

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

#pastariafestival

PROGRAMMA

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

Sala: **Foyer dell'Auditorium**
CAFFÈ DI BENVENUTO

Ore: **9:00** • Durata: **1 ora**
Sala: **Auditorium**
APERTURA DEI LAVORI

Paolo Barilla (Barilla G. e R. Fratelli), Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria).

Ore: **10:00 - 17:00**

Sala: **Gilda**
PUNTO RISTORO

Ore: **14:00** • Durata: **30 minuti**

Sala: **Fedora**
Frodi alimentari: una sfida per la garanzia della sicurezza alimentare

• Valeria Di Siero (OTAP).
Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Ore: **14:00** • Durata: **2 ore**

Sala: **Manon**
Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza

• Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta fresca, alla luce delle nuove esigenze e dei vincoli normativi*;
• Sara Limbo (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Paste fresche ripiene: ruolo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life*;
• Fabio Licciardello (Università degli Studi di Reggio Emilia), *Il ruolo del packaging nella sostenibilità della filiera alimentare: il caso della pasta*;
• Francesca Mostardini, Tommaso Pedrazzini (Pack.co srl, Milano), *Problematiche dell'approccio di screening ai frammenti o prodotti di degradazione delle sostanze ammesse e quindi non dichiarate*;
• Elena Torrieri, (Università degli Studi di Napoli, Federico II), *Effetti delle proprietà di superficie sulle prestazioni di film edibili e da biopolimeri*.
Modera: Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB)
Convegno internazionale¹ di ambito accademico².
Con la collaborazione di: **GSICA**.

Ore: **10:00** • Durata: **2 ore**

Sala: **Afrodite**

Pasta gluten free e piatti pronti: produzione e nuovi format distributivi

• Maurizio Vezzani (Zini Spa), Mara Lucisano (Università degli Studi di Milano), *Il progetto Gluten Free 2.0: Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione*;
• Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), *Qualità tecnologica di pasta fresca ripiena precotta e surgelata*;
• Carola Cappa (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Gnocchi addizionati di riso rosso e grano saraceno integrali: aspetti nutrizionali, comportamento in cottura e qualità sensoriale*;
• Andrea Casson (Università degli Studi di Milano), *Analisi dell'impatto ambientale di gnocchi surgelati tradizionali vs. gluten free*;
• Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Pasta secca precotta e surgelata: comportamento in cottura e qualità sensoriale*;
• Roberto Beghi (Università degli Studi di Milano), *Progettazione di un format innovativo di distribuzione di piatti pronti gluten free*.
Modera: Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano)
Convegno internazionale¹ di ambito accademico²
In collaborazione con **DeFENS**.

Ore: **14:15** • Durata: **2 ore**

Sala: **Amelia**

Pasta: ingredienti, salute e nutrizione

• Barbara Simonato (Università degli Studi di Verona), *Pasta fortificata e caratteristiche nutrizionali*;
• Francesco Visioli (Università degli Studi di Padova), *Districarsi tra le fobie alimentari. I carboidrati come esempio paradigmatico*;
• Donato Angelino (Università degli Studi di Parma), *Pasta veicolo di composti salutistici: il progetto Made in Italy*;
• Marika Dello Russo (Isa CNR di Avellino), *I valori nutrizionali delle paste italiane*;
• Giuseppe Di Pedè (Università degli Studi di Parma), *Valutazione della qualità nutrizionale della pasta: focus su Indice Glicemico*;
• Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *Pasta senza glutine: strategie per il miglioramento del profilo nutrizionale*.
Modera: Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma).
Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Note:

1. Coperto dal servizio di traduzione simultanea in lingua inglese.
2. Temi e relatori definiti dal comitato guida del Pastaria Festival, che si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università degli Studi di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano), Guia Pirotti (Università Bocconi), Emanuele Marconi (Università degli Studi del Molise), Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Nicola De Battisti, (Rana Spa), Sergio De Gennaro, (Pastificio Lucio Garofalo), Francesca Sica (La Molisana), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

Ore: **10:15** • Durata: **20 minuti**

Sala: **Fedora**

Spazio Aziende & Innovazione

• Sabina Caroli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), Michele Vezzoli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), *Pasta ripiena: freschezza e gusto più a lungo*.

