



Pastas

No está claro su origen, árabe, italiano o chino, pero lo que es incontestable es que se han convertido en un plato fundamental de la alimentación moderna, que además son recomendadas en casi todos los regímenes alimentarios y muy bien aceptadas en todas las edades, especialmente en la infancia, a la que muchas veces sirven de vehículo, para hacer que coman aquellos alimentos que, siendo necesarios, rechazan.

Hay muchas clases de pasta que se diferencian por la forma, pero también por la composición, por la elaboración y por la utilización. Las hay muy sencillas como los espaguetis o los macarrones que admiten emplearse con toda clase de ingredientes, con lo que se pueden hacer muchísimas elaboraciones diferentes.

También las hay rellenas como los raviolis o los tortelinis, en cuya composición pueden entrar muy diversos componentes de origen vegetal, íctico o cárnico y hay pastas para rellenar, como la lasaña o los canelones. También se pueden emplear en ensaladas y son tan utilizables para hacer tanto sencillos primeros platos, como comidas completas.

Producimos 340.000 Tn de pasta, de las que cuatro fabricantes elaboran el 90%. El comercio exterior que tradicionalmente fue deficitario ha cambiado su trayectoria y en 2015 importamos por valor de 580 millones de €, casi siempre de Italia y exportamos por valor de 600 millones, sobre todo a Francia, Alemania, Italia y Portugal.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

