

KINSKI EDITORI SRL

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia]

sede operativa: Via dall'Aglio 21/2 • 43123 Parma [Italia]

T. +39 0521 1564934 • info@pastaria.it

P. IVA, cod. fiscale 02552850352

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



PROGRAMMA¹

8:30-9:00

INGRESSO DEI PARTECIPANTI

9:00-10:00

APERTURA DEI LAVORI

Paolo Barilla, Riccardo Felicetti, Fabio Fontaneto, Lorenzo Pini, rappresentante APPF²

10:00-17:00

Mostra di macchine formatrici e desk delle aziende fornitrici nell'area espositiva

10:00-17:00

Sportello Informazioni su problemi legati all'attività di produzione di pasta

A cura degli ordini dei tecnologi alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige (OTAV), Piemonte e Val d'Aosta (OTAP), Emilia Romagna, Toscana, Marche e Umbria (OTAERAGG).

10:00-12:00

Pasta gluten free e piatti pronti: produzione e nuovi format distributivi

- Maurizio Vezzani (Zini Spa), Mara Lucisano (Università degli Studi di Milano), *Il progetto Gluten Free 2.0: Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione;*
- Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), *Qualità tecnologica di pasta fresca ripiena precotta e surgelata;*
- Carola Cappa (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Gnocchi addizionati di riso rosso e grano saraceno integrali: aspetti nutrizionali, comportamento in cot-*

tura e qualità sensoriale;

- Andrea Casson (Università degli Studi di Milano), *Analisi dell'impatto ambientale di gnocchi surgelati tradizionali vs. gluten free;*
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Pasta secca precotta e surgelata: comportamento in cottura e qualità sensoriale;*
- Roberto Beghi (Università degli Studi di Milano), *Progettazione di un format innovativo di distribuzione di piatti pronti gluten free.*

Modera: Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano)

Convegno internazionale³ di ambito accademico⁴.

10:15-10:40

Spazio Aziende & Innovazione

- Sabina Caroli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), Michele Vezzoli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), *Pasta ripiena: freschezza e gusto più a lungo.*

10:30-13:00

Board di Unione Italiana Food⁵

10:30-12:30

Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa

- Sara Beretta (Nielsen), *Il primo piatto in Italia: evoluzione e prospettive;*
- Matteo Figura (NDP Italia), *I consumi di pasta nel fuoricasa in Italia e in Europa;*
- Juri Piceni (Foodnova), *Il mercato della pasta senza glutine;*
- Stefano Galli (Nielsen), *Pasta, dinamiche di consumo emergenti e opportunità di crescita nel mercato*

Con la collaborazione di:



KINSKI EDITORI SRL

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia]

sede operativa: Via dall'Aglio 21/2 • 43123 Parma [Italia]

T. +39 0521 1564934 • info@pastaria.it

P. IVA, cod. fiscale 02552850352

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



mondiale;

Convegno internazionale³ a cura del Centro studi economici Pastaria.

10:45-12:00

Workshop Pastaria - Pasta alimentare e marketing

- Guida Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano), *La resilienza organizzativa delle imprese della pasta*;
 - Leonardo Cei (Università degli Studi di Padova), *Consumatori e pasta. Salute, ambiente o tradizione?*
- Modera: Guida Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano).

10:45-11:10

Spazio Aziende & Innovazione

- Giovanni Vedani (Rivestimenti Speciali), *Pavimentazione e rivestimenti ad alti standard igienici*.

11:00-12:30

Pasta fresca: tra sicurezza e normativa, vecchia e nuova

- Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), *Origine dell'ingredienti primario in base al Reg. 775/2018: lo stato dell'arte*;
- Elena Santin, Nicola De Battisti (Rana Spa), *DPR 187/2001 e pasta fresca: considerazioni e spunti di riflessione*;
- Stefano Zardetto (Voltan Spa), *Pasta fresca, temperatura di conservazione e shelf life del prodotto: approccio metodologico*.

Convegno APPF.

11:00-13:00

Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare

- Maria Cristina Messia (Università del Molise), *Paste funzionali: pregi e difetti*;

- Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Agricoltura di precisione per la produzione di pasta di qualità*;
- Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano), *La pasta integrale: braccio di ferro tra materia prima e processo*;
- Mauro Moresi (Università della Tuscia), *Cottura eco-sostenibile della pasta: sviluppo di un sistema di cottura innovativo*;
- Antonella Trezzi (Rana Spa), *Produzione gluten free in uno stabilimento di pasta fresca tradizionale: studio di fattibilità attraverso l'analisi del rischio*;
- Marco Dalla Rosa (Università di Cesena), *Cambiamenti chimico-fisici durante la conservazione di pasta fresca all'uovo in MAP*.

Modera: Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova).

Convegno internazionale³ di ambito accademico⁴.

11:15-11:40

Spazio Aziende & Innovazione

- Giacomo Tosi (Landucci), *Il processo di estrusione: nella manutenzione delle trafilè il segreto del successo*.

12:00-13:00

Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione

- Riccardo Sartirana (MartinoRossi Spa), *L'innovazione nel mercato della pasta: filiera controllata e farine di legumi*;
- Elena Vittadini (Università di Camerino), *Le nuove esigenze alimentari: l'importanza di un adeguato apporto proteico nella dieta*;
- Maria Pia Gandossi (Gluten Free Expo), *I trend del mercato della pasta: focus sulla pasta proteica*.

Convegno MartinoRossi.

Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di:

KINSKI EDITORI SRL

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia]

sede operativa: Via dall'Aglio 21/2 • 43123 Parma [Italia]

T. +39 0521 1564934 • info@pastaria.it

P. IVA, cod. fiscale 02552850352

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



13:00-14:00

PRANZO

14:00-16:00

Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza

- Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta fresca, alla luce delle nuove esigenze e dei vincoli normativi;*
- Sara Limbo (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Paste fresche ripiene: ruolo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life;*
- Fabio Licciardello (Università degli Studi di Reggio Emilia), *Il ruolo del packaging nella sostenibilità della filiera alimentare: il caso della pasta;*
- Francesca Mostardini, Tommaso Pedrazzini (Pack.co srl, Milano), *Problematiche dell'approccio di screening ai frammenti o prodotti di degradazione delle sostanze ammesse e quindi non dichiarate;*
- Elena Torrieri, (Università degli Studi di Napoli, Federico II), *Effetti delle proprietà di superficie sulle prestazioni di film edibili e da biopolimeri.*

Modera: Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB)

Convegno internazionale³ di ambito accademico⁴.

Con la collaborazione di: GSICA.

14:00-14:30

Problem solving - Frodi alimentari: una sfida per la garanzia della sicurezza alimentare

- Valeria Di Siero (OTAP).

14:15-16:15

Pasta: ingredienti, salute e nutrizione

- Barbara Simonati (Università degli Studi di Verona), *Pasta fortificata e caratteristiche nutrizionali;*

- Francesco Visioli (Università degli Studi di Parma), *Districarsi tra le fobie alimentari. I carboidrati come esempio paradigmatico;*
- Donato Angelino (Università degli Studi di Parma), *Pasta veicolo di composti salutistici: il progetto Made in Italy;*
- Marika Dello Russo (Isa CNR di Avellino), *I valori nutrizionali delle paste italiane;*
- Giuseppe Pede (Università degli Studi di Parma), *Valutazione della qualità nutrizionale della pasta: focus su Indice Glicemico;*
- Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *Pasta senza glutine: strategie per il miglioramento del profilo nutrizionale.*

Modera: Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma).

Convegno internazionale³ di ambito accademico⁴.

14:30-16:30

Innovazione di prodotto: dalla tradizione al mercato

- Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE), *Saluti di benvenuto;*
- Laura Gavinelli (Università di Milano-Bicocca), *Competere innovando. Una riflessione sulle PMI italiane;*
- Giovanni Peira (Università di Torino), *Sistemi di qualità come strumento di valorizzazione: il ruolo delle Indicazioni Geografiche nel comparto della pasta;*
- Maria Antonietta Dessì (Cna Agroalimentare Sardegna), *La custodia del prodotto tradizionale e l'esigenza di innovazione;*
- Vito Arra (I sapori d'Ogliastra di Vito Arra), *Sebadas di Sardegna e Culurgionis d'Ogliastra: due prodotti tradizionali con una veste innovativa;*
- Rosa Carissimi (Poker Srl), *I ravioli della tradizione bergamasca per le veloci pause pranzo;*
- Matteo Delfino (Delfino Fratelli Snc), *Innovazione: surgelato;*
- Luca Azzi (Fontaneto Srl), *Il percorso per ottenere*

Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di:

KINSKI EDITORI SRL

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla [Reggio Emilia • Italia]

sede operativa: Via dall'Aglio 21/2 • 43123 Parma [Italia]

T. +39 0521 1564934 • info@pastaria.it

P. IVA, cod. fiscale 02552850352

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



l'IGP dell'Agnolotto Piemontese, dall'idea al lancio del prodotto sul mercato: un sottile equilibrio tra tradizione e gusti del consumatore in continua evoluzione;

- Leonardo Santarelli (La Romagna Srl), *Ritorno alle origini: la laminazione della sfoglia;*
- Federico Gobita (Casanova Food Srl), *La pasta fresca senza glutine e senza lattosio: le necessità e le nuove tendenze del mercato in continua evoluzione, con particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare;*
- Paola Freccero (CNA Agroalimentare), *APPAFRE? Perché sì.*

Modera: Virna Soncin (APPAFRE)

Convegno **APPAFRE**

14:30-15:00

Problem solving - La gestione degli allergeni nella produzione della pasta fresca: nozioni per un corretto approccio metodologico per evitare le cross-contaminazioni in processo

- Stefano Zardetto (OTAV).

14:45-15:45

Pasta: verità scientifica versus fake news

- Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali), *Aspetti tecnologici e qualitativi della pasta: tra scienza e bufale;*
- Daniela Martini (Università degli Studi di Parma), *Il consumo della pasta nell'era delle fake news.*

Modera: Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali).

Convegno internazionale³ di ambito accademico⁴.

Con la collaborazione di: AISTEC

15:00-15:30

Problem solving - Gli infestanti dei pastifici: conoscerli per mantenerli sotto controllo

- Michele Mascaro (OTAERAGG).

15:15-16:00

Workshop Pastaria - Food commodity, scenari e fattori di rischio

Workshop a cura del Centro studi economici Pastaria.

15:30-16:00

Problem solving - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in pastificio: criticità ricorrenti e loro gestione

- Serena Pironi (OTA Nazionale).

16:15-17:00

Cerimonia di assegnazione del Premio Pastaria

17:00

TERMINE DEI LAVORI

PER PARTECIPARE

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, riservata a produttori di pasta con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

I fornitori di macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta interessati a sponsorizzare la manifestazione o a partecipare all'evento sono invitati a contattare la redazione di Pastaria (tel. 0521 1564934).

Note

1. Il programma, aggiornato al 20 agosto 2019, potrebbe subire variazioni.
2. In attesa di definizione.
3. Convegno tradotto in simultanea in lingua inglese (l'organizzazione si riserva il diritto di annullare o modificare il servizio).
4. Programma definito dal Comitato Guida del Pastaria Festival.
5. Partecipazione riservata ai pastifici associati.

Con la collaborazione di:



Con il patrocinio di: