

Con la collaborazione di



# PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

**PARMA • 30 SETTEMBRE 2022**

**convegni : laboratori : incontri : esposizioni**

# Pastaria

Patrocini





**See you at**

**27-30 MAY 2025**

**FIERA MILANO - ITALY**

ORGANIZED BY:



[ipackima.com](http://ipackima.com)



#ipackima

A JOINT VENTURE BETWEEN:



UCIMA



FIERA MILANO

# IL PROGRAMMA

8:30-9:00

Ingresso dei partecipanti

9:00-10:00 | sala n. 1 **AUDITORIUM** 

## APERTURA DEI LAVORI

Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli), Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

10:15-11:15 | sala n. 7 **AFRODITE** 

## CONSUMI, TENDENZE E OPPORTUNITÀ PER LA PASTA ALIMENTARE NEI MERCATI NAZIONALE E INTERNAZIONALE

**I consumi di pasta fuori casa in Italia e in Europa**

Matteo Figura (NPD Group)

**La pasta e i nuovi scenari dettati dall'inflazione: conferme e opportunità**

Sara Beretta (Nielsen), Serena Colacino (Nielsen), Matteo Bonù (Nielsen)

Modera: Nicola Lasorsa.

*Convegno internazionale<sup>1</sup> a cura del Centro studi economici Pastaria.*

10:30-11:45 | sala n. 4 **AMELIA** 

## PASTA FRESCA: PRODUZIONE, INGREDIENTI INNOVATIVI E CONSERVAZIONE

**TUTTOFOOD**  
MILANO

fieramilano 8-11 Maggio 2023

**Il mondo della pasta a Tuttofood 2023 tra tradizione e nuovi consumi<sup>3</sup>**

Paola Sarco (Tuttofood)

**Nuovo approccio alla modellazione per l'energia e il vapore.**

**Valutazione dei consumi nell'industria della pasta fresca**

Filippo Catalano (Università degli studi di Bari)

**Sottoprodotti della molitura di Kabuli e ceci neri pugliesi come ingredienti innovativi per fornire alti livelli di fibra alimentare e composti bioattivi nella pasta fresca senza glutine**

Antonella Pasqualone (Università degli studi di Bari)

**Effetti delle colture bioprotettive sulla comunità microbica durante la conservazione della pasta fresca ripiena italiana**

Chiara Montanari (Università degli studi di Bologna)

**Sfarinati di grillo (*Acheta domesticus L.*) per la produzione di pasta fresca**

Andrea Bresciani (Università degli studi di Milano)

Modera: Cristina Alamprese (Università degli studi di Milano).

*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*

Sponsor: **Tuttofood**.



# PENTA ENGINEERING

Le **presse** e gli **essiccatoi Penta** nascono per soddisfare le esigenze dei produttori di pasta artigianale o industriale.



TECHNOLOGY  
made in Italy



SEGUICI!

**PROGETTIAMO LA  
MACCHINA ADATTA  
ALLA TUA AZIENDA!**

SCAN ME!



39 02 9370494

info@pentapastamachine.com

Viale del Lavoro 15 | 20003 - Casorezzo



11:00-12:15 | sala n. 5 **CARMEN**

## **QUALITÀ E AUTOMATIZZAZIONE DALLA PRODUZIONE AL CONFEZIONAMENTO DI PASTA SECCA E FRESCA: NE PARLANO I PROTAGONISTI DI IPACK-IMA**



**La qualità della pasta è da sempre al centro della ricerca Fava**

Renato Dall'Agata (Fava)

**Pasta, più fresca e più a lungo**

Massimo Binotto (BMB)

**Mad Automation Srl - Soluzioni di fine linea per i produttori di pasta fresca**

Francesco Maurizi (Mad Automation)

Modera: Rossano Bozzi (Ipack-Ima).

Convegno *Ipack-Ima*, Innovation partner del Pastaria Festival 2022.

