

Pastaria

DA OLTRE 25 ANNI LAVORIAMO ACCANTO A CHI RICERCA,
PRODUCE E AMA L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE
www.molinograssi.it

La rivista del network di informazione professionale per il produttore di pasta

- www.pastaria.it
- www.pastariahub.com
- www.pastabid.com



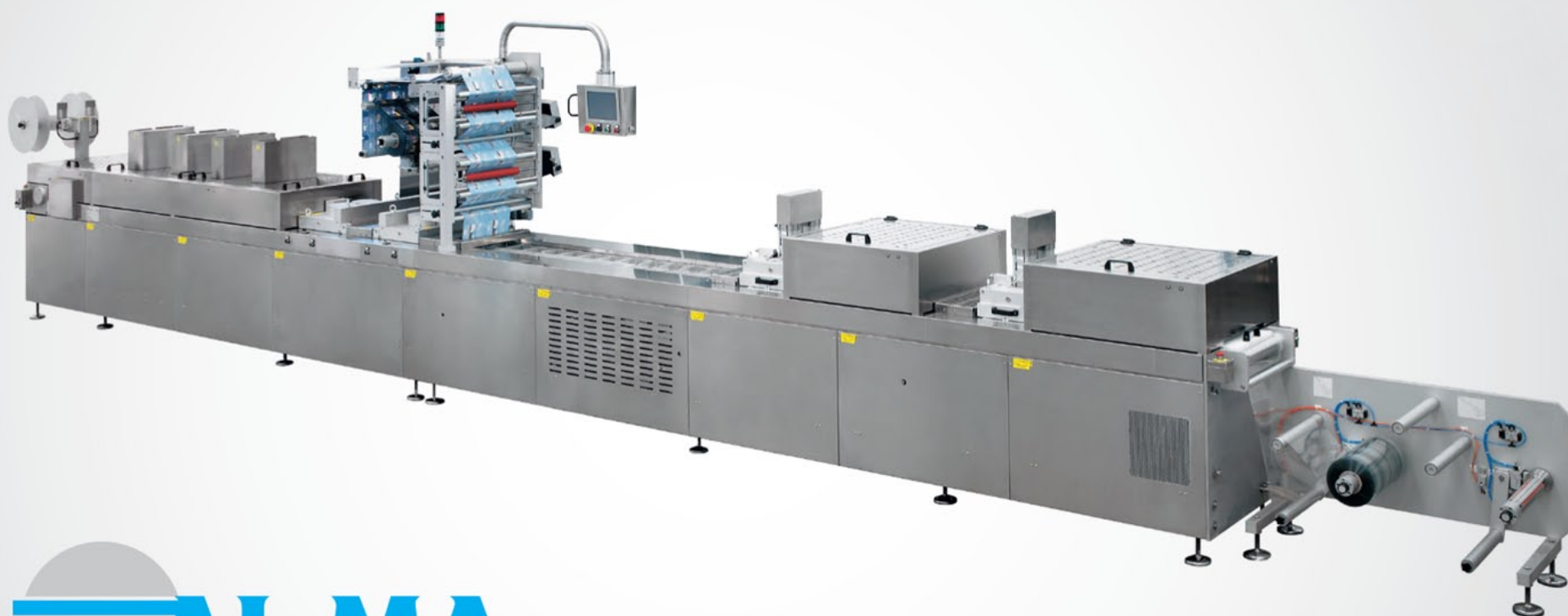
SCEGLI GLI INGREDIENTI MIGLIORI

Soluzioni personalizzate, alto contenuto tecnologico, esperienza consolidata, service network internazionale, sono gli ingredienti principali delle **Termoformatrici AL.MA.**

Le nostre linee confezionano **prodotti alimentari in atmosfera modificata, sottovuoto, con effetto skin oppure con semplice sigillatura**; sono interamente costruite in acciaio inox per rispondere alle esigenze tipiche del settore e dispongono di un'ampia scelta di stampanti a seconda dell'applicazione richiesta.

Possibilità di installare etichettatrici automatiche in linea e di produrre confezioni con foro euro.

Tra i principali prodotti che si possono confezionare: **pasta fresca, pasta fresca ripiena, prodotti da forno, piatti pronti, salumi affettati, formaggi, carne, pesce, sandwich e molto altro ancora.**





Colophon

Pastaria 2/2018
Marzo



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

Via Bernardelli 16 • 43123 Parma [Italia]

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

AUTORIZZAZIONE

N. 1192 (05/09/2007) del Tribunale di Reggio Emilia

COPYRIGHT ©

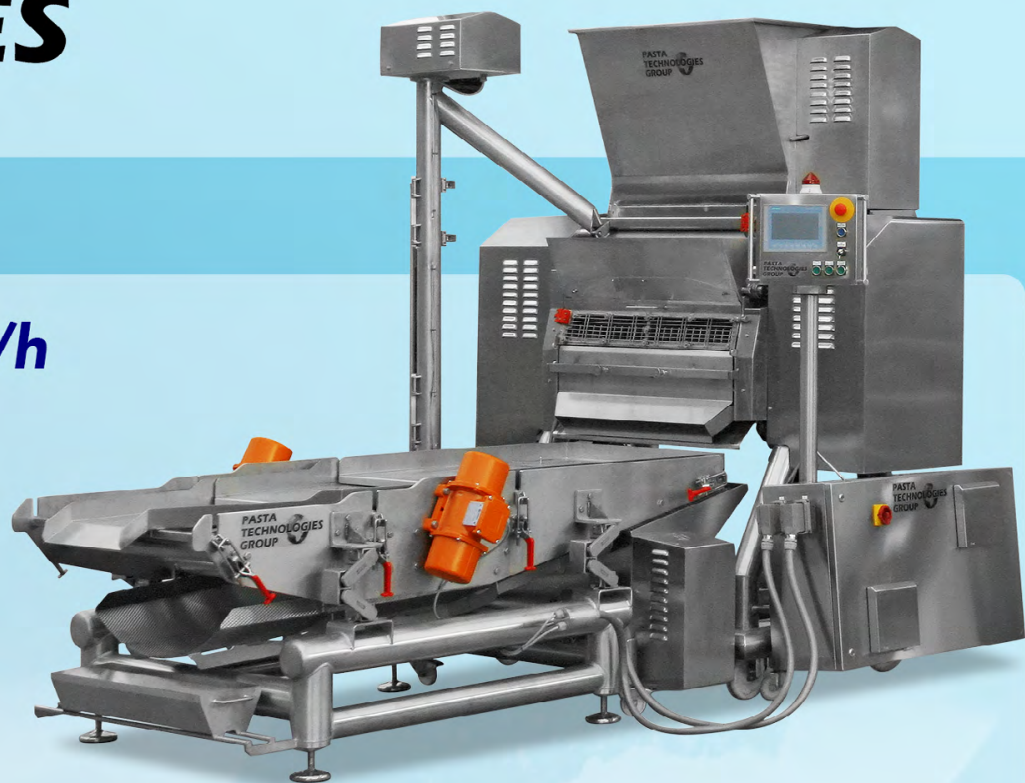
Kinski Editori S.r.l. Poiché siamo ostinatamente convinti che la condivisione dell'informazione, delle idee e della conoscenza possa contribuire a rendere migliore il mondo, la diffusione di questa rivista non solo è consentita ma addirittura promossa e incentivata. Puoi inviare la rivista a tuoi conoscenti, stamparla e distribuirla, inserire un link di download sul tuo sito, condividerla sui tuoi canali sui social network, ecc. ecc. Purché sempre gratuitamente e senza modificare l'originale.

PASTA TECHNOLOGIES GROUP



Nuova linea gnocchi, 1500 kg/h

**Soluzione salva-spazio,
elevata capacità produttiva,
adatta a lavorare con
impasto caldo o freddo,
interamente lavabile!**



Pasta Technologies Group S.r.l., Via Martiri delle Foibe 13, 35019 Tombolo (PD) Italy.
Tel : +39 049 7968840, Fax : 049 7968841
Email : info@pastatechgroup.com - Website: www.pastatechgroup.com





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

Pastaria ha ottenuto il patrocinio delle più prestigiose associazioni nazionali e internazionali di produttori di pasta alimentare.

I patrocini di Pastaria





uifra.org.ar

**PASTA WORLD IS BIG.
BUT THE WORLD OF COUNTRIES ABLE TO
OFFER GOOD QUALITY PASTA IS SMALL**

ARGENTINA, LAND OF PASTA

FROM THE LAND OF WHEAT
· SINCE ·
PASTA
ARGENTINA
· 1860 ·

Sostenitori

Gli strumenti di informazione e aggiornamento professionale che compongono il network di Pastaria sono liberi e gratuiti grazie alla sensibilità e al sostegno di aziende leader che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

I sostenitori di Pastaria

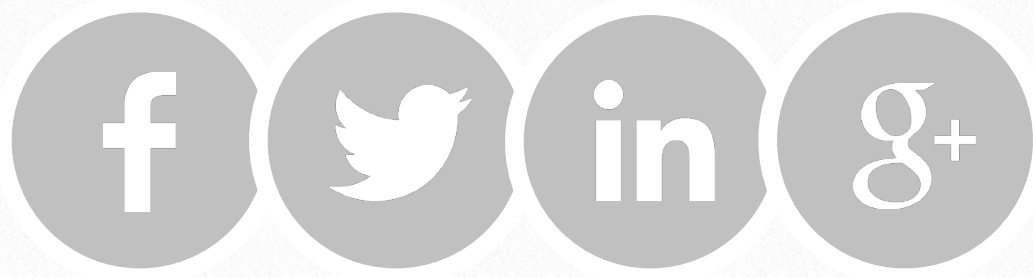




I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



1



Spazio ABIMAPI.

ABIMAPI riunisce i

**protagonisti del settore alimentare al
XVI Congresso Internazionale**

a cura di
ABIMAPI



**16TH INTERNATIONAL
CONGRESS**

for Biscuits, Pasta and Industrialized
Bread & Cakes Manufacturers

Spazio ABIMAPI è la rubrica curata dalla Associazione brasiliana dei produttori di biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali, per informare gli operatori del settore sull'attività dell'associazione e le novità del mercato brasiliano della pasta alimentare.

Il XVI Congresso internazionale del settore prenderà il via a breve, e desideriamo cogliere l'occasione per sottolineare ancora una volta la centralità di questo evento, organizzato quest'anno in collaborazione con ABICAB, l'Associazione brasiliana dell'industria del cacao, del cioccolato, delle arachidi e dolciaria. L'incontro avrà luogo dal 5 al 7 aprile presso il Recanto Cataratas Thermas Resort & Convention a Foz do Iguaçu, e sarà un'opportunità di confronto con i nostri partner, fornitori e amici sulle iniziative, esperienze e idee che possono stimolare la crescita delle categorie che rappresentiamo.

Il programma delle giornate prevede interventi di relatori di altissimo livello, tra cui: Alexandre Mendonça de Barros, agronomo ed economista, che illustrerà le prospettive economiche brasiliane e mondiali; Roberto Jaguaribe, ambasciatore brasiliano e presidente dell'Apex Brasil, l'agenzia brasiliana per la promozione delle esportazioni e degli investimenti, per uno sguardo d'insieme sul commercio estero; Daniel Souza, dirigente e portavoce della divisione Beverage della società di consulenza Nielsen, e Tathiane Frezarin, business manager di Kantar Worldpanel, che parleranno del comportamento del mercato; Sandra Guerra, direttrice di Better Governance, e il professore e filosofo Clovis de Barros Filho che discuteranno, rispettivamente, di corporate governance ed etica; infine, Mauricio Morgado, professore della scuola di amministrazione aziendale FGV-EAESP e partner di Lúmina Marketing, esporrà le tendenze legate al settore retail e ai consumi.

Oltre a questi interventi avrà luogo anche la tradizionale fiera espositiva dedicata alle novità in tema di attrezzature e forniture, che quest'anno conta ben 36 stand, 11 in più rispetto all'ultima edizione. Abbiamo inoltre creato una app, disponibile per Android e iOS, che ci ageverà nell'organizzazione e, soprattutto, metterà in contatto visitatori e aziende espositrici. Come già annunciato, ci raggiungeranno almeno 15 buyer, provenienti da vari Paesi, che parteciperanno alla tavola rotonda commerciale internazionale insieme a circa 25 aziende brasiliane coinvolte nei progetti realizzati in collaborazione con Apex-Brasil relativi ai settori brasiliani dei biscotti, della pasta e dei pani e prodotti da forno industriali (ABIMAPI) da un lato, e di dolciumi e merendine dall'altro (ABICAB).

Vi aspettiamo numerosi! Per ulteriori informazioni visitate il sito

www.abimapi.com.br.

ANUÁRIO **ABIMAPI** 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI



2



Atti del Pastaria Festival. Pasta

tradizionale, integrale e gluten-free: aspetti nutrizionali e funzionali

Maria Cristina Casiraghi
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti,
la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
Università degli Studi di Milano



Lo studio è stato presentato nel corso del convegno *Pasta secca: cosa bolle in pentola* che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2017 del Pastaria Festival.

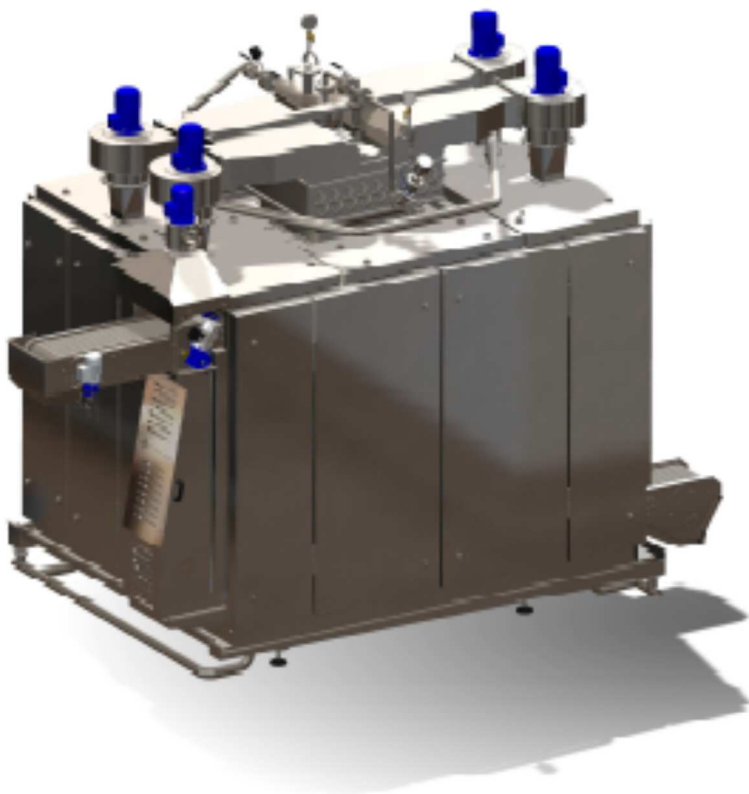
La pasta è un alimento di semplice formulazione apprezzato dal consumatore sia per le caratteristiche organolettiche che per il suo valore nutrizionale. Colonna portante della Dieta Mediterranea, questo alimento presenta infatti una combinazione unica di economicità, facilità di preparazione, qualità nutrizionale e lunga shelf-life che ne determinano larga diffusione in tutto il mondo. I consumi giornalieri di pasta risultano piuttosto variabili: secondo il Database EFSA, i consumi europei sono mediamente compresi tra i 10 g ed i 40 g al giorno; per quanto concerne l'Italia, i dati relativi all'ultimo monitoraggio dei consumi alimentari INRAN-SCAI (2006) riportano assunzioni giornaliere di pasta di poco superiori a 50 g. Tali apporti quotidiani coprono circa il 9% dell'assunzione calorica giornaliera, il 25% dell'assunzione di amido, e, indicativamente, l'8% del fabbisogno proteico. Il consumo di pasta fornisce inoltre circa il 9% della quantità di fibra raccomandata dai LARN ed una discreta copertura (6-9%) dei principali micronutrienti, quali vitamine del gruppo B e minerali come magnesio, ferro e zinco. Al di là degli apporti di macro e micronutrienti, il parametro nutrizionale forse più interessante nella pasta è probabilmente il suo ridotto valore di indice glicemico (IG).

L'IG è stato proposto negli anni '80 per classificare gli alimenti in relazione a quan-

to innalzano la glicemia postprandiale e quindi sulla base di una risposta fisiologica. In particolare, gli alimenti contenenti carboidrati rapidamente digeribili ed assorbibili inducono risposte glicemiche ed insulinemiche molto accentuate, mentre quelli in cui prevalgono carboidrati lentamente assimilabili promuovono risposte glicemiche più contenute e prolungate nel tempo. L'IG viene valutato con studi in vivo, in volontari sani, confrontando le risposte glicemiche del prodotto con quelle di un alimento di riferimento, generalmente glucosio sciolto in acqua. Gli alimenti vengono quindi classificati a basso IG per valori < a 55 (es. legumi, orzo, avena) e ad alto IG per valori > 70 (pane comune) (Figura 1). La pasta si colloca in questa scala tra gli alimenti a medio basso IG, con valori compresi nell'intervallo 40-60, in funzione della sua formulazione (Scazzina et al, 2015). Nel giugno 2013 un summit internazionale ha evidenziato i benefici del consumo di alimenti a basso IG, ed è stato redatto il primo documento di consenso che fornisce risposte condivise su un tema finora controverso. Gli esperti si sono trovati d'accordo nel ribadire che la qualità dei carboidrati (valutata mediante IG) è importante, e che i carboidrati presenti nei diversi alimenti condizionano in modo diverso la glicemia postprandiale, e la relativa insulinemia, con importanti ripercussioni sulla salute. Si riscon-

Impianti e macchine per la produzione, il trattamento ed il confezionamento di paste alimentari