Ore: **10:30** • Durata: **2 ore 30 minuti**

Sala: **Venere A**

Board Settore Pasta di Unione Italiana Food

Non aperto al pubblico.
La partecipazione è riservata ai pastifici associati.

Ore: **10:30** • Durata: **2 ore**

Sala: **Manon**

Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa

• Sara Beretta (Nielsen), *Il primo piatto in Italia: evoluzione e prospettive*;
• Antonio Cellie (Fiere di Parma), *I consumi di pasta nel fuoricasa in Italia e in Europa*;
• Juri Piceni, *Il mercato della pasta senza glutine*;
• Stefano Galli (Nielsen), *Pasta, dinamiche di consumo emergenti e opportunità di crescita nel mercato mondiale*.
Modera: Antonio Cellie (Fiere di Parma)
Convegno internazionale¹ a cura del **Centro studi economici Pastaria**.

Ore: **14:30** • Durata: **2 ore**

Sala: **Carmen**

Innovazione di prodotto: dalla tradizione al mercato

• Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE), *Saluti di benvenuto*;
• Laura Gavinelli (Università di Milano-Bicocca), *Competere innovando. Una riflessione sulle PMI italiane*;
• Giovanni Peira (Università di Torino), *Sistemi di qualità come strumento di valorizzazione: il ruolo delle Indicazioni Geografiche nel comparto della pasta*;
• Maria Antonietta Dessì (Cna Agroalimentare Sardegna), *La custodia del prodotto tradizionale e l'esigenza di innovazione*;
• Vito Arra (I sapori d'Ogliastra di Vito Arra), *Sebadas di Sardegna e Culurgionis d'Ogliastra: due prodotti tradizionali con una veste innovativa*;
• Rosa Carissimi (Poker Srl), *I ravioli della tradizione bergamasca per le veloci pause pranzo*;
• Matteo Delfino (Delfino Fratelli Snc), *Innovazione: surgelato*;
• Luca Azzi (Fontaneto Srl), *Il percorso per ottenere l'IGP dell'Agnolotto Piemontese, dall'idea al lancio del prodotto sul mercato: un sottile equilibrio tra tradizione e gusti del consumatore in continua evoluzione*;
• Leonardo Santarelli (La Romagna Srl), *Ritorno alle origini: la laminazione della sfoglia*;
• Federico Gobita (Casanova Food Srl), *La pasta fresca senza glutine e senza lattosio: le necessità e le nuove tendenze del mercato in continua evoluzione, con particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare*;
• Paola Freccero (CNA Agroalimentare), *APPAFRE? Perché sì*.
Modera: Virna Soncin (APPAFRE)
Convegno APPAFRE

Ore: **10:45** • Durata: **1 ora 15 minuti**

Sala: **Venere B**

Pasta alimentare e marketing

• Guia Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano), *La resilienza organizzativa delle imprese della pasta*;
• Leonardo Cei (Università degli Studi di Padova), *Consumatori e pasta. Salute, ambiente o tradizione?*

Modera: Guia Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano).
Workshop Pastaria, a cura del **Centro studi economici Pastaria**.

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

Sala: **Fedora**

Spazio Aziende & Innovazione

• Giovanni Vedani (Rivestimenti Speciali), *Pavimentazioni e rivestimenti ad alti standard igienici*.

Ore: **11:00** • Durata: **1 ora 30 minuti**

Sala: **Carmen**

Pasta fresca: tra sicurezza e normativa, vecchia e nuova

• Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), *Origine dell'ingrediente primario in base al Reg. 775/2018: lo stato dell'arte*;
• Elena Santin, Nicola De Battisti (Rana Spa), *DPR 187/2001 e pasta fresca: considerazioni e spunti di riflessione*;
• Stefano Zardetto (Voltan Spa), *Pasta fresca, temperatura di conservazione e shelf life del prodotto: approccio metodologico*.
Convegno APPF.

Ore: **14:30** • Durata: **30 minuti**

Sala: **Fedora**

La gestione degli allergeni nella produzione della pasta fresca: nozioni per un corretto approccio metodologico per evitare le cross-contaminazioni in processo

• Stefano Zardetto (OTAV).

Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Ore: **14:45** • Durata: **1 ora**

Sala: **Afrodite**

Pasta: verità scientifica versus fake news

• Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali), *Aspetti tecnologici e qualitativi della pasta: tra scienza e bufale*;
• Daniela Martini (Università degli Studi di Parma), *Il consumo della pasta nell'era delle fake news*.

Modera: Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali).
Convegno internazionale¹ di ambito accademico².
Con la collaborazione di: **AISTEC**

Ore: **11:00** • Durata: **2 ore**

Sala: **Amelia**

Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare

• Maria Cristina Messia (Università del Molise), *Paste funzionali: pregi e difetti*;
• Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Agricoltura di precisione per la produzione di pasta di qualità*;
• Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano), *La pasta integrale: braccio di ferro tra materia prima e processo*;
• Mauro Moresi (Università della Tuscia), *Cottura ecosostenibile della pasta: sviluppo di un sistema di cottura innovativo*;
• Antonella Trezzi (Rana Spa), *Produzione gluten free in uno stabilimento di pasta fresca tradizionale: studio di fattibilità attraverso l'analisi del rischio*;
• Marco Dalla Rosa (Università di Cesena), *Cambiamenti chimico-fisici durante la conservazione di pasta fresca all'uovo in MAP*.

Modera: Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

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

Sala: **Fedora**

Spazio Aziende & Innovazione

• Giacomo Tosi (Landucci), *Il processo di estrusione: nella manutenzione delle trafilè il segreto del successo*.

Ore: **15:00** • Durata: **30 minuti**

Sala: **Fedora**

Problem solving - Gli infestanti dei pastifici: conoscerli per mantenerli sotto controllo

• Michele Mascaro (OTAERAGG).

Ore: **15:15** • Durata: **45 minuti**

Sala: **Venere B**

Food commodity, scenari e fattori di rischio

Workshop Pastaria, a cura del **Centro studi economici Pastaria**.

Ore: **15:30** • Durata: **30 minuti**

Sala: **Fedora**

Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in pastificio: criticità ricorrenti e loro gestione

• Serena Pironi (OTA Nazionale).
Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Ore: **16:15** • Durata: **45 minuti**

Sala: **Venere A**

Cerimonia di assegnazione del Premio Pastaria

Ore: **12:00** • Durata: **1 ora**

Sala: **Afrodite**

Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione

• Riccardo Sartirana (MartinoRossi Spa), *L'innovazione nel mercato della pasta: filiera controllata e farine di legumi*;
• Elena Vittadini (Università di Camerino), *Le nuove esigenze alimentari: l'importanza di un adeguato apporto proteico nella dieta*;
• Maria Pia Gandossi (Foodnova), *I trend del mercato della pasta: focus sulla pasta proteica*.
Convegno MartinoRossi.



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

Sala: **Gilda**
LIGHT LUNCH

Sala: **Gilda**

AREA ESPOSITIVA PASTARIA HUB

Mostra di macchine formatrici e desk delle aziende fornitrici nell'area espositiva

Exhibition by suppliers of shaping machines and desks, in the exhibition area

Sala: **Venere C**

Sportello Informazioni su problemi legati all'attività di produzione di pasta

Information desk on the problems associated with pasta manufacturing

A cura degli ordini dei tecnologi alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige (OTAV), Piemonte e Val d'Aosta (OTAP), Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria (OTAERAGG).

Ore: **17:00**

CHIUSURA DEI LAVORI

Pastaria

PROGRAMME
for international operators

8:30 am - 9:00 pm
ADMISSION OF PARTICIPANTS
Room: **Auditorium Foyer**
WELCOME COFFEE

9:00 am • Duration: **1 hour**
Room: **Auditorium**
OPENING OF PROCEEDINGS
Paolo Barilla (Barilla G. e R. Fratelli), Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria).

