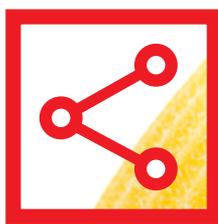


With the collaboration of



# PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

**FIERA MILANO RHO • 26 OTTOBRE 2021**

# Pastaria

Patrons





# FARINE DI LEGUMI PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER UN  
FUTURO SOSTENIBILE

Coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi, che trasformiamo con cura in farine di legumi 100% **senza glutine, senza soia e senza OGM**, ideali per la produzione di pasta, sia fresca che secca, e per arricchire le ricette tradizionali con ingredienti sani e innovativi, rendendole ancora più gustose e ricche di proteine e fibre totalmente di origine vegetale.

## NEW INGREDIENTS FOR CHANGE

[WWW.MARTINOROSSISPA.IT](http://WWW.MARTINOROSSISPA.IT)



# IL PROGRAMMA

MATTINA

9:30-9:45

**Ingresso dei partecipanti**

9:45-10:10

**Apertura dei lavori**

Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

**SESSIONE 1: PACKAGING DELLA PASTA**

10:10-10:30

**Progettazione e innovazione per il packaging della pasta**

Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia, GSICA), Elena Torrieri (Università di Napoli Federico II, GSICA)

10:30-10:50

**Ecodesign e scenari di fine vita del packaging per la pasta fresca**

Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma, GSICA), Davide Pollon (COREPLA)

10:50-11:10

**La deperibilità della pasta fresca confezionata durante le fasi distributive: ruolo dei gas di imballaggio e delle caratteristiche delle fonti luminose**

Sara Limbo (Università degli studi di Milano, GSICA)

**Domande e dibattito**

11:20-11:40 • PAUSA

**SESSIONE 2: PASTA SECCA, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ**

11:40-12:00

**Pasta di legumi: innovazione dal passato**

Alessandra Marti (Università degli studi di Milano)

12:00-12:20

**Sviluppo di paste innovative ad alta valenza dietetico-nutrizionale e sostenibilità ambientale**

Emanuele Marconi (Università del Molise)

12:20-12:40

**Estratti proteici da insetti per l'ottenimento di pasta ad "alto contenuto in proteine"**

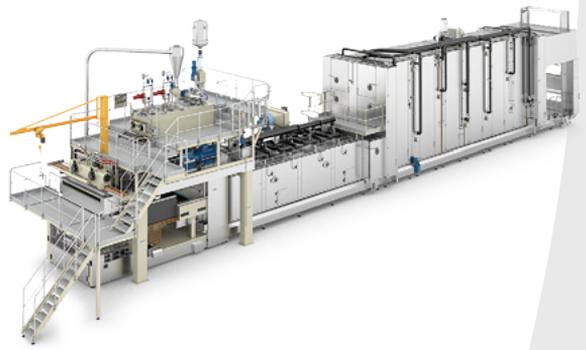
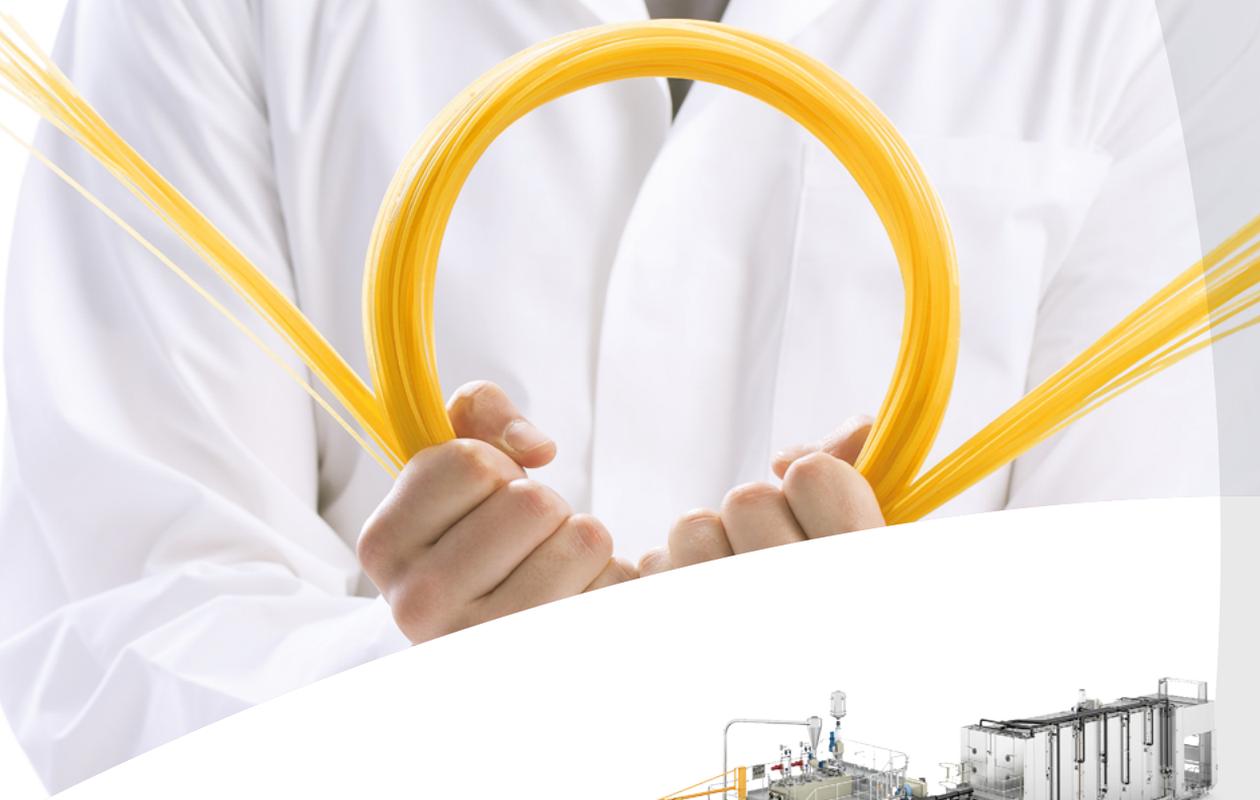
Gabriella Pasini (Università di Padova)