PASTORIZZATORE A SPIRALE



IMPASTATRICE MOD. GRIM



**MACCHINA PER GNOCCHI
A 14 FORI**



PRESSA VERTICALE



SFOGLIATRICE MOD. LX 800



Figura 1 INDICE GLICEMICO



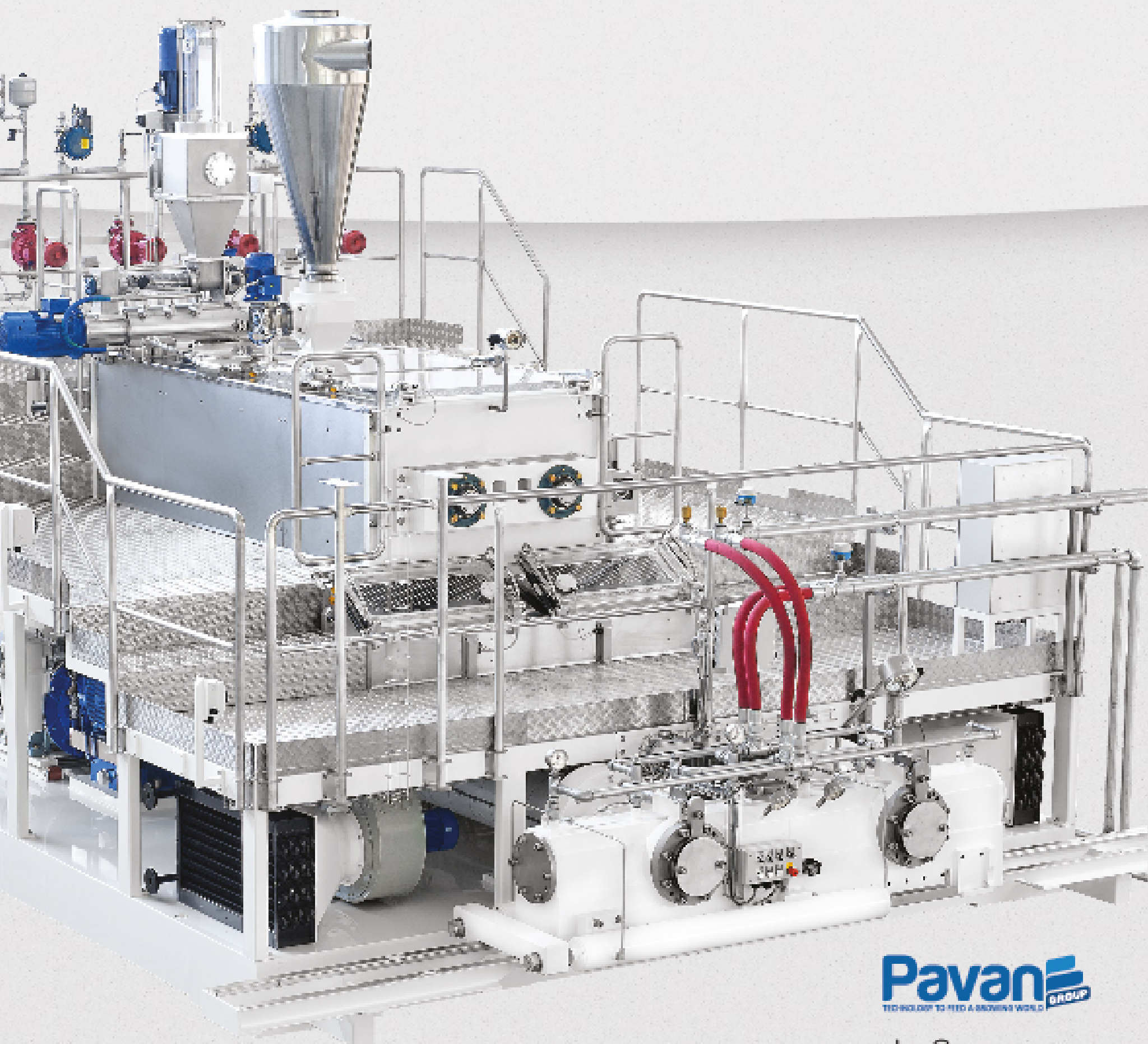
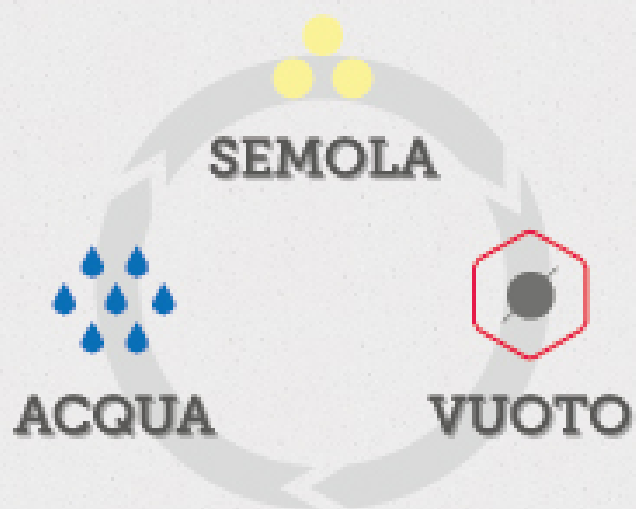
trano infatti evidenze convincenti sulla correlazione tra diete a basso IG e la riduzione del rischio sia di diabete tipo 2 sia di malattia coronarica, oltre a un miglior controllo della glicemia nei soggetti già diabetici e a un probabile effetto positivo sul controllo ponderale e sul rischio di alcuni tipi di tumore. Il Comitato raccomanda quindi l'inclusione dell'IG nelle linee-guida dietetiche nazionali così come nelle tabelle di composizione degli alimenti (Augustin, 2015).

Le ragioni del ridotto effetto sulla glicemia sono verosimilmente legate alla microstruttura della pasta, che appare come una matrice compatta, in cui i granuli di amido risultano "intrappolati" in un reticolo di pro-

teine; questa particolare conformazione è in grado di opporre resistenza al rigonfiamento dei granuli d'amido durante la cottura ed è quindi considerata il principale determinante della lenta digeribilità dell'amido nel prodotto, che conferisce alla pasta il ridotto valore di IG.

Se si confrontano le risposte glicemiche di due alimenti come pane e pasta (normali o integrali), formulate con materie prime piuttosto simili ma processi tecnologici diversi, si riscontrano per la pasta curve più contenute, con aree glicemiche pari a circa la metà di quelle del pane, differenze verosimilmente attribuibili alla diversa struttura dei 2 prodotti (Figura 2). Nel pane si rileva infatti

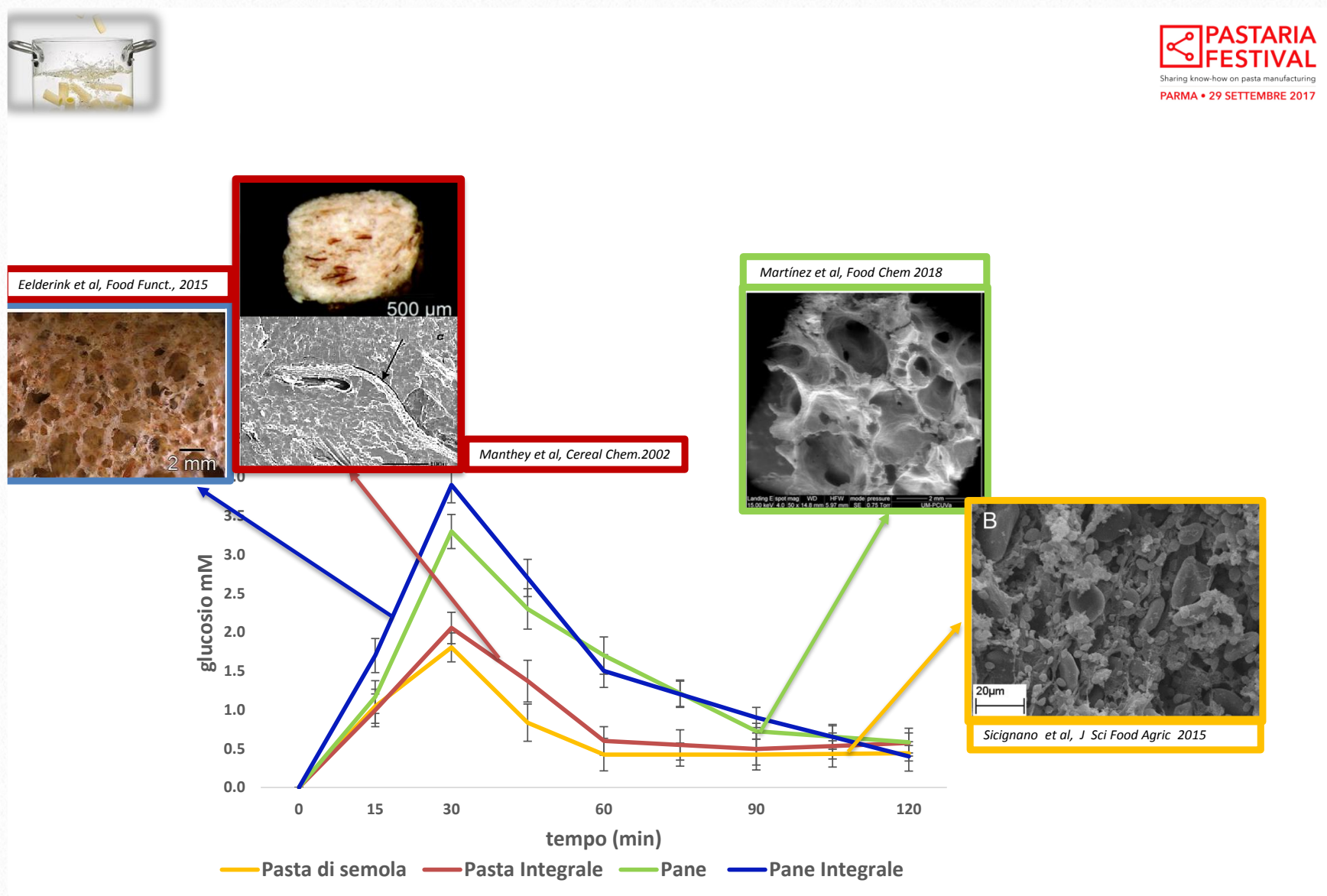
L'essenziale in tre ingredienti



Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

Figura 2 CURVE GLICEMICHE DOPO IL CONSUMO DI PANE E PASTA, INTEGRALE E NON



una struttura molto porosa, con grosse cavità, diversa da quella molto compatta della pasta, che risulta quindi molto meno accessibile agli enzimi digestivi rispetto al pane. Queste stesse differenze strutturali sono evidenziate anche per i prodotti integrali; in questi ultimi, inoltre, la presenza di frazioni di fibra insolubile, non influenza o addirittura favorisce leggermente la digestione dell'amido nei prodotti in quanto, interferendo con la strutturazione della matrice proteica del glutine, tende a promuovere una "rete" meno compatta, rendendo i granuli di ami-

do più suscettibili alla degradazione enzimatica e quindi risposte glicemiche lievemente più elevate per i prodotti integrali. È da sottolineare tuttavia che il consumo di alimenti integrali è comunque altamente raccomandato, in quanto permette di assumere fibra alimentare, componente prezioso per la salute. La presenza di fibra, soprattutto la frazione solubile presente in cereali come orzo, avena e segale, inducendo viscosità nel lume intestinale, rallenta i processi digestivi ed assorbitivi, riducendo l'IG. Le fibre insolubili, presenti prevalentemente

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



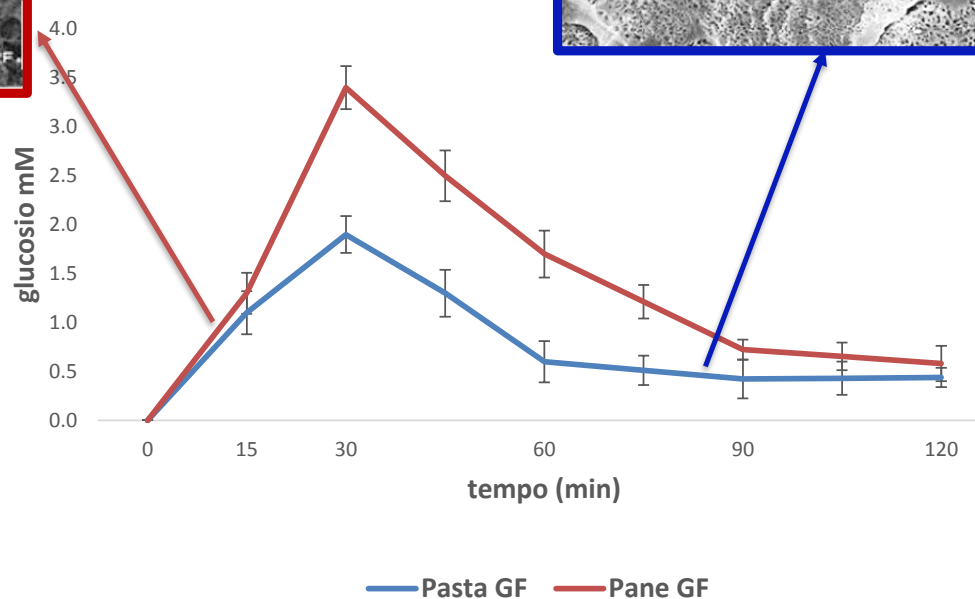
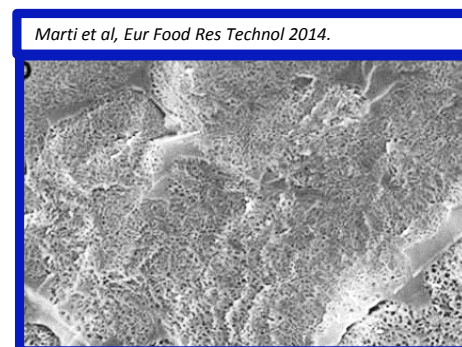
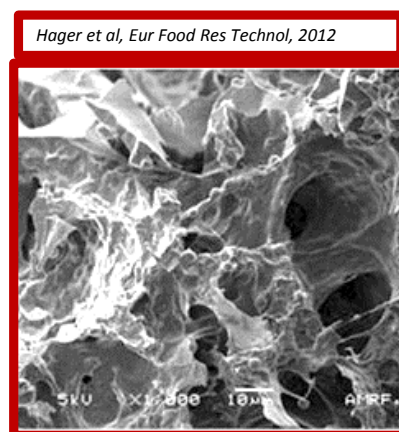
Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme

che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Kronos® è una semola di frumento unica per contenuto proteico, resistenza alla cottura, sapore e colore. L'ideale quindi per una pasta fresca, gustosa e sempre al dente.

Per saperne di più: www.molinograssi.it



Figura 3 MICRO STRUTTURA DEI DIVERSI PRODOTTI GLUTEN-FREE



mente nella crusca di frumento, tendono per altro ad adsorbire acqua e modulano positivamente la funzione intestinale: promuovendo l'aumento della massa intra-luminale, infatti, favoriscono il transito. La capacità di trattenere acqua si riflette inoltre sulla distensione delle pareti dello stomaco, effetto che comporta un maggiore senso di sazietà.

Per pane e pasta gluten-free si riscontrano le stesse differenze evidenziate per i prodotti con glutine in termini di risposta glicemica: anche in questi alimenti infatti, si ri-

scontra una struttura molto porosa nel pane e molto compatta per la pasta, indotta dalla tecnologia di produzione (Figura 3). Il processo di pastificazione è caratterizzato da una serie di passaggi realizzabili con parametri operativi differenti, che possono quindi influire in maniera diversa sulla qualità tecnologica e sensoriale del prodotto finito.

I nostri studi effettuati mediante un approccio "in vitro" hanno indagato se e come le diverse varianti dei parametri operativi del processo di pastificazione possono influire

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



Demaco **Simplicity** The Ultimate Pasta Press



**Is it possible for a pasta press to start up and run it's first 10 years
with zero unscheduled downtime?**

It is with **DEMACO**.

Call us at **321-952-6600**
or email us at
pastahelp@demaco.com



sulla digeribilità dell'amido presente nella pasta. La metodica in vitro proposta da Englyst (2000), validata "in vivo" e riconosciuta a livello internazionale, è stata applicata su due diverse materie prime (semola di grano duro e farina di grano tenero) e su una serie di campioni di pasta da esse formulati (nel medesimo impianto pilota), prodotti in diversi formati (spaghetti e penne), con differenti materiali di trafilatura (bronzo e teflon) e con profili di essiccazione LT e HT. Tutti i campioni sono stati analizzati dopo cottura (pronti al consumo). I risultati ottenuti non hanno evidenziato differenze significative tra le tipologie di pasta prodotte secondo le diverse condizioni operative, mentre, per tutti i campioni di pasta analizzati, si sono evidenziate significative differenze nei livelli di amido lentamente digeribile rispetto alla materia prima corrispondente, ad indicare come l'intero processo di pastificazione possa essere considerato come principale determinante della velocità di digestione dell'amido nel prodotto finito.

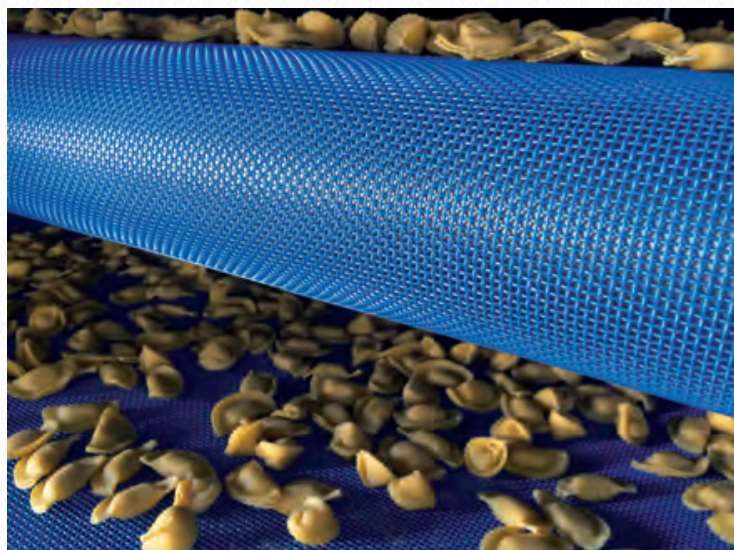
La globalità dei risultati ottenuti suggerisce dunque che i diversi parametri operativi della tecnologia di produzione della pasta, determinanti fondamentali della qualità tecnologica e sensoriale del prodotto, se considerati singolarmente, non sono verosimilmente in grado di influire in maniera significativa sulla qualità nutrizionale della pasta, ovvero sulla quantità di amido lentamente

digeribile e quindi sul suo impatto glicemico. L'intero processo di pastificazione, dunque, dovrebbe essere considerato quindi come ottima opportunità per convertire una materia prima caratterizzata da limitati livelli di amido lentamente digeribile in un prodotto finito in cui si riscontra un incremento significativo di questa frazione e quindi un IG medio-basso.

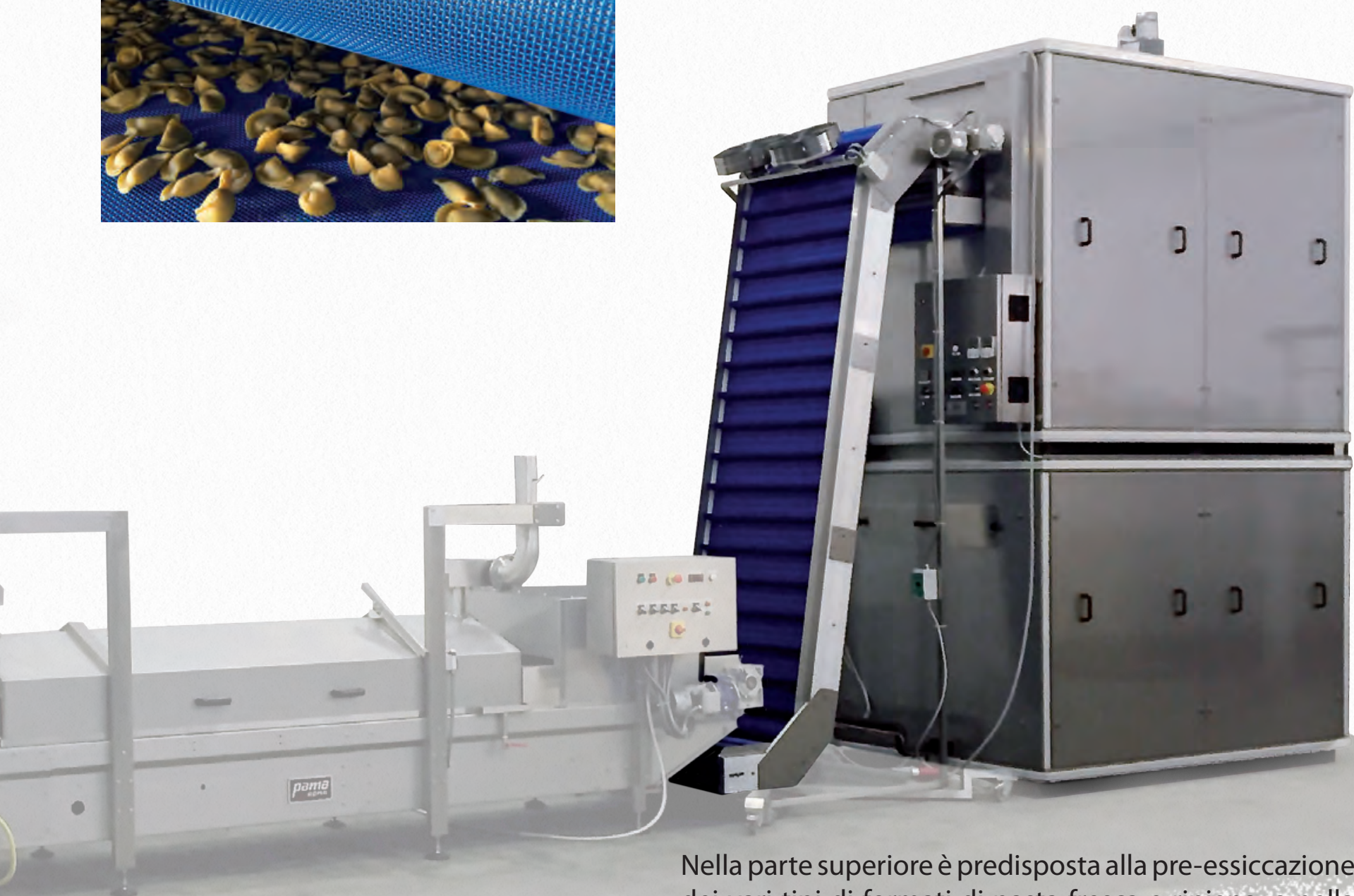
Per quanto riguarda infine gli effetti del consumo di pasta sulla salute, sono stati recentemente pubblicati due importanti studi a firma di ricercatori italiani, il primo, lo studio Moli-sani, ha reclutato più di 14.000 soggetti di entrambi i sessi residenti in Molise, con età superiore a 35 anni; lo studio INHES (Italian Nutrition & Health Survey), ha seguito quasi 9.000 italiani residenti in tutto il territorio nazionale. Entrambi gli studi si sono focalizzati sul rapporto tra il consumo di pasta e alcuni parametri antropometrici (peso, circonferenza del girovita e il rapporto girovita-fianchi) correlati al rischio cardiovascolare (Pounis,2016).

