

seconda
edizione

SARÀ INCREDIBILE

FIRENZE
30-31 MARZO
2026
STAZIONE LEOPOLDA

FIERA PASTARIA

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



Un'unica fiera
per tutti i fornitori
di pastificio

**PRENOTA SUBITO IL TUO
SPAZIO ESPOSITIVO.**

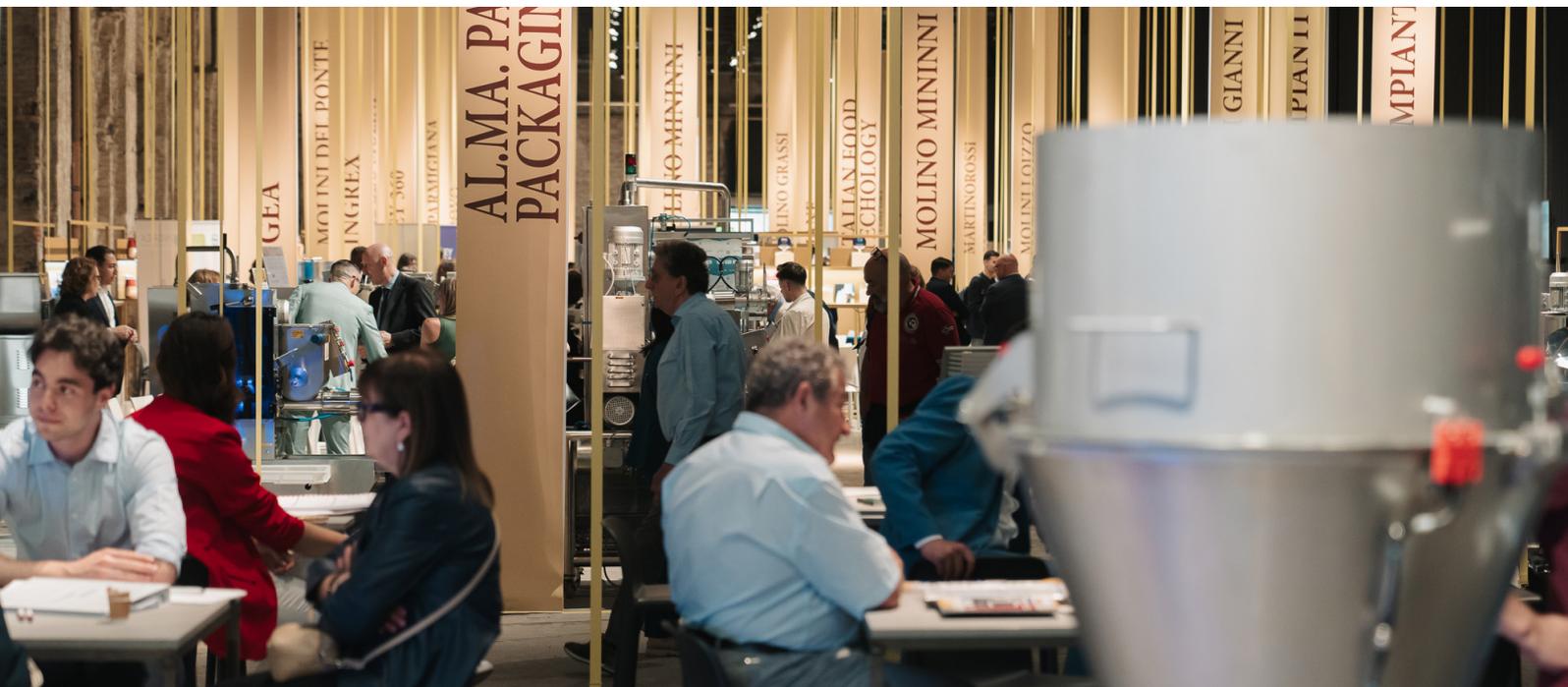
È il salone per i fornitori di:

- macchine, impianti e accessori
- materie prime, ingredienti, aromi e semilavorati
- servizi

per i produttori di pasta.

