

A.B. Tech Expo: la pasta fresca



Protagonista di A.B. Tech Expo 2010 sarà anche la **pasta fresca**: dalle tecnologie per la produzione al modo di servirla.

Accanto al pane, ai dolci e alla pizza non può infatti mancare un ingrediente d'eccellenza della tradizione *made in Italy*, che sempre più si sta imponendo nelle tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, riproposta in mille forme e con mille condimenti.

Un'offerta interessante che, in un mercato che vive sempre più di "contaminazioni" fra settori affini, può rappresentare, soprattutto per i professionisti delle piccole e medie imprese, un'opportunità di incrementare il proprio fatturato, uno strumento attraverso il quale ampliare il business, allargandolo alle realtà della ristorazione, del catering e dell'hotellerie.

A.B. Tech Expo: the fresh pasta

Fresh pasta also stands in the limelight at A.B. Tech Expo 2010, with an array of technology ranging from production to modes and manners of serving it.

Indeed, alongside breads, pastries and pizza, pasta is another truly savoury course of Italian cuisine to spread far and wide and become part of gourmet traditions round the world in many shapes and forms and with any number of relishes.

The breadth of exhibits reflects a market that increasingly interpenetrates other contiguous markets. That's why the showcase provides a unique opportunity, in particular for small-to-medium sized enterprises, to generate new business by striking out towards other segments like restaurateurs, caterers and hoteliers.

