



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



HOSTMILANO 2021

Fiera Milano-Rho

Area APPAFRE

Da venerdì 22 ottobre a martedì 26 ottobre 2021

PADIGLIONE 3P – STAND H46

Appafre partecipa alla fiera HostMilano 2021, con uno stand di 20 mq dedicato all'Associazione.

Lo Stand ospiterà i soci pastai di Appafre che presenteranno i loro prodotti durante i 5 giorni della manifestazione, con le seguenti modalità:

- **Venerdì 22 ottobre 2021 – dalle ore 11,00 alle ore 14,00:** show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un **socio pastaio Appafre – PASTIFICIO LA GINESTRA SRL**
- **Sabato 23 ottobre 2021 – dalle ore 11,00 alle ore 14,00:** show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un **socio pastaio Appafre – DELFINO FRATELLI SNC**
- **Domenica 24 ottobre 2021 – dalle ore 11,00 alle ore 14,00:** show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti dal socio **socio pastai Appafre – AL MATTARELLO SRL PASTA LIGORIO**
- **Lunedì 25 ottobre 2021 – dalle ore 11,00 alle ore 14,00:** show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti dai **soci pastai Appafre – I SAPORI D'OGLIASTRA DI VITO ARRA e RAVIOLIFICIO FONTANETO SRL**
- **Martedì 26 ottobre 2021 – dalle ore 11,00 alle ore 14,00:** show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana offerti da un **socio pastaio Appafre – RAVIOLIFICIO POKER SRL**

A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD -Viale Dante Alighieri 37 28100 Novara (NO)
CF 91008160037

Contatti – Virna Soncin (Segretario) Tel: 348.6593130 Tel : 0321/399564/5 Fax: 0321 398488
Email : info@appafre.it www.appafre.it

Le iniziative di show-cooking con degustazione promozionale dei prodotti dei soci pastai di Appafre saranno realizzate utilizzando una cucina messa a disposizione da un socio sostenitore di Appafre – **ITALGI SRL**

Lunedì 25 ottobre 2021 – TESTIMONIAL DI APPAFRE



NAGGI PAOLA – MIGLIOR CHEF DONNA D'ITALIA ANNO 2018

Paola Naggi proviene da una famiglia di ristoratori che svolge questa attività da tre generazioni. Gestisce con la sorella Emanuela e il marito Federico il ristorante Impero di Sizzano(NO).

Affezionata alle tradizioni culinarie della sua regione, percorre la strada dell'equilibrio del gusto e della sostanza, non dà per scontato tutto quello che le hanno tramandato , ma approfondisce la sua conoscenza si appassiona al mondo del vino, cresce lavorando in altre realtà ristorative.

Per anni partecipa a varie trasmissioni televisive, consolida le sue capacità culinarie con i suoi allievi del corso di cucina. Crede nella condivisione ,nella diffusione del sapere gastronomico e di tutto ciò che gli appartiene, e per questa ragione ,viene coinvolta in lezioni universitarie dove spiega le tipologie di ristorazione.

Conferita della chiocciolina SLOW FOOD e premiata dagli Chef Award, continua a cucinare e a credere alla cucina dell'anima.



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



Lunedì 25 ottobre 2021 – SPECIALE PARTECIPAZIONE DEL SOCIO – IL GRIGIO COOPERATIVA SOCIALE ONLUS di INSERIMENTO LAVORATIVO

- show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca prodotti dal laboratorio “Il Pasteto” gestito direttamente dalla cooperativa “Il Grigio”.



Il Pasteto della Cooperativa Il Grigio:

Il Pasteto è un pastificio artigianale di Calolziocorte che produce e vende pasta fresca, ravioli e prodotti di gastronomia.

E' un laboratorio in cui il lavoro viene fatto con passione, qualità e cura.

Ma c'è di più ... è il *luogo in cui si cucinano i sogni*.

Perché?

Perché è una delle attività produttive della cooperativa sociale Il Grigio, che offre opportunità di lavoro a persone in situazioni di difficoltà.

Chi deve imparare un mestiere, chi ha bisogno di un'occasione per riscattare la propria vita, chi fa più fatica ad affrontare da solo il mondo del lavoro ha un posto privilegiato in cooperativa.

Sono storie di fragilità, sconfitte, successi e nuove opportunità quelle che si intrecciano nel Pasteto e sono proprio queste storie che rendono davvero speciali i nostri prodotti.

Scopri di più sul nostro sito <https://www.ilgrigio.org/servizi/pasteto/>

**A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD -Viale Dante Alighieri 37 28100 Novara (NO)
CF 91008160037**

**Contatti – Virna Soncin (Segretario) Tel: 348.6593130 Tel : 0321/399564/5 Fax: 0321 398488
Email : info@appafre.it www.appafre.it**