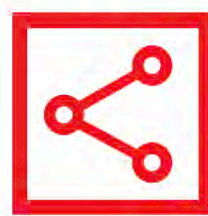
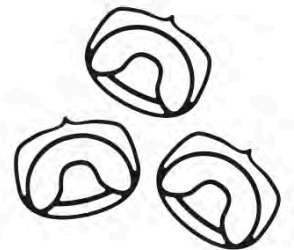
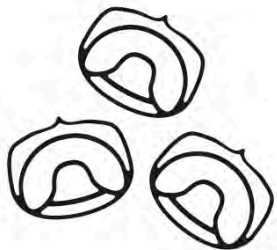
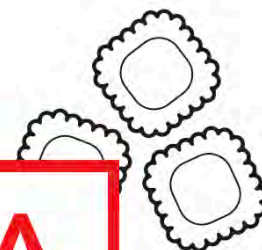
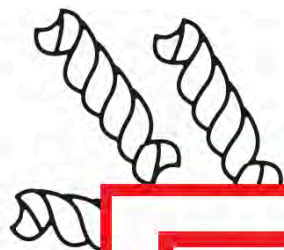
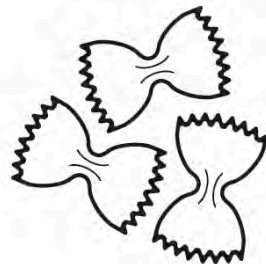
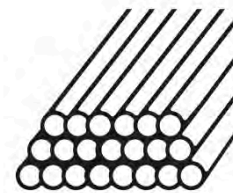
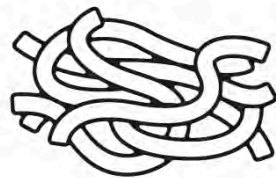


Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 20 SETTEMBRE 2018

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

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

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



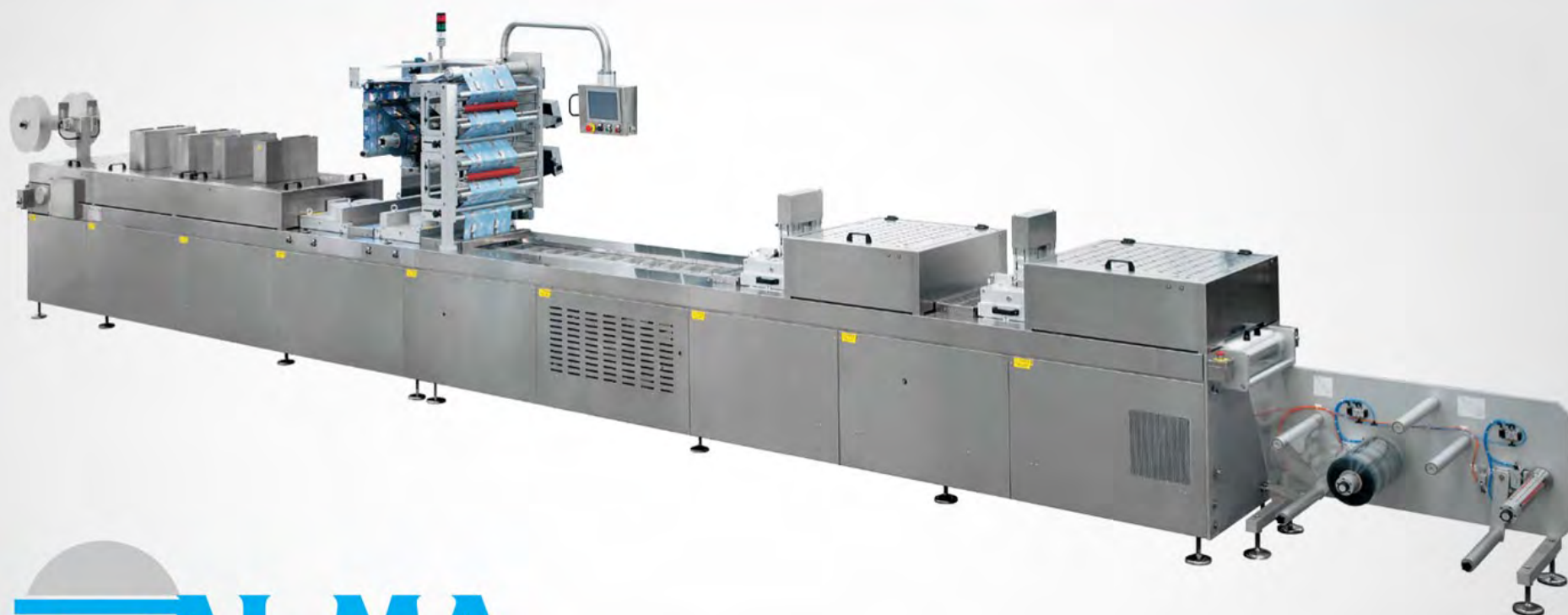
SCEGLI GLI INGREDIENTI MIGLIORI

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 DE 4/2018
Luglio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

Via Dall'Aglio 21/2 • 43122 Parma [Italia]

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

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.

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



TRATTAMENTI TERMICI



Linea pasta pastorizzata, capacità 2000 kg/h



Linea pre-cottura per ravioli, capacità 3000 kg/h



Linea pre-cottura lasagne, capacità 800 kg/h





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



Pastaria Festival 2018, ecco il Comitato guida

Redazione



Presentiamo i componenti del comitato guida del Pastaria Festival, una delle novità dell'edizione 2018 (Parma, 20 settembre). Ne fanno parte illustri docenti universitari e esperti di prestigiosi pastifici, in rappresentanza dell'articolato e assai vario comparto produttivo italiano di pasta alimentare.

Un comitato scientifico in senso stretto, di cui fanno parte titolati docenti universitari, e un comitato consultivo, composto da figure di rilievo di noti pastifici italiani, differenti per tipologia di produzione e dimensioni.

Così si struttura il Comitato guida del Pastaria Festival, una delle più rilevanti novità dell'edizione 2018, in programma a Parma il prossimo 20 settembre.

Al comitato scientifico spetta il compito di presentare lo stato dell'arte della ricerca, degli studi, delle pubblicazioni accademiche sulla pasta alimentare (secca, fresca, piatti pronti a base pasta, ecc.), da indagare in un'ottica di filiera (dal campo alla tavola), con un approccio multidisciplinare, con particolare riferimento ai temi che saranno individuati insieme ai rappresentanti dei pastifici che compongono il comitato consultivo.

Il comitato guida sarà coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

Il comitato scientifico

Compongono il comitato scientifico del Pastaria Festival 2018:

- Cristina Alamprese, docente di *Tecnologia delle applicazioni frigorifere, di Micro e macrostruttura degli alimenti, di Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare* (Università degli studi di Milano), direttrice scientifica della biblioteca di Agraria dell'Università degli studi di Milano.
- Marco Dalla Rosa, docente di *Tecnologie alimentari e principi di confezionamento, e di Formulazioni e innovazione di prodotto* (Università degli studi di Bologna), membro dell'executive committee di EFFOST e del collegio dei probiviri di SISTAL e ISEKI_FOOD Association
- Gabriella Pasini, docente di *Scienze e tecnologie alimentari* (Università degli studi di Padova)
- Luciano Piergiovanni, docente di *Tecnologie del condizionamento ed elementi di logistica, di Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari, di Qualità e sicurezza degli alimenti biotecnologici* (Università degli studi di Milano), presidente del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare (GSICA)
- Guia Pirotti, SDA Professor di Strategy & Food Management (SDA Bocconi School of Management) e docente di *Business Strategy* (Università Bocconi)

**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

- Emanuele Marconi, docente di *Scienze e tecnologie dei cereali* (Università degli studi del Molise) e presidente dell'Associazione italiana di scienze e tecnologie dei cereali (AISTEC)
- Francesca Scazzina, docente di *Valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti* e di *Nutrizione e salute* (Università di degli studi di Parma), e Senior Collaborator per The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro), Cambridge Foundation, Cambridge.

Il comitato consultivo

Compongono il comitato consultivo del Pastaria Festival 2018:

- Federica Calcagno
Responsabile Assicurazione qualità
(Fontaneto)
- Roberto Ciati
Scientific & Government Relations Vice President e Global Communications & External Relation
(Barilla)
- Nicola De Battisti
Direttore Qualità
(Rana)
- Sergio De Gennaro
Responsabile sistemi di gestione
(Pastificio Lucio Garofalo)
- Antonella Sica
Tecnologa alimentare, addetta al control-

lo qualità

(La Molisana)

- Stefano Zardetto

Responsabile Ricerca e sviluppo e Assicurazione qualità

(Gruppo Voltan)

Il Pastaria Festival

Il Pastaria Festival - *Sharing know-how on pasta manufacturing* è una giornata gratuita di convegni, workshop, laboratori, corsi, presentazioni, lezioni e altro ancora sull'attività di produzione di pasta alimentare per gli operatori della filiera.

Il Pastaria Festival è un evento organizzato in collaborazione con le associazioni AIDE-PI, APPAFRE, APPF, IPO e in partnership con Ipack-Ima e Tuttofood.

Per partecipare

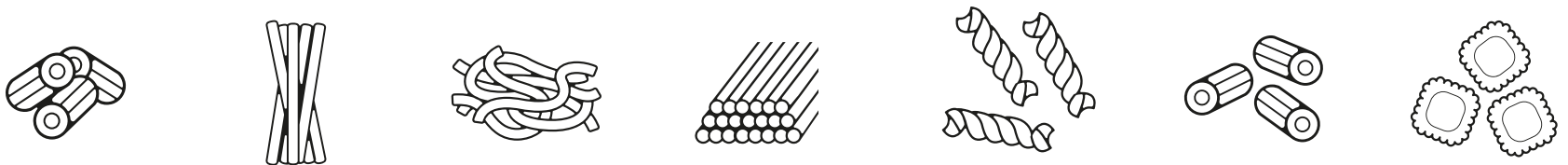
La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, su invito (riservato a produttori di pasta), con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

È possibile richiedere l'invito [contattando la nostra redazione](#).



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 2018

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

2



Atti del Pastaria Festival. Pensare le materie prime sulla base dei rischi associati

Valeria Di Siero
Tecnologa alimentare



La relazione di Valeria Di Siero 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.

Non sempre quando si affronta la gestione di fornitori e materie prime si considera seriamente il loro impatto sul processo e sul proprio prodotto finito. Anzi, la corretta e completa conoscenza sui prodotti approvvigionati dovrebbe essere alla base della propria realtà produttiva. Infatti, essi, comprendono sia ingredienti primari, quali semola di grano duro, farina di grano tenero, ovoprodotti, sia ingredienti utilizzati nelle formulazioni di paste ripiene o speciali, quali per esempio carne, vegetali, prodotti a base di carne o di verdura, prodotti ittici, latticini; a questi si aggiungono additivi, aromi o preparati aromatizzanti, sale, oli, spezie, erbe aromatiche ed ingredienti caratterizzanti particolari. Tutte queste materie prime possono essere acquistate tal quali, in varie forme fisiche (fresche, surgelate, essiccate, liofilizzate ecc.) o sotto forma di semilavorati o preparazioni di diversa natura e saranno scelte in funzione delle loro caratteristiche chimico/fisiche, tecnologiche, di processo, di funzionalità e, non ultimo in funzione dei costi. Sarà necessario però valutarle attentamente anche dal punto di vista della sicurezza alimentare, comprendendo altresì gli allergeni conclamati e nascosti sino ad arrivare a considerare i possibili rischi legati a frodi alimentari: sembrerebbe un percorso impervio da affrontare, ma utilizzando un buon impianto di analisi dei rischi lo studio darà valore aggiunto alla gestione dei propri fornitori e materie prime migliorando di fatto anche il proprio processo ed il prodotto finito, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti normative e, se applicabili, dagli standard volontari internazionali.

Innanzitutto, dai fornitori dovranno essere raccolte informazioni, il più possibile accurate e complete. Le schede tecniche delle singole materie prime possono già fornire molte informazioni sulla natura del prodotto prescelto. Tali schede dovranno però essere adeguate alle richieste, con contenuto corrispondente a quanto riportato sulle etichette e/o documenti di trasporto, così come nelle specifiche di acquisto. Nel caso di materia prima trasformata, semilavorato o preparazione, le informazioni saranno più complesse: in questo caso infatti, sarà essenziale conoscere gli ingredienti, compresi gli additivi, gli aromi e gli allergeni contenuti. A queste, si aggiungeranno le informazioni sull'origine degli ingredienti e su tutto ciò che potrebbe avere influenza sul prodotto finito e sui requisiti previsti dai clienti



ANUTEC
International
FoodTec
INDIA
27-29 September 2018
Bombay Exhibition Centre,
Mumbai
Hall 1 Booth D01 / D07

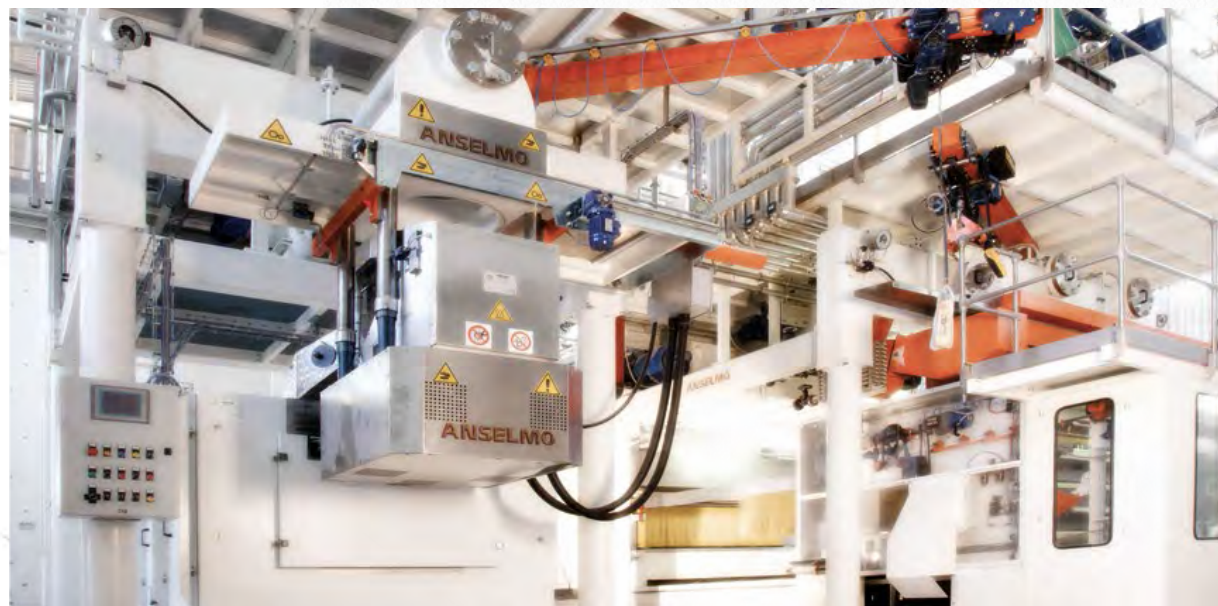
АГРОПРОДАШ • АГРОПРОДАШ
8-12 October 2018
Expocentre Fairgrounds,
Moscow
Hall 8.2 Booth 82A50

GULFOOD
MANUFACTURING
6-8 NOVEMBER 2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE
Dubai
Hall 5 Booth C5-16



www.anselmoitalia.com

Future proof technology, for pasta.



Grazie a 40 anni d'esperienza ed alla costante evoluzione tecnologica, Anselmo è uno dei riferimenti più importanti, a livello mondiale, nel settore delle linee automatiche per pasta secca. 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

(OGM, contenuto in grassi animali o vegetali, per esempio). Dovranno essere raccolte inoltre, informazioni anche sulle fasi di processo significative svolte dal fornitore che, in qualche modo, potrebbero influenzare la scelta delle formulazioni così come dei parametri del proprio processo. Altri dati da conoscere dovranno essere i limiti di accettabilità e/o critici, microbiologici, chimici e fisici. Oltre ai documenti ed alle schede tecniche, essenziali saranno i rapporti di prova analitici acquisiti dai fornitori ed i dati ottenuti da proprie campionature e da documenti presenti in letteratura e negli studi scientifici. Altra fonte importante di informazioni è il sistema di allerta rapido, RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*), con i suoi dati reperibili nel portale. La consultazione costante di questo strumento permette infatti di mantenere sotto controllo l'andamento dei rischi compresi quelli emergenti, che in fase di studio potrebbero essere trascurati.

Come già introdotto, la valutazione da svolgersi sulle materie prime comprende diversi aspetti, tecnologico, sul rischio microbiologico, chimico, fisico, sugli allergeni, sull'origine e provenienza, sulle potenziali frodi correlate alla materia prima e sui rischi emergenti.

I comportamenti tecnologici da considerarsi sono direttamente connessi al processo ed allo sviluppo e realizzazione del proprio

prodotto finito: si possono studiare per esempio, comportamenti legati alla reologia, all'assorbimento di acqua, al mantenimento di stabilità, alla capacità di conservare il colore o un aspetto particolare, all'influenza diretta sulla shelf life e se, necessario, anche la valenza nutrizionale. La presenza contemporanea degli stessi additivi nella materia prima e nel proprio prodotto finito, porterà necessariamente all'acquisizione di informazioni, direttamente dal fornitore, al fine di poter calcolare in modo preciso il loro dosaggio e non violare così le disposizioni legislative in merito.