In media, il consumo di pasta è risultato di 57-59 g/die per le donne e di 75-78 g/die per gli uomini nello studio Moli-sani; nello studio INHES sono stati registrati consumi più moderati, pari a 49-56 g/die e 62-65 g/die di pasta rispettivamente per le donne e per gli uomini. Dall'analisi delle correlazioni tra il consumo di pasta e i parametri antropometrici rilevati è emerso che il consumo

grandi soluzioni, per piccoli spazi



La necessità dei pastifici di produrre in piccoli spazi è diventata negli anni una necessità. Per questo abbiamo progettato e costruito una macchina con linee sovrapposte per il trattamento termico.



Nella parte superiore è predisposta alla pre-essiccazione dei vari tipi di formati di pasta fresca e ripiena, e nella parte inferiore al raffreddamento e alla stabilizzazione della pasta.

PE/RF

Una volta assemblate, le due parti formano una sola macchina, con le due zone di trattamento completamente indipendenti e termicamente separate nella gestione di temperature, umidità e tempi di trattamento per una pasta fresca sicura e di qualità.

di pasta è inversamente associato con gli indicatori di obesità addominale (girovita) e di obesità generale (rapporto tra girovita e fianchi) in entrambi gli studi. Si evidenzia quindi che un consumo moderato e costante di pasta, condita secondo la tradizione mediterranea, contrariamente a quanto spesso si ritiene, si associa ad un miglioramento del peso corporeo.

In conclusione, sulla base di quanto brevemente sopra riportato, non si può che condividere il documento di consenso firmato da eminenti ricercatori durante i lavori del World Pasta Day tenutosi durante EXPO 2015, in cui sono evidenziati diversi aspetti positivi del consumo di pasta sullo stato di salute:

“La pasta è un componente chiave di molti modelli alimentari tradizionali, come la dieta mediterranea, la cui validità è scientificamente provata [...]

Molti studi clinici confermano che sono le calorie in eccesso, e non i carboidrati, a causare l'obesità.

In un'epoca in cui il diabete e l'obesità sono ampiamente diffusi in tutto il mondo, la pasta e altri alimenti a basso indice glicemico possono contribuire al controllo della glicemia e del peso, in particolare per le persone in sovrappeso [...].

La pasta, grazie al suo processo produttivo, ha una risposta glicemica ridotta [...].

La pasta consente di introdurre più verdure

e legumi, costituendo quindi la base per un piatto nutrizionalmente bilanciato [...]. I medici, i nutrizionisti e altri professionisti della salute dovrebbero educare i consumatori a prediligere piatti vari e bilanciati a base di pasta per una buona salute.

Bibliografia

- Augustin LSA, Kendall CWC, Jenkins DJA, Willett WC, Astrup A, Barclay AW, Björck I, Brand-Miller JC, Brighenti F, Buyken AE, Ceriello A, La Vecchia C, Livesey G, Liu S, Riccardi G, Rizkalla SW, Sievenpiper JL, Trichopoulou A, Wolever TMS, Baer-Sinnott S, Poli A (2015). *Glycemic index, glycemic load and glycemic response: an International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC)**. Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases 25, 795-815
- Englyst KN, Englyst HN, Hudson GJ, Cole TJ, Cummings JH (1999). *Rapidly available glucose in foods: an in vitro measurement that reflects the glycemic response*. American Journal of Clinical Nutrition, 69, 448-54.
- Pounis G, Di Castelnuovo A, Costanzo S, Persichillo M, Bonaccio M, Bonanni A, Cerletti C, Donati MB, de Gaetano G, Iacoviello L, on behalf of the Moli-sani and INHES investigators. *Association of pasta consumption with body mass index and waist-to-hip ratio: results from Moli-sani and INHES studies*. Nutrition & Diabetes (2016) 6, e218; doi:10.1038/nutd.2016.20.
- Scazzina F, Dall'Asta M, Casiraghi MC, Sieri S, Del Rio D, Pellegrini N, Brighenti F (2016). *Glycemic index and glycemic load of commercial Italian foods*. Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases 26(5):419-29.



FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

info@tuttofood.it
buyers.project@tuttofood.it

www.tuttofood.it
f t i l

in concomitanza con
FRUIT & VEG
INNOVATION

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane


FIERA MILANO

3



Atti del Pastaria Festival. Paste di

Fabrizio Quaglia
Studio Qtre

semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva. Il caso particolare della ristorazione scolastica.



La relazione di Fabrizio Quaglia al convegno *Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso*, organizzato in collaborazione con l'Ordine dei tecnologi alimentari delle regioni Piemonte e Valle d'Aosta nell'ambito del Pastaria Festival 2017.



[Scarica le slide](#)

Differentemente da quanto riportato da una recente analisi della Coldiretti (dati Ismea/Nielsen relativi al 2016) che a fronte di un crollo dei consumi di pasta (-1,3%) e di pane (-3%, al minimo storico dall'unità d'Italia), indica in aumento l'acquisto ed il consumo di riso (+3%) da parte dei consumatori italiani, le paste alimentari ed in particolare le paste essiccate continuano ad essere, su tutto il territorio nazionale, il prodotto maggiormente gradito dai bambini fruitori dei servizi di ristorazione scolastica (fascia di età dai 4 ai 14 anni) e per tale motivo, storicamente, continuano ad essere tra i prodotti che maggiormente vengono inseriti nei menù settimanali proposti.

Le paste alimentari, ed in particolare, anche in questo caso, le paste essiccate, trovano inoltre ampio utilizzo nei servizi di ristorazione destinati alle collettività scolastiche, per i seguenti molteplici motivi.

Igiene, basso fattore di rischio

Poiché ottenute dall'impastamento industriale di semola ed acqua, convenientemente estruse, le paste non presentano, di norma, problemi microbiologici. L'estrusione ed il successivo essiccamento a temperature prossime a valori di pastorizzazione, ne garantiscono la bonifica microbiologica.

Ciò appare particolarmente importante nella progettazione di servizi per la ristorazione collettiva, dove la valutazione della "Filiera del rischio" e conseguentemente l'applicazione dei criteri di "esclusione" e di "prevenzione" risultano di fondamentale importanza al fine di evitare o prevenire o ridurre il danno che può verosimilmente presentarsi, in un brevissimo lasso di tempo e contemporaneamente, per centinaia o migliaia di persone, a seguito del consumo di un determinato ingrediente o di una preparazione alimentare.



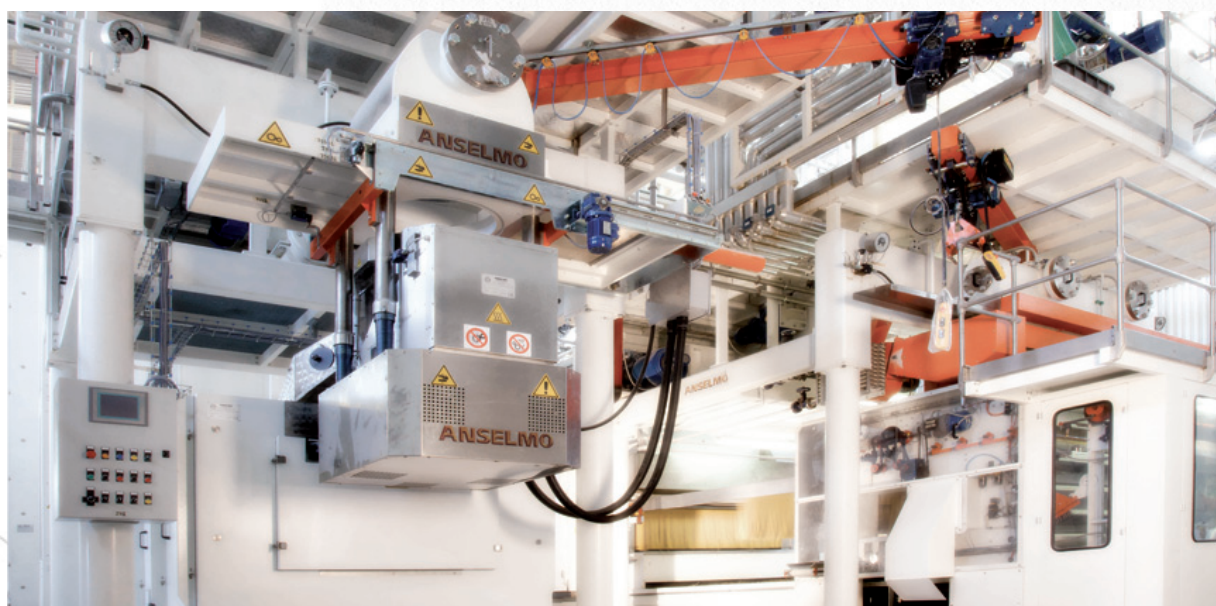
PROCESSING & PACKAGING

Fiera Milano - Milan, Italy
May 29 - June 1 2018



www.anselmoitalia.com

Future proof technology, for pasta.



Grazie a 40 anni d'esperienza e la costante evoluzione tecnologica hanno eletto Anselmo una delle realtà produttive più importanti a livello mondiale. Oggi, i nostri impianti per pastifici, realizzati nella loro totalità nelle due sedi produttive italiane, sono presenti in 25 paesi di 4 continenti; un traguardo raggiunto grazie alla qualità della produzione, alle avanzate tecnologie impiegate, all'impegno ed alla professionalità dei nostri collaboratori.

ANSELMO

MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

Anselmo Impianti S.r.l. - Bene Vagienna (Cn) - ITALY - Tel. +39 0172654755
anselmo@anselmoitalia.com - www.anselmoitalia.com

Poter disporre di alimenti “sicuri” e generalmente graditi dall’utenza diventa certamente un valore aggiunto.

Controllo dei costi

Seppure le gare per l’assegnazione degli appalti e delle concessioni dei servizi di ristorazione scolastica, secondo quanto previsto dal cosiddetto “codice” (D.Lgs. 50/2016) debbano essere aggiudicate sulla base dell’offerta economicamente più vantaggiosa (art. 93, comma 3), individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (rapporto non inferiore a 70/30), il costo complessivo del servizio e, pertanto, anche delle singole materie prime e dei semilavorati utilizzati, continua ad essere molto importante. Genericamente, per servizi di qualità, il costo delle derrate alimentari è valutabile in 1/3 del costo totale offerto in sede di gara d’appalto, dalle imprese specializzate.

Risulta pertanto estremamente importante, in considerazione anche del particolare momento storico e socio-economico, poter contenere i costi del “buono pasto”, potendo fare ampiamente ricorso, anche in questo caso, a materie prime gradite dall’utenza, microbiologicamente sicure e a prezzi contenuti, anche se il costo della pasta, negli ultimi anni, è costantemente aumentato.

Prestazioni ed adattabilità del prodotto

Indipendentemente dal “legame” scelto per la produzione dei pasti (principalmente fresco-caldo, ma anche freddo, in “*cook & chill*”) le paste alimentari di buona qualità si prestano molto bene anche al netto differimento del momento del consumo rispetto al momento della cottura. Tale specifica appare molto importante in quanto permette, ad esempio, di effettuare la veicolazione del prodotto dai centri unici di cottura ai refettori delocalizzati, garantendo una adeguata appetibilità e palatabilità del prodotto finito anche dopo un’ora.

Differenziazione dei formati e tipizzazione del prodotto finito

La pressoché infinita varietà di formati di paste secche disponibili sul mercato, alcuni direttamente riferibili a particolari ambiti regionali e a piatti tipici, unita alla disponibilità di “paste speciali” che, contenenti ingredienti alimentari caratterizzanti, diversi dagli sfarinati di grano, garantiscono una ulteriore caratterizzazione del prodotto finito, permette di realizzare con estrema facilità, menù dedicati a particolari festività e ricorrenze (ad esempio “paste colorate” per il Carnevale, contenenti spinaci e concentrato di pomodoro) e a giornate a tema,

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

che ottimamente integrano e completano le attività legate a campagne di educazione alimentare, alla scoperta delle tradizioni locali, regionali, nazionali ed internazionali.

Rispetto dei CAM per “servizi di ristorazione a ridotto impatto ambientale”

La disciplina dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), prevista dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PAN GPP) contenuta nell'art. 34 del “Codice” (D.Lgs. 50/2016), è stata modificata dal decreto correttivo (D.Lgs. 56/2017) che ha reso obbligatorio l'inserimento, nella documentazione progettuale di gara, delle specifiche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (Decreto del ministro dell'Ambiente del 25 luglio 2011).

Con riferimento ai servizi di ristorazione collettiva e con riferimento alla fornitura di derivate, tra le “specifiche tecniche di base” introdotte dal decreto del ministero dell'Ambiente e da prevedere nelle pubbliche forniture, rientra la pasta, che dovrà essere fornita, secondo percentuali di peso stabilite, espresse sul totale della fornitura, da pro-

duzione biologica, e/o da sistemi di produzione integrata, IGP, DOP, STG.

Tabelle dietetiche e frequenza di consumo dei cibi per una sana alimentazione

Per ciò che attiene all'elaborazione delle tabelle dietetiche e di frequenza di consumo dei cibi per la scuola dell'obbligo, si fa riferimento alla documentazione più recente ed in particolare alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” (aprile 2010), ai LARN 2012, IV Revisione (ottobre 2014), alle molte linee guida regionali e, da alcuni anni, anche alle linee guida realizzate dalle ATS (Agenzie di Tutela della Salute) locali.

Una porzione di “cereali”, che può essere generalmente composta da pasta e riso, è prevista tutti i giorni, eventualmente anche abbinata alla somministrazione di legumi (1-2 volte alla settimana) a costituire “piatto unico”. Da alcune ATS inoltre, sempre in maniera più insistente, viene richiesto di prevedere la fornitura e di inserire nei menù, almeno una volta alla settimana, anche cereali alternativi a pasta e riso, come orzo, farro, avena, bulgur, kamut[®], amaranto, grano saraceno, cous cous, ma principalmente trova impiego, ed un discreto favore da parte dell'utenza, la somministrazione di “pasta di semola integrale di grano du-



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile



TECNA (TECNOLOGIE ALIMENTARI) SRL Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it

tecna@tecnasaima.it

ro”, eventualmente da produzione biologica. Presumibilmente, ancora, per un prezzo d’acquisto eccessivamente elevato per il settore di riferimento, sono invece praticamente inutilizzate altre tipologie di pasta come ad esempio quella al farro, al kamut, all’orzo e al grano saraceno.

Per ciò che attiene all’inserimento nei menù settimanali e conseguentemente alla frequenza di consumo, nelle mense scolastiche, sia delle paste all’uovo che delle paste fresche, si rileva una netta differenziazione (valore inferiore) tra quanto previsto per queste tipologie di prodotto e quanto, invece, per le paste di semola e semolato di grano d’uro.

Mentre le paste all’uovo (che devono essere prodotte esclusivamente con semola e almeno con quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uovo per ogni kg di semola) vengono principalmente impiegate in sfoglia, eventualmente surgelata, per la produzione di lasagne e cannelloni (frequenza di somministrazione valutabile in 1/2 volte al mese), le paste fresche (tenore di umidità non inferiore al 24%; attività dell’acqua libera, A_w , non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97; sottoposte al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione; conservate, dalla produzione all’utilizzo, a temperatura non superiore a +4°C) da alcuni anni, vengono inserite nelle for-

mulazioni settimanali, con buona frequenza (anche una volta alla settimana). Trovano infatti ampio utilizzo tutte quelle paste fresche, che per qualità della formulazione, che non prevede conservanti ed additivi e che spesso abbina tecnologie di conservazione quali l’ATP, vengono favorevolmente approvate dai tecnici di settore e dalle ATS, per l’inserimento nei capitolati merceologici.

Alcuni formati di pasta fresca, inoltre, ben si prestano alla veicolazione (ad esempio trofie) e successivamente alla cottura, a differenza delle paste fresche con ripieno, non presentano, di norma, eccessiva collosità ed impaccamento, favorendo la somministrazione di un prodotto privo di grumi e di spaccature.

Relativamente alle paste fresche con ripieno (generalmente inserite in menù per non più di una volta alla settimana ed in ogni caso, in alternanza agli altri tipi di pasta fresca) i ripieni preferiti e spesso maggiormente utilizzati, sono quelli di “magro”, a base di formaggi, latticini e ortaggi, privi o con limitato utilizzo di additi e conservanti. Tali prodotti, a differenza di quelli contenenti carni, permettono inoltre una minore differenziazione del menù giornaliero, con significativa riduzione del numero delle diete speciali da produrre (menù privi di carne, tutte le carni, e privi di carne suina) e con-

AGRIFLEX®

ITALY

IMPIANTI PER LA GESTIONE DI MATERIE PRIME ALIMENTARI



*"Solutions for the world ...
a world of solutions."*

www.agriflex.it

seguentemente un contenimento dei costi di produzione.

Difetti

Individuati e valutati i punti di forza delle paste alimentari, in particolare di quelle essiccate, per il settore della ristorazione collettiva scolastica, è necessario, però, considerare quali siano i limiti dello stesso prodotto e le difettosità che maggiormente si riscontrano in sistemi produttivi che utilizzano i legami precedentemente indicati e che prevedono spesso il rilevante differimento del momento della consumazione dal termine della cottura dell'alimento.

Considerando che alcune problematiche possono essere agevolmente rilevate ad un semplice controllo visivo del prodotto finito essiccato (es. pasta venata, rotta, crepata, con punti bianchi, con punti neri, ecc.), uno dei principali difetti e tale da pregiudicare notevolmente la percezione qualitativa del prodotto finito da parte dell'utenza, è dato dalle "rotture" che possono essere complessivamente suddivise in due tipi:

1. quelle che dipendono principalmente dalla qualità della materia prima utilizzata e/o da imperfette tecnologie di produzione applicate nei pastifici (migliorare i capitolati merceologici)

2. quelle che avvengono in fase di cottura e distribuzione (caso più frequente), al semplice contatto delle attrezzature utilizzate dagli operatori del servizio ed in particolare dagli addetti alla somministrazione (in fase di aggiunta delle salse e per rimestamento del prodotto finito) e che peggiorano sensibilmente la presentazione dell'alimento nel piatto (ad esempio, il disfacimento della struttura elicoidale dei fusilli, o lo spezzamento delle parti terminali di altri formati di pasta corta). In questo caso il prodotto, rapportato alla specifica destinazione d'uso, evidenzia una inadeguata elasticità e consistenza anche a cottura ottimale (tale problema risulta spesso evidente in caso d'utilizzo di pasta integrale).

