



In occasione del Salone Internazionale della pasta

PASTATREND™



che si terrà a Bologna dal 24 al 27 aprile 2010

Il team **DEGUSTA** in collaborazione con **Nazionale Italiana Cuochi**



sono lieti di presentare l'evento:

ECCELLENZE ITALIANE

SHOW COOKING & TASTING FORUM DEGUSTA® 2010

Ovvero:

- Un'area di 100 mq suddivisa in "area presentazione/dibattiti" ed "area show cooking"
- Continue presentazioni di prodotti tipici e di eccellenze enogastronomiche italiane
- Show cooking e stage dimostrativi a cura della Nazionale Italiana Cuochi
- Produttori, artigiani enogastronomi, affinatori di salumi e formaggi "on air"
- Continue degustazioni di tipicità
- Presentazioni di libri ed incontri con l'autore
- Ospiti famosi

MARISA LAURITO: CULTURA, CUCINA e SORRISO... IL TRIONFO DELL'ITALIANITÀ



Fabio Tacchella



Giancarlo Magalli



Pietro Taricone



Marco Valletta

Bella, raggiante, sorridente, allegra, affascinante e poi attrice, autrice, scrittrice, una donna carica di simpatia che ha la capacità di passare con disinvoltura dal set di una trasmissione televisiva di cultura ad un piano di cucina per "tirare" stuzzicanti pennette al pomodoro: si tratta di Marisa Laurito, testimonial di PASTATREND, che sarà presente nello STAND della rivista mensile DEGUSTA* in 2 diverse occasioni:

Sabato 24 aprile, ore 15.00, **Marisa Laurito** sarà nostra ospite per la presentazione del libro "Le ricette del grande sud con Marisa Laurito e Giuliana Gargiulo" oltre che per fare qualche piatto in cucina: Marisa presenterà i Vinci, gli spaghetti di Leonardo da Vinci, preparati con una ricetta tratta dal libro stesso, con degustazione per il pubblico - a seguire **LELLO ESPOSITO** dipingerà live un quadro ispirato alla pasta -

Domenica 25 aprile, a mezzogiorno, Marisa Laurito condurrà una gara di cucina, momento di sfida ai fornelli fra **PIETRO TARICONE** (Ex partecipante del format TV "Il Grande Fratello" ed attore) e il noto conduttore televisivo **GIANCARLO MAGALLI**. Sarà il team manager **Fabio Tacchella**, coadiuvato da **Marco Valletta** e i ragazzi della Nazionale Italiana Cuochi, a rappresentare l'integerrima giuria di questa "disfida" all'ultimo piatto. Il vincitore si aggiudicherà tanta pasta quanto pesa.

TERRITORI MERAVIGLIOSI: incontro con ALTAMARCA

Domenica 25 aprile, ore 15.00, presso l'Area DEGUSTA, il famoso marketing Manager **Giampietro Comolli**, già Direttore del Forum degli Spumanti d'Italia, fondatore dell'Os servatorio Economico Consumi&Mercati ed ora Direttore di ALTAMARCA, incontrerà pubblico ed operatori per un dibattito dedicato alla presentazione e conoscenza dei prodotti tipici del territorio dell'Altamarca, oggi patria indiscussa del Prosecco Spumante Docg Conegliano Valdobbiadene, del Prosecco Spumante Docg Asolo e del Prosecco Doc Treviso. Cioè 160 milioni di bottiglie di bollicine *made in Italy* che stanno riscuotendo successi nel mondo, cioè la risposta tutta "italiana" per origine, per metodo, per storia, per tipologia delle bollicine, per metodo di produzione, per mentalità e formazione della imprenditoria vitienologica Veneta al mito Champagne francese. L'Altamarca presenta i suoi gioielli, un menù di assaggi di prodotti Dop e Igp delle Colline del Veneto e una storia culinaria di ricette di stagione, con alcuni giovani cuochi cresciuti sul territorio.



Giampietro Comolli

Perché PASTATREND

La Pasta è il prodotto ideale per soddisfare le esigenze di un'alimentazione sana, equilibrata e variegata, in un binomio di "alimentazione e salute" richiesto con forza dai consumatori di tutto il mondo. Grazie alla sua capacità di andare incontro ai più diversi usi e costumi della gente, al suo costo contenuto, alla capacità di abbinarsi con successo a carne, pesce, formaggi e verdure, in grado di presentarsi come piatto unico o di contorno, di lunga conservazione e di facile e pronta preparazione, la pasta è infatti in grado di dare una risposta pronta ed efficace alle crescenti esigenze alimentari dell'Umanità di questi e dei prossimi anni a venire. Un compito talmente importante da richiedere un'iniziativa straordinaria: riunire in un unico evento l'universo delle conoscenze e delle capacità produttive, di produttori, trasformatori e distributori. Agricoltori, mugnai e semolieri, pastai dell'industria e artigiani dei laboratori, ingegneri delle tecnologie e grandi chef, con la propria opera e la propria passione, si presentano con entusiasmo al consumatore come i veri artefici della tradizione Mediterranea. Nasce così in Italia, indiscussa depositaria del know-how dell'arte pastaria **Pastatrend, il Grande Salone della Pasta**,

