



## PASTA FRESCA



A completare il poker d'assi del made in Italy alimentare insieme a pane, pizza e dolci è la pasta, in particolare quella fresca, alla quale A.B. Tech Expo/A.B. Tech Pizza Expo dedica uno spazio e un'attenzione particolari mettendo in risalto le tecnologie di produzione e le modalità di servizio.

Tagliatelle, fettuccine, lasagne, spaghetti alla chitarra, tortelli e tortellini, ravioli, cannelloni e tanti altri formati regionali hanno conquistato i consumatori non solo italiani. Una preferenza evidente che permette ad artigiani e industriali, a ristoranti e alberghi di incrementare il giro d'affari: in una discesa generalizzata dei consumi alimentari indotta dalla crisi, infatti, emerge un andamento di segno opposto proprio per quanto riguarda la pasta fresca.

Una crescita favorita dalla proposta di formati innovativi sui quali si gioca gran parte della competizione; da idee apparentemente azzardate, come i ravioli al cioccolato; ma anche dalle nuove tecniche di conservazione che favoriscono maggiore durata e qualità del prodotto.

Un approfondimento da non perdere per i professionisti che, nel mondo della ristorazione, vogliono soddisfare i propri clienti.