Un ulteriore difetto al quale inevitabilmente si sommano i problemi dovuti alla necessità, da parte degli operatori addetti alla somministrazione, di lavorare il prodotto, in maniera prolungata e con strumentazione spesso metallica, è dato dall'impaccamento dello stesso, dovuto ad un ammassamento, e dalla collosità del prodotto cotto. Anche in tale circostanza, rilevando sempre la necessità di veicolare il prodotto privo di salse e in bacinelle Gastronorm di altezza non eccessiva (10 cm ottimale), la difettosità è riconducibile alla qualità della materia prima utilizzata e ad una tecnolo-



MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



ITALGI S.R.L. VIA PONTEVECCHIO 96A - 16042 CARASCO (GE) - ITALY
TEL. (+39) 0185.350206 (+39) 0185.351525 - E-MAIL: ITALGI@ITALGI.IT - WEB: WWW.ITALGI.IT

gia di produzione inadeguata presso i pastifici.

Altri difetti che si riscontrano durante i servizi, sono dati dalla disomogeneità e dalla inadeguata tenuta di cottura delle paste, entrambe dovuti, anche in questo caso, all'impiego di materie prime di non ottimale qualità. Tali difetti risultano particolarmente evidenti, quando la pasta contenuta all'interno di una stessa bacinella, veicolata pertanto nelle stesse condizioni di temperatura e per lo stesso tempo, assume una doppia colorazione (stabilire o migliorare gli standard merceologici previsti dai capitoli di fornitura, prevedendo, ad esempio, il superamento di test di cottura).

Si rilevano, inoltre, casi limitati, anche se non rarissimi, soprattutto successivamente al periodo di prolungato fermo dei centri cottura ed in particolare nel periodo di riavvio dei servizi per i nuovi anni scolastici (settembre/ottobre), il rinvenimento di prodotto infestato da parassiti, all'interno delle confezioni originali. In questo caso, pur evidenziando responsabilità da parte di chi produce, confeziona, conserva ed utilizza, sino ad arrivare alle attività di somministrazione, si rileva che l'adozione di confezioni in materiale plastico trasparente, ha agevolato notevolmente le attività di ispezione, ancor prima dell'apertura delle confezioni stesse, riducendo i casi di accidentale uti-

lizzo di prodotto non conforme alle vigenti leggi.

Conclusioni

Come evidenziato, i fattori che pongono le paste alimentari al primo posto per utilizzo e per gradimento da parte dell'utenza, nei servizi di ristorazione scolastica, appaiono evidenti e molteplici e solo in parte tale successo è influenzato da leggi o linee guida transitorie che ne incentivano l'impiego imponendo caratteristiche qualitative particolari quali ad esempio la provenienza biologica o l'utilizzo di semola integrale.

Tale successo è inoltre confermato dalle rilevazioni sui quantitativi di cibo distribuito e non completamente consumato, attività che sempre più spesso vengono effettuate al termine dei servizi; nelle mense scolastiche, la pasta, di qualunque formato, in bianco o comunque condita, nonostante i margini di miglioramento evidenziati, risulta sempre essere il prodotto maggiormente conosciuto, gradito e consumato dai bambini.



OGNI CLIENTE
È UNICO.
LE SOLUZIONI
SONO MOLTEPLICI.

*Each client is unique.
The solutions are numerous.*



**IMPIANTI E MACCHINARI
PER LO STOCCAGGIO E TRASPORTO
DI PRODOTTI GRANULARI**

Systems and equipment for handling and storing granular products



CERT. CE N° 1381-CPR-357

50TH
1964 - 2014



CUSINATO

Innovative Conveying and Storage Technologies

Via Monte Pelmo, 8
San Martino di Lupari (PD) Italy
T. +39 049 9440146 - info@cusinato.com

www.cusinato.com

4



DEMACO diventa membro permanente dello United Safety Council



Pressa per pasta S-6002
serie Titan di DEMACO

DEMACO è la prima azienda a diventare membro “a vita” del comitato United Safety Council.

DEMACO è la prima azienda in assoluto a diventare membro “a vita” del comitato United Safety Council. Lo United Safety Council è un’organizzazione indipendente e non governativa che opera a livello locale e nazionale per la formazione in materia di sicurezza. Dal 1953 il comitato si impegna a promuovere la sicurezza in ogni ambito della vita dei cittadini americani, anche presso le imprese e gli stabilimenti industriali.

Glenn Victor, il Business Relations Director dello United Safety Council ha dichiarato: “DEMACO riconosce il valore della formazione in materia di sicurezza e considera il comitato un partner importante nella propria strategia imprenditoriale a lungo termine.” Il comitato offre regolarmente corsi in materia di salute e sicurezza. Len De Francisci di DEMACO ha affermato: “Abbiamo tratto numerosi vantaggi dalla formazione ricevuta dallo United Safety Council, e negli ultimi due anni abbiamo dato la possibilità a quattro nostri dipendenti di ottenere la certificazione in materia di sicurezza sul lavoro Certified Occupational Safety Specialists. Il corso ha decisamente migliorato la nostra consapevolezza in termini di sicurezza a più livelli.”

DEMACO costruisce macchine industriali per la pasta all’avanguardia e a elevate prestazioni, utilizzate dalle più grandi aziende alimentari del mondo.

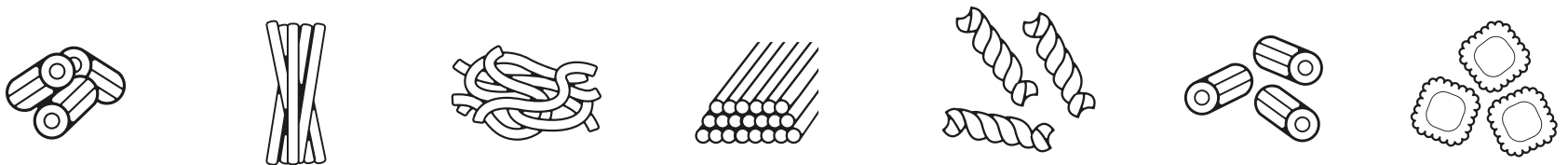


Classe di specializzazione Certified Occupational Safety Specialists allo United Safety Council. In questa classe DEMACO ha avuto due diplomati, che hanno ricevuto la designazione professionale COSS.



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing



Torna il Pastaria Festival.

I protagonisti del settore (associazioni, istituti di ricerca, università, ordini professionali, aziende) **si riuniscono** per **condividere saperi e competenze** sulla produzione di pasta alimentare.

Incontri, workshop, conferenze, seminari, lezioni, presentazioni e laboratori gratuiti offrono al produttore di pasta una possibilità straordinaria di aggiornarsi e approfondire aspetti di particolare attualità legati alla propria attività professionale.

14 sale convegni e workshop e 1 sala espositiva (dedicata a macchine, ingredienti e servizi) danno vita ad un momento unico di incontro e confronto tra produttori di pasta e i protagonisti della filiera.

La partecipazione è gratuita, su invito, riservata a produttori di pasta, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti.

RICHIEDI SUBITO IL TUO INVITO

Per informazioni: tel. 0521 1564934

[CLICCA E GUARDA IL VIDEO!](#)

PARMA • 20 SETTEMBRE 2017

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

5



Atti del Pastaria Festival. I consumi di pasta nel fuori casa

Matteo Figura
The NPD Group



Pubblichiamo un aggiornamento dei dati presentati da Matteo Figura di The NPD Group nel convegno *Con e senza glutine: prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali “fuori casa” e retail*, svoltosi nell’ambito del Pastaria Festival 2017.

Il mercato del fuori casa è iniziato una lenta ripresa a partire dalla seconda metà del 2017. Seppur timida, questa ripresa, è senz'altro una buona notizia che lascia ben sperare gli operatori e l'industria. I dati, rilevati da CREST®, l'indagine continuativa sui consumi fuori casa di The NPD Group, indicano che il mercato in Italia nel 2017 registra un crescita a valore pari a +1,7%. Analizzando più nel dettaglio le componenti della ripresa in Italia, emerge che la crescita negli ultimi mesi è stata spinta soprattutto da una maggiore spesa inflazionistica. Anche se i consumatori vanno verso una maggiore propensione alla spesa, il traffico complessivo cresce a tassi più lenti. Le spesa nel fuori casa l'anno scorso ha sfiorato i 61 miliardi di euro mentre le visite sono state 15,2 miliardi con una crescita del +1,2%, mezzo punto più lenta della crescita della spesa. Il 92,6% degli italiani nel 2017 hanno mangiato o bevuto qualcosa fuori casa. Ogni italiano in media ha visitato il fuori casa 296 volte. Frequenza e penetrazione restano tendenzialmente stabili da un anno all'altro a dimostrazione che il mercato non accoglie nuovi consumatori e chi frequenta non cambia di molto le proprie abitudini.

In questo contesto di sostanziale stabilità le opportunità per le diverse categorie di prodotto consumate fuori casa vanno cercate nei comportamenti e nei trend di consumo. La pasta è uno dei prodotti principali consumati fuori casa. Nel 2017, infatti, sono stato serviti 1,9 miliardi di piatti. Con circa 50 milioni di portate in meno, il comparto della pasta nel fuori casa in Italia decresce del -1,6%. Le portate servite sono indicatore dei volumi complessivi del mercato e questo contesto indica che la lieve ripresa dei consumi non sta al momento beneficiando il comparto.

Il rallentamento della performance della pasta in Italia è legato ad aspetti strutturali ma anche a dinamiche di consumo generalizzate o specifiche di questa categoria di prodotto. Innanzitutto non bisogna dimenticare che il 63% delle portate di pasta sono servite in mense da lavoro. 1,2 Miliardi di portate di pasta dunque sono servite nel segmento che NPD definisce "collettiva". La collettiva, che realizza il 17% delle visite complessive del fuori casa, è l'unico segmento attualmente in sofferenza con trend di crescita negativi. I motivi di questo calo sono certamente strutturali, legati soprat-

DOMINIONI

www.dominioni.it

THE FINE ART OF

making pasta



MACCHINE PER PASTA DAL 1966

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

Via Repubblica 8A - 22075 Lurate Caccivio (Como) ITALIA
Tel.: +39 031 490457 - Fax: +39 031/390110 - 390231
info@dominioni.it

tutto ad un complessivo disinvestimento da parte delle aziende alle mense da lavoro incentivando di contro soluzioni di flessibilità lavorativa. In altre parole, se l'occupazione torna a crescere lievemente, nuove forme di contratto e di lavoro portano il lavoratore a svolgere le proprie mansioni in tempi e luoghi diversi. L'importanza della pasta nelle mense da lavoro è indubbia.

Nel 45% delle visite è consumato un piatto di pasta rispetto al 12% della media del mercato. Tuttavia, ad incidere negativamente sui trend della pasta, sono anche i comportamenti di consumo.

La fotografia del mercato fuori casa oggi si caratterizza per due aspetti. Da una parte l'utenza, ovvero chi frequenta il fuori casa oggi, e dell'altra la fruizione, cioè come si svolge l'esperienza del mangiare o bere fuori casa. I dettagli di questi due aspetti hanno sicuramente un impatto sui consumi di pasta.

Da qualche anno a questa parte assistiamo ad un lento mutamento dell'utenza della ristorazione. Questi mutamenti riguardano sia i comportamenti ma anche i profili e le caratteristiche demografiche. Certo, alcuni mutamenti, di carattere sociale, sono lenti a concretizzarsi e ad essere visibili, tuttavia, iniziano già da ora ad avere un impatto sul mercato.

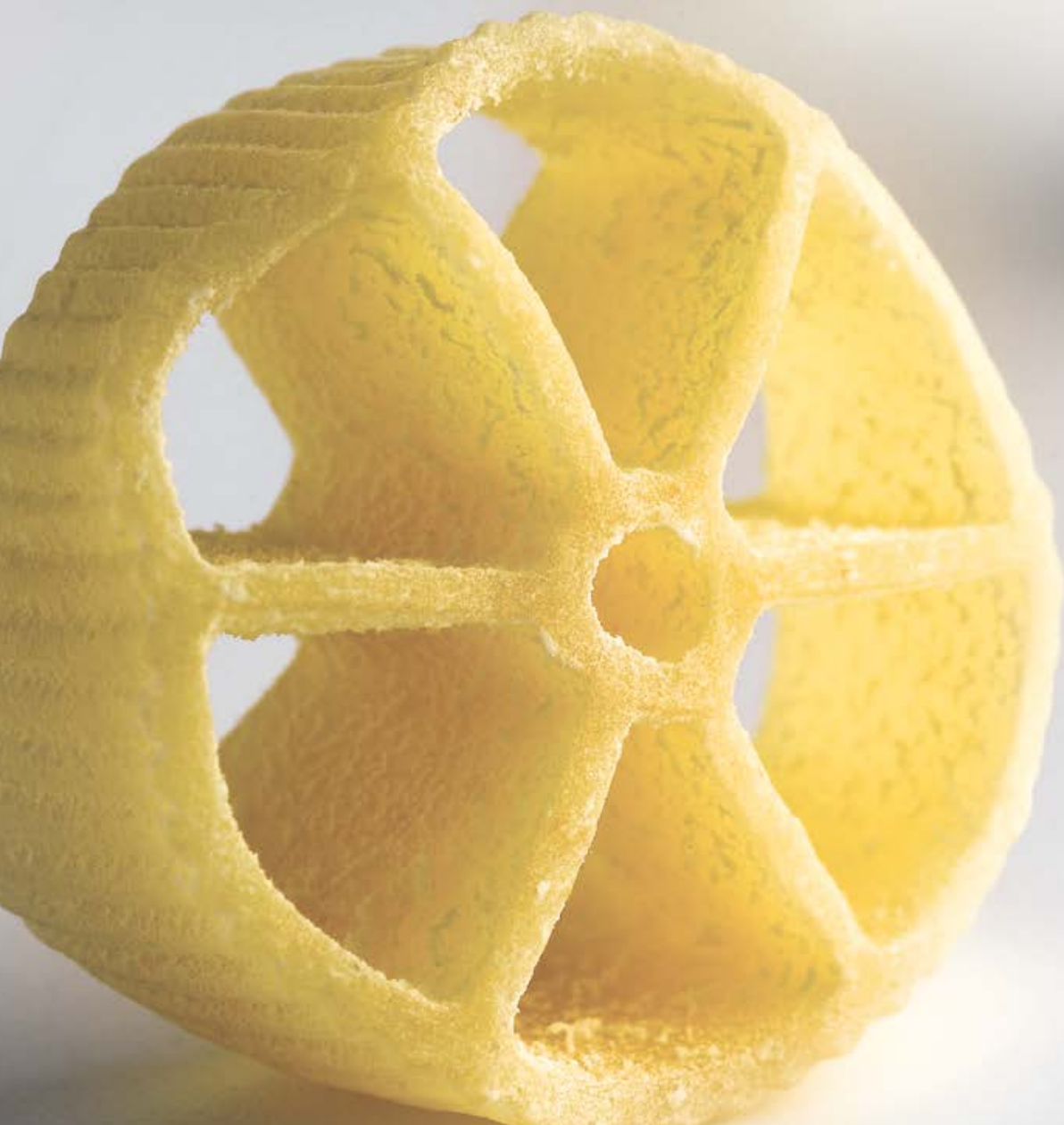
Innanzitutto sta cambiando l'età anagrafica di chi frequenta il fuori casa. Se da un

lato assistiamo ad un progressivo invecchiamento della popolazione la vera scommessa per la ristorazione sono le nuove generazioni. È verosimile, infatti, che le generazioni adulte mantengano nel tempo i comportamenti sedimentati negli anni mentre codificare comportamenti del target del ricambio generazionale è sempre più arduo. I cosiddetti millennial, che oggi hanno dai 18 ai 35 anni sono la sfida più grande nel prossimo futuro. Nel 2017 registriamo una inversione di tendenza e il target dei millennial torna a crescere. Il fattore di successo è sicuramente legato al rinnovamento del settore e alla progressiva digitalizzazione che attrae questo target. Fatto cento le visite dei millennial nel fuori casa solo nel 10% di queste compare la pasta, 2 punti percentuali sotto la media del mercato. Evidentemente questo target, seppur in ripresa, è meno propenso di altri al consumo di pasta. Altrettanto preoccupante appare il consumo di pasta tra i più giovani. Nel target 0-17, l'incidenza di pasta scende sotto al 9%. Assieme, questi due target fanno circa la metà delle visite del mercato. Qualsiasi riflessione sul futuro della pasta non può non tener conto delle nuove generazioni e dei loro comportamenti di consumo.

Un altro di cui tener conto è sicuramente quello delle famiglie. La crescita delle famiglie è sempre stato un indicatore positivo

pasta *bid*

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

- ✓ registrati gratuitamente
- ✓ presenta i tuoi prodotti
- ✓ ricevi le richieste dei buyer
- ✓ partecipa alle gare di fornitura.

una iniziativa
Pastaria

www.pastabid.com

dello stato di salute del mercato. Il trend positivo delle famiglie indica dunque che oggi la ripresa è concreta. La propensione al consumo di pasta da parte delle famiglie appare essere in calo.

Famiglie e giovani sono i target su cui puntare per una ripresa del comparto della pasta. Ci sono sicuramente margini di crescita nel massimizzare il consumo da parte di questi profili ma anche opportunità legate ai tassi positivi di crescita.

In questo momento di cambio di direzione possiamo dire che la ripresa è data anche da nuovi comportamenti di consumo che diventano più concreti. Purtroppo sono più i comportamenti che hanno un impatto negativo sul mercato. La crescita degli acquisti on line penalizza certo una parte di acquisti ristorativi legati allo “shopping trip”. La propensione all’acquisto on line e all’uso della tecnologia sono driver del mondo del delivery che continuerà a crescere. Tuttavia si tratta di comportamenti che non aggiungono atti di consumo ma sostituiscono in parte comportamenti esistenti. La chiave di volta sulle aspettative future è da leggersi nelle motivazioni. Assistiamo ad un ritorno della sfera funzionale nelle motivazioni al fuoricasa a testimonianza che stanno tornando quelle abitudini un tempo sedimentate che la lunga crisi aveva cambiato.

Se da una parte perdurerà sempre il percepito edonistico dell’occasione fuoricasa, la ripresa, seppur timida, del pranzo, per esempio, ci fa essere cautamente ottimisti su un trend positivo anche in termini di frequenza e dunque di traffico.

Da questo ultimo punto a nostro avviso può ripartire il consumo di pasta nel fuoricasa. Per concretizzare la ripresa il comparto deve riflettere sulle opportunità di posizionamento della categoria presso i nuovi consumatori che richiedono segmentazioni e chiavi di lettura diverse dal passato.



