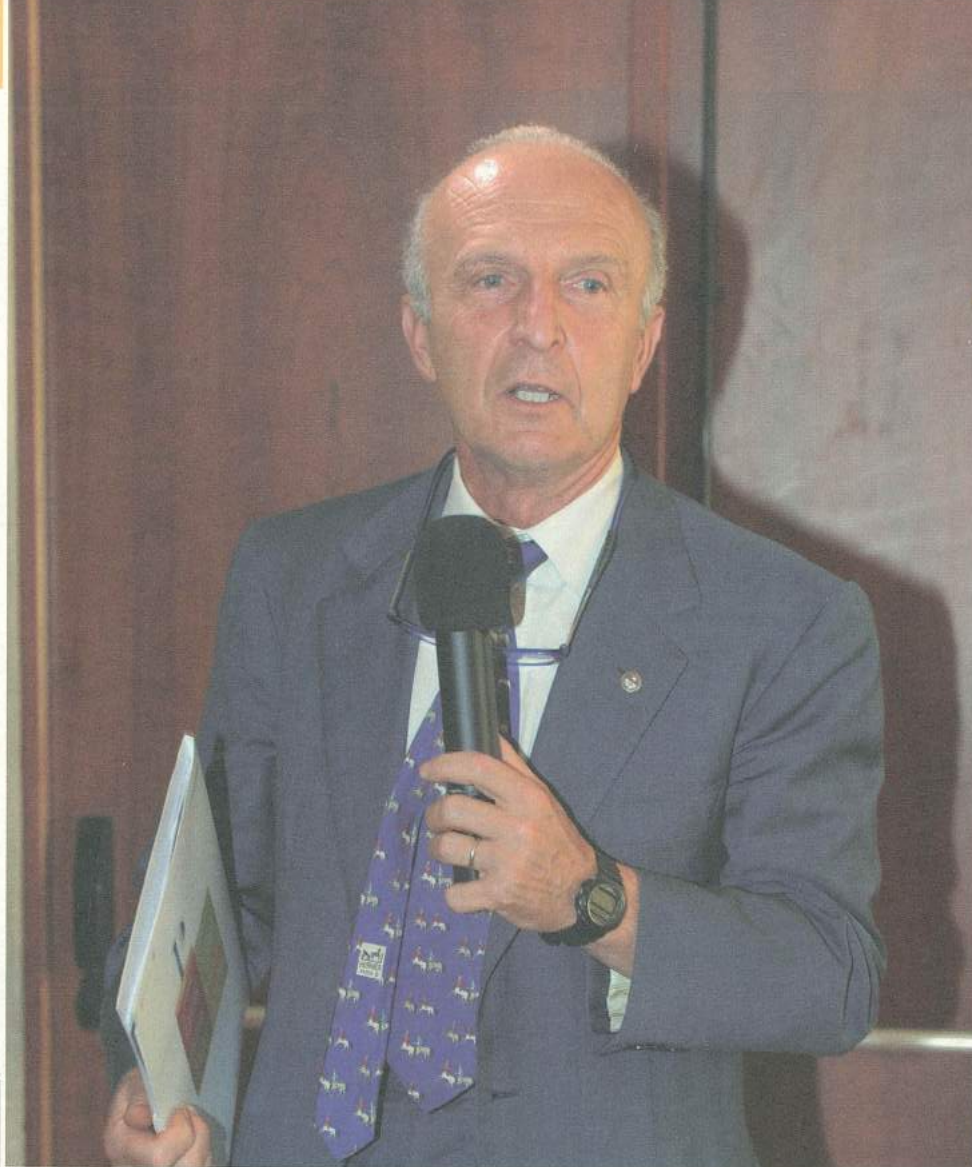
Fabrizio Vitali, per decenni ai vertici di Italmopa, ha preso la parola per sottolineare gli obiettivi strategici di PastaTrend: creare un'occasione unica di dialogo tra i componenti della filiera e i consumatori.

reali e pasta di alta qualità. Vorrei ricordare che l'Emilia Romagna è la prima regione italiana nella produzione di grano tenero e la quinta nella produzione del grano duro (che è triplicata negli ultimi tre anni). La nostra regione, inoltre, vanta un gran numero di scuole di pasta fresca. Noi abbiamo lavorato molto per fidelizzare il rapporto fra gli agricoltori



tori e l'industria pastaia italiana". Nel corso del dibattito, è intervenuto anche Fabrizio Vitali, per anni ai vertici di Italmopa: "All'International Grain Council dello scorso 8 giugno, a Londra, ho potuto constatare che Paesi come Stati Uniti, Canada e Australia sono entusiasti di PastaTrend. Io credo che gli organizzatori di questo Salone siano stati geniali per aver avuto l'idea di riunire tutta la filiera della pasta in un unico evento. Ritengo che PastaTrend sia un appuntamento unico per raggiungere due obiettivi: cercare di risolvere il problema di produttori e trasformatori riguardo gli approvvigionamenti e dialogare con i consumatori, la stragrande maggioranza dei quali non conoscono tutto l'iter che la pasta segue".

In rappresentanza di tutti i maestri pastai italiani si è espresso anche Giovanni Fabbri: "Io sono



Mauro Checcoli, Presidente della Società Produttori Sementi, Consigliere nazionale del Coni e medaglia olimpica, ha spiegato che la pasta è l'alimento principe per la sana dieta dello sportivo.



La sala conferenze dell'Associazione Stampa Estera di Roma gremita di giornalisti, italiani e stranieri, intervenuti alla presentazione di PastaTrend.



Mario Mozzetti, titolare dello storico ristorante romano "Alfredo alla Scrofa", ha preso la parola per ufficializzare il "matrimonio" con PastaTrend: "Uno splendido connubio per valorizzare in tutto il mondo il fiore all'occhiello della dieta mediterranea e della tradizione gastronomica italiana".



Il maestro pastaio Giovanni Fabbri ha rimarcato l'importanza che i pastifici artigianali italiani hanno nel panorama culturale ed economico del nostro Paese.

il titolare di un piccolo pastificio in Chianti e penso di poter parlare a nome di tutti i piccoli produttori di pasta. Io credo che i pastifici artigiani rappresentino un patrimonio storico-culturale importantissimo per l'Italia, perciò chiedo che vengano tutelati e valorizzati, affinché non vadano perduti mestieri e tradizioni che fanno parte integrante della cultura italiana”.

La Fiera di Bologna ospiterà la quattro giorni di PastTrend ad aprile 2010 ed i presupposti per un grande successo sono molti. Il conto alla rovescia è già iniziato. Per maggiori informazioni, si può consultare il sito www.pastatrend.com.



Il Professor Roberto Tuberosa, esperto internazionale di genetica agraria, ha rappresentato l'Università di Bologna.