

Pastaria



WORLD PASTA DAY 2018



UNITED ARAB EMIRATES, DUBAI

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 5/2018
Settembre



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)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP



TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY

Via Martiri delle Foibe 13,
35019 Tombolo (PD) - Italy.
Tel: 0039 049 7968840
Fax: 0039 049 7968841
Email: info@pastatechgroup.com
Website: www.pastatechgroup.com

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, un ricco programma di convegni, workshop e iniziative per il produttore di pasta

Redazione



Pubblichiamo in queste pagine il programma del Pastaria Festival 2018, in calendario a Parma il 20 settembre. Tanti i convegni, le presentazioni, i workshop gratuiti che daranno vita ad un momento unico di incontro, confronto e aggiornamento professionale per gli operatori del comparto produttivo di pasta alimentare.

Mancano pochi giorni al Pastaria Festival 2018, in calendario a Parma il prossimo 20 settembre.

I protagonisti della filiera – associazioni, università, ordini professionali, aziende, esperti e operatori – si incontreranno per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare in una intensa giornata, completamente gratuita, di convegni, workshop e presentazioni. L'evento – ricordiamo – è organizzato in partnership con Ipack-Ima e Tuttofood, con la collaborazione dell'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI), dell'Associazione produttori pasta fresca della piccola impresa e dell'artigianato (APPAFRE), dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF), dell'International Pasta Organisation (IPO), dell'Ordine dei tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige (OTAV), dell'Ordine dei tecnologi alimentari del Piemonte e della Valle d'Aosta (OTAP) e con il patrocinio di DeFENS (Università degli studi di Milano) e del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare (GSICA).

Il programma

Pensati per rappresentare un momento di formazione e aggiornamento per le differenti figure professionali (titolari, responsabili commerciali, marketing, ricerca e sviluppo, acquisti, assicurazione qualità, produzione, logistica) che operano all'interno del pastificio, inteso nella sua più ampia accezione, sono i convegni e i workshop che si svolgeranno nell'ambito del Pastaria Festival.

Questo il programma della manifestazione:

Ore: 8:30-9:00

Ingresso degli operatori registrati¹

(consegna badge, shopping bag e documentazione di accompagnamento all'evento)

Caffè di benvenuto

In sessione plenaria

Ore: **9:00** • Sala: **Auditorium** • Durata: 1 ora

APERTURA DEI LAVORI

**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

Guido Barilla (Barilla G. & F.li), Riccardo Felicetti (Felicetti), Fabio Fontaneto (Fontaneto), Lorenzo Pini (Pastaria), Giovanni Rana (Rana), Bruno Serato (Anaheim White House Restaurant, Caterina's Club).

In sessioni parallele

Ore: **10:00** • Sala: **Venere A** • Durata: 1 ora
Il futuro della pasta tra innovazione e sostenibilità: il progetto PEF (Product Environmental Footprint)

- Carlo Alberto Pratesi (Università Roma III), *Innovazione e sostenibilità per il cibo del futuro*;
- Luigi Cristiano Laurenza (Aidepi), *Il successo del progetto pilota della pasta sul PEF a conferma della sostenibilità della pasta. Una virtù che si potrà comunicare*;
- Luca Ruini (Barilla G. & R. F.lli), *Il documento PEFCR (Product Environmental Category Rules): un processo per lo sviluppo di metodi di calcolo validati dalla Commissione europea sull'impatto ambientale della pasta*.

Workshop **AIDEPI**

Ore: **10:00** • Sala: **Venere C** • Durata: 30 minuti

Pasta Experience. Presentazione delle degustazioni internazionali di pasta organizzate da Pastaria

A cura di Pastaria

Ore: **10:15** • Sala: **Manon** • Durata: 2 ore
Qualità, innovazione e sostenibilità della pasta secca

- Alessia Cavaliere (Università degli Studi di Milano), *Recenti tendenze e prospettive per l'industria pastaria in Italia*;
- Maria Cristina Messia (Università del Molise), *Qualità di cottura della pasta: aspetti tecnologici, sensoriali, nutrizionali e ambientali (sostenibilità)*;
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano), *Quando la tradizione incontra l'innovazione: il caso della pasta secca*;
- R. Guidetti, R. Beghi (Università degli Studi di Milano), *Analisi dell'impatto ambientale della filiera della pasta secca mediante la metodologia Life Cycle Assessment (LCA)*;
- Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Uno sguardo alla qualità delle proteine del grano in un'ottica di agricoltura sostenibile*.

Modera: Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano).

Ore: **10:15** • Sala: **Fedora** • Durata: 20 minuti

Pasta fresca: relazione tra shelf life e qualità del prodotto finito

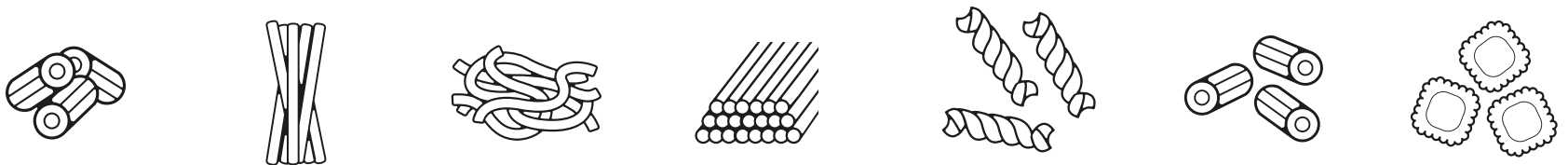
- Paolo Carossa (Pavan).

Spazio "Aziende & Innovazione"



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

Ore: **10:30** • Sala: **Afrodite** • Durata: 2 ore
Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa

- Sara Beretta, Christian Centonze (Nielsen), *L'evoluzione dei consumatori italiani e quali implicazioni per la pasta;*
- Matteo Figura, (NPD Italia), *Trend e consumi di pasta nel fuori casa italiano;*
- Juri Piceni (Gluten Free Expo), *Mercato senza glutine: quali opportunità di crescita per le aziende del settore alimentare?;*
- Ewa Kania (Euromonitor International), *Pasta: challenges and opportunities in the global market* (presentazione in lingua inglese).

Moderata: Nicola Lasorsa (analista economico)

Convegno, in collaborazione con il **Centro studi economici Pastaria**.

Ore: **10:30** • Sala: **Tosca** • Durata: 45 minuti

Produzione e degustazione di pasta fresca con:

- semola integrale biologica

Spazio e laboratorio **Molino Grassi**

Ore: **10:30** • Sala: **Carmen** • Durata: 45 minuti

Workshop Pastaria per "FUTURI PASTAI"

- Paolo Bonazzi (Studio Artoni) e Massimiliano Bruzzi (Warrant Group), *Dal break even point e business plan alle agevolazioni contributive, finanziarie e fiscali per l'apertura di un pastificio.*

Ore: **10:45** • Sala: **Fedora** • Durata: 20 minuti

Pavimentazioni e rivestimenti ad alti standard igienici

- Giovanni Vedani (Rivestimenti Speciali). Spazio "Aziende & Innovazione"

Ore: **10:45** • Sala: **Venere B** • Durata: 1 ora e 15 minuti

Pasta fresca e gnocchi, scenari ed opportunità per le produzioni italiane

- Justo Bonetto (APPF), *La pasta fresca italiana: storia, motivi e cause di un incredibile successo;*
- Justo Bonetto (APPF), *Gnocchi freschi di patate: storia, evoluzione delle tecnologie di produzione, di conservazione e qualitative. Trend di crescita commerciale;*
- Afro Ambanelli (Studio legale Ambanelli-Malandrino), *Etichettatura tra valorizzazione del prodotto e sanzioni.*

Workshop **APPF**

Ore: **11:00** • Sala: **Amelia** • Durata: 2 ore
Pasta fresca: qualità, sicurezza e mercato

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

- Carola Cappa (Università degli Studi di Milano), *Valutazione della qualità tecnologica della pasta fresca*;
- Marina Basaglia (Università degli Studi di Padova), *Sviluppo di Staphylococcus aureus e produzione di enterotossine stafilococche in pasta fresca all'uovo*;
- Nicola Finesso (Università degli Studi di Padova), *Influenza della qualità della semola di grano duro sulla qualità della pasta fresca all'uovo*;
- Michela Valbonetti (Rana), *Biologico: un mondo di opportunità per la pasta ripiena*;
- Andrea Bino (Surgital), *Pasta fresca surgelata: ambito normativo e tendenze di mercato*.

Modera: Carola Cappa (Università degli Studi di Milano)

Ore: **11:00** • Sala: **Venere A** • Durata: 2 ore
La pasta italiana nel mondo – Come sta cambiando il nostro modo di esportare

- Luigi Cristiano Laurenza (AIDEPI), *I primati della pasta italiana. L'export, un successo tra luci e nuove ombre*;
- Alessia Fiano (Aidepi), *L'origine preferenziale. Le regole non sono più quelle di una volta... Gli accordi CETA (Canada) e JEFTA (Giappone)*;
- Fabrizio Vismara, (Studio Curtis, Mallet-Prevost, Colt & Mosle LLP), *L'export dei*

prodotti alimentari e la conoscenza della normativa straniera. Etichettatura e controlli (USA e Cina);

- Carmine Gravina (Studio Curtis, Mallet-Prevost, Colt & Mosle LLP), *I contratti di vendita all'estero: clausole relative a imballi, etichettatura e garanzie sui prodotti*.

Workshop **AIDEPI**

Ore: **11:15** • Sala: **Fedora** • Durata: 20 minuti

La qualifica dei processi di "Cleaning & Disinfection" delle linee di produzione per l'assicurazione della qualità della pasta fresca

- Davide Vezzani (Kersia).

Spazio "Aziende & Innovazione"

Ore: **11:30** • Sala: **Carmen** • Durata: 1 ora

Workshop Pastaria sulla proprietà intellettuale

- Daniela Ampollini, Alice Fratti (Studio legale Trevisan & Cuonzo), *Diritto in tavola: la proprietà intellettuale nell'agroalimentare*.

Ore: **11:45** • Sala: **Tosca** • Durata: 45 minuti

Produzione e degustazione di pasta fresca con:

- semola biologica Cappelli

Spazio e laboratorio **Molino Grassi**

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Ore: **11:45** • Sala: **Fedora** • Durata: 20 minuti

Andriani natural innovators

- Luigi Manfredi (Andriani).

Spazio “Aziende & Innovazione”

Ore: **12:00** • Sala: **Venere C** • Durata: 30 minuti

Pasta Experience. Presentazione delle degustazioni internazionali di pasta organizzate da Pastaria

A cura di Pastaria

Ore: **12:15** • Sala: **Fedora** • Durata: 20 minuti

Impresa 4.0: chiarimenti e novità interpretative sull'iperammortamento

- Massimiliano Bruzzi (Warrant Group).

Spazio “Aziende & Innovazione”

Ore: **12:30** • Sala: **Venere B** • Durata: 30 minuti

The Power of Pasta

- Bruno Serato (Anaheim White House Restaurant, Caterina's Club), *Presentazione in anteprima dell'edizione italiana del volume “The Power of Pasta”* (Edizione Gruppo Lumi)

Ore: **13:00 - 14:00** • Sala: **Ristorante**

LIGHT LUNCH

Ore: **14:00** • Sala: **Manon** • Durata: 2 ore

Pasta: ingredienti innovativi, salute e nutrizione

- Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *Amidi resistenti termostabili: nuovi ingredienti tra tecnologia e nutrizione*;
- Elisabetta Dall'Aglio (Università degli Studi di Parma), *Regimi dietetici a basso e alto consumo di pasta*;
- Stefano Sforza ((Università degli Studi di Parma), *Nuove strategie per le intolleranze al glutine: verso un grano a basso impatto per la prevenzione della celiachia e patologie correlate*;
- Margherita Dall'Asta (Università degli Studi di Parma), *Effetto del condimento sul metabolismo glicemico: pasta e riso a confronto*.

Modera: Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma).

Ore: **14:00** • Sala: **Tosca** • Durata: 45 minuti

Produzione e degustazione di pasta fresca con:

- farro biologico

Spazio e laboratorio **Molino Grassi**

Ore: **14:00** • Sala: **Fedora** • Durata: 30 minuti

Pasta secca – cosa fare se... Piccola guida pratica per riconoscere e risolvere in



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

produzione i difetti estetici e qualitativi della pasta secca;

- Serena Bolognino

Problem solving, in collaborazione con

OTAP e OTAV

Ore: **14:15** • Sala: **Carmen** • Durata: 45 minuti

Workshop Pastaria sul marketing

- Guia Beatrice Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano), *Essere Premium nella pasta.*

Ore: **14:15** • Sala: **Venere B** • Durata: 2 ore

Il packaging della pasta alimentare: attualità e prospettive

- Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano), *Le prospettive di ricerca più attuali per un packaging sempre più sostenibile;*
- Sara Limbo (Università degli Studi di Milano), *Paste fresche ripiene: ruolo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life;*
- Fabio Licciardello (Università degli Studi di Reggio Emilia), *Relazione tra packaging e sostenibilità nel settore della pasta;*
- Tommaso Pedrazzini (Pack.co), *Aspetti analitici nel rispetto della normativa per i materiali a contatto con la pasta alimentare. Analisi delle problematiche dell'ap-*

proccio di screening ai frammenti o prodotti di degradazione delle sostanze ammesse e quindi non dichiarate;

- Lucia Padalino (Università degli Studi di Foggia), *Sistemi attivi per il controllo degli insetti nel settore cerealicolo;*
- Gianluigi Vestrucci (Pack.co), *Migrazione di NIAS dai film di polipropilene, pregiudizi e realtà.*

Modera: Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano).