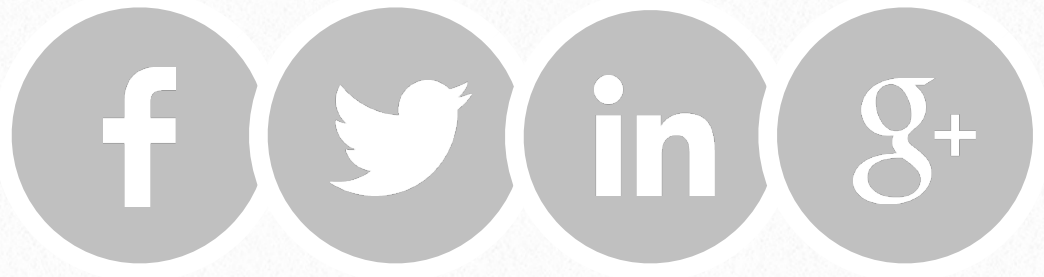
Un mondo di formati



**VIGNOLI
TRAFILE**

Via Prov. Montalbano, 104 • loc. Ponte Stella - 51034 Casalguidi • Serravalle P.se (Pistoia) ITALY
Tel. 0573 929583 / 0573 768595 • www.vignolitrafile.com • info@vignolitrafile.com

6



Atti del Pastaria Festival. Ingredienti

Nicoletta Guerrieri
CNR-ISE
Istituto per lo Studio degli Ecosistemi

innovativi: loro valutazione e criticità tecnologiche



La relazione di Nicoletta Guerrieri presentata al convegno *Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso*, tenutosi alla prima edizione del Pastaria Festival.

Quando si parla di ingredienti innovativi bisogna chiarire prima di tutto il significato della parola ‘innovativo’. Innovativo, nel settore pasta, è un ingrediente che tradizionalmente non viene utilizzato per la produzione di pasta, o ingredienti non utilizzati per la specifica applicazione (quali i legumi, il riso), oppure non presenti in tradizioni locali (microalghe, insetti), ma utilizzati in altri paesi, ingredienti derivanti da sottoprodotti di lavorazione (fibre, buccia di pomodoro), prodotti indirizzati a consumatori con particolari necessità nutrizionali (intolleranze alimentari, ipercolesteremici, anziani, donne in menopausa, neonati, sportivi, salutistici), ingredienti ad elevato valore biologico (quali proteine, PUFA) o contenenti composti bioattivi (fico d’india, idrolizzati proteici, microalghe).

Ingredienti innovativi o “novel food” vengono definiti dall’Unione Europea come nuovi alimenti che non erano stati utilizzati per quello scopo prima del maggio 1997 (Regolamento europeo (UE)2015/2283, 25 novembre 2015). Quali requisiti deve avere un “novel food” per essere autorizzato nell’Unione Europea? Il regolamento dice che verranno approvati solo se non presentano rischi per la salute pubblica, che non portano a svantaggi nutrizionali quando sostituiscono altri ingredienti e che non confondono il consumatore. Devono essere sottoposti a controlli e studi scientifici riguardanti

la loro sicurezza. Se tutte le indagini concordano nel possibile utilizzo alimentare, allora il prodotto o ingrediente può essere definito “novel food”. L’Unione Europea aggiorna continuamente la lista dei prodotti che ottengono l’autorizzazione ed è possibile consultare la lista sul loro sito: [EU Novel Food](#). Un ingrediente innovativo deve quindi rispettare prima di tutto il criterio della sicurezza alimentare, che si trova al centro di ogni decisione, deve rispettare le regolamentazioni vigenti, deve portare dei benefici ai consumatori e deve contribuire a ridurre l’impatto ambientale.

Analizzando la letteratura scientifica negli ultimi anni, numerosi autori hanno effettuato studi su sostituti della pasta tradizionale prodotta con nuovi ingredienti ([Figura 1](#)), analizzandone le principali qualità tecnologiche, organolettiche, effettuando indagini per migliorare la qualità ed il valore nutrizionale del prodotto, la soddisfazione del consumatore mantenendo fermi i criteri della sicurezza. Si riporta una selezione di alcuni articoli scientifici raggruppati per tipologia di ingrediente. L’ingrediente di base spesso, ma non sempre, è il grano duro, che può essere sostituito anche dal riso, dal mais o da cereali integrali a cui vengono addizionate diverse quantità di altri ingredienti, fanno eccezione le farine di leguminose.

PASTA MACHINERY 

FRESH PASTA | PASTA FRESCA

DRY PASTA | PASTA SECCA

PRE-COOKED PASTA | PASTA PRECOTTA

GNOCCHI

SARP

FOOD TECHNOLOGIES

made in Italy *made in Italy* *made in Italy* *made in Italy*



SPIRAL BELT CONVEYORS

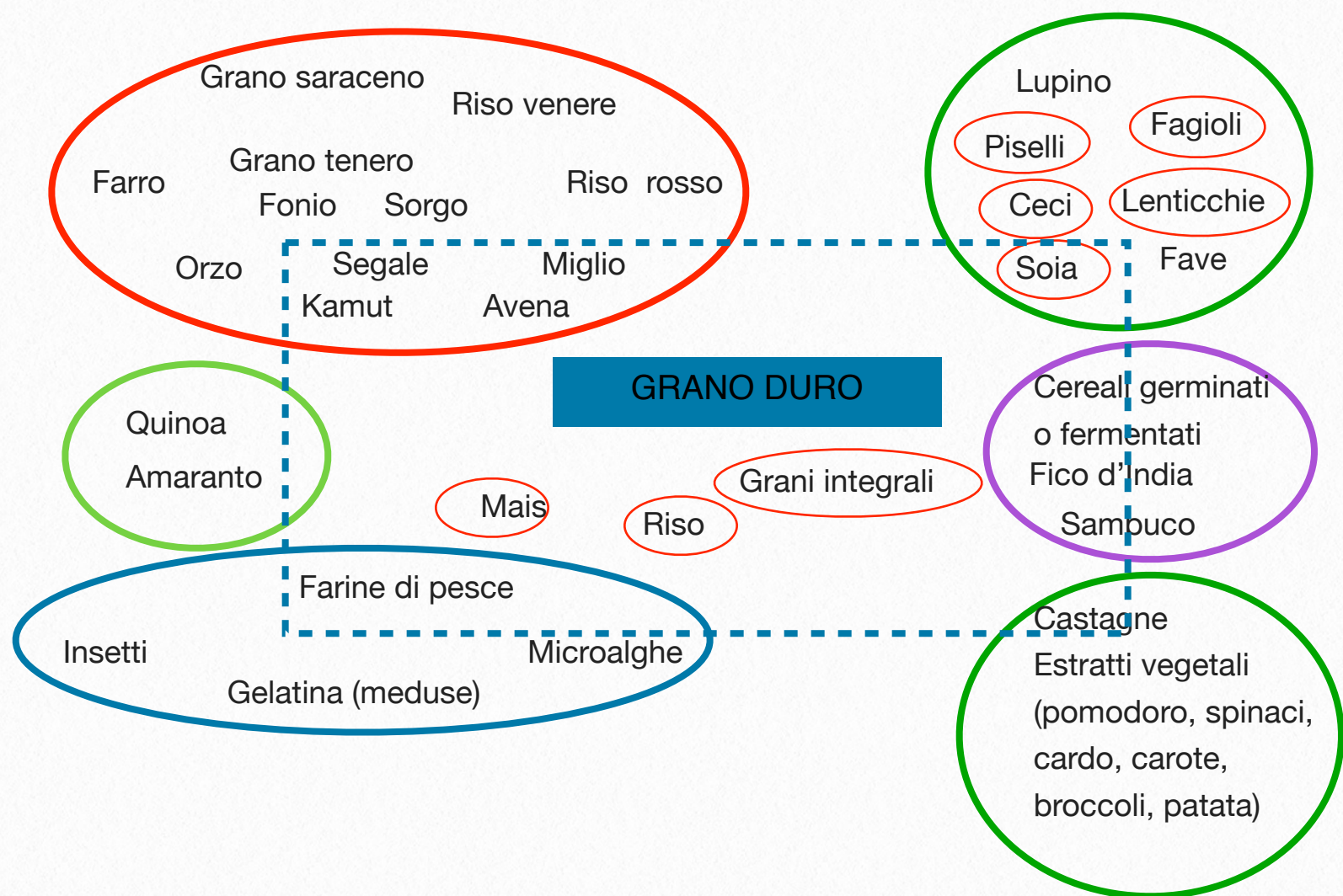
PASTEURIZING | PASTORIZZAZIONE

PROOFING | LIEVITAZIONE

COOLING | RAFFREDDAMENTO

FREEZING | SURGELAZIONE

Figura 1 PASTA TRADIZIONALE PRODOTTA CON NUOVI INGREDIENTI



Le leguminose, in particolare la farina di piselli, nello studio di Paladino et al., 2014, vengono aggiunte alla semola di grano duro per la produzione di spaghetti in differenti quantità, il 15% di farina di piselli e il 2% di gomma guar (per migliorarne la struttura della pasta, la sua tenuta in cottura e la sua reologia) presentava le migliori qualità sensoriali e un contenuto in proteine e in fibra più elevato.

La qualità nutrizionale e sensoriale di spaghetti prodotti con farina di riso addizionati di farina di fagioli al 20% e 40% è stata valutata da Giuberti et al. 2015. Sono state utilizzate farine di fagioli a basso contenuto di acido fitico. Gli spaghetti presentavano un elevato contenuto in proteine, fibra e

buone proprietà sensoriali, l'indice glicemico di questi prodotti è basso. Tra i fattori da sviluppare, migliorare la reologia del prodotto e un'ottimizzazione del colore nel prodotto finito.

Laleg et al., 2016, ha analizzato sostituti della pasta prodotti con sola farina di leguminosa (100% fave, lenticchie e fagioli neri), questi prodotti, possono definirsi privi di glutine e ad alto contenuto proteico. Sono state effettuate analisi chimiche, fisiche, reologiche, è stata analizzata la stabilità del colore dopo cottura, studi strutturali sul network proteico, la digeribilità in vitro, misurati i fattori antinutrizionali. Questi studi mostrano, che pur avendo diverse caratteristiche positive (elevato contenuto proteico,

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335

www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it

elevata fibra, elevato contenuto di amido resistente e basso indice glicemico, ridotta perdita in cottura) presentano problemi reologici, quali la scarsa elasticità: l'eventuale aggiunta di idrocolloidi potrebbe migliorarne la struttura. Inoltre colore e sua stabilità in cottura dipendono dalle molecole presenti nelle farine di leguminose: potrebbe essere migliorata con un programma di selezione genetica.

Le farine di legumi possono essere sottoposte a fermentazione prima di essere addizionate alla semola di grano duro, farine di fava fermentata da *Lactobacillus plantarum* (fermentate a 30°C per 24 ore) vengono addizionate al 10%, 30%, 50% a semola di grano duro per fortificare la pasta (Rizzello et al., 2017). Scopo di questi trattamenti è ridurre i fattori antinutrizionali e migliorare la biodisponibilità di amminoacidi. Sono state analizzate la qualità reologica, le proprietà chimiche e fisiche e la biodisponibilità dei nutrienti, la struttura è stata studiata anche mediante immagini di microscopia elettronica a scansione (SEM). Il 30% di aggiunta mostrava le migliori qualità nutrizionali e reologiche. Sono comunque necessari ulteriori studi per migliorare il prodotto, in particolar modo, per lo sviluppo del colore e gli aromi legati al processo fermentativo.

Drago et al., 2016, ha utilizzato estratti proteici di fagioli al 5% e al 10% (*Phaseolus*

lunatus e *Vigna unguiculata*) sottoposti a idrolisi con pepsina e pancreatina, enzimi naturalmente presenti nel tratto gastrointestinale, allo scopo di ridurre le proteine, in peptidi di dimensioni minori, facilitandone sia l'assimilazione che la formazione di peptidi bioattivi, rendendo la pasta un alimento funzionale per la salute.

Nelle farine di leguminose sono presenti fattori antinutrizionali, anche dopo trattamenti termici, che possono essere ridotti mediante fermentazione o con un programma di miglioramento genetico con varietà a ridotto contenuto di acido fitico. L'elevato contenuto in amilosio e il rapporto amilosio-amilopectina (polisaccaridi presenti nelle leguminose) facilita la retrogradazione e la formazione di amido resistente, abbassando l'indice glicemico di questi prodotti. Le perdite di materiale nell'acqua di cottura sono elevate ma minori di alcune paste prive di glutine; alcuni autori suggeriscono un'ulteriore riduzione, promuovendo la formazione del network proteico mediante legami covalenti. In queste indagini spesso sono presenti pochi studi organolettici per valutare la qualità e l'accettabilità del prodotto finale utilizzato dal consumatore.

Un'altra tipologia di ingredienti sono le microalghe, da sempre utilizzate in altri paesi, in particolare in Oriente, ma anche Nord Europa e Francia (non erano però utilizzate per produrre pasta). La spirulina (*Arthrospi-*



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

Idoneo ai trattamenti termici delle paste fresche per il confezionamento in ATM.

- Ampliamento canali di vendita
- Minimo investimento
- Ingombri ridotti
- Prodotto finito di alta qualità
- Facilità di igienizzazione

ZINDO
Pasta Machines & Processing

via Foggia 71/73 - 76121 Barletta Italy - tel. +39 0883 510672 fax +39 0883 510741 info@zindo.it www.zindo.it



**25-30
kg/h**

**CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA**

la baresina

ra platensis) addizionata al 2 e al 5% a grano duro (Muresan et al., 2016) aumenta il contenuto in proteine, in vitamine, in minerali e il suo potere antiossidante, con discrete qualità sensoriali. Ozyurt et al., 2015, analizza il problema delle perdite in cottura, le modificazioni del colore in paste addizionate al 5%, 10% e 15% e l'aumento di volume. Bruna da Silva Vaz et al., 2016, analizza le microalghe come possibile ingrediente per composti bioattivi da *Chlorella*, *Arthrospira platensis* (Spirulina), *Dunaliella*, *Haematococcus*. L'elevata digeribilità delle loro proteine ricche in amminoacidi essenziali, il contributo in polisaccaridi, antiossidanti, carotenoidi, ficobiline, vitamine e minerali sia utilizzandoli come biomasse che come estratti. Fondamentali in questi ingredienti sono i trattamenti tecnologici di stabilizzazione della materia prima e di produzione della pasta per mantenere inalterate tutte le loro proprietà. Alcuni studi sottolineano effetti benefici per la salute umana, quali la riduzione di rischi cardiovascolari, grazie alla presenza di peptidi bioattivi nelle microalghe (Ejike et al., 2017). Tra gli ingredienti utilizzati tradizionalmente per altri prodotti (pane, gnocchi) si trova la farina di castagna (Kosovic et al., 2016). Miscele di grano duro e farina di castagne al 10%, 15% e 20% sono state studiate per ottimizzare l'impasto e le proprietà reologiche, in particolare l'assorbimento di ac-

qua, l'analisi sensoriale suggerisce addizioni fino al 15%, il colore scuro si tende a perdere in cottura. Non sono presenti misure chimiche e biodisponibilità. È un prodotto tradizionalmente presente nelle aree montane che potrebbe essere valorizzato, presenta un basso indice glicemico, elevato contenuto in fibre e proteine di ottima qualità. Nel passato la colorazione scura della pasta non era giudicata positivamente dal consumatore, ma oggi, inseguito alla commercializzazione delle paste integrali e sostituti delle paste, non è più un elemento negativo.

Porto dalla Costa et al., 2016 hanno analizzato pasta prodotta con grano tenero, in presenza di uova, a cui venivano addizionati prodotti di scarto vegetali al 10-20% (farina di carote). In un'ottica di una economia di recupero dello scarto e riutilizzo di prodotti ad elevato valore aggiunto (caroteni ad elevata biodisponibilità) questi prodotti presentavano un elevato contenuto in fibra, in proteine, ricchi in antiossidanti e con un colore gradevole per il consumatore.

Sempre sfruttando scarti vegetali, Padalino et al., 2015, hanno analizzato pasta prodotta con grano duro e bucce di pomodoro al 10%, 15%, 20%, 25% con differente granulometria: la migliore qualità si otteneva con particelle più fini che presentava anche una maggiore digeribilità di amido e



Jelex Seafood A/S

– Il tuo fornitore di prodotti derivati dal salmone

- Ritagli di salmone 95/5% & 70/30%
- Granelli di salmone affumicato
- Polpa di salmone crudo e affumicato
- Cubetti di salmone crudo e affumicato
- Polpa di salmone crudo raschiata con cucchiaino



Prova i nostri nuovi granelli di salmone affumicato

- Colore rosso intenso
- Sapore intenso
- Basso contenuto di grassi
- Senza pelle e senza lisce



Jelex Seafood A/S
Brendelsig 9
DK 9370 Hals
+45 98258500
info@jelex.dk
www.jelex.dk


Jelex
Seafood a/s 

Ordini personalizzati · Prodotti di alta qualità · Consegne puntuali

una minor perdita in cottura. L'analisi sensoriale mostrava un prodotto accettabile fino al 15% di addizione, con un buon contenuto in proteine e carotenoidi. Il colore in cottura si modifica e risultava accettabile solo fino al 10% di addizione.

Il fico d'india, *Opuntia*, noto come alimento salutistico è indicato per il mantenimento di un buono stato di salute (diminuisce i livelli di colesterolo, di trigliceridi e di glucosio nel sangue).

In uno studio di Micale et al., 2017, vengono analizzate le proprietà funzionali di pasta di semola di grano duro arricchita con *Opuntia*, al 2,7% e 3,3%. Sono stati studiati due diversi formati, sia pasta corta che lunga, prodotti in un impianto pilota con un processo di ottimizzazione del prodotto. Sono stati analizzati parametri reologici, organolettici, chimici, fisici e la stabilità del colore. Il prodotto risulta particolarmente ricco in polifenoli e vitamine e ricade nell'area dei prodotti salutistici per prevenire disordini cardiovascolari e gastrointestinali. Tra le altre tipologie di ingredienti innovativi si trovano le farine di origine marina, quali la gelatina di meduse (*Lobonema smithii*) Rodsuwan et al., 2016. In questo studio meduse essiccate e desalificate vengono utilizzate per produrre gelatina di tipo A. Il prodotto presenta un colore più pronunciato, la composizione amminoacidica è differente dalla gelatina animale, maggiore con-

tenuto in amminoacidi solforati, cisteina, uguale in lisina, (amminoacidi essenziali) minore in prolina, glicina e fenilalanina.

Può essere utilizzato per sostituire gelatine animali e ingrediente innovativo anche nella pasta.

Monteiro et al., 2016 ha studiato paste prodotte con grano tenero, uova e arricchite con farina di tilapia (*Oreochromis niloticus*) un pesce il cui utilizzo è molto diffuso nel mondo. La farina di tilapia presenta un elevato contenuto in proteine, lipidi e minerali. Il 6% tra le differenti aggiunte presentava le migliori proprietà organolettiche. La stabilità nel tempo (ossidazione dei lipidi e delle proteine) e le proprietà organolettiche, la shelf life e la sicurezza di questo prodotto devono essere ulteriormente approfondite. Un'ultima tipologia di ingredienti è costituita dagli insetti. L'impiego di insetti come consumo alimentare è diffuso in tutto il mondo e tradizionalmente inserito in numerosi paesi extraeuropei. La FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) nel 2013 ha pubblicato un report sugli insetti edibili, prospettive future e sicurezza; nel 2015 EFSA esprime parere negativo, ma nello stesso momento viene finanziato un progetto europeo per approfondire l'argomento PROteINSECT che termina nel 2016. Le ricerche e gli studi sono aumentati, le regolamentazioni nei diversi stati membri, sempre più comples-

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



macchine e impianti

PASTARIA HUB

Il punto di riferimento
in internet per chi **cerca e offre**
tecnologie, ingredienti e servizi
per i **produttori di pasta.**

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria



ingredienti



servizi

se e lunghe, sono state armonizzate e dal 1 gennaio 2018 si applicherà il nuovo regolamento Europeo sui Novel Food che semplifica l'iter normativo.

Il regolamento sui Novel Food prevede per tutti gli ingredienti nuovi, e non solo gli insetti, rigorosi controlli.