L'analisi del rischio relativo alla sicurezza alimentare deve essere mirata e non generica. Dovrà essere elaborata per categorie di materie prime, suddivise per origine, animale o vegetale, per tipo di trasformazione subita, in funzione della formulazione della ricetta, delle operazioni unitarie, dei trattamenti termici e del prodotto finito. Nel caso del rischio microbiologico è importante considerare non un generico "rischio da microrganismi", ma esaminare quali potrebbero svilupparsi in funzione dei propri parametri di crescita e dell'ambiente "materia prima" (tempi, temperatura, pH, A_w , presenza o meno di O_2) e valutare le possibilità che essi entrino nel processo produttivo come rischi significativi. A volte, esigenze produttive, di mercato o di costi spingono all'acquisto di semilavorati. In questo caso

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Figura 1 VALUTAZIONE DELLE MATERIE PRIME



può essere utile definire un profilo microbiologico che non si limiti alle conoscenze documentali, ma che permetta di confrontare i risultati ottenuti con i limiti di accettabilità o critici, definiti dal fornitore, ed indicati in scheda tecnica, per quello specifico prodotto. Ciò permetterà di comprendere se il semilavorato individuato derivi da un processo di produzione sotto controllo e standardizzato e, pertanto, possa fornire garanzie dal punto di vista della sicurezza alimentare. L'approfondimento quindi è d'obbligo!

Stessi ragionamenti dovranno essere svolti anche per il rischio chimico, forse un po'

più trascurato, perché più difficile da individuare. In questo caso può essere utile oltre a quanto presente in letteratura e negli studi scientifici, ricercare i pericoli chimici rilevati e segnalati dal sistema di allerta rapido oppure consultare i dati statistici pubblicati periodicamente nei diversi report dal Ministero della Salute o dalle Direzioni sanitarie delle regioni. Non è da ignorare, in questo caso, anche la tipologia di imballaggio utilizzato dal fornitore ed i possibili pericoli correlati.

Nel caso dei corpi estranei la valutazione inizierà chiedendosi quale corpo estraneo abbia maggiore probabilità di ritrovarsi in



TECNA

SAIMA

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

quella determinata materia prima, cercando quindi di restringere il campo sui possibili inquinanti che potenzialmente e ragionevolmente potrebbero entrare in produzione.

Approfondire l'origine e la provenienza delle materie prime e degli ingredienti che le compongono è utile al fine di conoscere i possibili rischi (microbiologico, chimico e fisico) segnalati per quel determinato prodotto proveniente da quello specifico paese e quindi poterli considerare nelle proprie valutazioni.

Catalogare le materie prime in funzione degli allergeni presenti è indispensabile per poterli valutare insieme a quelli presenti nel proprio processo. Lo studio dovrà essere effettuato anche per quegli additivi dichiarati allergizzanti, come l'anidride solforosa: sarà infatti, necessario conoscere la quantità presente nella materia prima per valutare se tenerne conto nella formulazione della ricetta ed evidenziarne la presenza in etichetta. Saranno da approfondire anche le dichiarazioni, da parte del fornitore, del tipo "può contenere tracce di...". Scopo dell'analisi del rischio è quella, infatti, di definire procedure efficaci per la loro gestione e fornire ai consumatori le informazioni complete.

Indagare sulle frodi alimentari specifiche per prodotto, anche in funzione del valore economico di esso, può evitarne la gestio-

ne passiva durante emergenze e scandali. Utilizzando, anche in questo caso, i report dei NAS o di altri organi del controllo ufficiale è possibile infatti mantenere una situazione aggiornata sulle potenziali frodi.

Una volta completate tutte queste valutazioni, la loro significatività dovrà essere considerata in funzione del processo e del prodotto finito: capire se tali rischi possano essere eliminati o ridotti, se vi siano sufficienti misure di controllo, se sia necessario definire o integrare procedure, monitoraggi e verifiche. Un altro importante risultato acquisito sarà la possibilità di stabilire e programmare un piano di analisi i cui costi sarebbero compensati da un efficace controllo dei prodotti approvvigionati.

Ogni modifica su materie prime e fornitori, infine, dovrà concludersi con una revisione delle valutazioni e delle analisi dei rischi così da mantenerne la gestione documentata ed aggiornata.



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

3



Nuovo consiglio direttivo per APPF

Comunicato stampa



Sono state rinnovate di recente le cariche sociali dell'Associazione produttori pasta fresca.

Nel corso dell'ultima assemblea dell'Associazione produttori pasta fresca, (APPF) tenutasi recentemente a Oppeano (Verona) e presieduta da Giovanni Rana, è stato rinnovato il consiglio direttivo ed eletto un nuovo revisore dei conti. Come nuovi consiglieri di amministrazione sono stati eletti all'unanimità Paolo Luinetti (Mylena Tortellini) , Roberto Zampedri (Il Pastaio) e Remigio Marchesini (Pastificio Avesani). Come revisore dei conti è stato nominato Carlo Crivellin, dell'omonimo pastificio. Tutti i nuovi eletti sono rappresentanti in aziende in continuo e positivo successo sui mercati italiani ed esteri e sono associati ad APPF da lunga data. Il Presidente Rana si è vivamente congratulato con i nuovi eletti.



A sinistra, Paolo Luinetti (Mylena Tortellini). Sopra, Roberto Zampedri (Il Pastaio). Nella pagina precedente, da sinistra, Remigio Marchesini (Pastificio Avesani), Giovanni Rana (Pastificio Rana), Carlo Crivellin (Carlo Crivellin).

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

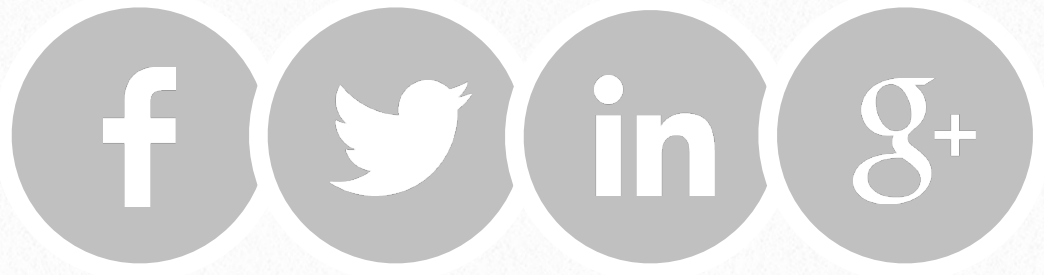
• ADEA | Busto Arsizio - VA
• TECNESSENZE | Minerbio - BO



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

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

4



Prime osservazioni generali sul decreto sanzioni per violazione del regolamento 1169/2011 (UE)

Lino Vicini



Dall'8 maggio 2018 è applicabile in Italia la nuova disciplina sanzionatoria per la violazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 329 è stata pubblicato, in data 8 febbraio 2018, il Decreto legislativo 15 dicembre 2017 n. 231.

Lo stesso contiene la “Disciplina sanzionatoria per la violazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell’art. 5 della legge 12 agosto 2016 n. 170 legge di delegazione europea 2015”.

Il decreto è composto di quattro parti: i principi generali (titolo I), le disposizioni sanzionatorie del regolamento 1169/2011 (titolo II), le norme di adeguamento della normativa nazionale al regolamento 1169/2011 (titolo III), le disposizioni finali (titolo IV).

In questo primo commento ci limiteremo ad analizzare in via generale il provvedimento, in seguito si passerà al commento delle singole disposizioni.

Il decreto contiene oltre una ventina di sanzioni amministrative previste per la violazione delle norme del regolamento comunitario sopra richiamato. La nuova disciplina sanzionatoria è applicabile a far data dal 9 maggio 2018, ossia esattamente 90 giorni dopo la sua pubblicazione¹, quindi in difformità alla regola generale, prevista dall’articolo 10 delle preleggi, che stabilisce il termine ordinario di quindici giorni dalla pubblicazione sulla G.U. Il provvedimento arriva comunque con un pesante ritardo rispetto all’entrata in vigore, in data 13 dicembre 2011, del regolamento (UE) n. 1169 del 25 ottobre 2011.

Il regolamento comunitario si occupa di disciplinare la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori ed ha trovato applicazione dal 13 dicembre del 2014. Per tutto questo tempo il mancato rispetto delle sue norme è rimasto privo di sanzioni specifiche.

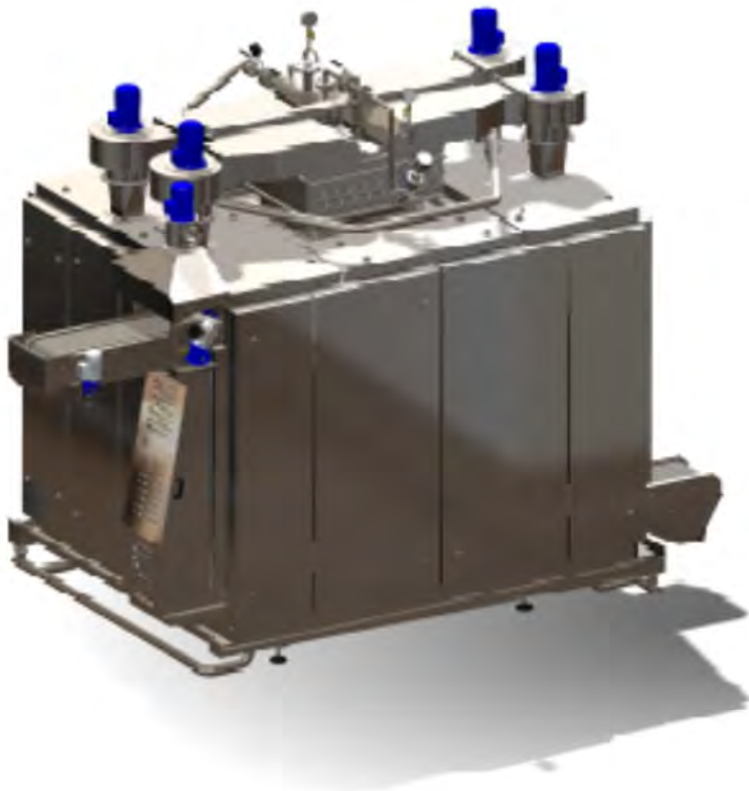
Infatti, il legislatore nazionale italiano dal dicembre 2014² e fino al maggio 2018 non ha introdotto disposizioni specifiche per la sua violazione.

La situazione è rimasta incerta fino all’approvazione del nuovo decreto legislativo.

Va ricordato infatti, come il regolamento ha espressamente abrogato la di-

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



rettiva 2000/13/CE che conteneva gli obiettivi originari e le misure principali della pre-
vigente disciplina comunitaria.

Per quanto concerne l'Italia, il settore dell'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari era stato da ultimo disciplinato con il decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109³ di attuazione delle direttive orizzontali in materia.

In tale decreto erano contenute anche specifiche sanzioni previste per la violazione delle singole disposizioni.

In particolare, l'articolo 18 del decreto, nella sua versione originaria, disponeva "salvo che il fatto costituisca reato" sanzioni amministrative pecuniarie differenziate a seconda della disposizione violata.

La disposizione sanzionatoria era stata modificata dal legislatore nazionale nel corso dell'anno 2003⁴ per renderla più aderente al principio di responsabilità personale.

In precedenza poteva essere sanzionato anche chi avesse semplicemente detenuto per vendere prodotti alimentari etichettati in modo erroneo da altri.

Con l'entrata in vigore del regolamento 1169/2011 le disposizioni nazionali, frutto del recepimento delle varie direttive comunitarie, sono state sostituite dalle disposizioni del regolamento che hanno valore e forza di legge ordinaria.

Come è noto, fino ad ora tra le competenze degli organi comunitari non è ricompre-

sa la creazione di sanzioni, che restano attribuite ancora oggi alla discrezionalità del legislatore dei singoli Stati membri dell'Unione.

Lo Stato Italiano, già dal mese di dicembre 2014, avrebbe dovuto introdurre nel suo ordinamento le sanzioni per il mancato rispetto del regolamento 1169/2011.

Questo è accaduto per esempio in Francia, dove a partire dal dicembre 2014, sono state introdotte nuove sanzioni amministrative al "*code de la consommation*" che vanno a colpire la violazione delle disposizioni del regolamento 1169/2011.

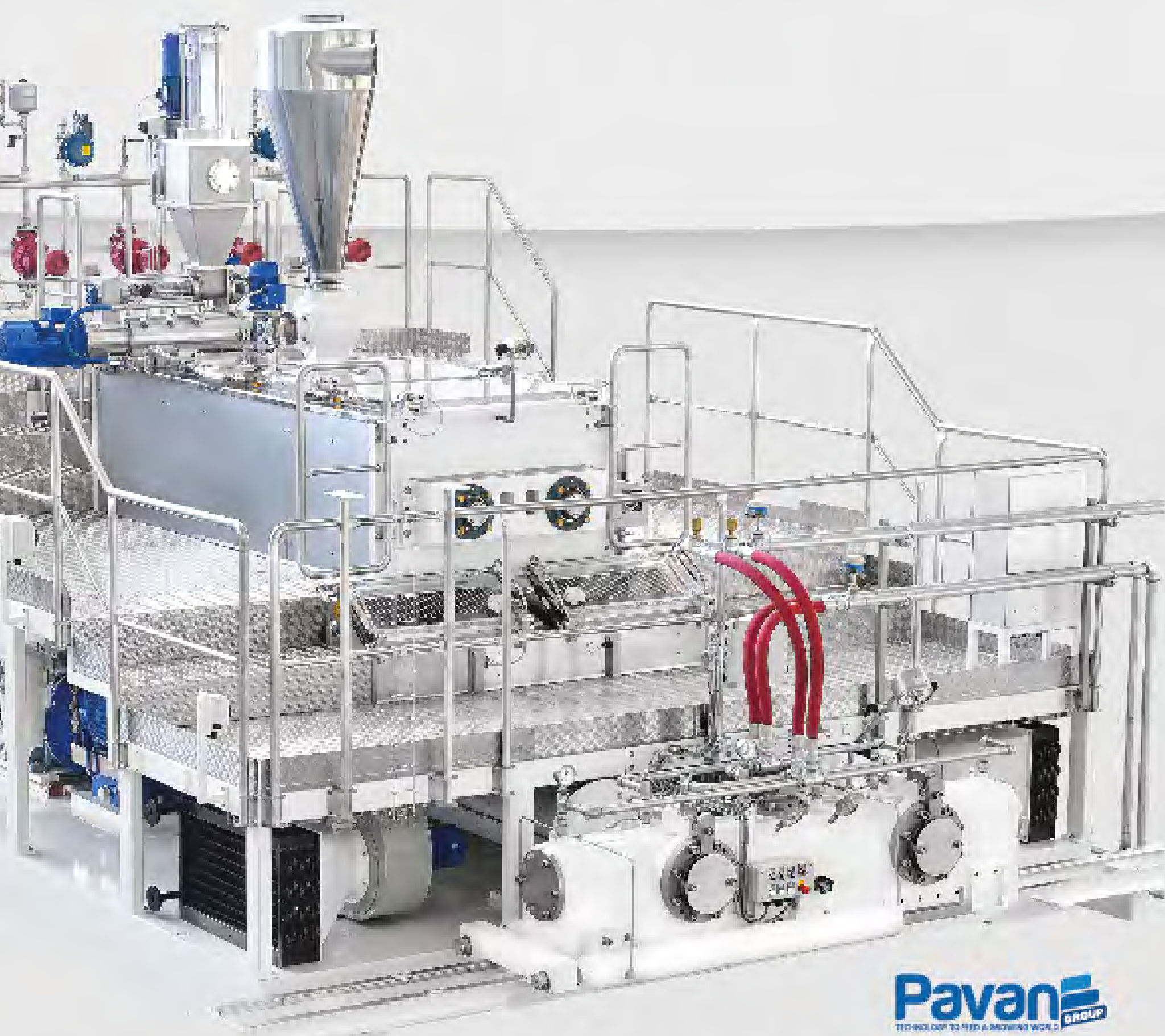
Questo adeguamento non è avvenuto in Italia e in assenza di specifiche disposizioni nazionali gli organi di controllo non avrebbero potuto in teoria sanzionare la violazione delle norme del regolamento.

Tale conseguenza discende dall'applicazione di alcuni principi fondamentali ed in particolare da disposizioni della nostra Costituzione repubblicana.

La Carta fondamentale italiana stabilisce infatti al secondo comma dell'art. 25 che "nessuno può essere punito se non in forza di una legge che sia entrata in vigore prima del fatto commesso".

Tale regola di civiltà impone il rigoroso rispetto dei cosiddetti principi di legalità e di riserva di legge che si riferiscono ad ogni forma di misura afflittiva intesa in senso lato.

L'essenziale in tre ingredienti



Anche nel settore degli illeciti amministrativi si deve rispettare tale principio, per cui “nessuno può essere assoggettato a sanzioni amministrative se non in forza di una legge che sia entrata in vigore prima della commissione della violazione”.⁵

Inoltre, lo stesso principio generale stabilisce come “le leggi che prevedono sanzioni amministrative si applicano soltanto nei casi e nei tempi in esse considerate”.

Al fine di risolvere la problematica seguita all’abrogazione delle disposizioni nazionali in materia di etichettatura da parte delle norme del regolamento 1169/2011 e della mancanza di una specifica disciplina sanzionatoria per la violazione delle seconde, il Ministero dello Sviluppo Economico aveva a suo tempo emanato una circolare.

Lo stesso Ministero aveva ritenuto applicabile al nuovo regolamento l’articolo 18 del vecchio decreto 109 del 1992 contenente le sanzioni amministrative.

In particolare, il Ministero aveva ricollegato in una tabella di concordanza le disposizioni del regolamento (UE) 1169/2011 e le corrispondenti disposizioni del decreto legislativo 109 del 1992.

