

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



#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)

Moderata: Nicola Lasorsa.

Convegno internazionale¹ 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 consumi³

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)

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

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

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



27-30 MAY 2025
FIERA MILANO - ITALY
www.ipackima.com

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

25TH 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 rotonda².

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 pasta³

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)

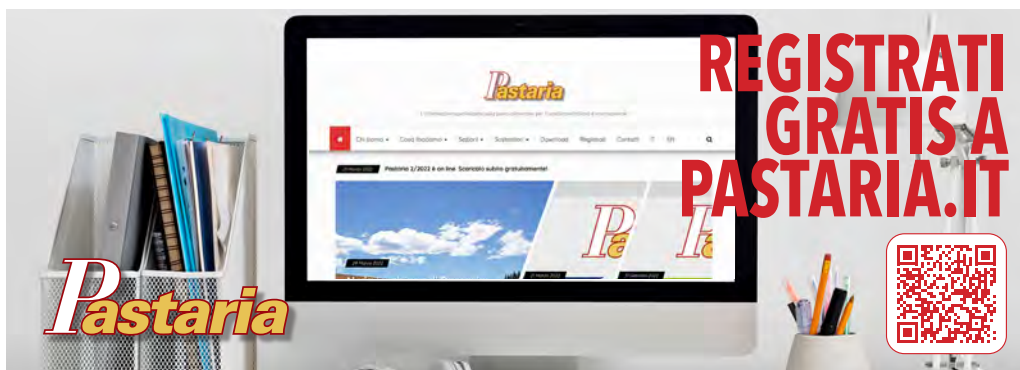
Modera: Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Con la collaborazione di GSICA.


Sponsor: **SDR Pack**.

**SDR
PACK**
vestiamo il tuo prodotto



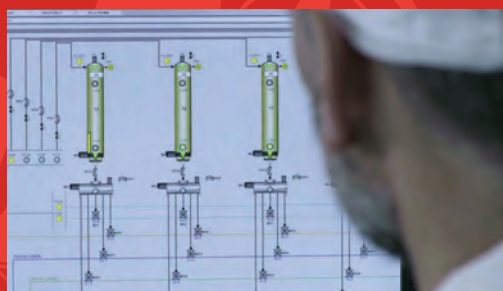
**REGISTRATI
GRATIS A
PASTARIA.IT**

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 | 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 internazionale¹ di ambito accademico².

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



INNOVATION PARTNER



27-30 MAY 2023
FIERA MILANO - ITALY
www.packma.com

SPONSOR



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.

È possibile inoltre richiedere il link per la registrazione inviando una email a 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

www.pastaria.it • www.pastariahub.com

AIUTACI A CRESCERE SI PUÒ FARE TANTO, CON POCO.

Registrati gratuitamente a 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. 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.**

Partecipa al Pastaria Festival.

**Partecipa ai Webinar gratuiti di
Pastaria.**

Promuovi Pastaria e il Pastaria Festival.
Parlane ai tuoi fornitori di macchine,
ingredienti e servizi.

The logo for Pastaria, featuring the word "Pastaria" in a stylized, italicized font. The letters are white with a red outline and a slight shadow effect, set against a background of concentric, overlapping circular patterns in shades of orange and yellow.

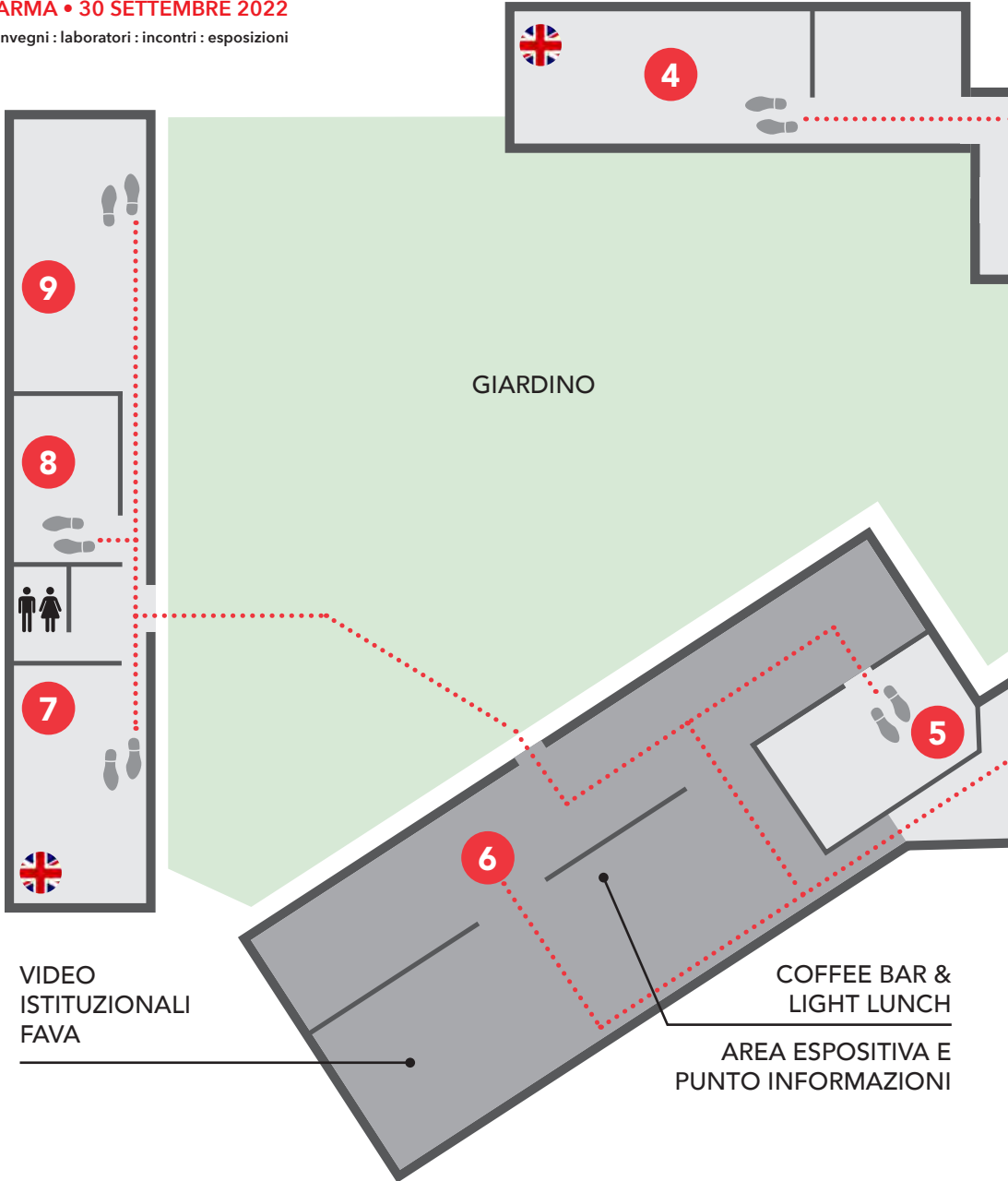
Annotazioni

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

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services