L'apporto proteico degli insetti è molto elevato, confrontabile agli altri alimenti di origine animale e potrebbero essere utilizzati come integratori proteici, sono alimenti ricchi in fibre e micronutrienti, il loro allevamento ha un basso impatto ambientale, ma proprio su questo punto, l'allevamento e l'utilizzo di scarti vegetali, è richiesto un elevato controllo per la sicurezza alimentare, e protocolli di controllo. Il consumatore italiano, dalle ricerche effettuate dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che ha effettuato dei test di degustazione con dei volontari, è emersa una bassa accettabilità del prodotto, in particolare l'insetto intero, una migliore predisposizione per le paste a base di farine di insetti. Gli insetti non erano inclusi nelle nostre tradizioni alimentari e necessiteranno di un intervallo di tempo sufficiente per essere accettati. Alcuni studi recenti (Testa et al., 2017,) approfondiscono i problemi della sicurezza e la salute umana. Mancuso et al., 2016, approfondisce anche i problemi di sicurezza collegati all'utilizzo di insetti in acquacultura come mangimistica. Una no-

ta del Ministero della Salute del 5/5/2017 chiarisce e modifica i requisiti delle Proteine Animali Trasformate (PAT) per uso mangimistico, esclusa catena alimentare umana. Sono necessari ulteriori chiarimenti scientifici e metodologici sulla filiera insetti, sul metabolismo animale e umano e i principi attivi delle farine di insetti.

Bibliografia

- Paladino L. et al., 2014, International Journal of Food Science and Technology, 49, 1544;
Giuberti G. et al., 2015, Food Chemistry, 175, 43;
Laleg K. et al., 2016, PLoS ONE 11(9): e0160721;
Rizzello C. G. et al., 2017 Food Funct., 8, 860;
Drago S. R. et al., 2016, Plant Foods Hum Nutr, 71,339;
Muresan C. et al., 2016, Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 22, 24;
Ozyurt G. et al., 2015, Journal of Food Quality, 38, 268;
Bruna da Silva Vaz et al., 2016; Current Opinion in Food Science, 7,73;
Ejike C.E.C.C. et al., 2017 Trends in food science and technology, 59, 30;
Kossovich I. et al., 2016, Czech J. Food Sci., 34, 166;
Porto Dalla Costa A., et al., 2016 Journal of Food Quality 39 , 590;
Padalino L. et al., 2015, J Food Process Technol 6,10;
Micale R. et al., 2017, Sustainability, 9, 885;
Rodsuwan, U., et al., 2016, International Food Research Journal 23, 507
Monteiro M.L.G., et al., 2016, PLoS ONE, 11(12);
Testa M. et al., 2017, Food Science and Nutrition, 57, 3747;
Mancuso T., et al., 2016, Aquacult Int, 24,1489.

**DISPONIBILI IN
QUATTRO VERSIONI**

Una linea completa e professionale di preparati per gnocchi composta da tre formulazioni perfettamente studiate per una produzione a freddo. Indicati sia per lavorazioni artigianali

che industriali. La qualità superiore e il dosaggio ottimale degli ingredienti, conferiscono agli gnocchi una perfetta tenacità e resistenza. **Scopri la linea completa su molinopasini.com**

**PREPARATI
PER GNOCCHI
MOLINO PASINI:
TUTTO IL
NECESSARIO
PER CUCINARE
GNOCCHI
MORBIDI E
CONSISTENTI**



DESIGN: STUDIO OVER

7



Lasagne, timballi e cannelloni: la rivincita della pasta al forno. Il piatto della domenica è il preferito dai millennials (e si fa light)

AIDEPI
Comunicato stampa



Secondo una ricerca Doxa-AIDEPI, quella al forno è la ricetta a base di pasta preferita dagli italiani under 35, più della Carbonara e degli spaghetti al pomodoro. AIDEPI celebra la pasta più golosa, simbolo del pranzo della domenica, con una guida per riscoprire tutte le sue declinazioni da Nord a Sud dello stivale. E sul web spopolano interpretazioni light, e gourmet di questo piatto a cui nessuno vuole rinunciare. E la lasagna è ormai di casa anche nello spazio...

Il pranzo della domenica, una cena con gli amici: la regina delle feste e delle tavole della domenica in famiglia è lei, la pasta al forno. Un piatto antico, di casa in tutte o quasi le tradizioni regionali, che grazie alla sua versatilità oggi si riscopre trendy. Secondo una ricerca Doxa-AIDEPI, la pasta al forno è infatti il piatto di pasta preferito dai Millennials (i giovani under 35), davanti a mostri sacri come Carbonara, spaghetti con le vongole e pasta al pomodoro. Piace soprattutto alle donne e a chi abita nel Sud del Paese, ma il gradimento per questa specialità dai molti volti è unanime. Per questo, alla vigilia del recente Carnevale, che ha proprio nella lasagna una ricetta della tradizione, AIDEPI ha dedicato a lasagne &co una guida per orientarsi in questo mondo variegato.

“Dici pasta al forno e pensi subito al pranzo della domenica – afferma Riccardo Felicetti, presidente dei pastai di AIDEPI. – Ma oggi il piatto delle feste, quello che racconta al meglio la versatilità della pasta e la sua anima conviviale, gustosa e accogliente, diventa il festeggiato con questa guida in cui raccontiamo storia, geografia e trucchi del mestiere di lasagne, cannelloni e timballi. Ogni campanile ha la sua interpretazione, ogni famiglia la sua ricetta. In una teglia di pasta al forno ci sono i sapori rassicuranti della nostra infanzia e forse proprio per questo piace così tanto ai giovani. Ma questa tradizione riesce a stare al passo con i tempi: da sempre è una ricetta antispreco, oggi si riscopre anche light e gourmet”.

Pasta al forno, regina degli avanzi. Ecco come ridurre lo spreco alimentare

Timballi e pasticci di pasta nascono tutti come piatti di recupero. E la pasta al forno è la soluzione perfetta per ridurre i 145 kg di cibo che ogni italiano spreca in un anno. La pasta è la base per una teglia “svuotafrigo”, condito per esempio con scarti, avanzi e alimenti prossimi alla scadenza, come per esempio formaggi, latticini, salumi e verdure già cotte. E anche la pasta del giorno prima può trasformarsi in un goloso sformato. E gli italiani lo sanno bene, visto che oggi la pasta rappresenta appena il 3,5% in valore sul totale dello spreco domestico. Inoltre, l'impronta ecologica di una porzione di pasta da 80 grammi è minima (1m² globale) e, che sia in cartone o in film plastico, il suo packaging permette un re-



30th
Anniversary



grafichepostumia.it

TECALIT

*Pasta Plants &
Food Technologies*

la forza dell'eccellenza



Creiamo tecnologia per pasta di qualità superiore

*Sin dal 1984, quando un team di tecnici ed esperti tecnologi iniziò l'attività di Tecalit, l'**innovazione cresce nel rispetto della tradizione**. Per questo le nostre macchine hanno le presse con **vuoto totale**, pre-impasto veloce ed impasto finale lento, l'**estrusione ad alto rendimento**, basso numero di giri e temperatura controllata per preservare*

*i valori nutrizionali della materia prima. **Essiccazione flessibile** a media, alta o altissima temperatura eseguita secondo il metodo del "**rinvenimento continuo**" e stabilizzazione finale dei vecchi pastai italiani. E' così che la tecnologia Tecalit contribuisce al successo dei propri Clienti nel Mondo.*

TECALIT

Tecnologie Alimentari Italiane

100%
Made in Italy



cupero al 100% dei materiali d'imballaggio.

Da Orazio ai lasagnari: tutto ebbe inizio con la lagana

Le lasagne sono la versione più antica e popolare di un vasto mondo, che comprende cannelloni, vincisgrassi, timpani e timballi, da cui sono derivati anche i ravioli e le altre paste ripiene, che nella sfoglia sottile della lasagna hanno la loro matrice. Il loro antenato erano le lagane, che si mangiavano nell'Antica Roma: strisce o losanghe di pasta stese a mano e fatte con farina di grano tenero (al Nord), o semola di grano duro (a Sud), che non venivano bollite ma fritte o cotte al forno. Ne parla Apicio nel

De Re Coquinaria, ne era goloso Orazio, che le condiva con porri e ceci. Nei secoli le lasagne diventano popolari, tanto che nella Firenze delle corporazioni nasce una "Arte dei cuochi e dei lasagnari" e nella Repubblica Genovese lavorava un certo "Gualtiero *lasagnarus*". Allora la lasagna veniva bollita in brodo di carne o acqua, disposta a strati e condita con abbondante formaggio, mentre nelle corti spopola il gusto dolce e fondente di zucchero e cannella, che ritroviamo ancora oggi nei timballi di pasta ottocenteschi, come il Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, il Sartù de' golosi napoletano o quello alla siciliana immortalato ne "Il Gattopardo".



2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

CONNECTING COMMUNITIES



Fiera Milano, 29 Maggio - 1 Giugno 2018

ipack-ima.com

IN CONJUNCTION WITH

MEMBER OF THE INNOVATION ALLIANCE



PRINT4ALL



PROMOSSA DA:



CON IL SUPPORTO DI:

This event is being covered by professional packaging journalists from IPPO.



ORGANIZZATA DA: IPACK IMA SRL (JOINT VENTURE TRA UCIMA E FIERA MILANO)



Nord contro Sud: le lasagne e quell'eterna sfida tra Bologna e Napoli

La lasagna come la conosciamo oggi è nata dal connubio di varie tradizioni culinarie. Bologna al Nord e Napoli al Sud da sempre si contendono i natali e l'ortodossia della pasta a strati. Alle due latitudini corrispondono altrettante interpretazioni della ricetta, a cominciare dall'utilizzo di besciamella e ricotta: la versione bolognese prevede una sfoglia di pasta all'uovo (anche verde, con l'aggiunta di spinaci nell'impasto) e l'utilizzo del ragù alla bolognese, Parmigiano Reggiano, besciamella e burro; la lasagna napoletana presenta invece una sfoglia bianca, di solito non all'uovo, con ragù al pomodoro, polpette, ricotta vaccina, provola, pecorino o altri latticini. Quella di Carnevale, poi, cela un mondo al suo interno. Ricca, trasgressiva, esagerata, a Napoli è un rito popolare che da secoli sfida miseria e le gerarchie sociali, almeno per un giorno.

Fresca al Nord, secca al Sud: tutte le varianti di un piatto goloso e "furbo"

Oltre a lasagne e cannelloni, si preparano al forno anche tantissimi formati di pasta secca, dai maccheroni agli anellini, passan-

do per ziti, penne e paccheri. E, sul fronte dei condimenti, si spazia da formaggi, besciamella e ragù al Nord a uova sode, polpette, salumi, pomodoro, caciocavallo e mozzarella al Sud. Di regione in regione, di forno in forno, questo piatto godereccio ieri come oggi prevede una fantasia di ingredienti diversi, in base alla stagione e a ciò che si può utilizzare (o riutilizzare) in dispensa o nel frigo.

Lasagna per tutti: senza glutine, integrale, vegetariana e... spaziale

Il pranzo della festa è democratico e la lasagna non è da meno. Se da tempo i produttori italiani hanno sdoganato la produzione di sfoglie con farina integrale o senza glutine, che rendono la pasta al forno un piatto adatto a tutti, non mancano, sul fronte dei condimenti, declinazioni in chiave light che alleggeriscono le ricette tradizionali, negli ingredienti e nei tempi di cottura. Olio d'oliva al posto del burro, ragù di carni bianche, di pesce o vegetali, cotture brevi, besciamella vegana. E se tanti chef si sono misurati con le declinazioni gourmet della pasta al forno (dal Vesuvio di maccheroni di Alfonso Iaccarino alla Lasagna post-moderna secondo Massimo Bottura, cui ha dedicato un servizio persino il New York Times), c'è già chi ha pensato a mandarla

landucci



We take
pasta to heart

Since 1925 we have taken pasta to heart
and we have made our contribution
to global development and sustainability

learn more about our commitment at landucci.it



2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

nello spazio. L'astronauta italiano Luca Parmitano ha provato in orbita la Space-Lasagna: una ricetta realizzata da Davide Scabin, disidratata e termostabilizzata, più leggera di quella tradizionale, perfetta per sentire aria di casa anche a gravità zero.



I consigli di AIDEPI per cuocerla al meglio

Nella guida di AIDEPI non potevano mancare i consigli per valorizzare al meglio la pasta al forno e gli errori da non fare. Per esempio, per ridurre il rischio di seccare la pasta, coprirla per $\frac{3}{4}$ di cottura con carta stagnola e preferire a ferro e alluminio le pirofile in vetro o ceramica; utilizzare condimenti non troppo acquosi e ungere con attenzione il fondo e i bordi del recipiente. La

pasta secca rende di più (e assorbe meno sugo) della pasta fresca. Sorvegliarla sia in cottura che durante la gratinatura finale. E ancora, la lasagna deve cuocere a una temperatura più bassa dei cannelloni; la cottura al forno, gelatinizzando gli amidi, “congela” la cottura della pasta mantenendola al dente anche per il giorno dopo.

Infine, a dimostrare la versatilità e la modernità della pasta al forno, la cuoca, scrittrice e blogger Sonia Peronaci ha realizzato per AIDEPI tre ricette in esclusiva valide tutto l'anno: una Lasagna di Carnevale, Conchiglioni al forno vegetariani e ziti con il pesce: “Collegiamo la pasta all'italianità più pura, che sia in cannelloni, lasagne, timballi e affini, e non c'è niente di più vero – commenta Sonia Peronaci – chi di noi non è cresciuto col profumo di ragù e formaggio filante nelle domeniche o nelle occasioni speciali in famiglia? Amo questo universo di tradizione e ricordo, ma amo allo stesso tempo anche la modernità con cui affrontare questi piatti. Una pasta fresca può essere arricchita con zafferano e curcuma, il ragù ora è anche di seitan, le lasagne sono di pesce. Trovo sia meraviglioso come approccio “moderno”: indica coraggio nello sperimentare, apertura mentale, curiosità, pur nel rispetto della storicità delle ricette”.

PASTA E DOLCE INSIEME

*per
passione*



Un'unione che ha raccolto la passione e l'esperienza di due importanti realtà, come l'Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane e l'Unione Industriali Pastai Italiani, per dar vita a un unico, grande soggetto associativo, in grado di rappresentare e tutelare al meglio le aziende italiane produttrici di **pasta, confetteria, cioccolato e prodotti a base di cacao, biscotti e prodotti dolci da forno, gelati, dessert, pasticceria industriale e cereali da prima colazione.**

Oggi AIDEPI, con la forza di **125 imprese aderenti** e lo straordinario patrimonio di competenze, informazioni e autorevolezza dei suoi componenti, è un punto di riferimento autorevole e prezioso per chiunque voglia rapportarsi al mondo dolciario e pastario italiano.

AIDEPI
Associazione
delle industrie del Dolce e
della Pasta Italiane

In cifre



80%

DEL MERCATO DEL DOLCE E DELLA PASTA



15%

DEL FATTURATO ALIMENTARE ITALIANO



125

IMPRESE



5,3

MILIARDI DI EURO DALLE ESPORTAZIONI



20%

DELL'ESPORTAZIONE ALIMENTARE NAZIONALE



18,5

MILIARDI DI EURO DI RICAVI

8



Osservatorio prezzi 1/2018

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



**La rubrica quadrimestrale di Pastaria sui prezzi delle principali materie prime
impiegate dai pastifici.**

Una domanda mondiale più tonica, ma soprattutto la previsione di una prima contrazione da cinque anni della produzione mondiale, hanno ridato impulso ai listini internazionali del frumento, proiettando le quotazioni di febbraio ai massimi da sette mesi. Una dinamica che riflette anche i timori di ricadute climatiche sui raccolti in Usa, dove la mancanza di piogge sta interessando in questi mesi diverse aree del Paese.

Si tratterà naturalmente di valutare quanto l'inversione della curva dei prezzi, verificatasi dopo una prolungata fase ribassista, sia attribuibile a un riassetto dei fondamentali, anche solo prospettico, o a movimenti anticipatori di un nuovo ciclo dettato dagli acquisti di fondi speculativi, considerata anche l'accentuata volatilità delle Borse mondiali.

La sensazione è che i mercati siano entrati in una fase di moderata (e duratura) risalita dei prezzi, tendenza che potrebbe proseguire nei prossimi mesi. La componente climatica resta tuttavia l'elemento che più di altri, considerati i livelli elevati degli stock mondiali di frumento, potrà influenzare l'andamento delle quotazioni internazionali, riflettendosi anche sui listini italiani.

D'altro canto, analizzando le dinamiche di lungo periodo emerge una netta tendenza alla riduzione delle superfici investite, ma un contestuale, significativo incremento dei rendimenti medi unitari. Una variabile,

quest'ultima, strettamente correlata all'andamento meteorologico, l'unico come accennato, al netto di eventuali shock di mercato, in grado di cambiare, anche repentinamente, la direzione dei prezzi.

In Italia, guardando le medie di febbraio, le quotazioni dei frumenti, sia nel caso del tenero che del grano duro, spuntano, anno su anno, quasi 5 punti percentuali, mantenendosi comunque su livelli storicamente contenuti. Valori sui quali, presumibilmente, stazioneranno ancora per qualche mese, in un contesto di relativa tenuta dei prezzi attesa anche sul circuito di semole e farine. Previsione che incorpora la prospettiva di una accentuata competizione globale e di una maggiore spinta concorrenziale soprattutto da parte dei grani provenienti dall'area del Mar Nero.

Le primissime indicazioni sui nuovi raccolti in Europa danno per probabile una tenuta dei livelli produttivi della scorsa stagione nel caso del frumento tenero, nonostante i disinvestimenti in atto, e un lieve miglioramento per il grano duro. Queste valutazioni sono basate sulla stima di un miglioramento di resa che solo il verificarsi di eventi climatici avversi, nelle fasi di sviluppo delle colture, potrebbe almeno in parte pregiudicare.

Per quanto attiene alle altre produzioni del comparto food, le evidenze di questo avvio d'annata confermano le difficoltà di te-

Tel: 0039 049 9303590
info@food-tech.it

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

LINEA DI TRATTAMENTO PASTA FRESCA (150-1500 kg/h)
FRESH PASTA TREATMENT LINE



Pastorizzatore – Pre-essiccatore
Pasteurizer – Pre-dryer

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area

Raffreddatore
Cooler



Quadro elettrico generale
General electric panel



Carico prodotto
Product inlet



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (FEBBRAIO 2018)

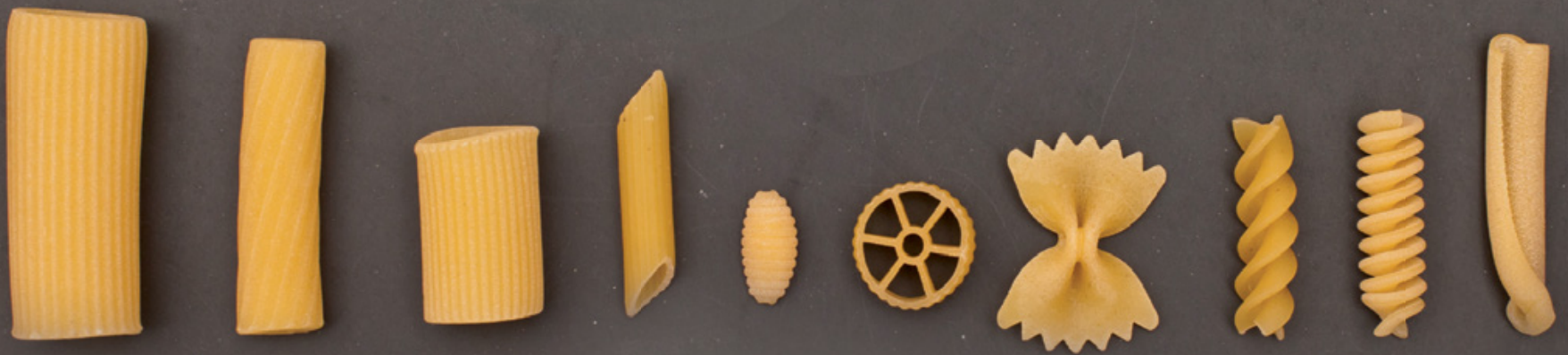
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	192	0%	4,7%	▲
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	223,5	-1,3%	4,6%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	500	0%	-1%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	427,5	0%	-2,8%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	14,5	-2,7%	52,6%	▲
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,94	-0,3%	-7,3%	▲
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,03	-1,4%	2%	=
Latte spot	Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	31,19	-14,3%	-20,7%	▲
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,13	7,8%	7%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,18	-2,3%	-11,8%	▲
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,21	-0,2%	-21,6%	▼

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: Borsa merci di Mantova; Latte: CCIAA Lodi; Burro e Grana Padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

11.025

ADDETTI

5.147.403

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

2.553.168

TONNELLATE DI
PRODOTTO ESPORTATO

CIRCA IL 35%

DELLA PRODUZIONE
DI PASTA MONDIALE

UN.A.F.P.A. dal 1960, rappresenta le Associazioni di Produttori di Pasta dell'Unione europea. Garantisce la rappresentanza e la difesa degli interessi dell'industria europea della pasta. Promuove il continuo miglioramento della qualità della pasta europea, diffondendone la cultura nel mondo, come alimento nutriente alla base di una corretta alimentazione. Cura tutti i contatti necessari con le istituzioni europee e con le organizzazioni del commercio internazionale che possano avere, direttamente o indirettamente, sia per mezzo di decisioni che per mezzo di consultazioni, un riflesso sui produttori di pasta europei.



