



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



HOSTMILANO 2023

Fiera Milano-Rho

Area APPAFRE

Da venerdì 13 ottobre a martedì 17 ottobre 2023

PADIGLIONE 4P – STAND M14

Appafre partecipa alla fiera HostMilano 2023, 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 **13 ottobre 2023** – 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 – AL MATTARELLO SRL PASTA LIGORIO**
- Sabato **14 ottobre 2023** – 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 **15 ottobre 2023** – 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 – I SAPORI D'OGLIASTRA DI VITO ARRA**
- Lunedì **16 ottobre 2023** – dalle ore **11,00 alle ore 14,00**: show-cooking con degustazione promozionale di prodotti di pasta fresca ripiena tipici della tradizione pastaia italiana **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO** offerti dai **soci pastai Appafre – CASANOVA FOOD SRL PASTA DI VENEZIA**
- Martedì **17 ottobre 2023** – 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**

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**

Durante i 5 giorni della manifestazione, il maestro di pasta **DANILO CUROTTO**, gestirà la preparazione e la produzione direttamente presso lo stand di Appafre di vari

**A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD -Viale Dante Aligheri 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**

formati di pasta fresca, avvalendosi di una macchina per la pasta fornita dal socio Italgì Srl.

Danilo 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.

Lunedì 16 ottobre 2023 – 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.

**A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD -Viale Dante Aligheri 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**