

Con la collaborazione di

abimapi

Associação Brasileira das Indústrias de Massas, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa



Associazione Produttori Pasta Fresca



Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'UE
Union of Organisations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U.



qualità, gusto e piacere



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

FIERA MILANO RHO • 28-29 MAGGIO 2025

Edizione speciale ad Ipack-Ima - Pad. 3 C 128-D127



Pastaria

9^a edizione

MAIN SPONSOR



LEADING SPONSOR



SPONSOR



IL PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 28 MAGGIO

9:45-10:45 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

SALUTI DI APERTURA

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

11:00-12:20 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL



IL FUTURO SVELATO: TECNOLOGIE INNOVATIVE NELLA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA E SECCA

GEA PureWave Pasteurizer - Tecnologia a microonde nel processo di pastorizzazione

Davide Bertoncetto (GEA)

GEA Thermo xChange - Recupero energetico nella produzione di pasta secca

Jürgen Spatz (GEA)

Convegno GEA (Main Sponsor del Pastaria Festival).

12:30-13:00 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL



MOSH/MOAH E LUBRIFICANTI: PUNTO DELLA SITUAZIONE E PROSPETTIVE

Federico Provenzani (Klüber Lubrication), Giorgio Stagni (Klüber Lubrication)

Presentazione Klüber Lubrication.

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

Pastaria

Scarica l'App per iOS Scarica l'App per Android

13:15-13:45 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

ANSELMOGROUP

ALTA PRODUTTIVITÀ E INNOVAZIONE: LA NUOVA LINEA SPAGHETTI DA 6.000 KG/H

Biagio Sala (Anselmo)

Presentazione Anselmo.

14:00-15:45 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

PASTA SECCA E SCIENZA: NUOVE PROSPETTIVE DALLA RICERCA ACCADEMICA E DALL'INDUSTRIA

Innovazione verticale, sicurezza integrata (presentazione di Mulmix, sponsor del convegno)

Andrea Tobaldo (Mulmix)

Il "riporzionamento" dei prodotti alimentari tra tutela del consumatore e praticabilità per le imprese

Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food)

Morphing Food per la sostenibilità del settore della pasta. Progettazione e controllo della trasformazione da 2D a 3D in cottura

Antonio Derossi (Università degli studi di Foggia)

Sviluppo di paste ad alto valore dietetico-nutrizionale: materie prime e processi

Elisa De Arcangelis (Università Campus Bio-Medico di Roma)

Nuovi materiali per il food packaging ottenuti mediante rivestimento con vernice papertouch di film polimerici biodegradabili

Mariamelia Stanzione (IPCB-CNR)

Convegno accademico.¹

Sponsor del convegno: Mulmix



LE ASSEMBLEE DELLE ASSOCIAZIONI AL PASTARIA FESTIVAL



ASSEMBLEA GENERALE DEI PASTAI DI UNIONE ITALIANA FOOD

28 maggio, sala Beta, pad. 3. La partecipazione è riservata agli associati.



ASSEMBLEA GENERALE DELL'INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)

28 maggio, sala Beta, pad. 3. La partecipazione è riservata agli associati.



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

29 maggio, sala Alpha, pad. 4. La partecipazione è riservata agli associati.

GIOVEDÌ 29 MAGGIO

9:45-10:45 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

PASTA WORLD TRENDS: CONSUMI E SCENARI DI MERCATO TRA RETAIL E FOODSERVICE

La Pasta, regina del Primo Piatto: un ruolo da difendere

Francesca Bastanzetti (NielsenIQ), Barbara Mancini (NielsenIQ)

I consumi di pasta fuori casa in Italia ed Europa

Matteo Figura (Circana)

Convegno a cura del Centro studi economici Pastaria.

11:00-12:20 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL



PROTEINE VEGETALI E PASTA: NUOVE FRONTIERE PER L'INDUSTRIA

Analisi dei trend di mercato e degli sviluppi nel settore delle proteine vegetali per la pasta

Stefania Perosa (MartinoRossi)

Le soluzioni ideali per l'integrazione delle proteine plant-based nella pasta e il valore delle proteine MartinoRossi

Erika Martinelli (MartinoRossi)

I vantaggi nutrizionali dell'integrazione delle proteine vegetali

Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza)

Le nuove frontiere della sostenibilità nell'agroalimentare

Alessia Felicetti (Pastificio Felicetti)

Convegno MartinoRossi.

12:30-14:15 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

LA PASTA FRESCA TRA SCIENZA E INNOVAZIONE: QUALITÀ, SICUREZZA E FUTURO DEL PRODOTTO

Effetto delle modalità di conservazione sulla migrazione dell'acqua nella pasta fresca farcita

Stefano Zardetto (Gruppo Voltan)

Data di scadenza o TMC? Possibile revisione del concetto di shelf-life della pasta fresca

Marco Dalla Rosa (Alma Mater Studiorum - Università di Bologna)

Applicazione di un processo innovativo per la produzione di pasta fresca arricchita con le vinacce

Barbara La Gatta (Università degli studi di Foggia)

Gnocchi di cavolfiore e sostenibilità: come l'ecodesign cambia il loro impatto ambientale

Valentina Giovenzana (Università degli studi di Milano)

TEA ed innovazione genetica: cosa ci dobbiamo aspettare

Luigi Cattivelli (CREA-Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica, Piacenza)

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

Convegno accademico.¹

14:30-15:50 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

FAVA

pasta equipment **Storci**

INNOVAZIONE INDUSTRIALE NELLA PASTA: IMPIANTI, RICERCA E SERVIZI A SUPPORTO DEL CAMBIAMENTO

Dall'intuizione alla realtà: la ricerca come motore di risultati straordinari

Renato Dall'Agata (Fava)

Soluzioni avanzate per linee automatiche di produzione della pasta secca

Luca Alberghini (Fava)

Tecnologie e automatismi per linee di produzione della pasta secca discontinue, pasta fresca e piatti pronti

Alessio Marchesani (Fava)

Servizi a valore per l'industria della pasta: oltre la tecnologia

Alessia Lolli (Fava)

Convegno Fava.

16:00-16:30 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

BILLION MEALS CHALLENGE

Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions, IPO)

16:45-19:00 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL

CONCLUSIONE DEI LAVORI E APERITIVO DI SALUTO

NOTE

1. Ad eccezione di eventuali presentazioni sponsorizzate, segnalate nel programma, i temi e i relatori dei convegni di ambito accademico sono 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), Marina Carcea (CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma), 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 Gherardo Bonetto (APPF), Roberto Ciati (Barilla), Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food, International Pasta Organisation), Michele Minucciani (MassimoZero), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

**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 a
Fiera Pastaria & Festival 2026.**

Non perdere l'occasione di essere protagonista con i tuoi prodotti e i tuoi servizi per pastifici a Fiera Pastaria & Festival.

È il salone espositivo per i **fornitori** di:

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

per i **produttori internazionali di pasta.**

Per maggiori informazioni

info@pastaria.it

T. 0521 1564934

*P***astaria**



FIERA PASTARIA

INTERNATIONAL PASTA FACTORY
SUPPLIERS TRADE FAIR & FESTIVAL

seconda
edizione

SARÀ INCREDIBILE

FIRENZE
30-31 MARZO
2026
STAZIONE LEOPOLDA

Dove la Pasta incontra il Futuro.

***Save the date* e preparati a vivere l'evento
professionale interamente dedicato a chi produce pasta:
Fiera Pastaria & Festival 2026.**

- **Esposizione** di macchine, impianti, ingredienti e servizi per i pastifici
- **Incontri** con i migliori fornitori internazionali
- Ricco programma di **convegni** di alto profilo

**Non mancare all'appuntamento più importante
per il tuo pastificio.**

Per maggiori informazioni

info@pastaria.it

T. 0521 1564934

*P***astaria**