ORGANIZZATA
DA

Pastaria



Un'unica **fiera** per tutti i **fornitori di pastificio.** E solo per loro

Fiera Pastaria offre al produttore di pasta, il visitatore cui la manifestazione si rivolge, la possibilità di trovare, nello stesso unico salone, ampio ma non dispersivo, gli stand dei fornitori di macchine e impianti, ingredienti e servizi per i pastifici.

Fiera Pastaria è organizzata dalla testata specializzata Pastaria ed è pensata esclusivamente per la filiera della pasta alimentare.

Il **visitatore** ideale, qualsiasi **produttore di pasta,** italiano e internazionale

Il visitatore ideale della Fiera Pastaria è il produttore di pasta, italiano e internazionale, di ogni tipologia (fresca, secca, gnocchi, piatti pronti a base di pasta, senza glutine, ecc.) e dimensione (dal piccolo negozio alla grande industria).

L'**espositore:** qualunque **fornitore** di chi produce pasta

Gli spazi espositivi della Fiera Pastaria sono riservati ai fornitori di pastificio, di qualunque tipologia. Possono esporre alla Fiera Pastaria:

- fornitori di macchine, impianti e accessori
- fornitori di ingredienti (materie prime, aromi, semilavorati, ecc.)
- fornitori di servizi per pastifici (enti certificatori, laboratori di analisi, associazioni, ecc.)



Una suggestiva **location** in una splendida **città**, attraattiva per gli operatori internazionali

Fiera Pastaria si svolge a pochi passi dal centro di Firenze, alla Stazione Leopolda, una location suggestiva e unica nel suo genere che, da stazione ferroviaria nella prima metà dell'Ottocento, si è trasformata in un luogo di eventi dal grande fascino (scelto da Pitti, Ferrari e BMW, ad es.) Tutelata per il suo valore storico-artistico, la Stazione Leopolda è un unico spazio sotto un tetto a struttura metallica suddiviso in due larghe navate.

La Stazione Leopolda fu la prima stazione ferroviaria di Firenze, ultimata nel 1848 e intitolata "Leopolda" in onore del Granduca regnante.

Un **originale layout fieristico** ed eleganti funzionali **stand di design**

La Stazione Leopolda, caratterizzata da un unico salone suddiviso in due navate, faciliterà il percorso completo di ciascuno visitatore, che agevolmente riuscirà a non perdere alcun espositore.

Eleganti stand modulari preallestiti per una eccellente esperienza fieristica sono a disposizione degli espositori di Fiera Pastaria per soddisfare le esigenze dei diversi fornitori: di macchine, di ingredienti, di servizi.

La capillare **promozione** internazionale attraverso tutti gli strumenti di **Pastaria**

La Fiera Pastaria si avvarrà di tutti gli strumenti di informazione specializzata di Pastaria per promuovere la più ampia affluenza di operatori professionali e per intercettare investitori che intendano aprire pastifici.

Articoli e pagine pubblicitarie su Pastaria, digitale e cartacea (inviata regolarmente in 110 Paesi), post su pastaria.it, newsletter dedicate agli operatori iscritti, post sui canali social (LinkedIn, Twitter, Facebook), promozione nei webinar di Pastaria e nei più importanti meeting internazionali saranno in grado di assicurare una partecipazione ampia e qualificata di operatori del comparto produttivo di pasta alimentare, di ogni tipologia e dimensione.

La concomitanza con la decima edizione del **Pastaria Festival**, una sinergia unica per favorire un'ampia partecipazione

Negli spazi della Stazione Leopolda, negli stessi giorni di Fiera Pastaria, si svolgerà la decima edizione del Pastaria Festival, l'appuntamento annuale di formazione, aggiornamento professionale e di networking più atteso dal comparto produttivo di pasta.

I protagonisti del settore – associazioni, ordini professionali, università, pastifici, aziende ed esperti – si riuniranno a Firenze per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta in una giornata di convegni, workshop, presentazioni, lezioni e tanto altro ancora. Il ricchissimo programma del Pastaria Festival sarà capace di attrarre operatori del settore favorendone la visita ai padiglioni di Fiera Pastaria.

I patrocini e le collaborazioni con le più prestigiose **associazioni internazionali** di produttori di pasta

Pastaria si avvale della collaborazione delle più prestigiose associazioni italiane e internazionali di produttori di pasta ed ha ottenuto il patrocinio di Abimapi (Brasile), Appafre (Italia), Appf (Italia), Ipo (internazionale), Uifra (Argentina), Unafpa (Ue), Unione Italiana Food (Italia). L'elenco è in costante aggiornamento.

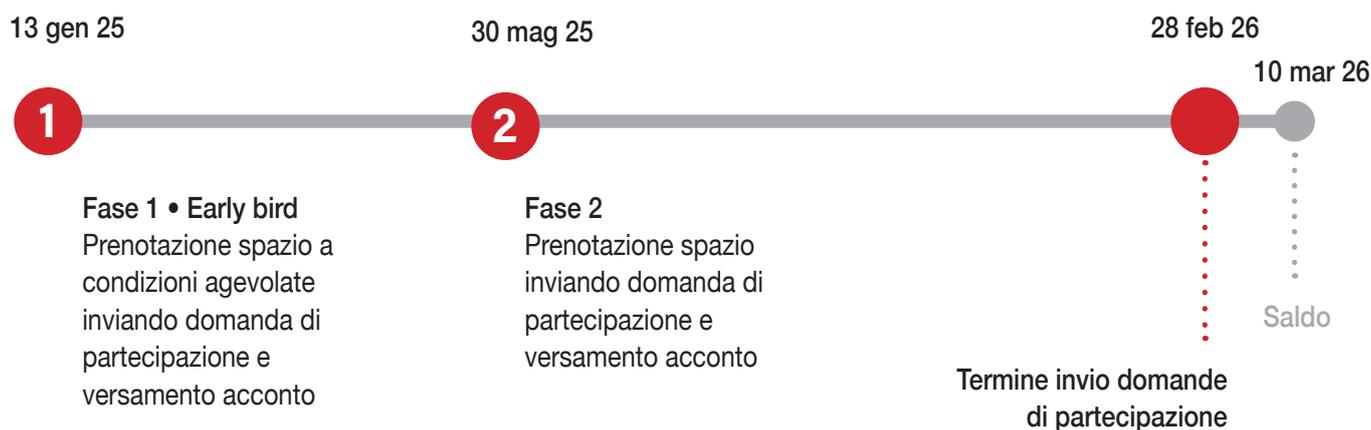
Una **fiera smart**: partecipare è semplicissimo

Due soli giorni di fiera altamente specializzata, per ottimizzare il tempo e ridurre i costi per ciascuna azienda espositrice.

Partecipare è semplicissimo: scegli le dimensioni del tuo stand e invia il modulo di prenotazione. A tutto il resto pensiamo noi.

Dovrai solamente portare i tuoi prodotti (che siano macchine, impianti o ingredienti) in fiera. Troverai il tuo stand pronto per la manifestazione.

Timeline



Prenota subito il tuo **spazio** espositivo



Non perdere l'occasione di essere protagonista con i tuoi prodotti e i tuoi servizi per pastifici alla seconda edizione della Fiera Pastaria.

Richiedi, compila e invia subito il modulo di prenotazione.

Per maggiori informazioni

Tel. +39 (0)521 1564934

info@pastaria.it

Un momento del *Primo incontro nazionale dei piccoli pastifici di qualità*, tenutosi all'edizione 2024 di Fiera Pastaria & Festival



Uno dei tanti convegni del Pastaria Festival 2024



La cena al B-Rooftop del Grand Hotel Baglioni di Firenze con produttori di pasta italiani e internazionali



Pastaria

KINSKI EDITORI SRL a socio unico
Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia] • Tel. +39 (0)521 1564934
P.IVA, cod. fiscale 02552850352 | Capitale sociale 20.000,00 euro i.v.