11:15-12:45 | sala n. 3 **MANON**

## **BIOLOGICO E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA DELLA PASTA. TRA FILOSOFIA AZIENDALE E MERCATI DI SBOCCO**



**Sostenibilità: strategie e percorsi per le piccole e medie imprese**

Luisa Errichiello (CNR Napoli)

**Aromi Biologici e Sostenibilità - una comunicazione fra la pasta e le proprietà  
benefiche del Biologico**

Monia Floridi (New Flavours), Letizia Bellucci (New Flavours)

**Biologico e Innovazione**

Elisa Favilli (Probios)

**Ecosostenibilità e Biologico: un valore aggiunto. L'esperienza di Gastronomia  
Piccinini**

Aura Ciancio (Gastronomia Piccinini)

**Approcciare la sostenibilità nella filiera della pasta. Percorsi di assessment  
e standard di certificazione**

Salvatore Pizzo (DNV)

**La prima filiera sostenibile del grano duro certificata Iscc-Plus. L'esperienza  
del Molino De Sortis**

Cosimo De Sortis (Molino De Sortis), Franz Memeo (Molino De Sortis)

Convegno *Molino De Sortis* e *New Flavours*.

TRAFFICO APPLE INTERNATIONAL

**25<sup>TH</sup> TRAFILE TURCONI**  
twentyfive years of passion

*passion*  
BEYOND  
THE STANDARD



11:30-13:00 | sala n. 9 **VENERE B**

## **PRESENZA INVOLONTARIA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI: APPROCCIO INTEGRATO PER UNA CORRETTA GESTIONE NEL PASTIFICIO**

Lucia Decastelli (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta), Pietro Di Girolamo (Conad), Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan).

Modera: Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food).

*Tavola rotonda*<sup>2</sup>.

13:00-14:00 | sala n. 6 **GILDA**

## **LIGHT LUNCH**

14:00-15:45 | sala n. 7 **AFRODITE** 

## **PACKAGING E SHELF LIFE DELLA PASTA ALIMENTARE**

**Packaging monomateriali e in carta: come SDR Pack sta supportando i produttori di pasta<sup>3</sup>**

Francesco Ferracin (SDR Pack)

**Potenzialità del packaging cellulosico per applicazioni MAP e barriera**

Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB)

**L'atmosfera modificata e relativi sistemi di controllo per la pasta fresca**

Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia)

**Prolungamento della shelf life e arricchimenti di pasta fresca mediante utilizzo di sottoprodotti dell'industria ortofrutticola**

Valentina Lacivita (Università degli studi di Foggia)

**Smart packaging e digital marketing**

Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma)

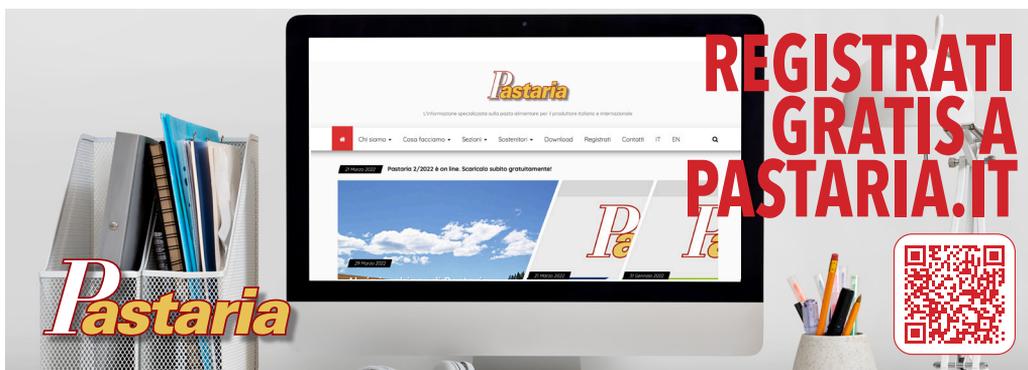
Modera: Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia).

*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*

*Con la collaborazione di GSICA.*

Sponsor: **SDR Pack**.