**Domande e dibattito****SESSIONE 3: PREMI PASTARIA**

12:50 - 13:10

**Assegnazione Premi Pastaria per tesi di laurea e di dottorato sulla pasta alimentare**

Ambra Bonciolini (*Formulazione di pasta all'uovo fortificata con tannini: valutazione dell'attività antiradicalica e dell'ossidazione del colesterolo*), Emanuele Fagetti (*Proprietà nutrizionali e salutistiche di pasta arricchita con incapsulati di estratti da polpe esauste di carota*), Veronica Gallo (*Modellazione della digestione in vitro di prodotti adatti a specifiche popolazioni di consumatori*)



## With MULTIDRIVE only

Multidrive technology provides best flexibility for a superior product quality.

With MULTIDRIVE technology you can obtain long-cut pasta of unrivalled quality. These results are achieved through a number of innovative features providing improved accuracy on processing parameters throughout the entire production line with best performances in the pre-drying and drying process. The final product will stand out not only for its flexibility, but also for its stability, structural strength, perfect colour and cooking performance.

**SESSIONE 4: PASTA, SALUTE E NUTRIZIONE**

14:20-14:40

**Qualità e digeribilità di paste con legumi**

Elena Vittadini (Università di Camerino)

14:40-15:00

**Fruenti innovativi per ridurre l'indice glicemico della pasta**

Francesco Sestili (Università della Tuscia)

**Domande e dibattito****SESSIONE 5: PASTA FRESCA E QUALITÀ**

15:10-15:30

**Pasta fresca prodotta con sfarinati di grano duro fermentati: aspetti tecnologici e nutrizionali**

Pasquale Catzeddu (Porto Conte Ricerche)

15:30-15:50

**Applicazione del confezionamento in MAP per aumentare la sicurezza e la shelf life della pasta fresca farcita**

Marco Dalla Rosa (Università di Bologna), Stefano Zardetto (Voltan)

15:50-16:00

**Biofresh: sistemi di gestione ozono per il contenimento della muffa sulla pasta**  
[presentazione sponsorizzata]

Luca Sivelli (Biofresh)

**Domande e dibattito**

16:10-16:30 • PAUSA

**SESSIONE 6: MERCATO, CONSUMI E TREND GLOBALI**

16:30-16:50

**Valorizzazione delle filiere corte e delle produzioni locali in risposta alla crisi da COVID-19 e all'emergenza ambientale**

Alessio Cappelli (Università degli studi di Firenze)

