

Con la collaborazione di



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 29 SETTEMBRE 2023

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

Pastaria

7^a edizione

Patrocini



**I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.**

INDUSTRIA MOLITORIA MININNI SRL
ALTAMURA (BA) - ITALY
Tel. +39 080 3103625
www.molinomininni.com



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), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

10:00-17:00 | sala n. 5 **GILDA**

AREA ESPOSITIVA

10:15-11:30 | sala n. 6 **AFRODITE**

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

Sfide, bisogni e opportunità per la pasta: mercati e trend di consumo nazionali e globali

Matteo Bonù (NielsenIQ), Alessandro Cosentino (NielsenIQ)

I consumi di pasta fuori casa in Italia e in Europa

Matteo Figura (Circana)

Moderata: Nicola Lasorsa.

Convegno internazionale' a cura del Centro studi economici Pastaria.

10:30-11:00 | sala n. 4 **CARMEN**

RAM ELETTRONICA PRESENTA: SISTEMI DI VISIONE PER LINEE DI PASTA LUNGA E CORTA AL SUPPORTO DEL CONTROLLO QUALITÀ

Riccardo Scarcelli (RAM Elettronica)

Presentazione "Aziende & Innovazione".

REGISTRATI GRATIS A PASTARIA.IT



LINEA PASTE FRESCHE RIPIENE (150-1500 kg/h)
FRESH FILLED PASTA LINE



LINEA TAGLIATELLE (600-1000 kg/h)
TAGLIATELLE LINE



11:00-13:00 | sala n. 7 **VENERE**

IL RIVOLUZIONARIO RUOLO DEGLI AROMI NATURALI, BIOLOGICI E DEI PACKAGING NELLA FILIERA DELLA PASTA



Comunicare la sostenibilità aziendale "senza bugie", ma facendolo. Scelte e conseguenze del *greenwashing* e *green blushing*

Luisa Errichiello (CNR Napoli)

Etichette parlanti, la trasparenza degli aromi biologici e naturali: un segno distintivo per un prodotto di qualità

Monia Floridi (New Flavours), Virginia Tonanni (New Flavours)

Aromi da materie prime tipicizzate: estrazione e caratterizzazione di composti bioattivi

Gianni Sagrantini (Università degli studi di Camerino), Samanta Corsetti (Università degli studi di Camerino)

La scelta del packaging: sostenibilità e innovazione per la qualità e la shelf-life dell'alimento

Laura Alessandrini (Università degli studi di Camerino)

Sostenibilità e tradizione: riportiamo i legumi in tavola con Legù. L'esperienza di Itineri

Monica Neri (Itineri), Federica Di Candia (Itineri)

La trasparenza come vantaggio competitivo: Perché usare il QR Code?

Ciro Borrelli (QualityChain)

Certificazioni di sostenibilità: le opportunità per le imprese

Alberto Alberini (CCPB)

Modera: Letizia Bellucci (New Flavours).

Convegno *New Flavours*.

11:15-13:00 | sala n. 3 **AMELIA**



INNOVAZIONE DI PRODOTTO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELLA PASTA FRESCA



Nuove tecnologie per la pastorizzazione della pasta fresca: sostenibilità energetica e massima qualità organolettica del prodotto finito³

Simone Bertoncetto (GEA)

Fortificazione con farina di castagna di pasta fresca gluten-free

Emma Chiavaro (Università degli studi di Parma)

Nuove formulazioni di pasta fresca all'uovo arricchite in composti bioattivi

Roberto Ciccoritti (CREA)

Impatto ambientale della pasta fresca

Mauro Moresi (Università della Toscana)

Sviluppo di gnocchi gluten-free con farine di piselli termotrattate

Valeria Imeneo (Università degli studi di Milano)

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

Convegno *internazionale¹ di ambito accademico²*.

Sponsor: **GEA**.


Kronos®

L'eccellenza coltivata in Italia.



Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Oggi Kronos®, marchio registrato dal 2014, è la nostra linea di semole top quality, solo di origine italiana, uniche per contenuto proteico. L'ideale per una pasta fresca e secca sempre al dente.



www.molinograssi.it

11:30-12:45 | sala n. 2 **MANON**

PASTA: VERITÀ SCIENTIFICA VERSUS FAKE NEWS

Aspettando il World Pasta Day (25 ottobre), tutto quello che c'è da sapere per una corretta informazione

La pasta fa ingrassare, crea infiammazione e non deve essere consumata di sera: falso!

Elena Bertolotti (Università degli studi di Parma, Società Italiana di Nutrizione Umana)

I recenti aumenti di prezzo della pasta in Italia sono dovuti a speculazione: falso!

Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food)

La pasta contiene fufosina e fa male alla salute: falso!

Emanuele Marconi (CREA)

Vere e false voci su grani antichi e moderni

Luigi Cattivelli (CREA)

Modera: **Francesca Romana Barberini.**

Tavola rotonda.^{2,4}

11:45-12:45 | sala n. 4 **CARMEN**

PRINCIPALI AGEVOLAZIONI E CONTRIBUTI A FAVORE DELLE IMPRESE DELLA FILIERA DELLA PASTA ALIMENTARE

Chiara Chiarabini (ATS Consulenti Associati), Alessandro Faletti (ATS Consulenti Associati), Mirco Siciliano (ATS Consulenti Associati)

Seminario Pastaria. Con la collaborazione di ATS Consulenti Associati.

13:00-14:00 | sala n. 5 **GILDA**

LIGHT LUNCH



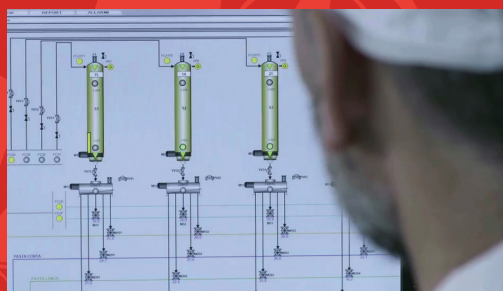
SEGUI PASTARIA SUI SOCIAL NETWORK

LikedIn Twitter Facebook



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. TM

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

14:00-15:45 | sala n. 2 **MANON**

PASTA: SALUTE, BENESSERE E PIACERE

Aspettando il World Pasta Day (25 ottobre), i mille aspetti di un cibo straordinario



Germe di grano: possibili indicatori molecolari³

Stefania Iametti (Università degli studi di Milano)

La pasta e gli altri alimenti amidacei a basso indice glicemico appiattiscono il picco postprandiale di glicemia e insulina anche in chi non ha il diabete: impatto sulla prevenzione cardio-metabolica

Gabriele Riccardi (Università Federico II di Napoli)

Neuroscienze: perché un piatto di pasta rende felici

Vincenzo Russo (IULM)

Ruolo del modello alimentare mediterraneo sulla performance fisica

Patrizia Riso (Università degli studi di Milano)

Effetto della Dieta Mediterranea sulla qualità del sonno

Carlotta Mutti (Università degli studi di Parma), Francesco Rausa (Università degli studi di Parma)

Modera: Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food).

Convegno di ambito accademico.^{2,4}

Sponsor: **Molino De Vita**.

14:15-15:45 | sala n. 6 **AFRODITE**



PACKAGING E SHELF LIFE DELLA PASTA ALIMENTARE

Il punto di vista degli utilizzatori sul *Packaging and Packaging Waste Regulation* (PPWR)

Giacomo Canali (Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare)

***Plastic Value Chain*: il riciclo meccanico di rPET e rXPS, protocolli di validazione, *risk assessment* e GMP adottati dalla filiera**

Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma)

Indicazioni di conservabilità e di scadenza e il possibile impatto sugli sprechi alimentari

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

Ottimizzazione di processo e confezionamento per prolungare la shelf life di gnocchi pastorizzati

Valentina Lacivita (Università degli studi di Foggia)

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

Convegno internazionale¹ di ambito accademico.²

Con la collaborazione di GSICA.