**SDR  
PACK**  
vestiamo il tuo prodotto



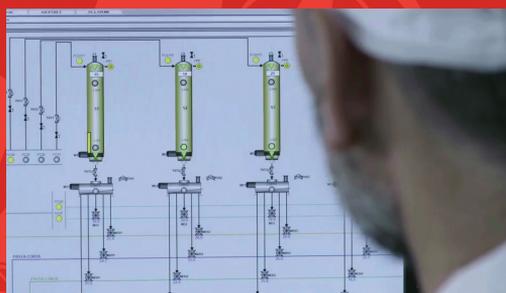
**REGISTRATI  
GRATIS A  
PASTARIA.IT**

**Pastaria**

# 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)



## PASTA SECCA: INGREDIENTI, QUALITÀ, ORIGINE E NUTRIZIONE



### Influenza della "struttura" della pasta sulla qualità e digeribilità dell'amido *in vitro*

Elena Vittadini (Università degli studi di Camerino)

### Frazioni di germe e crusca di grano duro deoleate per la produzione di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale e sensoriale

Maria Cristina Messia (Università degli studi del Molise)

### Pasta di legumi: come produrla e perché

Alessandra Marti (Università degli studi di Milano), Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano)

### Sottoprodotti dell'industria alimentare per produrre pasta funzionale

Federico Bianchi (Università degli studi di Verona)

### Spettroscopia infrarossa per la valutazione dell'autenticità e delle frodi lungo la filiera del grano duro

Annalisa De Girolamo (CNR Bari)

### Sviluppo di paste ad alta valenza nutrizionale da sottoprodotti dell'industria brassicola

Francesca Cuomo (Università degli studi del Molise)

### Valutazione della sostenibilità ambientale della pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli attraverso la metodologia *Life Cycle Assessment (LCA)*

Silvia Zingale (Università degli studi di Catania)

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

*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*

Sponsor: **Molino Casillo**.



## ASSEMBLEA ANNUALE DELL'UNION DES ASSOCIATIONS DE FABRICANTS DE PÂTES ALIMENTAIRES DE L'U.E. (UNAFPA)

*Partecipazione riservata ai pastifici associati.*

**CONSULTA  
IL PROGRAMMA  
SULL'APP.  
SCARICALA  
GRATIS.**

**Pastaria**

Scarica l'App per iOS

Scarica l'App per Android

14:45-16:15 | sala n. 5 **CARMEN**

## **CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI QUALITÀ NELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA: BENEFICI E CRITICITÀ**



### **Saluti di benvenuto**

Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE)

### **La certificazione di prodotto: un valido strumento per differenziarsi su un mercato sempre più globalizzato**

Gianni Baldini (Bureau Veritas)

### **Testimonianze di produttori associati**

Vito Arra (I sapori d'Ogliastro di Vito Arra), Eleonora Fontaneto e Federica Calcagno (Fontaneto), Paola Freccero (Delfino Fratelli), Attilio Gandellini (Genuitaly), Nicola Braga (Casanova Food), Dino Ligorio (Al Mattarello)

Modera: Virna Soncin (APPAFRE).

Convegno *APPAFRE*.

15:30-16:30 | sala n. 8 **VENERE A**

## **ASSEMBLEA ANNUALE DELL'INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)**



*Partecipazione riservata ai pastifici associati.*

15:30-16:30 | sala n. 2 **FEDORA**

## **AGEVOLAZIONI E CONTRIBUTI PER PASTIFICI**

### **Principali agevolazioni e contributi a favore delle imprese della filiera della pasta alimentare. Focus su credito d'imposta beni strumentali 4.0**

Alessandro Faletti (ATS Consulenti Associati), Michele Panisi (ATS Consulenti Associati), Angela Zanini (ATS Consulenti Associati)

*Seminario Pastaria.*

*Con la collaborazione di ATS Consulenti Associati.*

8:30-17:00 | sala n. 6 **GILDA e FOYER dell'AUDITORIUM**

## **VIDEO ISTITUZIONALI FAVA**



**Innovazione digitale e automazione**

**Ingegneria di impianti ed efficienza energetica**

**Innovazione tecnica e tecnologica**

**Servizi di valore a vita intera**

16:30-17:00 | sala n. 6 **GILDA**

## **SALUTI FINALI E TERMINE DEI LAVORI**

## LEADING SPONSOR



## PASTA TECHNOLOGIES GROUP



## INNOVATION PARTNER



27-30 MAY 2023  
FIERA MILANO - ITALY  
[www.packma.com](http://www.packma.com)

## SPONSOR

**ANSELMO**  
MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

**BRAMBATI** S.p.A.

**BMB**  
EXCELLENCE IN PACKAGING SOLUTIONS

MOLINO  
**Casillo**  
DAL 1968

**CIBUS**  
CONNECTED ITALY  
PARMA 29-30 MARZO 2023

**CIBUSTEC**  
FORUM  
28-30 OCT 2022 - BOLOGNA - ITALY

**DE SORTIS**  
DAL 1988 SEMOLA DAL GUSTO ITALIANO

**FAVA**  
Impianti per pastifici

**FOODTECH**  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

**ITALPAST**

**landucci** **zamboni**

**LEBEN**  
INGREDIENTS

**Mad Automation**  
MACHINE TOOLS FOR FOOD PROCESSING



**MOLINO GRASSI**  
Creiamo qualità

**NEW FLAVOURS**  
PASTARIES

**PENTA ENGINEERING**  
Machines and Parts for fresh pasta  
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals

**Rive Simenti peciosi**  
L'esperienza di pasta ha un'anima

**Sandorè**  
SHAPES YOUR FOOD

**SDR PACK**  
vestiamo il tuo prodotto

**TRAFILE TURCONI**  
SINCE 1905  
PASTARIES

**TUTTOFOOD**  
MILANO  
fieramilano 8-11 Maggio 2023

**Yamato**

## INFORMAZIONI

Data: **30 settembre 2022**

Luogo: **Parma**

Hotel Parma & Congressi  
Via Emilia Emilia Ovest 281/A

Orario: **8:30-17:00**

## PER PARTECIPARE

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, riservata a produttori di pasta con **registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti**.

## PER REGISTRARSI



I produttori di pasta possono registrarsi all'evento tramite la piattaforma Eventbrite, utilizzando il codice QR qui a fianco o seguendo il link presente su [pastaria.it](http://pastaria.it).

È possibile inoltre richiedere il link per la registrazione inviando una email a [info@pastaria.it](mailto:info@pastaria.it), avendo cura di fornire i propri riferimenti aziendali.

Le registrazioni terminano il 29 settembre. I posti sono limitati.

## IL COMITATO GUIDA

Il Comitato guida del Pastaria Festival 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), Fabio Licciardello (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), 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), Federico Marotta (Rana), Michele Minucciani (MassimoZero), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), Cristiano Laurenza (International Pasta Organisation), Gherardo Bonetto (APPF). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

## 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 i componenti del Comitato guida del Pastaria Festival per il lungo lavoro nella definizione del programma. Un caloroso grazie, infine, a tutti i partecipanti.

## NOTE

1. Coperto dal servizio di traduzione simultanea in lingua inglese.
2. Temi e relatori definiti dal Comitato Guida del Pastaria Festival.
3. Presentazione sponsorizzata.

## CONTATTI

### KINSKI EDITORI SRL

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia]

sede operativa: Via Dall'Aglio 21/2 • 43122 Parma

T. **+39 (0)521 1564934**

[info@pastaria.it](mailto:info@pastaria.it)

[www.pastaria.it](http://www.pastaria.it) • [www.pastariahub.com](http://www.pastariahub.com)

