

PRESTO ON-LINE LA QUARTA EDIZIONE DEL PASTARIA FESTIVAL



Il 25 settembre si svolgerà, per la prima volta on-line, la quarta edizione del Pastaria Festival. I produttori di pasta di tutto il mondo potranno prendere parte ad un evento caratterizzato da un ricco programma di convegni e presentazioni ed entrare in contatto con i protagonisti della filiera. Le registrazioni sono aperte, i posti limitati.

Redazione

C'è grande attesa per la quarta edizione del Pastaria Festival, che quest'anno, a causa dell'emergenza sanitaria che sta investendo l'intero pianeta, si svolgerà esclusivamente on-line.

L'appuntamento è fissato per il prossimo 25 settembre, giorno in cui sarà gratuitamente fruibile attraverso la rete internet un ampio e articolato programma di convegni, presentazioni e iniziative dedicati, come di consueto, all'informazione e all'aggiornamento professionale sull'attività di produzione di pasta alimentare.

IL PROGRAMMA DEI CONVEGNI PER GLI OPERATORI INTERNAZIONALI

Particolarmente ampio il programma¹ dei convegni rivolti agli operatori internazionali (che potranno avvalersi della traduzione simultanea in lingua inglese), che riportiamo di seguito.

Ore 9:15-10:30

Pasta, ingredienti, salute e nutrizione

- Giuseppe di Pede (Università di Parma), *Pasta e Indice Glicemico: overview*;

- Francesca Scazzina (Università di Parma), *Consumo di pasta e risposta glicemica: effetto della tecnologia di produzione;*
- Gianluca Giuberti (Università di Piacenza) e Barbara Simonato (Università di Verona), *Farina di foglie di Moringa per implementare l'apporto di polifenoli e modulare la digeribilità dell'amido in pasta fresca.*

Modera: Francesca Scazzina (Università di Parma).

Convegno accademico (con traduzione simultanea in inglese).

Ore 10:45-12:30

Opportunità e sfide per il packaging della pasta alimentare

- Luciano Piergiovanni (Presidente GSICA), *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta;*
- Fabio Licciardello (Università di Mo-

dena e Reggio Emilia), *Considerazioni sull'ecodesign del packaging per la pasta fresca;*

- Elena Torrieri, (Università di Napoli, Federico II), *Imballaggi biodegradabili e nuove tecnologie di packaging per il confezionamento della pasta fresca;*
- Valeria Frigerio, Sara Limbo (Università di Milano), *LCA del sistema packaging-alimento: uno strumento a supporto di scelte sostenibili.*

Modera: Luciano Piergiovanni (Presidente GSICA).

Convegno accademico (con traduzione simultanea in inglese).

Ore 12:45-13:30

Pasta, tra scienza e fake news

Intervengono Daniela Martini (Università di Parma) e Alice Rosi (Università di Parma).

maRca
by  **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



an event by



with the patronage of



MOLTIPLICA LE TUE OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

www.marca.bolognafiere.it

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO MARCA 2020



Modera: Emanuele Marconi (Università del Molise).
Con traduzione simultanea in lingua inglese.

Ore 14:00-15:45

Pasta fresca e qualità: dall'impasto all'etichetta

- Marco Dalla Rosa (Università di Bologna) e Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), *Approccio multianalitico per la valutazione degli aspetti chimico-fisici di pasta fresca*;
- Andrea Pulvirenti (Università di Modena e Reggio Emilia), *Formulazione dei ripieni di pasta fresca ripiena per l'aumento della stabilità microbiologica*;
- Maria Cristina Messia (Università del Molise) e Emanuele Marconi (Università del Molise), *Marcatori di processo e di prodotto di paste fresche ripiene*;
- Sara Limbo (Università di Milano, PackLAB), *Paste fresche ripiene: ruolo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life*;
- Elena Santin (Rana), *Considerazioni sulle nuove espressioni dell'etichetta nutrizionale: nutri score, traffic light, batteria*.

Modera: Cristina Alamprese (Università di Milano).

Convegno accademico (con traduzione simultanea in inglese).