UN.A.F.P.A.

Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E
Union of Organizations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U.

PER INFORMAZIONI:

Segreteria c/o AIDEPI | Viale del Poggio Fiorito, 61 | 00144 Roma ITALIA | Tel: +39 (06) 8091071 | Fax: +39 (06) 8073186 |
Email: unafpa@pasta-unafpa.org | www.pasta-unafpa.org

MONITOR SUI MERCATI				
IMF Commodity Food Price Index	Prezzo (2005=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	91,41	2,6%	-2%	▲
Hard Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	192,17	4,4%	25,4%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	155,84	4,6%	-2,6%	▲
<i>IMF Index, Hard Red Winter, Mais: gennaio 2018</i>				

nuta dei lattiero-caseari, con riverberi negativi anche sulle quotazioni del Grana Padano (solo il burro, dopo quattro mesi di ripiegamento, ha rialzato la testa a febbraio, restando comunque a parecchie spanne di distanza dal picco dello scorso settembre). L'effetto disinflazionistico, associato, come nel caso dei lattiero-caseari, a un considerevole aumento della produzione, è chiaramente visibile anche sui listini degli oli di oliva che hanno ripiegato in un anno di oltre il 20%, restando comunque su valori mediamente elevati.

Per le carni non si segnalano, in prospettiva, scostamenti significativi nel comparto bovino, mentre i tagli suini potrebbero accusare qualche ulteriore cedimento, soprattutto se le esportazioni europee verso i Paesi terzi (in Cina in particolare), l'unica componente in grado di alleggerire l'offerta

interna, dovessero subire ulteriori cedimenti.

Da rilevare, infine, che sui mercati internazionali del greggio le tensioni dei mesi scorsi si sono gradualmente attenuate, con il Brent (benchmark europeo) attestato attualmente sui 65 dollari/barile.

Fedele all'andamento del barile il Baltic dry index, l'indicatore sintetico del costo dei noli marittimi. Un'evidenza, anche questa, che concorre a configurare scenari di relativa moderazione sul fronte inflazionistico, anche in considerazione di un proseguimento della fase espansiva macroeconomica, ma di minore intensità rispetto all'anno trascorso.

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



persifal.design.it

Tra le nostre specialità da oggi **piatti pronti.**



I NOSTRI OBIETTIVI

- Allargare il mercato italiano ed inserirsi in quello europeo con l'incentivazione e l'adozione nel mondo della pasta fresca dei **"piatti pronti o da cuocere a base di pasta fresca"**.
- Per tutelare pasta fresca e gnocchi, anche da un punto di vista legislativo nel loro progressivo inserimento nei mercati europei attraverso **ECFF** (European Chilled Food Federation).

I NOSTRI SERVIZI

- Una guida anticipata sui trend di mercato e su quelli tecnici.
- Un appoggio sicuro su problemi legislativi generali ed aziendali dove A.P.P.F. è tradizionalmente informata.
- Una gestione associativa concorde e non burocratizzata dove il Presidente e gli Associati hanno diritto ad un voto e la segreteria è sempre vicina.

SOSTENITORI - FORNITORI

• MOLINO CASILLO | Corato - BA
• EUROVO | Imola - BO
• LCB FOOD SAFETY | FRANCIA

• PAVAN IMP. | Galliera Veneta - PD
• PARMOVO | Colorno - PR

• GRISMEC | Ornago - MB
• SALUM. LANZARINI | Bassano - VI

• MOLINO SONCINI | Sorbolo - PR
• CARTA STAMPA | Briosco - MB

• ADEA | Busto Arsizio - VA
• TECNESSENZE | Minerbio - BO



via Dei Borromeo, 16
Padova - Italy
T. +39 049 8760941

E. info@appf.it
W. www.appf.it

9



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Di Martino, 5 milioni da Sace e Deutsche Bank

Un finanziamento di 5 milioni volto ad aumentare la quota di export. Questo l'importo del contributo concesso al pastificio Di Martino da Sace (gruppo Cdp) e Deutsche Bank. Con tale prestito, l'azienda intende aumentare la quota di esportazioni, potenziando al contempo la produzione e guardando a nuovi segmenti di mercato. Secondo Di Martino, amministratore delegato del pastificio, l'operazione porterà l'azienda a un fatturato di 250 milioni di euro in tre anni. Attualmente Di Martino conta sette stabilimenti produttivi in tre regioni: Lombardia, Emilia Romagna e Campania. In particolare, a Gragnano, Pastorano e Salerno, in Campania, si produce pasta secca; a Correggio e a San Martino in Rio (Reggio Emilia) in Emilia Romagna si producono gnocchi tradizionali, ripieni e surgelati, e chicche. In Lombardia, a Sesto e Uniti in provincia di Cremona, le lavorazioni avvengono su linee dedicate a paste fresche ripiene e a paste surgelate.

La società Di Martino l'anno scorso aveva sottoscritto un aumento di capitale sociale di 7 milioni di euro acquisendo la partecipazione al 66,67% di Grandi Pasti Italiani.

Grazie a un fatturato di 150 milioni di euro, l'azienda si è inserita fra i primi player italiani nella produzione di pasta.

Rana acquista stabilimento Nestlé

Uno stabilimento di 25 mila metri quadrati di superficie ai piedi delle Alpi piemontesi. E' l'ultimo acquisto del pastificio Rana, che ha rilevato l'immobile da Nestlé nel Comune di Moretta, in provincia di Cuneo. L'acquisizione riguarda tutti gli asset dello stabilimento, dove si producono pasta fresca ripiena e salse a marchio Buitoni, e garantirà la continuità occupazionale dei 190 lavoratori attualmente impiegati. Rana e Nestlé hanno inoltre sottoscritto un accordo che vedrà Rana distribuire e commercializzare pasta fresca e salse a marchio Buitoni in tutta l'area Emea (Europe, Middle East & North Africa), tranne in Spagna e in Italia dove continueranno ad essere distribuite e commercializzate da Nestlé. Il marchio Buitoni resterà invece di proprietà di Nestlé.

Ebro Foods compra Bertagni 1882

Dopo Garofalo, è il turno di Bertagni 1882. La spagnola Ebro Foods ha fame di pasta e dopo aver acquisito il Pastificio Lucio Garofalo al 52%, ha messo le mani sul 70% di Bertagni 1882, azienda specializzata in pasta fresca e nota per detenere il più antico marchio di pasta ripiena in Italia.

Un'operazione del valore di oltre 90 milioni di euro, visto che l'azienda veneta, con sta-

bilimenti produttivi a Vicenza ed Avio e 275 dipendenti, è stata valutata 130 milioni di euro. Il fatturato nel 2017 è stato di oltre 70 milioni, di cui più del 90% realizzato all'estero.

Ebro Foods, oltre alla pasta, opera nei settori del riso e delle salse con circa 50 brand. Nei primi nove mesi del 2017, il suo fatturato è stato di circa 1,8 miliardi con 261 milioni di Ebitda. La multinazionale ha commentato l'operazione come "una grande opportunità per accelerare la crescita nel promettente segmento fresco e diventare il secondo più grande produttore di pasta fresca al mondo, in linea con la strategia di consolidare la crescita in tutti i segmenti del food fresco".

Granoro, 2,9 milioni dalla Regione Puglia

2,9 milioni di euro dalla Regione Puglia per un grande investimento volto all'innovazione. È il contributo regionale concesso al pastificio Granoro per un progetto dal valore complessivo di oltre 12 milioni di euro. L'investimento prevede l'acquisto di nuovi impianti e macchinari, l'ampliamento dell'area uffici, un nuovo capannone, una nuova linea di produzione di pasta lunga bucatata e festonata, l'aggiornamento tecnologico delle linee di produzione di pasta corta, oltre alla realizzazione di strutture per pro-

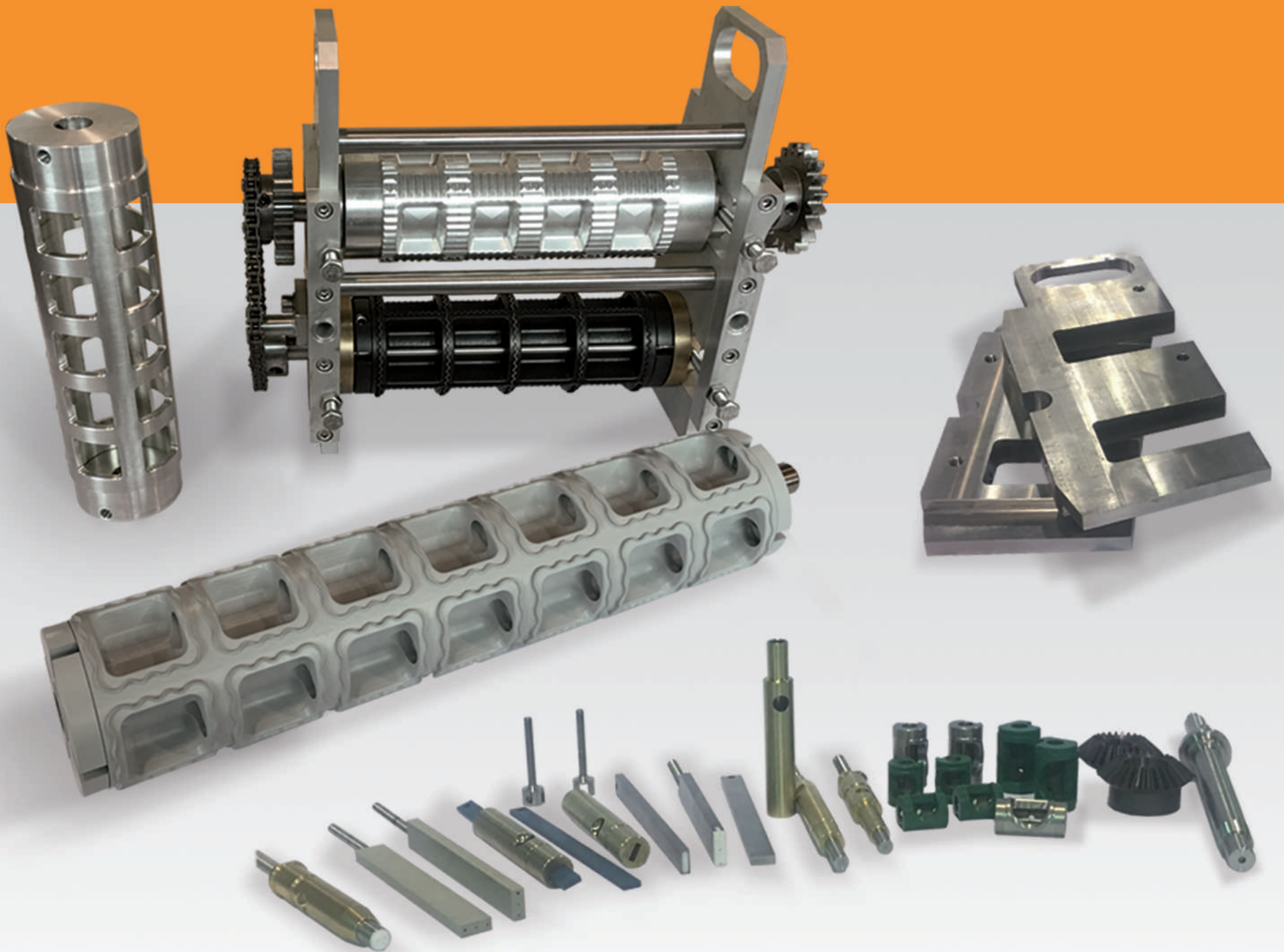
teggere le scariche atmosferiche. Il progetto è stato ritenuto sostenibile dal punto di vista ambientale in quanto prevede il recupero e il riutilizzo delle acque meteoriche per gli usi non potabili, la riduzione dei consumi idrici, la costruzione di aree verdi e un impianto di cogenerazione a gas metano. Responsabile delle istruttorie per la concessione del finanziamento è stata Puglia Sviluppo Spa – agenzia di proprietà al 100% della Regione Puglia.

Obiettivi dell'azienda sono aumentare la quantità di prodotti e riqualificare l'offerta commerciale. Il fatturato dell'azienda di Corato, in provincia di Bari, è stato di 71 milioni di euro nel 2015. I dipendenti sono 104.

Antichi sapori, + 37% di vendite

Una piccola realtà con nove dipendenti, 24 anni di storia e vendite in continuo aumento. È la storia del pastificio Antichi Sapori di Pordenone, che nell'ultimo anno ha visto crescere le vendite del 37%. Tre anni fa, in occasione dei 20 anni di attività, Ervin Brisotto e la moglie Isabella Dal Grande avevano ricevuto in premio una targa dall'Ascom-Confcommercio. Alla base del successo, aveva detto per l'occasione Brisotto, "la freschezza del prodotto e la qualità degli ingredienti". La vendita è soprattutto

Ricambi e stampi per macchine produzione pasta



PENTA ENGINEERING

Machines and Plants for fresh pasta -
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals

Via Mantova 4/6, 20020 - Lainate (MI) - T. +39 02 9370494
info@pentapastamachine.com - www.pentapastamachine.com

to regionale, in Friuli ma anche nel Veneto e nella vicina Austria.

Alibert, l'anno del rilancio

Il 2017 è stato un anno fortunato per il pastificio Alibert di Preganziol (TV): l'azienda ha infatti festeggiato i 50 anni del marchio e, soprattutto, è stata protagonista di un nuovo significativo rilancio. Il fatturato, grazie ad accordi firmati con importanti realtà italiane e con aziende straniere come Carrefour, Kraft-Heinz e Metro, è cresciuto del 70% con una produzione di 3500 tonnellate di pasta ripiena. Inoltre, la gamma di prodotti è stata nettamente ampliata, con impasti e ricette tutte a base di materie prime 100% italiane certificate DOP, IGP e STG. Nuove ricette sono state realizzate anche in collaborazione con l'Executive Chef Alessandro Circiello. Il pastificio aveva vissuto un periodo di forti difficoltà finanziarie e nel 2016 la società era stata rilevata da una cordata composta da Valentino Fabbian, dal fratello Angelbruno e da Pierluca Mezzetti.

A 24 anni conquista il mondo con la pasta

Ha 24 anni, è calabrese e con il suo pastificio sta conquistando il mondo. Il suo nome è Michele Stingi ed è da poco stato premiato come miglior giovane imprenditore

dall'Apil, ente nazionale con sede in Lombardia che ogni anno premia i giovani imprenditori che si sono distinti in Italia.

Stingi ha fondato il suo pastificio, la Stingi Group, a 20 anni fra le montagne di Serra San Bruno nella provincia di Vibo Valentia e ora il suo stabilimento produce 104 tonnellate di pasta con marchio Pasta Stingi al mese e può vantare le più avanzate macchine in grado di produrre fino a 148 formati di pasta secca. I suoi prodotti sono entrati nei supermercati italiani e hanno convinto i mercati europei per spingersi in Cina, America ed Emirati Arabi. Nel 2017 Stingi ha lanciato due nuove sfide, dedicandosi alle conserve alimentari e alle merende.

Amatrice, assunzioni al pastificio Strampelli

Dopo il terremoto, finalmente le prime assunzioni. Il pastificio Strampelli di Amatrice, nato dopo una promessa dell'imprenditore reatino Marzio Leoncini, ha aperto le selezioni per assumere personale qualificato da inserire all'interno del proprio stabilimento a Torrita, frazione del Comune. Per le assunzioni sarà data preferenza agli abitanti di Amatrice e dei Comuni limitrofi, questo per sostenere l'economia del territorio dopo l'evento drammatico del 2016. Nel pastificio si produrrà la prima pasta secca artigianale di Amatrice. Si cercano

operaie e operai addetti alla produzione, al confezionamento, al magazzino e logistica, un operaio elettricista e un tecnico meccanico, un addetto alle pulizie, un responsabile amministrativo, un responsabile segreteria, un pastaio e supervisore della produzione e un responsabile della qualità.

Rimini, all'asta l'ex pastificio Ghigi

26mila metri quadrati di superficie con destinazione attività produttive. È l'ex pastificio Ghigi, oggi completamente abbandonato, che è stato messo all'asta dal Tribunale di Rimini lo scorso ottobre. Il bando di vendita senza incanto è stato fissato per il 29 marzo con base d'asta di 8.518.482 euro. Lo stabilimento era stato chiuso nel 2005 quando la proprietà era della Colussi; da allora sono state fatte diverse proposte di riqualificazione che però non hanno mai trovato attuazione. Il pastificio, alla fine degli anni Cinquanta, rappresentava la terza azienda italiana produttrice di pasta dopo Barilla e Buitoni.

Enea e Barilla per salvare la pasta dal cambiamento climatico

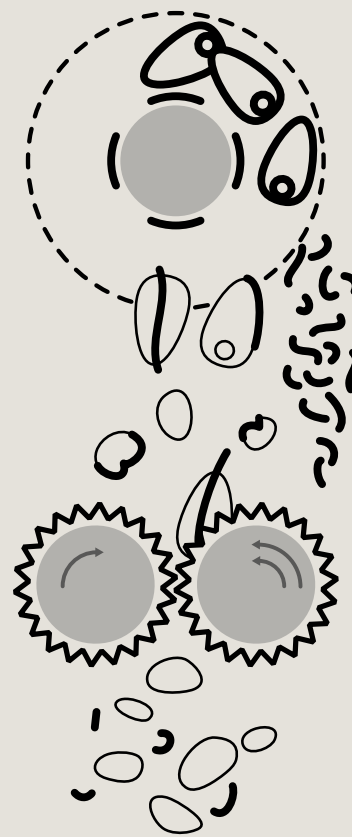
Enea e Barilla per salvare la pasta dai cambiamenti climatici. Si chiama "Med-Gold – Oro del Mediterraneo" il progetto europeo

di ricerca volto a tutelare grano duro, vite e olivo dall'invasione di specie dannose e dal rischio di eventi atmosferici estremi. Finanziato dall'Unione Europea, Med-Gold prevede la realizzazione di servizi climatici per ognuna delle colture con indicazioni per ottimizzare tecniche agricole e tempistiche. Se Barilla è il partner individuato per la tutela della pasta, la spagnola Dcoop è referente per l'olio d'oliva e la portoghese Sogrape Vinhos per il vino. Questo servizio consente di fornire informazioni su misura e di agire su un arco temporale anche pluridecennale.