10:00 am • Duration: **2 hours**

Room: **Afrodite**

Gluten-free pasta and ready meals: production and new distribution formats

• Maurizio Vezzani (Zini SpA), Mara Lucisano (University of Milan), *The Gluten Free project 2.0: Innovative technologies for the production of fresh gluten-free pasta and new Street Food distribution formats*;
• Cristina Alamprese (University of Milan), *Technological quality of fresh filled pasta, pre-cooked and deep-frozen*;
• Carola Cappa (University of Milan), Monica Laureati (University of Milan), *Whole grain gnocchi with red rice and buckwheat: nutritional aspects, behaviour during cooking and sensory quality*;
• Andrea Casson (University of Milan), *Analysis of environmental impact of traditional vs. gluten free deep-frozen gnocchi*;
• Alessandra Marti (University of Milan), Monica Laureati (University of Milan), *Pre-cooked, deep-frozen dried pasta: behaviour during cooking and sensory quality*;
• Roberto Beghi (University of Milan), *Designing an innovative format for the distribution of gluten free ready meals*.

Moderator: Cristina Alamprese (University of Milan).
International – academic-based conference.
With the collaboration of: **DeFENS**.

12:00 pm • Duration: **1 hour**

Room: **Afrodite**

New food requirements: protein pasta, the passage from tradition to innovation

• Riccardo Sartirana (MartinoRossi Spa), *Innovation in the pasta market: controlled supply chain and legume flours*;
• Elena Vittadini (University of Camerino), *New food requirements: the importance of an adequate protein content in the diet*;
• Maria Pia Gandossi (Foodnova), *Trends in the pasta market: focus on protein pasta*.
MartinoRossi Conference.

2:00 pm • Duration: **2 hours**

Room: **Manon**

The new challenges in pasta packaging: sustainability and safety

• Luciano Piergiovanni (University of Milan, PackLAB), *The prospects for packaging materials for fresh pasta, in light of new food requirements and regulatory restrictions*;
• Sara Limbo (University of Milan, PackLAB), *Fresh filled pasta: the role of gas and light in packaging in extending shelf life*;
• Fabio Licciardello (University of Reggio Emilia), *The role of packaging in the sustainability of the food supply chain: the case of pasta*;
• Francesca Mostardini and Tommaso Pedrazzini (Pack.co srl, Milan), *Analysis of the problems in the approach to screening of fragments or breakdown products of accepted and therefore not declared substances*;
• Elena Torrieri (Federico II University of Naples), *Effects of surface properties on the performance of edible films and from biopolymers*.

Moderator: Luciano Piergiovanni (University of Milan, PackLAB)
International – academic-based conference.
With the collaboration of: **Italian Scientific Group of Food Packaging (GSICA)**.

10:30 am • Duration: **2 hours**

Room: **Manon**

Pasta: trends and consumption in Italy, Europe and around the world in the retail and 'out of home' channels

• Sara Beretta (Nielsen), *The first course in Italy: evolution and prospects*;
• Antonio Cellie (Fiere di Parma), *Trends and consumption of pasta in the Italian and European 'out of home' segment*;
• Juri Piceni, *The market of gluten free pasta; dynamics and opportunities for growth on the global market*.
Moderator: Antonio Cellie (Fiere di Parma).
International conference prepared by Pastaria Centre for Economic Research.

11:00 am • Duration: **2 hours**

Room: **Amelia**

From the field to the table: state of the art of research applied to pasta

• Maria Cristina Messia (University of Molise), *Functional pasta: strengths and weaknesses*;
• Giovanna Visioli (University of Parma), *Precision agriculture for the production of quality pasta*;
• Maria Ambrogina Pagani (University of Milan), *Whole grain pasta: the duel between raw material and process*;
• Mauro Moresi (Tuscia University), *Eco-sustainable cooking of pasta: development of an innovative cooking system*;
• Antonella Trezzi (Rana SpA), *Gluten-free production in a traditional fresh pasta production plant: feasibility study through risk analysis*;
• Marco Dalla Rosa (University of Cesena), *Chemical-physical changes during the storage of fresh egg pasta in MAP*.
Moderator: Gabriella Pasini (University of Padua).
International – academic-based conference.