Convegno, in collaborazione con **GSICA**

Ore: **14:30** • Sala: **Afrodite** • Durata: 2 ore

Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle PMI della pasta fresca

- Nazario Malandrino (Studio legale Ambanelli-Malandrino), *La disciplina dei prodotti DOP e IGP tra opportunità ed insidie per gli OSA;*
- Maria Antonietta Dessì (CNA), Vito Arra (I Sapori d'Ogliastra), *La valorizzazione dei prodotti della tradizione: il percorso per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta; "il caso Culurgiones IGP";*
- Rosa Carissimi (Pastificio Poker), *La produzione del casoncello bergamasco PAT;*
- Simone Di Pietro (Pastificio Ossolano), *Prodotti tipici del territorio: gnocchi ossolani e ravioli ripieni con prosciutto della Val Vigizzo;*

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

- Fabio Zanin (I Pastai), *L'italianità dall'altra parte del mondo: l'esperienza di un produttore italiano in Australia*;
- Federica Calcagno (Fontaneto), *Utilizzo di ingredienti tipici locali, quali i pro e i contro*.

Modera: Virna Soncin (APPAFRE)

Convegno, in collaborazione con **APPAFRE**

Ore: **14:30** • Sala: **Fedora** • Durata: 30 minuti

La presenza di muffe come criticità nel confezionamento in atmosfera protettiva;

- Valeria Di Siero

Problem solving, in collaborazione con **OTAP e OTAV**

Ore: **14:45** • Sala: **Amelia** • Durata: 1 ora
La pasta protagonista a Tuttofood 2019 - Presentazione del Tavolo Tecnico

A cura di Tuttofood

Ore: **15:00** • Sala: **Venere A** • Durata: 1 ora e 15 minuti

“Pasta alla logistica” - La logistica come volano di innovazione e sostenibilità nella filiera della pasta

- Apertura lavori, a cura di Number1
- Damiano Frosi (Osservatorio Contract Logistics - Politecnico di Milano), *Il mercato*

della pasta: valore dell'outsourcing logistico e principali servizi a valore aggiunto;

- Case History aziendali:
Nicola Solfrizzi (Barilla G. & R. F.lli);
Giovanni Schisa (Pastificio Lucio Garofalo);
- Sintesi e saluti, a cura di Number1.

Convegno **Number1**

Ore: **15:00** • Sala: **Fedora** • Durata: 30 minuti

La pastorizzazione della pasta fresca: problematiche ricorrenti e possibili soluzioni;

- Stefano Zardetto

Problem solving, in collaborazione con **OTAP e OTAV**

Ore: **15:30** • Sala: **Fedora** • Durata: 30 minuti

Come risolvere le problematiche derivanti dal pest control;

- Serena Pironi

Problem solving, in collaborazione con **OTAP e OTAV**

Ore: **15:30** • Sala: **Carmen** • Durata: 45 minuti

Workshop Pastaria sulle materie prime

- Nicola Lasorsa (esperto mercati commodity), *Food commodity, scenari e fattori di rischio*.



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



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

la baresina

A cura del Centro studi economici Pastaria

Ore: **15:45** • Sala: **Venere C** • Durata: 30 minuti

Pasta Experience. Presentazione delle degustazioni internazionali di pasta organizzate da Pastaria

A cura di Pastaria

Ore: **16:30** • Sala: **Gilda** (punto ristoro)

CHIUSURA DEI LAVORI, SALUTI AI PARTECIPANTI

AREA ESPOSITIVA

Mostra di macchine formatrici e desk delle aziende fornitrici

Gli sponsor

Il Pastaria Festival è reso possibile dalla collaborazione e dal sostegno di aziende che operano nel campo della fornitura di tecnologie, ingredienti e servizi per la produzione di pasta, sensibili all'importanza della formazione e dell'aggiornamento professionale.

Gli sponsor dell'edizione 2018 del Pastaria Festival sono:

Al.Ma., Andriani, Anselmo, Axor, Barilla, Brambati, Buhler, Castiglioni, Cavallini, Cepi, Dominioni Marmon Pasta Solutions, Foodtech, G&Partners, Iberchem, IFT, Industria Molitoria Mininni, Ipack-Ima, Italgil,

Kerry, Kersia, MartinoRossi, Molino De Vita, Molino Grassi, Litocolor, Number1, Pavan, Pasta Technologies, Pro-Tech Italia, Rivestimenti Speciali, S-Attitude, Studio Traduzioni Brindani, Tuttofood, Yamato, Warrant.

Per partecipare

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

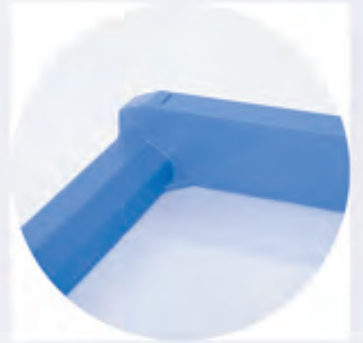
È possibile richiedere l'invito [contattando la nostra redazione](#).

Note

1. L'ingresso sarà consentito solamente a utenti pre-registrati, muniti di regolare biglietto, che figurino nelle liste degli invitati dell'organizzazione. Non sarà possibile registrarsi in loco e accedere alla manifestazione.

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

VISTA LATO SUPERIORE

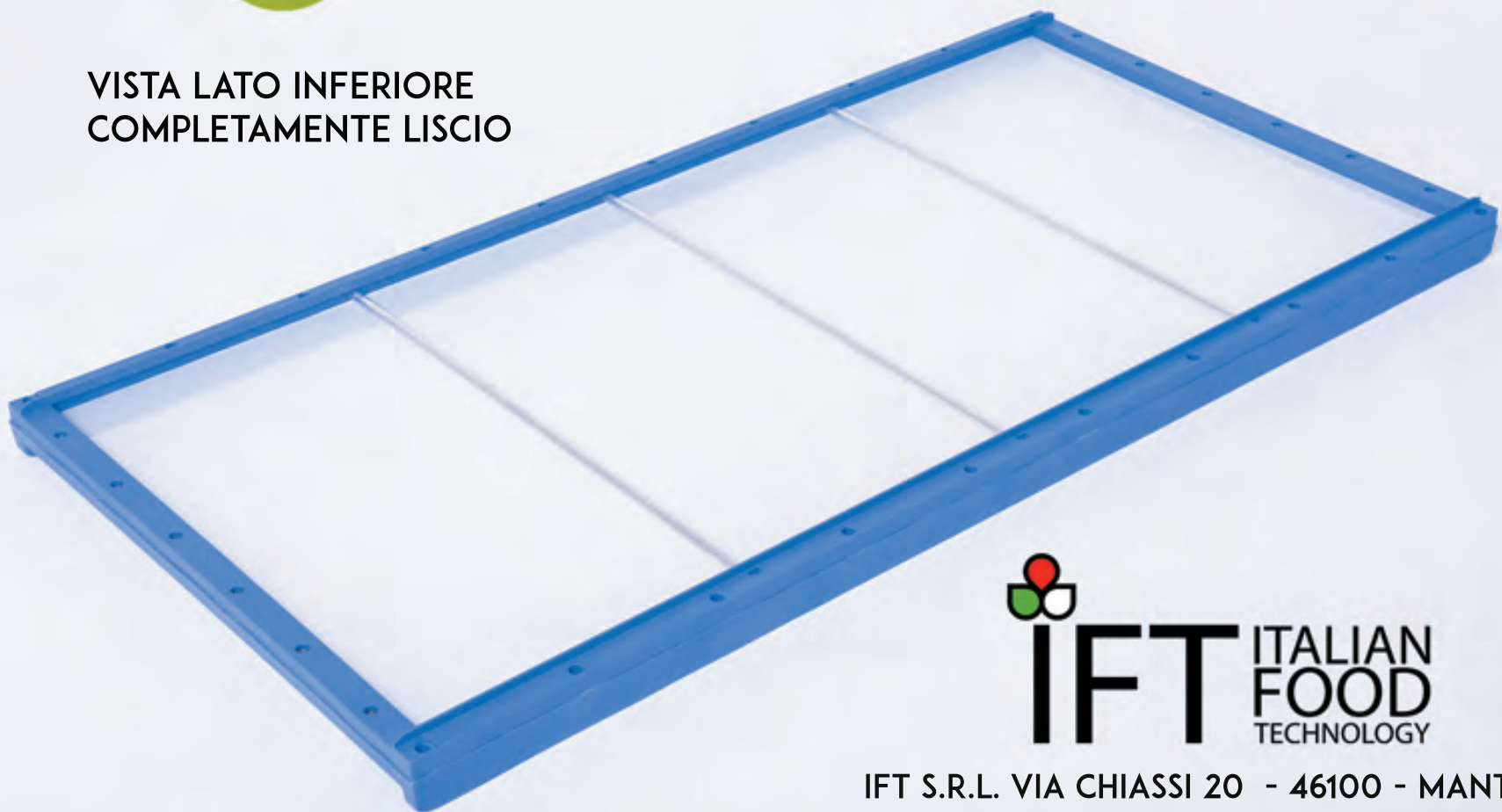


- IGIENICO
- LEGGERO
- ROBUSTO
- NO CONDUZIONE TERMICA
- IMPILABILE/COMPATIBILE CON
- ATTUALI TELAI IN LEGNO E ALLUMINIO
- STAMPATO AD INIEZIONE IN DUE UNICI PEZZI
- COMPLETO DI RETE IN POLIESTERE
- MATERIALE PLASTICO A NORME CE
- DIMENSIONI DISPONIBILI: MM.1200X600X54H /70H

NEW



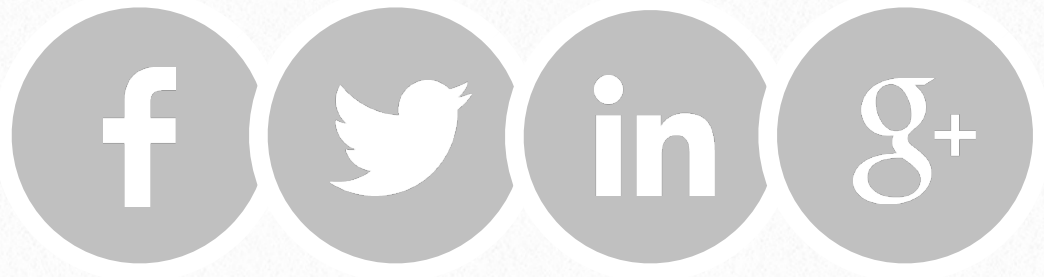
VISTA LATO INFERIORE
COMPLETAMENTE LISCIO




IFT ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY

IFT S.R.L. VIA CHIASSI 20 - 46100 - MANTOVA
TEL. + 39 0376 663.667 - INFO@IFTMANTOVA.COM
WWW.IFTMANTOVA.COM

2



Pastaria Festival 2018: tantissime le registrazioni, si va verso il tutto esaurito

Redazione



Numerosissime le registrazioni alla seconda edizione del Pastaria Festival, in programma a Parma il 20 settembre. Un centinaio i pastifici iscritti alla manifestazione, non solamene italiani.

Sono attese quattrocento persone alla prima edizione del Pastaria Festival, che il prossimo 20 settembre raccoglierà a Parma operatori del settore e protagonisti della filiera per una giornata gratuita di condivisione di saperi e di competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare.

L'edizione 2018, stando al numero degli iscritti, dovrebbe confermare l'elevata partecipazione di operatori, interessati alle diverse iniziative che compongono il ricco programma della manifestazione, presentato nelle pagine precedenti.

Particolarmente elevata, quanto ai ruoli aziendali, la presenza di titolari, responsabili produzione, assicurazione qualità, ricerca e sviluppo, acquisti, commerciali e marketing, cui i temi affrontati nei tanti appuntamenti della manifestazione espressamente si rivolgono.

