



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



HOSTMILANO 2019

Fiera Milano-Rho

Area APPAFRE

Da venerdì 18 ottobre a martedì 22 ottobre 2019

PADIGLIONE 4 – STAND M57

Appafre partecipa alla fiera HostMilano 2019, 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 18 ottobre 2019 – 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 – BONTART SRL**
- **Sabato 19 ottobre 2019 – 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 – PASTA DI VENEZIA CASANOVA FOOD SRL**
- **Domenica 20 ottobre 2019 – 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 – I SAPORI D'OGLIASTRA DI VITO ARRA**
- **Lunedì 21 ottobre 2019 – 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 FONTANETO SRL**
- **Martedì 22 ottobre 2019 – 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**

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 21 ottobre 2019 – 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.