



PROGRAMMA

Ore: **8:30-9:00**

INGRESSO DEI PARTECIPANTI

In sessione plenaria

Ore: **9:00** • Durata: **1 ora** • Sala: **Auditorium**

APERTURA DEI LAVORI

• Lorenzo Pini (Pastaria), *Da Pastaria al Pastaria Festival*.

Introduzione ai lavori

Saluto di benvenuto dei rappresentanti delle associazioni

Ore: **10:00-10:30** • Sala: **Foyer dell'Auditorium e Hall**

COFFEE BREAK, offerto da Tuttofood

In sessioni parallele

Ore: **10:30** • Durata: **2 ore** • Sala: **Manon**

Pasta secca: cosa bolle in pentola

- Lucia Baldi (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *La pasta secca in Italia: evoluzione e prospettive del settore*
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Valutazione della qualità delle materie prime per la produzione di pasta secca*
- Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Tecnologie di produzione della pasta secca con o senza glutine*
- Mara Lucisano (Università degli Studi di Milano, DeFENS) e Carola Cappa (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Valutazione della qualità della pasta secca con e senza glutine*
- Cristina Casiraghi (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Pasta tradizionale, integrale e gluten-free: aspetti nutrizionali e funzionali*
- Riccardo Guidetti (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *L'impatto ambientale della filiera della*

pasta secca

Moderano: Ambra Pagani, Mara Lucisano

CONVEGNO, in collaborazione con DeFENS, Università degli studi di Milano.

Ore: **10:30** • Durata: **2 ore** • Sala: **Afrodite**

Riduzione degli sprechi e sostenibilità ambientale: case history e buone prassi nei laboratori di produzione di pasta fresca

- Serena Pironi (Ordine dei tecnologi alimentari), *Spreco alimentare e sostenibilità ambientale: scenario, consapevolezza degli operatori e buone prassi*
- Federica Calcagno (Fontaneto), *Riduzione degli sprechi e sostenibilità: l'esempio del pastificio Fontaneto*
- Lorenzo Bossina (Pastificio Reale), *Utilizzo della canapa, risorsa del territorio e di antiossidanti prodotti a partire da scarti nella pastificazione*
- Valentina Garolla (La Ginestra), *La politica dell'ambiente e contenimento degli sprechi: l'esperienza del pastificio La Ginestra*
- Rosa Carissimi (Raviolificio Poker), *Legge Gadda: dalla teoria alla pratica*
- Giovanni Pecchioni (Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa, LandLab), *Valorizzazione dei residui di produzione della filiera pastaria: stima del potenziale energetico. Il caso del pastificio F.Ili Delfino.*
- Luca Galaverna (I Pastai Taste & Tradition), *No waste please by Pasta group (in collegamento video dall'Australia)*

Moderano: Serena Pironi

CONVEGNO, in collaborazione con APPAFRE

In partnership con:

Con la collaborazione di:

Con il patrocinio di:





Ore: **10:45** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**

Come ottimizzare la qualità dell'aria negli impianti di pasta fresca

- Relatore: Giancarlo Da Broi (LCB Food Safety)

SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **11:00** • Durata: **2 ore** • Sala: **Venere B**

Le filiere biologiche nel mondo della pasta

- Simona Caselli (Regione Emilia Romagna), *Strategie della pubblica amministrazione a supporto e protezione dell'agricoltura biologica*
- Silvio Grassi (Molino Grassi), *Il modello di filiera corta del Molino Grassi*
- Fabrizio Piva (CCPB), *La certificazione nel sistema biologico italiano*
- Sara Bosi (Università di Bologna), *Il connubio agricoltura biologica e varietà antiche*
- Francesco Pantò (Barilla G. e R. F.II), *Valenze della pasta biologica (qualità e sostenibilità)*
- Riccardo Felicetti (AIDEPI, Pastificio Felicetti), *Opportunità e comunicazione dei valori del biologico nel settore pastario*