A pochi giorni dal termine delle iscrizioni, riportiamo nell'elenco che segue i pastifici registrati all'evento, con la presenza di marchi di assoluto rilievo nei mercati nazionale e internazionale, e in rappresentanza di una assai ampia varietà di tipologia di produzione e di realtà aziendali, dal piccolo laboratorio alla grande industria:

- AGNESI
- AL MATTARELLO DI LIGORIO PIETRO, GIOVANNA & FIGLI SNC - PASTA LIGORIO
- ANTIGNANO PRODOTTO TIPICO SAS
- ARTE PASTAIA SRL
- BARILLA G E R FRATELLI SPA
- BERTAGNI 1882
- BOTTEGA DEL TORTELLO
- BUONA COMPAGNIA GOURMET SPA
- CA' DE CAPLET
- CANUTI TRADIZIONE ITALIANA SRL
- CARLO CRIVELLIN
- CASA FARINATO GMBH
- CASANOVA FOOD – PASTA DI VENEZIA
- CECÈ SRL
- CERATI



«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



- COLUSSI SPA
- COVO SNC
- DAMETTTO NUDELN
- DELFINO FRATELLI
- DELVERDE
- DESTEFANO SRL
- DIVELLA
- DOMENICO PAONE FU ERASMO SPA
- FARMO SPA
- FELICETTI
- FONTANETO SRL
- GASTRONOMIA PICCININI SAPORI DELLA COLLINA
- GFH SRL
- GINO GIROLOMONI COOPERATIVA
- GRANAROLO SRL
- GRANDI PASTAI ITALIANI
- GRISSIN BON SPA
- GRUPPO FINI SPA
- GSE FOOD SRL
- IL NUOVO TORTELLINO
- IL PIACERE DELLA PASTA FRESCA
- I PASTAI
- I SAPORI D'OGLIASTRA
- INDIA EATS PASTA
- ITINERI SRL
- L'ARTE DELLA PASTA
- LA BOLOGNESE
- LA CASALINGA
- LA MAIDDA

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



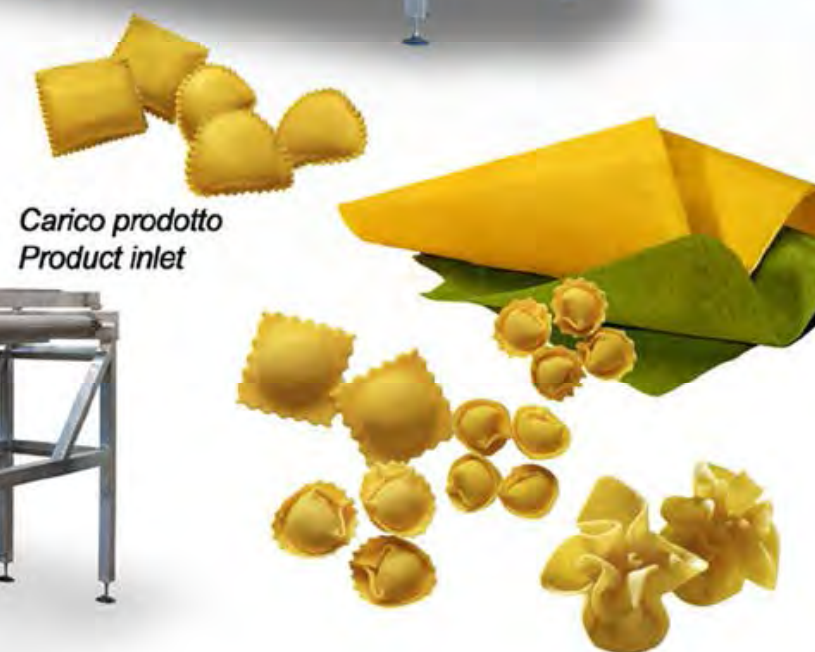
Pastorizzatore – Pre-essiccatore
Pasteurizer – Pre-dryer

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

- LA MOLISANA
- LA ROMAGNOLA PRODOTTI ALIMENTARI
- LA SFOGLIA D'ORO
- LAZZONI
- LE BRIANZOLE SRL
- MASSIMO ZERO SRL
- MASTER SRL
- MICHELIS EGIDIO SNC DI MICHELIS C.M.M.
- MONTICELLI
- MOZZO S.R.L.
- NEWLAT FOOD S.P.A
- P.R.O.S.I.T. SAS DIA AURORA ROMEO & C.
- PALMA PASTA
- PASTA DI NONNA ANGIOLA
- PASTA FRESCA GIANCARLO DI ROSOLINI GIANCARLO
- PASTA LENSI
- PASTA PIU' CORRAO DOMENICO
- PASTAIO
- PASTETOFICIO DE IL GRIGIO COOP SOC ONLUS
- PASTIFICIO ANCORA MARCO
- PASTIFICIO ARTIGIANALE DI PORTÉ VILMA
- PASTIFICIO D'AMICIS
- PASTIFICIO D'AVENA
- PASTIFICIO DEL PRETE
- PASTIFICIO DI AMANTE
- PASTIFICIO GILIO
- PASTIFICIO GRANAROLO SRL
- PASTIFICIO LUCIO GAROFALO
- PASTIFICIO MEDITERRANEA
- PASTIFICIO NONNA ANGELA
- PASTIFICIO OSSOLANO
- PASTIFICIO PLIN SRL
- PASTIFICIO RUSSO
- PASTIFICIO SAPORI DI SARDEGNA
- PASTIFICIO SOLE
- PASTIFICIOREALE DI PASTIFICIO BOSSINA SAS
- POKER
- RANA
- RAVIOLIFICIO BIELLESE DI LABORASRL
- RE:AGNOLOTTO
- REALE
- REGGIANA GOURMET SRL
- RICCARDO BROCCHETTA SRL
- RUSTICHELLA D'ABRUZZO SPA
- SAPORI DI SARDEGNA
- SURGITAL S.P.A
- TERRE DEL CONERO
- TORTELLINIFICIO JOLLY DI CASTALDI MASSIMO
- UN MONDO DI PASTA
- VALDIGRANO
- VENEZIANO
- VOLTAN
- ZANICHELLI&GOVI

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

3



Le filiere del biologico nel mondo della pasta

Ilaria Mazzoli
Open Fields



In attesa del nuovo appuntamento del Pastaria Festival, alcuni spunti sulla pasta biologica da un convegno dell'edizione precedente

Il 29 settembre dello scorso anno, nella precedente edizione del Pastaria Festival, si è tenuto un convegno su *Le filiere biologiche nel mondo della pasta*, i cui relatori erano Simona Caselli (Assessore Agricoltura Regione Emilia – Romagna), Silvio Grassi (titolare Molino Grassi), Fabrizio Piva (amministratore delegato del CCPB), Sara Bosi (ricercatrice dell'Università di Bologna), Francesco Pantò (direttore sviluppo pasta e sughi Barilla), Riccardo Felicetti (titolare del Pastificio Felicetti, presidente del Gruppo pastai di AIDEPI), con Roberto Ranieri, managing director di Open Fields.

Il convegno, promosso da Molino Grassi, leader nazionale nella macinazione dei grani biologici, ha offerto lo spunto per un'ampia riflessione sul biologico in generale, sulle sue potenzialità in termini di domanda, sugli incentivi offerti dal settore pubblico e sulle garanzie e certificazioni messe in atto dalle aziende delle filiere produttive. Soprattutto, tuttavia, si è cercato di rispondere a una domanda chiave: nel settore della pasta, quali sono le dimensioni dell'offerta di valore proposta al consumatore con il prodotto biologico? Con quali potenzialità e quali criticità da superare?

L'Assessore Caselli, trattando delle *Strategie della Pubblica Amministrazione a supporto e protezione dell'agricoltura biologica*, ha evidenziato il notevole sforzo della Regione Emilia-Romagna, soprattutto attra-

verso i bandi del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020, e le "Misure ad investimento", che, dati alla mano, hanno favorito un notevole aumento delle adesioni alla modalità di produzione biologica, generando una decisa crescita del numero di aziende coinvolte e la quota della SAU biologica ben oltre il 10% della SAU complessiva regionale.

A livello nazionale, secondo i dati Sinab presentati dal CCPB, nel 2016 la superficie destinata a cereali bio è aumentata del 33% nel 2016 rispetto al 2015 (+45% quella destinata a grano duro bio).

Nel trend di crescita delle filiere biologiche, del resto, i cereali assumono un ruolo di tutto rilievo, come confermano i dati recenti Ismea – Nielsen presentati (gennaio – giugno 2017), secondo i quali si è incentrata sui derivati dei cereali il 16,5 % della domanda per consumi di alimenti bio.

I dati Nielsen, riportati con diverse declinazioni nei diversi interventi, compongono, per il biologico, un quadro ricco di opportunità. L'intervento di Francesco Pantò, che ha evidenziato le *Valenze della pasta biologica* ha mostrato come le vendite complessive 2016 di prodotti bio sul mercato domestico (tutti i canali) si attestino su oltre tre miliardi di euro (+14% rispetto al 2015), mentre la relazione di Open Fields sottolinea come il mercato complessivo (interno più export) arrivi a sfiorare i cinque miliardi di euro (+15% sul 2015). La crescita delle



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

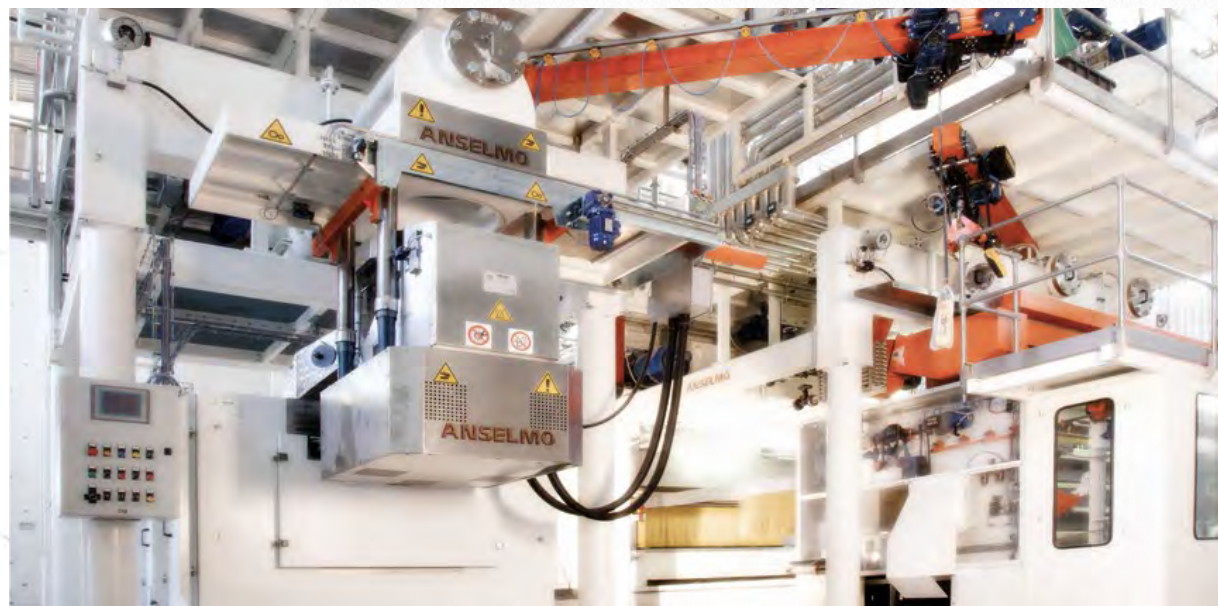
АГРОПРОДАШ • АГРОПРОДАШ
8-12 October 2018
Expocentre Fairgrounds,
Moscow
Hall 8.2 Booth 82A50

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

Tabella 1 SUPERFICI BIOLOGICHE NEL 2016 - DETTAGLIO COLTURE DEI PRINCIPALI ORIENTAMENTI (VALORI IN ETTARI)

	Superfici in conversione	Superficie biologica	Totale 2016	Totale al 31/12/2015	Variazione % '16/'15
Cereali per la produzione di granella	104.177	195.463	299.639	226.042	32,6
Totale grano	59.343	120.411	179.753	122.026	47,3
Grano duro	48.280	89.042	137.321	94.885	44,7
Grano tenero e farro	11.063	31.369	42.432	27.142	56,3

Fonte: Sinab

vendite privilegia, sì la GDO (che ne veicola circa il 37%), ma evidenzia anche un ruolo determinante del dettaglio specializzato (30%) e del food service. Ai dati in valore corrisponde un deciso arricchimento del numero di referenze (ogni 100 nuove referenze food, circa un quarto sono biologiche).

In base alle analisi più “concettuali” riportate (di fonte Nomisma), la crescita del biologico è spiegata dall’ampia articolazione delle componenti che ne determinano il valore percepito. Questo è declinato, infatti, a partire dagli aspetti legati alla salute (si tratta di prodotti vissuti come “particolarmente sani”), per poi passare a caratteristiche più emozionali come la semplicità e la naturalità, ma anche – un aspetto la cui rilevanza si sta intensificando – la sostenibilità ambientale. Salute, sicurezza, sostenibilità e qualità prevalgono, pertanto, tra le moti-

vazioni d’acquisto, tra le quali va menzionato tuttavia anche l’aspetto della promozione, frutto delle politiche di filiera volte a rendere il prodotto bio accessibile a fasce più ampie di popolazione, aumentandone la penetrazione.

Questi elementi emergono anche dalla presentazione di Riccardo Felicetti (*Opportunità e comunicazione dei valori del biologico nel settore pastario*), dalla quale risalta la rilevanza, al di là del “biologico” strettamente inteso, dell’intero sistema produttivo, ivi compresi i valori del territorio e l’attenzione all’ambiente anche nella gestione del ciclo energetico di produzione.

