



PASTAS FRESCAS ARTESANALES

AGOSTO
SEPTIEMBRE
2026
Nº 490

SE VIENE LA GRAN FIESTA ANUAL

¿Te las vas a perder?

8 DE NOVIEMBRE - 19HS
SALÓN LA HERENCIA - PILAR

INVITAN



CENTROS DE FABRICANTES
DE PASTAS FRESCAS DE CAPITAL FEDERAL
Y DE PROVINCIA DE BUENOS AIRES



LA TARANTELA



*Lo más rico que
te puede pasar!*

www.latarantela.com

Seguinos!



/Quesos.LaTarantela/



@latarantelaquesos



FOODSERVICE
SOLUTIONS

TE PRESENTAMOS
nuestro portafolio de

VEGETALES PREMIUM

Productos para ahorrar
tiempo y esfuerzo en la cocina.

✓ **DEL CAMPO A TU COCINA** ✓



SUMARIO

AGOSTO - SEPTIEMBRE 2026 - N° 490

5

EDITORIAL

6

METALÚRGICA VAZQUEZ PRESENTA LAS
MÁQUINAS PARA PASTAS DE ITALGI

16

LA IMPRONTA ITALIANA DE
ALLORA PASTAS

28

LA NUEVA ERA DE
TRELAU

38

LA IMAGEN VENDE: CÓMO COMUNICAR MEJOR
EN EL PUNTO DE VENTA

46

COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL
Y PROVINCIA DE BS. AS.

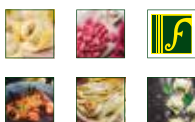
48

CLASIFICADOS

50

GUIA DE ANUNCIANTES

**PASTAS
FRESCAS**
ARTESANALES



Propietario: Centro Fabricantes de Pastas
Frescas de la Capital Federal

Registro registro de propiedad intelectual:
N° RL-2022-93620550-APN-DNDA#MJ

Director:

Diego Conderanne  011-1553108027

diego@conderanne.com.ar

Impreso en: **Artes Gráficas del Sur** / Santo
Domingo 3087 (1293) CABA

EDITORIAL

Estimados socios, colegas y proveedores:

Es un placer como siempre dirigirme a ustedes, pero en esta ocasión arranco esta editorial con una triste noticia para el gremio que es la pérdida de un socio, colega y miembro de la cámara de fabricantes de pasta frescas.

Me refiero al señor Antonio Allo, quien fue un ferviente colaborador, siempre a disposición del centro anteponiéndose hasta sus propias obligaciones para poder lograr los objetivos de la institución. Tanto sea paritarias, reuniones sociales, convenios y un sinnúmero de actividades que no se ven pero se hacen para que este gremio siga su curso felizmente.

Lo hemos visto bregar en muchas reuniones con gente del gobierno de la ciudad para repeler sus acciones y muchas otras más. No es la intención ponerse triste, simplemente recordar a una persona que pasó por esta vida dando una mano a quienes ni siquiera lo conocían y defendiendo a un gremio que él amaba. Esta pérdida es para nosotros muy notoria y nada fácil de suplantar, ya que su trabajo era muy intenso en la cámara.

Lo queremos recordar como lo que fue: ¡un grande!

La vida sigue y también ya estamos casi terminando el año un poco intenso, raro con buenas y malas, pero siempre poniéndole nuestra mejor onda e inteligencia para que este gremio siga adelante.

Ya está llegando nuestra Gran Fiesta Anual que siempre va a estar a la altura de nuestros invitados, tratándonos de superar año tras año.

Queremos invitarlos el Domingo 8 de noviembre a las 19 horas al salón La Herencia de Pilar, con muchas ganas de divertirnos y pasarla bien junto a nuestras familias y proveedores.

Las entradas están disponibles en el Centro de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de CABA y en el de PBA. También pueden contactar a los miembros de comisión que conozcan.

Otro tema y muy importante es comunicarles que se cerraron paritarias hasta febrero. Fue una negociación muy trabada y difícil pero creo que con un muy buen resultado tratando de ser justos para ambas partes en un equilibrio que no afecta la integridad ni la calidad de nuestros negocios, que es nuestro valor agregado y lo que nos hace únicos.

Desde los centros queremos agradecer a todos los socios y en especial a aquellos que nos acompañan con su comprensión y apoyo. Nos dan fuerzas para seguir trabajando desinteresadamente para todos nosotros y a los que aún no acompañan les pido se sumen a los centros que entre todos vamos a seguir avanzando, porque aunque parezca que no se hace mucho por el gremio, sí se hace y si este equipo no trabajara ad donoren, no sé que pasaría o quien defendería paritarias, convenios etc.

Les dejo un cálido saludo y espero verlos en la Gran Fiesta del Domingo 8 de Noviembre de 2026.

Cristian Boullosa

Presidente
Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de
Capital Federal



SEDE CAPITAL:

Av. Belgrano 3971
Tel.: 4983-7528
www.centrodepastascap.com.ar
ctro.pastas@gmail.com



SEDE PROVINCIA:

Gelly y Obes 799 - Haedo
Tel.: 4654-3281
www.centrodepastasprov.com.ar
secretaria@centrodepastasprov.com.ar



METALÚRGICA VAZQUEZ

PRESENTA LAS MÁQUINAS
PARA PASTAS DE ITALGI

EL MERCADO NACIONAL CUENTA CON MUY BUENAS PROPUESTAS DE MÁQUINAS PARA PASTAS DE FABRICACIÓN LOCAL. PERO AHORA LLEGÓ UNA NUEVA LÍNEA DE MÁQUINAS ITALIANAS CON EL RESPALDO DE METALÚRGICA VAZQUEZ, UNA EMPRESA DE LARGA Y PROBADA TRAYECTORIA EN NUESTRO PAÍS.

Las instalaciones de **Metalúrgica Vazquez** en la ciudad de Avellaneda, Provincia de Buenos Aires son realmente impactantes, donde básicamente se fabrican máquinas para hacer tapas de empanadas y discos aunque también otro tipo de maquinaria industrial.

Asimismo, las condiciones políticas y económicas actuales han abierto las puertas a una importación mucho más fluida que en años anteriores y así fue como Metalúrgica Vazquez se lanzó a incorporar a su portafolios de productos a la línea de **Máquinas Para Pastas** marca Italgil, de origen italiano y de gran prestigio mundial.

A continuación, transcribimos el compacto de la entrevista que mantuvimos con Martín Vazquez, titular de la empresa y el estratega de este proyecto.

(PFA) ¿Qué oportunidad de mercado vieron para incursionar en este proyecto de importar máquinas para pastas Italgil?

(MV) Lo primero que siempre pensamos fue que si algún día trájeramos algo importado era que tenía que ser afín a la maquinaria que nosotros fabricamos en nuestras instalaciones. Nuestro rubro de empanadas está muy cerca de las pastas frescas y de ahí empezamos a averiguar cómo era el mercado y en una oportunidad estando en Paraguay vi la línea combinada de máquinas Italgil y entendí que eso era lo que buscaba para traer a Argentina. Inmediatamente me puse en contacto con la gente de Italgil y viajé a Italia, Génova precisamente, para conocer las máquinas, verlas en funcionamiento y para contarles mi proyecto.

(PFA) ¿Qué experiencias dejó esa primera visita?

(MV) Quedé muy impactado en primer lugar al ver lo imponente de la planta industrial y laboratorio que poseen y después cuando me pusieron en funcionamiento las máquinas y vi la versatilidad que tienen y las distintas funciones que poseen, me terminé de convencer que eso era lo que yo pretendía ofrecer al mercado argentino, encima con el enorme valor agregado de que son industria italiana y con un prestigio de marca inobjetable.

(PFA) En cuánto a las máquinas para pastas, ¿Qué ventajas poseen?

(MV) Además del respaldo que recién mencionara, descubrí una línea de máquinas muy fáciles de manejar, con múltiples usos y con un sistema de cambio de moldes muy





sencillo y efectivo. Incluso la posibilidad de ir comprando el equipo por partes, si fuese necesario pero a diferencia de otras marcas para incorporar partes no se necesita una máquina adicional sino que se adiciona el módulo específico. Por ejemplo, para hacer ñoquis se puede agregar un módulo que es mucho más económico que una máquina ñoquera entera. Además estamos hablando de máquinas que ocupan muy poco espacio y demanda muy poco mantenimiento. Fundamentalmente porque en una máquina se puede realizar todos los

pasos y las funciones de producto final obtenido que se requieren en una fábrica de pastas frescas artesanales. Es una fábrica de pastas frescas en una sola máquina.

(PFA) ¿Cuál es específicamente la línea Italgil que ofrecen al sector de pastas frescas?

(MV) En estos momentos estamos lanzando todo lo que se denomina la línea gastronómica. Justamente la que está dirigida al sector gastronómico, no al industrial, aunque Italgil tiene las dos alternativas. Y nosotros vamos a traer todo el catálogo

de **Italgil**, actualmente la línea industrial la traemos a pedido. En el caso de la línea gastronómica tenemos la máquina llamada Multipla, que es la extrusora con la raviolera, la que permite agregarle la ñoquera y otras múltiples opciones de moldes para otro tipo de pastas. También contamos con la Módula, que es la más tradicional y es la laminadora, que tiene incorporada una tallariera de 3 modelos a elección, por ejemplo: papardelle, tagliatelle y tallarines, también con la posibilidad de incorporarle la raviolera y ñoquera. Luego se suma la Estro, que



Versatié

RICH'S

CAMBIÁ UN INGREDIENTE.
transformá tu operación.