A ben guardare tuttavia tale tabella appare una evidente forzatura dei richiamati principi di stretta legalità e tassatività che, come detto, disciplinano tutto il settore del diritto punitivo e che quindi devono essere applicati anche gli illeciti amministrativi.

In primo luogo, infatti, se anche alcune delle disposizioni del decreto del 1992 e quelle del regolamento del 2011 sono quasi perfettamente sovrapponibili, non pare corretto applicare le disposizioni sanzionatorie previste per la vecchia alla nuova disciplina.

Infatti, il legislatore nazionale, per rispettare i diritti dei cittadini, avrebbe dovuto approvare specifiche disposizioni per punire la violazione delle nuove disposizioni comunitarie.⁶

Ciò a partire dal dicembre del 2014, data di entrata in vigore del regolamento europeo.

È evidente, infatti, come le norme sanzionatorie contenute nell’art. 18 del decreto legislativo 109 del 1992 erano state approvate con specifico riferimento al contenuto dispositivo delle norme sostanziali del 1992. Non pare formalmente corretto applicare queste sanzioni alle regole europee introdotte ben diciannove anni dopo.

In caso contrario vi sarebbe una palese violazione dell’art. 25 della Costituzione e dell’art.1 della legge 689 del 1981.

Inoltre, il legislatore è tenuto a rispettare un’altra regola nella redazione delle norme sanzionatorie: precetto e sanzione devono essere chiari, senza possibilità di equivoci o dubbi, così da far conoscere a tutti ciò che è lecito e ciò che è vietato.

Se la norma prevede la determinazione del-

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



la sanzione, ma la stessa non è chiaramente riconducibile a un comportamento, il principio di legalità è rispettato solo nella forma ma violato nella sostanza.

Uguualmente vi è una situazione di incertezza nel caso in cui il cittadino debba fare ricorso a complesse procedure di rinvio, come accade quando si devono collegare tra loro norme dell'ordinamento nazionale ed europeo.

Come sottolineato, tale situazione non pare rispettosa dei principi di legalità e determinatezza della norma sanzionatoria consacrati nella Costituzione del 1948 e nella legge 689 del 1981.

Appare quindi paradossale che il Ministero dell'Industria abbia addirittura pubblicato una tabella di concordanza tra le disposizioni (superate) del decreto legislativo 109 del 1992 e quelle vigenti del regolamento 1169/2011 al fine di chiarire una situazione oltremodo confusa per consentire il collegamento tra un precetto e una sanzione.

L'opera di interpretazione del Ministero appare debole da più punti di vista.

Infatti, la circolare ministeriale essendo atto interno alla stessa amministrazione non ha valore precettivo rispetto ai cittadini, i quali sono tenuti solamente a rispettare la legge nazionale ed europea e non sono tenuti a conoscere ed applicare le interpretazioni (talvolta criticabili) che della stessa viene data dagli organi centrali amministra-

tivi per le proprie diramazioni territoriali.

A ciò si aggiunge come non tutte le sanzioni contenute nell'art.18 del decreto legislativo 109 possono essere utilmente utilizzate con il regolamento 1169/2011.

Per esempio, il regolamento 1169 del 2011 impone che le sostanze o i prodotti che provocano allergie o intolleranze devono essere evidenziati attraverso l'uso di un carattere distinto dagli altri ingredienti.

Così attraverso un carattere in grassetto si può indicare che nella pasta all'uovo vi sono quali ingredienti allergizzanti il grano e le uova, in questo modo il consumatore ha la possibilità di individuare immediatamente con un solo colpo d'occhio le sostanze allergeniche presenti nella lista degli ingredienti.⁷

Tale imposizione non era stata prevista nel decreto legislativo 109 del 1992 e quindi non è possibile rinvenire una disposizione sanzionatoria per tale violazione.

La pubblicità ingannevole, vietata dall'art. 2 e già punita dall'art. 18 del decreto legislativo 109 del 1992, viene ora sanzionata dall'art. 3 del decreto 231.

La violazione delle pratiche leali di informazione di cui all'art. 7 del regolamento 1169/2011 vengono punite con il pagamento di una somma da 3.000,00 a 24.000,00 euro con un aumento del limite massimo applicabile.⁸

La modifica delle informazioni riportare sul-

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



la confezione dell'alimento, quando possa indurre in errore il consumatore o ridurre in qualunque altro modo il livello di protezione è sanzionata con una somma da euro 2.000,00 a 16.000,00.

Da rimarcare come tutte le sanzioni amministrative del decreto legislativo 231 del 2017 sono precedute dalla formula "salvo che il fatto costituisca reato".

Tale clausola espressamente impone l'applicazione di una sola norma incriminatoria, individuando tale norma secondo una logica diversa da quella di specialità.

Ciò significa in concreto che se il comportamento illecito può rientrare nella fattispecie punita dalla norma penale la sanzione amministrativa non deve applicarsi.⁹

Non si può tacere come la linea di demarcazione tra illecito amministrativo per violazione dell'etichettatura e frodi penalmente rilevanti sia sempre rimasto nel tempo molto labile.

Così per esempio, se un prodotto denominato "tortellone ripieno con prosciutto e formaggio" non contiene gli ingredienti indicati in etichetta, ma ne contiene altri diversi, il fatto può integrare da un punto di vista astratto il delitto di frode in commercio.

È evidente in questo caso come il fatto può rientrare nella condotta tipica dell'art. 515 del codice penale che punisce la consegna di una cosa diversa per qualità da quella dichiarata (*aliud pro alio*).

Tuttavia per il perfezionarsi del reato non è sufficiente il solo fatto materiale della consegna di una bene diverso per origine, qualità o quantità da quello richiesto, ma si richiede anche la coscienza e volontà (dolo) da parte dell'agente di consegnare l'*aliud pro alio*, non essendo prevista nel codice una forma colposa di tale delitto.

Va precisato che anche per il perfezionarsi dell'illecito amministrativo si richiede un elemento oggettivo e uno soggettivo.

La differenza rilevante è quella per cui l'elemento soggettivo degli illeciti amministrativi può essere alternativamente dolo o colpa.

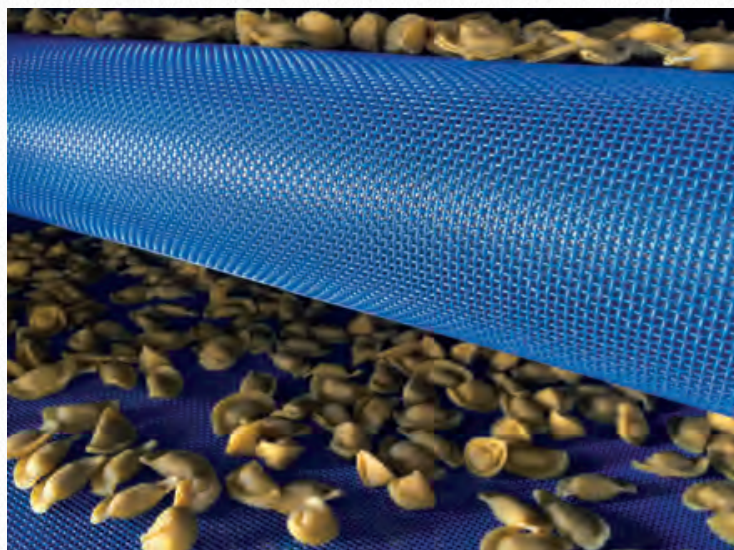
Per completezza precisiamo come la definizione di colpa si rinviene nell'art. 43 del codice penale.

La norma prevede infatti che il comportamento è colposo quando "l'evento, anche se preveduto, non è voluto dall'agente e si verifica a causa di negligenza o imprudenza o imperizia, ovvero per inosservanza di leggi, ordini o discipline".

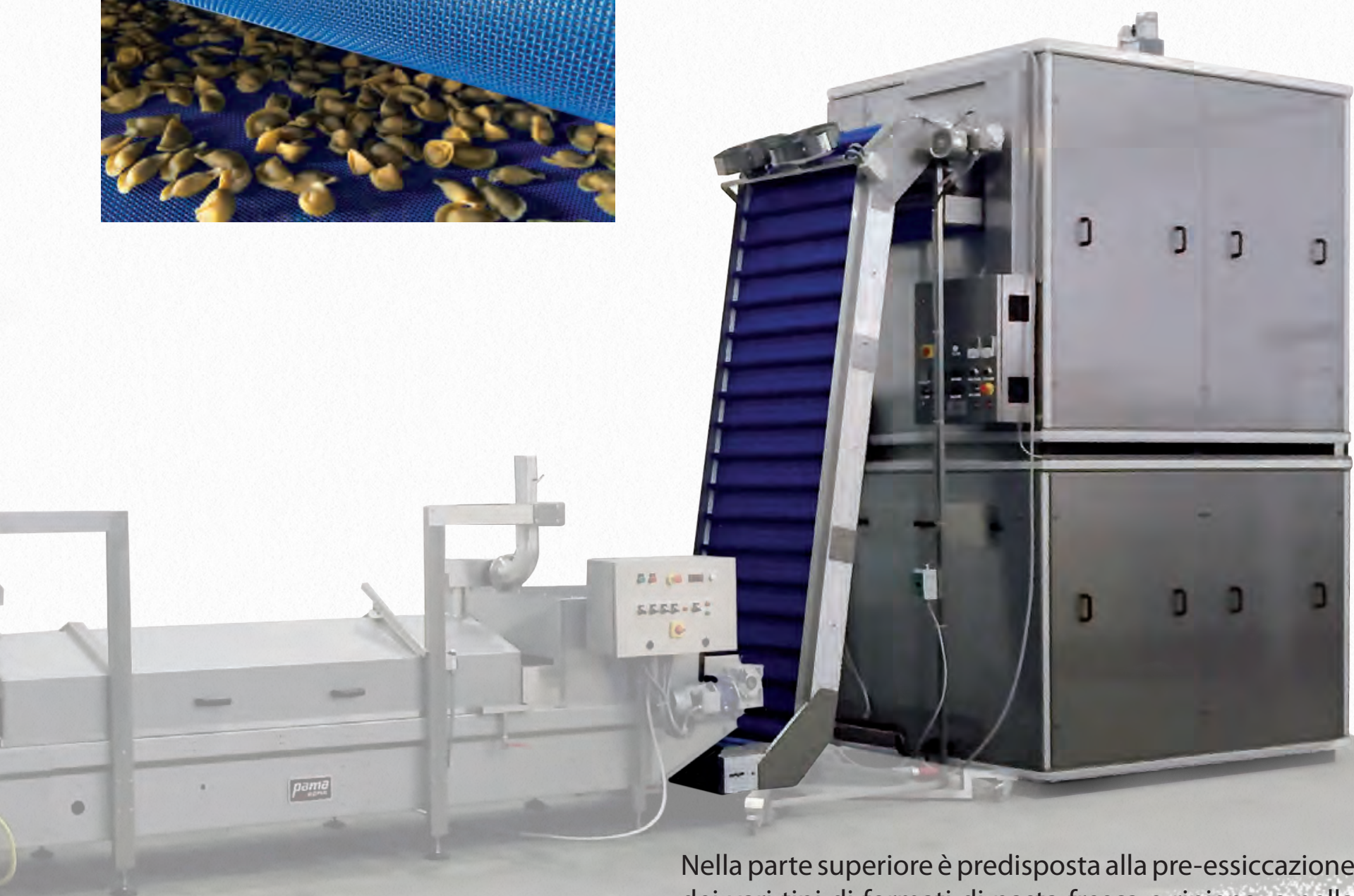
L'illecito amministrativo quindi si perfeziona, oltre che con la commissione da parte del soggetto del fatto materiale (nel nostro caso violazione delle norme in tema di etichettatura), con l'elemento soggettivo della colpa.

Negli illeciti amministrativi, a differenza degli illeciti penali, la colpa si presume e colui che ha violato la legge può andare esente

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.

da responsabilità dando la prova di non aver commesso il fatto o di non essere responsabile della violazione dimostrando che non vi è stata alcuna mancanza di diligenza, nessuna imprudenza o imperizia. Da un punto di vista processuale questo significa che il responsabile dell'illecito amministrativo, se non vuole pagare la sanzione, ha l'onere di dimostrare in modo fattivo la propria innocenza, non essendo applicabile la presunzione d'innocenza presunta dall'art. 27 comma 2 della Costituzione a favore del soggetto a cui viene contestata la violazione della legge penale.

In poche parole nel caso di illecito penale è la pubblica accusa a dover dimostrare la colpevolezza dell'imputato e mancando tale piena prova lo stesso deve essere assolto sulla base della regola per cui la colpevolezza va dimostrata al di là di ogni ragionevole dubbio e in tutti gli altri casi si deve essere assolti.

Nel caso di illecito amministrativo tale regola è esattamente invertita e come detto la colpevolezza si presume.

In definitiva, una volta accertata l'irregolarità dell'etichettatura deve essere il responsabile del prodotto a dimostrare che l'errore o l'omissione è a lui non imputabile o rimproverabile per le più svariate ragioni. L'utilizzo della clausola di salvaguardia sopra richiamata è un indice del fatto che il legislatore ha in qualche modo rivalutato la

scelta fatta all'inizio degli anni 2000.

Infatti, prima della modifica dell'art. 18 del decreto legislativo 109 del 1992, avvenuta come detto nel 2003, la stessa dicitura era prevista nella disposizione sanzionatoria per la violazione delle disposizioni in tema di etichettatura degli alimenti.

I commentatori dell'epoca avevano sostenuto come l'eliminazione della menzionata clausola "salvo che il fatto costituisce reato" avesse un evidente significato: la violazione delle disposizioni in tema di etichettatura degli alimenti era illecito diverso dalle fattispecie delittuose del codice penale o delle leggi speciali in tema di alimenti come la legge 283 del 1962.

Questa lettura era confermata indirettamente anche dall'insegnamento della Corte Costituzionale che con la sentenza 401 del 19-26 ottobre 1992 aveva stabilito come "le norme sull'etichettatura recate dal decreto legislativo n.109 del 1992 costituiscono un corpo organico, con funzione tecnico commerciale e non di protezione sanitaria".

La reintroduzione della clausola di salvaguardia in deroga al principio di specialità, rivestito dalle norme sull'etichettatura degli alimenti, significa che viene riconosciuta nuovamente prevalenza al diritto penale rispetto a quello amministrativo.

Si potrebbe addirittura ipotizzare che tale dicitura sia un incentivo larvato agli organi



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

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

www.tuttofood.it



in concomitanza con
FRUIT & VEG
 INNOVATION



di controllo alla contestazione di reati a fronte di irregolarità nelle diciture da riportare sui prodotti alimentari.

A ben guardare, infatti, il confine tra illecito penale e illecito amministrativo è da sempre molto labile, tant'è che molti di questi ultimi sono comportamenti penalmente rilevanti che nel corso del tempo sono stati depenalizzati e puniti con sanzioni pecuniarie.

Non va infine dimenticato come, secondo la migliore dottrina, l'unico criterio sicuro per identificare i reati sia la verifica dei nomi delle pene principali applicate ai singoli comportamenti; così nel caso si prevista una multa o una ammenda l'illecito sarà rispettivamente un delitto o una contravvenzione e quindi si rimane nel campo penale. Le altre sanzioni pecuniarie diversamente definite individuano solamente illeciti amministrativi.

Per riassumere, nel caso in cui l'illecito accertato integri in via astratta un fatto di reato (comprensivo quindi di tutti i suoi elementi costitutivi) si dovrà procedere alla segnalazione alla magistratura inquirente la quale al termine delle indagini dovrà fare richiesta di applicazione di sanzioni penali e non amministrative.

Nella diversa ipotesi in cui il mancato rispetto delle disposizioni del regolamento 1169/2011 sia valutato dagli organi di controllo come semplice violazione amministra-

tiva gli stessi organi dovranno viceversa applicare solamente le sanzioni amministrative contenute nel decreto legislativo 231 del 2017.¹⁰

In attesa di verificare come si comporteranno gli organi di controllo, si deve rimarcare come la scelta fatta del legislatore non sia priva di conseguenze sul piano pratico.

In particolare, tenendo conto di quanto accade nella prassi, si può fin da ora ipotizzare un probabile aumento di denunce alle Procure della Repubblica per fatti che in precedenza sotto il vigore del decreto legislativo 109 del 1992 erano sanzionati in via amministrativa.

Tendendo anche conto che normalmente i delitti sono puniti a titolo di dolo (ossia coscienza e volontà di tenere un comportamento vietato) e che la maggior parte delle irregolarità accertate in tema di etichettatura sono viceversa da ricondurre ad errori o omissioni non volontarie, quindi colpose, l'utilizzo da parte del legislatore della clausola qui in commento non pare essere stata una scelta prudente.

Infatti, anche senza la clausola di salvezza penale indicata in caso di accertamento di fatti penalmente rilevanti, gli accertatori erano tenuti ad effettuare la segnalazione alla magistratura inquirente.

Si può fin d'ora prevedere come il mutamento non avrà, con ogni probabilità, effetto benefico sulla protezione dei consumato-

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



ri e sul miglioramento del sistema. Infatti, di fronte a casi di errori nelle diciture o etichette sbagliate, il più delle volte causate da disattenzione o l'ignoranza delle disposizioni del regolamento 1169 del 2011 e non da intenti fraudolenti, si può, fin da ora, ritenere che gli stessi potranno essere giudicati come fatti colposi e quindi non punibili con gli strumenti del codice penale.

Nel prossimo articolo si proseguirà nel commentare le singole norme sanzionatorie evidenziando luci ed ombre della riforma.