Di fronte a questo trend complessivo molto favorevole, vanno tuttavia citate, per quanto riguarda la dinamica dei consumi di pasta, le considerazioni offerte da Sara Beretta di Nielsen Italia in un convegno parallelo tenutosi sempre nell’ambito della

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



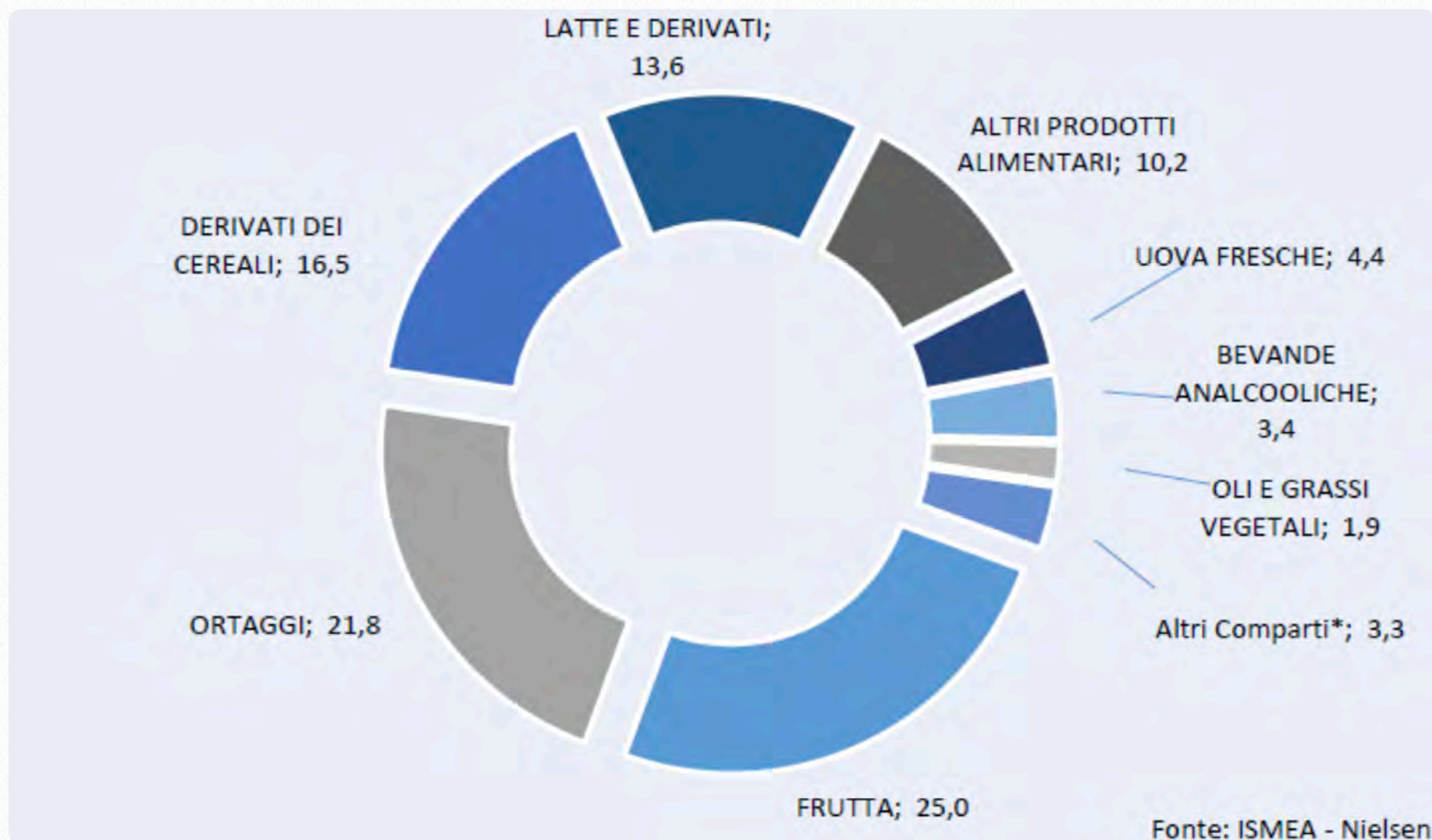
Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it



Figura 1 I CONSUMI DEL SETTORE BIO (SPESA PER SETTORE GEN-GIU 2017 IN PERCENTUALE)



Fonte: ISMEA - Nielsen

scorsa edizione del Pastaria Festival (*l trend dell'alimentare in Italia e quali implicazioni per la pasta*). Da tale intervento emerge come, in assenza di interventi volti a rivitalizzare l'immagine del prodotto "pasta secca", il prodotto tenda a perdere consensi a causa di alcuni aspetti ad esso associati che si collocano in conflitto con i driver di consumo recentemente emersi, tanto da innescare fenomeni di sostituzione con prodotti alternativi come la pasta fresca, il riso, le zuppe e minestre pronte, i cereali in chicchi. Per beneficiare appieno dell'opportunità offerta dalla crescita del biologico, occorre pertanto che la pasta superi

alcuni elementi di debolezza d'immagine, legati soprattutto all'idea che faccia ingrassare, sia pesante da digerire e comunque impegnativa da cucinare. Non per niente appaiono in sviluppo i segmenti di mercato come quello della pasta senza glutine, integrale o comunque "salutistica", inserita in piatti pronti.

Un particolare ambito nel quale la pasta biologica può esprimere le proprie potenzialità, sia in termini di sostenibilità (e in particolare biodiversità) della produzione, sia per quanto riguarda la differenziazione verticale dell'offerta, è quello relativo ai grani antichi, un tema su cui si è incentrato



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile

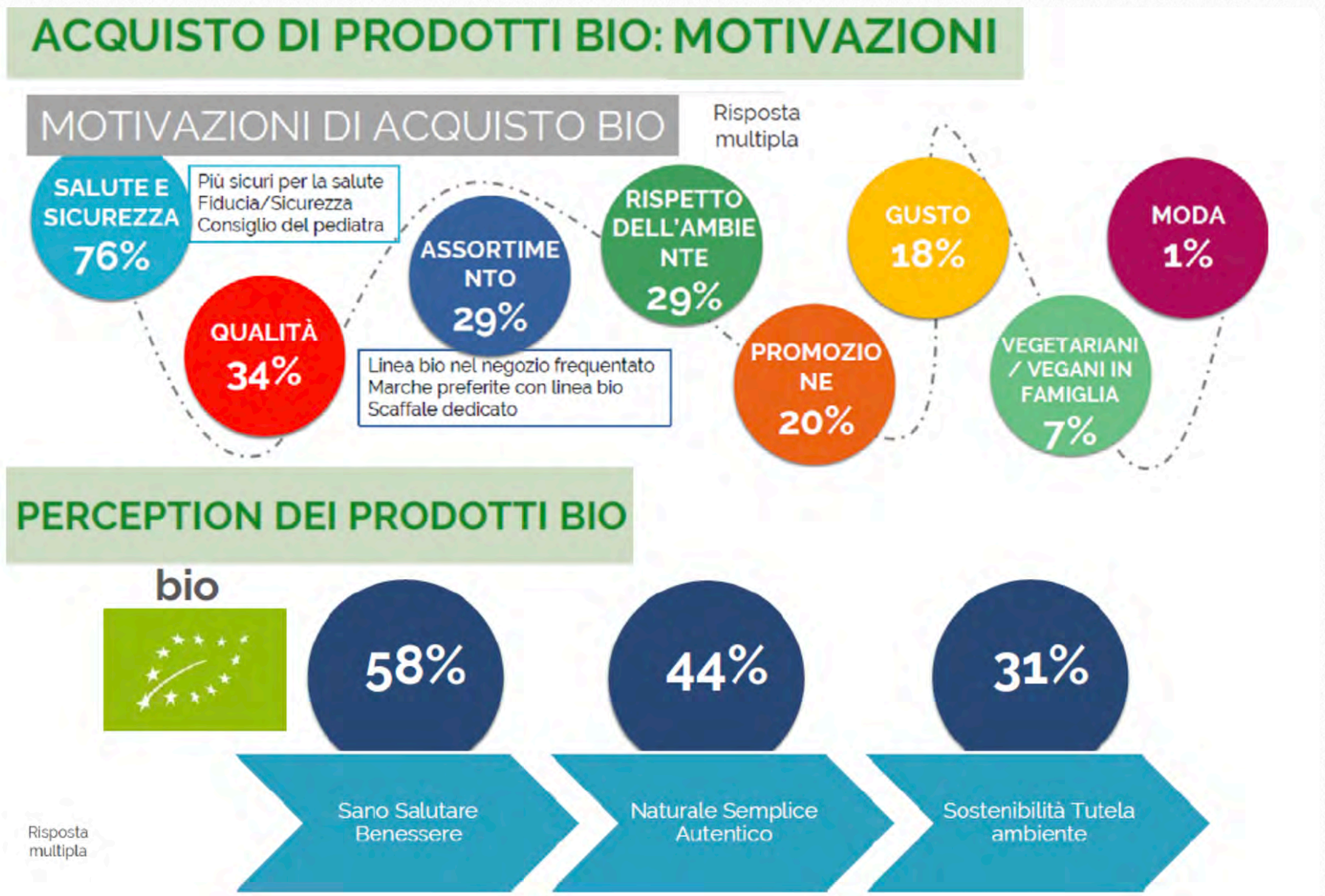


TECNA (TECNOLOGIE ALIMENTARI) SRL Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it

tecna@tecnasaima.it

Figura 2 MOTIVAZIONE DI ACQUISTO DEI PRODOTTI BIOLOGICI



Fonte: Nomisma per Osservatorio Sana 2017

l'intervento di Sara Bosi dell'Università di Bologna, intitolato *Il connubio agricoltura biologica e varietà antiche*. Contraddistingue questa presentazione il rigore scientifico posto su questo tema che viene, invece, spesso affrontato in termini prettamente "comunicazionali" ed emotivi, cavalcando in modo un po' semplicistico l'interesse del consumatore. La presentazione evidenzia in apertura come le varietà "antiche" precedano la rivoluzione verde, focalizzata sulla massimizzazione delle rese e quindi

sullo sviluppo di varietà che traessero beneficio, in termini di resa, dalla recente disponibilità di input colturali di sintesi, rientrando pertanto decisamente nell'ambito del prodotto convenzionale. Pertanto, se le varietà "moderne" presentano punti deboli quando coltivate in biologico, quelle antiche tendono a trovarsi nel proprio contesto "naturale", perché risalenti a un'epoca nella quale "tutta l'agricoltura era biologica". Lo sviluppo delle varietà antiche parte dalla necessità di ricreare e arricchire di



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



nuovo il patrimonio sementiero a disposizione dell'agricoltura biologica e biodinamica, con una selezione che valuti, per ciascuna varietà, sia le performance agronomiche e produttive sia i caratteri nutrizionali e nutraceutici. Tra gli aspetti da considerare – ed oggetto già di alcune analisi da parte del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna – sono la propensione all'allettamento della pianta, la presenza di fibra solubile, il contenuto in polifenoli e flavonoidi (e, a parità di questi, l'azione citoprotettiva ed antiproliferativa), nonché, dopo il consumo, la risposta in-

fiammatoria in pazienti con accertata sensibilità al glutine.

A livello generale, a garanzia del consumatore che sceglie il prodotto alimentare bio, vige una complessa normativa che fissa prescrizioni e controlli, come evidenziato nella presentazione del CCPB dal titolo *La certificazione nel sistema biologico italiano*. La relazione descrive il sistema, complesso ed in continua evoluzione, che regola il settore biologico in Europa e in Italia, e che fissa le regole per l'attività di controllo e certificazione.

Al riguardo, particolarmente interessante risulta l'argomentazione secondo la quale

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.

il sistema italiano risulta ricco di peculiarità che lo rendono di spicco a livello europeo, ad esempio per il fatto di essere l'unico ad avere un catalogo unico di non conformità e provvedimenti, ed a gestire un sistema univoco di approccio del rischio. Complessivamente, il sistema italiano mette in atto circa 96.000 verifiche ispettive annue, attivando circa 1.400 ispettori.

Andando oltre rispetto al quadro normativo, singole aziende si stanno adoperando per garantire con ancora maggior rigore se stesse ed i propri clienti: è il caso del *Modello di filiera corta del Molino Grassi*, presentato da Silvio Grassi. Tale modello parte dall'obiettivo di base di focalizzare l'approvvigionamento su materie prime biologiche che derivino da un numero minimo di passaggi tra l'agricoltore ed il mulino, il che favorisce una tracciabilità particolarmente accurata e rapporti di fornitura particolarmente solidi, arricchiti dall'effettuazione di controlli ulteriori rispetto a quelli di legge. L'esplicita accettazione, da parte del fornitore, di verifiche a campione completa, infatti, la rigorosa richiesta di un corredo documentale completo come condizione per poter avviare la compravendita. In sintesi, il convegno della scorsa edizione ha evidenziato, oltre alle evidenti potenzialità in termini di sviluppo, del segmento biologico, anche alcune sfide sulle quali si

farà il punto anche nell'attuale edizione del Pastaria Festival:

- il rilancio dei consumi di pasta secca tramite differenziazione;
- l'approfondimento e l'evidenziazione degli aspetti nutrizionali e di sostenibilità;
- le garanzie di sicurezza ed autenticità nei confronti del consumatore;
- la capacità di incrementare ulteriormente, tramite una comunicazione mirata, la diffusione della consapevolezza delle molteplici valenze del biologico sia sul piano strettamente alimentare che su quello valoriale, perseguite dagli operatori delle filiere tramite un rilevante impegno nella ricerca e sviluppo e nell'ottimizzazione dei sistemi produttivi.



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

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

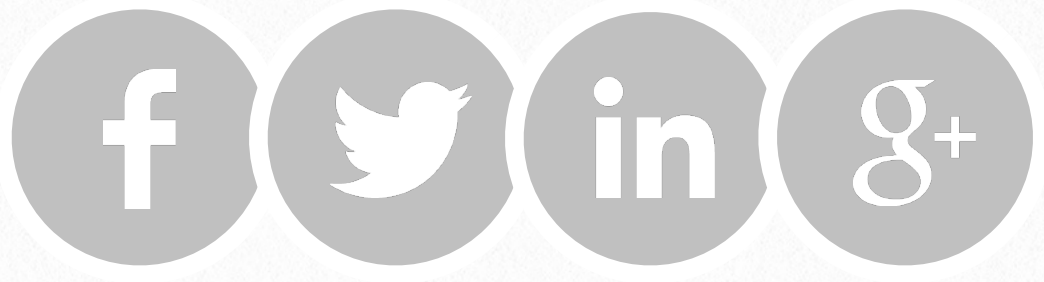
www.tuttofood.it
f t i l

in concomitanza con
FRUIT & VEG
INNOVATION

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


FIERA MILANO

4



La violazione delle pratiche leali di informazione in etichetta

Lino Vicini



Considerazioni sulla disciplina sanzionatoria per le violazioni al del regolamento 1169/2011 (UE) sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il titolo II del decreto legislativo 15 dicembre 2017 n. 231 contiene le disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) 1169 del 2011.

