



# PASTAS FRESCAS ARTESANALES

JULIO  
AGOSTO  
**2023**  
N° 478

## FIESTA ANUAL UNA NOCHE JUNTOS

*¡No te la pierdas!*

17 DE SEPTIEMBRE  
GOLDEN CENTER  
CABA

INVITAN



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



# Vegetales Champiñón



*Lo más rico que  
te puede pasar!*



*Cocción*

En olla cocinar  
de 10-12 min.

*Ideales para  
darle un toque gourmet  
a tus salsas y preparar  
exquisitas pizzas.*

[www.latarantela.com](http://www.latarantela.com)

Seguinos!

/Quesos.LaTarantela/ @latarantelaquesos

FOODSERVICE SOLUTIONS

# SUMARIO EDITORIAL

JULIO-AGOSTO 2023 - N° 478

- 5** EDITORIAL
- 6** MOLINO CAÑUELAS  
OTRO GRANDE QUE APUESTA AL SECTOR DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES
- 16** TODO ES FRESCO EN LA BUENOS AIRES DE PACO
- 28** LA JUVENTUD E INNOVACIÓN DE EQUIPRO
- 40** CERRÓ LA RONDA DE NEGOCIOS 2023 Y ARRANCÓ LA FIESTA ANUAL
- 46** COMISIONES DIRECTIVAS CAPITAL FEDERAL Y PROVINCIA DE BS. AS.
- 48** GUIA DE ANUNCIANTES
- 50** CLASIFICADOS

## Queridos socios y colegas

Tengo el honor de dirigirme a ustedes para comunicarles que he asumido como presidente del Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de Capital Federal y expresarles que es un honor poder representarlos como ya lo vengo haciendo desde hace varios años como vocal suplente, pasando por revisor de cuentas, tesorero, participando en las paritarias (el más duro de los trabajos) y varias responsabilidades más, pero siempre defendiendo al sector y tratando de ser lo más justo posible.

Esto no lo hice sólo sino acompañando a un grupo de amigos y colegas que dejamos nuestro trabajo, familia y tiempo libre para salir a defender este hermoso gremio, que ya bien distingue el código alimentario como uno de los pocos bien marcados en alimentos.

En definitiva, son muchas las tareas y acciones que abarcamos; por tal motivo nos gustaría que ustedes, nuestros colegas, se acerquen a la institución y así poder estar más vinculados y unidos, aún cuando contamos con distintas herramientas de comunicación, pero la cercanía física y el contacto personal es irremplazable.

También quisiera comentarles que estamos orgullosos de la Ronda de Negocios -ya con 2 eventos realizados-, la cual "abrió" la cabeza a otro nivel a nuestros colegas, llevándose muchas ideas y nuevos proveedores.

El slogan de "El tiempo no para" que se utilizó este año fue porque todo va a un ritmo muy veloz y no podemos parar, sino nos pasan por arriba.

La idea de este evento es un trabajo en conjunto del equipo de marketing de nuestra institución y el de nuestros pares de Provincia de Buenos Aires, encabezados por Carlos Vidal (Caba) y Diego Ogando (Pba)

Nos enorgullece las muestras de agradecimiento de quienes concurren y, para los que no fueron, les aconsejo no se pierdan la próxima versión 2024, ya que es evento muy completo, gratuito, tiene una duración de 8 horas (se puede acudir en

cualquier momento de dicho lapso de tiempo) y cuenta con desayuno y almuerzo.

Y si hablamos de eventos, este año tenemos otra gran noticia.

Vuelve la gran Fiesta Anual - como anuncia la tapa de esta edición -, y este año por primera vez en la historia lo realizaremos en conjunto con nuestros colegas de la Provincia de Buenos Aires.

Es decir, ¡serán dos fiestas en una!

Seguimos en el camino de unir nuestras instituciones para fortalecer nuestro gremio y sumarle ideas.

Seguramente será una noche muy divertida que nos permitirá estrechar la mano con colegas y proveedores, los cuales significan un puntal esencial para nosotros.

Como es costumbre, habrá shows de alto impacto, baile, excelente catering, premios y mucha cordialidad, por ello los esperamos con los brazos abiertos.

¡Esperamos este año romper el récord de asistentes!

Para ir finalizando, les comento que nos queda por delante seguir con las paritarias, tratando de balancear entre inflación y nuestros negocios y seguir trabajando sobre cómo mejorar nuestro convenio, el cual está muy regulado pero igual seguiremos intentando.

Espero poder llevar adelante una buena gestión. Sé que cuento con un equipo que tiene mucha voluntad y capacidad y es un privilegio poder ser parte de esta institución y contar con la confianza y apoyo de quienes me eligieron, para poder seguir creciendo.

Los despido con un fuerte abrazo y ante cualquier duda o consulta, quedo a entera disposición de todos ustedes.

**Cristian Javier Boulosa**

Presidente  
Centro Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales de Capital Federal

**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  
Producción Integral y Publicidad:  
Diego Conderanne 📞 011-1553108027  
diego@conderanne.com.ar  
Impreso en: Artes Gráficas del Sur / Av.  
Australia 2924 (1296) CABA



**SEDE CAPITAL:**  
Av. Belgrano 3971  
Tel.: 4983-7528  
www.centrodepastacap.com.ar  
ctro.pastas@gmail.com



**SEDE PROVINCIA:**  
Gelly y Obes 799 - Haedo  
Tel.: 4654-3281  
www.centrodepastapro.com.ar  
secretaria@centrodepastapro.com.ar



# MOLINO CAÑUELAS

OTRO GRANDE QUE APUESTA AL  
SECTOR DE PASTAS FRESCAS  
ARTESANALES

CON MÁS DE 90 AÑOS, ES EL MAYOR PRODUCTOR DE HARINAS DEL PAÍS. NO SOLAMENTE SU FUERTE ES EL VOLUMEN SINO TAMBIÉN LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS. JUSTAMENTE POR ESTO, ES QUE ACTUALMENTE SE HA TRANSFORMADO EN UN JUGADOR MÁS QUE INTERESANTE EN EL SECTOR DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES.

El grupo cuenta con 11 molinos a lo largo y ancho del país, pero nuestro principal interés se basaba en visitar el enorme molino que poseen en el parque industrial de la localidad de Pilar, en la Provincia de Buenos Aires. Hacia dicho destino se dirigió el equipo periodístico de la revista **Pastas Frescas Artesanales** con el afán de conocer otra industria proveedora y transmitir esa experiencia a través de este medio. Nuestro interlocutor fue el señor **Daniel Viera**, gerente de investigación y desarrollo corporativo, quien nos recibió muy cordialmente para iniciar la entrevista de esta manera.

(MC) La empresa cuenta con varias unidades de negocios, pero de lo que hoy vamos a hablar es de la de molinería industrial, la cual atiende al segmento de pastas frescas. Se trata de un negocio muy importante

para la compañía, ya que estamos hablando del molino más grande de la Argentina. Además es el origen de la empresa y del cual nació el nombre de la compañía. Posteriormente **Molino Cañuelas** se diversificó a otros negocios cuyos productos llegan a consumidor final.

*(PFA) ¿Cuántos molinos cuenta la empresa y dónde están ubicados?*

(MC) Contamos con plantas procesadoras en distintos puntos del país, ubicados estratégicamente. Por ejemplo, tenemos molinos en Resistencia, Salta, 3 en Córdoba, Cañuelas, Pilar, Chacabuco, Tres Arroyos, Pigüé y Uruguay. En la totalidad de los molinos se muele trigo pan y en la planta de Pilar también molemos trigo candeal.

