

PASTARIA FESTIVAL MAIN SPONSOR:

AXOR OCRI

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

DOMINIONI
MARMON PASTA SOLUTIONS Srl a socio unico

PASTARIA FESTIVAL MAIN SPONSOR:

FAVA
impianti per pastifici

INDUSTRIE ALIMENTARI IPAM

MartinoRossi
SpA

PASTARIA FESTIVAL MAIN SPONSOR:

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI
Creiamo qualità

Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

PASTARIA FESTIVAL IN PARTNERSHIP CON:

IPACK-IMA
2018 PROCESSING & PACKAGING

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

PASTARIA FESTIVAL SPONSOR:

AGRIFLEX

BUHLER

PASTARIA FESTIVAL SPONSOR:

AL.MA.
Packing and Packaging Machinery

CUSINATO
Innovative Conveying and Storage Technologies

PASTARIA FESTIVAL CON LA COLLABORAZIONE DI:

AIDEPI

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

APPF
Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O.
International Pasta Organisation

TA Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

TA Ordine dei Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

ESSICA

LCB food safety
The Visual Link

PRO-Tech Italia
ENGINEERING & MACHINERIES FOR FOOD INDUSTRY

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

f
MOLINO PASINI

1896 RODOLFI
POMODORO A PARMA

PASTARIA FESTIVAL CON IL PATROCINIO DI:

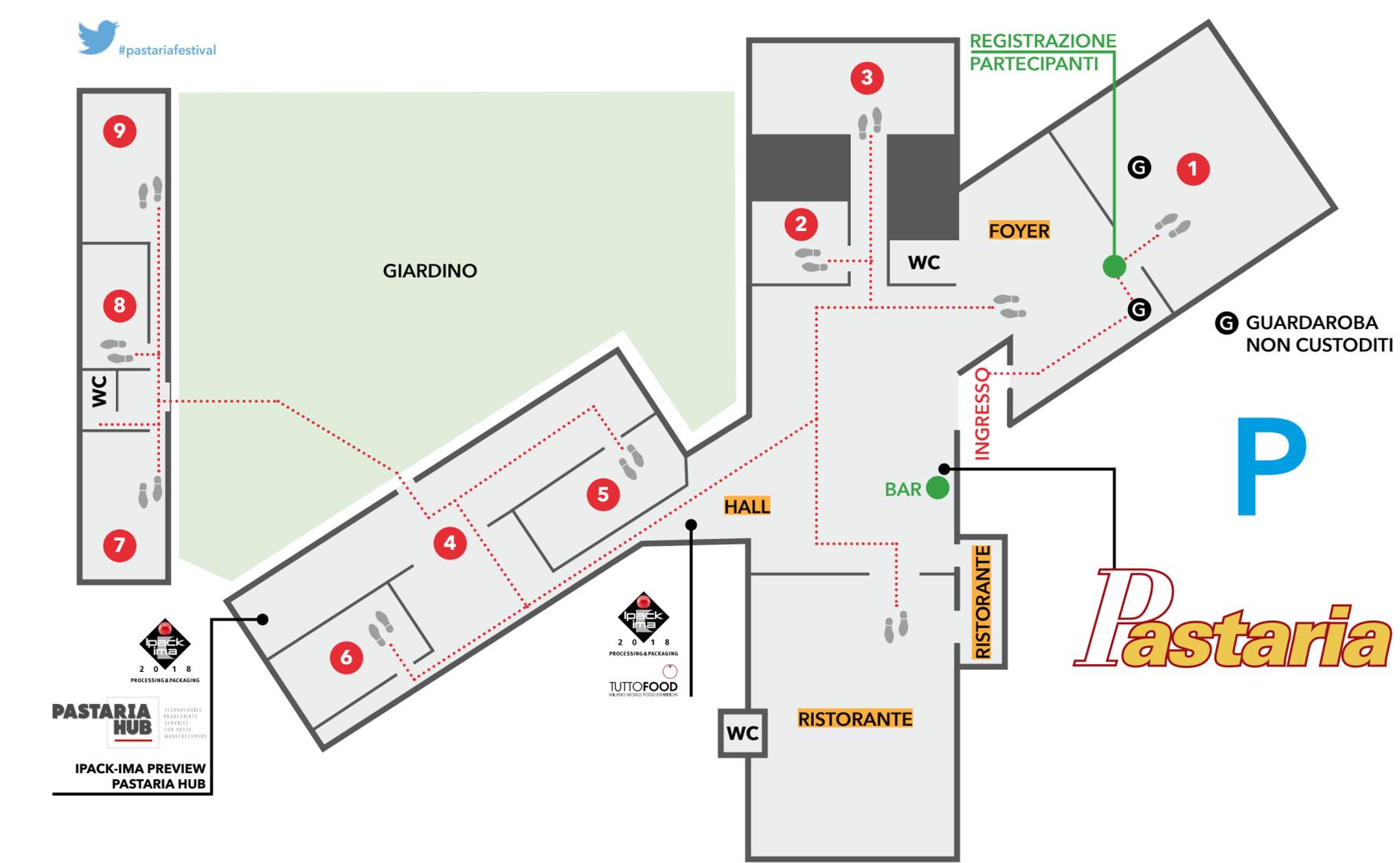
GSICA

DEFENS
UNIVERSITÀ DI COLLEGEVIA PER LA RICERCA E L'INNOVAZIONE

Tecnessenze

Trevisan & Cuonzo
Avvocati

tuttoimballo.it
SISTEMI PER IMBALLAGGIO, CONFEZIONAMENTO, MARCATURA E MONITORAGGIO INDUSTRIALE



Sala: Auditorium 1	Sala: Gilda - Area Espositiva 4	Sala: Tosca 6	Sala: Venere A 8
Ore: 9:00 • Durata: 1 ora APERTURA DEI LAVORI	IPACK-IMA PREVIEW • PASTARIA HUB	Ore: 11:00 • Durata: 45 minuti Workshop Pastaria - Dal prodotto al servizio: i driver della crescita nel food	Ore: 12:00 • Durata: 1 ora Pasta fresca, da comprimaria a protagonista sui mercati internazionali WORKSHOP APPF
Ore: 16:30 • Durata: 1 ora e 45 min. Con e senza glutine: prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali "fuori casa" e retail CONVEGNO, in collaborazione con il Centro studi economici Pastaria. Sponsor del convegno: MartinoRossi	Sala: Carmen 5	Ore: 15:00 • Durata: 45 minuti Workshop Pastaria - Allergeni e possibili contaminanti nella pasta: per una etichetta a prova di contestazione	Ore: 14:00 • Durata: 1 ora Viaggio tra i plus della pasta: gusto, qualità, sostenibilità e versatilità di un prodotto che guarda al futuro CONVEGNO , in collaborazione con GSICA
Sala: Fedora 2	Ore: 10:45 • Durata: 20 minuti Come ottimizzare la qualità dell'aria negli impianti di pasta fresca (LCB Food Safety)	Sala: Afrodite 7	Ore: 15:00 • Durata: 1 ora Azioni internazionali di comunicazione a sostegno della pasta: l'importanza di una azione collettiva e integrata per combattere i falsi miti sulla pasta alimentare WORKSHOP IPO
Ore: 12:00 • Durata: 45 minuti Workshop Pastaria - Food commodity, scenari e fattori di rischio A cura del Centro studi economici Pastaria	Ore: 11:15 • Durata: 20 minuti Pasta fresca: mercato, tecnologie, processi e macchinari (Pavan)	Ore: 10:30 • Durata: 2 ore Riduzione degli sprechi e sostenibilità ambientale: case history e buone prassi nei laboratori di produzione di pasta fresca CONVEGNO, in collaborazione con APPAFRE	Ore: 11:00 • Durata: 2 ore Le filiere biologiche nel mondo della pasta CONVEGNO Molino Grassi
Ore: 14:30 • Durata: 1 ora Workshop Pastaria - La proprietà industriale ed intellettuale nel settore food: brevetto e non solo	Ore: 11:45 • Durata: 20 minuti Telaio in ABS per l'essiccazione della pasta: quali vantaggi possiamo trarne a livello industriale (IFT)	Ore: 14:00 • Durata: 2 ore Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso WORKSHOP AIDEPI	Ore: 14:00 • Durata: 2 ore Problematiche e opportunità per il packaging della pasta alimentare oggi WORKSHOP AIDEPI
Sala: Manon 3	Ore: 14:15 • Durata: 20 minuti Semole integrali e semolati biologici per una pasta ricca in fibre (Molino De Vita)	Ore: 15:15 • Durata: 20 minuti Sfarinati gluten free, proteici e funzionali per la produzione di pasta (MartinoRossi)	

PROGRAMMA

 Ore: **8:30-9:00**
INGRESSO DEI PARTECIPANTI

 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**

 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*
- **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: **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 Paganì** (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*

 Modera: **Ambra Paganì, Mara Lucisano**
 CONVEGNO, in collaborazione con **DeFENS**,
 Università degli studi di Milano.

 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: **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.lli Delfino.*
- **Luca Galaverna** (I Pastai Taste & Tradition), *No waste please by Pasta group* (in collegamento video dall'Australia)

 Modera: **Serena Pironi**
 CONVEGNO, in collaborazione con **APPAFRE**

 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: **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: **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*

 Modera: **Serena Pironi**
 CONVEGNO, in collaborazione con **APPAFRE**

 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.lli), *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



Pastaria | KINSKI EDITORI SRL
 T. 0521 1564934
 info@pastaria.it | www.pastaria.it
 www.pastabid.com
 www.pastariahub.com

 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.lli), *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: **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*

WORKSHOP IPO

 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

- Relatore: **Sebastiano Speciali** (IFT)
- SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

IPACK-IMA PREVIEW PASTARIA HUB AREA ESPOSITIVA

 Sala: **GILDA**

 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: **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.lli), *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*

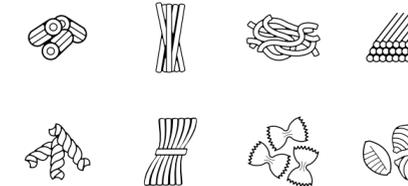
 Ore: **15:15** • Durata: **20 minuti**

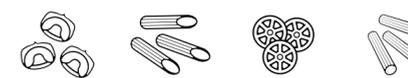
 Sala: **Carmen**
Sfarinati gluten free, proteici e funzionali per la produzione di pasta

- Relatore: **Stefano Rossi** (MartinoRossi)

SPAZIO AZIENDE & INNOVAZIONE

 Ore: **16:00-16:30**

 Sala: **Foyer dell'Auditorium e Hall**
COFFEE BREAK

 Ore: **13:00-14:00**

 Sala: **Ristorante e Hall**
LIGHT LUNCH,
 offerto da **Molino Grassi e Rodolfi**

 Ore: **16:30** • Durata: **1 ora e 45 min.**

 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**

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