- REEMPLAZA A LA CREMA DE LECHE
- SABOR NEUTRO
- GENERA MENOS MERMA
- AHORRÁ TIEMPO
- TOLERANTE A ALTAS TEMPERATURAS
- ACEPTA ÁCIDOS EN FRÍO



**Escanea el QR y
empezá a crear.**

solamente es extrusora y la Dupla, que es la raviolera la cual presenta la posibilidad de incorporarle la ñoquera y que puede agregársele el molde de sorrentinos o de cualquier pasta rellena. En términos generales todos estos productos componen la línea gastronómica o chica que presenta Italgil y con la cual empezamos a trabajar. También estamos incorporando los cuece pasta que para el sector gastronómico y hotelero son de suma importancia. Esto no inhabilita a que en un futuro traigamos la línea industrial si lo consideramos oportuno para el mercado argentino y latinoamericano, porque además agrego que no solo somos representantes de Italgil en Argentina sino en casi todos los países de nuestro continente.

(PFA) ¿Qué ven como potencial de esta línea de máquinas para introducirlas en el sector de pastas frescas artesanales de Argentina?

(MV) Creemos que la principal ventaja competitiva de la línea gastronómica de **Italgil** es la combinación de máquinas que se pueden obtener en espacios muy reducidos. Pero también hay que considerar que si se adquieren por separado todas las máquinas que **Italgil** ofrece solo en una, va a resultar más económico también. Y por último otro punto clave es que estas máquinas permiten obtener un modelo de pasta italiana, desarrollada con trigo duro, que es algo que está cada vez más de moda y ya es tendencia en el consumidor argentino, aunque también se adapta muy fácilmente al semolín que se usa mucho en nuestras casas de pastas tradicionales.

Martín Vazquez es una persona joven que combina una vasta expe-

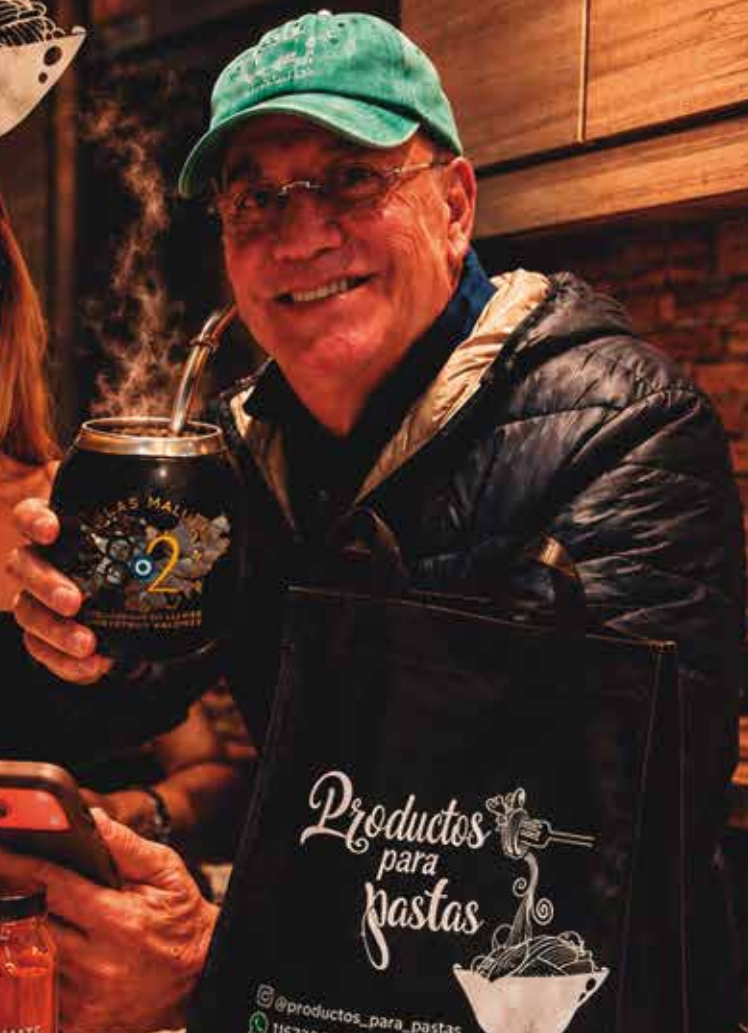


Productos para pastas

Viví en Colores,
Naturalmente



1157300195



LOS **CHEF** ELIGEN,
LOS CLIENTES **AMAN**,
Vos también elegí
CALIDAD, **COLOR**
Y SABOR REAL.



PROVEEDORES

riencia industrial, una formación profesional y al mismo tiempo se le nota un gran ímpetu emprendedor, especialmente con el proyecto **Italgi**.

Su característica joven lo hace estar muy familiarizado con todo lo relacionado al mundo globalizado actual y a la comunicación en

redes; su formación universitaria en el área comercial lo introduce muy fácilmente en la venta y su parte de ingeniería y su experiencia de Metalúrgica Vazquez lo muestran con mucha solidez a la hora de hablar de fierros.

Por eso se lo nota tan afianzado en este desafío que está emprendiendo.

(PFA) ¿Cómo es el servicio post venta y de mantenimiento de las máquinas Italgi en Argentina?

(MV) Metalúrgica Vazquez es representante de Italgi comercial y técnicamente en Argentina. Nuestra extensa trayectoria como fabricante de máquinas industriales nos avala para dar ese servicio a la



Helen's Cakes

HelensCakes.com.ar • 11 6511 5462





perfección. Para ello hemos capacitado a nuestros técnicos para dar la respuesta necesaria en tiempo y forma y hemos creado un stock de repuestos básicos como para atender las urgencias en la inmediatez con eficiencia. Sea cual fuere el lugar del país en la que se presente el problema. Igualmente estamos

hablando de una tecnología de alta calidad italiana que muestra una robustez que por el momento no ha presentado ningún inconveniente. Hasta diría que en el hipotético caso que hubiere la necesidad de un repuesto que no contamos en stock, pido que me manden el plano y lo fabricaríamos sin ningún problema

en nuestra planta de Vazquez.

(PFA) ¿Hicieron algún estudio o relevamiento en cuanto a cómo está el consumo de pastas estilo italiana en el consumidor argentino?

(MV) No hicimos un estudio específico pero sí comenzamos a observar metiéndonos en el tema bastante

SABER
UNIFORMES

**15% OFF en tu compra con el cupón
"SABERPASTAS"**

SABERUNIFORMES.COM.AR

POR COMPRAS MAYORISTAS (MÁS DE 10 UNIDADES) CONTACTARSE

POR MAIL A CLAUDIACEBALLOS@UNIFORMES-SABER.COM.AR O

POR WHATSAPP AL 1122333265

Válido hasta el 31/10/26 para todas las compras online y presentando este cupón en cualquiera de nuestras sucursales.



Descuento no acumulable con otras promociones vigentes

PROVEEDORES



que existe una tendencia creciente del consumo de pastas de estilo italiano, especialmente en las nuevas generaciones que son las que más se inclinan por probar cosas nuevas, al menos de lo que es fuera de lo convencional. También se ve mucho en las góndolas productos que exhiben la bandera italiana, y por algo pasa eso. A pesar de que el modelo de pastas frescas impuesta especialmente en las casas de pastas no es el modelo italiano sino otro concepto, pero también sabemos que al argentino le gusta la pasta italiana. Hasta el momento el modelo impuesto era la costumbre italiana de comer pastas los domingos pero el tipo de pastas no era italiana. Bueno ahora eso está empezando a mutar a consu-

mir pastas no solo en domingos y en reuniones familiares sino también que el tipo de pasta italiana empieza a ganar más espacio paulatinamente. Quiero aclarar que para mí las dos pastas son buenas, solo que nosotros estamos trayendo un modelo de máquinas que se adapta a los dos estilos, ya sea con semolin como con trigo duro.

(PFA) ¿Cuál sería el primer objetivo de esta etapa de Italgil en Argentina?

(MV) Para esta primera etapa solo nos conformaríamos con que los potenciales compradores conozcan el producto y que tengan la experiencia de verlo funcionando. A partir de ahí, nos tenemos fe que el camino será mucho más fructuoso para todos.



VAQUERO

EL INGREDIENTE
SECRETO
DE TU ÉXITO.

ADEMÁS PRÓB LA CALIDAD
DE NUESTRA CREMA,
MANTECA Y MOZZARELLA.