Note

1. Art. 31 decreto legislativo 15 dicembre 2017 n. 231.
2. Art. 55 Regolamento (UE) n.1169/2011.
3. Da segnalare come l'argomento dell'etichettatura degli alimenti era stato affrontato dal legislatore italiano già nel 1962 con l'art. 8 della legge 283. Infatti tale disposizione prevedeva che "i prodotti alimentari o le bevande confezionati debbono riportare, a caratteri leggibili ed indelebili, sulla confezione, oltre il nome o ragione sociale e la sede dell'impresa produttrice, i singoli ingredienti, elencati in ordine decrescente di quantità presente, riferita a peso o volume, nonché la data di confezionamento, mese ed anno ed il quantitativo netto in peso o volume. Invece che sull'etichetta le predette indicazioni potranno essere riportate su un talloncino apposto sul recipiente sotto la etichetta principale, altrimenti sulla confezione. I prodotti venduti sfusi debbono essere posti in commercio con la denominazione rispondente alla

loro natura, sostanza e qualità.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000."

La contravvenzione in questione era stata depenalizzata e trasformata in sanzione amministrativa da lire 100.000 a 1.000.000 con la legge 689 del 1981.

4. Decreto legislativo n.181 del 23 giugno 2003 di attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari e la relativa pubblicità.

5. Confronta articolo 1 della legge 24 novembre 1981 n. 689 "modifiche al sistema penale".

6. Così, per esempio, è avvenuto per le sanzioni amministrative per la violazione del regolamento 1924/2006 (cosiddetto Regolamento claims) introdotte a distanza di dieci anni dalla sua entrata in vigore.

Le sanzioni stesse sono contenute nel decreto legislativo 7 febbraio 2017 n. 27 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 17 marzo 2017 n. 64 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari".

7. Art. 9 lettera c) e art. 21 del regolamento 1169/2011.

8. L'art. 18 comma 1 del decreto legislativo 109 del 1992 prevedeva per la stessa fattispecie una sanzione amministrativa da euro 3.500,00 a 18.000,00.

9. Il principio di salvaguardia richiamato dalla clausola "salvo che il fatto costituisca reato" significa che la sanzione penale deve essere applicata in via preferenziale rispetto ad altre sanzioni diverse previste nell'ordinamento.

In generale il rapporto tra gli illeciti amministrativi e quelli penali è risolto dall'art. 9 della legge 24 novembre 1981 n. 689 in forza del quale "quando uno stesso fatto è punito da una disposizione penale e da una disposizione che prevede una

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

sanzione amministrativa, ovvero da una pluralità di disposizioni che prevedono sanzioni amministrative si applica la disposizione speciale”.

La disposizione fa applicazione del principio di specialità al fine di individuare la norma applicabile nel caso in cui lo “stesso fatto” sia punito tanto a livello penale quanto a livello amministrativo. Secondo la giurisprudenza maggioritaria, in base al principio di specialità (art. 15 del codice penale) il delitto di frode in commercio non trova applicazione quando si consegnino sostanze alimentari contraffatte o adulterate (art. 440 del codice penale) o sostanze alimentari nocive (art. 444 del codice penale). Generalmente la giurisprudenza ritiene il concorso dell’art. 515 del codice penale con i reati previsti dalle leggi speciali in tema di frodi alimentari, posto che il primo delitto tutela la regolarità dei rapporti commerciali, mentre le altre norme tutelano la qualità dei prodotti alimentari e in definitiva la sanità dei cittadini, e quindi è diversa la loro obiettività giuridica.

Allo stesso modo è stato affermato il concorso con le fattispecie previste dal Decreto Legislativo 109 del 1992 in tema di etichettatura degli alimenti. Rapporto di specialità esiste inoltre tra l’art. 515 del codice penale e le norme contenute nel Codice del Consumo (decreto legislativo 206 del 2005). Sul punto confronta la sentenza della Cassazione n. 27.105 del 4 luglio 2008 della III Sezione della Corte di Cassazione che testualmente ha stabilito la ratio diversa del Decreto Legislativo 206 del 2005 e dell’art. 515 del codice penale.

In particolare, secondo la Corte le norme del decreto legislativo in tema di pubblicità ingannevole o comparativa illecita hanno un campo d’applicazione più ampio della frode in commercio, in quanto l’intervento sanzionatorio è previsto indipendentemente dal verificarsi della materiale consegna dell’*aliud pro alio*, necessaria per la sussistenza del reato, non essendo peraltro configurabile l’ipotesi del tentativo in base al mero

messaggio pubblicitario.

10. La giurisprudenza si è occupata del principio di specialità fra illecito amministrativo e illecito penale in diversi settori dell’ordinamento.

Un primo caso è stato quello del rapporto tra delitto di ricettazione (art. 648 c.p.) e l’illecito amministrativo di acquisto di materiale contraffatto di cui all’art. 1 comma 7 D.L. 35 2005.

Le Sezioni Unite con sentenza del 19 gennaio 2012 n. 22225 hanno stabilito che l’illecito amministrativo è speciale rispetto al delitto, valorizzando in particolare i mutamenti subiti nel tempo dall’illecito. Il riferimento è, in particolare, all’eliminazione della clausola di salvezza generale “salvo il fatto costituisca reato” in riferimento all’utente finale che invece è stata introdotta in riferimento agli acquisti effettuati da qualsiasi soggetto diverso da questo. La Corte quindi sulla base di una serie di elementi ha ritenuto sussistente un rapporto di specialità dell’illecito amministrativo, in armonia con l’art. 9 della legge 689 del 1981, il quale è diretto a “privilegiare la specialità” in tutti quei casi in cui a una condotta penalmente sanzionata si vada ad aggiungere, in tempi successivi, una disciplina sanzionatoria amministrativa.

Altra ipotesi in cui le Sezioni Unite hanno ritenuto sussistere un rapporto di specialità è quello tra i delitti di cui agli articoli 334 e 335 del codice penale e l’art. 213 del codice della strada (circolazione abusiva su mezzo sottoposto a sequestro amministrativo). La Cassazione a Sezioni Unite ha ritenuto sussistente un rapporto di specialità unilaterale. In particolare soltanto l’articolo 231 del codice della strada contiene elementi specializzanti per specificazione e per aggiunta. Si dovrebbe pertanto applicare l’art. 9 della legge 689 del 1981 essendo l’art. 213 del codice della strada norma speciale rispetto a quella generale di cui agli art. 334 e 335 del codice penale.

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

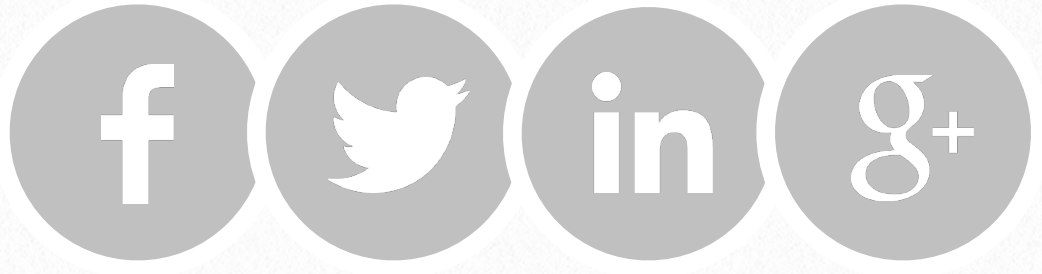
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

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

5



Raffaello Ragaglini confermato segretario generale Ipo. A Dubai il World Pasta Day 2018

Redazione

Raffaello Ragaglini è stato confermato alla testa dell'International Pasta Organisation (IPO), nel corso della recente assemblea svoltasi a Praga. A Dubai la prossima edizione del World Pasta Day.

Si è svolta lo scorso 25 maggio a Praga l'assemblea generale dell'International Pasta Organisation (IPO), nel corso della quale è stato confermato segretario generale per il quadriennio 2019-2022 Raffaello Ragaglini, alla guida dell'associazione fin dalla sua fondazione (25 ottobre 2005).

IPO è la nota associazione senza scopo di lucro che si propone di promuovere il consumo e la conoscenza della pasta nel mondo, sensibilizzando il consumatore sui suoi pregi nutrizionali e sui suoi effetti benefici e di salvaguardare l'immagine dell'industria della pastificazione a livello internazionale.

Tra le attività più rilevanti promosse dall'IPO, l'organizzazione del World Pasta Day, appuntamento fisso che ogni 25 ottobre, dal 1997,

celebra l'importante ruolo svolto dalla pasta per nutrire il mondo e la sua capacità di adattarsi a ogni cultura.

L'edizione 2018 del World Pasta Day, di cui Pastaria sarà ancora una volta media partner ufficiale, si terrà a Dubai, negli Emirati Arabi Uniti. "La pasta è un cibo universale, ricco di storia e cultura, sempre più simbolo di una sana alimentazione, il cui consumo è in continuo sviluppo, grazie anche ai suoi valori nutrizionali riconosciuti a livello internazionale", ha commentato Raffaello Ragaglini, che ricopre anche la carica di segretario generale onorario dell'Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai della UE (UNAFPA).

"Come International Pasta Organisation festeggeremo questo prodotto straordinario an-

A close-up portrait of Raffaello Ragaglini, a middle-aged man with grey hair and a mustache, wearing a light-colored suit jacket. The background is dark and out of focus.

Raffaello Ragaglini

che a Dubai, dove il consumo di pasta è cresciuto del 33% negli ultimi 5 anni. Il World Pasta Day sarà l'occasione per presentarlo come il cibo perfetto per tutte le culture, vero e proprio alimento del futuro, che unisce al gusto e convivialità anche un approccio al cibo nel segno del benessere e della sostenibilità. Ringrazio gli associati all'IPO per aver rinnovato la loro fiducia nei miei confronti".

Attualmente aderiscono all'International Pasta Organisation 26 membri in rappresentanza di 18 paesi (Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Costa Rica, Francia, Germania, Iran, Italia, Messico, Portogallo, Spagna, Turchia, Stati Uniti, Uruguay, Venezuela) e le due Federazioni europee degli industriali pastai (UNAFPA) e degli industriali semolieri (Semouliers).

landucci



SINCE 1925

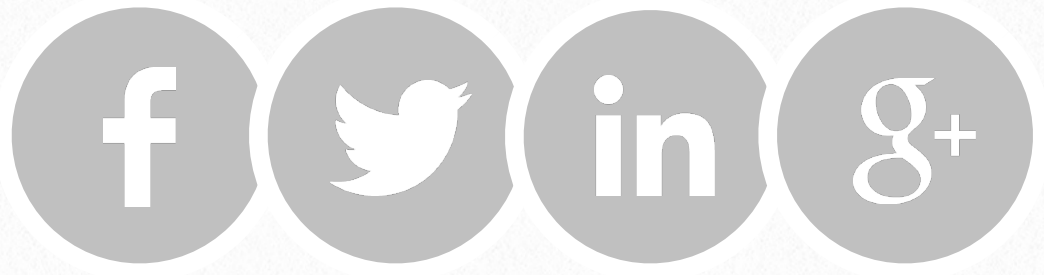


We take
pasta to heart

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

6



Consumi alimentari in Italia avanti nel 2017, ma è quasi tutto effetto-inflazione

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Iri fa il punto sul mercato italiano: a trainare le vendite la categoria dei “Primi piatti”, con un 17% di crescita del fatturato nell’anno terminante a febbraio 2018. Più 30% le “Paste al forno”.

Migliora lo stato di salute dell'economia nazionale. Ma la dinamica dei consumi delle famiglie italiane restituisce, nei conti finali dell'Istat, un bilancio in chiaroscuro nel 2017.

In termini nominali, senza considerare cioè gli effetti del caro-vita, la crescita è apparsa sufficientemente sostenuta, certificata da un aumento dell'1,6% della spesa media mensile rispetto al 2016. Va tuttavia evidenziato che la ripresa della dinamica inflazionistica (+1,2% in media d'anno, dopo un 2016 in deflazione) ha "eroso" quasi tutto l'incremento, limitando la crescita in termini reali a pochi decimi di punto.

Stimata in valori correnti – rileva l'Istituto nazionale di statistica – la spesa media mensile delle famiglie si è attestata a 2.564 euro, 40 in più rispetto all'anno precedente, uno scarto, come accennato, quasi del tutto assorbito dall'aumento dei prezzi.

Permangono inoltre ampie divaricazioni, derivanti da fattori di natura economica e sociale e associate a situazioni di precarietà occupazionale, con accentuate disparità tra classi di reddito e con conseguenti differenze nei comportamenti d'acquisto.

L'istantanea scattata dall'Istat conferma dunque, anche attraverso l'analisi della spesa degli italiani, un aumento delle diseguglianze, prodromico di una possibile accentuazione del fenomeno delle disparità socio-economiche che andranno ad impattare

sui comportamenti di spesa futuri, in uno scenario peraltro di accelerazione inflazionistica di cui dovranno tenere conto le imprese. Fenomeni che a livello territoriale penalizzano fisiologicamente le regioni del Mezzogiorno rispetto a quelle del Nord, come emerso anche dalle rilevazioni degli ultimi dodici mesi che confermano l'ampia forbice (quasi 900 euro di differenza) tra il picco del Nord-Ovest (2.875 euro di spesa media mensile per nucleo) e il minimo delle Isole (1.983 euro).

In questo contesto di ripresa lenta e polarizzata le famiglie italiane hanno speso in media 457 euro mensili per l'acquisto di prodotti alimentari e bevande analcoliche (erano 448 euro l'anno precedente; +2%).

In analogia con il quadro emerso nel 2016, le voci più rilevanti nel food restano quella delle carni (94 euro mensili) e dei prodotti a base di cereali, comprensivi di pane e pasta (76 euro). La lista prosegue con il reparto vegetali (63 euro) e con latte, formaggi e uova, a quota 58 euro, seguiti dalla frutta con una media di 43 euro.

I movimenti annuali segnalano una crescita della spesa attorno al 4% per il reparto ortofrutticolo. Gli aumenti più significativi si registrano tuttavia per oli e grassi (+10,6%), a causa dell'impennata dei prezzi della scorsa annata, e per acque minerali, bevande analcoliche e succhi (+7,6%). Significativi anche gli incrementi di spesa per caffè, tè e



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

Tabella 1 SPESA MEDIA MENSILE DELLE FAMIGLIE PER RIPARTIZIONE GEOGRAFICA. ANNI 2016-2017, VALORI STIMATI IN EURO

CAPITOLO DI SPESA	RIPARTIZIONE GEOGRAFICA										ITALIA	
	NORD-OVEST		NORD-EST		CENTRO		SUD		ISOLE		2016	2017
	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017		
SPESA MEDIA MENSILE (=100%)	2839,1	2874,77	2806,4	2843,85	2612,45	2678,71	2051,22	2071,22	1942,28	1982,88	2524,38	2563,94
Prodotti alimentari e bevande analcoliche	468,59	472,98	432,91	446,57	431,23	451,77	460,81	465,16	427,91	428,88	447,96	457,12
Pane e cereali	80,22	80,06	76,4	77,86	72,33	73,64	71,96	71,67	70,75	70,96	75,1	75,57
Carni	97,7	94,09	83,41	84,69	91,46	92,82	98,85	103,74	94,62	91,71	93,53	93,77
Pesci e prodotti ittici	35,48	35,08	34,89	34,67	39,07	41,41	48,51	46,37	44,65	41,5	39,83	39,37
Latte, formaggi e uova	60,74	61,24	58,22	60,55	55,64	56,25	58	58,76	50,78	49,02	57,56	58,26
Oli e grassi	16,85	16,55	14,57	15,58	15,13	17,02	16,5	19,47	13,49	18,38	15,62	17,27
Frutta	43,67	46,84	44,03	45,86	40,85	43,33	40,1	38,9	37,13	37,67	41,71	43,28
Vegetali	62,63	66,28	58,98	61,25	58,06	64,28	64,5	63,17	55,56	56,33	60,62	63,17
Zucchero, confetture, miele, cioccolato e dolci	21,32	22,06	19,83	20,96	17,26	19,29	18,56	17,33	16,25	16,28	19,07	19,67
Piatti pronti e altre preparazioni alimentari (prodotti alimentari n.a.c.*)	14,63	12,84	10,61	11,43	9,32	8,89	9,78	8,8	7,52	8,37	10,97	10,42
Caffè, tè e cacao	13,46	14,95	12,98	13,36	12,58	12,96	13,61	14,07	12,07	13,56	13,07	13,9
Acque minerali, bevande analcoliche, succhi di frutta e verdura	21,9	22,99	18,99	20,34	19,53	21,88	20,44	22,9	25,1	25,11	20,87	22,45

Fonte: ISTAT

cacao (+6,3%), mentre la situazione appare tendenzialmente cristallizzata per carni e derivati dei cereali e in peggioramento rispetto

al 2016 per pesci e prodotti ittici, piatti pronti e altre preparazioni alimentari.

