

Con la collaborazione di

**abimapi**40  
anos

**APPAFRE**  
Associazione produttori pasta fresca  
della piccola e media impresa

**apff**  
Associazione  
Produttori  
Pasta Fresca

**IPO**  
INTERNATIONAL  
PASTA  
ORGANISATION

  
**UN.A.F.P.A.**  
Unión de Asociaciones de Fabricantes de Pasta Alimentaria de T.U.R.  
Union of Organisations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U.

*Unione  
Italiana  
Food* 1980  
qualità, gusto e piacere



# PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

**FIRENZE • 20-21 MAGGIO 2024**

# Pastaria

8<sup>a</sup> edizione

**FIERA  
PASTARIA  
& FESTIVAL**  
INTERNATIONAL PASTA FACTORY  
SUPPLIERS TRADE FAIR



# L'INNOVAZIONE PARTE DAI LEGUMI



**FACILITÀ DI  
LAVORAZIONE**

**ELEVATA CAPACITÀ DI  
ASSORBIMENTO D'ACQUA**

**ELEVATA  
ELASTICITÀ**

Nelle nostre filiere coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi, che trasformiamo con cura in **farine di legumi** e **miscele 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 **innovativi**, rendendole ancora più gustose e **ricche di proteine e fibre** totalmente di **origine vegetale**.

**MartinoRossi**

NATURAL & FUNCTIONAL INGREDIENTS

[www.martinrossispa.it](http://www.martinrossispa.it)

# IL PROGRAMMA

**LUNEDÌ 20 MAGGIO**

9:45-10:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## APERTURA DEI LAVORI

Gherardo Bonetto (APPF), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Lorenzo Pini (Pastaria), Claudio Zanão (ABIMAPI), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

11:00-12:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## FAVA

pasta equipment **Storci**

## TECNOLOGIE E SERVIZI EVOLUTI PER LA PRODUZIONE DELLA PASTA

### Tecnologia di produzione pasta lunga GPL 180

Renato Dall'Agata (Fava)

### Paste fresche: tecnologie e innovazione

Alessio Marchesani (Fava)

### Le applicazioni IIOT per la massimizzazione delle efficienze globali di impianto (O.E.E.)

Federico Martini (Fava)

### Servizi di ricerca applicata per lo sviluppo e ottimizzazione di prodotto

Alessia Lolli (Fava)

Modera: Michele Storci (Fava).

Convegno Fava (Main Sponsor del Pastaria Festival).

11:30-12:30 | SALA ECCELLENZA PASTARIA



## ASSEMBLEA GENERALE ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PASTA FRESCA DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA (APPAFRE)

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

13:00-13:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## KLÜBER LUBRICATION

## RIFLESSIONI INTORNO ALLA SICUREZZA ALIMENTARE: IL RUOLO DEI LUBRIFICANTI E DEI COADIUVANTI TECNOLOGICI

Andrea Marotta (Klüber Lubrication), Federico Provenzani (Klüber Lubrication)

Presentazione Klüber Lubrication.

13:45-15:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL



## **INCONTRO FRA CULTURE NEL MONDO DELLA PASTA, AROMI BIOLOGICI: IL SAPORE SOSTENIBILE CHE CELA UN RICORDO**

**Aromi in movimento: navigare tra etichettatura statunitense ed europea. Culture e tendenze gustative a confronto. Le nuove frontiere per una pasta di successo**

Virginia Tonanni (New Flavours)

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

Veronica Pero (New Flavours)

**Studio e valorizzazione di composti bioattivi negli aromi naturali**

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

**Le nuove frontiere della sostenibilità nell'agroalimentare**

Salvatore Pizzo (DNV Assurance Italy)

**L'esperienza Legù riporta in tavola il cibo della tavola contadina**

Federica Di Candia (Itineri)

**Il QR code: pasta e aromi, molto più di un semplice link**

Ciro Borrelli (4BMC)

Modera: Letizia Bellucci (New Flavours).

*Convegno New Flavours.*

14:00-16:00 | SALA ECCELLENZA PASTARIA

## **PRIMO INCONTRO NAZIONALE DEI PICCOLI PASTIFICI DI QUALITÀ**

*Partecipazione riservata ai pastifici che hanno aderito all'iniziativa.*

15:00-16:30 | SALA INTERNATIONAL



UN.A.F.P.A.

Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E.  
Union of Associations of Manufacturers of Food Pastes of the U.E.

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

*Partecipazione riservata ai pastifici associati.*

15:45-17:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## **PASTA FRESCA E INGREDIENTI INNOVATIVI**

**Utilizzo di legumi maltati per la produzione di pasta fresca**

Alessio Cimini (Università degli studi della Tuscia)

**Nuove sfide tecnologiche per il controllo del colesterolo e della sua ossidazione  
nella pasta all'uovo fortificata con tannini**

Vladimiro Cardenia (Università degli studi di Torino)

## Termotrattamenti di farine di legumi destinate alla produzione di pasta

Valeria Imeneo (Università degli studi di Milano)

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

Convegno accademico.<sup>1</sup>

16:30-18:00 | SALA INTERNATIONAL



## ASSEMBLEA GENERALE DELL'INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

**MARTEDÌ 21 MAGGIO**

9:45-11:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL



## PROTEINE VEGETALI: APPROCCI SOSTENIBILI E TENDENZE EMERGENTI

Matteo Angris (MartinoRossi), Francesco Barba (Barilla G. e R. F.lli), Alberto Cartasegna (Miscusi), Monica Maj (Università Cattolica di Piacenza), Pier Luigi Rossi (Università degli studi di Bologna)

Tavola rotonda MartinoRossi.

