Primavera romana

*Si è svolta dal 23 al 26 marzo scorso, nei padiglioni della Fiera di Roma, la **diciottesima** edizione di **Pabogel,** salone internazionale dedicato all'agroalimentare e alla ristorazione*

di Samanta Alessi - foto di Fotoflashteam

Cambio di stagione

Dopo anni, il Pabogel è ritornato in primavera; questa edizione è stata caratterizzata da una buona attività di business. Sono stati circa **23.000** i visitatori professionali che, nonostante il difficile momento economico, si sono riversati tra gli stand, alla ricerca delle novità proposte dal mercato. Il risultato è stato un significativo volume di **contatti** registrati che hanno sfatato le perplessità dei più scettici. Polo d'attrazione sono stati i numerosi eventi speciali, programmati nell'ambito dei quattro giorni, che hanno attirato anche numerosi rappresentanti dei **media** nazionali ed esteri.

In festa

Il salone ha visto il settore **gelateria** piuttosto attivo. In particolare la manifestazione ha coinciso con la celebrazione della **Giornata Europea** del Gelato Artigianale, suggellata da uno speciale **annullo filatelico** di Poste Italiane presso l'area "Gelato Show", evento organizzato dalla nosta rivista PuntoIT. E così per celebrare questa particolare giornata il **gusto** proposto nel **concorso** di gelateria, è stato "Stracciatella d'Europa", scelto anche in ricordo del gelatiere Enrico Panattoni, scomparso nell'ottobre scorso e al quale è attribuita la paternità del gusto ideato nel 1953.

Giocare d'impegno

L'originale kermesse **Gelato Show** si è svolta durante tutti i quattro giorni della fiera per promuovere il gelato artigianale. Un palinsesto ricco di convegni, dimostrazioni, spettacoli e interessanti iniziative. Ha partecipato all'evento anche Elena Dogliotti, **ricercatrice** della Fondazione Umberto Veronesi, alla quale è stata destinata la borsa di ricerca finanziata dalla rivista PuntoIT insieme alle più significative associazioni del settore.

Gelatieri in gara

La "Stracciatella d'Europa", a base di gelato al fiordilatte, cioccolato e succo oppure decorazioni d'**arancia**, è stato quindi il tema dell'**ottavo** concorso di gelateria **Trofeo PuntoIT**. Sul primo gradino del podio è salito Valerio Esposito di Aprilia (Latina); al secondo posto Fausto Coperchi di Fontenuova (Roma); terzo classificato Jennifer Boero di Savona; **pari merito** al quarto posto Luca De Stasio di Fiumicino (Roma), Fardin Khosravi di Roma, Franco Margherita di Cassino (Frosinone) e Lyudmyla Yeromenko (Roma).

Fornelli in diretta

Grande risonanza hanno avuto gli **show cooking** a cura dell'Associazione Cuochi del Lazio, presieduta dallo chef Alessandro **Circiello**. L'evento, che ha coinvolto i **giovani** cuochi, ha rappresentato un rilevante momento di aggiornamento e di confronto, evidenziando l'importanza dei contesti fieristici per trovare nuovi spunti per arricchire l'attività professionale.

Di tutte le età

Numerosi sono stati i concorsi organizzati nel comparto della **pizza**. Si è svolto il primo "Trofeo di Ristorazione Italiana Magazine" dedicato alla "Pizza in Pala" e alla "Pizza in Teglia"; la sfida è proseguita con la gara di "Primi piatti della Cucina Romana". La rivista "Pizza e Pasta Italiana" ha organizzato il "Trofeo Junior Pizza master" allo scopo di avvicinare, con un approccio ludico, i giovani al mondo della cucina e della pizza; i pizzaioli **in erba** (dai 5 ai 12 anni) o gli aspiranti tali si sono ritrovati per cimentarsi in una gara a **squadre**.

Proposte poliedriche

Un format molto popolare è stato dedicato al settore pizzeria con il Pizza Talent Show; originale evento, firmato Pizza&core, ha visto molti pizzaioli presentare una ricetta personale e soprattutto prepararla davanti a una **videocamera**. Ancora in tema, "Pizza e Pasta italiana", sempre in collaborazione con Pabogel e il Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano Dop, ha presentato la seconda edizione del Trofeo Pecorino Romano Dop/Pizza in Teglia, dove il gusto e la tradizione della pizza capitolina hanno incontrato uno dei formaggi simbolo della cucina nostrana. Non sono mancati i **dibattiti**, come l'interessante convegno organizzato dal Consorzio Rivenditori al Dettaglio su "Abusivismo commerciale una realtà urbana apocalittica".