Punto 2: Tre punti di forza di pastatrend:

- ✓ La prima grande rassegna su: pasta, sughì e abbinamenti alimentari; materie prime, tecnologie, produzione e gastronomia e quindi tutto ciò che ruota intorno alla buona tavola ecc ecc.
- ✓ Per la prima volta i produttori di pasta, di materie prime e di tecnologie d'avanguardia, si incontrano, e incontrano i consumatori, senza intermediari, in un unico grande evento pensato per raccogliere forte affluenza di pubblico e operatori professionali
- ✓ Un contatto diretto per conoscersi, acquisire le reciproche esigenze, scambiare opinioni e degustare ottimi piatti, con la passione e la ricerca che fanno della pasta il piatto principe di una dieta Mediterranea dal successo planetario. L'evento per chi produce e apprezza la pasta di qualità in tutto il mondo.

Punto 3: Partecipare all'area

Essere partner partecipe dell'area DEGUSTA significa poter usufruire di un'ospitalità di pregio nel contesto di una vetrina internazionale a contatto con Buyer, agenti commerciali, rivenditori, negozianti, operatori del settore, ecc che saranno i visitatori principali della fiera. Il vostro prodotto sarà presentato da grandi esperti enogastronomici e da voi stessi negli appositi forum e dibattiti che andranno in scena continuamente nell'ambito delle 4 giornate. Lo stesso potrà essere cucinato e raccontato dai grandi chef della Nazionale Italiana Cuochi, l'unica squadra ufficialmente riconosciuta dalla Federazione Italiana Cuochi per rappresentare l'Italia nelle competizioni culinarie internazionali.

Hanno già aderito alla nostra area di show cooking:

SACLÀ, DE' LONGHI, KENWOOD Food Processor, ITTICA SAN GIORGIO, ACETAIA FABBI, PARMIGIANO REGGIANO, MIELIZIA, OLIO DANTE, FRESCOPIADA, CANTINA BIXIO DI VERONA, PROVINCIA DI VARESE, ASSOCIAZIONE TERRA E MANI, PROVINCIA DI BOLOGNA Progetto DEGUSTIBO, ASSOPA Associazione della patata DOP di Bologna (Altri nomi in attesa di conferma...)

Nel file che segue vi preghiamo di tener conto che il calendario di show cooking non è ancora stato aggiornato alla data odierna e sono quindi disponibili diversi moduli di stage cooking che la Nazionale Italiana Cuochi potrà effettuare con il vostro prodotto.

PROGRAMMA UFFICIALE

Sabato 24 aprile - ore 10,30 /22, 00

Area show cooking

Ore 10,30: NIC Junior team & FrescoPiada

Mille modi di dire "Piadina"

Gli chef presenteranno un modo completamente nuovo di interpretare e degustare la vera piadina Romagnola

Ore 12,00: NIC team & Mielizia

5 ricette dedicate al miele

Ore 13,00: NIC team & Ittica San Giorgio

I prodotti buoni del mare incontrano la pasta

I mitili e la pasta. Vongole, Cozze ed ostriche in cucina con "Ittica San Giorgio" di Goro

Ore 15,00: Incontro con l'Autore

Il nuovo libro di **Marisa Laurito**

A margine della presentazione, Marisa realizzerà qualche piatto attorniato dai ragazzi della Nazionale Italiana Cuochi

Ore 17,00: NIC team & Patata DOP

Mille modi di assaggiare la patata

Pasta, gusto e allegria: in cucina con SACLA' sul tema:

"Pasta e Saclà" in compagnia della Patata

Ore 19,00: Chiusura e saluti

Area meeting

Ore 10,30: Vini di grande qualità

Conferenza stampa produttori vinicoli Bixio

Presentazione del gruppo Bixio Spa:

- Pietro Ghiglione, Responsabile commerciale Italia
- Moderatore: Gigi Veronesi

Ore 12,00: Convegno dedicato al tartufo e ai funghi

TARTUFO e FUNGHI: OCCHIO AI TAROCCHI

Interverranno

- Riccardo Germani – Associazione nazionale tartufai
- Giovanni Imperatore - Gruppo Micologico Vittadini
- Attilio Scotti – Giornalista enogastronomico
- Bruno Verro, ristoratore - esperto ed autentico tartufo di Alba – Rist. La Contea di Neive
- Moderatore: Gianluigi Veronesi

Ore 17,00: "PATATA in BO" – Festival della patata

LA SETTIMANA DEL BUON MANGIARE

Interverranno:

- Lorenzo Grazia – Pres. Cons. Patata di Bologna Dop
- Mario Manaresi – Basf
- Andrea Galli - Direttore associazione ASSOPA
- Prof. Claudio Malagoli - Docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, già componente della Commissione vigilanza sugli OGM del MIPAAF
- Roberto Piazza – direttore ACMO/FEDAGRO mercati
- G. Leporati - Pres. Emerita Confraternita della Patata
- Graziano Prantoni - Ass. re Turismo Prov. di Bologna
- Valentino Di Pisa - Vice Presidente ASCOM Bologna
- Gli chef della Nazionale Italiana cuochi presentano le ricette pensate dalla NIC per la patata Dop.

Ore 19,00: Chiusura e saluti

Domenica 25 aprile – ore 10,00 – 20,00

Area show cooking

**Ore 10,00: NIC Junior team & Frescopiada
Mille modi di dire Piadina**

Gli chef presenteranno un modo completamente nuovo di interpretare e degustare la vera piadina Romagnola
In compagnia di
Andrea Ravidà - Chef Rist. "Belvedere" di Bertinoro

Ore 12,30: Evviva la pasta! VIP TV si sfidano ai fornelli
Marisa Laurito metterà ai fornelli Pietro Taricone e Giancarlo Magalli che si sfideranno in cucina proprio sul tema pasta, sotto l'occhio vigile e attento della Nazionale Italiana Cuochi

Giuria: Team management Nazionale Italiana Cuochi

Ore 15,00 Associazione ALTAMARCA

Il meraviglioso territorio dell'Altamarca – Provincia di Treviso – Colline del Veneto con il Resort Marco Polo, il Gruppo Ristoratori Intavolando, Bibanesi per i grissini, Agostinetto e Girardi per il Prosecco Docg Conegliano Valdobbiadene, pasta con la cacciagione ed erbe stagionali di campo e selvatiche (asparagi, radicchio, bruscandoli, sciopet ecc), pane da forno a legna, formaggi Soligo e Casatella, Sopressa salume fresco Altamarca, olio extra vergine d'oliva della Pedemontana

Ore 18,00: NIC team e Kenwood

La nazionale Italiana Cuochi all'opera con il modernissimo Kenwood Food Processors
Realizzazione di pasta e stage dimostrativo

Ore 19,00: chiusura e saluti

Area meeting

**Ore 10,00: Convegno: La Piadina di filiera
Conoscere e apprezzare la vera piadina romagnola**

Interverranno:

Ivan Rigon, - Amministratore di Fresco Piada Srl
Andrea Ravidà - Chef Rist. "Belvedere" di Bertinoro
Attilio Scotti - Giornalista enogastronomico

Ore 16,00: Convegno

Benessere, Buongusto, Buonvivere: l'arte culinaria di un distretto produttivo Agroalimentare.

Interverranno:

Giampietro Comolli: direttore dell'Associazione Altamarca
A. Monterumisi: esperto turismo enogastronomico e culturale
L. Privati: direttore. Parco Regionale Delta del Po E/R
D. Tesei: Sindaco di Montefalco, Città del Vino
L. Ialuna: Ass.ne "Strada dei Sapori" del Parco dei Nebrodi
Lorenzo Frassoldati: giornalista "Il Resto del Carlino" e curatore della guida "Viaggi golosi in Emilia Romagna".

Modera: Gianluigi Veronesi

Ore 18,00: Incontro con l'autore

Gabriele Cremonini presenta il suo libro "CiBò", racconti e aneddoti della bolognesità
Ospite: Tamburini, il Salsamentare

Ore 19,00: chiusura e saluti

Lunedì 26 aprile (giornata per operatori)

Area N.I.C.

Ore 10,00: IL PASTIFICIO LA SFOGLIA di Reggio Emilia

Pastaio sempre più famoso, Corrado Zamboni si presenta alla platea di PASTATREND affiancato con la sua pattuglia di cucina per raccontare la vera storia della pasta reggiana: un arte, una tradizione, un momento di sapori veri dentro la tipicità

- chef Luca Sartori
- chef Fabio Ferrari

Ore 14,00: NIC team & Cantine Bixio Spa

Grandi vini in cucina: creazione di 3 ricette ad hoc con il Pinot Grigio Spumante Brut Desmontà (*miglior metodo Charmat al concorso di Hannover*)

Ore 15,00: NIC team & Pasta Zara

I mitili e la pasta: Vongole, Cozze ed ostriche in cucina con "Ittica San Giorgio" di Goro ed inoltre:

ricetta pesce/aceto balsamico
ricetta pesce/olio Dante
ricetta pesce/Miele

Ore 17,00: NIC team & fantasia....

Ricette dedicate ai prodotti sponsor della manifestazione

Area workshop/meeting

Ore 10,00: Associazione "Terra e mani" della Provincia di Varese.

Dibattito: L'offerta turistica e i sapori di Varese
Opportunità per chi viaggia orientandosi con gusto: turismo enogastronomico, sportivo, religioso nella terra dei laghi

- Il portale "Itinerari e sapori" della provincia di Varese, un'idea di Luca Marchioro, si presenta.

- Al termine, un piccolo rinfresco presentato dall'Associazione "Terra e mani" di Varese

Prodotti presentati.

- Miele pregiato artigianale con Miele d'Acacia di Varese;
- Pasta artigianale
- Formaggella del "Luinese di capra D.O.P". (il 1° caprino a latte crudo riconosciuto DOP) prodotta con solo latte della "Nera di Verzasca" inoltre caprini freschi e stagionati tipici delle valli a nord di Varese + varianti vaccine capra/vacca ecc;
- Salumi tipici (capra, suino, ecc) tra cui il "Salame prealpino IGP"
- Dolciumi tipici tra cui lo storico e pluri premiato "Brutti e Buoni di Gavirate" della pasticceria storica Vegnani oltre ai classici Amaretti di Gallarate, tipici dolci del territorio.
- Il "Liquoricino di Monteviasco", la frazione con soli 12 abitanti ove si giunge o a piedi o in funivia! ovvero il tipico amaro alle erbe, talvolta anche nella variante al miele
- Il tutto presentato con il gustoso accompagnamento dei vini "Ronchi Varesini IGT" nelle tipologie bianco, rosso e "Mott Caré" dolce da vendemmia tardiva

Ore 16,00: Convegno

Ore 18,00: Conferenza

Ore 19,00: chiusura e saluti

Martedì 27 aprile (giornata per operatori)

Area N.I.C.

Ore 11,00: NIC Junior team:

Mille modi di dire "Piadina"

Ore 12,00: NIC team & Golinelli

La cucina della NIC interpreta alcuni famosi piatti bolognesi tra tortellini, tortelloni, ecc

Ore 14,00: NIC team & Ittica San Giorgio

I mitili e la pasta: Vongole, Cozze ed ostriche in cucina con "Ittica San Giorgio" di Goro

Ore 15,00: NIC team & i buoni sapori:

1 ricetta con il Miele

1 ricetta con il vero Aceto Balsamico

1 ricetta con Saclà

1 ricetta con Olio Dante

Ore 17,00: NIC team & i buoni sapori:

1 ricetta con il Miele

1 ricetta con il vero Aceto Balsamico

1 ricetta con Saclà

1 ricetta con Olio Dante

Ore 19,00: chiusura e saluti

Area workshop/meeting

Ore 11,00: La pasta artigianale di Golinelli 1975

In compagnia dell'enogastronomo Roberto Golinelli (Golinelli 1975) e di alcune brave "Sfoglina" impareremo a fare la sfoglia e a realizzare i tipi più di pasta ripiena più famosa, fra tortellini, lasagne, ecc. Roberto Golinelli presenta la sua linea di pasta fresca dedicata agli operatori e al grande pubblico,

Ore 13,00: G.I.S.T. – Gruppo Italiano Stampa Turistica

La delegata GIST per l'Emilia Romagna, Donatella Luccarini, ospita i giornalisti del turismo e del turismo enogastronomico per un conviviale incontro.

Ore 14,00 Il marchio DEGUSTIBO dell'Assessorato all'agricoltura della provincia di Bologna.

L'Assessore Gabriella Montera e il suo staff presenteranno l'iniziativa bolognese che qualifica i gli operatori d'eccellenza che si impegnano a produrre genuinità.

Incontro e presentazione del progetto, intervengono:

Assessore Gabriella Montera

Giovanni Tamburini, salsamentare bolognese

Valerio Caretti, produttore Parmigiano Reggiano

L'appuntamento prevede fra l'altro la presenza di alcune sfoglina oltre ad esperti ed operatori

Ore 18,00

Ore 19,00: chiusura e saluti