Come abbiamo già detto (vedi *Prime osservazioni generali sul decreto sanzioni per la violazione del regolamento 1169/2011 (UE)*, pubblicato su [Pastaria DE 4/2018](#)), regolamento e decreto legislativo devono essere letti congiuntamente; nel primo sono contenuti i precetti che tutti gli operatori sono tenuti ad osservare mentre nel secondo si ritrovano le sanzioni, ossia le conseguenze applicabili nel caso in cui si verifichi la violazione dei precetti del regolamento comunitario.

La prima disposizione che viene all'attenzione subito dopo i principi generali e le definizioni è quella dell'art. 3 che si occupa della violazione delle pratiche leali di informazione di cui all'art. 7 del più volte richiamato regolamento comunitario relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il rispetto da parte degli operatori delle pratiche leali d'informazione è uno degli obiettivi principali a cui tende il legislatore comunitario.

Nei considerando (3) del regolamento 1169/2011 si legge infatti che “per ottenere un elevato livello di tutela della salute dei consumatori e assicurare il loro diritto all'informazione è opportuno garantire che i consumatori siano adeguatamente informati sugli alimenti che consumano”.

Ancora il considerando (20) dispone che “la normativa in materia di informazioni sugli alimenti dovrebbe proibire l'utilizzo di informazioni che possono indurre in errore il consumatore, in particolare circa le caratteristiche dell'alimento, i suoi effetti o le sue proprietà o attribuire proprietà medicinali agli alimenti”.

Queste dichiarazioni di principi sono sviluppate compiutamente nell'art. 7 del regolamento.

La norma si apre con una dichiarazione generale secondo la quale “le informazioni sugli alimenti non inducono in errore”.

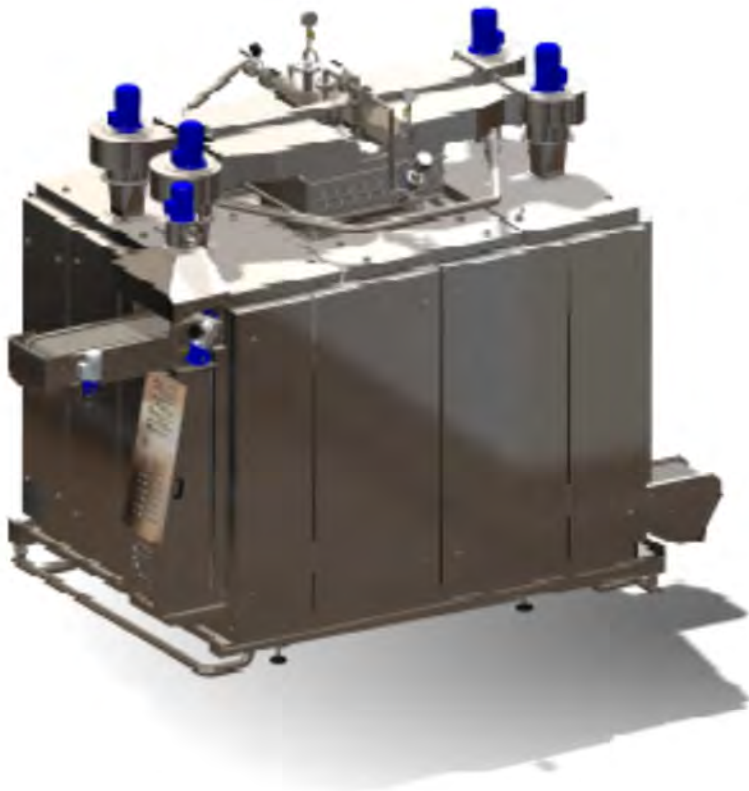
Segue quindi una specificazione relativa ai campi in cui opera tale divieto.

“Le informazioni non devono indurre il consumatore in errore in particolare:

a) Per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la

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



natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il metodo di fabbricazione o di produzione;

b) Attribuendo al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;

c) Suggestendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive;

d) Suggestendo, tramite l'aspetto, la descrizione o le illustrazioni, la presenza di un particolare alimento o di un ingrediente, mentre di fatto un componente naturalmente presente o un ingrediente normalmente utilizzato in tale alimento è stato sostituito con un diverso componente o un diverso ingrediente".

Il contenuto della prima parte dell'articolo 7 del regolamento è sostanzialmente analogo a quello contenuto nell'art. 2 del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109¹, ora abrogato, che si occupava delle finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari.

Ricordiamo, come la violazione di tale disposizione era punita dall'art. 18 comma 1 dello stesso decreto legislativo con una sanzione amministrativa pecuniaria da 3.500,00 euro a 18.000,00 euro.

Il diritto dei consumatori ad avere una informazione completa e leale circa le caratteristiche essenziali del prodotto tuttavia non nasce con la normativa comunitaria e con le disposizioni che recepiscono le direttive della CEE (da ricordare la Direttiva 79/112² poi sostituita dalla Direttiva 13 del 2000³).

A ben guardare il legislatore italiano fu uno dei primi a introdurre nel suo ordinamento disposizioni volte al contrasto del fenomeno ingannatorio.

Infatti, già il Regio Decreto n. 2033 del 15 ottobre del 1925 in tema di repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario stabiliva espressamente che: "chiunque verbalmente, per iscritto o a mezzo della stampa, od in qualsiasi altro modo offre in vendita sostanze e prodotti di cui al presente decreto, adottando nomi impropri non rispondenti alla natura della merce o tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti circa la natura della merce stessa è punito con la multa [...]".

Quindi già a metà degli anni '20 del secolo scorso era stata introdotta una disposizione specifica in tema di prodotti agricoli volta alla repressione della pubblicità ingannevole.

Una disposizione di efficacia generale rivolta ad ogni tipo di alimento o bevande venne introdotta successivamente con l'articolo 13 della legge 30 aprile 1962 n.283.

L'essenziale in tre ingredienti



Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A MOVING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

Il primo comma di tale articolo dispone infatti che :” È vietato offrire in vendita o propagandare a mezzo della stampa od in qualsiasi altro modo sostanze alimentari adottando denominazioni o nomi impropri, frasi pubblicitarie, marchi o attestati di qualità o genuinità da chiunque rilasciati, nonché disegni illustrativi tali da sorprendere la buona fede o da indurre gli acquirenti circa la natura, sostanza, qualità o le proprietà nutritive delle sostanze alimentari stesse o vantando particolari proprietà medicamentose”.

Originariamente l’articolo 13 della 283 del 1962 era norma sanzionata penalmente anche se punita unicamente come contravvenzione e quindi solamente con un ammenda.

Secondo l’orientamento giurisprudenziale, l’art. 13 aveva lo scopo di tutelare il consumatore dalla propaganda ingannevole, diretta a suscitare nell’acquirente l’ingiustificata fiducia e l’immotivato affidamento che il prodotto reclamizzato possedeva qualità superiori rispetto ai prodotti analoghi.

Si può dunque ragionevolmente affermare che la normativa comunitaria in tema di pubblicità ingannevole sia stata preceduta nel nostro Paese da numerose disposizioni specifiche poste a protezione dei consumatori.

Per ritornare all’art. 7 del regolamento 1169/2011, il secondo comma stabilisce

che “le informazioni sugli alimenti sono precise, chiare e facilmente comprensibili per i consumatori”.

La disposizione prosegue precisando che “fatte salve le deroghe previste dalla legislazione dell’Unione in materia di acque minerali naturali e alimenti destinati a un particolare utilizzo nutrizionale, le informazioni sugli alimenti non attribuiscono a tali prodotti la proprietà di prevenire, trattare o guarire una malattia umana, né fanno riferimento a tali proprietà”.

Viene precisato infine come le regole stabilite dall’art. 7 alle informazioni sugli alimenti si devono applicare “alla pubblicità e alla presentazione degli alimenti, in particolare forma, aspetto o imballaggio, materiale d’imballaggio utilizzato, modo in cui sono disposti o contesto nel quale sono esposti”.

La violazione del descritto articolo 7 del regolamento è attualmente sanzionata dall’art. 3 del decreto legislativo 231 del 2017. Tale norma stabilisce una doppia clausola di salvaguardia, prevedendo che essa non si applichi nel caso in cui il fatto costituisca reato e nel caso in cui sia applicabile un’altra disposizione dello stesso decreto legislativo n. 231 del 2017.

In poche parole, nel caso in cui la violazione delle pratiche leali di informazione integri un illecito penale (per esempio un delitto come la frode in commercio) non si de-

PASTA MACHINERY 

FRESH PASTA | PASTA FRESCA

DRY PASTA | PASTA SECCA

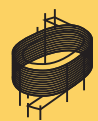
PRE-COOKED PASTA | PASTA PRECOTTA

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

ve applicare la sanzione amministrativa. Ugualmente se lo stesso fatto è previsto in una delle altre successive disposizioni del decreto la norma cosiddetta generale di cui all'art. 3 lascia il posto alle sanzioni speciali contenute negli articoli successivi del decreto.

Così ad esempio, nel caso in cui l'etichetta fosse ritenuta ingannevole in quanto mancante di una delle indicazioni obbligatorie richieste dall'art. 9 del regolamento (denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti, ingrediente o coadiuvante che provoca allergie, ecc.), la norma sanzionatoria applicabile non sarà quella di cui all'art. 3, ma rispettivamente quella dell'art. 5 e 6 del decreto legislativo 231 del 2017, dovendo essere il fatto ricondotto al precetto specifico della omissione della specifica dicitura. La sanzione amministrativa che deve essere applicata per la violazione dell'art. 7 del regolamento 1169/2011 è quella del pagamento della somma da euro 3.000,00 ad euro 24.000,00.

Se confrontiamo l'attuale sanzione con quella che puniva la violazione dell'art. 2 del decreto legislativo n. 109 del 1992 si può notare come l'importo minimo è stato ridotto di 500,00 euro mentre il livello editale massimo è stato aumentato di 6.000,00 euro.

Per rendere la materia meno ostica al lettore si possono ipotizzare degli esempi in cui

applicare la sanzione qui richiamata.

La introduzione nella etichetta di una "pasta all'uovo" della sola dicitura "Tagliatelle all'uovo" come denominazione legale è chiaramente insufficiente.

Correttamente si dovrà invece introdurre in etichetta anche la denominazione legale dell'alimento "Pasta all'uovo".

Nel caso invece di menzione della denominazione di vendita errata, ritenuta dagli organi di controllo idonea a trarre in errore l'acquirente, per esempio un generico "pasta", si dovrà comunque qualificare la condotta irregolare nell'ambito della violazione del precetto di cui all'art. 17 del reg. 1169/2011, sanzionato dall'art. 8 del D.lgs 231/2017.

In questi casi la sanzione pecuniaria applicabile come detto sarà quella del pagamento di una somma ricompresa tra un minimo di euro 2.000,00 ad un massimo di euro 16.000,00.

La regola di salvaguardia penale prevista invece è applicabile tutte le volte in cui il fatto per le sue caratteristiche oggettive e soggettive lede l'interesse protetto dalla norma penale pubblicistica. Così, nell'ipotesi di prodotto denominato "pasta di semola di grano duro integrale" prodotto a partire da semola non integrale il fatto rientra nell'art. 515 del codice penale, punito quindi con la reclusione fino a due anni o con la multa fino ad euro 2.065,00.

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



In questo caso è evidente che essendo il prodotto diverso da quello indicato in etichetta ricadiamo nell'ipotesi di "*aliud pro alio*" sanzionata penalmente.

Ancora nel caso di pasta all'uovo in cui non sia presente la quantità minima di uova richiesta dalla legge italiana (art. 8 del Dpr 187 del 2001) il prodotto è diverso da quello offerto è quindi siamo di fronte ancora una volta alla violazione dell'art. 515 del codice penale.

Uguualmente può affermarsi il caso di frode quantitativa quando il prodotto posto in vendita risulta diverso dal peso netto dichiarato in etichetta.

Nel caso in cui viceversa l'etichetta del prodotto sia errata da un punto di vista descrittivo non si può ipotizzare la frode, ma rientriamo nell'ipotesi di ingannevolezza sanzionato in via amministrativa dall'art. 3 del decreto legislativo 231 del 2017.

Un esempio può chiarire il concetto.

Immaginiamo un prodotto pronto al consumo venduto dalla grande distribuzione così denominato dal suo produttore:

"tagliatelle Salmone, olive e rucola"

Ingredienti: pasta all'uovo 50%, salmone 4%, rucola 30%, olive 15%, piante aromatiche 1%, sale.

Un'etichetta di questo tipo risulta essere evidentemente ingannatoria.

In primo luogo, la denominazione è carente. Infatti il prodotto è una preparazione ali-

mentare e la semplice indicazione degli ingredienti principali non soddisfa l'obbligo imposto dall'art. 17⁴ del regolamento 1169/2011.

Infatti, la denominazione pone l'attenzione sul Salmone che viene indicato come elemento caratterizzante la preparazione quando dalla lettura della lista degli ingredienti la sua quantità è minima rispetto agli altri ingredienti.

Ricordiamo infatti che l'art. 18 del regolamento 1169/2011 impone che "l'elenco degli ingredienti comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento".