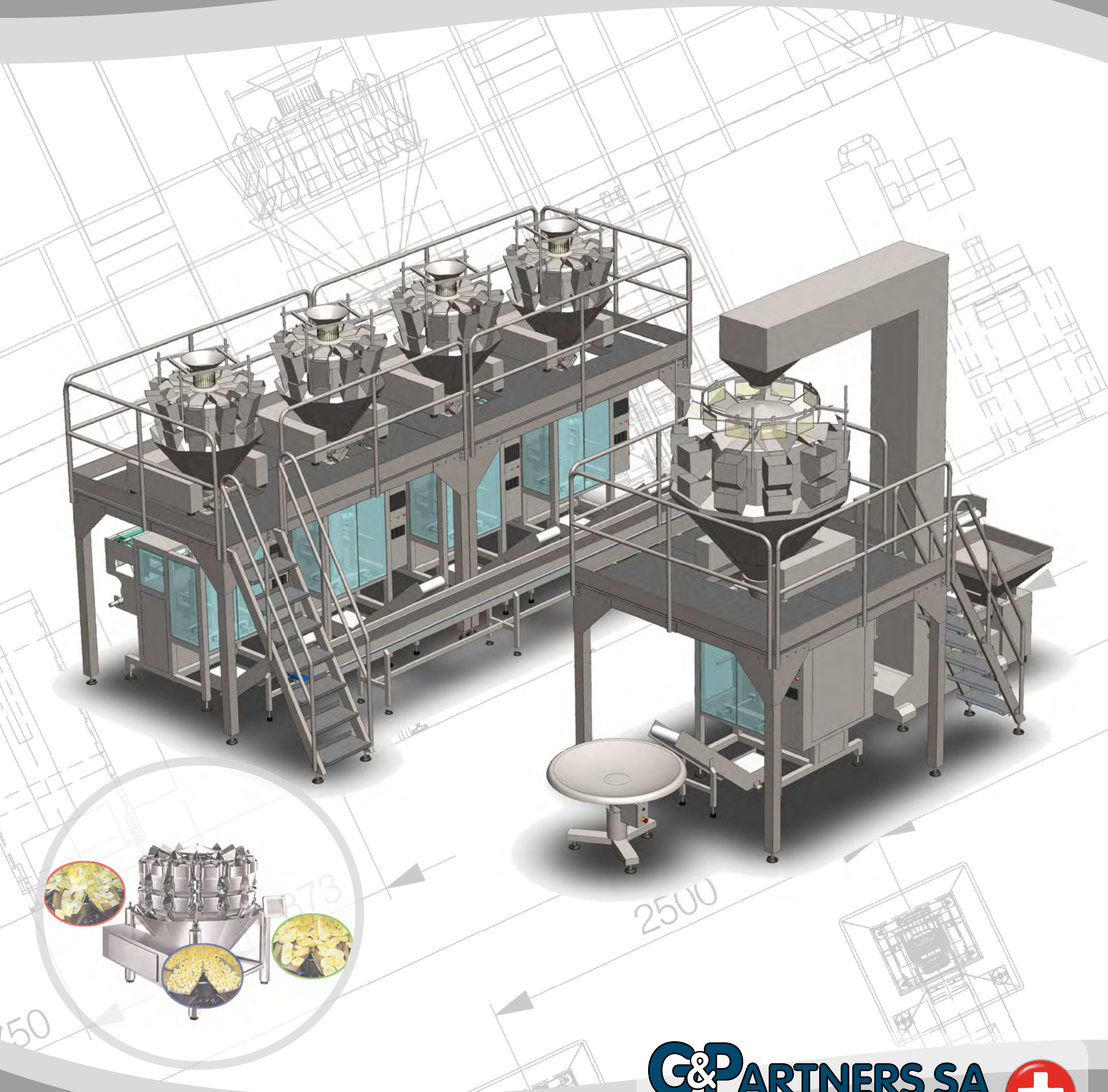
A livello territoriale a spingere sull'accelera-

Macchine e impianti per il confezionamento

La G&Partners è un'azienda dinamica e flessibile, nata nel 1999 con l'obiettivo di imporsi nel mercato del Packaging. Grazie alla continua ricerca e sviluppo di tecnologie innovative e di nuove macchine, la

G&Partners è in grado di sviluppare, progettare e fornire linee di confezionamento complete per diverse tipologie di prodotti, sia nuove che usate. L'esperienza maturata durante gli anni in diversi settori unita ad una

costante evoluzione dell'ufficio progettazione hanno reso questa azienda in grado fornire un Know-How che risolva problematiche di confezionamento, trovando soluzioni su misura ad ogni singola esigenza ed impianto.



G&PARTNERS SA

MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

www.g-partners.com



tore sono state soprattutto le regioni del Centro Italia (+4,8% la spesa alimentare) e del Nord-Est (+3,2%), con Sud e Nord Ovest che avanzano solo di un frazionale 0,9% (+0,2%) le Isole.

Piuttosto ampio, tra le macro ripartizioni geografiche, il divario in termini di incidenza del food sui consumi totali, con picchi del 22% nel Mezzogiorno, Isole incluse, e valori grosso modo allineati nelle regioni del Centro-Nord, dove l'alimentare copre una quota tra il 16 e il 17 per cento dell'intera spesa per consumi.

Analizzando i dati per singole regioni emerge, in termini assoluti, il primato della Val d'Aosta con 542 euro mensili destinati in media all'acquisto di generi alimentari e bevande (esclusi alcolici). Seguono Campania e Basilicata, mentre chiudono la classifica l'Abruzzo (ultima regione con 420 euro di media), preceduto da Sicilia e Friuli Venezia Giulia. In termini relativi il food raggiunge la più alta incidenza in rapporto al totale della spesa regionale per consumi in Calabria, con il 25%, seguita da Basilicata, Campania, Sicilia, Puglia e Sardegna. Fanalino di coda l'Emilia-Romagna con il 15%, preceduta da Lombardia, Trentino Alto Adige e Veneto.

Tornando ai dati nazionali, solo la voce abitazione e utenze (acqua, elettricità, gas e altri combustibili) raggiunge livelli di spesa più elevati di quelli del food & beverage, segui-

to dai trasporti e dai servizi ricettivi e di ristorazione. Ampio il divario rispetto al capitolo abbigliamento e calzature con livelli medi di spesa quasi quattro volte maggiori per alimentari e bevande analcoliche.

In prospettiva – spiegano gli analisti di Iri, società specializzata nel *market research* – il deciso rafforzamento dei prezzi alimentari, che rappresentano oggi il principale fattore di freno alla crescita dei volumi, potrebbe opacizzare la dinamica delle vendite nel reparto food, anche in considerazione dell'appiattimento degli acquisti già osservato nella prima parte del 2018.

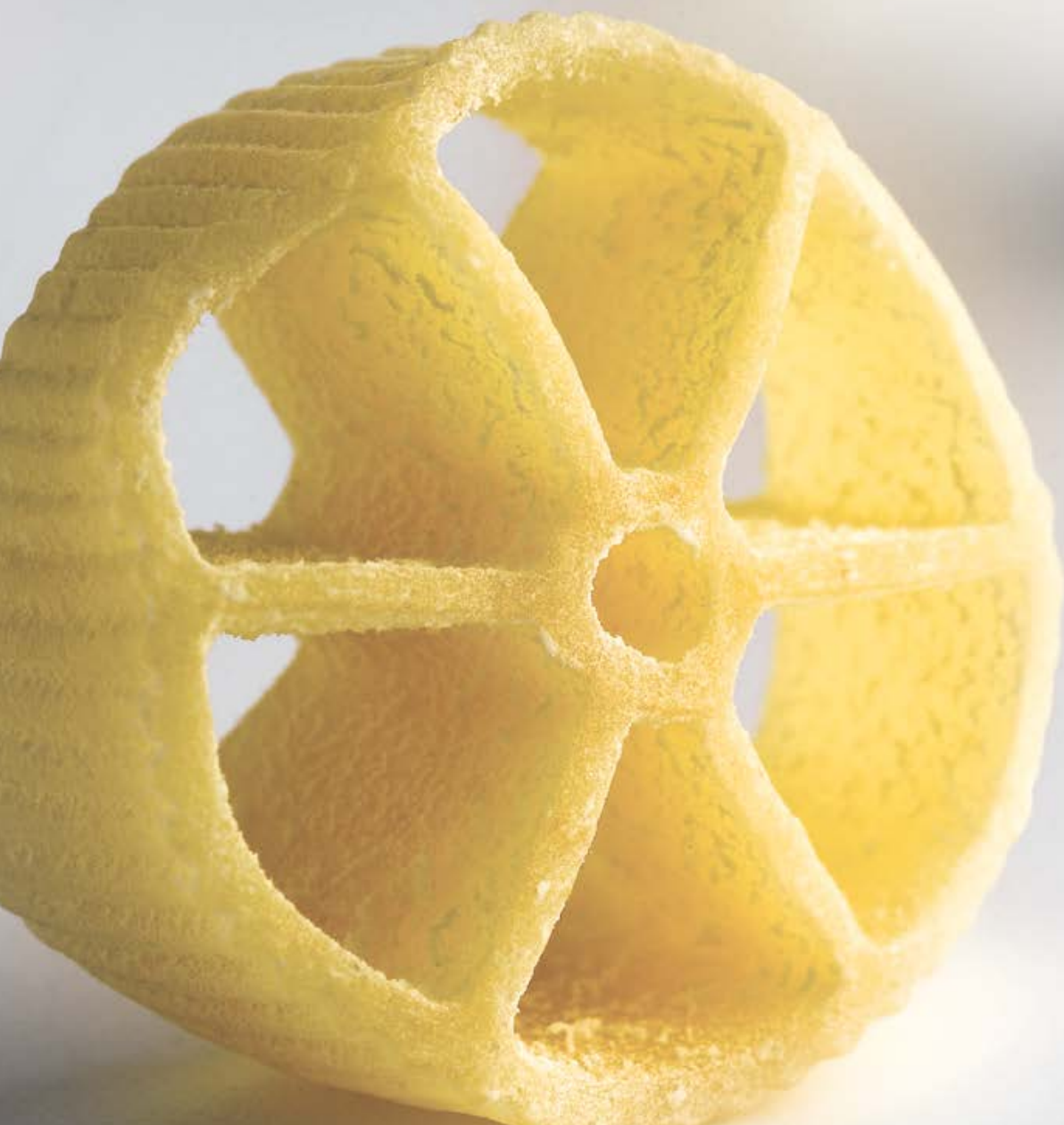
La previsione per l'anno in corso è di uno 0,2% di crescita a volume per alimentari e bevande, dopo l'1,5% rilevato nel 2017 a livello di reparto.

Dall'analisi emerge anche che lo sviluppo degli stili di consumo e i comportamenti salutistici continueranno a influenzare la domanda (e l'offerta) di prodotti confezionati di largo consumo, seppure in misura meno accentuata rispetto al biennio precedente, per un effetto saturazione e per un atteso rallentamento di alcuni trend.

Il radar di Iri intercetta anche una prevedibile attenuazione della pressione promozionale da parte della distribuzione moderna e una ricomposizione dei canali d'acquisto con un profilo delle vendite migliore per i discount, in ripresa dopo la stagnazione del 2017.

pasta *bid*

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



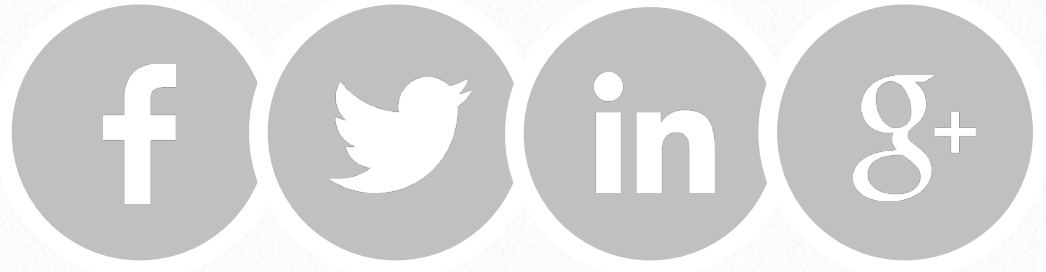
È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

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

una iniziativa
Pastaria

www.pastabid.com

7



Fontaneto, 30 anni di impegno per la pasta

Redazione



Fabio Fontaneto

Correva l'anno 1988, quando Piero Fontaneto, classe 1934 e già imprenditore della pasta, decide di rilevare un piccolo pastificio ad Agrate Brianza (Monza e Brianza), per trasferirlo a Cavaglio d'Agogna (Novara) e fondare una società, con il coinvolgimento di tutta la famiglia. Ben presto il lavoro si intensifica e in pochi anni ha luogo un altro spostamento, stavolta a Fontaneto d'Agogna (Novara). La nuova unità produttiva viene pian piano ampliata e rivisitata nel layout, sino a raggiungere oltre 8.000 metri quadri di coperto e un centinaio di dipendenti, venditori compresi. La Fontaneto copre dunque 30 anni di attività nella produzione di pasta fresca e freschissima e vanta una dimensione che le consente di proporre un prodotto artigianale di alta qualità, assicurando nel contempo efficienza, capillarità, uno standard di sicurezza e igiene alimentare elevatissimi, ma soprattutto il giusto equilibrio tra innovazione e tradizione. Fontaneto infatti, a dispetto delle dimensioni aziendali, produce specialità regionali e nazionali sfuse e non pastorizzate, e parallelamente il fresco confezionato, per un centinaio di referenze circa. Un prodotto che viene proposto ogni giorno da oltre 25 venditori che operano ancora con il metodo della tentata vendita.

Trent'anni sono un bel traguardo ed è anche un bel lasso di tempo per fare dei bilanci. Chiediamo a Fabio Fontaneto, attua-

le titolare dell'azienda, quali conclusioni si possono trarre a seguito di un periodo così lungo sul mercato.

Fontaneto, lei ha iniziato a frequentare l'azienda quando era giovanissimo. Cosa, a suo parere, vi ha permesso di giungere sino ad oggi, tra l'altro superando indenni – o quasi – la peggiore crisi economica mondiale degli ultimi 50 anni?

Direi che questo mondo, essendo la pasta un prodotto prevalentemente italiano, è stato avvantaggiato dal fatto di avere una concorrenza limitata alle imprese della nazione e questo vale ancora di più per la pasta fresca e per quella freschissima, che hanno un mercato di riferimento, in termini geografici, prossimo alla zona di produzione. Tuttavia, in questi ultimi dieci anni, anche questo settore ha sofferto molto e di fatto appare difficile tornare ai livelli precrisi, quelli degli investimenti, dei margini elevati e dei progetti a lungo termine per il futuro. Le aziende che hanno attraversato questa terribile fase e che sono sopravvissute sono quelle che non hanno ceduto alla tentazione di sacrificare la qualità in favore del prezzo. Questo ci ha salvato: il fatto di non rinunciare alla tradizione, alla qualità delle materie prime e alle migliori maestranze possibili. La nostra è rimasta un'impresa con una prassi e un cuore artigianale. Abbiamo formato nel tempo professionalità di

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

Tel.: +39 031 495111 - info@dominioni.it

altissimo livello, che sono cresciute con noi e tuttora consideriamo la nostra risorsa più preziosa. Siamo piuttosto dimensionati, ma quello che facciamo è prima di tutto mettere sotto lo stesso tetto tanti bravi e laboriosi artigiani. Utilizziamo macchine all'avanguardia, ma non abbiamo mai abbandonato la tradizione. Raggiungiamo un territorio vasto e lo facciamo in maniera capillare, ma senza rinunciare a specialità che hanno solo pochi giorni di scadenza. Gestiamo un numero importante di risorse, senza mai perdere di vista le diverse fasi e partecipando in prima persona ad ogni momento della vita aziendale, dalla produzione alla commercializzazione.

In trent'anni succedono molte cose, sia all'interno di un'azienda, sia all'esterno, in termini di mercato, di costume, di abitudini alimentari. Certamente il fenomeno più rilevante, dopo la crisi economica internazionale iniziata nel 2008, è la globalizzazione. Come avete tarato la vostra attività, alla luce di questo evento così dirompente che ancora, forse non ha fatto esplodere tutte le sue innumerevoli contraddizioni?

La crisi è stata per noi pesantissima. Siamo riusciti a superarla senza modificare in modo radicale struttura ed organizzazione, ma come anticipato, non è facile guardare al futuro sul lungo termine, in costanza di

una congiuntura negativa che appare ormai la norma. Sono invece di parere contrario sulla globalizzazione. Il mondo della pasta, quello della produzione è soprattutto italiano. Solo ora iniziano a sorgere pastifici sparsi qua e là nel mondo, ma molti di questi sono in mano a connazionali. Questo fatto ci ha avvantaggiato tantissimo, in una fase in cui si insegue la materia prima e il lavoro a basso costo e si realizza un prodotto sempre uguale a sé stesso, qualunque sia la sua provenienza. Ci ha colpito in maniera marginale perché la concorrenza è rimasta prevalentemente in Italia e quindi tra soggetti che operano alle stesse condizioni di partenza, senza grandi differenze. La globalizzazione è stata una mannaia per certi comparti, meno per l'agroalimentare. È quel fenomeno che si contrasta con identità, legame al territorio e qualità. Questo hanno potuto fare i produttori di pasta, noi compresi. Questi elementi ci distinguono in Italia e nel mondo e ci consentono di fronteggiare una concorrenza internazionale che tuttavia nel nostro comparto è modestissima e ha le armi spuntate, per fortuna. Per non farci atterrire da una possibile concorrenza su questo fronte, dobbiamo tenere alto il nome dell'Italia nella pasta e continuare a fare bene quello che abbiamo sempre fatto.

Lei è una persona molto impegnata sul



«Un laboratorio fatto di persone con grande passione ed esperienza, che seguono le aziende dell'alimentare con una consulenza personale e completa.»

LABORATORI FRATINI

I NOSTRI SERVIZI

- Consulenza HACCP
- Procedura per esportazione alimenti in USA
- Analisi su matrici alimentari
- Verifica macelli e carcasse
- Etichette nutrizionali
- Potabilità dell'acqua
- Controcampioni ULSS
- Verifica di sanificazione su superfici

 amministrazione@laboratorifratini.net  0444.514590

fronte dell'associazionismo. È presidente di APPAFRE e dirigente nazionale di CNA. Perché questo impegno che toglie così tanto tempo all'azienda? Ne vale davvero la pena? Cosa bolle nella pentola di APPAFRE per il breve e medio termine?