 QUESOSVAQUERO

 11 3941-4873

 QUESOSVAQUERO.COM



MEDAMIL

TODO EN ENVASES S.R.L

NUEVA IMAGEN

*Seguimos apostando,
la calidad y el servicio
de siempre, desde 1982*

FÁBRICA DE CAJAS PARA RAVIOLES



PAPEL

Raviolero

En hojas

Bobinas

Bobinas Impresas

CONTACTO

📞 11 3 083-0813

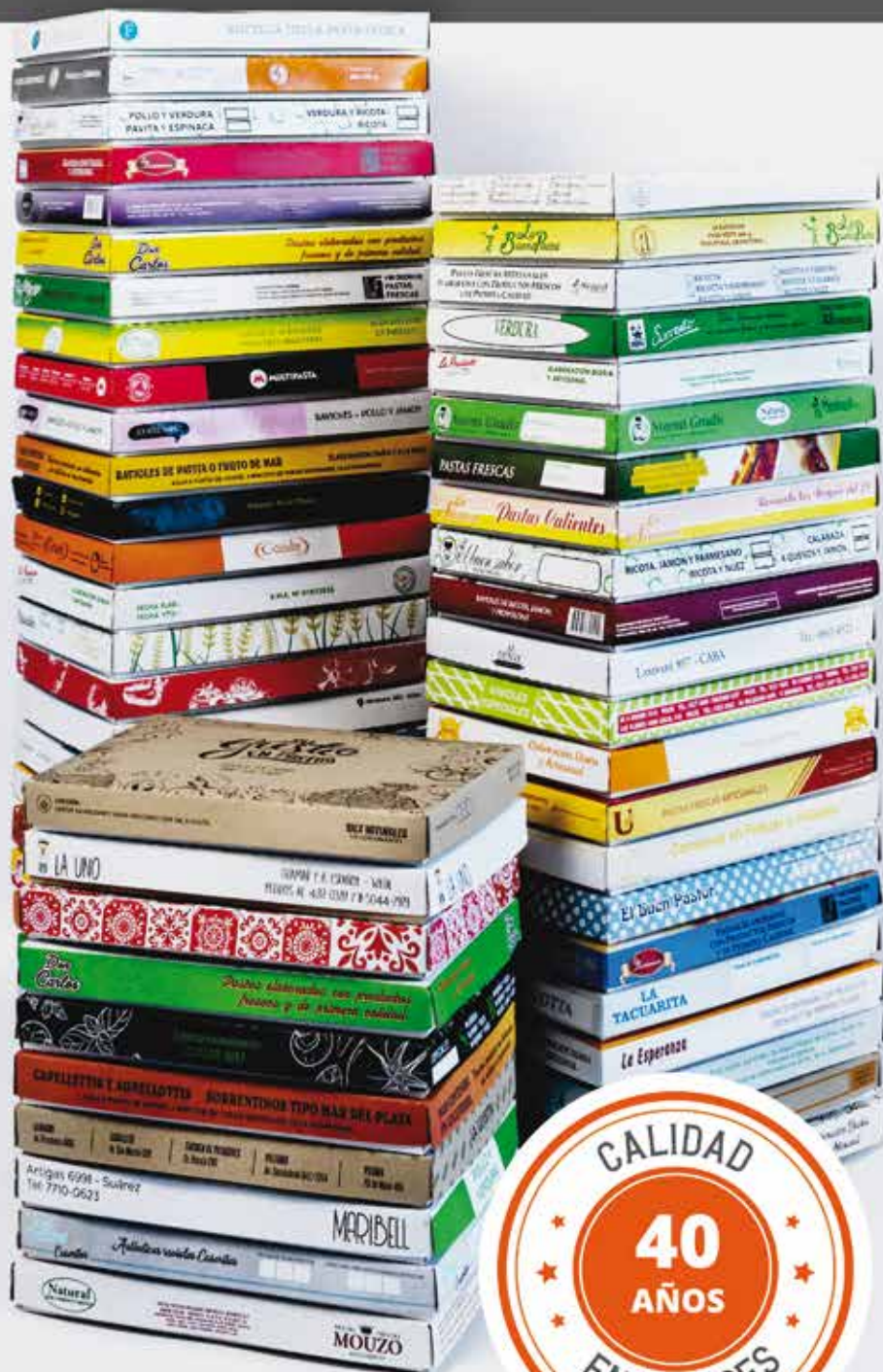
📞 11 5 111-5412

📞 11 3 033-3572



ENVIOS

A TODO EL PAÍS



📧 medamilenvases

📍 medamil todo en envases

LA IMPRONTA ITALIANA DE **ALLORA PASTAS**

EN PLENO PARQUE CHAS, CORAZÓN DE CABA,
NACIÓ ESTE EMPRENDIMIENTO DE PASTAS FRESCAS
ARTESANALES AL MEJOR ESTILO ITALIANO, ALGO QUE YA
ESTAMOS VISUALIZANDO CON MÁS FRECUENCIA EN EL
SECTOR. INVITAMOS A QUE SE SUMERJAN EN LA NOTA Y
CONOZCAN ESTE PROYECTO NUEVO.



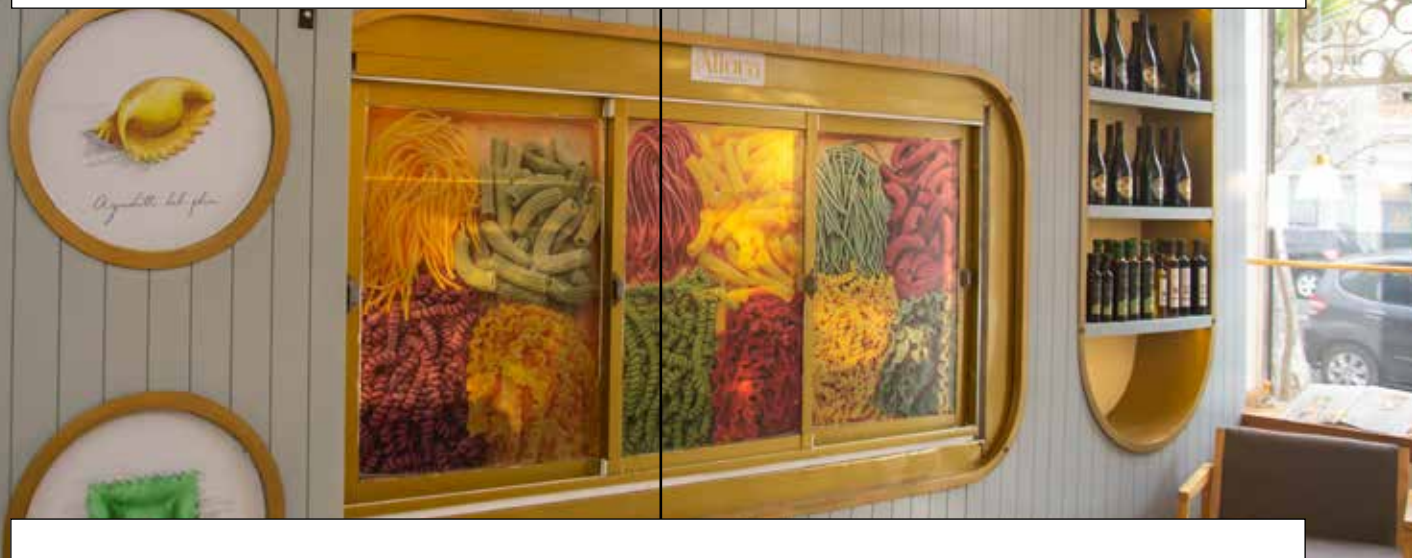
El equipo de revista **Pastas Frescas Artesanales** como ya es su costumbre, primero recorrió las instalaciones, presenció el proceso de elaboración y luego realizó la entrevista de rigor.

Hasta ahí todo de “rutina”, pero en este caso la primera sorpresa fue encontrarnos con un horno de barro, algo que de por sí le da un sabor distinto no solo a los rellenos de **Allora Pastas**, sino también a nuestra experiencia de visitar fábricas de pastas frescas de todo el país. Aquí está la historia, presente y futuro de este proyecto que huele especial...

(PFA) ¿Cómo se gestó y cuándo Allora pastas?

(PA) Aunque nos dedicábamos a otras actividades, la pasión por la cocina estaba presente siempre. También la historia familiar de hacer pastas caseras para comer los domingos en familia, lo cual una cosa arraigó la otra y después se transformó en la fuente de sustento.

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



De aquella experiencia familiar de origen italiano tomamos las recetas, aunque modificadas, de muchas de las cosas que hoy producimos en **Allora Pastas**. Después vino la capacitación profesional, la experiencia laboral en Italia, en restaurante y un primer emprendimiento en épocas de pandemia que luego se

transformó en la sociedad de Martín Bizzozero y Mario Alvarez para juntos emprender **Allora Pastas**.

(PFA) ¿La idea inicial de elaboración era la misma que en la actualidad?

(PA) Exactamente. El horno de barro fue el punto de partida para lograr rellenos con las características que

deseábamos obtener. Y nuestra experiencia en Italia nos enseñó que un plato de pastas es algo especial, en cuanto a diseño y sabor. También aprendimos que el relleno tiene un sabor impensado y que cuando se abre el consumidor se sorprende con el contenido. A ese público apuntamos en Allora, al que busca nuevos

d'aleccio
MAQUINAS FIDEERAS

No te quedes en el tiempo

LOS FIDEOS RELLENOS

no te pueden faltar.

Repare sus máquinas una vez.
Repuestos, moldes, asesoramiento.
Service oficial d'Alessio.

Camarones 4851/53 Bs As - Argentina
4567-5215 / 2126-9979
info@maquinasdalessio.com.ar
www.maquinasdalessio.com.ar



TODO EL AÑO, DIRECTO DE FÁBRICA

Verduras congeladas IQF Food Service



Pimiento, Acelga, Cebollas, Espinaca, Choclo, Mix Primavera, Chauchas, Arvejas



Deshidratados de papa, zapallo y batata.

Presentaciones de
5 kg y 25kg.

Espinaca, Choclo y Acelga.

Presentación Industrial
en bolsas de 10 y 15 kg.



