

Con la collaborazione di



# PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

**FIERAMILANORHO • 28-29 MAGGIO 2025**

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



# Pastaria

9ª 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**

Simone Bertoncetto (GEA)

**GEA Thermo xChange - Recupero energetico nella produzione di pasta secca**

Marco Ferronato (GEA), 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.<sup>1</sup>**Sponsor del convegno: Mulmix***LE ASSEMBLEE DELLE ASSOCIAZIONI AL PASTARIA FESTIVAL****RIUNIONE DEI PASTAI DI UNIONE ITALIANA FOOD**

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

**BOARD 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 (APPAPFRE)**

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)

Modera: Stefania Lorusso (RetailLink).

*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)

## **Packaging attivo ottenuto impregnando un estratto di foglie di olivo tramite CO<sub>2</sub> supercritica**

Alberto Saitta (Università degli studi di Udine)

## **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.<sup>1</sup>*

**14:30-15:50 | SPAZIO PASTARIA FESTIVAL**



## **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.



# Contenuti di un impianto di pasta fresca e confezionamento precedentemente di proprietà di Alibert 1967

**Cottrill & Co.**  
WORLDWIDE ASSET DISPOSALS

Contenuti di un impianto di 12.500 metri quadrati, capace di una capacità produttiva annuale di 9.000 tonnellate, prodotto da 7 linee di produzione, alcune dedicate alla pasta secca e altre alla pasta fresca, una delle quali è per la pasta fresca a doppio strato. Luogo: Treviso, Italia.

**Disponibile tramite Asta o offerte considerate tramite Trattativa Privata!**



**Si prega di notare: Visita solo su appuntamento**

**Per ulteriori informazioni si prega di visitare  
il nostro sito web:**

**[www.cottandco.com](http://www.cottandco.com)**

**Email: [info@cottandco.com](mailto:info@cottandco.com) Tel: +44 (0) 121 328 2424**



**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](mailto:info@pastaria.it)

T. 0521 1564934

*P***astaria**