16:50-17:20

**La pasta e le nuove abitudini alimentari: conferme e novità**

Sara Beretta (Nielsen), Matteo Bonù (Nielsen)

17:20-17:40

**I consumi di pasta fuori casa prima e dopo la pandemia**

Matteo Figura (The NPD Group)

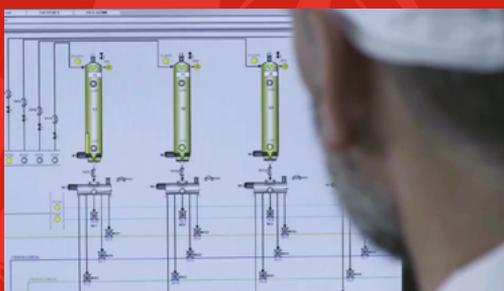
**Domande, dibattito e chiusura dei lavori****ASSEMBLEE GENERALI**

Nel corso del Pastaria Festival si svolgono le assemblee generali annuali dell'International Pasta Organisation (IPO) e dell'Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E. (UNAFPA). La partecipazione è riservata ai pastifici associati.

# La tecnologia su misura, guidata dall'innovazione

---

Scopri l'esperienza e la continua ricerca di Brambati negli impianti per la movimentazione delle materie prime nell'industria alimentare: pasta, dolciaria e prodotti da forno.



**BRAMBATI** S.p.A.™

BRAMBATI S.p.A — via Strada Nuova, 37 27050 Codevilla (PV) ITALY  
tel: +39 0383 373100 | [www.brambati.it](http://www.brambati.it) | [info@brambati.it](mailto:info@brambati.it)

## GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL

### Leading Sponsor



### Sponsor



### INFORMAZIONI

Data: 26 ottobre 2021

Luogo: Fiera Milano Rho

Orario: 9:30-18:00

### PER PARTECIPARE

La partecipazione è gratuita e riservata agli operatori del settore, fino ad esaurimento posti.

### In presenza

In presenza, i visitatori di Tuttofood possono liberamente accedere all'area Retail Plaza nel padiglione 6, dove si svolge il Pastaria Festival.

### On-line

Per partecipare on-line, segui le istruzioni presenti sull'App di Pastaria, oppure [clicca qui](#) per collegarti (codice di accesso: 1870).

### TRADUZIONE SIMULTANEA

La traduzione simultanea (italiano/inglese) è disponibile solamente on-line. Accedi on-line con lo smartphone per la traduzione simultanea.

### RINGRAZIAMENTI

L'Organizzazione ringrazia le associazioni, le università e i loro dipartimenti, gli enti, gli istituti di ricerca e tutti i relatori per il fondamentale contributo all'evento. Ringrazia, inoltre, gli sponsor, per il sostegno all'iniziativa, e Tuttofood, che ospita l'edizione 2021 della manifestazione. Ringrazia, infine, i componenti del Comitato guida del Pastaria Festival per il lungo lavoro nella definizione del programma.



**Rive Stumenti Speciali**  
*Soluzioni di fiducia su misura*

## RIVESTIMENTI PER **PARETI E SOFFITTI** IGIENICI E SICURI

SOLUZIONI PER  
I TUOI RIVESTIMENTI

I rivestimenti **STERICLEAN®** per pareti e soffitti comprendono una gamma di prodotti appositamente formulata per garantire la sicurezza di operare in ambienti permanentemente sterili.

Il principio antibatterico, essendo incorporato nel rivestimento, assicura una protezione duratura e ad ampio spettro contro muffe, lieviti, funghi e batteri.



## PAVIMENTAZIONI INDUSTRIALI AD **ALTE PRESTAZIONI**

SOLUZIONI PER  
I TUOI PAVIMENTI

**STERIFLOOR®**: innovativa gamma di materiali e sistemi per pavimenti industriali.

Ideale sia per nuove realizzazioni che ristrutturazioni e risanamenti di pavimentazioni già in uso.

I sistemi Sterifloor® consentono di ottenere superfici **CONTINUE** prive di porosità e microporosità, senza punti critici e giunti anche da parete a parete.



**RIVESTIMENTI SPECIALI SRL** A SOCIO UNICO

Via Virgilio, 24 - 21100 Varese P. IVA 02907210120

Tel. +39 0332 225501 Fax +39 0332 222456 info@vecomitalia.it www.rivestimentispeciali.it