(342) 4 798 044

www.conosud-sa.com.ar/tienda/





desafíos de sabores y colores. Aunque también contamos en nuestra carta con los sabores clásicos, pero todo con un estilo de elaboración muy propio nuestro, que como ya dijimos, nacen en un horno de barro.

(PFA) ¿Hicieron algún estudio de mercado previo para saber tendencias del consumidor o se lanzaron a la aventura confiando en estas ideas?

(PA) Sinceramente no hicimos ningún estudio porque confiamos ciegamente en nuestra pasión y en la calidad de lo que hacemos. Si bien tenemos experiencias anteriores de trabajar en marketing en otros rubros, esto nació desde otro lugar, tal vez no el más adecuado, pero sí el que nos salía del corazón. Por eso, ya en 2024 Allora Pastas estaba funcionando en el lugar actual y con todas nuestras energías puestas en este proyecto.

(PFA) ¿Cómo responde y qué respuestas obtienen de los clientes luego de probar estas propuestas distintas a las convencionales del sector de pastas frescas artesanales?

(PA) Nos encontramos con un público muy acostumbrado a un tipo de sabores para su paladar y que durante y luego de la pandemia empezó a tener otro tipo de curiosidades a la hora de experimentar sabores que anteriormente no conocía. Eso hizo que esa gente ya empezara a tener un paladar menos conformista. Pero no solo lo nuestro propone rellenos distintos, la masa de Allora ya juega un rol preponderante, porque posee una conformación de trigo duro y mucho huevo, que la hacen más resistente a la mordida y con un sabor especial. Y además también el vuelo que tienen luego del corte en el caso del raviol, algo que llamaba mucho

la atención de nuestro público. Es decir, para nosotros tanto el relleno como la masa son los protagonistas. No tanto la salsa abundante como también es lo más tradicional.

(PFA) ¿Qué importancia tiene el color de la masa en Allora pastas?

(PA) Como casi todas las cosas de la vida, todo entra por los ojos, y el plato de comida no escapa a este concepto. Si bien es cierto que cuando uno se pretende deleitar con un plato hoy se tiende a que todo sea fotografiable e instagrameable, pienso que esto se potenció mucho también durante la pandemia cuando toda la gente cocinaba en sus casas y mostraba lo que hacía. Por eso hoy en día un plato de pastas no solo debe estar exquisito sino también lucir muy atractivo, y en eso los colores lo levantan mucho.



Trelau®

Quesos de Trenque Lauquen

Sbrinz	Pategras
Reggianito	Cremoso
Sardo	Muzzarella
Parmesano	Manteca
Provolone	Ricota
Gruyere	Crema de leche

Trelau®

(PFA) ¿Cuál sería la definición exacta del público de Allora Pastas?

(PA) Podríamos definir que nuestros clientes son una comunidad que fuimos armando y que ya venía con otra forma de comer. En principio es un consumidor que come pastas frescas los días de semana y no domingos exclusivamente, básicamente porque las costumbres sociales y de esparcimiento de la gente joven no focalizan en ese ritual que antiguamente era la mesa familiar del domingo. Seguramente en algunos lugares eso todavía se sigue manteniendo y bienvenido sea, pero la tendencia va cambiando cada vez más con las nuevas generaciones. Hoy consumir pastas frescas o cualquier otro tipo de alimentos, es más un momento de goce para uno mismo, siempre considerando este tipo de consumidor que mayoritariamente compone nuestra clientela. Resumiendo la respuesta: nuestro perfil de cliente está abierto a nuevos sabores, conceptos y modalidades de consumo que rompen esquemas clásicos.

Allora Pastas no solo es distinta a las propuestas clásicas de una fábrica tradicional de barrio, toda la impronta reinante en el lugar es diferente.

La entrevista que mantuvimos fue muy divertida y amena, aunque se pareció más a una charla ocasional que a una nota programada. Las ideas iban fluyendo, a veces sin estar atadas al rigor de preguntas y respuestas, pero con mucha dinámica y ricos contenidos de nuestro interlocutor, haciendo honor a sus pastas y rellenos que tan novedosamente elaboran muy artesanalmente.



TECNOLOGÍA ITALIANA PARA HACER CRECER TU PRODUCCIÓN *de pastas*



Representantes oficiales de
ITALGI en Argentina



ESTRO

EXTRUSORA (PASTA
CORTA Y LARGA) Y
MEZCLADORA.



MÓDULA

LAMINADORA,
AMASADORA, TALLARINERA,
RAVIOLERA Y ÑOQUERA.



MÚLTIPLA

AMASADORA,
EXTRUSORA (PASTA
CORTA Y LARGA)
RAVIOLERA Y ÑOQUERA



DUPLA

RAVIOLERA Y
ÑOQUERA.

TODO LO QUE PODES PRODUCIR



TECNOLOGÍA
ITALIANA



PRODUCCIÓN
EFICIENTE



RESPALDO
Y SERVICIO



+ 50 AÑOS DE
TRAYECTORIA

ENCONTRÁ LA SOLUCIÓN IDEAL
PARA TU PRODUCCIÓN

+54 9 11 3198 3998



monv.com.ar

Metalúrgica Vázquez S.A.





(PFA) ¿Cuáles son los productos emblemáticos y más demandados de Allora pastas?

(PA) Podríamos mencionar al caprellacci, con masa de remolacha y relleno con boniato asado en horno de barro, queso azul y castaña de cajú, o sea, un producto muy disruptivo. También están los agnolottis del pino, rellenos con hongos de pino, provoleta, ricota y nueces pecan tostadas. Pero si hablamos de lo más vendido, son los rellenos de osobuco, que también lo cocinamos en nuestro horno de barro y braseado.

(PFA) ¿Y en lo que a ravioles refiere?

(PA) Nosotros contamos con una serie de propuestas cárnicas, como ya dijimos de osobuco y también de cordero, bondiola braseada con cerveza negra y un corazón de batata caramelizada. También tenemos ravioles de pollo al horno de barro, obviamente. Y el cerrado de

la pieza con sobrante de masa como lo armamos es tradicional de Italia. Claro que también tenemos sorrentinos y raviolis clásicos.

(PFA) ¿El proceso manual y artesanal que vemos que utilizan los limita a acceder a escalas que pretenderían alcanzar?

(PA) Por el momento no y de hecho ya estamos desarrollando la franquicia de nuestra marca y pretendemos seguir con nuestro sistema artesanal. Ustedes vieron que tenemos una mesa de 6 metros por 2 metros donde todo se hace manualmente pero en escala también. Esto quiere decir que vamos escalando en la medida que producimos. Si llegado el caso en algún momento necesitásemos ampliar nuestra capacidad de producción, lo primero que haríamos es instalar otro horno de barro como primera medida y en segunda instancia veríamos de

que manera una tecnología aplicada podría sumarse sin resignar nada en cuanto a nuestra característica artesanal pura.

(PFA) ¿Por ejemplo qué equipos o máquinas podrían adaptarse a ese modelo?

(PA) Podría ser amasadoras, sobadoras y laminadoras, solamente por una cuestión de que una persona no podría amasar a mano muchos kilos de masa, pero todo el proceso posterior siempre va a seguir siendo a mano como nos caracteriza.

Nos fuimos de **Allora Pastas** gratamente sorprendidos de haber visitado un modelo de fábrica de pastas frescas artesanales que hace un tiempo comenzaron a aparecer, que ofrecen otra alternativa al mercado y que en definitiva suman para que crezca el sector y el consumo de las pastas frescas, que es lo que verdaderamente interesa.



Por 6to año consecutivo, ganadores del premio
"Gran Campeón" en Expo Suipacha



Remotti

Melincué

 **Crismalac**

*Desde 1930 la mejor combinación de
innovación, tecnología y calidad artesanal*



Tel.: (54 11) 4837-8050 Fax: 4837-8051 | info@remotti.com.ar

GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

LA CAJA FUERTE PARA TUS PASTAS

La tranquilidad para tu fábrica

Tu experiencia con Grafipack tiene premio.



En Grafipack queremos agradecer a las fábricas de pastas que confían en nosotros. Por tal motivo, si ya sos cliente, con tu próximo pedido vas a recibir un regalo exclusivo y el instructivo para participar por un importante sorteo.

Y si todavía no sos cliente, este es el momento ideal para sumarte. Contactate con nosotros y descubrí cómo hacerlo. Con una compra mínima ya tenés la chance de participar.