---

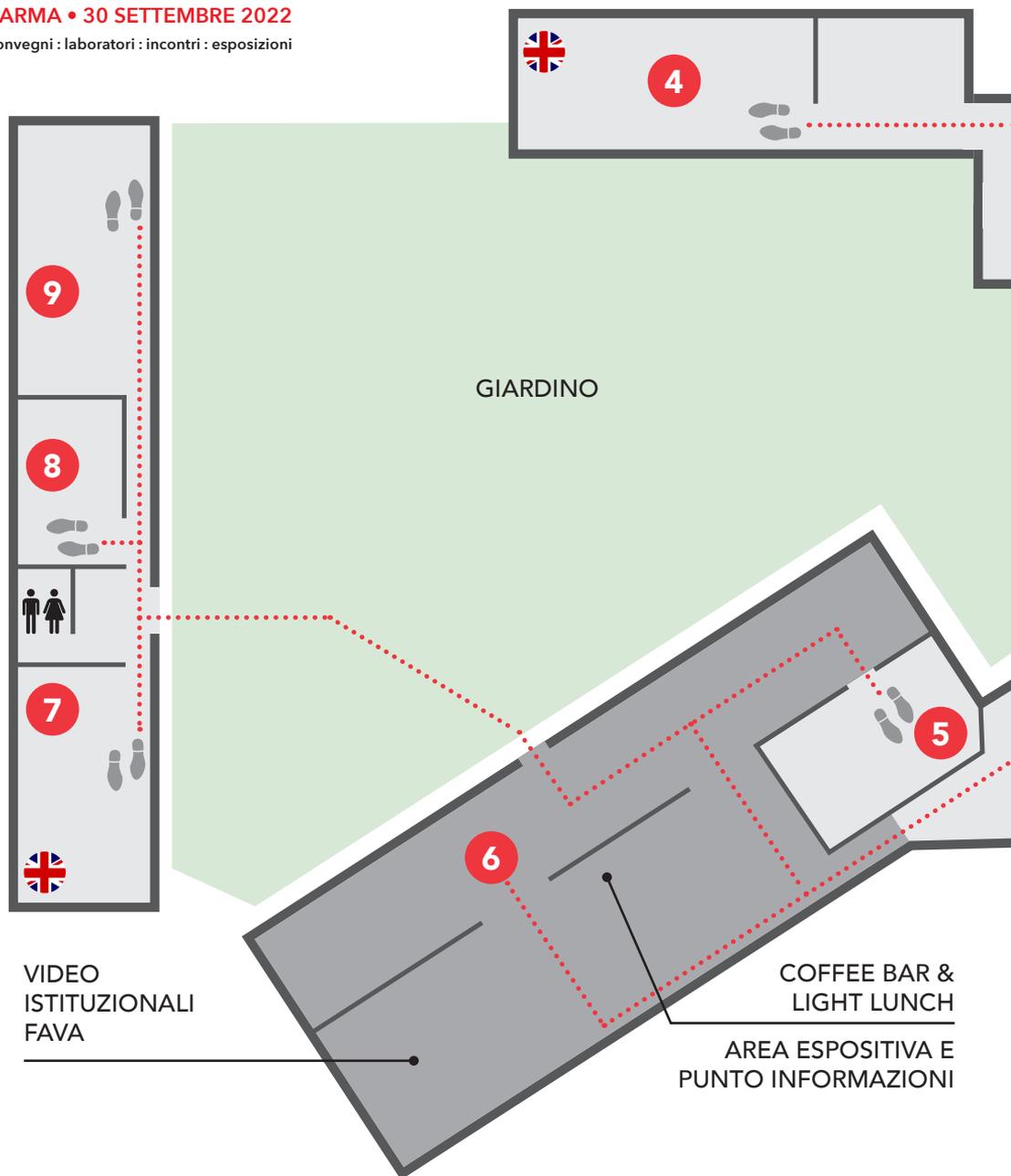


# PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 30 SETTEMBRE 2022

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



#PASTARIAFESTIVAL

PREVENZIONE COVID-19



IGIENIZZA  
LE MANI



MANTIENI LA  
DISTANZA



INDOSSA LA  
MASCHERINA

*Pastaria*



**SALE**

- 1 Auditorium
- 2 Fedora
- 3 Manon
- 4 Amelia
- 5 Carmen
- 6 Gilda

- Area espositiva
- Punto informazioni
- Coffee bar
- Light lunch
- Libro degli ospiti
- Video istituzionali Fava

- 7 Afrodite
- 8 Venere A
- 9 Venere B

**LEGENDA**

Traduzione simultanea  
in inglese disponibile



[www.pastariahub.com](http://www.pastariahub.com)

TECHNOLOGIES  
INGREDIENTS  
SERVICES  
FOR PASTA  
MANUFACTURERS



tecnologie  
technologies  
tecnología  
technologies



ingredienti  
ingredients  
ingredientes  
ingredientes



servizi  
services  
servicios  
services