



## COMUNICATO STAMPA

### **“UN FILO DI PASTA” LA RETE PER LA PASTA PRESENTA AI PISTOIESI TUTTI I SEGRETI DI UNA BUONA PASTA**

#### **CASSA DI RISPARMIO DI PISTOIA E DELLA LUCCHESIA SOSTIENE LA RETE D'IMPRESA E L'EVENTO**

Dopo il successo del 2014, “Un filo di Pasta” arriva alla sua seconda edizione. L’evento, promosso dalle tre aziende della rete d’impresa “Pistoia per la Pasta” (Chelucci, Landucci e Ricciarelli), in collaborazione con la Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia, si svolgerà il 22 e il 23 ottobre a Pistoia.

La Cassa, da sempre partner della rete specie nella attività di vendita all’estero, favorisce le varie forme di aggregazione tra imprese nell’ottica di incentivare marketing, sviluppo commerciale, crescita di fatturato e internazionalizzazione del made in Italy. L’impulso fornito dal Gruppo Intesa Sanpaolo in particolare al settore dell’agribusiness si è concretizzato in un accordo con il MIPAAF che prevede erogazioni finanziamenti per 6 mld di euro per i prossimi 3 anni.

Le tre aziende pistoiesi, che dal 2013 hanno dato vita alla rete “Pistoia per la Pasta”, sono tra le più innovative ed esclusive del settore e ricoprono un ruolo fondamentale nel panorama produttivo italiano e mondiale: Landucci, dal 1925, produce trafilé per la formatura della pasta; Ricciarelli, azienda nata nel 1843, è specializzata nel confezionamento di prodotti alimentari ed in particolare della pasta; Chelucci, da oltre 100 anni, realizza pasta artigianale di alta qualità nello storico pastificio di Piteccio.

L’evento ha lo scopo di comunicare e valorizzare queste importanti realtà territoriali, che da oltre 70 anni operano sul panorama internazionale, ma che ancora sono poco conosciute dai pistoiesi. Proprio per rivolgersi agli abitanti di Pistoia, la manifestazione, gratuita e aperta a tutti, si svolgerà in due dei palazzi più belli della città.

L’atrio della Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia (via Roma n. 3) ospiterà la mostra “La Filiera della Pasta, dalla materia prima al confezionamento”: Quali sono i segreti di una buona pasta? Da dove nascono così tanti formati? Come viene creato un pacco di pasta?

Imperdibili curiosità e consigli saranno messi a disposizione di tutti. Un filo vero e proprio accompagnerà il visitatore in un coinvolgente percorso sensoriale, dove suoni, odori, e suggestioni tattili e visive faranno scoprire la ricchezza e il valore della filiera pistoiese e delle singole realtà imprenditoriali.

La Sala Sinodale di Palazzo dei Vescovi (P.zza del Duomo, 3), sia sabato che domenica, accoglierà delle conferenze sul tema della Pasta, nelle quali esperti del settore, professori, nutrizionisti e chef ci racconteranno i segreti delle materie prime, delle tecniche di lavorazione e delle infinite proprietà di questo magnifico alimento.

Dopo gli incontri, i partecipanti avranno la possibilità di prender parte a visite guidate della Collezione Bigongiari e dell’Arazzo Millefiori, vere perle artistiche della città di Pistoia; il tour si concluderà con una piccola degustazione della pasta Chelucci, cucinata dal ristorante Cozzeria Pluma e accompagnata dai vini della “Rete dei vini dell’alta Toscana”. Sempre nella Sala di Palazzo dei vescovi, la serata di domenica proseguirà con “Gusto leggero”, un concerto per pianoforte e canto, dove sarà proposto un cocktail di eccellente musica senza tempo.

#### PROGRAMMA DETTAGLIATO DELL’EVENTO:

##### **SABATO 22**

**15:30 - 20:00**

presso l’atrio della Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia (via Roma, 3)

apertura della mostra **“Il percorso sensoriale della Filiera della Pasta: dalla materia prima al confezionamento”**

**16:30**

presso la Sala Sinodale di Palazzo dei Vescovi (p.zza del Duomo, 3)

inizio conferenza **“Tutte le verità sulla pasta prodotta e utilizzata in Italia, tra nutrizione e nuove tecnologie di produzione”**

introduzione a cura di:

**Alessio Colomeiciuc** - Presidente della Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia

**Umberto Alunni** – Direttore generale della Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia

**Angela Landucci (Landucci s.r.l.), Amedeo Romeo (Ricciarelli s.p.a.) e Giuseppe Chelucci (Pastificio Chelucci s.r.l.)** – Rappresentanti della Filiera della Pasta

intervengono:

**Prof.ssa Ambrogina Pagani** - Docente ordinario all’Università di Milano, Dipartimento Scienze per alimenti

**Dr.Ing. Armando Barozzi** - Direttore tecnico ricerca e sviluppo, **ditta Fava S.p.A.** (azienda leader mondiale di impianti per pastifici)

**Dr. Andrea Capovilla** - Tecnologo ricerca e sviluppo, ditta Fava S.p.A.

**18:00**

per i partecipanti alla conferenza:

Visita guidata alla **Collezione Bigongiari e all’Arazzo Millefiori** dell’antico Palazzo dei Vescovi

**19:30 – 20:00**

per i partecipanti alla conferenza:

Aperitivo leggero con degustazione della **Pasta Chelucci** (cucinata dal ristorante “**Cozzeria Pluma**”), accompagnata dai vini della “**Rete dei vini dell’alta Toscana**”

## **DOMENICA 23**

**10:00 -12:30 / 15:30 - 20:00**

presso l’atrio della Cassa di Risparmio di Pistoia e della Lucchesia (via Roma, 3)

apertura della mostra “**Il percorso sensoriale della Filiera della Pasta: dalla materia prima al confezionamento**”

**16:30**

presso la Sala Sinodale di Palazzo dei Vescovi (p.zza del Duomo, 3)

inizio conferenza “**Tutto quello che avresti voluto sapere sulla Pasta, ma che non hai mai osato chiedere**”

intervengono:

**Prof. Paolo Maltagliati** – Nutrizionista e pastaio

**Chef Pierangelo Barontini**

**Prof. Stefano Benedettelli** – Docente di genetica agraria alla scuola di agraria dell’Università di Firenze

**Rappresentanti del Molino di Lucca**

**18:00**

per i partecipanti alla conferenza:

Visita guidata alla **Collezione Bigongiari e all’Arazzo Millefiori** dell’antico Palazzo dei Vescovi

**19:30 – 20:00**

per i partecipanti alla conferenza:

Aperitivo leggero con degustazione della **Pasta Chelucci** (cucinata dal ristorante “**Cozzeria Pluma**”), accompagnata dai vini della “**Rete dei vini dell’alta Toscana**”

**20:00**

**Concerto per pianoforte e canto “Gusto Leggero”**, un cocktail di eccellente musica senza tempo: Bach, Chopin e altri grandi autori reinterpretati e arrangiati in chiave pop

### Per informazioni:

**Rete Pistoia per la Pasta**

[www.facebook.com/unfilodipastapistoia](http://www.facebook.com/unfilodipastapistoia)

Sara Landini - KeepUp

338 6030944

[sara@keepup.pro](mailto:sara@keepup.pro)

**Gruppo Intesa Sanpaolo**

Rapporti con i Media

tel. +39 055 2612550

[stampa@intesanpaolo.com](mailto:stampa@intesanpaolo.com)