11:45-12:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL



## DISCIPLINARE PER LA AUTOREGOLAMENTAZIONE DEI CLAIMS VOLONTARI UTILIZZATI NELLA COMUNICAZIONE PUBBLICITARIA DELLA PASTA. UNO SFORZO DEI PASTAI DI UNIONE ITALIANA FOOD PER RENDERE I CLAIMS SULLA PASTA SEMPRE PIÙ TRASPARENTI

Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food), Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food)

Tavola rotonda Unione Italiana Food.

13:00-13:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL



## PASTORIZZAZIONE A MICROONDE: INNOVAZIONE DI PRODOTTO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE NELLA PASTA FRESCA

Simone Bertoncetto (GEA)

Presentazione GEA.



13:45-14:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## **PASTA E MERCATI INTERNAZIONALI: CONSUMI E TENDENZE NEI CANALI RETAIL E FOOD SERVICE**

### **E intanto il tempo pass(t)a, ma tu non passi mai**

Serena Colacino (NielsenIQ)

### **I consumi di pasta fuori casa in Italia ed Europa**

Matteo Figura (Circana)

*Convegno a cura del Centro studi economici Pastaria.*

15:00-17:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL

## **PASTA SECCA, TRADIZIONALE, GLUTEN-FREE ED INTEGRALE: INGREDIENTI, QUALITÀ E OTTIMIZZAZIONE DEI PROCESSI**

### **La qualità della pasta integrale: dalla materia prima al processo produttivo**

Alessandra Marti (Università degli studi di Milano)

### **Gli insetti infestanti la pasta con alcune considerazioni sul packaging**

Pasquale Trematerra (Università degli studi del Molise)

### **Ottimizzazione dei diagrammi di essiccamento della pasta per il contenimento della reazione di Maillard e l'ossidazione dei lipidi**

Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma)

### **Bioaccessibilità dei composti antiossidanti in paste gluten-free arricchite con sottoprodotti industriali**

Lorenzo Estivi (Università degli studi di Milano)

### **La sostenibilità nel catering: il caso delle attrezzature per la cottura della pasta**

Riccardo Guidetti (Università degli studi di Milano)

### **Pasta di riso Parboiled Integrale: processi di trasformazione innovativi per varietà a differente contenuto di amilosio**

Laura Gazza (CREA-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, Roma)

### **Identificazione varietale di pasta tramite marker di DNA**

Cinzia Montemurro (Università degli studi di Bari)

Modera: Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma).

*Convegno accademico.<sup>1</sup>*

## **NOTE**

1. Temi e relatori definiti dal Comitato Guida del Pastaria Festival.

## **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), Luigi Cattivelli (CREA-Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica, Piacenza), Margherita Dall'Asta (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma), Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Armando Barozzi (De Cecco), Gherardo Bonetto (APPF), Roberto Ciati (Barilla), Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food, International Pasta Organisation), Federico Marotta (Rana), Michele Minucciani (MassimoZero), Marco Loschi (Hilcona), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

**Pastaria**

# FIERA PASTARIA

INTERNATIONAL PASTA FACTORY  
SUPPLIERS TRADE FAIR **& FESTIVAL**

**FLORENCE, 20-21 MAY 2024**

**I AM THERE!  
IO CI SONO!**

#fierapastaria  
#pastaria  
#pastariafestival

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

## FAI SAPERE CHE CI SEI.

SCARICA LA GRAFICA COL QR CODE E PUBBLICALA  
SUI TUOI CANALI SOCIAL.



**AIUTACI A CRESCERE. PUOI FARE TANTO, CON POCO**

**Registrati gratuitamente a [pastaria.it](http://pastaria.it).**

Dal sito, quando vuoi.

**Leggi regolarmente il Magazine digitale.**

Esce tutti i mesi dispari.

Scaricalo da [pastaria.it](http://pastaria.it) o leggilo con l'App.

**Leggi sempre la Rivista cartacea.**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su [pastaria.it](http://pastaria.it).

Esce tutti i mesi pari.

**Leggi gli articoli pubblicati su [pastaria.it](http://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](http://pastariahub.com).**

**Partecipa al Pastaria Festival.**

**Visita Fiera Pastaria.**

**Partecipa ai Webinar gratuiti di Pastaria.**

**Promuovi Pastaria, il Pastaria Festival e la Fiera Pastaria.**

Parlane ai tuoi fornitori di macchine, ingredienti e servizi.

MAIN SPONSOR

# FAVA

pasta equipment **Storci**

LEADING SPONSOR



SPONSOR



KINSKI EDITORI SRL

T. +39 (0)521 1564934 | info@pastaria.it