Room: **Gilda**

10:00 am - 5:00 pm **COFFEE BAR**
1:00 pm - 2:00 pm **LIGHT LUNCH**

2:15 pm • Duration: **2 hours**

Room: **Amelia**

Pasta: ingredients, health and nutrition

• Barbara Simonato (University of Verona), *Fortified pasta and nutritional characteristics*;
• Francesco Visioli (University of Padova), *Dealing with food phobias. Carbohydrates as a paradigmatic example*;
• Donato Angelino (University of Parma), *Pasta as a vehicle of healthy compounds: the Made in Italy project*;
• Marika Dello Russo (Institute of Food Sciences National Research Council of Avellino), *The nutritional values of Italian pasta*;
• Giuseppe Di Pedè (University of Parma), *Evaluation of the nutritional quality of pasta: focus on the Glycemic Index*;
• Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), *Gluten free pasta: strategies for improving the nutritional profile*.
Moderator: Francesca Scazzina (University of Parma).
International – academic-based conference.

2:45 pm • Duration: **1 hour**

Room: **Afrodite**

Pasta: scientific truth versus fake news

• Emanuele Marconi (Italian Association for Cereal Science and Technology - AISTEC), *Technological and qualitative aspects of pasta: from science to nonsense*;
• Daniela Martini (University of Parma), *Pasta consumption in the fake news era*.
Moderator: Emanuele Marconi (AISTEC).
International – academic-based conference.
With the collaboration of: **AISTEC**.

moti più di una semplice rivista.

Pastaria

PASTARIA HUB

PASTARIA FESTIVAL

PASTARIA FESTIVAL

PASTARIA FESTIVAL

PASTARIA FESTIVAL

PASTARIA FESTIVAL

PASTARIA FESTIVAL

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019
Sharing know-how on pasta manufacturing
convegni • laboratori • incontri • esposizioni

PASTARIA FESTIVAL

AIUTACI A CRESCERE.
Puoi fare tanto, con poco.

• Registrati gratuitamente su pastaria.it.
Dal sito, quando vuoi, o allo stand Pastaria.

• Leggi regolarmente il **Magazine digitale**.
Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da pastaria.it o leggilo con l'App.

• Leggi sempre la **Rivista cartacea**.
Per ricevere i prossimi numeri registrati su pastaria.it e attiva un abbonamento gratuito. Esce tutti i mesi pari.

• Leggi gli articoli pubblicati su pastaria.it.
Collegati settimanalmente per scoprire le novità del settore.

• Segui e condividi l'attività sui nostri canali social.

• Installa l'**App gratuita**.
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile su iTunes Store e Google Play.

• Trova e richiedi offerte per macchine, ingredienti e servizi su pastariahub.com.

• Inserisci gratuitamente i tuoi prodotti su pastabid.com.

• Partecipa al **Pastaria Festival**.

E infine:
Promuovi Pastaria e il Pastaria Festival.
Parlane a tutti i tuoi fornitori, tieni sempre una rivista sulla tua scrivania, esponi l'attestato di partecipazione al Pastaria Festival.

IN PARTNERSHIP CON:

CIBUS
20 SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA
11/14 MAGGIO 2020

MAIN SPONSOR:

ANSELMO
MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

BRAMBATI s.p.a.

BUHLER

DOMINIONI
www.dominioni.it

FAVA
impianti per pastifici

CON LA COLLABORAZIONE DI:

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

APPF
Associazione Produttori Pasta Fresca

Unione Italiana Food
qualità, gusto e piacere

TA Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria

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

TA Ordine dei Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

CON IL PATROCINIO DI:

HISTEC

DEFENS

GSICA
Gruppo Nazionale Industrie Alimentari

SCUOLA DI STUDI SUPERIORI IN ALIMENTI E NUTRIZIONE
UNIVERSITÀ DI PARMA

IN PARTNERSHIP CON:

ipack ima
COLLETTIVE PACKAGING

FIERA MILANO RHO
4 - 7 MAY 2021

MAIN SPONSOR:

FOODTECH
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

KERRY
Leading to Better

MartinoRossi SpA

MOLINO GRASSI
Creiamo qualità

Pavane
PASTA AND EXTRUDING TECHNOLOGIES

SPONSOR:

ASOS s.r.l.