Nel caso di specie quindi la corretta indicazione della denominazione di vendita e della lista degli ingredienti in etichetta dovrebbe essere la seguente:

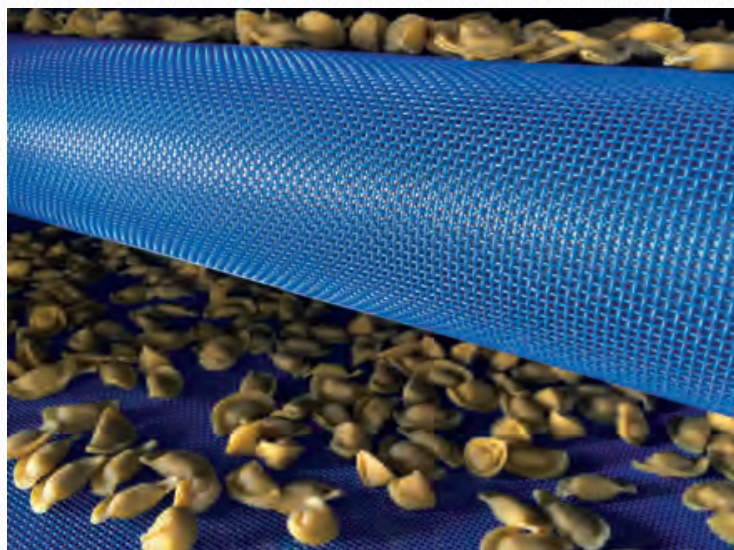
Tagliatelle rucola, olive, salmone preparazione alimentare.

Ingredienti: pasta all'uovo 50%, rucola 30%, olive 15%, salmone 4%, piante aromatiche 1%, sale.

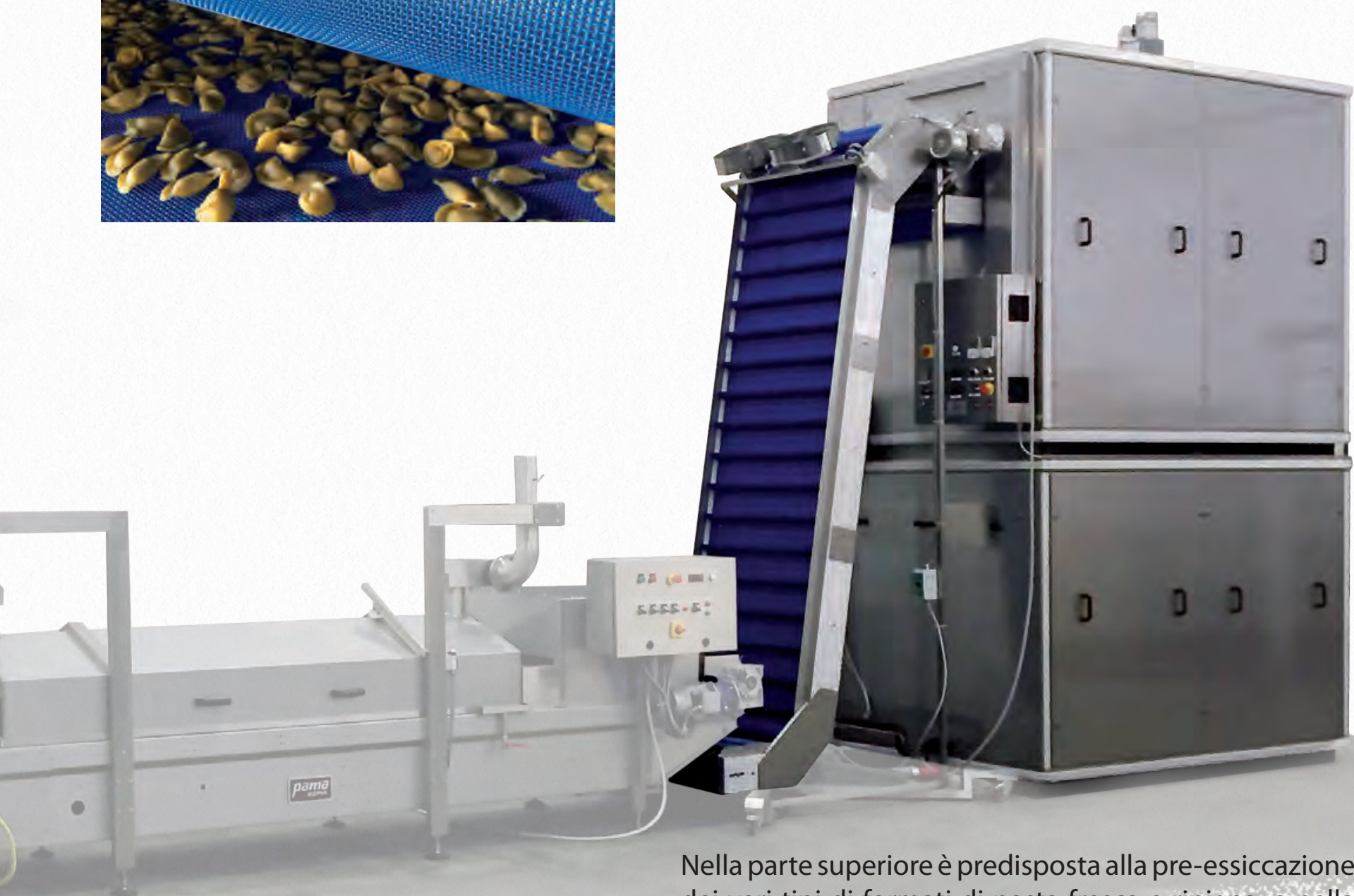
Per concludere si deve ricordare che l'autorità competente all'irrogazione delle sanzioni amministrative è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Rimangono salve le competenze spettanti

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.



Macchine ed impianti
per pasta fresca

www.pamaroma.it
Tel +39 06.9570662

all’Autorità Garante della concorrenza e del mercato ai sensi del decreto legislativo 2 agosto 2007 n. 145 e del decreto 6 settembre 2005 n. 206 (cd. Codice del consumo).

Con riguardo alle procedure da applicare per l’irrogazione delle sanzioni si osserva, in quanto compatibili le disposizioni della legge 689 del 1981 che ricordiamo costituiscono il quadro generale per tutti gli illeciti amministrativi.

Una disposizione di favore è quella contenuta nell’art. 27 del decreto legislativo che prevede una riduzione sino a un terzo nel caso di violazione commessa da micro imprese ossia quelle che hanno meno di dieci dipendenti e fatturato o bilancio annuo inferiore a due milioni di euro.

Note

1. Il decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.109, attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari provvede a recepire in Italia i contenuti delle disposizioni europee nella materia specifica.

2. Direttiva 79/112/CEE del Consiglio del 18 dicembre 1978 relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità. La direttiva in questione è stata recepita in Italia con il DPR 18 maggio 1982 n. 322 Attuazione della direttiva (CEE) numero 79/112 relativa alla etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale ed alla relativa

pubblicità nonché della direttiva (CEE) n. 77/94 relativa ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare che risulta abrogata dall’art. 29 del Decreto legislativo 27 gennaio 1992 n. 109.

3. La direttiva 2000/13 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000 codifica le modifiche progressivamente inserite nella direttiva 79/112 e abroga tutte le direttive precedenti, a partire dal 1979.

4. L’art. 17 del regolamento 1169/2011 prevede che “la denominazione dell’alimento è la sua denominazione legale. In mancanza di questa la denominazione dell’alimento è la sua denominazione usuale; ove non esista o non sia utilizzata una denominazione usuale, è fornita una denominazione descrittiva”.

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



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Felicetti, sfida agli States con uno spaghetti

La sfida agli States di Felicetti ha le sembianze di uno spaghetti “fuori misura”. Il pastificio trentino, infatti, ha lanciato sul mercato americano “Il Valentino Il Cappelli”, spaghetti dal diametro di 2,4 millimetri che promette di scatenare la fantasia di chef stellati e di valorizzare pranzi e cene nelle case americane. All’interno del Summer Fancy Food Show, il sous chef del ristorante “Babbo” di New York Guy Arnone ha voluto valorizzare il prodotto attraverso la semplicità, servendo spaghetti al pomodoro e pasta alla gricia. Ed è stata proprio la semplicità il tema portante scelto da Felicetti per questa edizione della più grande fiera americana dedicata alle specialità gastronomiche.

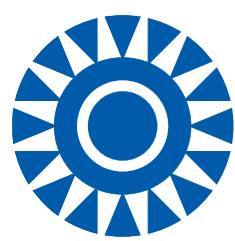
A New York i tortelli con la coda di Lucia Lucchini

I tortelli con la coda sbarcano a New York. Il tipico formato di pasta piacentino è stato protagonista, la prima settimana di settembre, del nuovo ristorante di Eataly della Grande Mela grazie a Lucia Lucchini, maestra sfoglina dell’ “Angolo dolce e salato” di Eataly Piacenza. All’interno de “Il Pastaio di Eataly” dedicato alla pasta fresca italiana e alla tradizione artigianale, la Lucchini ha raccontato la pasta regionale foca-

lizzandosi su storia e tecniche. Come lei, altri Mastri Pastai presenteranno nei prossimi mesi diversi formati di pasta. I tortelli con la coda (turtei cu la cua, in dialetto) hanno un’antichissima tradizione: la loro particolarità è la forma a caramella con due code chiuse da una treccia. Il ripieno è composto da ricotta vaccina, spinaci o erbe e grana padano Dop, mentre la sfoglia è preparata con uova e farina di grano tenero.

Cavalieri compie 100 anni

Un secolo di storia nel mondo della pasta. Il pastificio Benedetto Cavalieri compie quest’anno 100 anni dalla sua fondazione. Era infatti il 7 luglio 1918 quando Benedetto Cavalieri, a Maglie in provincia di Lecce, decise di iniziare l’attività di produzione di pasta firmandola con nome e cognome. Oggi l’azienda viene portata avanti dall’omonimo nipote insieme al figlio Andrea, terza e quarta generazione Cavalieri. La pasta, famosa anche per il suo formato “Ruote pazze”, è amata dai grandi chef come Alessandro Negrini e Fabio Pisani, ma anche Daniele Usai, Antonia Klugman, Massimiliano Alajmo ed Heston Blumenthal, ed è stata anche citata nel film “Mine Vaganti” di Ferzan Ozpetek.



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

Di Martino, via libera alla cessione del Molino di Salerno

Molitura e produzione della pasta Di Martino ufficialmente “sdoppiate” anche per la Regione Campania che ha riconosciuto la separazione dell’autorizzazione integrata ambientale. Nello stabilimento della ex Antonio Amato nella zona industriale di Salerno, infatti, la gestione del molino è ora assegnata a Sinergie Molitarie Scarl, società pugliese del Gruppo Casillo, mentre l’attività di produzione di pasta e trasformazione del grano lavorato sono in capo alla Pastificio Di Martino Gaetano e F.lli spa. La Di Martino aveva concesso in comodato, locazione e fitto di ramo d’azienda il molino alla Società Molino Casillo spa nel 2015, che a sua volta aveva siglato un contratto di comodato d’uso con la controllata Sinergie Molitarie scarl. Quest’ultima, adesso, agisce invece in autonomia rispetto alla casa madre.

Pastificio Veneto lancia i tortelli vegano con jackfruit

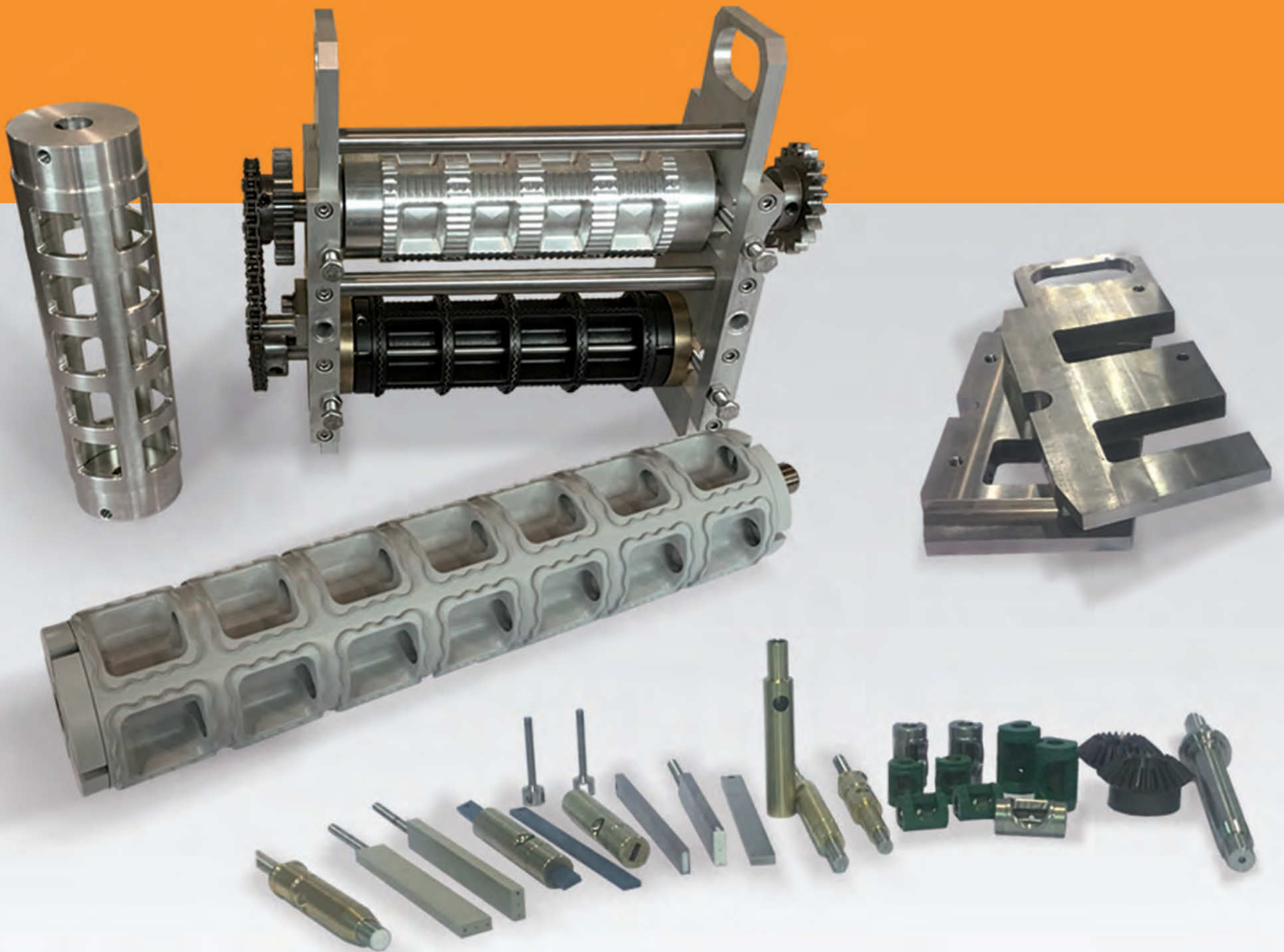
Una pasta vegana con un super frutto. E’ la nuova sfida di Pastificio Veneto presentata alla fiera Biofach insieme ai soci della cooperativa Noigroup. La nuova linea ripiena vede come protagonista il jackfruit, frutto ricco di proprietà nutrizionali con qualità