Ho sempre frequentato il mondo dell'associazionismo anche ricoprendo cariche importanti. È tempo impiegato fuori dall'azienda che considero tutt'altro che perso. Anzi. Molti obiettivi sono stati raggiunti negli anni, dall'intera categoria dei pastai, unicamente grazie al fatto che siamo uniti come imprenditori. APPAFRE è sorta nel 2003 ad opera di un gruppo di pastai illuminati, all'indomani dell'introduzione della norma sul prodotto freschissimo. Quello è stato l'elemento di partenza e l'occasione per ribadire che i processi, anche legislativi, sui temi che riguardano direttamente le aziende debbano essere pensati e orientati alle esigenze del settore e che gli operatori debbano avere, da questo punto di vista, un ruolo attivo. Dopo 15 anni siamo ancora in piedi e più che mai convinti che l'unione faccia la forza. Sul breve abbiamo soprattutto progetti di promozione che vanno in questa direzione, nel consolidamento del nome della pasta italiana, in Italia e nel mondo. Stiamo lavorando a diverse cose che hanno soprattutto il fine di consolidare il prodotto "pasta", sia essa fresca o sec-

ca, in occasioni diverse, non ultime le più prestigiose manifestazioni fieristiche. In collaborazione con altre associazioni, questa è forse la cosa nuova e più importante. Saremo inoltre protagonisti all'edizione 2018 del Pastaria Festival (Parma, 20 settembre), organizzando il convegno *Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle piccole e medie imprese della pasta fresca*, in cui porteremo le testimonianze dirette di molti dei nostri associati.

Torniamo alla vostra azienda. Lei è pastaio di seconda generazione e ora si accinge a fare un ulteriore passaggio con l'ingresso dei suoi figli. È una fase molto delicata, come pensa di affrontarla?

Io sono in azienda da quando la società è stata costituita e di fatto l'esperienza con mio padre non è stata di passaggio generazionale, ma di convivenza generazionale, che non è meno complessa. Siamo però sempre riusciti a rapportarci in modo corretto e senza particolari conflitti che togliessero serenità al lavoro. Oggi mio padre ha 84 anni e, sebbene non rivesta più un ruolo formale in azienda, la frequenta ogni mattina, mi dà un supporto concreto ma soprattutto è il mio mentore, colui che in maniera discreta e sensibile porta un punto di vista differente, evidenzia elementi che non avevo preso in considerazione pri-

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

ma, guarda alle cose con un piglio diverso dal mio. In una parola, continua ad essere per l'azienda un'enorme risorsa. Nel contempo stanno arrivando Alessio ed Eleonora, attualmente impegnati su altri fronti professionali, il primo laureato in Management, la seconda in Scienze della Comunicazione, entrambi convinti di voler dare continuità all'azienda, apportando non solo linfa nuova, ma anche competenze molto diverse tra loro. So che anche quando ci sono rapporti sereni, questa fase di passaggio non è mai facile e io sono determinato a chiedere un aiuto esterno, tanto più che ci troviamo nella stessa situazione per buona parte del personale. Può sembrare strano ma inizialmente, quando abbiamo avviato la Fontaneto, i collaboratori sono stati scelti soprattutto tra conoscenti, molti dei quali amici veri e propri. Sono quelle persone che nel tempo sono diventate famiglia, che oggi si avviano, come me, ad affrontare l'ultimo periodo di vita professionale. I cambiamenti da qui a 10 anni saranno dunque molti e cercheremo, per quanto possibile, di affrontarli tutti con criterio e ponderatezza, senza sottovalutare nessuna fase. Le persone sono il vero capitale dell'azienda e nessuna risorsa deve o può andare persa, sacrificata o inutilmente sprecata. Non potremmo permettercelo. Per questo siamo determinati a studiare bene ogni passaggio.

Fontaneto, lei è ancora molto giovane in realtà, ma visto che vuole fare il passaggio di testimone ai suoi figli, cosa pensa di fare quando le redini dell'azienda saranno davvero in mano loro?

Io sono entrato nel mondo della pasta che avevo solo 14 anni perché ho iniziato nell'impresa di cui mio padre era a suo tempo socio e le prime esperienze sono state in giro per i diversi reparti. Solo dopo tempo, all'interno dell'impresa di famiglia, ho iniziato ad occuparmi di amministrazione. Prima di quel momento ho fatto davvero di tutto, dalle pulizie al magazzino, dalla produzione alla vendita. Per mio padre era prioritario che conoscessi ogni aspetto, per poterlo governare con cognizione. Questa è stata la mia fortuna e questo è ciò che vorrei che facessero i miei figli, che non a caso al momento si stanno formando in altre realtà produttive molto diverse dalla nostra. Credo che per loro sia prioritario raccogliere un bagaglio di esperienza ampio e lavorare poi "in trincea" con serietà, umiltà e garantendo presenza continua, per poter prendere un giorno il mio posto. Cosa farò io dopo? Adoro il lavoro manuale, vorrei dunque avere mani in pasta come un tempo. E non lo dico in senso lato. Voglio stare di nuovo in produzione, da lì provengo, lì voglio tornare.

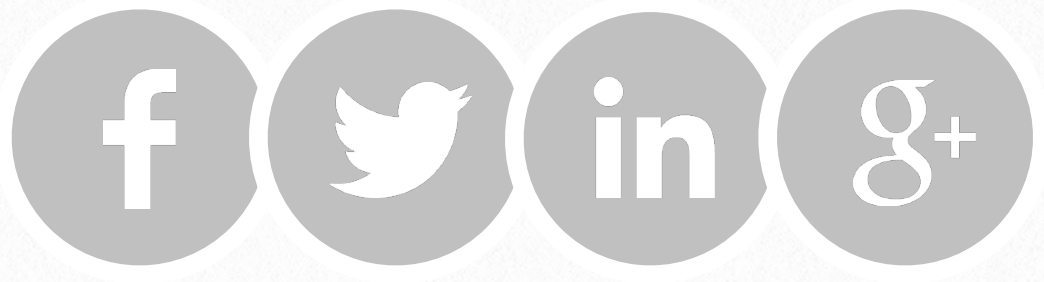


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

8



Osservatorio prezzi 2/2018

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



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

I troppi fattori esogeni, ad iniziare dalla rottura degli schemi del Wto sotto i magli dei dazi Usa, stanno contribuendo a definire un quadro di forte incertezza sui mercati delle commodity, destabilizzando una situazione già sbilanciata dai nuovi rapporti di cambio tra le principali valute e sottraendo ai fondamentali il normale ruolo di “governo” dei prezzi.

La volatilità, che recentemente ha fatto segnare una netta accelerazione, riflettendo nei movimenti più repentini delle quotazioni il complicarsi dei rapporti tra i giganti del trade, ha scardinato i preesistenti equilibri che avevano finora assecondato un progressivo anche se graduale apprezzamento dei cereali sui mercati mondiali.

L’alta probabilità, se non ormai la certezza, che la Cina in primis, ma anche l’Europa, reagiscano ai dazi di Washington con contromisure su commodity agricole “*high sensitive*” per gli States (mais e soia in primis), rende lo scenario molto più incerto, seppure in un contesto competitivo globale che non dovrebbe registrare in prospettiva stravolgimenti sostanziali.

Il calo dei raccolti mondiali di frumento, che trova conferma nelle previsioni dei più autorevoli analisti internazionali, suggerisce una *view* più prudente sugli sviluppi delle scorte, ma non porta a valutazioni azzardate sulle possibili evoluzioni dei prezzi, se non a fronte di cesure ancora più nette

di quelle attuali nei rapporti politici e di scambio tra Paesi.

Lato consumi, la campagna 2018/19 si preannuncia ancora da record. A dettare la direzione dei prezzi sui mercati internazionali saranno anche quest’anno i grani in partenza dal Mar Nero, con la Russia, ormai leader mondiale per le esportazioni di frumento, che darà ancora filo da torcere ai fornitori europei, in particolare francesi. Una prospettiva che spiega la prevedibile assenza di scossoni sui listini mondiali, in uno scenario che incorpora nei modelli di stima degli analisti l’attenuazione delle tensioni sul barile di greggio e l’effetto tipicamente depressivo del caro-dollaro sui prezzi delle commodity.

Il greggio, con l’immissione di un milione di barili in più al giorno rispetto alle attuali quote produttive, dovrebbe ricollocarsi nei dintorni dei 70 dollari/barile (la quotazione è riferita al Brent, benchmark europeo), scendendo da picchi di 80 dollari. È prevedibile che il dollaro mantenga il suo vantaggio anche sull’euro, con le attuali divergenze nelle politiche monetarie tra la Fed (la Banca centrale Usa) e la Bce che potrebbero amplificare il divario dei tassi di interesse, già ampio, rendendo ancora più attraente per gli investitori il biglietto verde.

Quanto all’Italia, la conferma di raccolti abbondanti, con oltre 4 milioni di tonnellate di grano duro attesi per luglio, portano a valu-

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 (MAGGIO 2018)

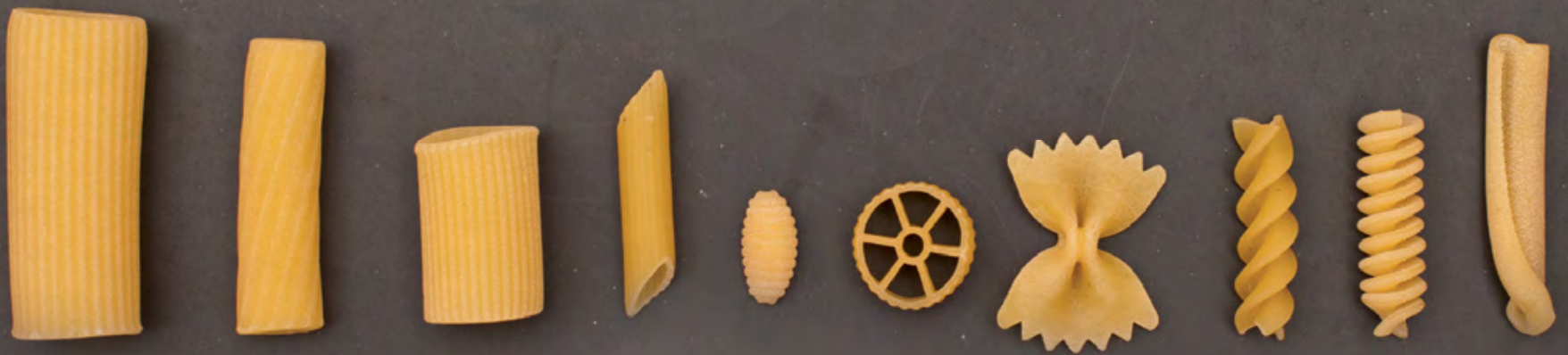
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	197	0,8%	7,4%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento duro fino Nord	211,9	-1,7%	2,1%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Farine frumento tenero tipo 00	380	0%	-22,4%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Semole sup. min. di legge	407,5	-1,2%	-2,5%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Uova M	13,4	-4,1%	39,6%	▲
	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	3,68	-3,9%	-11,5%	▲
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	4,7	-4,1%	-1,1%	=
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Latte spot	33,38	6,4%	-11,9%	▼
	Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Burro zangolato	3,76	17,5%	8,4%	▼
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Grana Padano 9 mesi e oltre	6,23	1,6%	-6,7%	=
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Olio di oliva extra vergine	4,1	0%	-24,1%	=
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione

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

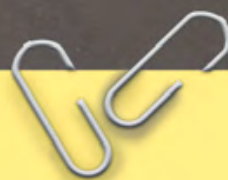
2.553.168

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
	97,13	0,6%	5,5%	=
Soft Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	209,95	5,6%	20%	=
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	179,09	2%	14,5%	=
<i>IMF Index, Soft Red Winter, Mais: maggio 2018</i>				

tazioni non dissimili che escludono, di massima, scenari inflattivi, se non a fronte di esiti qualitativi insoddisfacenti.

La stessa considerazione è ampiamente desumibile dall'attuale assetto dei fondamentali in altri comparti, ad iniziare dalle carni e dai lattiero-caseari. Il maxi rimbalzo dell'ultima annata produttiva, con volumi più che raddoppiati in dodici mesi, ha ricostituito invece le scorte e rimesso in moto l'offerta di oli di oliva, i cui prezzi, in netto ripiegamento rispetto agli alti livelli dell'anno scorso, hanno assunto adesso un andamento relativamente più stabile. Fino al mese di ottobre, quando si avranno i primi riscontri sulla nuova campagna di produzione, si prefigura un quadro di sostanziale tenuta delle quotazioni, con possibili nuove escursioni solo qualora dovesse concretizzarsi un bilancio più deludente rispetto alle attese, soprattutto in Spagna.

Altro aspetto da segnalare è l'ulteriore possibile scalata dei prezzi del burro, già vicini ai massimi storici toccati lo scorso autunno. Un'eventualità che rientra negli scenari di medio termine tratteggiati dagli analisti e che sta mettendo in allarme soprattutto gli utilizzatori industriali (prodotti da forno e preparazioni dolciarie), che già lamentano prezzi elevati.

Gli operatori del settore pastario, sia pure in attesa di un quadro più definito sui nuovi raccolti, non temono spinte inflazionistiche dai primi stadi di formazione dei prezzi. Aspettative che delineano uno scenario di regolarità sia negli approvvigionamenti che nelle dinamiche dell'export che, al netto dei fattori di rischio esogeni citati, potrebbero tra l'altro beneficiare del cross euro/dollaro favorevole alla moneta comune.



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

9



Notizie in breve

a cura della
Redazione



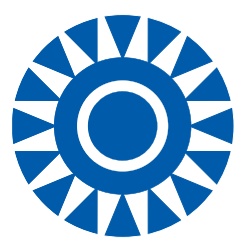
Il pastificio Mancini raddoppia lo stabilimento e festeggia a Parigi

Un nuovo stabilimento a basso impatto ambientale, raddoppiato rispetto al passato. Il Pastificio Agricolo di Fermo inaugura la nuova sede, esempio di un'economia circolare che controlla tutte le fasi di produzione: coltivazione, trasformazione e packaging. L'obiettivo è arrivare a una produzione di 18-20mila quintali di pasta l'anno nell'arco di cinque anni e di incrementare il fatturato del 20% (oggi a 3 milioni di euro) entro il 2019. Attualmente l'azienda esporta circa il 10% dei volumi ma ha già un piano di sviluppo internazionale con investimenti diretti in Usa, Giappone, Germania e Francia. L'azienda marchigiana, inoltre, ha recentemente festeggiato il 150esimo anniversario della morte del conterraneo Rossini a Parigi in giugno. Lo chef Emiliano Bisconti è stato protagonista di uno show-cooking preparando i maccheroni/rigatoni Mancini Pastificio Agricolo alla Rossini. Bisconti è infatti partito da una ricetta annotata da Gioacchino Rossini il 26 dicembre 1866 e l'ha trattata come uno spartito musicale: la pasta cotta nel brodo, aromatizzata con arancia amara e panna, va condita con una salsa molto ricca – contenente anche funghi secchi, tartufi tritati, prosciutto magro, pomodoro, panna e champagne –

e alternata a uno strato ulteriore di parmigiano, gruviera, burro. Infine si ricopre di pangrattato e si fa gratinare. Una sostanziosa prelibatezza d'altri tempi. L'evento si è svolto nell'ambito di una kermesse della Rappresentanza permanente d'Italia presso l'Unesco, il Comune di Pesaro, la Regione Marche e il Rossini Opera Festival, con la presenza di 120 giornalisti internazionali.

Premiate le penne di lenticchie rosse Carrefour Pedon

Innovazione e qualità. È sulla base di queste due caratteristiche che hanno vinto le penne di lenticchie rosse prodotte dall'azienda vicentina Pedon per Carrefour. Il premio "International Salute to Excellence 2018" è stato assegnato a fine maggio ad Amsterdam, nell'ambito di PLMA, fiera dedicata al private label. La pasta vincitrice fa parte in Francia della linea "Carrefour Veggie": il prodotto è infatti vegano, gluten free, ricco in fibre e proteine. Pedon lo commercializza invece attraverso la linea "More Than Pasta" che comprende fusilli di piselli e maccheroni di ceci. Pedon, di Molvena (Vicenza), è altamente specializzata in cereali, legumi e semi. Alla fiera di Amsterdam ha presentato la nuova gamma "More than" che oggi comprende anche riso, il cous cous, il puré e il bulgur.



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

Pastificio Morena ambasciatore a Mentone

Pasta... al casinò. Il pastificio Morena di Ventimiglia è stato protagonista per quindici giorni al Casinò “Le Barriere” di Mentone. All’interno della struttura, infatti, da fine maggio a metà giugno è stato possibile degustare l’eccellenza di alcuni prodotti, fra cui appunto la pasta fresca del pastificio nato oltre 50 anni fa. Oggi Pasta Fresca Morena vanta più di 27 tipi di paste alimentari e un laboratorio con 11 macchine per la produzione di pasta fresca, più una cucina per la lavorazione dei ripieni. Il pastificio era già entrato al casinò di Mentone a gennaio, per una serata speciale di beneficenza dedicata alla cucina italiana.