Ore 16:00-17:30

Qualità e processo nella produzione di pasta secca: dai grani all'informazione in etichetta

- Giovanna Visioli (Università di Parma) e Alfio Spina (CREA Catania), *Proteine del glutine: impronte molecolari per la qualità e la tracciabilità di varietà locali di grano duro siciliano*;

- Alyssa Hidalgo Vidal (Università di Milano), *Aspetti nutrizionali e tecnologici della pasta di frumento monococco*;
- Alessandra Marti (Università di Milano), *Caratterizzazione reologica di grani antichi destinati alla pastificazione*;
- Francesco Bruno (Università del Molise) e Emanuele Marconi (Università del Molise), *Waren test: criticità e punti di forza*.

Modera: Gabriella Pasini (Università di Padova).

Convegno accademico (con traduzione simultanea in inglese).

Ore 17:45-19:00

Consumi di pasta e pandemia: scenari e tendenze globali, tra retail e food service

- Sara Beretta (Nielsen), *Pasta che passione... ritorno alle origini*;
- Matteo Figura (NPD Europe), *I consumi di pasta fuori casa. Dal Covid alla nuova normalità*;
- Stefano Galli (Nielsen), *Nuovi orizzonti per il mercato della pasta: uno sguardo alle opportunità da cavalcare nei principali paesi*.

Convegno a cura del Centro studi economici Pastaria (con traduzione simultanea in inglese).

LE INIZIATIVE DELLE ASSOCIAZIONI E DELLE AZIENDE DELLA FILIERA

Il Pastaria Festival – *Sharing know-how on pasta manufacturing* è un evento organizzato in collaborazione con le associazioni Unione Italiana Food, APPAFRE (Associazione produttori pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato), APPF (Associazione produttori pasta fresca), AISTEC (Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali),



REGISTRATI AL PASTARIA FESTIVAL 2020

Utilizza il QR code o visita

<https://pastariafestival2020.eventbrite.it>
per registrarti al **Pastaria Festival 2020**.

Affrettati, i posti sono limitati.

IPO (International Pasta Organisation), Semouliers, UNAFPA (Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E.), che nell'ambito della manifestazione terranno le proprie assemblee o saranno protagonisti di iniziative ora in corso di definizione.

Tra gli appuntamenti di particolare interesse sono da segnalare gli interventi di Carl Zuanelli, presidente dell'NPA (National Pasta Association), l'associazione dei produttori di pasta statunitensi, e Juan Manuel Airolde, segretario di UIFRA (Unión Industrial de Fideeros de la República Argentina), che illustreranno l'andamento del settore nei loro paesi. Molte inoltre saranno le aziende fornitrici di tecnologie, ingredienti e servizi per pastifici che, in qualità di sponsor e nello spirito della manifestazione, condivideranno attraverso varie iniziative i propri saperi e le proprie competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare.

NETWORKING E STAND VIRTUALI

Il Pastaria Festival offrirà straordinarie possibilità di interazione e networking (tra cui chat, videochiamate e appuntamenti virtuali) tra quanti parteciperanno a vario titolo alla manifestazione.

Stand virtual e la presenza on-line del personale degli uffici tecnici e commer-

ciali delle aziende espositrici offriranno, inoltre, una possibilità unica di scoprire e chiedere informazioni sulle ultime novità del settore in fatto di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta.

IL COMITATO GUIDA

Il comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università di Padova), Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia), Emanuele Marconi (Università del Molise), Francesca Scazzina (Università di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Nicola De Battisti, (Rana Spa), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan).

Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

PER PARTECIPARE

La partecipazione è gratuita, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti.

È possibile registrarsi a questo indirizzo: <https://pastariafestival2020.eventbrite.it>.

PROGRAMMA DI SPONSORIZZAZIONE

Pastifici e aziende della filiera fornitrici di macchine, impianti, ingredienti e servizi per la produzione di pasta interessati a diventare sponsor della manifestazione possono richiedere il programma di sponsorizzazione contattando gli uffici di Pastaria (tel. 0521 1564934) o inviando una email a info@pastaria.it.

NOTE

1. Il programma potrà subire variazioni.