**¡NO TE OLVIDES
DE PARTICIPAR!**
HAY TIEMPO HASTA EL 30/09/26



CARO
11 3068 2153



PEDRO
11 7659 9595

BX BANDEX S.A.
Un compromiso de calidad y confianza

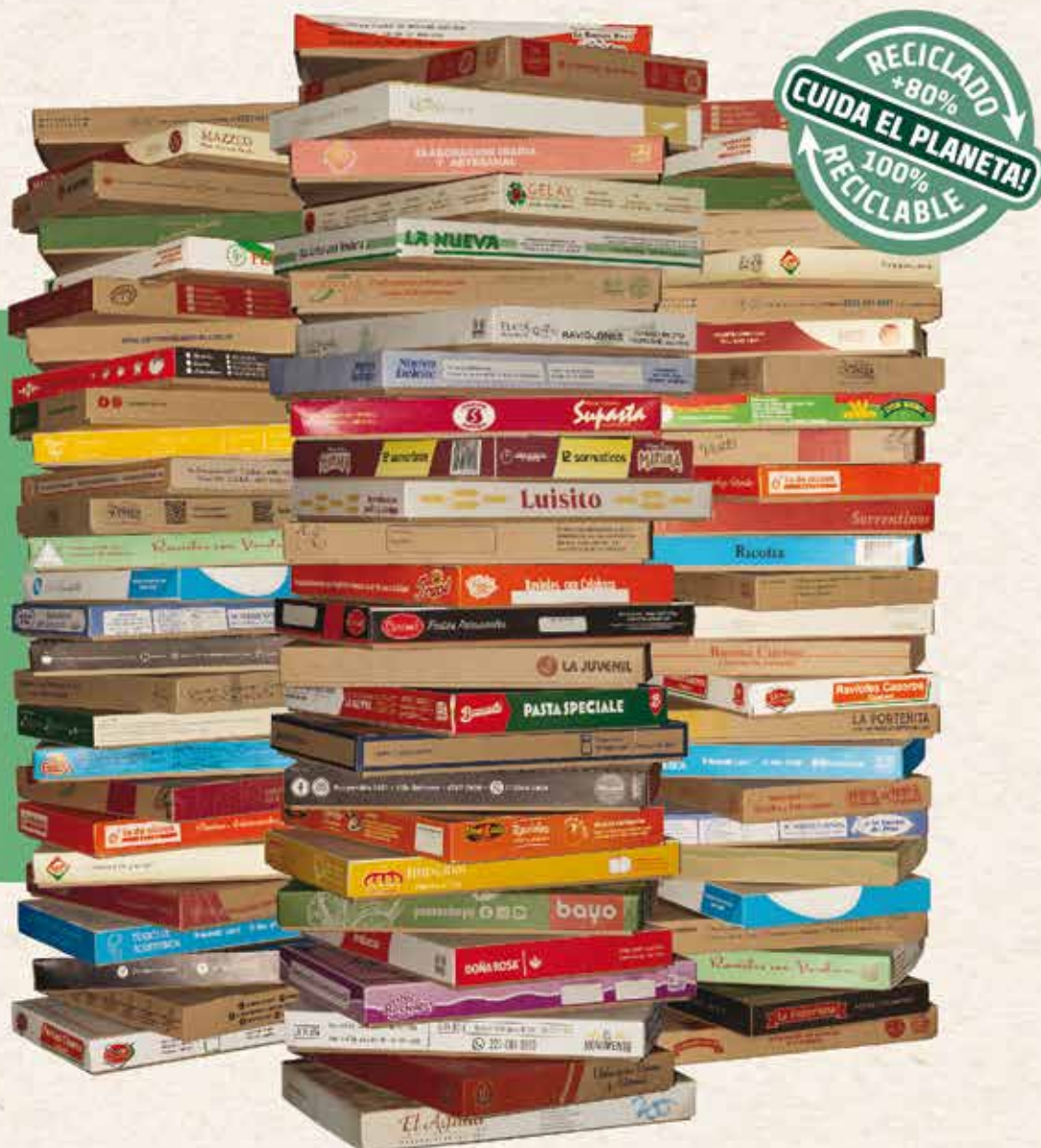
RESINITE®



ROTLLEN®


COTNYL®
COMPRAMOS CON LA CALIDAD

VASSOI



* Fabricado con mayor porcentaje de cartón reciclado.

**¡Tenemos todo lo que
tu fábrica de pastas necesita para
envasar y presentar tus productos!**

**Consultanos para encontrar
la mejor opción para tu local.
¡Estamos para ayudarte!**



Atención
Personalizada



Calidad
Asegurada



Más de
900 Clientes



Entregas
a Tiempo



Servicio
de Diseño



Envíos a
Todo el País

+54 9 11 3068 2153



www.grafipack.com

Seguinos en  

LA NUEVA ERA DE **TRELAU**

LA MARCA ESTÁ CUMPLIENDO 100 AÑOS Y LA EMPRESA DEJÓ DE SER CONDUCTIDA POR EL INGENIERO GUSTAVO RÍES CENTENO, SU CREADOR, QUIEN LA TRANSFIRIÓ A JAVIER GARCÍA MAZZARO, EL JOVEN ENCARGADO DE CONTINUAR CON EL LEGADO DE CALIDAD ARTESANAL DE SUS QUESOS Y APORTARLE TODA LA TECNOLOGÍA APLICADA AL PROCESO INDUSTRIAL, COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO.

Acá no se habla de una venta, se entiende como la transferencia de un legado de pasión y respeto por la calidad del producto, basada en la artesanidad de la elaboración.

El gremio de fabricantes de pastas frescas artesanales sabe muy bien que el creador de **Trelau** hizo un culto del concepto anterior, pero ahora fuimos a conocer cómo piensa encarar el proyecto el nuevo propietario, quien viene de una familia

quesera y también de gran prestigio en el rubro.

Estos nos contaron el creador y el sucesor.

(PFA) ¿Qué nos pueden contar acerca de este traspaso que se ha dado en Trelau?

(T) Acá hablamos de transferencia y no de venta, porque la idea es ceder parte de la compañía pero el creador va a seguir acompañan-

do desde otro lugar al anterior, aportando todo su conocimiento y pasión, pero ya sin las responsabilidades del día a día en todo el proceso. Hubo varios interesados en adquirir **Trelau**, pero no se ajustaban a esta forma que se pretendía hacer el traspaso.

(PFA) ¿Qué características se pretendían encontrar en el comprador de Trelau?





(T) Lo primero que encontramos en los nuevos dueños, es que la marca Trelau había pertenecido a la **familia García** de Trenque Lauquen, abuelo del actual presidente de Trelau Javier García Mazzaro y eso ya era la primera garantía de que se iba a llevar adelante Trelau como siempre se hizo como empresa, además de la marca. Aunque suene muy romántico esto, es la pura realidad de porque confiamos en este traspaso para que se continúe con la misma energía y cariño. **Trelau** y **San Gotardo** son de Trenque Lauquen, somos vecinos y conocidos de toda la vida. Es decir, había más que sobradas razones como para que esta transferencia sea con todas las garantías necesarias de lo que se pretendía.

(PFA) ¿Qué vió la nueva conducción de Trelau como potencial a la hora de la adquisición?

(T) En primer lugar una marca muy fuerte y representativa de Trenque Lauquen muy impuesta en CABA y en el mercado en general, especialmente en el gremio de las fábricas de pastas frescas artesanales, el cual es un sector muy fuerte con poder adquisitivo en el rubro alimenticio. Que la planta industrial esté en Trenque Lauquen para nosotros es otro gran beneficio y todo el trabajo comercial que se ha hecho hasta el momento lo hace mucho más fuerte también al negocio, una verdadera oportunidad es la que visualizamos. Claramente son muchas más las fortalezas que las debilida-



DISTRIBUIDORA QUINTELA

25 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISTRIBUCIÓN PARA GASTRONÓMICOS

¡Descubrí nuestra lista de productos!



www.dquintela.com.ar



11 3345-8147



ventas@dquintela.com.ar



LAREU

+40 AÑOS
EN EL MERCADO

FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL



Somos una empresa líder en soluciones de refrigeración comercial, brindando equipos de máxima calidad y eficiencia para el rubro de fabricantes de pastas.



**Heladera Exhibidora
Horizontal**



**Heladera Vertical
Raviolera**



**Freezer Vertical
Doble**



**Cámara Frigorífica
Media y Baja Temp.**



CONFIANZA

"Confiamos en este traspaso para que se continúe con la misma energía y cariño."

des que vimos. Y por eso estamos muy entusiasmados con este proyecto Trelau.

(PFA) ¿Cómo sería a partir de ahora la relación de San Gotardo con Trelau?

(T) Así como cada empresa llegó hasta el día de hoy, en el futuro

cada compañía seguirá su rumbo independiente. Tal vez en un futuro podrá haber algunas cuestiones que se puedan ir conectando naturalmente, lo que está claro es que **Trelau** seguirá teniendo su propia identidad independientemente de **San Gotardo**.

(PFA) ¿Cuáles son los próximos movimientos que se pueden esperar de la nueva era de Trelau?

(T) En principio va a haber mucha cautela porque estamos hablando de una empresa que funciona muy bien y que posee productos de muy buena calidad y un presti-



SORRENTINOS

DE TIPO ARTESANAL ...

PRODUCIDOS A NIVEL INDUSTRIAL



OPEN[®]
MAQUINAS

WWW.OPENMAQUINAS.COM.AR





Seguridad, calidad y
rendimiento en tus rellenos

Podes contactarnos por:

 1136956401 // 1120207858

 huertaeldescanso

 www.huertaeldescanso.com.ar



gio muy bien arraigado en el sector de pastas frescas artesanales. Tampoco pensamos modificar el sistema de producción artesanal que se utiliza en Trelau, porque eso es uno de los pilares que garantiza la calidad de sus quesos. Lo que sí ya empezamos a incorporar es tecnología para mejorar los procesos y sobre eso sí vamos a trabajar mucho. El área administrativa va a ser –ya lo es– nuestro gran objetivo a modernizar.

(PFA) Cuando hablamos de elaboración artesanal de quesos Trelau, ¿A qué refiere específicamente?

(T) Muchas de las empresas grandes del sector quesero ya se han convertido a producir en tinas grandes por una cuestión de reducción de costos, pero fabricar en tinas chi-

cas si bien demanda de más mano de obra y otros costos, se obtiene mejor resultado de esa manera. Los quesos Trelau maduran en tablas y no en bandejas como la mayoría de la competencia. La gente que trabaja en la planta de Trelau tiene una gran experiencia y conocimiento y ese fue otro de los puntos fuertes que nos motivó a esta adquisición. Compramos la marca y un sistema de producción que lo hace diferencial en calidad y por eso cuenta con un mercado de fábricas de pastas frescas artesanales que la sostienen como clientes fieles.

(PFA) ¿La nueva conducción de Trelau, ya ha tenido contacto con los fabricantes de pastas frescas?

(T) Si bien como San Gotardo ya teníamos cierto contacto, para nada

DISEÑOS DE ALTA CALIDAD E INNOVACIÓN

- ✱ Fabricantes | Se realizan heladeras a medidas
- ✱ Asesoramiento comercial

CONTACTO

- ✉ ventas@equipro.com.ar
- ☎ 011 - 15 - 40800690 / 0237 - 4660420
- 📷 [@equipro.heladeras](https://www.instagram.com/equipro.heladeras)
- 🌐 equipro.com.ar





era lo mismo que el enorme trabajo que se hizo desde Trelau en este sector, que casi en su totalidad depende del gremio pastero. Pero siempre nos admiramos como en espacios reducidos las fábricas de pastas frescas son verdaderas pymes que elaboran

artesanalmente sus productos y con tanto reconocimiento de los consumidores. Cuando uno entra a una fábrica de pastas frescas se respira un ambiente productivo y de gran respeto por la calidad de lo que están elaborando.

(PFA) ¿Qué se puede esperar desde el punto de vista comercial de aquí en más?

(T) Por el momento estamos enfocados a recuperar el stock, ya que veníamos arrastrando una situación coyuntural que había llevado a



Más de 30 años de experiencia, nos respaldan!!!

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al:  115605-3956

www.distribuidoralourdes.com.ar // ventas@distribuidoralourdes.com.ar

eso. Una vez solucionado ese tema, esperamos sea pronto, seguramente vamos a estar atacando al mercado con promociones y ofertas. Pero reitero, la idea principal es seguir manteniendo la calidad de los quesos Trelau, asegurar el abastecimiento y darle a los clientes el servicio más eficiente posible de atención, en el cual los aportes tecnológicos seguramente van a hacer lo suyo.

En varios momentos de la charla, el Ingeniero Gustavo Ríos Centeno remarcó su relación muy amigable que siempre tuvo con los fabricantes de pastas frescas artesanales. Más que clientes los considera amigos y así se lo hacen sentir en cada evento en el cual se encuentra con ellos y cómo lo saludan afectuosa-

mente y con gran respeto hacia su persona.

Según el Ingeniero – como se lo nombra generalmente en el gremio pastero – se lo ganó porque siempre respetó que lo que él iba a hacer sería bueno y que si alguna vez tenía una falla la iba a reconocer y trataría de corregirla inmediatamente.

Eso forjó una relación de cariño y respeto mutuo inquebrantable.

(PFA) Si tuviese la oportunidad de volver el tiempo atrás, ¿hay algo que haría distinto en el recorrido hecho?

(T) Sinceramente no sé si haría algo distinto a lo que hice, lo digo con toda humildad. En un momento me planteé hacer algo distinto a lo que venía haciendo y no sabía qué hacer. Entonces los clientes me dijeron:

“no cambies nada. Alcanzaste un nivel de calidad de producto que no se justifica hacerle ningún cambio. Lograste un reconocimiento de tus clientes que muy pocos obtienen” (de hecho no hace mucho tiempo, en una fiesta del Centro de Fabricantes de Pastas Frescas artesanales me entregaron una plaqueta en reconocimiento a esto mismo). Pero yo no podía con mi genio, me la pasaba pensando cómo podía hacer para mejorar la calidad de mis quesos, aún con semejante reconocimiento. Y así se iba terminando la entrevista del traspaso, como la bautizamos desde que se gestó. Hoy Trelau pasó a otras manos y la nueva conducción promete mantener la esencia y el alma de su creador, aún modernizándola y perfeccionándola.



Cía. **Molinera del Sur**

**EMPRESA LÍDER EN PRODUCCIÓN,
MOLIENDA Y EXPORTACIÓN
DE SÉMOLA DE TRIGO CANDEAL**

**10 RAZONES PARA
UTILIZAR SÉMOLA CANDEAL**



Neuquén 80 | (8000) Bahía Blanca, Bs. As., Argentina.
Tel.: +54-291-4550127/8 • info@molineradelsur.com.ar
Más información en www.molineradelsur.com.ar @





La **textura perfecta** del tomate



📞 011 4555 3030. Líneas rotativas

✉️ jdsp@dosantos.com.ar

🌐 www.dosantos.com.ar

📱 [dossantospereiraarg](https://www.instagram.com/dossantospereiraarg)



**DOS
SANTOS
PEREIRA**



LA IMAGEN VENDE

CÓMO COMUNICAR MEJOR
EN EL PUNTO DE VENTA

COLUMNISTA



SOFÍA
KATZ

MKT@MULTILED.COM.AR



Las fábricas de pastas frescas compiten por calidad, variedad, precio y servicio. Pero también compiten por atención.

Buena parte de la venta empieza antes de que el cliente pruebe el producto. Empieza cuando mira la vidriera, entra al local, recorre con la vista las opciones disponibles y cuando decide, muchas veces en pocos segundos, qué llevar.

En un rubro en el que el producto tiene un componente visual tan fuerte, la forma de mostrarlo no debería ser un aspecto secundario. El color de una pasta rellena, una salsa, una preparación terminada o incluso una promoción bien presentada pueden despertar el deseo de compra incluso antes de entrar al local.

Por eso, la forma en que se comunica dentro y fuera del punto de venta no es una decisión estética sino estratégica y la inclusión de pantallas LED abre posibilidades que la comunicación estática no permite.

Mostrar mejor para vender más.

La comida entra por los ojos. Basta con ver el video de una bebida cola cayendo en un vaso con hielo para que incluso el que no la consume sienta la frescura y tenga sed. Vivimos en un mundo eminentemente visual y en gastronomía esto adquiere una dimensión mayor; cada imagen anticipa una experiencia.

El producto que está detrás de un

mostrador, crudo o dentro de un envase no suele ser tan atractivo como el plato terminado. No es lo mismo leer "raviolos de calabaza y parmesano" en una lista que verlos en una pantalla, en una imagen capaz de anticipar el plato, su textura y su presentación.

Diversas investigaciones sobre los comportamientos del consumidor plantean que los mensajes cargados de estímulos sensoriales generan una respuesta afectiva y una actitud favorable hacia el producto. Si podemos saborearlos con los ojos, aumenta la valoración y la intención de compra.

Las pantallas LED permiten además compartir aquello que el cliente normalmente no ve: el amasado, el



Bayo Menú Board Multiled

Multiled instaló un Menú Board en Bayo pastas que concentra la oferta de productos y sus precios, acompañado por dos pantallas con promociones atractivas e imágenes de platos terminados.

Bayo Vidrieras Activas Multiled

Bayo complementa su comunicación con Vidrieras Activas Multiled que comunican promociones y productos especiales para atraer clientes al local.



relleno, la tecnología utilizada en la elaboración o la selección y origen de los ingredientes. Mostrar el proceso puede ayudar a hacer tangible algo difícil de comunicar en una lista de precios: el trabajo, la calidad y el cuidado que hay detrás de cada producto.

Menú Board LED: el mix perfecto entre información y atracción

Uno de los ejemplos más claros de cómo la comunicación puede inspirar el consumo es el Menú Board digital, especialmente útil en aquellos locales donde el cliente realiza su elección frente al mostrador.

En lugar de una cartelera estática, permite organizar visualmente familias de productos, precios, promociones y novedades. Pero su principal ventaja no es solamente

poder cambiar un precio sin volver a imprimir un cartel. Es poder decidir qué queremos que el cliente vea primero.

Combinar la lista de precios y promociones con fotografías y videos —el relleno de unos raviolos, una lasaña recién servida o una salsa acompañando determinada pasta— permite que información y deseo convivan en un mismo espacio, influyendo en la decisión de compra. La información nos dice qué podemos comprar; la imagen puede generar las ganas de hacerlo.

Esto tiene además un efecto operativo: cuando la información es clara y visible desde el momento en que el cliente llega al mostrador, parte de la decisión puede producirse mientras espera. Una buena comunicación no sólo busca estimular la compra; también puede ayudar a

ordenar y agilizar la atención, mejorando la experiencia de compra.

Vidrieras Activas. La imagen como imán

Una lógica similar se extiende hacia afuera del local.

Una vidriera tiene pocos segundos para conseguir la atención de alguien que está caminando por la calle. Una pantalla LED impacta y atrae a quien todavía no tenía pensado entrar.

En el exterior queremos que quienes pasan se tienten y entren, no necesitamos explicarles cuantos gramos trae la caja de raviolos, sino mostrar que quedan riquísimos con boloñesa y que en *"el día del padre comen 4"*.

En una vidriera, además, no sirve cualquier pantalla. La incidencia de la luz natural exige equipos con niveles

Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



**FARINA
MAQUINAS**

Av. Fco. Fernández de la Cruz 2766/68
(C1437GZT) Buenos Aires, Argentina
(011) 4918-0280

Nuevos teléfonos:

(011) 7552-4744

☎ +54 11 2819-0119

info@farinamaquinas.com.ar

www.farinamaquinas.com





LÁCTEOS

Javifer

RICOTTA QUESOS MUZZARELLA



www.javifer.com.ar
ventas@javifer.com.ar

 /faviferlacteos

02204770277 5410

 +54 9 2227 67-2491

de brillo superiores a los utilizados en interiores para que el contenido conserve alta definición aún con sol directo. Existen formatos disruptivos, más angostos o verticales como Banners o Slims LED y pantallas transparentes que se integran a la

vidriera sin perder la visibilidad del interior del local. En ellos se puede comunicar en un instante un nuevo sabor, un descuento en efectivo o una promoción con tarjeta de crédito según el día aumentando la recordación del local y el flujo de clientes.

Comunicación dinámica para un mundo moderno

Durante mucho tiempo, la comunicación de los comercios fue relativamente estática: carteles impresos, pizarras, listas de precios y fotografías que podían permanecer meses



**Slim LED Visión Sol Multiled
Bodegón Hispánico Restaurant**

Pantalla Multiled elegante, sin perfiles, para comunicar promociones programables por día y horario con alto impacto, sin ocupar casi espacio.

La Canzonetta

Creciendo junto a vos desde 1987

**Muzzarella - Cremoso
Sardo - Tybo - Ricota
Crema de Leche
Manteca**



Lácteos De Maio S.R.L.

☎ 11 3133-9261

☎ 11 4234-2201 pedidos

✉ lacanzonetta@hotmail.com

📍 Lácteos La Canzonetta

🌐 www.lacanzonetta.com.ar



**Banner LED en
Panadería La fábrica**

El Banner LED Multiled en esta panadería permite hacer promociones para atraer clientes sin perder visión del interior ni luminosidad, algo especialmente importante en este tipo de productos comestibles.



MÁQUINA CENTRÍFUGA HIDROEXTRACTORA 10 Y 20 KG.



Motor 1 HP y 2 HP (según modelo).

Construida totalmente en acero inoxidable de calidad 304 con base de fundición de hierro.

Resistente, de fácil limpieza y mantenimiento.



De alta velocidad periférica y correcta hidroextracción.

Capacidad:
C.E.M. 10: 1 1/2 jaulas de verdura
C.E.M. 20: 3 jaulas de verdura.

 1157804823

 01175322065

 /Famaq-Cempla

 famaqargentina@gmail.com

sin modificaciones. El problema es que el negocio actual es mucho más dinámico.

Un comercio puede tener una estrategia para los días de semana y otra para el fin de semana. Cambian los precios, aparecen promociones, se presenta una nueva variedad de pastas, hay propuestas diferentes para el mediodía y la noche, lanzamientos, combos y especialidades

que conviene destacar.

Las pantallas LED le dan dinamismo a la comunicación. Los contenidos pueden actualizarse de manera remota y programarse por día y horario, haciendo que la comunicación acompañe la dinámica real del negocio.

A diferencia de la cartelería tradicional, no necesitan reemplazarse cada vez que cambia el mensaje, casi

no requieren mantenimiento, son bajo consumo y están preparadas para funcionar 24/7.

Comunicación eficiente y con impacto

En un contexto en el que estamos acostumbrados a recibir estímulos constantemente, la manera en que un comercio presenta lo que vende puede influir tanto en la primera



Menu Board con descuentos en Carnicería

Menú Board Multiled en carnicería con descuentos por día. Alternan con la lista precios para que los clientes puedan elegir y ampliar sus compras aprovechando las facilidades ofrecidas.



AGROCOMERCIAL
VAGNONI

www.vagnoni.com.ar



¿Fábrica de Pastas?

¡Contactanos!

+54 9 3855 408022

Menú Board Multiled con proceso de producción de Whim

*El Menú Board Multiled
en este centro de compra
mayorista alterna los
precios de productos
con videos del proceso
de producción para
destacar la calidad y
frescura.*



impresión como en la elección final. Entonces ¿es necesario incluir pantallas en el punto de venta? La tecnología tiene sentido cuando está integrada a la estrategia de comunicación del espacio.

No se trata de convertir cada local en una colección de pantallas ni de reem-

plazar indiscriminadamente todo soporte tradicional. Se trata de entender qué queremos comunicar, en qué momento del recorrido del cliente y qué soporte puede hacerlo mejor.

Una buena pantalla en vidriera invita a entrar. Una buena imagen en un menú despierta ganas de probar.

Una carta clara facilita la elección. Una promoción visible puede modificar una compra.

En definitiva, mostrar mejor no reemplaza a un buen producto. Pero puede hacer algo fundamental: conseguir que más personas lo vean, lo deseen y lo elijan.



TARTELETERA

TALLARINERA

PRENSA EXTRUSORA

RAVIOLERA

NOQUERA

PANQUEQUERA



FÁBRICA GABRIEL E. RODRIGUEZ 📍 Calle 1 n°160 - Lote 6C - Area industrial - Rufino - Santa Fe

✉️ ventas@ntgpastas.com.ar 🌐 www.ntgpastas.com.ar 📷 @ntgpastas 📞 +54 9 3382429951



CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del
28 de Mayo de 2025

Presidente: Cristian Javier
Boullosa - *La Buenos Aires de Paco* -
Altolaguirre 2010 - **4523-1038**

Vicepresidente: Luis Alberto
Becerra Martinez - *Multipasta* -
Billinghurst 416 - **4863-9824**

Secretario: Claudio Nelson Romano
Romano Pastas - La Rioja 1733 -
2133-4317

Prosecretario: Leonardo Gualtieri
Caprizzi - Av. Rivadavia 3501 - **4861-5737**

Tesorero: Jose Antonio Allo
La Juvenil de Almagro - Av. Rivadavia
3733 - **4982-1414**

Protesorero: Carlos Alberto Vidal
Pastas Bayo - Juramento 2096 -
4784-2800

Secretario de Actas: Ricardo
Alberto Poli - *Amelia* - Av. Boedo
1639 - **4921-2471**

Vocal Titular 1*: Daniel Alejandro
Bollini - *La Esmeralda* - Nuñez 2495 -
4703-5375

Vocal Titular 2*: Gustavo Javier
Ogando - *Sensacion* - Av. Monroe
3402 - **4541-2071**

Vocal Titular 3*: Carlos Alberto
Bermudez - *La Juvenil* - Cuenca 3230 -
4501-6402

Vocal Titular 4*: Jose Luis Garcia-
Morena - Olazabal 4602 - **4523-5226**

Vocal Suplente 1*: Jesus Valiña
Pose
Casa Troncoso - Av. San Martin 2919-
4583-5213

Vocal Suplente 2*: Gerardo
Antonio Bermudez - *La Juvenil* -
Cabildo 1833 - **4784-5686**

Revisor de Cuentas titular:
Marcelo R. Picon Dominguez - *Pastas*
Lacroze - Federico Lacroze 3699 -
4553-8425

Revisor de Cuentas suplente:
Diego Alejandro Becerra - *Multipasta* -
Acoyte 293 - **5950-0055**

Colaboradores
Manuel Santos Oanes - **1544350767**
Manuel Ogando - **1559498741**

Asesor Legal:
Dr. Jorge A. García - *Melado*
Áraoz Alfaro 315, 1º- CABA
garciamelado@gmail.com
📞 **011 1563639944**

**Asesora Administrativa,
Impositiva y Contable:**
Contadora Silvia Campos
Belgrano 3971- **4983-7528**
ctro.pastas@gmail.com

ENTIDAD BONAERENSE

Electa por Asamblea General Ordinaria del
12 de Mayo de 2025

ASOCIATE A LA
ENTIDAD BONAERENSE:



Presidente - Ogando Diego - *El Buen Gusto* - Pueyrredon 2686 - Villa Ballester - **4849-0614**

Vice-Presidente - Matiasovich Santiago - *El Buen Sabor* - Alsina y Varela - Pehuajó - **02396-402327**

Secretario - Salgado José - *El Pato* - Agüero 1099 - Morón - **4696-4202**

Pro-Secretario - Dalinger Heriberto - *La 1° de Villa Martelli* - Alsina 3555 - V. Martelli - **4730-1385**

Tesorero - Rodriguez Jose Luis - *La Confianza* - Güemes 56 - Ramos Mejía - **4656-9496**

Pro-Tesorero - Moreira Jose M. - *La Praderita* - Av. Maipú 1302-Florida - **4795-5267**

Sec. de Prensa - Perez Claudio - *Elbita Pastas* - Cordoba 769 - Martinez - **4798-5842**

Sec. Rel. Public. - Spata Maria - *El Pato* - Agüero 1099 - Morón - **4696-4202**

Vocal Titular 1° - Juarez Gustavo - *Date el Gusto* - Av. Mitre 968 - Campana - **03489-425538**

Vocal Titular 2° - Bilo Diego - *Chivilcoy* - 25 de Mayo 59 - Chivilcoy - **02346-423161**

Vocal Titular 3° - Dinatolo Pablo - *Per-Voi* - Av. San Martín 2899 Caseros - **4734-7791**

Vocal Titular 4° - Selan Emilio - *La Bognesa* - Enique Santamarina 201-Monte Grande - **4281-2315**

Vocal Suplente 1° - Lattanzio Antonio - *Don Lattanzio* - Av. Vergara 1020 - Villa Tesei - **4450-9237**

Vocal Suplente 2° - Fischer Jorge - *La Piamontesa* - Santos Vega 6930 - Villa Bosch - **4840-2772**

Vocal Suplente 3° - Canaparo Emilio - *Domenica* - Brandsen 122 - Chivilcoy - **02346-63-3983**

Comisión Revisora de Cuentas:

Titular 1° - Dominguez Oscar - *Casa Super* - J. Ingenieros 2205 - Olivos - **4790-7886**

Titular 2° - Paz Miriam - *La Sarita* - Gral. Roca 775 - Vte. Lopez - **4791-5224**

Titular 3° - Catalano Roque - *Virgen del Carmen* - Castelli 1188 - Ramos Mejía - **4469-2353**

Suplente 1° - Di Battista Daniel - *Tio Cacho* - Nicolás Videla 335 - Quilmes - **2820-3812**

Suplente 2° - Ríos Julio - *La Milagrosa* - Senador Morón 1137 - Bella Vista - **4666-8430**

Cuerpo de Asesores:

Jurídica: Dra. Nora Flores - Cel.: **15-4096-8097**

Contables: Dra. Andrea Marcela Tantucci - Cel.: **11-59478397** de lunes a viernes de 9 a 16hs.

