



APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*

EVENTO PARTECIPAZIONE MANIFESTAZIONE HOSTMILANO 2019 – 18/22 ottobre 2019

A.P.PA.FRE., Associazione Produttori Pasta Fresca della piccola e media impresa rappresenta e tutela gli interessi dei pastai delle piccole e medie imprese associate operanti nel settore della produzione di pasta fresca e gnocchi.

APPAFRE opera per dare valore al settore PASTA ed ai PASTAI, proponendosi come loro partner per lo sviluppo e promuovendo il progresso economico e sociale.

APPAFRE si propone di agevolare i propri iscritti stipulando accordi volti a garantire opportunità e condizioni vantaggiose, quali ad esempio la partecipazione, anche in forma collettiva, ad eventi fieristici.

APPAFRE si propone di diffondere presso i propri soci una sempre più forte sensibilità alla partecipazione agli eventi fieristici, **ha pertanto promosso un progetto di partecipazione alla manifestazione HOSTMILANO 2019.**

APPAFRE ha partecipato ad HOSTMILANO 2019 dal 18 ottobre 2019 al 22 ottobre 2019 con un'area espositiva di mq 20, prevedendo iniziative di show-cooking con degustazione promozionale dei prodotti, per tutti i 5 giorni della fiera.

I prodotti proposti in degustazione durante tutti i 5 giorni della fiera, sono realizzati direttamente dai soci pastai associati ad APPAFRE, frutto dell'esperienza nella realizzazione di un prodotto alimentare di eccellenza, tipico del vero made in Italy.

Sono prodotti di altissima qualità della miglior tradizione pastaia Italiana, riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo.

Le sessioni di show-cooking giornaliere e per tutti i 5 giorni della fiera, sono state curate dalla **prestigiosa scuola Alberghiera di Stresa** con la partecipazione degli alunni di cucina e di ricevimento e degli insegnanti. Ogni giorno erano presenti 3 alunni di cucina, 2 alunni di ricevimento ed un docente.

Le iniziative di show-cooking con degustazione promozionale dei prodotti dei soci pastai Appafre sono state realizzate utilizzando una cucina messa a disposizione da un socio sostenitore Appafre, produttore di macchine per la pasta ed espositore di HostMilano – **ITALGI SRL.**

Per tutti i 5 giorni della manifestazione alcuni soci Appafre si sono alternati per offrire in degustazione prodotti di alta qualità, nello specifico “pasta fresca ripiena” proposta in diverse declinazioni , con le seguenti modalità:

**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



APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*

- Venerdì 18/10/2019 – RAVIOLIFICIO FONTANETO SRL che ha offerto in degustazione i tipici Agnolotti alla Piemontese
- Sabato 19/10/2019 – PASTA DI VENEZIA CASANOVA FOOD SRL che ha offerto in degustazione prodotti preparati SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO in vari formati
- Domenica 20/10/2019 – I SAPORI D’OGLIASTRA DI VITO ARRA che ha offerto in degustazione i tipici CULURGIONIS D’OGLIASTRA IGP, oltre ad altri prodotti tipici sardi
- Lunedì 21/10/2019 – RAVIOLIFICIO FONTANETO SRL che ha offerto in degustazione i tipici RAVIOLI DEL PLIN
- Martedì 22/10/2019 – PASTIFICIO LA GINESTRA SRL che ha offerto in degustazione una varietà di prodotti di pasta fresca ripiena, tra cui i RAVIOLI DEL PAPA, RAVIOLI AL BRASATO e RAVIOLI DI BORRAGGINE.

Lunedì 21 ottobre 2019, APPAFRE, ha avuto l’onore di avere presente presso lo stand la chef **PAOLA NAGGI – MIGLIOR CHEF DONNA D’ITALIA ANNO 2018**.

Paola Naggi ha per anni partecipato a varie trasmissioni televisive ed è stata conferita della chiocciolina SLOW FOOD e premiata dagli Chef Award.

Durante i giorni della manifestazioni il maestro di pasta **DANILO CUROTTO**, ha gestito la preparazione direttamente presso lo stand di Appafre di vari formati di pasta fresca, avvalendosi di una macchina della pasta fornita dal socio **ITALGI SRL**.

Daniilo Curotto, oltre ad essere un giudice in vari concorsi per pastai, è docente della scuola di pasta “**Primo Piatto**” che si occupa di corsi di formazione professionale in Italia e all’Estero.

APPAFRE durante l’evento ha proposto l’esperienza e la competenza sviluppata dall’Associazione e dai propri soci, con l’obiettivo di valorizzare le tematiche legate al mondo della PASTA, dalla scelta delle materie prime fresche e di alta qualità, all’utilizzo di macchinari ed attrezzature appropriate.

L’Italia ha un patrimonio di migliaia di aziende che producono pasta fresca, e la pasta è il simbolo della qualità gastronomica italiana nel mondo, la sintesi della migliore tradizione in continua evoluzione.

Il grande interesse riscontrato nella partecipazione di APPAFRE ad HOSTMILANO 2019 conferma ancora una volta l’importanza che Appafre riconosce e persegue di

**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**



partecipazione alle fiere, con l'obiettivo di coinvolgere sempre maggiormente sia i propri soci che i partners.

La collaborazione e l'attenzione dedicata hanno quindi permesso di raggiungere nuovi e importanti risultati, che confermano la crescente affermazione ed espansione di APPAFRE.

APPAFRE ringrazia HOSTMILANO e tutto lo staff di HostMilano, per la stima e l'impegno dimostrato per la realizzazione del progetto di partecipazione all'evento fieristico.