CAPITANI
Macchine per pasta fresca

G&PARTNERS SA

IRIDE

landucci
SINCE 1955

pivetti
Super far future

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI

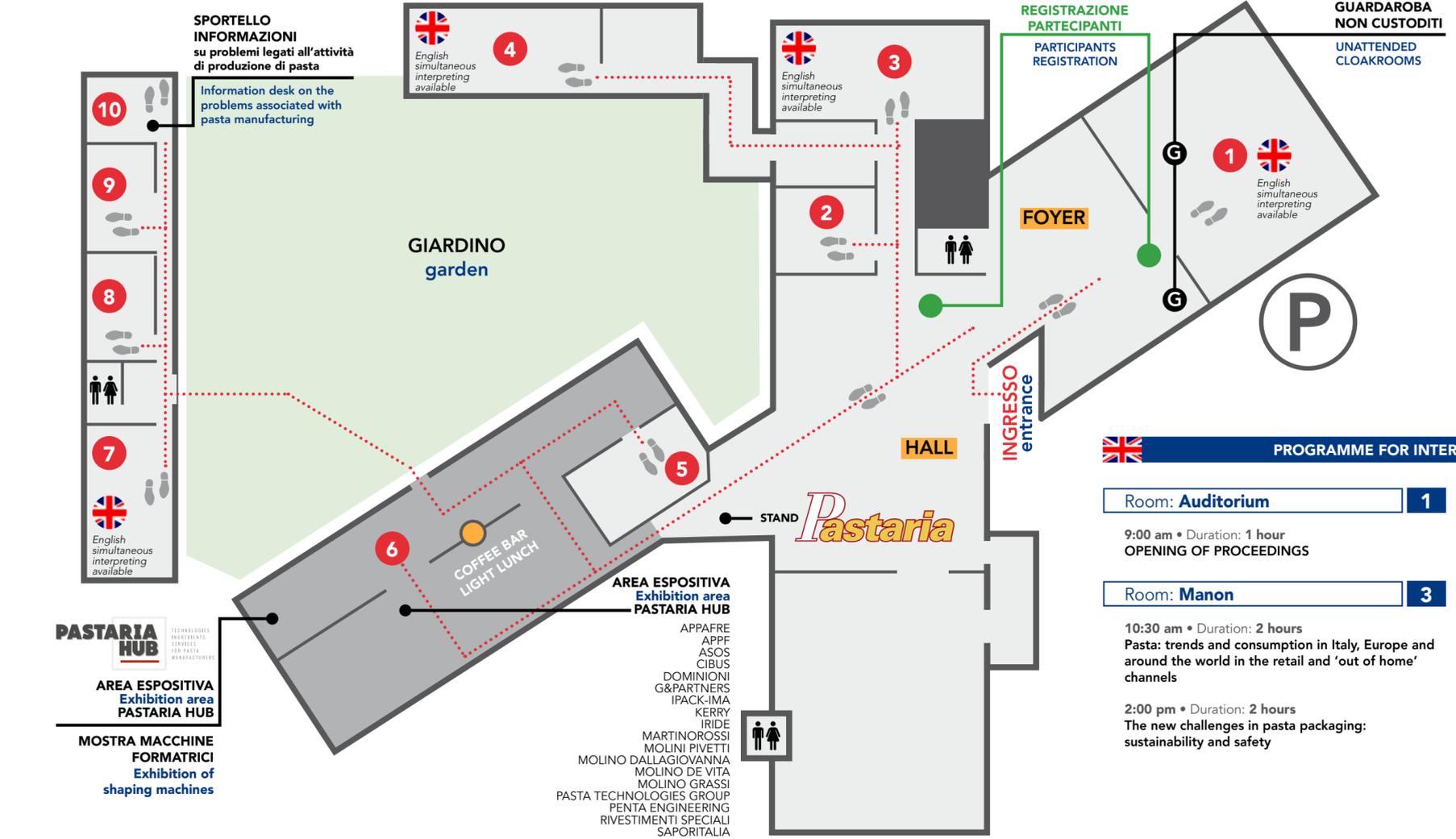
PASTA TECHNOLOGIES GROUP

PENTA ENGINEERING
The Italian and European leader for fresh pasta production equipment

Rivestimenti Speciali

Saporitalia

S-ATTITUDE
SISTEMI AVALIATOVA E ASSOCIATI



#pastariafestival

Sala: Auditorium 1
Ore: 9:00 • Durata: 1 ora
APERTURA DEI LAVORI

Sala: Fedora 2
Ore: 10:15 • Durata: 20 minuti
Pasta ripiena: freschezza e gusto più a lungo (Kerry Ingredients & Flavours Italia)