Pasta in spiaggia 2018: grande festa a Napoli

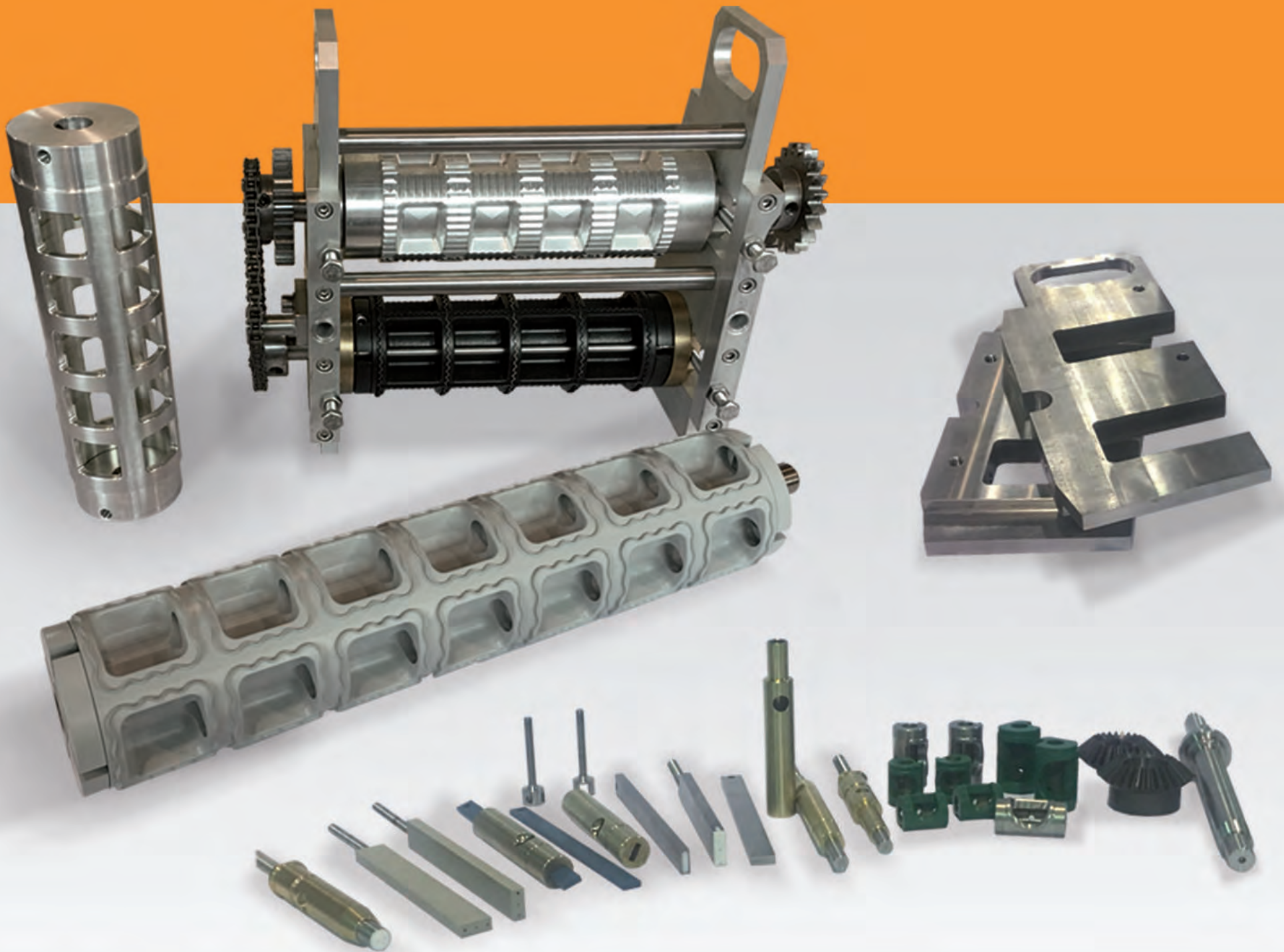
Pasta di Gragnano, 14 ristoranti e 14 top chef: questi gli ingredienti principali di “Pasta in spiaggia 2018”, l’evento che si è tenuto a giugno a Marina del Cantone organizzato dai consorzi Pasta di Gragnano Igp e il Consorzio AmoNerano. Per la serata speciale sono stati coinvolti i migliori ristoranti della baia di Nerano e i pastifici del Consorzio di Tutela Pasta di Gragnano. La kermesse, giunta alla terza edizione, ha visto 14 postazioni, ognuna con una differente accoppiata ristorante-pastificio-chef e

ognuna con un piatto di pasta da proporre, abbinato ai prodotti del mare e dell’orto della Penisola Sorrentina. Novità dell’anno, una postazione gluten free, materiale compostabile per i partecipanti e un progetto sulle buone pratiche green in collaborazione con l’Università Federico II di Napoli. Questi i pastifici che hanno partecipato all’iniziativa: Pastificio Garofalo, Pastificio Di Martino, Pastificio Liguori, Oro di Gragnano, Il Re della Pasta, Pastificio D’Aniello, Pastificio D’Aragona; Pastificio Massa, Il Mulino di Gragnano, Pastificio Afeltra, Le Antiche Tradizioni, Fabbrica della Pasta, Cooperativa Pastai Gragnanesi, Pastificio Dei Campi.

“Pasta d’Estate”, il contest per promuovere le eccellenze

Ideare un piatto di pasta in chiave estiva ed innovativa. Questa la sfida rivolta dall’Unione Regionale Cuochi Toscani e da Pasta Toscana ai cuochi professionisti e ai giovani chef di istituti alberghieri che a giugno si sono sfidati in “Pasta d’Estate”, food contest che si è tenuto a Villa Burali. A decretare i vincitori, una giuria composta da giornalisti, food blogger ed esperti di enogastronomia. Protagonista è stata ovviamente Pasta Toscana, la linea premium di Pastificio Fabianelli prodotta con grano 100% toscano. Pasta Toscana è affiancata

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

all'Unione Regionale Cuochi Toscani (associazione nata nel 1974 con lo scopo di creare valore per i professionisti della ristorazione toscana) in un progetto che vuole valorizzare la tracciabilità del grano 100% toscano, la filiera certificata e i prodotti ad alto valore tradizionale. Per questo Pasta Toscana sarà presente in tutte le attività formative, di aggiornamento e di comunicazione dell'associazione, quali fiere, convegni, trasmissioni televisive, cooking show, manifestazioni pubbliche.

De Cecco: Francesco Fattori nuovo ad

Ex ad di Findus Italia e direttore regionale del Sud Europa per il gruppo Nomad Foods (di cui è anche membro del comitato esecutivo), una laurea alla Bocconi. C'è Francesco Fattori, nuovo amministratore delegato del pastificio De Cecco. “Da una realtà imprenditoriale, che ha visto da sempre la gestione affidata ad amministratori espressione della famiglia, il Gruppo di Fara San Martino (Chieti) – si legge in una nota – si evolve verso un modello di gestione manageriale. Le importanti dimensioni assunte dalla azienda, che ha chiuso il 2017 un giro di affari di 455 milioni di euro circa, hanno portato il pastificio a ricercare talenti che siano leve per cogliere tempestivamente le nuove opportunità e affrontare le sfide

offerte dal mercato, senza perdere al contempo il legame con la tradizione che ne ha sempre costituito un punto di forza irrinunciabile”.

Pasta Picena a Fico Eataly World

Un'occasione per fare conoscere i propri prodotti in uno spazio d'avanguardia. Il pastificio Pasta Picena è stato protagonista a FICO Eataly World di Bologna a giugno, all'interno del chiosco della Regione Marche. L'azienda di Loro Piceno, in provincia di Macerata, ha fatto assaggiare ai visitatori due piatti: i fusilli integrali bio con verdure di stagione e le caserecce bio con guanciale croccante, pomodoro crudo e finocchietto selvatico. Il chiosco è stato gestito da Food Brand Marche, un'associazione che riunisce i produttori delle eccellenze gastronomiche marchigiane.

Barilla, nuovo spot e sponsorship

Barilla a tutto sport. Il gruppo di Parma prosegue la sua collaborazione con il mondo sportivo attraverso pubblicità e sponsorship. È uscito infatti il nuovo spot che vede come protagonista il campione svizzero di tennis Roger Federer mentre è ai fornelli per preparare un piatto di penne Barilla ai 5 cereali.

Inoltre la multinazionale ha deciso di portare avanti il suo sostegno alla pallacanestro, rinnovando per un anno il contratto alle nazionali italiane senior e giovanili, maschili e femminili. L'annuncio è stato dato dal vicepresidente dell'azienda Paolo Barilla durante una cena all'Accademia Barilla con giocatrici e staff dell'Italia femminile.

Fontaneto festeggia i 30 anni con la solidarietà

Ha festeggiato con la solidarietà, e in particolare con un progetto dedicato ai bambini del Benin. Il raviolificio Fontaneto dell'omonimo Comune in provincia di Novara ha celebrato i 30 anni dalla fondazione con una serata dedicata al Benin. Nell'ambito della manifestazione "Fontaneto Arte e Saperi", il titolare dell'azienda Fabio Fontaneto ha invitato a parlare al pubblico Marco Brunero, chirurgo pediatrico del Policlinico San Matteo di Pavia. Brunero ha parlato dello

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da pastaria.it o leggilo con l'App

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su pastaria.it e attiva un abbonamento gratuito. Esce tutti i mesi pari

✓ Leggi gli articoli pubblicati su **Pastaria.it**

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

✓ Segui e condividi l'attività sui nostri **canali social**

Facebook: <https://www.facebook.com/PastariaMagazine/>

Twitter: <https://twitter.com/rivistapastaria>

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

Registrati a pastaria.it per ricevere l'invito gratuito* all'edizione 2018 (Parma, 20 settembre)

✓ Installa l'**App gratuita**

Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

E inoltre:

✓ Trova e richiedi offerte per macchine, ingredienti e servizi su **pastariahub.com**

✓ Inserisci i tuoi prodotti su **pastabid.com**, nelle degustazioni internazionali di pasta (**Pastaria Degù**) e nell'annuario **Eccellenza Pastaria**.

* riservato ai produttori di pasta

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.

Stato dell’Africa centrale, spiegando che da tempo lavora insieme al personale africano con l’obiettivo di insegnare tecniche specialistiche nuove per curare i bambini del luogo. L’obiettivo è quello di acquistare un macchinario per interventi contro le malformazioni ano-rettali per l’ospedale di Tanquietà grazie alla solidarietà di aziende del territorio fra cui appunto il raviolificio Fontaneto, e il Lions Club Borgomanero Host.

Nuovo stabilimento produttivo per Bertagni 1882

Il giorno 15 maggio 2018 è stato inaugurato a Borghetto d’Avio il nuovo impianto di Pasta Fresca della Bertagni 1882 S.p.a.

L’azienda da tempo aveva acquistato l’impianto ex PAF dalla Malgara Chiari e Forti. La Bertagni 1882 aveva mantenuto, migliorato e perfezionato il progetto anche dopo la recente acquisizione da parte della multinazionale spagnola Ebro Foods (proprietaria anche della francese Panzani).

La Bertagni 1882 azienda emergente nel settore della pasta fresca, con un fatturato annuo di circa 75 milioni di euro è attiva anche con un altro stabilimento produttivo che ha sede ad Arcugnano in provincia di Vicenza ed ha fondato la sua solidità e prestigio nei mercati esteri (anche esportando negli Stati Uniti) collocando circa il 90% dei suoi prodotti.

Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti oltre ai dirigenti aziendali, Antonio Marchetti ed Enrico Bolla, i quali detengono ancora una parte cospicua delle quote societarie, il vicepresidente della Provincia Autonoma di Trento e assessore allo Sviluppo economico e lavoro Alessandro Olivi, che ha dato un importante contributo e sostegno nelle trattative per l’acquisizione dell’azienda, alcuni rappresentanti della Confindustria, Justo Bonetto, segretario dell’Associazione Produttori Pasta Fresca e tutte le autorità locali.



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

10



The Truth about Pasta.
**Pasta for All: crescono
le vendite a livello mondiale**

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.

Pasta for All: le vendite mondiali in continua ascesa

Forti dell'attenzione dei consumatori alle tendenze salutistiche e di sostenibilità, nel 2017 le vendite mondiali di pasta hanno registrato un incremento per il secondo anno consecutivo. Dopo un aumento del +2,3% nel 2016, secondo i dati Nielsen la pasta conferma il trend positivo mettendo a segno un +0,6% nel 2017. Questo momento positivo è stimolato dal crescente interesse dei consumatori per un'alimentazione sana e sostenibile. Essendo di origine vegetale, la pasta ha un impatto ambientale estremamente basso, il che la rende particolarmente allettante per i consumatori. Un altro aspetto che gioca a vantaggio della pasta è il fatto di essere fonte di energia pulita, facile da conservare e distribuire. I produttori di pasta stanno anche ampliando la loro offerta con prodotti innovativi, come pasta biologica, integrale e senza glutine, fornendo così ai consumatori una maggiore varietà di opzioni.

Lo scenario di mercato e la promozione del consumo della pasta a livello mondiale sono stati oggetto di discussione in occasione della riunione del consiglio di amministrazione dell'International Pasta Organisation (IPO), tenutosi in concomitanza con le assemblee generali annuali delle associazioni UNAFPA e SEMOULIERS e dell'[European Flour Millers Congress](#) di Praga, tenutosi dal 24 al 26 maggio scorso, ai quali hanno partecipato i principali stakeholders delle filiere del frumento, delle farine e delle semola e della pasta a livello europeo.

Il presidente dell'IPO, Paolo Barilla, ha affermato: "I consumatori stanno riscoprendo i benefici della pasta tradizionale. La pasta è sempre più apprezzata e considerata in tutto il mondo come l'alimento centrale di un pasto delizioso con un buon apporto nutritivo. È inoltre accessibile, rispettosa del pianeta ed emblema di convivialità."

I mercati che registrano la crescita più dinamica sono quello asiatico (+8,6%) e africano (+2,6%), ma le tendenze sono positive anche in Europa.

Secondo i dati IPO, in Francia il consumo di pasta pro capite è attualmente pari a 8,1 kg e in Germania a circa 7,7 kg pro capite. Sebbene in Inghil-




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)

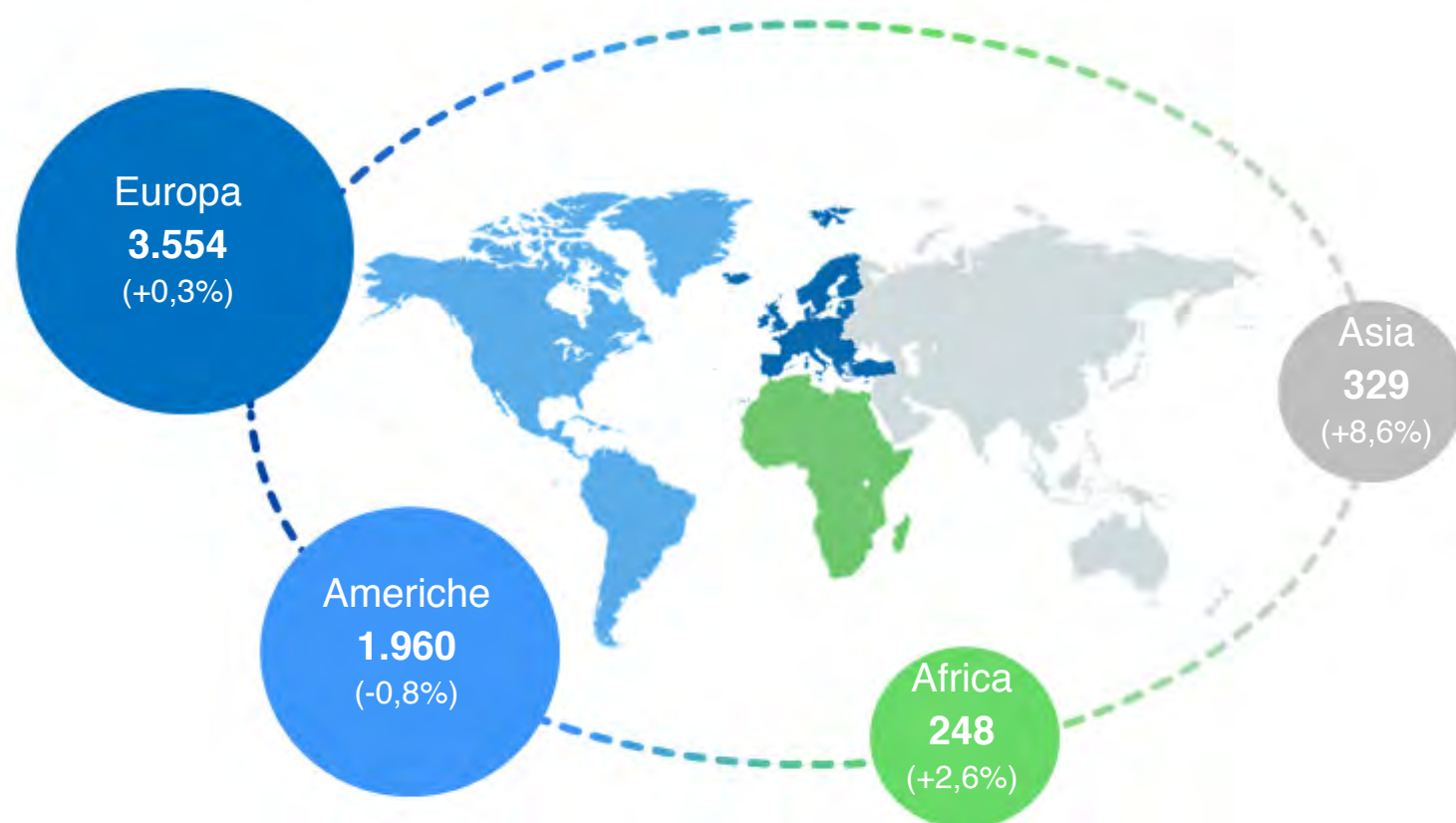


Viale del Poggio Fiorito 61 - 00144 Rome
Tel. +39 06 8091071 - Fax +39 06 8073186
ipo@internationalpasta.org - www.internationalpasta.org



Figura 1 PASTA SECCA

Il valore delle vendite globali è in lieve crescita: **+0,6%** rispetto all'anno precedente
Volumi sostanzialmente stabili: **6.081 mln kg** (+0,3%)



Fonte: Nielsen Retail Service (dati di sell-out) per la pasta secca in 67 Paesi – Anno 2017 rispetto al 2016

terra i consumi di pasta siano minori (3,5 kg pro capite), da un'analisi condotta dal Dipartimento dell'ambiente, dell'alimentazione e degli affari rurali (DEFRA) emerge che gli inglesi mangiano pasta una volta a settimana e che il consumo di questo alimento è quasi triplicato dal 1974.