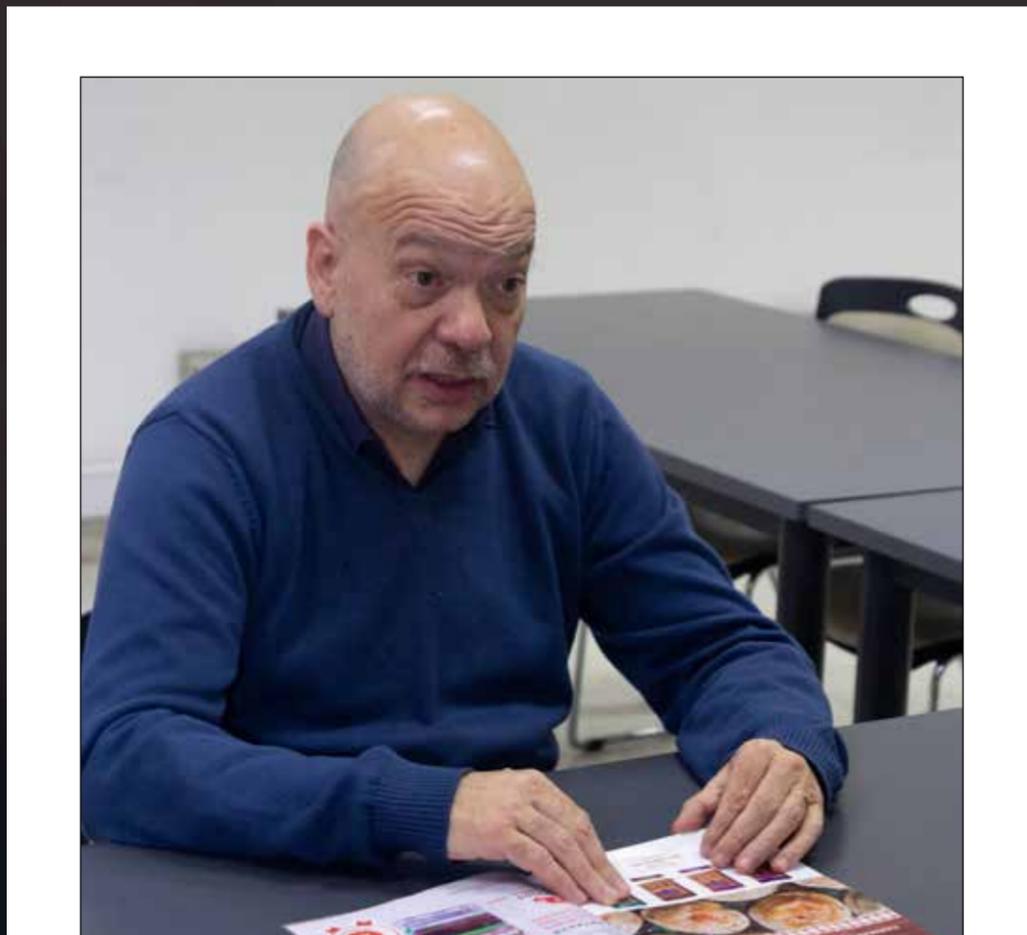
*(PFA) ¿Qué características y cualidades definen las harinas de Molino Cañuelas?*

(MC) Uno de nuestras principales características es que, al tener plantas molineras a lo largo de casi todo el país, podemos optar por el mejor trigo de cada zona y apoyarnos mutuamente con los productores de cada región. Es decir, esta cuestión de amplitud geográfica de nuestra elaboración nos permite una muy buena clasificación y selección del trigo. Y por supuesto un mejor abastecimiento logístico de la harina ya procesada.

*(PFA) ¿Son distintas las cualidades del trigo dependiendo de las distintas regiones?*

(MC) Nuestro principal objetivo siempre es estandarizar las calidades de los productos, aunque cada región tiene su particularidad y el elaborador de productos, ya sea panificados o pastas frescas, ya sabe cuál es la característica de la harina





de su región y a ello se adapta. En nuestro caso, por la ventaja logística que contamos, un elaborador de pastas frescas del norte nunca va a recibir una harina cuyo trigo es origen en el sur cuyo comportamiento es distinto al de su zona, por citar un ejemplo. Inclusive los tiempos de la cosecha son distintos: en el norte del país comienza en octubre y en el sur finaliza casi en enero del año siguiente.

*(PFA) ¿Cuáles son las diferencias de las harinas que se producen en el norte del país con relación a las del sur?*

(MC) En realidad las características son cambiantes ya que el trigo se comporta en base a tres componentes: clima, suelo y genética. Entonces dependiendo de cómo interactúen esas variables es como

se obtenga el producto final da cada zona y eso es lo que el elaborador de pastas frescas de dichas zonas ya conoce y se adapta. Por ejemplo, una vez que se produce la cosecha, ya sabemos la condición de gluten que va a tener ese trigo y eso después en la elaboración de pastas frescas va a ser determinante en la cantidad de agua que habrá que utilizar para obtener la masa. Esto no quita que nuestros productos tienen que cumplir determinadas exigencias y características acordes al segmento al cual están dirigidos.

*(PFA) ¿Por ejemplo?*

(MC) Y...una harina para discos de empanadas tiene que ser blanca y con pocos puntos negros, independientemente del molino del que provenga geográficamente. Esto nos

requiere hacer los ajustes necesarios puertas adentro para cumplir con las exigencias y necesidades del cliente. Lo mismo pasa con el semolín, muy utilizado en la elaboración de pastas frescas, donde también es muy importante que tenga una buena absorción y que se forme la masa, especialmente en la elaboración de ñoquis, y que tampoco aparezcan los puntos negros. En fin, para que en todo esto y mucho más podamos cumplir y estar acorde a las necesidades, no solo es importante la calidad de la materia prima (en este caso el trigo) sino también contar con una tecnología de primer nivel como la que posee Molino Cañuelas. Contamos con muy buenas máquinas para limpiar el trigo, para hacer una selección óptima del grano, sacar objetos extraños que

# dos santos pereira & cia. s.a.



Contamos con una gran Familia



**NUEVAS DELICATESSEN**

**MANGO en TIRAS**  
Presentación: 370g



**PIMENTOS del PIQUILLO**  
Presentación: 290g



## PROVEEDORES



vienen con el grano y comenzar una molienda muy purificada. Todo esto también hace a la diferencia en este tipo de productos en el cual se necesita la menor cantidad posible de impurezas y la blancura casi óptima.

*(PFA) ¿Cuáles de vuestros productos son los más utilizados por los fabricantes de pastas frescas artesanales?*

(MC) Semolin, harinas para tapas de empanadas tipo 0000 Real Cañuelas, harinas 0000 Cañuelas,

sémola de trigo candeal, la cual es excelente para pastas frescas, ya que mejora el dente y cambia su color y también harina integral, una tendencia de consumo a nivel mundial que llegó a la Argentina para

elaborar pastas frescas integrales.

Nuestro entrevistado es de un hablar pausado, seguro en lo que dice, fundamentado en su formación técnica y en su vasta trayectoria en el rubro. La entrevista fluía muy linealmente y ordenada, como asemejándose al proceso de producción de harinas de Molino Cañuelas, según nos relataba Daniel Viera.

*(PFA) Siguiendo con la harina de sémola de trigo candeal, ¿qué otras virtudes pueden atribuírsele?*

(MC) En primera instancia es más saludable y dentro de las muchas cosas que se dicen pero en este caso sí está probado, es que tiene una ventaja y es que libera la glucosa lentamente en sangre y eso la transforma en un alimento netamente saludable. El tipo de proteína que

tiene la sémola de trigo candeal hace que vaya liberando energía en el cuerpo humano en la medida en que el mismo la vaya necesitando. Eso se denomina índice glucémico y es lo que está estudiado y reconocido mundialmente como atributo de la pasta de trigo candeal, además de mejorar la calidad de la pasta.

*(PFA) ¿Qué opinión le merecen las harinas que se basan en semillas que sustituyen el trigo?*

(MC) Creo que es una tendencia mundial aún incipiente pero que va a tener su crecimiento. De hecho nosotros como empresa hemos innovado en dicho aspecto y contamos con una instalación para elaborar harina integral de trigo especialmente. Se trata de una harina que está compuesta en su totalidad de grano. El grano de trigo de compone

de tres elementos: el germen, que es donde va a salir la futura raíz de la planta, el endosperma harinoso, que es la parte blanca que está en el centro del grano y es la reserva de energía del grano donde se va a nutrir para crecer y la cáscara con salvado. Molino Cañuelas creó una instalación especial para hacer esa harina, donde contamos con distintas configuraciones. En el caso de pastas frescas ofrecemos una harina integral fina casi al tamaño del tacto de una harina convencional que se puede procesar sin ningún inconveniente. La diferencia visual, es que esta harina va a estar llena de puntos porque posee cáscara. Eso quiere decir que hay que estar muy atentos en su vida útil para que no se oscurezca demasiado. Pero es una harina que posee un alto contenido en fibra, llegando a tener entre



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



**kld** calidad y diseño  
en refrigeración comercial

Empresa argentina líder en comercialización, diseño y producción de sistemas de refrigeración comercial.

- Exhibidoras verticales y horizontales
- Asesoramiento personalizado
- Cámaras frigoríficas
- Proyectos llave en mano

Colec. Norte Acc. Oeste 10413 - La Reja - Buenos Aires | +54-237-4050190 | info@kldargentina.com | www.kldargentina.com

PROVEEDORES



tres y cuatro veces más que una harina común. Esto la transforma en una harina muy nutritiva. Además como también contiene el germen del trigo, que contiene vitaminas y antioxidantes, la potencia aún más. Conozco el caso de una fábrica de

pastas frescas que está al lado de un gimnasio que vende muchísimo en cuanto a pastas elaboradas con harina integral y otras que las comercializan congeladas por abatimiento para obtener una mayor durabilidad de las mismas.

De esta manera iba finalizando nuestra visita a Molino Cañuelas, sorprendidos por la magnitud de sus instalaciones y satisfechos con la nutritiva charla que mantuvimos con nuestro entrevistado.



LÁCTEOS  
**Javifer**

**Ricotta Quesos Muzzarella**

Www.javifer.com.ar/Email: ventas@javifer.com.ar/Facebook: javiferlacteos  
Ruta 200km 53/1/2 Marcos Paz. Pcia. Bs.As. Tel:02204770277 5410



**BARRACAS AL SUR**

DISTRIBUIDORA



ESPINACA CONGELADA

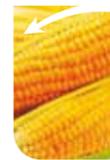


PAPA DESHIDRATADA



Todas las materias primas para fábricas de pastas frescas. Distribuidores directos, mas de 20 años de trayectoria garantizando calidad, servicio y eficiencia.

**Productos Secos / Productos Congelados**



**REBOZADORES - ZAPALLO DESHIDRATADO - PAPA EN ESCAMAS - MORRÓN EN POLVO Y ESCAMAS**

**ESPINACA EN POLVO Y DESHIDRATADA - CONDIMENTO PARA PASTAS - BETACAROTENO - COLORANTES**

**CONSERVANTES - CONDIMENTOS - ESPECIAS - HUEVO ENTERO EN POLVO - ALMIDÓN DE MAÍZ**

**SABORES: QUESO, POLLO, JAMÓN / ACELGA - BRÓCOLI - CHAUCHA - CHOCLO - ARVEJAS - CHAMPIGNONES**



**Nuevo Local**

11-6993-8507 @barracasal sur f barracasal sur

**VENTA DE PRODUCTOS CONGELADOS, FRESCOS Y SECOS POR MAYOR Y MENOR**

Int. Quindimil 741 Lanús Oeste HORARIO DE ATENCIÓN: Lunes a Viernes de 7.00 a 18.00 - Sábados de 7.00 a 13.00



011-15-3733-7445

Tel: 0800 2 BASLOG (227564) / 011-4208-2091

info@barracasal sur.com / www.barracasal sur.com



barracas al sur

**FABRICA DE HELADERAS Y CARPINTERIA COMERCIAL**



Queremos agradecer a los Centros de Fabricantes de Pastas Frescas de CABA y PBA por su apoyo y confianza todos estos años.



Cámara Frigorífica  
Media / Baja Temp.



Heladera Vertical  
Raviolera



Freezer Vertical  
Doble



Heladera Exhibidora  
Horizontal

**Trelau®**

**30**  
Aniversario

*Quesos de  
Trenque Lauquen*

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

**Trelau®**

**TREMAG**  
— FAMILIA DE QUESOS —



# TODO ES FRESCO EN LA BUENOS AIRES DE PACO

FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES CON TRADICIÓN, PERO CADA VEZ MÁS AGIORNADA EN TECNOLOGÍA, OFERTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y EXHIBICIÓN. HOY LUCE NUESTRAS PÁGINAS ESTE CLÁSICO ESTABLECIMIENTO DE VILLA URQUIZA.



La frescura no solo es propiedad de los productos de **La Buenos Aires de Paco**, sino también el fresco recorre fuertemente las calles de la Capital Federal, invitando a sus habitantes y visitantes a comer ricas y nutritivas pastas frescas artesanales, como las que

se elaboran en todo nuestro sector. Esta vez decidimos visitar un clásico y fuimos recibidos por su actual titular, **Cristian Boulosa**, quien, además, ejerce la presidencia del Centro Fabricantes de Pastas Frescas de Capital Federal. "La historia familiar en el gremio se

inicia con mi abuelo, quien puso una fábrica de pastas frescas en la cual trabajaban varios integrantes de la familia, entre ellos mi mamá Olga Martínez. Paralelamente a eso, mi papá Francisco, alias Paco, se dedicaba a la gastronomía pero en otro rubro. Ella lo convenció de poner

## Maprisa

### INSUMOS PARA PASTAS



NUESTROS PRODUCTOS

Rebozadores  
PREMEZCLAS  
CONDIMENTOS  
Deshidratados  
Colorantes  
SEMOLÍN

Escaneá el código QR con tu celular y accedé al catálogo de todos nuestros productos.



Oliden 1828 (1440) -CABA-  
Tel./Fax.: 4687-7943 / 2150  
ventas@indupast.com.ar

+54 9 11 5579-1364  
/maprisaindupast  
/maprisasa



## FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES

una fábrica de pastas frescas y para ello se asocian con otros familiares, pero ese proyecto se terminó disolviendo. Luego hubo otra sociedad que también se disolvió hasta que en los comienzos de los años 90 mi papá queda solo como dueño en este local y ahí podríamos decir que se consolida La Buenos Aires de Paco hacia lo que es hoy en día, la cual tiene su origen en 1978”.

*(PFA) ¿El crecimiento a qué otras razones lo podemos asociar?*

*(LBADP)* Y podríamos resaltar la apertura de la sucursal de la calle Bucarelli, época en la cual explotaban las ventas de pastas frescas artesanales. Pero con el correr del tiempo, nos fuimos dando cuenta que el perfil de nuestro consumidor empezaba a cambiar, porque las familias tradicionales de Villa Urquiza

emigraban a los countrys del Gran Buenos Aires y nuestro barrio era poblado por gente joven, en muchos casos solos o en pareja. Entonces ese perfil consume mucho lo que es comida de rotisería, como empanadas y tartas, por ejemplo, y allí fue que empezamos con ese tipo de elaboraciones que hasta ese momento no las hacíamos, ya que solo nos focalizábamos en pastas frescas.

*(PFA) ¿Eso les trajo mayor crecimiento?*

*(LBADP)* Efectivamente. Así fue como el mix de productos se iba ampliando cada vez más hasta que nos dimos cuenta que el local nos quedaba chico. Por suerte pudimos sumar el local que está en la esquina contigua al local original y allí comercializar todo lo concerniente a rotisería y mantuvimos al lado el local original para pastas frescas.

*(PFA) ¿La rotisería no canibaliza a la fábrica de pastas frescas?*

*(LBADP)* En absoluto, por el contrario, se complementan perfectamente. La idea es que La Buenos Aires de Paco brinde una oferta integral compuesta por pastas frescas, rotisería y pastelería.

*(PFA) ¿En su caso personal cómo se dio su incorporación a empresa familiar?*

*(LBADP)* Eran épocas en las cuales yo había comenzado el cbc de medicina, porque era a lo que me quería dedicar. Asimismo, acá había mucho trabajo y me necesitaban cada vez más para que colaborara. Así fue que un día tuve una charla muy esclarecedora con un profesor de la facultad que me hizo reflexionar acerca de las posibilidades que tenía en el negocio y de lo difícil que me resultaría la medicina sin tener ningún



antecedente familiar. Entonces decidí dejar la universidad y volcar me de lleno a La Buenos Aires de Paco. Actualmente, si bien mi padre con 80 años sigue viniendo todos los días, soy el responsable de todo el funcionamiento de la empresa.

*(PFA) ¿Cómo es la relación con su padre?*

*(LBADP)* Realmente magnífica. El trabajar juntos nos dio la posibilidad de compartir más tiempo, cosa que cuando yo era chico se daba poco porque él siempre estuvo muy abo-

cado al trabajo. Y al mismo tiempo, en la medida que yo iba asumiendo más responsabilidades él pudo comenzar a disfrutar de cosas que antes no podía, como el viajar a España a visitar a sus parientes, por ejemplo. Tengamos en cuenta que

Distribuidora de carnes rojas y blancas, con más de 10 años de experiencia y compromiso con nuestros clientes. Una empresa familiar dedicada a ofrecer la mejor calidad de nuestros productos, apoyados en la experiencia de tres generaciones para satisfacer sus demandas.

11-2567-9037

Don Commisso @Doncommisso Carnesdoncommisso@gmail.com

**ENVÍOS A DOMICILIO**

PRODUCTOS LACTEOS

**LA CAZZONETTA**

Creciendo junto a vos desde 1987

**Muzzarella - Cremoso - Sardo - Tybo - Ricota**

**Crema de Leche - Manteca**

Lacteos De Maio S.R.L.

3133-9261 - lacanzonetta@hotmail.com - pedidos: (011) 4234-2201

Lácteos La Canzonetta

www.lacanzonetta.com.ar

## FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



nuestra historia es muy parecida a la de muchos colegas. Yo empecé a venir a la fábrica a dar una mano desde muy chico, cuando tenía 12 añitos. De repente, casi sin darme cuenta, estaba totalmente involucrado y decidí que iba a ser el trabajo para toda mi vida y estoy muy feliz de la decisión que tomé, en la cual me acompaña Marisa Gutierrez, mi señora y sostén en todo. En cambio, mi hermano Julio Cesar se dedica a otra actividad pero sí su esposa Mabel Fernández participa del negocio.

En un momento de la charla, Cristian nos comentó como tiene guardado en sus recuerdos de cuando era pequeño y acompañaba los días lunes - días de descanso para el sector - a su papá a realizar algún trámite y el placer que eso significaba, ya que eran muy pocas las oportuni-

dades que tenían en ese entonces de compartir tiempos, debido a la gran carga horaria que significa estar al frente de una fábrica de pastas frescas artesanales. Tal vez en esta anécdota podamos visualizar el porqué hoy no es tan frecuente que las nuevas generaciones continúen con el trabajo de sus padres en este gremio.

*(PFA) ¿En el caso de La Buenos Aires de Paco el traspaso generacional fue traumático, especialmente porque por lo general hay resistencia a los cambios? (LBADP)* En el caso nuestro no hubo inconvenientes, en gran medida porque mi padre es una persona que, además de ser muy honesto y trabajador, siempre intentó estar a la vanguardia de todo; es un tipo muy emprendedor y visionario, tal es así que muchas veces siendo él una fábrica chica innovaba en algo que

## Raviolera múltiple de doble hoja

Para intercambiar moldes



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



# 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

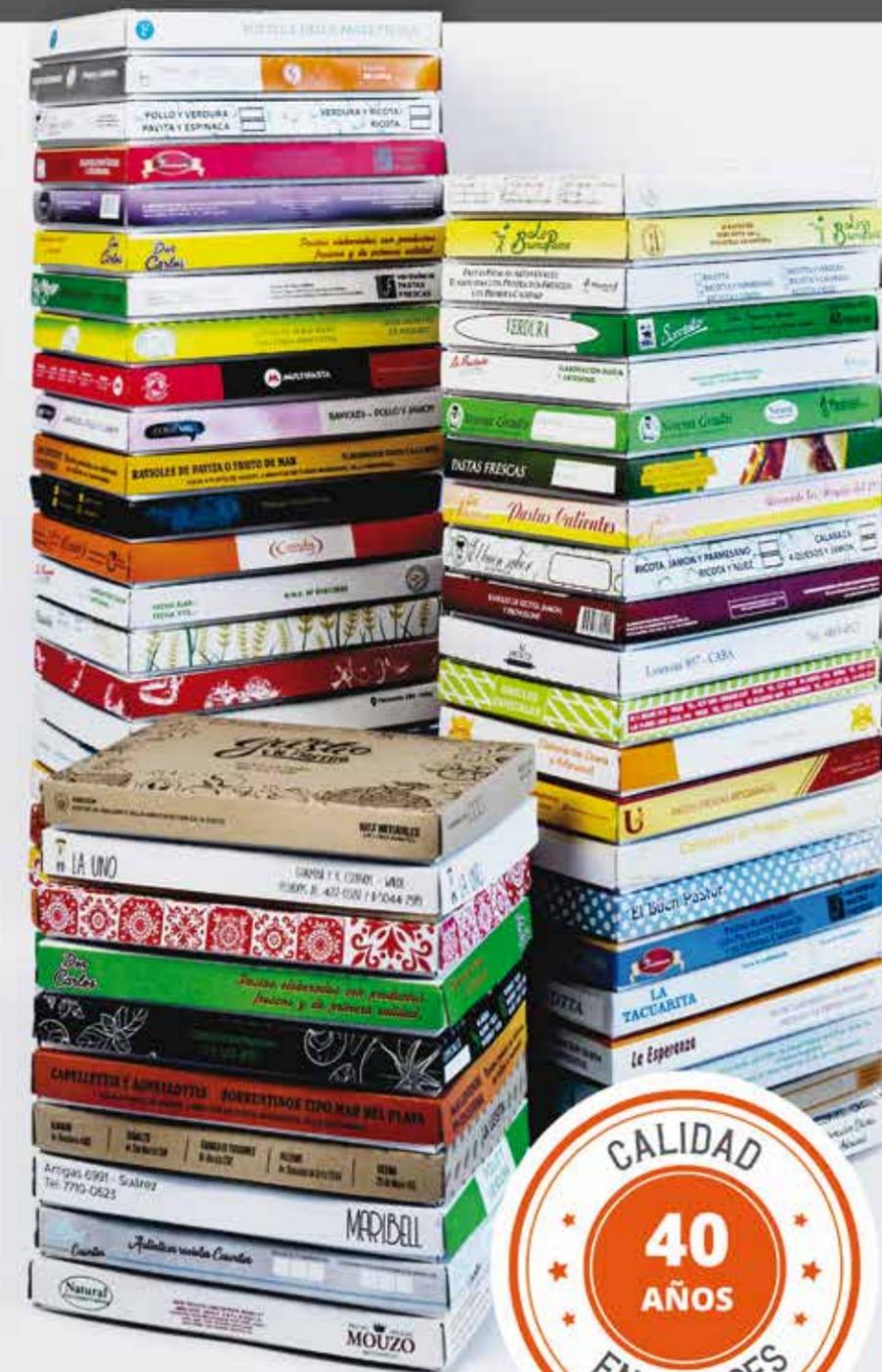
### CONTACTO

☎ 11 3 083-0813  
☎ 11 5 111-5412  
☎ 11 3 033-3572



**ENVIOS**  
A TODO EL PAÍS

📍 medamilenvases  
📍 medamil todo en envases



## FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



después lo copiaban otros establecimientos más grandes. Esa característica de él permitió que siempre tengamos muy buena dinámica de trabajo entre los dos. A veces se daba el caso que yo venía con alguna idea o propuesta nueva y la debatíamos hasta llegar a un punto de coincidencia, pero no recuerdo haber tenido conflictos en ese ni en otros aspectos. Lo mismo sucedió cuando aparecieron los equipos de cocción inteligente que revolucionaron las cocinas gastronómicas, él impulso que invertiríamos comprando dichos equipos. También tengo la suerte que siempre confió en mí y muchas decisiones las deja en mis manos.

(PFA) *¿Cuál es el techo de La Buenos Aires de Paco?*

(LBADP) El techo se lo pone uno

mismo. Justamente recién hablábamos de la incorporación de nuevas tecnologías y lo que eso significa a nivel producción. No solo se trata de una mejor calidad de elaboración y de una limpieza mucho más pronunciada, sino en la posibilidad de producir más. No se trata de eliminar personal, sino de aumentar la producción, tal vez abrir más horas y de esa manera potenciar la facturación. Cuando me refiero a que el techo se lo pone uno mismo lo pienso en cuanto a abrir más sucursales y ampliar los puntos de venta. En mi caso, soy una persona que disfruta mucho de la vida familiar y siempre trato que la ecuación trabajo/familia esté compensada. Por eso me resisto a seguir incorporando puntos de venta porque eso sí demanda de más tiempo y ocupación y tal vez ahí está mi techo. Quizás mi sueño sea



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

— Algunos de nuestros proveedores —



Pedidos al: 115605-3956

[www.distribuidoralourdes.com.ar](http://www.distribuidoralourdes.com.ar) // [ventas@distribuidoralourdes.com.ar](mailto:ventas@distribuidoralourdes.com.ar)

# Todo el equipamiento Cook & Chill en un solo lugar

## Baires — Cocina.

## THE COOK & CHILL EXPERTS®



### LAINOX®

Hornos profesionales para cocineros y grandes chef.  
Made in Italy



Máquinas de vacío profesionales para el sector HO.RE.CA.  
Made in Italy

### TECHFROST

Abatidores y armarios de refrigeración profesionales.  
Made in Italy

### BENEFICIOS EXCLUSIVOS PARA MIEMBROS DE LOS CENTROS DE FABRICANTES DE PASTAS FRESCAS

Chacabuco 716 - Florida (1602) Buenos Aires - Argentina  
Tel.: 11 67976875 - [info@bairescocina.com](mailto:info@bairescocina.com)

[www.bairescocina.com](http://www.bairescocina.com)

BairesCocina

## FÁBRICA DE PASTAS FRESCAS ARTESANALES



transformar todo esto en un mega negocio inclusive con consumo en el local, con mesas. Pero todo unificado en un gran negocio.

*(PFA) ¿Han incursionado en la comida al vacío?*

(LBADP) Si bien tenemos todo preparado para arrancar, aún no lo hemos hecho. Todavía estamos evaluando la respuesta de nuestro público consumidor que está muy habituado a la presentación común de rotisería. En algún momento hicimos algunos intentos y los resultados no fueron del todo positivos, de manera tal que nos frenamos y seguimos evaluando cuando y como hacerlo. Sí en cambio trabajamos con productos congelados desde hace mucho tiempo. Eso nació casi de manera impensada para nosotros, a pedido de algunos clientes de

pastas frescas y hoy lo hemos desarrollado mucho más fuertemente. Estoy convencido que es el camino a futuro, aunque como todos los cambios de tendencias y costumbres llevan su tiempo de adaptación en el consumidor.

*(PFA) Aprovechando esta entrevista y desde su función de presidente de la entidad capitalina, ¿qué mensaje le gustaría hacer llegar a sus colegas?*

(LBADP) En primer lugar me gustaría manifestar mi felicidad de que me hayan elegido para presidir esta nueva etapa de la institución en la cual se ha incorporado gente nueva y muy valiosa, en honor a ellos es mi orgullo básicamente y también quisiera pedirle a todo el gremio que se comprometan cada día más con nuestra institución, porque allí es donde todos estamos representados.



beta caroteno //  
 espinaca en polvo //  
 tinta de calamar // remolacha  
 calabaza // morrón //  
 conservadores // calabaza en polvo //  
 condimentos // especias //  
 gluten // espinaca en escamas //  
 galleta rallada // adilapa

# PRODUCTOS PARA PASTAS



**Trehalosa**  
 Mantiene la frescura.  
 Evita el quiebre al sacar del freezer.



3382-429951

www.ntgpastas.com.ar  
 ventas@ntgpastas.com.ar  
 @ntgpastas /ntgpastas.panquequeras

### CORTADORA DE TALLARINES

Modelo TR 80,  
 producción 80 kg de tallarín/ hora.  
 cortes incluidos de 3 y 6 mm de acero  
 inoxidable. Ancho útil: 33 cm



### ÑOQUERA AUTOMÁTICA

Modelo NQ45,  
 producción aproximada  
 de 45 kg/hora



### RAVIOLERA

Modelo RV50,  
 moldes intercambiables  
 de ravioles,  
 sorrentinos y tallarines.



### PANQUEQUERA

Producción aproximada  
 de 400 p/hora.  
 Para panqueques  
 redondos o rectangulares.



11-5730-0195 (pedidos por whatsapp)  
 @productos\_para\_pastas  
 valtuc@hotmail.com.ar  
 www.productosparapastas.com.ar

ATENDEMOS  
 CLIENTES DE  
**TODO EL PAÍS**

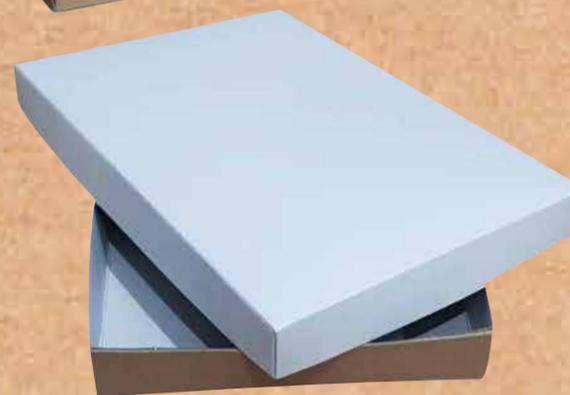
# GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

Desde 1990 acompañando al fabricante de pastas frescas con los mejores envases...

## ● Cajas para Ravioles

- Envases de cartón
  - Corrugado
  - Microcorrugado
  - Liso
- Expandido
- Polietileno
- Polipropileno
- Rollos de PVC
- Plástico
  - PET (Rígido cristal)
  - PP (Flexible opaco)
- Papel
  - Microcorrugado (Caja para pizzas y empanadas)
  - Papel (Bobinas, manteles, sobres)
  - Polietileno (Camisetas y sobres)
  - Polipropileno (Sobres)
  - Bolsas de friselina
- Envases descartables en general
- Máquinas y accesorios para embalaje
- Productos para administración, higiene y limpieza



\* Fabricado con mayor porcentaje de cartón reciclado. Cuidemos nuestro planeta



GRAFIPACK

CAJAS PARA RAVIOLES - PAPELERA

+54 11 4753 4227  
+54 9 11 3068 2153

info@grafipack.com  
www.grafipack.com

Seguinos en



PROVEEDORES



## LA JUVENTUD E INNOVACIÓN DE **EQUIPRO**

SE TRATA DE UNA JOVEN EMPRESA DEDICADA A LA FABRICACIÓN DE EQUIPAMIENTO DE EXHIBICIÓN CON FRÍO, DONDE REINA EL BUEN GUSTO YA SEA EN SUS PROPUESTAS COMERCIALES COMO ASÍ TAMBIÉN EN SU ÁMBITO DE TRABAJO.



PÁGINA 28



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](mailto:info@remotti.com.ar)



Nos encanta visitar empresas jóvenes, creadas y dirigidas por las nuevas generaciones. No solo porque vigorizan al sector de pastas frescas artesanales sino también porque aportan nuevas ideas y nos sorprenden, como en este caso, con un concepto de estilo de vida en el trabajo

que mejora la calidad del mismo. Fuimos hacia la zona oeste del Gran Buenos Aires para visitar la modernísima planta y oficinas de Equipro y allí nos esperaba su dueño y creador, el señor Facundo Oviedo, para llevar a cabo la charla que compactamos a continuación.

*(PFA) ¿Cómo y cuándo nació Equipro?*  
(E) Esta es una empresa que nació hace siete años, aunque en el inicio hacíamos otro tipo de equipamientos, hasta que un día me piden hacer una heladera y así nació el diseño y fabricación de equipos de exhibición de productos con frío. Sabía

La mejor calidad de impresión, corte y armado de cajas **TODA EN UN MISMO LUGAR**



tel: 4443 9756  
terevasrl@yahoo.com.ar

zapiola 49, villa luzuriaga  
www.terevasrl.com.ar



**Puré de Papas**  
directo de fábrica  
todo el año

Nuestra fábrica es la única planta Nacional de producción de puré de papas.

Te invitamos a descubrir todas las presentaciones de nuestros productos deshidratados con **precios directos de fábrica y envío rápido** en nuestra tienda on-line:  
[www.conosud-sa.com.ar/tienda](http://www.conosud-sa.com.ar/tienda)

Además, encontrarás una amplia variedad de vegetales congelados Conosud Bajo Cero, también con **precios directos de fábrica.**



[www.conosud-sa.com/tienda](http://www.conosud-sa.com/tienda)  
+54 (342) 479 8044

Todo disponible ahora!

## PROVEEDORES

cómo hacerlo y tenía la gente como para llevarlo a cabo. Hoy estoy muy feliz del camino recorrido hasta el momento, aunque también es real que el esfuerzo es muy grande; hay mucho trabajo detrás de cada equipo que instalamos constantemente.

*(PFA) Imaginamos mucho trabajo a pulmón en los comienzos...*

(E) Tal cual. Al principio es como que tenía que abarcar muchas tareas que hoy delego en mis equipos de trabajo y de esa manera yo puedo dedicarme a pensar el negocio desde otro lugar. Tal vez, tengo la virtud de saber encontrar la gente adecuada e idónea para cada tarea y eso me ayudó mucho a crear la empresa que hoy somos.

*(PFA) ¿La propuesta de Equipro está más enfocada en el frío o en la estética?*

(E) Sin descuidar lo que representa el frío en nuestros equipamientos, claramente lo que es nuestro principal foco es la estética y el cuidado de cada detalle. Para nosotros cada heladera que hacemos es muy acorde a las necesidades de cada cliente. Empezando por una atención muy personalizada que forma parte de un asesoramiento integral, pensando en hacer un producto muy estudiado de cómo será utilizado, en qué condiciones, cuántas personas la van a utilizar, cuánta mercadería le van a poner y en definitiva cuál es la función de esa heladera. Quizás suene un poco romántico o exagerado, pero ese es el verdadero estilo de Equipro. Lejos estamos de tomar una medida y cotizar solamente con ese dato. A veces nos llaman y nos piden un presupuesto solo con ese dato y nos cuesta que nos entien-

dan el porqué necesitamos saber todo lo otro para luego desarrollar un equipo que esté hecho a medida, que luzca y potencie las ventas y que sea funcional para ese negocio en particular. En realidad lo nuestro es la atención, el buen funcionamiento, el frío, la estética, la entrega, prolijidad y el servicio post venta. Si todos esos factores no están al máximo de sus posibilidades no nos sirve, aunque haya sido una muy buena venta.

*(PFA) ¿Qué particularidad o exigencias distintas a otras posee el sector de pastas frescas como cliente consumidor de equipos de exhibición con frío?*

(E) Lo que venimos experimentando es que es un sector tradicional que no suele renovar mucho la maquinaria, esto en términos generales. Lo que más nos cuesta es que sean permeables a diseños nuevos. Por



# Pastas Frescas?

**Ahorre tiempo, espacio y produzca más.  
Espinaca, Kale y Perejil Deshidratados**



**¡La consulta que cambia su negocio!**

 +54 9 3855 408022



**AGROCOMERCIAL  
VAGNONI**



 [www.vagnoni.com.ar](http://www.vagnoni.com.ar)  
 VAGNONI.SRL  
 AGROCOMERCIAL Vagnoni

**Lácteos San José**  
calidad desde 1983

**VENTAS**  
 **11 6676-5053**



Muzzarella / Ricotta / Sardo  
Sbrinz / Provolone / Por salut  
Por salut descremado sin sal  
Tybo / Cuartirolo



**Navarro, Pcia de Bs. As.**  
 @lacteos\_san\_jose



supuesto que esto lo notamos fundamentalmente en las generaciones más grandes y tradicionales, que tal vez aún siguen siendo la mayoría. Muy distinto es el caso de gente nueva que incursiona en el gremio y que tiene otra mentalidad muy diferente y también esto lo vemos en los establecimientos que toman las riendas los hijos de los fundadores y que tienen otra visión de las cosas. Otro tema que nos juega en contra con el sector más tradicional es que también les cuesta aceptar un proveedor nuevo, ya que tienden más a relacionarse con la gente que ya conocen. Pero bueno, de a poco vamos haciéndonos más conocidos y vamos venciendo esos paradigmas, siempre apoyados en nuestros principios y propuestas de innovación.

(PFA) ¿Cuál es la infraestructura con la

que cuenta Equipro actualmente?

(E) El predio cuenta con 3.000 metros cuadrados, de los cuales 2.000 son cubiertos y estamos muy próximos a inaugurar otro espacio a 200 metros de distancia de aquí. En cuanto a los distintos sectores, contamos con los equipos de: administración, ventas, arquitectura, producción y servicio técnico. En cuanto a lo que refiere a fabricación tenemos: carpintería, herrería, chapista y vidriería. Otro tema importante es que casi todos los materiales que manejamos son importados, ya que nacionales no hay casi nada. Esto implica que hay momentos en que no se consiguen motores, cobre u otro tipo de insumos básicos para la fabricación de heladeras.

(PFA) ¿Están exportando actualmente?

(E) Justamente estamos iniciando ese proceso, especialmente con paí-

ses limítrofes. Creemos que es una buena oportunidad ya que a nivel costos Argentina hoy está competitiva por el tipo de cambio fundamentalmente. Esto no quiere decir que nuestros productos no sean de calidad y que estemos a la vanguardia continental a nivel estética, aunque siendo sinceros los mejores equipos a nivel mundial tienen procedencia de Italia y Francia.

Durante toda nuestra visita a Equipro, además de la voz cantante de la entrevista, fuimos recibidos y atendidos muy cordialmente por Daniela Paz Aguilar, quien forma parte del área administrativa y que estuvo en todos los detalles de la nota, ya sea desde la producción fotográfica, entrevista, coordinación previa y haciendo todo lo posible para que no nos falte nada y nos sintiéramos cómodos y a gusto.



## Ricotta de Leche Entera

INGREDIENTES: Leche entera, Suero de queso, Cloruro de calcio

0% MERMA + VIDA ÚTIL

**Puré de Calabaza** **Acelga**

**Lista PARA Usar**

LAVADA COCIDA PICADA ESCURRIDA

PARA SOLICITAR NUESTROS PRODUCTOS LLAMANOS A ESTOS NÚMEROS

☎ 11-3695-6401 ☎ 11-2020-7858  
☎ 11-4073-4341

## PROVEEDORES

De alguna manera poniendo de manifiesto en ese proceder eficaz cual es el servicio que Equipro brinda a sus clientes.

*(PFA) ¿Cuáles serían las fortalezas que distinguen vuestros equipos de enfriamiento con relación al resto del mercado local?*

(E) Antes de responder específicamente la pregunta, me gustaría aclarar que nos consideramos dentro de los mejores jugadores del mercado local en cuanto a calidad. Dicho esto, diría que tal vez comparándonos con las principales marcas, que también ofrecen muy buena calidad, Equipro se distingue por la innovación y el servicio personalizado que brindamos y comentamos anteriormente. Cada uno tiene su estilo estéticamente y también somos fuertes en distintos sectores. En el caso nues-

tro, recién estamos ingresando al sector de pastas frescas pero tenemos una muy buena participación en lo que refiere a café de especialidad, ya que es un sector que nació casi al mismo tiempo que nosotros. Es muy gracioso porque en la última Ronda de Negocios 2023 de pastas frescas, nos visitaban personas que tenían más años de fabricantes que yo de vida, y eso es una distancia muy grande. Esto no impide que nosotros sigamos apostando a crecer en este gremio y a hacernos conocidos cada vez más, especialmente participando de la revista pastas frescas artesanales y de los eventos que realizan los centros de fabricantes de pastas frescas de Caba y Pba. También me gustaría aclarar que nuestro servicio abarca todo el país, con la misma calidad de atención y servicio post venta que en Caba y Pba.

*(PFA) ¿Equipro ofrece heladeras verticales también?*

(E) Lo nuestro es muy a medida y ese es un producto, en el caso de las heladeras de 1 o 2 puertas, que se produce en forma lineal y que se ofrecen en portales de internet; es otra cosa distinta a lo nuestro. Ahora bien, si un fabricante de pastas frescas tiene la necesidad de contar con una heladera que le permita estibar 3 cajas de ravioles de fondo y 2 de frente, por citar un ejemplo, y nos pide que le desarrollemos un modelo a medida, sí podemos hacerlo gustosamente. Pero por lo general lo que nos piden son heladeras de exhibición de frente, de vidrio y cuadradas para exhibir las salsas en bateas, con varias puertas vidriadas. Lo mismo que cúpulas de vidrios para exhibir fideos. Ahí entra en



juego nuestro diseño de combinación de chapas, maderas y mármoles. Justamente un prototipo de modelo que nos distingue es el que llevamos a la Ronda de Negocios 2023.

*(PFA) ¿Cuál es el horizonte al que se dirige Equipro?*

(E) En lo que refiere a fábricas de pastas frescas, nuestro objetivo es acompañar a todas aquellas que deseen renovarse y ahí aportar nuestras ideas. Está probado que una mejor exhibición es automáticamente un incremento en las ventas. El que

entienda que ese es el camino, es el cliente que nos interesa, ya que toda nuestra filosofía industrial apunta a eso.

Ojalá sean cada vez más los que se sumen a la renovación, innovación y tecnificación.

## 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



SI NECESITA  
EFICIENCIA...  
LLÁMENOS

### DESDE HACE 70 AÑOS PROVEEMOS:

- Harinas de trigo 000 y 0000
  - Semolines
  - Harina de garbanzos
- y una amplia gama de productos



Entregas inmediatas en camiones propios

CALIDAD  
PRECIO  
SERVICIO

Riglos 733 (C1424AFO) Cdad. Autónoma de Buenos Aires - Tel.: 4923-1178/2535 | 4921-4000 | 4925-5119  
email: distrihar@fibertel.com.ar | www.distrihar.com.ar



## ENCONTRÁ LOS MEJORES EQUIPOS E INSUMOS PARA COCCIÓN Y ENVASADO AL VACÍO

- Prolongá la conservación de los alimentos e incrementá su rentabilidad.
- Simplifica y agiliza el servicio

### Envasadora al Vacío EH18

Envasadora de cámara



+30  
DÍAS DE  
CONSER-  
VACIÓN



SELLADO  
PERFECTO

### Termoselladora TS2



PLANIFICA LA  
PRODUCCIÓN

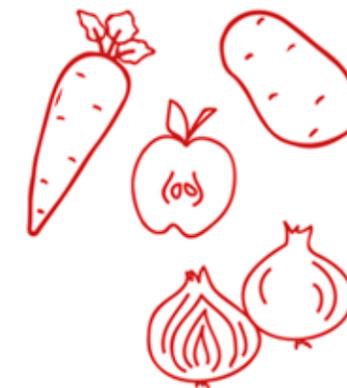
### Sous Vide Cuisson CV50

Cocción al vacío



[WWW.EHRLICH.COM.AR](http://WWW.EHRLICH.COM.AR)

COLOMBIA 1720, VALENTIN ALSINA, BUENOS AIRES



## ¡VEGETALES PROCESADOS! NATURALES Y FRESCOS



CONTACTA A TU VENDEDOR  
SEGUINOS @FREEVEGETALES



# CERRÓ LA RONDA DE NEGOCIOS 2023 Y ARRANCÓ LA FIESTA ANUAL

EL 12 DE JUNIO PASADO SE LLEVÓ A CABO UNA CENA EN LA CUAL SE CONVOCÓ A LOS PROVEEDORES QUE PARTICIPARON DE LA RONDA DE NEGOCIOS 2023 Y SE HIZO UN IMPORTANTE ANUNCIO.



**NUEVO**



*Selección*



**Para picar y usar en recetas gourmet.**

**Sin lactosa y libre de gluten.**



Si bien el lugar elegido para esta convocatoria fue en la sede de la institución porteña, nuevamente quienes invitaron fueron los 2 Centros de Fabricantes de Pastas Frescas Artesanales tanto de Capital Federal como el de Provincia de Buenos Aires, quienes también llevaron adelante la Ronda de Negocios 2023 de manera conjunta.

Ante un salón colmado y con un gran entusiasmo reinante, se volvió a hacer un encuentro con un exquisito asado como excusa, en el cual la camaradería y la buena onda se entremezclan muy fácilmente con los contactos comerciales.

Una vez que todos los proveedores invitados y los directivos de ambas

instituciones ya estaban ubicados en sus respectivos lugares hicieron uso de la palabra el señor **Carlos Vidal por Caba** y se transmitió de manera oral un mensaje de **Diego Ogando por Pba**, ambos responsables de los eventos que realizan ambas instituciones.

Los mensajes fueron similares aun-



HARINAS DE CALIDAD | PASTAS DE CALIDAD



Harina Real  
Tipo 0000



Harina  
Tipo 0000



Harina 100%  
Integral Final



Semolin de  
Trigo Pan

SERVICIO DE ATENCIÓN  
AL CONSUMIDOR  
ARG. 0-800-333-9547  
www.molinocañuelas.com

**EQUIPRO**  
HELADERAS COMERCIALES

- | Asesoramiento comercial.
- | Realizamos trabajos a medida.

Calidad + Diseño.



Instagram: @equipro.heladeras  
Email: ventas@equipro.com.ar  
Phone: 1156541122 / 1140800690

www.equipro.com.ar

que no redundantes; de parte de Ogando se focalizó en dar la bienvenida y agradecer la presencia de los invitados de la industria proveedora, al mismo tiempo que se desarrolló un breve análisis de resumen del exitoso evento llevado a cabo el 8 de Mayo, llamado Ronda de Negocios 2023.

Vidal, por su parte, también extendió sus agradecimientos pero a él le tocaba dar a conocer el importante anuncio que se prometía oficializar: la realización en conjunto de ambas instituciones de la FIESTA ANUAL, obviamente 1 sola fiesta el mismo día y en el mismo lugar.

Si bien el análisis de este hecho puede hacerse desde varias aristas, la más importante es que se trata de un paso más hacia la consolidación de la unión definitiva de ambos centros de fabricantes de pastas frescas artesanales y con una mirada queda vez más federal del sector.

También es justo reconocer que otro de los elementos que impulsaron esta iniciativa era el reclamo

por parte de buena cantidad de proveedores que pedían 1 sola fiesta en lugar de 2.

Seguramente tuvo que ver la excelente performance y convivencia que se logró alcanzar en la organización en conjunto de la Ronda de Negocios 2023, algo que fue tomado, de alguna manera, como piloto de prueba para este segundo proyecto.

Palabras muy lindas, ideas muy positivas y la clara aceptación de todos los presentes a lo comunicado, no eran más que el mejor marco para que se diera inicio a lo tan esperado: la llegada del asado a las mesas.

Ya la noche estaba ganada y encima recién comenzaba.

Luego fue cuestión de que todo fluyera; los diálogos se iban poniendo cada vez más interactivos en cada mesa, donde la coyuntura actual del país no era ajena a la temática pero también las risas y carcajadas estaban a la orden del día.

Pasa que si bien este sector se va

renovando paulatinamente, la confraternidad sigue siendo la característica principal del mismo.

Inclusive se puede apreciar como se amalgaman las empresas nuevas que se van incorporando con las históricas y ya muy conocidas por todos.

Lo mismo sucede con la renovación de dirigentes de ambas comisiones directivas, tanto de CABA como de Provincia de Buenos Aires, en el caso de los nuevos presidentes – señores Cristian Boulosa de Caba y Hector Manazzoni de Pba, quienes oficialmente hicieron su primera presentación como tales ante los proveedores.

Así se iba quemando la noche, al mismo ritmo que las brasas en la formidable parrilla del lugar, al tiempo que no podía faltar el tradicional brindis de cierre en el cual se pidió por paz y salud para todos y la promesa de volver a reencontrarse en la GRAN FIESTA ANUAL del 17 de SEPTIEMBRE 2023 de los CENTROS PASTEROS JUNTOS!!!



Te presentamos  
nuestra gama de



# Vegetales Premium

*Productos para ahorrar tiempo y esfuerzo en la cocina.*

✓ **Calidad Nutricional, Frescura y Economía.** ✓

Chaucha



Jardinera



Espinaca



Choclo Dulce



Espinaca Picada



Champiñón



Brócoli



Arvejas



Acelga



## CENTRO DE CAPITAL FEDERAL

Elegida en la Asamblea General Ordinaria del  
31 de Mayo de 2023

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

**Vicepresidente:** Luis Alberto Becerra Martinez - *Multipasta* - Billinghamurst 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\*:** Jesus Valiña Pose *Casa Troncoso* - Av. San Martin 2919 - **4583-5213**

**Vocal Suplente 1\*:** Jose Luis Garcia *Morena* - Olazabal 4602 - **4523-5226**

**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**  
Vicente Fabis - **1558155850**  
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  
22 de Mayo de 2023

**Presidente** - Manazzoni Hector - *Pastas Paz* - Ricardo Gutierrez 1186 Olivos - **4711-5152**

**Vice-Presidente** - Ciancio Vicente - *La Milagrosa* - Senador Morón 1137 - Bella Vista - **4666-8430**

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

**Pro-Secretario** - Dalinger Heriberto - *La 1º 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** - Ogando Diego - *El Buen Gusto* - Pueyrredon 2686 Villa Ballester - **4849-0614**

**Sec. Rel. Public.** - Spata Maria - *El*

*Pato* - Agüero 1099 - Morón - **4696-4202**

**Vocal Titular 1º** - Juarez Gustavo - *Date el Gusto* - Rivadavia 895 - Campana - **03489-425538**

**Vocal Titular 2º** - Bilo Diego - *Chivilcoy* - 25 De Mayo 59 - Chivilcoy - **02346-423161**

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

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

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

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

**Vocal Suplente 3º** - Matiasovich

Santiago - *El Buen Sabor* - Alsina Y Varela-Pehuajó - **02396-402327**

**Comisión Revisora de Cuentas:**  
**Titular 1º** - Catalano Roque - *Virgen Del Carmen* - Castelli 1188 - Ramos Mejía - **4469-2353**

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

**Titular 3º** - Perez Claudio - *Elbita Pastas* - Cordoba 769 - Martinez - **4798-5842**

**Suplente 1º** - Dominguez Oscar - *Casa Super* - J. Ingenieros 2205 - Olivos - **4790-7886**

**Suplente 2º** - Brites Monica Viviana - *Amarantta* -Constitucion 1189 - San Fernando - **4746-6536**

**Cuerpo de Asesores:**  
**Jurídica:** Dra. Nora Flores- **4654-2366** - 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**

ASOCIATE A LA ENTIDAD BONAERENSE:



Ravioleras  
Sobadoras  
Cortadoras  
Ñoqueras  
Amasadoras  
Prensas



Máquinas y Accesorios para la Industria Fideera  
Máquinas Nuevas y Usadas  
Servicio Técnico - Reparación - Financiación

Gral. César Díaz 4520 - (1407) - Capital Federal - Buenos Aires  
Tel.: +54.11.4567.9785 - Telefax: +54.11.4639.7166 - info@greca.com.ar

## Fabricación y Servicio Técnico



Desde 1973

■ Repuestos en General  
■ Atención Permanente



José León Suarez 2149 (1440) Capital Federal  
📞 4687-7508 📞 11-5704-7327



Agrocomercial Vagnoni / Vegetales Deshidratados 3855408022

Axel Barriola / Super Cotta - El Descanso  
 11-3695-6401 / 11-2020-7858 / 11-4073-4341

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

Bavosi/ Materias primas para Fabricas de Pastas - Alsina 418/20-Ciudadela-Buenos Aires 4653-5911

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

Bee's Knees / Tortas Congeladas 11-4028-2568

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

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

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

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

Distribuidora de Harinas S.R.L / Harinas y semolines. Tomates - Riglos 733 - Capital Federal 4921-4000

Distribuidora Lourdes 11-5605-3956

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 - Capial Federal 4918-0280

Flair S.R.L/ Ingredientes para pastas - (0237) 4858850

GrafiPack / Cajas para ravioles, papelera - César Oliveira 1858 - Villa Maipú - Bs.As 4753-4227

Grecar Metalúrgica / Máquinas y acces. para casas de pastas - César Diaz 4520 - Capital Federal 4639-7166

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

KLD / Heladeras comerciales 0237-4050190

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

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

Lácteos Javifer / Ricota y quesos - Ruta 200 Km 53,500 - Marcos Paz 0220-4770277/5410

Lácteos San José / Muzzarella, Ricotta, Sardo, Sbrinz, Provolone, Port Salut, Tybo y Cuartirolo 11-66765053

Lacteos Santa Fe / Quesos Duros - Semiduros y Blandos 1151207082

Lapa- Vicente Valiño / Aditivos para alimentos - Tinogasta 3227 3er Piso A - Capital Federal 4503-1982

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

Loris / Tapas para empanadas 011-4753-9426

Mastellone Hnos S.A / Muzzarella- Lácteos La Serenisima - Alte. Brown 957- Gral Rodriguez- Bs. As. 0237-4859000

McCain / Verduras congeladas 0800 6662 2246

Medamil Todo en Envase S.R.L / Cajas para ravioles - Bermúdez 4682 - Caseros- Bs. As. 4750-5488

Molino Campodónico / Harina 0000 - Semolín 0221-4230000

Molino Cañuelas / Harinas - Aceites 0800-333-9547

Molino Chacabuco / Harina 0000- Semolín 0810-666-9699

NTG / Máquinas para pastas 03382-429951

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

Pascal Refrigeración / Heladeras comerciales 011 59110719

Papelera Matias / Cajas para pastas, bolsas, hilos, envases - Riobamba 2146 Temperley, BS AS. 011 15-4426-3754

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

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

Seguros - M&A / Ricardo Marrafino Av del libertador 7650 - p15 - CABA 011 4701-5994

Se. Tec / Fabricación y Servicio Técnico - José León Suárez 2149 - Capital Federal 4687-7508

Service Ridal/ Repuestos para Máquinas 011-1556346080

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

Unilever / Knorr Profesional 11-54674439



**LLEGO EL COMBO IDEAL PARA TU COCINA**

**Base de Tomate Deshidratado Knorr + Rinde Más Knorr = tu Salsa Bolognesa ideal**

Agregale a tu Salsa Bolognesa el Rinde Más Knorr y obtené un mayor rendimiento en tus preparaciones con carne picada, con todo el sabor de Knorr y la acidez ideal del tomate deshidratado.



**Contactate para obtener tu muestra gratis**

11 5467 4439 [juan.garavaglia@unilever.com](mailto:juan.garavaglia@unilever.com)



EN VENTA

Se vende Sobadora pesada de 60 cm. usada, marca "Farina-cerletti" mantenimiento al día, correas nuevas, actualmente en funcionamiento

Contacto: Sr. Mauricio - 1153417534

Vendo o alquilo fondo de comercio - Zona San Justo -

Contacto: Paula - 15- 11-3156-9860

Vendo fábrica de pastas frescas en CABA. Zona de chacarita.

Contacto: Sr. Fabricio - 11-6673-8353

Vendo Fca Pastas Frescas en Parque Chacabuco, CABA. 50 años en la zona.

Contacto: Irene o Adrián - 4921-9156

Se vende fondo de comercio en Ramos Mejía Centro. Negocio familiar de 42 años. Importante clientela. Juego de máquinas completo.

Contacto: Rodrigo - 15-5327-9071

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 / Ñoquera Farina Cerletti. Todo funcionando en perfecto estado. 📞 11-4434-7750

MAQUINAS EN MIAMI

Mezcladoras: Una de 40 kg y otra de 30 kg marca Cerrini, raviolera Cerrini de moldes intercambiables, sobadora de 400 mm, cortadora tallarinera Cerrini de 300mm, torteletera Cerrini, amasadora de pan de 20 qt, horno convencional comercial, balanza de 30 lb electrónica y otros artículos para el negocio.

Se ofrece sin cargo adicional, asesoramiento técnico, de mercado, productos, proveedores y profesionales para consultar, desarrollarse e instalarse en Miami.

Contacto: Sr Jorge 📞 7868165989 - Mail: mrpasta@bellsouth.net

Se vende fondo de comercio Lomas de Zamora Centro. URGENTE

Contacto: Miguel - Tel.: 15 3344 8144

Vendo molde raviolero Farina sin uso.

Contacto: Romina - Tel.: 2983 565271

Fábrica Pastas Frescas en Villa Devoto - CABA -

Contacto: Ariel - Tel.: 1157535406

¡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

Venta molde raviolera junior molde cambiabile. Peladora de papa nueva a estrenar con garantía. Marca Cerní. 15 kg acero inoxidable en caja.

Contacto: Antonio - Tel.: 114973 9476

EN VENTA

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

Contacto: Sr. Marcos - Tel.: 1134718962

Fondo de comercio en CABA, 54 años de antigüedad, sobre av. Álvarez Jonte a 2 cuadras del Club Atlético All Boys.

Contacto: Sr. Norberto - Tel.: 011-2335-9902

Fondo de Comercio Fabrica De Pastas. Parque San Martin - Merlo.

Contacto: Sr. Nestor - Tel.: 011-15 37336420

Fondo de comercio fábrica de pastas frescas - Lanús Oeste Centro.

Contacto: Mario - Tel.: 011-1540269966

Fondo de comercio Fabrica de Pastas frescas en CABA.

Contacto: Sr Norberto - Tel.: 011 15 5989 6184

Venta fondo de comercio - Fabrica de pastas en CABA.

Contacto: Sr. Ramón Castiñeira - Tel.: 11 1556472322

Fondo de comercio Fábrica de Pastas y Casa de Comidas. Zona Belgrano CABA. Oportunidad!

Contacto: Sebastián - Cel.: 11 34259954

Fondo de comercio en la zona de Piñeyro Avellaneda.

Contacto: Javier - Cel.: 11 65091826

Heladera 4 puertas de acero, tipo carnicería con motor funcionando.

Contacto: Norberto - Cel.: 11 23359902

Se vende fondo de comercio en Chascomús, empresa familiar de 55 años, maquinaria y mobiliario de primer nivel, importante clientela mayorista y minorista

Contacto: Christian - Tel.: 54 9 2241-505713

Tortelletera cerrini / Ñoquera 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

Horno marca pauna modelo beta 107

Contacto: Sr. Jesús Rodríguez - Tel: 0114703-4217

Raviolera Cerrini Junior (1 molde) / - Sobadora - Amasadora Térmica

Contacto: Tel: 011 4-501-6016 /

Cel: 011 156-054-5665

Amasadora cerreni de 50kg. Reparada a nueva.

Contacto: Sra. Alicia- Tel.: 15-34825376

# Cumaná

Sabores que nos unen



44 años junto al comercio  
www.bavosi.com.ar

- CumanaCocina
- postmaster@bavosi.com.ar
- (011) 4653 5911



**MC**  
**Molino Campodónico**

**Más de 130 años**  
acompañando con  
harinas de  
excelente calidad.



**Encontrá toda nuestra variedad de harinas en:**

Web: [www.molinocampodónico.com.ar](http://www.molinocampodónico.com.ar) - Ig: [molinocampodónico](https://www.instagram.com/molinocampodónico)

Calle 58 N°331 (1900) Argentina, Buenos Aires; La Plata - Tel: (0221) 423 0000 - E-mail: [info@molinoampodónico.com.ar](mailto:info@molinoampodónico.com.ar)