

Il Salone della pasta a Bolognafiere

Tre aziende modenesi proporranno la loro produzione biologica

In tutta la regione sono 2900 gli ettari di terreno certificati che producono grano duro secondo i principi dell'agricoltura biologica, oltre il 3 per cento del totale nazionale. Da qui nasce la pasta biologica: Icea, Istituto Certificazione Etica e Ambientale, approfondisce l'argomento oggi in un convegno "Bio...che pasta!" a Pasta Trend, il grande salone della Pasta che si tiene da oggi a martedì 5 nei padiglioni di BolognaFiere.

Presso lo stand di Icea (pa-

diglione 33, E81b) è presente anche una delegazione di aziende modenesi biocertificate che propongono questo tipo di pasta: si tratta dell'Ecoarca di Castelfranco, di Naturalmente Bio di Spilamberto e di Shopsi di Modena.

L'appuntamento con il convegno di Icea è alle 14,30 nell'area eventi all'interno della fiera. All'incontro intervengono Fabio Introzzi della Fondazione Bolognini di Lodi, Giuseppe Scaraia, produttore di semi e cereali, Paolo Carnemolla (Federbio), Da-

niele Ara di Prober (Sportello Mense Bio), Maurizio Gritta del Pastificio Coop Iris, Giuseppe Lirosi (Agricoltore e Commissario Stazione Sperimentale Granicoltura di Caltagirone), Pietro Cupertino, della Comunità del grano della valle d'Itria, e il senatore Cappelli introdotti dal giornalista Roberto Pinton. Domani, invece, si passa dalla teoria alla pratica: è previsto per le 17,30 uno show cooking dedicato al cavatello di grano arso con esperti di cucina pugliese all'opera.