Modera: Roberto Ranieri (Open Fields)

CONVEGNO **Molino Grassi**

Ore: **11:00** • Durata: **45 minuti** • Sala: **Tosca**

Workshop PASTARIA sul marketing

- Guida Pirotti (Scuola di Direzione Aziendale dell'Università Bocconi di Milano), *Dal prodotto al servizio: i driver della crescita nel food*

Ore: **11:15** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**

Pasta fresca: mercato, tecnologie, processi e macchinari

- Relatore: Paolo Carossa (Pavan)

SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **11:45** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**

Telaio in ABS per l'essiccazione della pasta: quali vantaggi possiamo trarne a livello industriale

- Sebastiano Speciali (IFT)

SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **12:00** • Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**

Pasta fresca, da comprimaria a protagonista sui mercati internazionali

- Justo Bonetto (APPF), *Trascorsi, evoluzione nel tempo e prospettive della pasta fresca italiana*
- Nicola De Battisti (Rana), *Qualità ed innovazione tecnologica nel rispetto dei caratteri organolettici, parametro fondamentale del successo della pasta fresca*

WORKSHOP APPF

Ore: **12:00** • Durata: **45 minuti** • Sala: **Fedora**

Workshop PASTARIA sulle materie prime

- Nicola Lasorsa (esperto mercati commodity), *Food commodity, scenari e fattori di rischio*

A cura del Centro studi economici Pastaria

Ore: **13:00-14:00** • Sala: **Ristorante e Hall**

LIGHT LUNCH, offerto da Molino Grassi e Rodolfi

Ore: **14:00** • Durata: **2 ore** • Sala: **Manon**

Aspetti innovativi, tecnologici e di sicurezza nella pasta fresca

- Marco Dalla Rosa (Università degli Studi di Bologna), *Aspetti tecnologici della pasta fresca*
- Pietro Rocculi (Università degli Studi di Bologna), *Innovazione delle funzionalità degli ovoprodotti per paste fresche*

In partnership con:



Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di:





- Maria Chiara Venturini (tecnologa alimentare), *Sicurezza microbiologica della pasta fresca*
- Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), *Approcci per ridurre l'indice glicemico nei prodotti gluten free*
- Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano, DeFENS) e Carola Cappa, (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Utilizzo di trebbie per la produzione di pasta fresca "fonte di fibre"*

Modera: Stefano Zardetto (Voltan, OTAV)

CONVEGNO, in collaborazione con OTAV

Ore: **14:00** • Durata: **2 ore** • Sala: **Afrodite**

Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso

- Valeria Di Siero (tecnologa alimentare, OTAP), *Pensare le materie prime sulla base dei rischi associati*
- Sara Penna (Macello Piemonte Nord), *Ingrediente carne: rischi conosciuti ed emergenti*
- Nicoletta Guerrieri (CNR - ISE), *Ingredienti innovativi: loro valutazione e criticità tecnologiche*
- Michela Carcano (tecnologa alimentare), *Requisiti delle materie prime e Clienti: l'esempio della GDO*
- Fabrizio Quaglia (Studio Qtre), *Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva*

Modera: Valeria Di Siero

CONVEGNO, in collaborazione con OTAP

Ore: **14:00** • Durata: **2 ore** • Sala: **Venere B**

Problematiche e opportunità per il packaging della pasta alimentare oggi

- Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Introduzione al tema dell'incontro*

e alle prospettive di ricerca più attuali

- Sara Limbo (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Barriere funzionali bio-based per evitare fenomeni di contaminazione della pasta secca*
- Fabio Licciardello (Università degli Studi di Catania), *Imballaggi con caratteristiche di repellenza verso gli infestanti entomologici*
- Tommaso Pedrazzini (Pack.co), *Aspetti di conformità nel rispetto della normativa per i materiali a contatto con la pasta alimentare*
- Sonia Calligaris (Università degli Studi di Udine), *Shelf life secondaria della pasta alimentare, un tema troppo poco sentito*
- Lucia Padalino (Università degli Studi di Foggia), *Combinazione di tecnologie di processo e di condizioni di confezionamento per aumentare la shelf Life della pasta fresca*

Modera: Luciano Piergiovanni

CONVEGNO, in collaborazione con GSICA

Ore: **14:00** • Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**

Viaggio tra i plus della pasta: gusto, qualità, sostenibilità e versatilità di un prodotto che guarda al futuro

- Cristiano Laurenza (AIDEPI), *Il cinquantenario della legge di purezza: la qualità della pasta italiana oltre la norma, tra primati storici e successi del settore*
- Luca Ruini (Barilla G. e R. F.Ili), *Il basso impatto ambientale della pasta: l'esperienza del progetto pilota sulla pasta promosso dalla Commissione Europea nel programma PEF (Product Environment Footprint)*

WORKSHOP AIDEPI

In partnership con:



TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di:





Ore: **14:15** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**
Semole integrali e semolati biologici per una pasta ricca in fibre

- Relatore: Nicola De Vita (Molino De Vita)
- SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **14:30** • Durata: **1 ora** • Sala: **Fedora**
Workshop PASTARIA sulla proprietà intellettuale

- Daniela Ampollini (Studio legale Trevisan & Cuonzo) e Vincenzo Acquafredda (Studio legale Trevisan & Cuonzo), *La proprietà industriale ed intellettuale nel settore food: brevetto e non solo*

Ore: **14:45** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**
Nuove tecnologie per lo stoccaggio della pasta alimentare

- Relatore: Cristian Campana (Agriflex)
- SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **15:00** • Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**
Azioni internazionali di comunicazione a sostegno della pasta: l'importanza di una azione collettiva e integrata per combattere i falsi miti sulla pasta alimentare

- Francesca Ronca (IPO), *L'international Pasta Organisation: chi siamo, mission e obiettivi*
- Luca Virginio (IPO, Barilla G. e R. F.II), *The truth about pasta: un programma globale di comunicazione a favore della pasta*
- Roberta Russo (AIDEPI), *We love pasta: il piano di comunicazione di AIDEPI - Una case history di successo*

WORKSHOP IPO

Ore: **15:00** • Durata: **45 minuti** • Sala: **Tosca**
Workshop PASTARIA sull'etichettatura

- Afro Ambanelli (Studio legale Ambanelli-Malandrino), *Allergeni e possibili contaminanti nella pasta: per una*

etichetta a prova di contestazione

Ore: **15:15** • Durata: **20 minuti** • Sala: **Carmen**
Sfarinati gluten free, proteici e funzionali per la produzione di pasta

- Relatore: Stefano Rossi (MartinoRossi)
- SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

Ore: **16:00-16:30** • Sala: **Foyer dell'Auditorium e Hall**
COFFEE BREAK

In sessione plenaria

Ore: **16:30** • Durata: **1 ora e 45 minuti** • Sala: **Auditorium**

Con e senza glutine: prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali "fuori casa" e retail

- Sara Beretta (Nielsen), *I trend dell'alimentare in Italia e quali implicazioni per la pasta*
- Matteo Figura, (NPD Italia), *I consumi di pasta nel fuori casa europeo tra emulazione, ibridazione e innovazione*
- Juri Piceni (Gluten Free Expo), *Pasta senza glutine, un segmento in continua evoluzione quantitativa e qualitativa*
- Leonardo Freitas (Euromonitor International), *Pasta: a global overview and opportunities*

Modera: Nicola Lasorsa (analista economico)
CONVEGNO, in collaborazione con il Centro studi economici Pastaria.

Sponsor del convegno: **MartinoRossi**

IPACK-IMA PREVIEW - PASTARIA HUB
AREA ESPOSITIVA • Sala: **GILDA**

Ore: **18:15**
RINGRAZIAMENTI E CHIUSURA DEI LAVORI

In partnership con:

Con la collaborazione di:

Con il patrocinio di:

