

Con la collaborazione di

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

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

apff
Associazione Produttori Pasta Fresca

IPO
INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION

NATIONAL PASTA ASSOCIATION

Uifra
UNIÓN DE INDUSTRIALES FIDELEROS DE LA REPÚBLICA ARGENTINA

UN.A.F.P.A.
Unión das Associações de Fabricantes de Pasta Alimentares de Portugal, União dos Organismos de Regulação e de Defesa dos Produtos de Pasta de Trigo

Unione Italiana Food
qualità, gusto e piacere



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

FIRENZE • 30-31 MARZO 2026

Pastaria

10^a edizione

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

CONCENTRATI PROTEICI A BASE DI LEGUMI PER PASTA



NATURAL & FUNCTIONAL INGREDIENTS

Concentrati proteici **vegetali naturali**, ottenuti da piselli gialli da filiera integrata e controllata. Soluzioni **plant-based**, **chemical-free**, che uniscono qualità, funzionalità e versatilità applicativa per lo sviluppo di prodotti innovativi.

MartinoRossi SpA | sales@martinorossispa.it | www.martinorossispa.it

PROGRAMMA

LUNEDÌ, 30 MARZO
SCIENCE & INNOVATION DAY

9:45-11:20 | AREA PASTARIA FESTIVAL



PASTA PROTEICA E NUOVI MODELLI DI CONSUMO

Dati, nutrizione e risposte ai bisogni emergenti

Matteo Angris (MartinoRossi), Letizia Berciotti (GDOnews), Eleonora Formisano (NielsenIQ), Andrea Ranocchia (Ex calciatore professionista), Nicola Ricci (Molitoria Umbra), Pier Luigi Rossi (Università degli studi di Siena)
Tavola rotonda MartinoRossi.

11:20-11:40 | AREA PASTARIA FESTIVAL



OLTRE LA PASTA: NUOVI TIPI DI COUSCOUS E PRODOTTI A BASE DI CEREALI REALIZZATI CON GRANO, MAIS, LEGUMI E MATERIE PRIME ALTERNATIVE

Samir Ben Lakhal (Clextral)
Presentazione Clextral.

11:40-13:00 | AREA PASTARIA FESTIVAL

PASTA FRESCA: PRODOTTO, PROCESSO E CONSERVAZIONE **Fortificazione, HPP, packaging attivo e risposta del mercato**

Tradizione ed innovazione: pasta fresca arricchita con polifenoli microincapsulati da sansa di olive
Graziana Difonzo (Università di Bari)

Attitudine alla trasformazione di farine di grano tenero a diverso grado di raffinazione per la produzione di pasta fresca
Francesca Cuomo (Università del Molise)

Gnocchi tra tradizione ed innovazione di prodotto e di processo: una indagine di mercato

Antonietta Baiano (Università di Foggia)

Trattamento con alte pressioni idrostatiche (HPP) di pasta fresca

Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia, GSICA)

Tecnologie di confezionamento e interazioni gas-prodotto: implicazioni per la pasta fresca

Elena Torrieri (Università di Napoli)

Modera: Cristina Alamprese (Università di Milano)

Convegno accademico.

13:00-14:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL



MISURARE LA QUALITÀ: METODI, INDICATORI, CONTROLLO

Dalla genetica del frumento alla verifica del prodotto finito

Sviluppo e valutazione tecnologica e funzionale di spaghetti arricchiti con polvere di giuggiola (*Ziziphus jujuba*)

Aniello Falciano (Università di Napoli "Federico II")

Tracciabilità molecolare: il DNA come strumento per garantire l'autenticità della pasta

Caterina Morcia (CREA Fiorenzuola)

Amido resistente in pasta secca: caratteristiche tecnologiche e qualitative

Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza)

Come distinguere i prodotti *whole-grain* da quelli ricostituiti: il ruolo del marcatore del germe di grano

Luigia Di Stasio (Istituto di Scienze)

dell'Alimentazione, CNR)

Come rendere l'uso del cartoncino riciclato idoneo al contatto con la pasta alimentare. (Un contributo alla discussione)

Luciano Piergiovanni (Università di Milano)

Modera: Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Roma).

Convegno accademico.¹

La sessione sarà aperta da una breve presentazione dello sponsor del convegno (Omron Electronics).

14:30-15:40 | AREA PASTARIA FESTIVAL



RIPENSARE LA PASTA: INGREDIENTI, STRUTTURE, PROCESSI
Nuovi modelli tecnologici tra nutrizione e sostenibilità

Oltre la comodità: la genetica del grano duro come motore di valore aggiunto per la pasta

Pasquale De Vita (CREA Foggia)

Pasta secca e pasta istantanea: analisi comparativa dei bilanci energetici e dell'indice di packaging

Mauro Moresi (Università della Tuscia)

La fermentazione come biotecnologia emergente nella produzione di ingredienti funzionali per la formulazione di pasta: potenzialità nutrizionali e tecnologiche

Calo Rizzello (Università di Roma "Sapienza")

Morphing Food per la sostenibilità del settore della pasta: trasformazione da 2D a 3D in cottura

Antonio Derossi (Università di Foggia)

Modera: Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA-Roma)

Convegno accademico.¹

La sessione sarà aperta da una breve presentazione dello sponsor del convegno (Fava).

15:40-17:20 | AREA PASTARIA FESTIVAL



TUTTO IL MEGLIO DELLA INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI SERVIZIO

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)

Servizi di ricerca applicata per lo sviluppo e l'ottimizzazione di prodotto

Alessia Lolli (Fava)

Servizi a vita intera

Luca Pirani (Fava)

Affidabilità e innovazione: due esperienze per i pastai

Alessio Marchesani (Fava)

Modera: Michele Storci (Fava)

Convegno Fava.

16:00-17:00 | SALA INTERNATIONAL



BOARD DELL'INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

17:20-17:40 | AREA PASTARIA FESTIVAL



DAL GRANO AL PACCHETTO DI PASTA: SERVIZI INTEGRATI SGS PER QUALITÀ, SICUREZZA E LEGALITÀ

Roberto Domaschi (SGS ICS Italia)

Presentazione SGS ICS Italia.

17:40-18:00 | AREA PASTARIA FESTIVAL

PREMIO PASTARIA PER TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO

MARTEDÌ, 31 MARZO
THE PASTA MAKERS DAY

Modera la giornata:
Francesca Romana Barberini
(Narratrice gastronomica, conduttrice radio e TV)

9:45-10:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

APERTURA DELLA GIORNATA - SALUTI DEI RAPPRESENTANTI DELLE ASSOCIAZIONI

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

10:45-11:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL



LA PASTA ITALIANA DI FRONTE ALLE NUOVE SFIDE: TRA IMPATTI ECONOMICI DEL CONFLITTO, BARRIERE COMMERCIALI E NOVITÀ LEGISLATIVE SULLA FISSAZIONE DEI PREZZI DEL GRANO DURO ATTRAVERSO LA CUN

Elena Botturi (Barilla G. e R. F.lli), Furio Bragagnolo (Pasta Zara), Margherita Mastromauro (Pastificio Riscossa), Marcello Valentini (F. Divella)
Modera: Luigi Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food)

Tavola rotonda a cura di Unione Italiana Food.

11:30-12:30 | SALA ECCELLENZA PASTARIA



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

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

11:45-12:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

LA PASTA CHE VERRÀ: VISIONI DEI PRODUTTORI PER IL PROSSIMO DECENNIO, TRA SCELTE INDUSTRIALI E PROSPETTIVE GLOBALI

Esteban Abascal (La Moderna), Antonino Moccia (La Fabbrica della Pasta), Nora Stabert (Winland Foods)

Tavola rotonda.

12:00-13:00 | SALA INTERNATIONAL



ASSEMBLEA SETTORE PASTA DI UNIONE ITALIANA FOOD

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

12:45-13:00 | AREA PASTARIA FESTIVAL

WORLD PASTA NIGHT: PRESENTAZIONE UFFICIALE

Lorenzo Pini (Pastaria)

13:00-14:00 | AREA PASTARIA FESTIVAL

GLOBAL PASTA OUTLOOK: I NUOVI TREND DI CONSUMO E LE EVOLUZIONI DEI CANALI DISTRIBUTIVI

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.

14:00-14:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL



Fondazione
Vincenzo
Agnesi

PREMIAZIONE SEZIONE UNIVERSITÀ PREMIO DEL MUSEO XXV EDIZIONE - FONDAZIONE VINCENZO AGNESI

14:30-15:45 | AREA PASTARIA FESTIVAL

IL COMPARTO ITALIANO DELLA PASTA NEI BILANCI: ANALISI E RICONOSCIMENTI

Alberto Falini (Fondazione Vincenzo Agnesi),
Massimo Postiglione (Università di Brescia), Paolo
Zaninelli (Fondazione Vincenzo Agnesi)
In collaborazione con la Fondazione Vincenzo Agnesi.

16:00-16:30 | AREA PASTARIA FESTIVAL

BILLION MEALS CHALLENGE

Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions)
Presentazione, in collegamento dagli Stati Uniti.

16:45-17:00 | AREA PASTARIA FESTIVAL

PASTAI SENZA TEMPO: RICONOSCIMENTI AI PASTIFICI STORICI

CONDIVIDI FIERA PASTARIA & FESTIVAL!

Se ti fa piacere, racconta la tua esperienza
a Fiera Pastaria & Festival: scatta qualche
foto, condividila sui social e tagga l'evento.
Il tuo contributo ci aiuta a far crescere la
comunità internazionale della pasta.

Wi-Fi

SSID: Pastaria-Festival-2026
Password: 30319836

#FieraPastaria #PastariaFestival #Pastaria

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), 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), Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food, International Pasta Organisation), Michele Minucciani (MassimoZero), Marco Loschi (Hilcona), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan). 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.

**ARRIVEDERCI A
FIERA PASTARIA & FESTIVAL 2027!**

*P***astaria**

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
www.fierapastaria.com



Il nostro nome può
sembrare nuovo,
**ma nuove sono solo
la nostra Tecnologia
e le nostre Idee...**

La soluzione giusta | Centrata al primo colpo.



2026

interpack
PROCESSES AND PACKAGING

Venite a trovarci al
Hall 8b / G27-01



Contatti



Alcune delle
nostre macchine
nei pastifici



emka

Packaging & Grouping



GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2026

MAIN SPONSOR

Macinazione Lendinara®

LEADING SPONSOR



SPONSOR