antinfiammatorie e antiossidanti, ricco di fibre, sali minerali e vitamine. Utilizzato dai vegani come sostituto della carne se si mangiano semi e polpa, il jackfruit viene proposto da Pastificio Veneto in tre varianti: paprika e zenzero, zucchine e basilico, curry. Il nuovo prodotto si inserisce all’interno della filosofia dell’azienda di Montebelluna in provincia di Treviso volta a cercare prodotti di qualità che rispondano alle nuove esigenze alimentari e alla sostenibilità sociale.

Nuova linea per Pasta Gentile

Una linea che racconta il territorio campano e il made in Italy. È “Grano Italiano”, la novità del Pastificio Gentile che punta sulla produzione di pasta di alta qualità prodotta esclusivamente con semola ottenuta da grano del territorio campano utilizzando un mulino partenopeo. L’antico mulino “Il 1650” è la nuova location del pastificio, nella Valle dei Mulini, culla naturale della lavorazione della pasta di Gragnano. All’interno sono presenti lo showroom, la cucina in stile vietrese, la sala macchine per la trafilatura e le celle di essiccazione naturale con “Metodo Cirillo” e addirittura un orto-giardino. Il nuovo progetto “Grano Italiano” è frutto di un protocollo d’intesa firmato con l’azienda pugliese “Selezione Casillo” e con gli agricoltori campani.

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

Paone punta sul'integrale e sul biologico

Integrale e biologico sono le nuove parole chiave del pastificio Paone che ha lanciato sul mercato italiano ed europeo una nuova linea. La pasta biologica e integrale viene prodotta nello stabilimento di Penitro in provincia di Latina in cinque formati: linguine, farfalle, mezzi rigatoni, fusilli e spaghetti. Il grano utilizzato è rigorosamente italiano e coltivato senza alcun tipo di additivo. La nuova creatura dell'azienda ha attirato l'attenzione del mercato russo e di due prestigiose catene della grande distribuzione italiana, Coop e Carrefour. La pasta biologica e integrale sarà inoltre presentata in ottobre al Sial di Parigi, l'importante fiera mondiale dedicata al settore alimentare.

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

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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

Rana e Marras, connubio cibo-moda

Un temporary restaurant in occasione della Design Week milanese del 2018. E' il progetto che ha visto insieme due realtà apparentemente distanti: il pastificio Giovanni Rana e la casa di moda Antonio Marras. All'interno dello spazio NonostanteMarras è stato infatti allestito un ristorante all'insegna della pasta. A unire le due famiglie nel progetto, l'italianità, il concetto di ospitalità, la passione per il convivio e il bello. Per Marras la moda è un linguaggio e i cibi sono le parole del vocabolario della vita. Antonio Marras, stilista e artista, si ribella agli estremismi alla ricerca della purezza negli ambiti più disparati: la moda, l'arte, il teatro, l'architettura e il design.

Miscusi, nuovi orizzonti per il pastificio-catena milanese

Si chiama "Miscusi" e per ora deve scusarsi di soli successi. Il pastificio – catena milanese nato due anni fa riscuote sempre più approvazioni e promette nuove aperture a Milano. Il concept, ideato dai due millennial Alberto Cartasegna e Filippo Mottolese, vede la pasta al centro di una catena al posto dei soliti hamburger, sushi e pizza. Nei pastifici all'interno dei locali viene prodotta ogni giorno pasta fresca con impasti di sole semole italiane e il

cliente può abbinare uno dei nove condimenti fissi, più uno settimanale, tutti freschi. Attualmente le sedi sono due, con un fatturato previsto per il 2018 di 3,5 milioni di euro e già si prevedono altre due sedi, una a Milano e una a Torino.

Pasta Fresca Morena al MOAC 2018

Ha festeggiato i suoi 50 anni insieme al Moac, a cui ha partecipato rendendo omaggio alla tradizione e al territorio. Pasta Fresca Morena, con il suo mezzo secolo di vita, ha portato alla Mostra Mercato dell'Artigianato di Sanremo tutta la sua esperienza presentando un piatto tradizionale: i ravioli di cipolla egiziana ligure. Bruno Ramon, titolare del pastificio e autore del piatto, ha voluto così omaggiare la storia della Liguria. La cipolla egiziana, infatti, è una varietà antica di cipolla ligure, riscoperta e reintrodotta dall'agricoltore-scrittore Marco DAMELE e oggi simbolo di biodiversità.

ANUÁRIO **ABIMAPI** 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI



6



Avanti tutta per l'export di pasta italiana nel primo semestre 2018

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Progressi di oltre il 6 percentuali in volume e fatturato per l'export di pasta made in Italy nel primo semestre 2018.

L'export di pasta accende i motori e torna a risultati che non si vedevano da tre anni.

Un semestre con il vento in poppa che ha rimesso in moto volumi e fatturato oltre confine, sancendo progressi in entrambi i casi di oltre 6 punti percentuali.

I dati Istat aggiornati a tutto il mese di giugno certificano incassi per 1,2 miliardi di euro, corrispondenti a un 6,6% di crescita rispetto al primo semestre di un anno fa.

Stessa evidenza per le movimentazioni fisiche all'estero, con il sorpasso, nel dato cumulato di giugno, di quota un milione di tonnellate, il 6,3% in più anno su anno.

Numeri che suggellano la crescita reale delle esportazioni in assenza, quest'anno, di un effetto-spinta dei prezzi. Fenomeno che in analoghe situazioni in passato, quando si erano avuti tassi di crescita della stessa portata relativamente ai fatturati (il riferimento è al 2015), aveva gonfiato gli incassi, senza aggiungere però sostanza alla variabile in peso.

Di questo passo, è prevedibile un nuovo record per l'export di paste italiane. Se il secondo semestre replicasse semplicemente i volumi e i valori dell'anno scorso (un'ipotesi "conservativa" rispetto a un più probabile proseguimento del trend positivo), si arriverebbe a dicembre con un export da primato di 2,1 milioni di tonnellate e con un assegno di 2,4 miliardi di euro, anche questo mai raggiunto in passato.

Una proiezione che incorpora nel bilancio di dodici mesi una crescita annualizzata ridotta della metà rispetto ai ritmi attuali, con un 3% a consuntivo sia per i flussi reali che per quello monetari.

A tirare la volata, in questi primi sei mesi, è stato soprattutto l'export intra comunitario che ha potuto sperimentare progressi di quasi il 9%, anche questi nella doppia veste valutaria e quantitativa.

Positiva ma decisamente più attenuata la crescita fuori dall'Ue, con l'1,5% a volume e il 2,7% in valore che testimoniano comunque un avanzamento non affatto scontato.

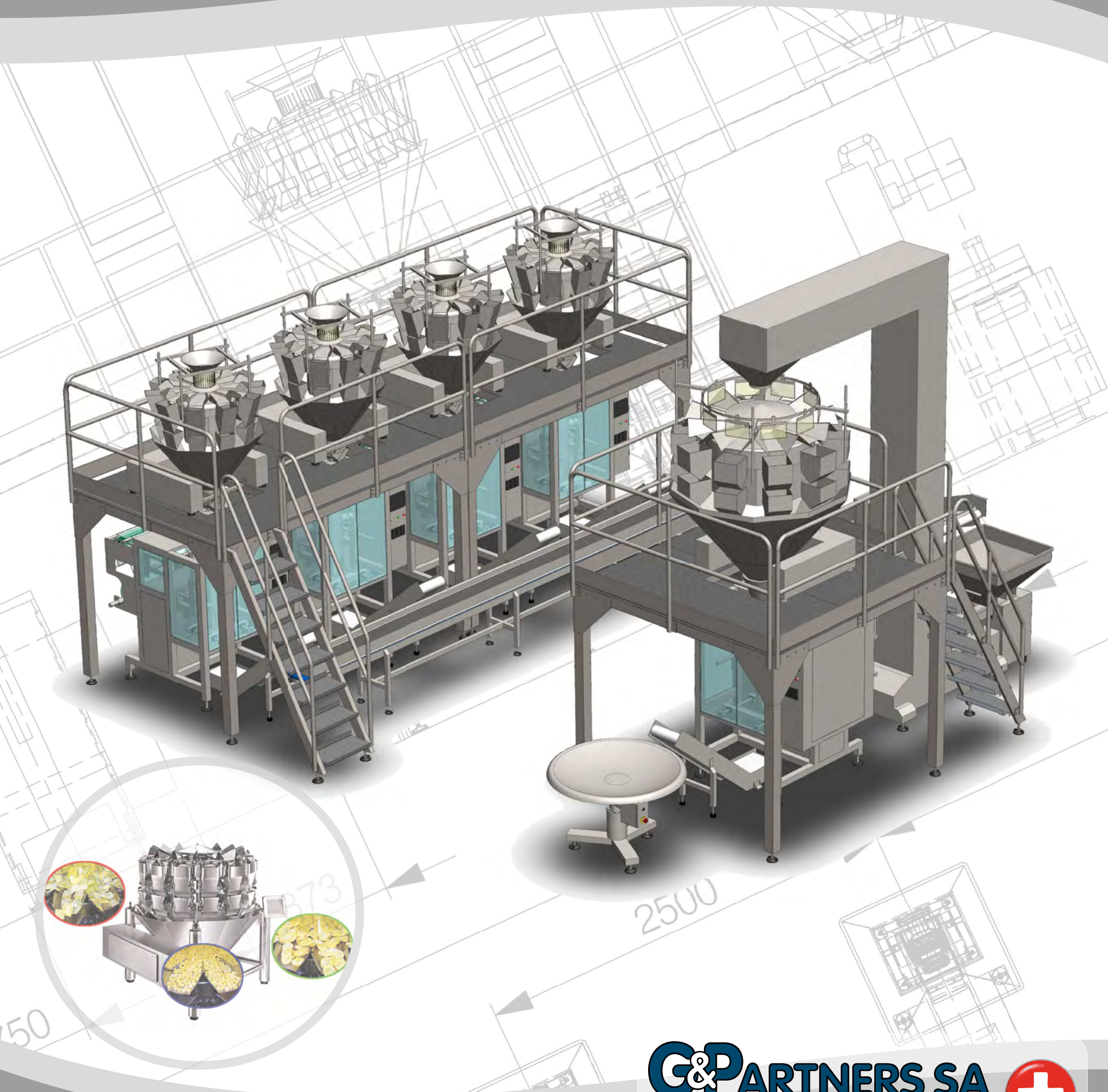
Nel trio di testa dei paesi clienti spicca la performance a doppia cifra della Francia, dove al 12% di crescita delle spedizioni fisiche di paste ha corrispo-

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



Tabella 1 EXPORT DI PASTE ITALIANE

	Tonnellate			migliaia di €		
	I sem. 2017	I sem. 2018	Var. %	I sem. 2017	I sem. 2018	Var. %
Mondo	985.806	1.047.727	6,3%	1.130.473	1.205.228	6,6%
Unione europea 28	639.342	696.166	8,9%	736.022	800.143	8,7%
Extra Ue 28	346.464	351.561	1,5%	394.451	405.086	2,7%
Germania	173.687	184.441	6,2%	170.089	183.456	7,9%
Francia	129.530	144.657	11,7%	154.700	178.031	15,1%
Regno Unito	129.042	139.357	8,0%	154.140	159.587	3,5%
Stati Uniti	87.580	94.744	8,2%	133.323	139.967	5,0%
Giappone	38.314	34.602	-9,7%	37.203	33.905	-8,9%
Belgio	28.769	31.299	8,8%	35.245	38.250	8,5%
Spagna	25.498	28.953	13,5%	47.386	52.650	11,1%
Paesi Bassi	22.290	28.258	26,8%	27.482	31.400	14,3%
Svezia	23.823	26.809	12,5%	30.819	33.428	8,5%
Svizzera	16.973	18.482	8,9%	26.420	29.811	12,8%
Austria	18.272	18.210	-0,3%	20.544	20.923	1,8%
Russia	10.458	18.008	72,2%	9.246	16.608	79,6%
Polonia	13.975	16.830	20,4%	14.164	16.943	19,6%
Australia	12.543	14.577	16,2%	15.870	18.131	14,3%
Israele	14.004	14.261	1,8%	11.013	11.429	3,8%
Canada	13.261	14.040	5,9%	18.289	19.543	6,9%
Repubblica ceca	12.347	12.708	2,9%	10.776	10.942	1,5%
Cina	12.373	12.140	-1,9%	10.531	10.186	-3,3%
Brasile	11.131	10.658	-4,2%	12.250	11.175	-8,8%
Corea del Sud	10.012	10.512	5,0%	9.379	10.088	7,6%
Danimarca	9.786	10.417	6,5%	11.828	13.024	10,1%
Arabia Saudita	8.075	8.907	10,3%	7.468	7.683	2,9%
Irlanda	6.604	6.978	5,7%	7.562	8.012	5,9%

Fonte: Istat

sto un più 15% del relativo incasso. Parigi non toglie però il primato a Berlino, con la Germania che grazie a una domanda più to-

nica in questi primi sei mesi (volumi e valori sono cresciuti rispettivamente del 6 e dell'8 per cento) resta in posizione di testa nella



lista dei mercati di destinazione.