Grano Armando, la filiera della pasta si allarga

833 imprese agricole produttrici di grano duro, 9 regioni, 12mila ettari di terreni coltivati. Sono i numeri della filiera della pasta "Grano Armando", promossa da otto anni dal pastificio De Matteis. Il progetto, nato in via sperimentale con un centinaio di agricoltori, è cresciuto molto bene nel tempo e oggi più dell'1% del territorio italiano dedicato alla produzione di grano duro lavora per l'azienda De Matteis, che ha un rapporto diretto con ciascun fornitore, con cui firma un contratto personalizzato. Il contratto fissa le quantità di grano da conferire e la qualità della produzione (apporto proteico, glutine, colore), oltre al prezzo, di solito più

Promozione della ricerca genetica di varietà adatte a **Semilavorati tailor-made** — per grano duro, grano tenero, cereali minori, pomodoro, peperoncino — fino all'organizzazione di lotti Identity Preserved.



Analisi ed interpretazione dei dati della ricerca pubblica e privata per elaborare **Proiezioni di impatto** delle eventuali innovazioni derivate sul business dei nostri clienti.

Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.



Applicazioni innovative per i **Processi di prima trasformazione** quali la decorticazione del grano duro, il sorting del grano per i principali parametri igienici e qualitativi e la classificazione ad aria.



OPEN FIELDS, innovation broker

Operiamo nel settore agro-alimentare fornendo servizi di innovazione e trasferimento tecnologico. Proponiamo alle aziende progetti di Ricerca & Sviluppo, consulenze e incontri con altre aziende per lo sviluppo di business complementari. Lavoriamo sia nell'ambito di grandi gruppi industriali internazionali che in aziende di dimensioni medie e piccole orientate ad un mercato in evoluzione.

alto rispetto a quello di mercato; l'azienda fornisce anche consulenza tecnica agli agronomi. Le aziende agricole coinvolte sono concentrate prevalentemente fra Puglia e Campania e ciascun agricoltore mette a disposizione, in media, 15 ettari di terreno. Oggi il 70% del grano utilizzato da De Matteis proviene dalla filiera. L'azienda, che a fine dicembre ha emesso minibond per 6 milioni per completare l'acquisto del pastificio umbro Giano e per potenziare la rete commerciale, può contare su un fatturato di 100 milioni all'anno e su circa 700 dipendenti.

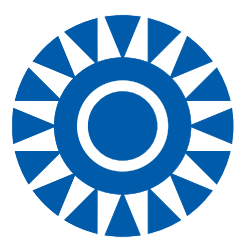
Pastificio Martino: nasce il “Monvisotto”

Un agnolotto dal ripieno speciale. E' il “Monvisotto”, ideato dal pastificio artigianale Martino di Villafranca Piemonte e dedicato al territorio cuneese. Il Monvisotto ha un cuore di asparago dolce di Revello e toma del Monviso. Il pastificio, nato come negozio di gastronomia al dettaglio, ha iniziato a ingrandirsi nel 2000 e le vendite sono passate all'ingrosso sia per la pasta fresca, sia per il prodotto congelato. Prodotto forte è da sempre l'agnolotto piemontese alla carne e verdura e l'agnolotto del plin con cavolo, zucca, borragine e ortica a seconda delle stagioni. Gli ingredienti vengono scelti personalmente dal titolare Corrado

Martino che conduce l'azienda insieme alla moglie Nadia. Presto il laboratorio si trasferirà a Riofreddo, nella Val Po.

Pastificio Di Lullo protagonista su Rai Uno

Il pastificio abruzzese Di Lullo è stato protagonista a fine febbraio della trasmissione su Rai Uno “Buono a Sapersi” condotta da Elisa Isoardi. La puntata è stata dedicata alla pasta fresca e ha visto l'intervento di storici della gastronomia, nutrizionisti, medici e pastai con un collegamento direttamente dall'azienda. Il pastificio di Spoltore, alle porte di Pescara, produce paste alimentari speciali di alta qualità dal 1964 e produce 36 diversi formati fra pasta all'uovo, pasta all'uovo ripiena, pasta di semola di grano duro, di grano saragolla da agricoltura biologica oltre a gnocchi di patate. Le materie prime provengono da coltivazioni regionali senza impiego di OGM.



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana. Fiore all'occhiello del made in Italy, riconosciuta e apprezzata anche all'estero.

A.P.PA.FRE. si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo, oltre alla divulgazione di informazioni su iniziative legislative.

Per info e/o contatti:
Virna Soncin (segretario) - Cell. 348.6593130

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

Ecochimica S.r.l. Casalzuigno (VA)
PRC Impianti S.r.l. Borgo Ticino (NO)
Molino Grassi S.p.A. Fraore (PR)
IPAM S.r.l. Zibello (PR)
G&Partners S.A. Taverne (CH)

Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria – Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)



A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)
Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488
info@appafre.it - www.appafre.it

Piemonte Nord

10

Legù



Redazione



Artigianalità, italianità, sapore sono le caratteristiche di una specialità che sembra pasta, ma pasta non è.

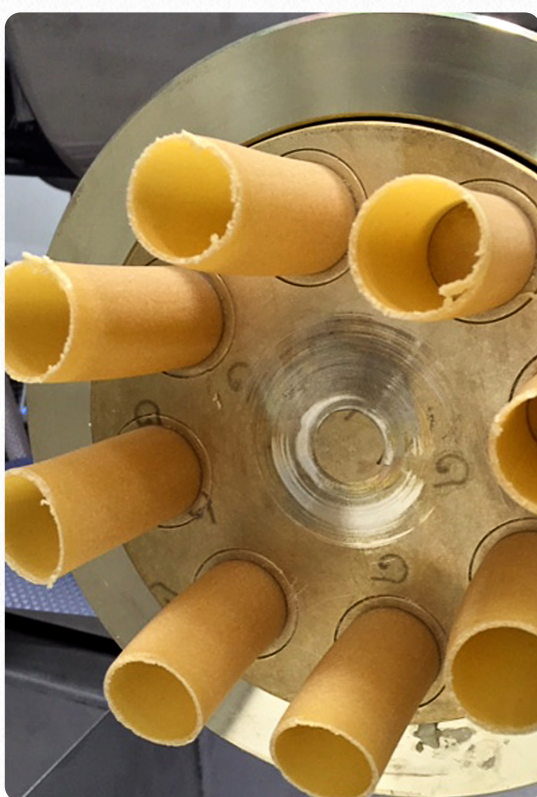


**Per informazioni
Itineri**

T. 39 0331 995480

info@legu.it

www.legu.it



Si chiama Legù. È un secondo, ma sembra pasta. Si presenta allo stesso modo, eppure è fatta di legumi e non di cereali. Risultato: una pietanza gustosa, saziante, dall'immagine appetitosa, più ricca di proteine e più povera di carboidrati, ideale per sportivi, vegani, diabetici e celiaci o anche per chi, semplicemente, vuole restare in linea.

Sarebbe un prodotto come altri che iniziano a diffondersi prepotentemente negli scaffali dei nostri supermercati, se non vantasse un ulteriore valore aggiunto: l'artigianalità e l'italianità al 100%.

La prima è garantita da Monica Neri, ideatrice e fondatrice dell'azienda, che opera in prima persona nel laboratorio produttivo. È stata lei, alcuni anni fa, ad affittare un piccolo pastificio dove fare le sperimentazioni per trovare la perfetta formula di un prodotto trafilato al bronzo, realizzato con una miscela di legumi e fatto essiccare molto lentamente. La sfida era quella di rendere gustosi cibi salutari, ma poco attraenti e di recuperare così un classico della dieta povera, che sembrava diretto definitivamente verso il tramonto.

Purtroppo o per fortuna, Monica, al momento delle prove, pur avendo importanti competenze accademiche in fatto di produzioni alimentari, non vantava esperienza specifica nella produzione della pasta. Questo le ha paradossalmente permesso di non subire i condizionamenti di chi normalmente lavora e impasta cereali. Andava infatti testata una miscela ottimale nel gusto e facilmente lavorabile, che reggesse la cottura e si presentasse nel piatto come fosse pasta a tutti gli effetti, almeno nell'immagine.

A distanza di oltre due anni dall'apertura dell'attività, possiamo affermare con certezza che l'obiettivo è stato raggiunto. Oggi infatti la produzione vanta un catalogo vasto che risponde a tutti i gusti, ma comprende anche le farine e gli snack a base di miscele di legumi.



I formati sono numerosi, una quindicina circa, tra cui le pennette, gli intrecci, i gigli, le lasagne, solo per citarne alcuni. Tra questi delle proposte molto adatte al finger food e alle insalate fredde, oltre che ai piatti caldi. La preparazione è veloce perché i Legumi di cui è fatta la non pasta di ITineri nuovi percorsi alimentari – questo il nome dell’impresa – è sempre in proporzione variabile tra ceci, fagioli bianchi, lenticchie e piselli gialli decorticati, già cotti. In meno di cinque minuti si può quindi avere un eccellente piatto da condire come si vuole, meglio se con abbinamenti semplici.

Le materie prime sono tutte nazionali e provengono principalmente da Marche, Toscana, Puglia e Sicilia.

Trovare i Legù non è difficile considerato che vengono proposti ormai in tutta Italia e all’estero, soprattutto nei negozi specializzati di prodotti gluten free, nelle gastronomie, dai fruttivendoli, nelle macellerie, nelle farmacie (dove sono anche mutuabili per i celiaci) e in alcuni punti della GdO nel Nord Italia.

Le confezioni, nei formati da 250 e da 500 grammi – bellissime da vedere per il loro effetto grezzo che richiama natura e artigianalità – sono presenti, in abbinamenti diversi, anche sul sito dell’impresa dove è con-

LA SELEZIONE DEL SEME
LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI
LA TRASFORMAZIONE
IN FARINA DI QUALITÀ
TUTTO NELLE NOSTRE MANI



**Farine di cereali e legumi
allergen free per pasta,
convenzionali e biologiche,
da filiera italiana**

tel. +390372838501
www.martinorossispa.it





sentito l'acquisto online, ma dove è altresì indicato l'elenco dei rivenditori di tutta l'Italia. L'acquisto per e-commerce, prevede anche abbinamenti interessanti, i formati bio, quelli per i bambini, i pacchi regalo.

Ma questa "non pasta" ha persino varcato, in pochissimo tempo, le Alpi e ora si può acquistare anche in Paesi europei come la Gran Bretagna, il Lussemburgo, il Belgio o in città come Miami, New York, Dubai e in qualche località dell'Australia.

La produzione attuale si aggira attorno ai 600 chilogrammi a settimana ma è destinata ad aumentare, tanto più che le potenzialità degli impianti, al momento, sono di 300 chili al giorno.

Il prezzo, che può apparire significativamente più alto rispetto alla pasta, è da intendersi in considerazione del potere saziante del prodotto, dovuto all'alto contenuto di proteine e fibre. Pertanto a parità di costo, le porzioni sono minori. Una confezione da 500 grammi è sufficiente per una dozzina di persone circa.

Legù è particolarmente gradevole a cena, oltre che a pranzo, perché è un piatto in cui prevalgono le proteine sui carboidrati ed è pertanto particolarmente digeribile. Si può inoltre preparare attraverso la classica bollitura nell'acqua, ma anche facendolo cuocere con il suo condimento e idratandolo di tanto in tanto, sino a raggiungere, en-



tro pochissimi minuti, il risultato voluto. In questo modo è possibile far amalgamare in maniera più decisa la salsa scelta. Verdure spadellate, pesti vari e pesce sono consigliati come abbinamento.

Per facilitare il compito a chi sta ai fornelli, ITineri ha predisposto due ricettari dove sono contenute molte idee sia per la non pasta, sia per le farine, queste ultime eccellenti per pizze, torte e focacce. Insomma, i pregi sono contemporaneamente quelli della pasta di cereali e quelli dei Legumi. Ci guadagna il palato e non se ne lamenta il portafoglio.





FIERA DI
RIMINI

17/20 .11.2018



SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO
E DEI PRODOTTI **SENZA GLUTINE**

TRENDS ● EVENTS ● SOURCES ● NETWORK ● TRADE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU

organizzato da:

Exmedia

PART OF

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A member of
Bentley Paris and Paris di Venezia



con il supporto di:

ITA

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
internazionaleizzazione delle imprese italiane

11



The Truth about Pasta.
La pasta fa bene

a cura di
International Pasta
Organisation



La rubrica curata dall'International Pasta Organisation per combattere le false credenze sulla pasta e riaffermare l'importanza dei carboidrati per una sana e corretta alimentazione.

Anche la pasta è un superfood?

La pasta fa bene alla salute, è sostenibile, pratica, gustosa, accessibile, non fa ingrassare, e ha tante altre qualità. Le sue proprietà sono ampiamente riconosciute.

Gli atleti olimpici, per esempio, si affidano ai cibi più nutrienti per ottimizzare le prestazioni e conservare una forma smagliante, ma se pensate che consumino solo pollo alla griglia, uova sode e insalata di verza, sbagliate di grosso.

“La pasta è il mio superfood”, confida la sciatrice alpina olimpionica statunitense [Mikaela Shiffrin](#). “La adoro da sempre, la trovo un ottimo componente di qualsiasi pasto e la base perfetta a cui abbinare ogni verdura. È la mia alleata anche alla vigilia di una gara, quando mi prende la fame nervosa.”

La Shiffrin non è certo la prima sportiva ad apprezzare le proprietà benefiche di un sano piatto di pasta. Questo alimento va forte anche sulla tavola dello sprinter giamaicano [Usain Bolt](#), di [Michael Phelps](#) e di tanti altri campioni internazionali. Durante i Giochi di Rio 2016 sono stati serviti la bellezza di 2.700 chili di pasta (quanto basta per preparare mille piatti di spaghetti e fusilli al giorno) e questo ingrediente domina anche il menù del Villaggio Olimpico di [PyeongChang](#).

Tuttavia, ciò che più sta a cuore a nutrizionisti e atleti di tutto il mondo sono gli effetti documentati della pasta sulla curva glicemica: in questo carboidrato complesso la struttura dell'amido è più compatta rispetto agli altri derivati dei cereali, aspetto che amplifica e prolunga il senso di sazietà, evitando i picchi glicemici.

La parola agli esperti

La dottoressa [Nevin Sanlier](#) dell'Università di Biruni di Istanbul ha chiarito al World Pasta Day 2017, svoltosi a San Paolo, che “nella nostra dieta la principale fonte di energia è rappresentata dai carboidrati, e in particolare da quelli complessi.” Il mondo dei nutrizionisti concorda nel sottolineare l'importanza di questo nutriente, che assicura al nostro cervello e ai mu-




I.P.O.
International Pasta Organisation

INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)
Fondata a Barcellona il 25 ottobre 2005
Formalmente costituita a Roma in occasione del World Pasta Day 2006 (25 ottobre 2006)



MISSION

L' IPO è un'organizzazione no-profit che si propone di:

- Educare ed informare i consumatori, i media, gli operatori nel settore alimentare e della nutrizione in merito alle proprietà della pasta, evidenziandone i pregi dal punto di vista nutrizionale, gastronomico ed economico.
- Promuovere il consumo e la cultura della pasta a livello internazionale.

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.
- Raccoglie e diffonde a livello internazionale informazioni nutrizionali, dati statistici e documentazione riguardanti la pasta.
- Con il supporto di uno Scientific Advisory Committee, attualmente formato da 25 esperti provenienti da 17 paesi, porta avanti iniziative di educazione alimentare, attraverso la pubblicazione di materiale informativo, l'organizzazione e la partecipazione a conferenze e seminari, curando inoltre rapporti con i media.



MEMBRI

Attualmente aderiscono all'International Pasta Organisation 25 membri (tra i quali due Federazioni europee, UNAFPA e SEMOULIERS) in rappresentanza di 18 Paesi (Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Costa Rica, Francia, Guatemala, Iran, Italia, Messico, Portogallo, Spagna, Turchia, Stati Uniti, Uruguay, Venezuela).

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

IPO Segreteria Generale c/o
AIDEPI
(Associazione delle Industrie
del Dolce e della Pasta Italiane)



Viale del Poggio Fiorito 61 - 00144 Rome
Tel. +39 06 8091071 - Fax +39 06 8073186
ipo@internationalpasta.org - www.internationalpasta.org





scoli l'energia di cui hanno bisogno. I carboidrati complessi vengono scomposti più lentamente e sono quindi da preferire perché costituiscono una fonte di energia più stabile, che non causa picchi glicemici. Il contributo della pasta al benessere degli atleti è tale che al Congresso mondiale della pasta 2015 gli studiosi di tutto il mondo hanno aggiunto alla Dichiarazione di Consenso Scientifico "Healthy Pasta Meals" un nuovo punto sul connubio di pasta e sport. Questi esperti affermano che "il consumo di pasta è indicato per chi fa attività fisica e in particolare per chi pratica sport. La pasta, come altri cereali, fornisce carboidrati ed è anche una fonte di proteine. Per una migliore prestazione fisica, la pasta

può essere consumata scondita o con poco condimento prima di un allenamento oppure insieme ad altri cibi dopo aver praticato attività sportiva. Le diete ad alto contenuto proteico e povere di carboidrati sono sconsigliate per le persone attive."

"La pasta è una fonte di carboidrati complessi eccellente e caldamente consigliata agli atleti": lo ribadisce Michelangelo Giampietro, medico, docente dell'Università La Sapienza di Roma ed ex collaboratore dell'Istituto di Scienza dello Sport del Comitato Olimpico Nazionale Italiano (CONI).

"Con la dieta mediterranea, gli atleti non hanno bisogno di integratori. Ritengo che la pasta possa avere contribuito positivamente alle prestazioni e alle vittorie olimpiche



di numerosi atleti, senz'altro di quelli italiani.”

Sapevate che...

La corretta porzione di pasta corrisponde a circa 80 grammi di prodotto crudo. Se davanti a una buona pasta al ristorante vi accorgete che il piatto è troppo generoso, portate a casa l'avanzo e gustatelo a pranzo il giorno dopo!

Chiaramente le cose stanno diversamente per gli atleti olimpici. Pare che, durante gli allenamenti per i Giochi, il plurimedagliato Michael Phelps consumasse un chilo di pasta al giorno. Anche l'eroe di Berlino 1936 Jesse Owens, prima delle gare, mangiava sempre la pasta che gli procurava un amico di Little Italy.

Per saperne di più sul perché la pasta fa bene guardate il nostro [video TED-Ed](#).

The Truth About Pasta

The Truth About Pasta è la rubrica introdotta a partire dal numero di maggio 2015 di Pastaria curata dall'International Pasta Organisation (IPO), l'associazione senza scopo di lucro che si propone di promuovere il consumo e la conoscenza della pasta nel mondo, rendendo il consumatore maggiormente edotto in merito al valore nutrizionale e agli effetti benefici di questo alimento. Rientra nella campagna di comunicazione di IPO, il cui obiettivo è quello di contrastare l'affermarsi di diete low carb e cambiare la generale percezione che si ha della pasta mediante un programma di informazione ed educazione alimentare e promuovendo il consumo di questo alimento come parte di uno stile di vita sano.

Per informazioni: www.pastaforall.org | f.ronca@internationalpasta.org



COME IN UN PERCORSO MUSEALE, MOLINO PASINI VI CONDUCE
ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLE LINEE PIZZERIA,
PASTA FRESCA, PASTICCERIA E PRIMITIVA

MOLINOPASINI.COM