E cosa succede nel resto del mondo? In base ai dati della National Pasta Association, gli Stati Uniti rappresentano il mercato più grande della pasta, con consumi pari a 2,7 milioni di tonnellate. L'americano medio consuma ogni anno quasi 9 kg di pasta. Dai dati IPO emerge che gli italiani

sono di gran lunga i maggiori consumatori di pasta con un consumo pro capite di 23,5 kg, 1,4 milioni di tonnellate in tutto. Seguono Tunisia (17 kg), Venezuela (12 kg), Grecia (11,1 kg) e Cile (9,4 kg), poi Argentina, Turchia e Iran con un consumo pro capite di 8,7-8,5 kg, e Portogallo e Repubblica Ceca (6,5 kg). I brasiliani ne consumano 5,8 kg all'anno, e il Brasile è il terzo mercato più grande della pasta a livello mondiale (1,2 milioni di tonnellate).

Un nuovo studio in materia di salute conferma che la pasta non fa ingrassare

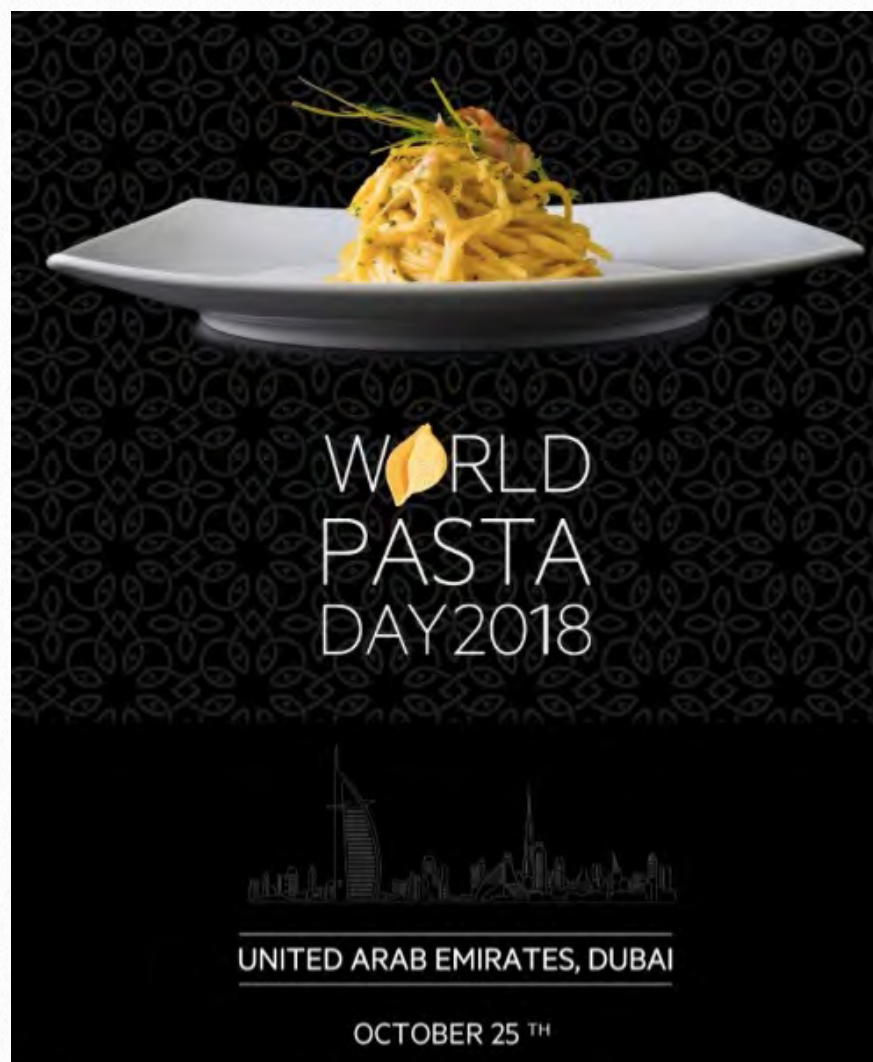
Dopo anni di lotte contro i pregiudizi e pericolose diete alimentari, un crescente numero di studi scientifici conferma la validità della dieta mediterranea e della pasta come suo elemento chiave.

Per esempio, in un recente studio pubblicato sul British Medical Journal i ricercatori dell'Università di Toronto, in Canada hanno messo a confronto 32 sperimentazioni cliniche randomizzate che hanno visto la partecipazione di 2448 adulti per analizzare la relazione tra il peso e i regimi alimentari a basso indice glicemico che comprendono la pasta. Lo studio ha rilevato che “in regimi alimentari a basso indice glicemico, la pasta non solo non incide negativamente sull'adiposità ma, rispetto ai regimi alimentari a più alto indice glicemico, riduce il peso corporeo e l'IMC.”

I ricercatori scrivono anche che “si tratta di risultati importanti, soprattutto se si considerano tutti i giudizi negativi che sono stati espressi sui carboidrati e che sembrano influenzare le scelte alimentari dei consumatori, come mostrato dalla recente diminuzione nell'assunzione dei carboidrati, in particolare di pasta. Al contrario, le prove disponibili dimostrano che un consumo di pasta in regimi alimentari a basso indice gli-

cemico non comporta un aumento di peso, bensì una perdita di peso marginalmente significativa a livello clinico (>0,5 kg).” In altre parole, non solo la pasta non fa ingrassare, ma può addirittura aiutare a far perdere peso.

World Pasta Day 2018



Maggiori dettagli su questa importante ricerca, nonché ulteriori informazioni sulle tendenze legate alla pasta saranno al centro del World Pasta Day 2018 che si terrà a Dubai il prossimo autunno. Dal 1998, questo evento dedicato all'industria della pasta si celebra il 25 ottobre di ogni anno e riconosce il ruolo importante che questo

alimento riveste nell'aiutare a nutrire il mondo grazie a una varietà di piatti salutari, sostenibili e gustosi. Per maggiori informazioni: www.worldpastaday.org.

L'iniziativa "The Power of Pasta" 2018

"Nell'ambito dell'evento, giunto ormai al suo ventesimo anniversario, i paesi di tutto il mondo si riuniranno per il secondo "Power of Pasta", un programma coordinato annuale per la raccolta di donazioni di pasta a favore di organizzazioni locali che combattono la fame. L'anno scorso sono stati donati più di 3,5 milioni di piatti di pasta dai pastai di tutto il mondo.

"Grazie a "The Power of Pasta", offrendo un semplice piatto di spaghetti condito con ingredienti locali e di stagione, diamo il nostro contributo di solidarietà nel rispetto delle diverse tradizioni gastronomiche, riunendo le persone davanti ad un piatto gustoso e sano", ha affermato lo Chef Bruno Serato, testimonial del programma e fondatore del Caterina's Club, un'organizzazione no profit ispirata alla madre, Caterina, che ogni sera serve 4.000 pasti caldi e nutrienti a bambini poveri. "Faccio appello ai miei colleghi cuochi affinché ci aiutino a nutrire il mondo unendosi a noi per promuovere The Power of Pasta nelle loro comunità locali."

Siete produttori, chef, ristoratori o distributori?

Contattate la Segreteria IPO (f.ronca@internationalpasta.org) per maggiori informazioni su come partecipare all'iniziativa "The Power of Pasta".

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



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

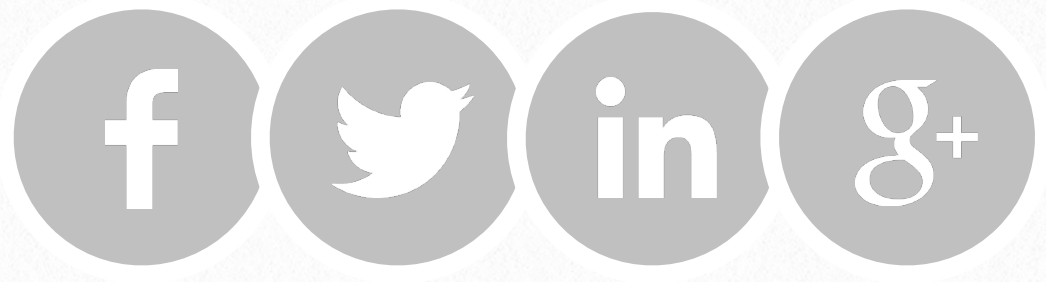


con il supporto di:

ITTA

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

11



Il pastaio di Madrid

Redazione



Alfredo Cifani, italiano di origine, è punto di riferimento da quasi venticinque anni per la pasta fresca e la ristorazione a Madrid.



Per informazioni
Il pastaio

T. +34 91 4410814

info@pastaio.com

www.pastaio.com



Chi volesse assaporare un buon piatto di pasta fresca a Madrid, nel cuore della città, può andare sul sicuro prenotando un tavolo da Il Pastaio. L'attività avviata quasi 25 anni fa da Alfredo Cifani, umbro di nascita e spagnolo di adozione, si trova nella Calle Rios Rosas e non è un semplice ristorante. Si serve al tavolo solo pasta di produzione propria con un menu che varia periodicamente, ma che è sempre a base di pasta, appunto.

Cifani giunse a Madrid più di vent'anni fa, con l'idea di avviare un'impresa in ambito turistico. Il momento poco propizio per quel genere di attività – era in atto la Guerra del Golfo – lo indusse a ragionare su un altro settore che poteva avere grandi potenzialità su più fronti. La ristorazione era una validissima alternativa, ma bisognava trovare un elemento distintivo forte, che richiamasse anche le sue origini. Con l'aiuto di alcuni produttori italiani di macchine per pastifici, l'idea di un locale che producesse la pasta per poi venderla e soprattutto servirla al tavolo, è venuta quasi spontanea. La pasta fresca era infatti già all'epoca un piatto molto richiesto ma ancora non eccessivamente diffuso, la cui produzione di qualità poteva avere diversi canali di sbocco, compresa la distribuzione.

Dall'idea ai fatti non è passato troppo tempo. Ed è stato subito un successo, la cui carta vincente era, e tuttora permane, il connubio tra la tradizione italiana e l'artigianalità della lavorazione. Complice una posizione favorevole, in un quartiere dove la frequentazione di connazionali era discreta, anche per la presenza del Consolato, è stato subito facile promuovere il locale. Tuttora, il fatto che si tratti di un ristorante che ha la caratteristica del monoprodotto è un elemento vincente e di forte richiamo. Chi frequenta Il Pastaio, sa che non troverà né carne, né pesce, ma certamente un ottimo piatto di pasta che potrà gustare in mille modi, nella versione semplice, corta, lunga, all'uovo o senza o con decine di ripieni diversi. E potrà acqui-



starne anche una confezione, assieme ad altri prodotti tipici del Bel Paese, se vuole. Così come è possibile fare una spesa a base di prodotti italiani – pasta in testa ovviamente – negli altri due negozi di titolarità di Cifani e la moglie, sempre nella capitale spagnola. La produzione di pasta de Il Pastaio di Madrid – due quintali al giorno circa – è destinata inoltre, al canale HORECA della zona.

I formati sono un'ottantina circa, tra semplici e ripieni. Non mancano i classici come gli spaghetti, le tagliatelle e le linguine, ma anche le corte come i maccheroni, i fusilli, i mallorredus, le lasagne e moltissime altre ancora. Anche quella farcita è disponibile

in molte versioni e altrettanti ripieni: ravioli, mezzelune, triangoli, medaglioni, cannelloni. In generale è un tripudio di colori: bianche, rosse e verdi, con sfoglia al pomodoro o agli spinaci o scure, al nero di seppia. I più richiesti sono i classici ricotta e spinaci, ma l'interesse è forte anche per le versioni meno note come il tartufo, la burrata, il salmone, il provolone piccante, i funghi porcini.

Tutte queste specialità possono essere gustate freschissime in ristorante con molti condimenti diversi, essendoci ogni giorno una proposta nuova sia in termini di ripieno, sia come condimento. Carbonara, pesto, salsa al pomodoro, gorgonzola, zucca,

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



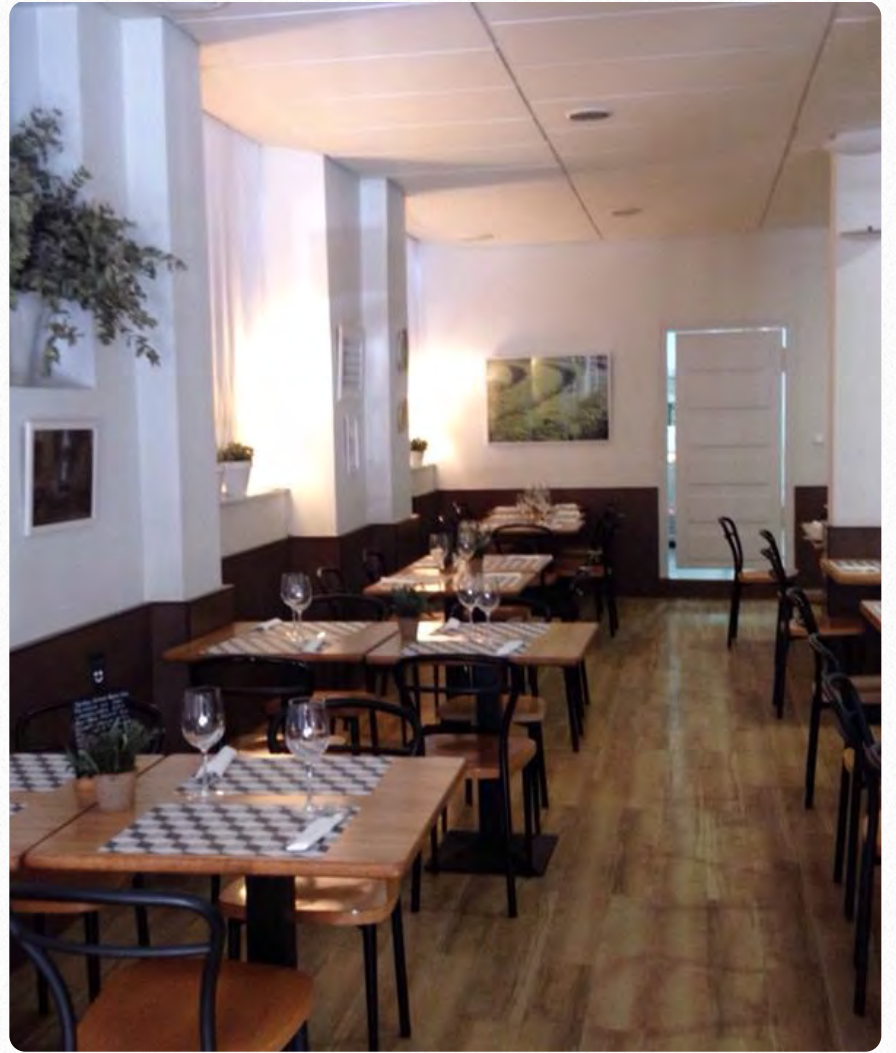
formaggi, le proposte sono innumerevoli e tutte hanno in comune il rispetto della ricetta originale italiana, ma soprattutto la provenienza della materia prima che è quasi sempre del Bel Paese. Eccezion fatta per alcune produzioni come il salmone, gli spinaci o il nero di seppia, che sono spagnoli o esteri, per il resto Cifani, anche allo scopo di mantenere il gusto originale, impiega prodotti tipici italiani che assieme alle semole gli giungono dalla Puglia, da Salerno o dall'Umbria. Stesso dicasi per altre produzioni regionali che nei negozi o nel ristorante possono essere gustate o acquistate confezionate.

Non era scontato, né così facile, ma Il Pastaio è riuscito a realizzare un progetto che aveva lo scopo di andare incontro ai gusti degli spagnoli, senza snaturare le caratteristiche originali del piatto. A distanza di anni dal suo avvio, il ristorante mantiene alto il prestigio del nome che quasi da subito gli è stato riconosciuto dai madrileni. Locale per un pasto veloce nella pausa pranzo, diventa un riferimento la sera, per la movida madrilena. A maggior ragione Cifani conta di investire ulteriormente e auspica un partnership con qualche importante marchio della pasta fresca italiana, nella convinzione che una città come Madrid, in forte espansione e sempre più aperta ad

ANUÁRIO **ABIMAPI** 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI





un turismo internazionale, possa ancora offrire molto. Sono molti i personaggi famosi che frequentano abitualmente il ristorante che è stato per qualche giorno alla ribalta, sulla stampa nazionale, perché i principi Felipe e consorte, qualche anno fa, hanno voluto festeggiare qui e a sorpresa il loro anniversario di matrimonio. Non ce n'era forse bisogno, ma è stata l'ulteriore conferma che la pasta, nella sua semplicità, conquista i palati di mezzo mondo, sovrani di Stato compresi.





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

MOLINOPASINI.COM