14:30-16:15 | sala n. 3 **AMELIA** 

PASTA SECCA: QUALITÀ, INNOVAZIONE E ASPETTI TECNOLOGICI DI PROCESSO



La pasta oltre la tradizione: prospettive tecnologiche³

Maria Caboni (Università degli studi di Bologna)

L'impatto del processo di essiccazione sulle caratteristiche organolettiche della pasta secca di grano duro

Vanessa Giannetti (Università La Sapienza di Roma)

Qualità della pasta ottenuta con grani pigmentati e antichi

Francesca Pompei (Università degli studi di Camerino)

Ottimizzazione dei diagrammi di essiccamento ad alta temperatura per la riduzione della reazione di Maillard nella pasta

Emanuele Marconi (CREA, Campus biomedico di Roma)

Composti antiossidanti e qualità tecnologica di pasta gluten-free arricchita con scarti di pomodoro e semi di lino

Lorenzo Estivi (Università degli studi di Milano)

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

Convegno internazionale¹ di ambito accademico.²

Sponsor: **Casillo Next Gen Food**.

14:45-16:15 | sala n. 4 **CARMEN**

SOLUZIONI INNOVATIVE E SOSTENIBILI PER IL PACKAGING DELLA PASTA FRESCA: COMPOSTABILE, CARTA, PLASTICA



Saluti di benvenuto

Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE), Paola Freccero (Presidente Pastai CNA Agroalimentare)

Soluzioni di packaging compostabili innovativi per la pasta fresca

Federico Faiella (Novamont)

Il packaging come agente di cambiamento sostenibile

Giorgia Francini (G.Mondini)

Packaging monomateriale, una soluzione sostenibile

Luca Santandrea (Masterpack)

Testimonianze di produttori associati

Vito Arra (I sapori d'Ogliastra di Vito Arra), Matteo Delfino (Delfino Fratelli), Federico Gobita e Nicola Braga (Casanova Food), Dino Ligorio (Al Mattarello).

Modera: Virna Soncin (APPAFRE).

Convegno APPAFRE.

16:15-16:45 | sala n. 1 **AUDITORIUM**

CERIMONIA DI ASSEGNAZIONE DEL PREMIO PASTARIA (QUINTA EDIZIONE)

16:30-17:00 | sala n. 5 **GILDA**

SALUTI FINALI E TERMINE DEI LAVORI

LEADING SPONSOR



SPONSOR



INFORMAZIONI

Data: **29 settembre 2023**

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 28 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), Marco Loschi (Hilcona), 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.
4. Sessione aperta a media generalisti (su invito).

Il programma potrebbe subire variazioni.

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

TELAJ
in **MATERIALE PLASTICO**
per **ESSICCAZIONE PASTA**
a norme **CE**

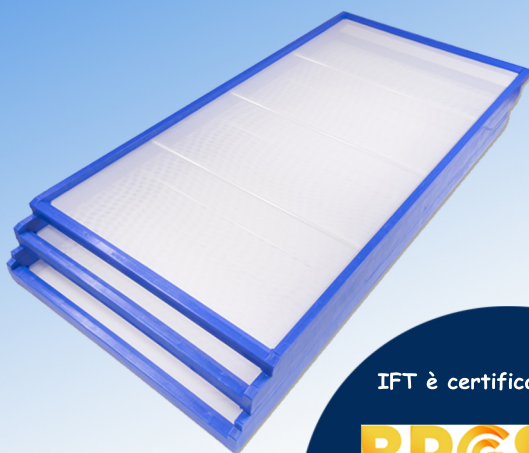
*Utilizzato con successo
da prestigiosi Pastifici
in Italia e all' Estero*

Modelli:

TPP35: mm 1200x600xh35

TPP54: mm 1200x600xh54

TPP70: mm 1200x600xh70

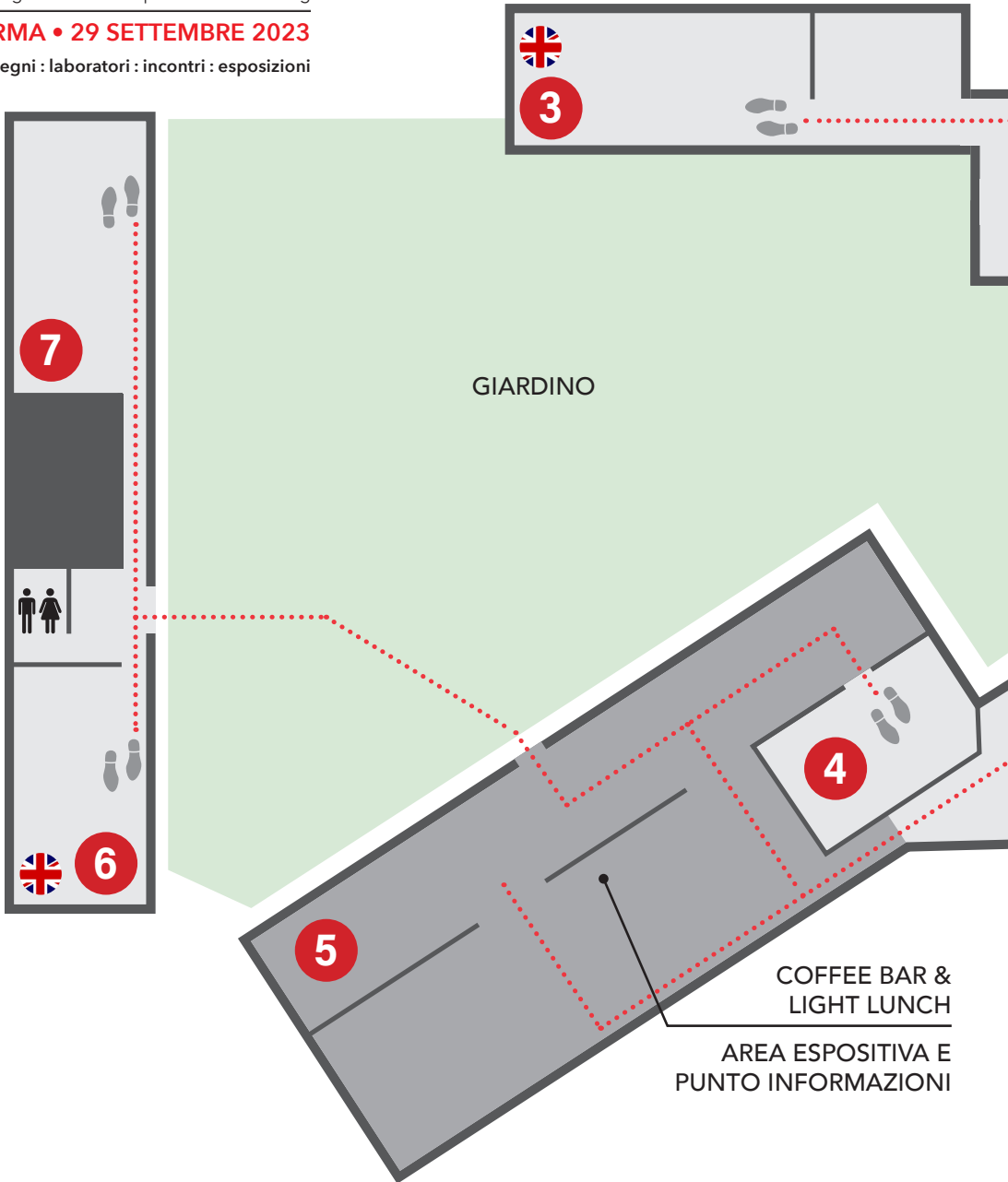


PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 29 SETTEMBRE 2023

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



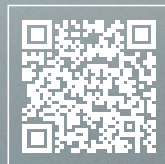
#PASTARIAFESTIVAL



Pastaria

**Leggi Pastaria digitale*,
dove vuoi, quando vuoi.
Scarica gratis l'App e accedi
a tutto l'archivio dell'anno.**

*Pastaria digitale è una rivista diversa da quella cartacea
e contiene articoli originali ed esclusivi.



Scarica l'App
per iOS



Scarica l'App
per Android

Pastaria, molto più di una semplice rivista.