Ore: 10:45 • Durata: 20 minuti
Pavimentazioni e rivestimenti ad alti standard igienici (Rivestimenti Speciali)

Ore: 11:15 • Durata: 20 minuti
Il processo di estrusione: nella manutenzione delle trafilè il segreto del successo (Landucci)

Ore: 14:00 • Durata: 30 minuti
Frodi alimentari: una sfida per la garanzia della sicurezza alimentare

Ore: 14:30 • Durata: 30 minuti
La gestione degli allergeni nella produzione della pasta fresca: nozioni per un corretto approccio metodologico per evitare le cross-contaminazioni in processo

Ore: 15:00 • Durata: 30 minuti
Gli infestanti dei pastifici: conoscerli per mantenerli sotto controllo

Ore: 15:30 • Durata: 30 minuti
Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in pastificio: criticità ricorrenti e loro gestione

Sala: Manon 3
Ore: 10:30 • Durata: 2 ore
Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa

Ore: 14:00 • Durata: 2 ore
Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza

Sala: Amelia 4
Ore: 11:00 • Durata: 2 ore
Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare

Ore: 14:15 • Durata: 2 ore
Pasta: ingredienti, salute e nutrizione

Sala: Carmen 5
Ore: 11:00 • Durata: 1 ora 30 minuti
Pasta fresca: tra sicurezza e normativa, vecchia e nuova

Ore: 14:30 • Durata: 2 ore
Innovazione di prodotto: dalla tradizione al mercato

Sala: Gilda - Area Espositiva 6
Ore: 10:00 - 17:00
Mostra di macchine formatrici e desk delle aziende fornitrici nell'area espositiva

Exhibition by suppliers of shaping machines and desks, in the exhibition area

Sala: Afrodite 7
Ore: 10:00 • Durata: 2 ore
Pasta gluten free e piatti pronti: produzione e nuovi format distribuiti

Ore: 12:00 • Durata: 1 ora
Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione

Ore: 14:45 • Durata: 1 ora
Pasta: verità scientifica versus fake news

Sala: Venere A 8
Ore: 10:30 • Durata: 2 ore 30 minuti
Board Settore Pasta di Unione Italiana Food

Ore: 16:15 • Durata: 45 minuti
Cerimonia di assegnazione del Premio Pastaria

Sala: Venere B 9
Ore: 10:45 • Durata: 45 minuti
Pasta alimentare e marketing

Ore: 15:15 • Durata: 45 minuti
Food commodity, scenari e fattori di rischio

Sala: Venere C 10
Ore: 10:00 - 17:00
Sportello Informazioni su problemi legati all'attività di produzione di pasta

Pastaria

KINSKI EDITORI SRL
sede legale:
via Possioncella, 1/1
42016 Guastalla (RE)

redazione:
via Dall'Aglio, 21/2
43122 Parma

T. 0521 1564934
info@pastaria.it

www.pastaria.it
www.pastabid.com
www.pastariahub.com

Pastaria f
@rivistapastaria t

PROGRAMME FOR INTERNATIONAL OPERATORS

Room: Auditorium 1
9:00 am • Duration: 1 hour
OPENING OF PROCEEDINGS

Room: Manon 3
10:30 am • Duration: 2 hours
Pasta: trends and consumption in Italy, Europe and around the world in the retail and 'out of home' channels

2:00 pm • Duration: 2 hours
The new challenges in pasta packaging: sustainability and safety

Room: Amelia 4
11:00 am • Duration: 2 hours
From the field to the table: state of the art of research applied to pasta

2:15 pm • Duration: 2 hours
Pasta: ingredients, health and nutrition

Room: Afrodite 7
10:00 am • Duration: 2 hours
Gluten-free pasta and ready meals: production and new distribution formats

12:00 pm • Duration: 1 hour
New food requirements: protein pasta, the passage from tradition to innovation

2:45 pm • Duration: 1 hour
Pasta: scientific truth versus fake news

Information desk on the problems associated with pasta manufacturing