Seguridad e Higiene: Lic. Flavio M. Bullian - Cel.: **15-5517-2951**

Colaboradores:

Vicente Ciancio: **112827-1872**

Hector Manazzoni: **115724-7759**

EN VENTA

Vendo lote de máquinas para fábrica de pastas todas marca Farina Cerletti.
Amasadora térmica 25 kgs
Raviolera con dos moldes
Sobadora 600mm
Noquera
Cortadora de tallarines 4 cortes.
Todas funcionando en óptimo estado.

Contacto: Sr Rafael Tel: +54 9 2944807537 (Neuquen)

Venta de fondo de comercio. Fabrica de Pastas en pleno centro de Lanus. Negocio con mas de 35 años de antigüedad.

Contacto: Cel: 1161702075

Venta equipo de máquinas completo para fábrica de pastas frescas: amasadora 50 kg Cerrini/amasadora térmica Multiuso con mechero marca SE.TEC /sobadora 600mm Cerrini / Raviolera molde fijo Primus / Rayadora / picadora combinada Cerrini / cortadora de fideos 4 moldes Primus / Noquera Primus / heladera industrial 6 puertas HEBERG

Contacto: Isabel - Cel: 11 5937 9191 Quilmes este. Bs.As.

Vendo Fondo de comercio de Fábrica de Pastas frescas. Equipamiento completo Cerrini y D'Alesio en muy buen estado. Gran clientela de toda la semana solo hacemos y vendemos pastas, oportunidad para ampliar rubros. Local propio en zona con colegios privados y públicos, Iglesia y plaza. Comuna 12.

Contacto: Luis - Tel.: 11 3048 5176

EN VENTA

Vendo Amasadora térmica D Alessio. Cortadora de fideos Cerrini de 600 mm.

Contacto: 11-5498-9807

Vendo Fondo de Comercio - Equipamiento completo de Fábrica de pastas frescas funcionando - zona Morón Sur.

Contacto: Sr. Raúl 1141869072

Vendo maquinaria completa para Fábrica de Pastas: Sobadora Cerrini / Amasadora Cerrini / Cortadora Cerrini / Raviolera con moldes / Cambiables Cerrini / Amasadora Térmica Dalesio / Fusilera con fideos rellenos Dalesio / Noquera Farina Cerletti. Todo funcionando en perfecto estado.

Contacto: 11-4434-7750

¡Oportunidad! Zona Partido de la Costa. Fábrica de pastas frescas completa, con opción a fondo de comercio. 20 años de trayectoria. Instagram: @Amaicanpastas

Contactos: Sergio - Tel.: 2246 508929

Graciela - Tel.: 2246 501787

Fondo de comercio. Avellaneda - Pcia. de Bs.As.

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

Tortelletera cerrini / Noquera italiana acero / Heladera curva con motor / Heladera desarmable con motor / Grupo electrógeno perkins gasólero trifásico 50kva / Grupo electrógeno italiano gasólero trifásico 12kva

Contacto: Fernando Añon fer_cheff@hotmail.com

Tel.: 011 46313547 / Cel.: 011 32050331



PROFESIONAL

Los mejores ingredientes para darle cuerpo y sabor a tus recetas.



ESCANEA DESDE
TU CELULAR PARA
DARTE DE ALTA
COMO CLIENTE.



Es super sencillo sumarte a nuestra red de clientes, y vas a recibir los pedidos de forma constante y directa en tu negocio o fábrica.

GUIA DE PROVEEDORES



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados  **3855408022**

Baires Cocina/ Hornos Lainox y Alphatech. Abatidores Techfrost y envasadoras Besser Vacuum **011 6797-6875**

Barracas al Sur / Materias primas para fabricas de pastas- Mendoza 1955- Avellaneda- Buenos Aires **4218-2091**

Compañía Molinera del Sur / Sémola de Trigo Candeal - Neuquén 80 - Capital **291-4550128**

Conosud S.A. / Puré de papas - Vegetales congelados **+54 (342)4798044**

D'alessio / Máquinas y accesorios - Camarones 4851- Capital Federal **4567-5215**

Distribuidora Julia / Bandejas y Envases  **11-4470-5138**

Distribuidora Lourdes  **11-5605-3956**

Distribuidora Quintela  **11-3345-8147**

Don Comisso / Distribuidora de carnes rojas y blancas  **11-2567-9037**

Dos Santos Pereira / Materias Primas para fábricas de pastas - Anastasio Girardot 1636- Capital Federal **4555-3030**

Ehrlich / Equipos de cocción y envasado al vacío  **11-6383-2082**

Equipro / Heladeras Comerciales **011 1556541122**

Famaq Argentina S.R.L / Máquinas centrífugas hidroextractoras - Falucho 864 - Tablada - Bs. As. **7532-2065**

Farina Máquinas S.A / Máquinas para la industria fideera. Fco. Fernández de la Cruz 2766 - Capital Federal **4918-0280**

Free Vegetales / Vegetales cortados  **11-4028-2568**

Harinas Marimbo / Harinas - premezclas - rebozadores  **35-8490-0402**

Huerta El Descanso /  **11-3695-6401 / 11-2020-7858 / 11-4073-4341**

GrafiPack / Cajas para ravioles, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As  **11-3068-2153**

Helen Cake's / Postres  **11-6511-5460**

InduPast-Maprisa / Materias primas para fábricas de pastas - Oliden 1828- Capital Federal **011 4687-2150 / 7943**

La Canzonetta / Quesos, Ricota, Muzzarella y Mateca **011-4234-2201**

La Tarantela / Ricota y quesos - Olazabal 555 - Tablada - Bs. As. **3529-6173**

Lácteos Javier / Ricota y quesos - Ruta 200 Km 53,500 - Marcos Paz

0220-4770277/5410

Lapa / Productos para Pastas

 **011- 5730-0195**

Lareu / Heladeras comerciales y muebles - Vélez Sarsfield 6102 - Munro - Bs. As. **4762-5368**

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenísima - Alte. Brown 957- Gral Rodríguez- Bs. As. **0237-4859000**

McCain / Verduras congeladas **0800 6662 2246**

Medamil Todo en Envase S.R.L / Cajas para ravioles  **11-3083-0813**

Metalurgica Vazquez / Máquinas para Pastas Italgí **11 4170-5722**

Molino Campodónico / Harina 0000 - Semolín **0221-4230000**

Molino Cañuelas / Harinas - Aceites **0800-333-9547**

NTG / Máquinas para pastas **03382-429951**

Open Máquinas / Máquinas para empanadas y sorrentinos **11-4647-0667**

Pulpera San Rafael / Pulpa de tomate  **11-5402-1688**

Quesos Vaquero /  **11-3941-4873**

Remotti S.A/ Elaboración artesanal de quesos - Juan Díaz de Solís 1270 3º piso - Vte López- Bs. As. **4837-8050**

RICH'S / Crema vegetal Versatié **11-3687-5718**

Rinaudo e Hijos / Máquinas para pastas **0341 4550316 / 4533820**

San Gotardo / queso sbrinz - queso azul - manteca - ricota y dulce de leche  **54 9 2392 48-1319**

Silvia Campos / Estudio Contable - Belgrano 3971 - Cap. Fed. **4983-7528**

Tereva / Cajas para ravioles **011 4443-9756**

Trelau / Elaboración de quesos duros, ricota y lácteos - Pedriel 1661- Capital Federal **4302-0627**

Uniformes Saber / Diseños exclusivos para fábricas de pastas frescas **11-5578-5115**

Unilever / Knorr Profesional **11-5467-4439**

Vacalin / Dulce de leche - Lácteos  **11-3687-5718**

Smart Solutions — Est. 2005

+EFICIENCIA +RENTABILIDAD

THE COOK & CHILL EXPERTS®

bv
bureau veritas



La exclusiva línea de máquinas profesionales para pasta, 100%.
Made in Italy, ahora en Argentina!

Cocedor multifunción
automático. Equipos para
cocinas profesionales.
Made in Italy



11 5419-6220 | www.bairescocina.com | @bairescocina



Más de 135 años acompañando a la Industria
con **harinas de calidad.**