Da segnalare anche il contributo decisivo del mercato Uk, dove è emersa però una accentuata divergenza nei tassi di crescita, dell'8% a volume e del 3% in valuta.

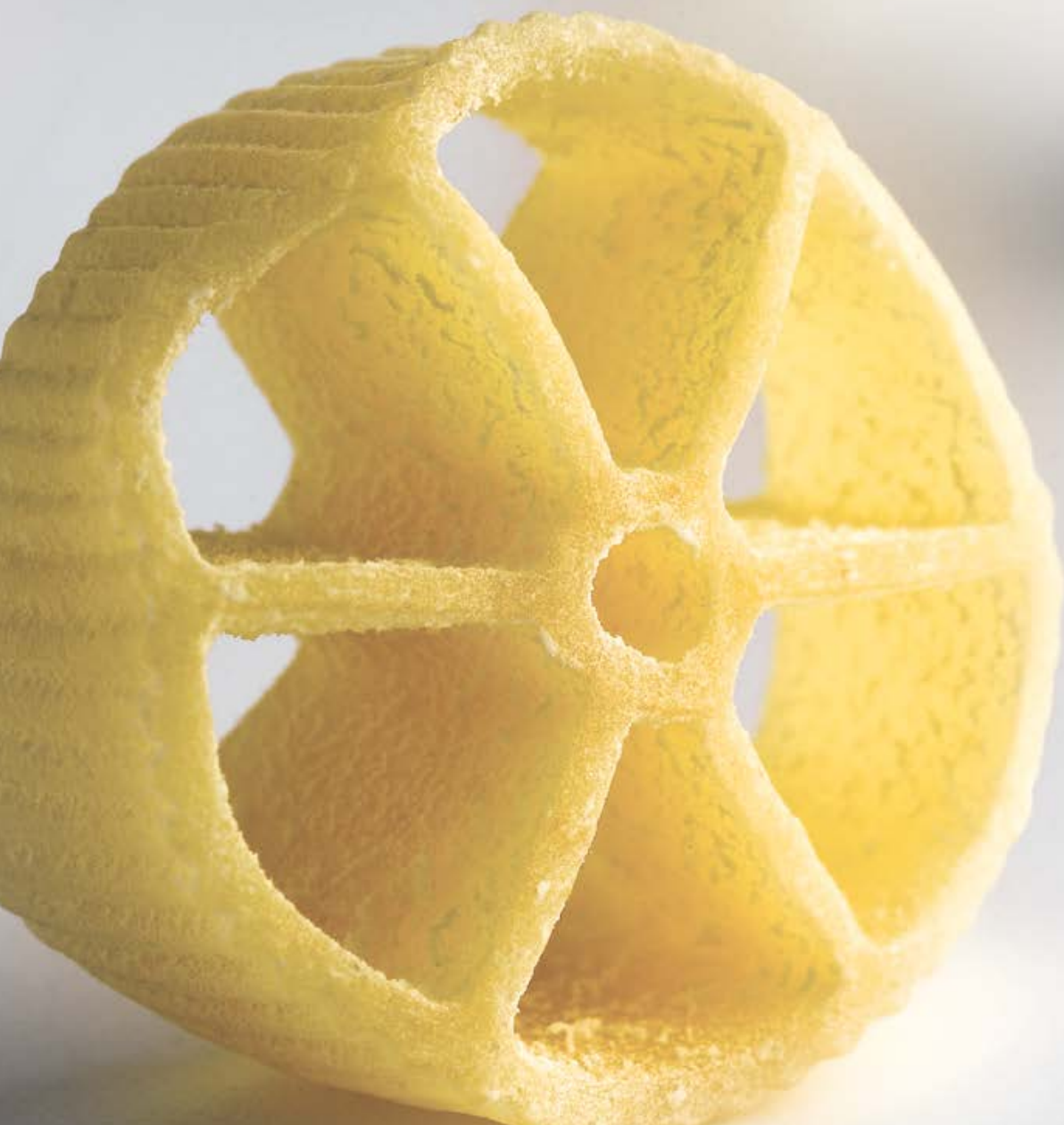
Anche gli Usa stanno facendo quest'anno la loro parte. Ci sono 8 punti di distanza su base annua per le spedizioni fisiche e un 5% di progressione degli incassi.

Mantiene invece il segno meno l'export in Giappone dove il confronto annuo restituisce perdite tra i 9 e i 10 punti percentuali.

Da segnalare gli aumenti a doppia cifra in Spagna, Paesi Bassi, Russia e Polonia. Positivo il bilancio del semestre anche in Belgio, con ottime performance inoltre in Svezia, Svizzera e Australia.

pasta *bid*

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



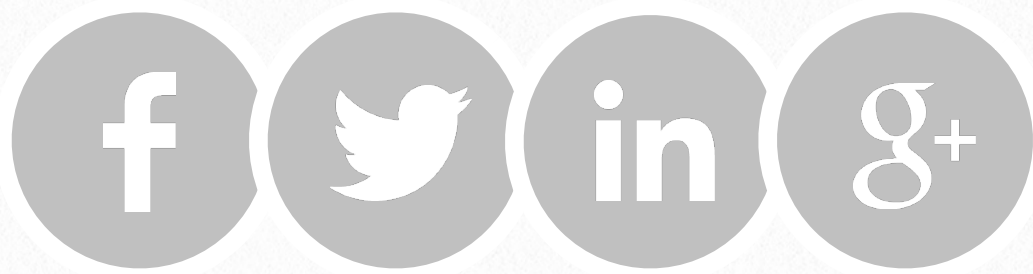
È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

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

una iniziativa
Pastaria

www.pastabid.com

7



MartinoRossi: nuova linea Artisan dedicata ai laboratori artigianali e al canale HORECA



Una nuova linea di farine gluten free per il mondo del food service è stata lanciata sul mercato da MartinoRossi, fornitore di riferimento per sfarinati, semilavorati e ingredienti funzionali di cereali e legumi senza glutine, senza allergeni e ogm, che ha fatto del controllo totale della filiera il proprio punto di forza.

“L’alta qualità di un prodotto la ottieni solo con l’attenzione che gli poni”. è la frase di Martino Rossi fondatore dell’omonima azienda che ne riassume i punti di forza.

Nata negli anni Cinquanta, oggi la società è guidata dai figli Gianni e Giorgio, mentre da 10 anni il figlio di quest’ultimo, Stefano, è entrato in azienda per seguire la parte commerciale. Sono ormai giunti alla terza generazione diventando il fornitore di riferimento per farine, semilavorati e ingredienti funzionali di cereali e legumi senza glutine, senza allergeni e senza ogm.

La filiera controllata

Martino Rossi ha intrecciato patti di filiera con 500 agricoltori italiani per ottenere materia prima eccellente nel rispetto della terra, delle tecniche colturali e, soprattutto, dell’economia contadina: questo è stato ed è l’inizio dello sviluppo e della ricerca, per avere un prodotto sempre più di qualità e sano per il consumatore. La società, oggi, controlla e gestisce in Italia 10mila ettari di coltivazioni e ha creato una filiera anche in Ungheria, per promuovere ibridi di mais speciali di tipo Plata, adatti alla produzione d’ingredienti di qualità.

Grazie a un team di agronomi esperti e qualificati, l’azienda gestisce queste filiere garantendo:

- analisi di mercato e pianificazione della filiera controllata, secondo le esigenze del mercato e dei clienti;
- contratti con gli agricoltori;
- selezione e fornitura delle sementi;
- assistenza tecnica per gli agricoltori durante le differenti fasi fenologiche, consigliando le migliori tecniche di coltivazione e assicurando il rispetto del disciplinare;
- gestione diretta della trebbiatura e del trasporto, utilizzando macchine operatrici che lavorano esclusivamente per la filiera controllata, accuratamente visionate per assicurare l’assenza di contaminazioni da glutine e soia.

Inoltre, al momento dell'arrivo delle materie prime negli stabilimenti aziendali, la merce viene analizzata per il controllo di micotossine e contaminazioni. Successivamente il prodotto conforme viene sottoposto alle prime fasi di lavorazione, come essiccazione, selezione, pulitura e stoccaggio. Infine, le materie prime vengono inviate al molino e trasformate – attraverso macinazione e termo-trattamento – in farine, semilavorati e ingredienti funzionali gluten free, allergen free e Ogm free.

La linea Artisan

La filosofia e i valori aziendali hanno portato la MartinoRossi al lancio del nuovo brand Artisan, nome evocativo delle caratteristiche del prodotto e della sua storia. Il brand è dedicato al canale Horeca e ai grossisti per laboratori artigianali. Come lancio propone una linea di farine di legumi adatte alla realizzazione di pasta fresca e secca, gnocchi e molto altro ancora grazie alla loro versatilità, disponibili in confezioni da 1 kg e 20 kg.

Tutti i prodotti subiscono un processo di precottura – simile a quello che si ottiene nella pentola a pressione di casa – che conferisce alle farine un elevato potere legante ed evita alle stesse di venire denaturate, rendendole adatte per ogni tipo di preparazione, specifica il direttore commerciale. In

particolare, le tre farine (di cece, di pisello verde e di lenticchia rossa), sono ottenute da semi selezionati da agricoltura italiana (certificato Csqa), senza glutine, senza soia, senza additivi né coloranti, ma soprattutto ad alto contenuto di proteine e fibre che ne migliorano la digeribilità.

L'intrinseca capacità di mantenimento delle caratteristiche organolettiche, l'abbattimento dei tempi di cottura (in alcuni casi fino all'80%), la qualità costante, l'elevata idratazione e la versatilità nelle ricette, rendono questo prodotto unico e con una modalità di utilizzo al pari di una farina normale, salubre e adatta a ogni palato. "Il gusto del consumatore è sempre in evoluzione e di conseguenza le richieste dei produttori e dei professionisti. Se la MartinoRossi vuole rimanere leader nel mercato delle farine, deve saper leggere e studiare soluzioni adeguate al gusto del consumatore che oggi è sempre più ricercato e orientato alla qualità."

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

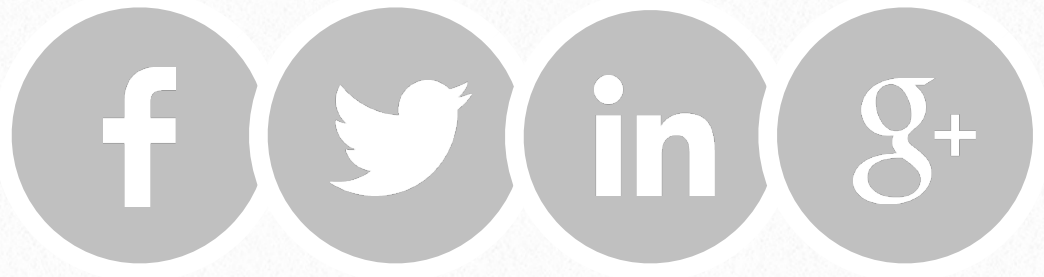


**Farine di cereali e legumi
allergen free per pasta,
convenzionali e biologiche,
da filiera italiana**

tel. +390372838501
www.martinorossispa.it



8



The Truth about Pasta.
XX edizione del World

a cura di
International Pasta
Organisation

Pasta Day: Dubai, 25 ottobre 2018



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.

Questo mese abbiamo il piacere di invitare tutti voi a celebrare la giornata più entusiasmante dell'anno per i pasta lovers di tutto il mondo: il [World Pasta Day](#).

Sapevate che...

In occasione del World Pasta Congress, il Congresso Mondiale della Pasta tenutosi il 25 ottobre 1995 a Roma, i produttori di pasta di tutto il mondo hanno affermato con entusiasmo e all'unisono che la pasta – un alimento sano, delizioso, popolare, sostenibile e pratico – meritava di essere celebrata con cadenza annuale in tutto il mondo.

Dal 1998, il 25 ottobre di ogni anno, si celebra nel mondo il [World Pasta Day](#), la Giornata Mondiale della Pasta.

E anche quest'anno, in occasione del [World Pasta Day 2018](#), gli amanti della pasta di tutto il mondo si uniranno a chef famosi, ristoranti, famiglie e amici per gustare i loro piatti preferiti a base di pasta celebrando così questo alimento di riferimento delizioso, accessibile e nutriente, presente nelle diete a livello globale, in tutte le sue forme più versatili.

Questa edizione sarà ancora più speciale perché segna il ventesimo anniversario della Giornata mondiale della pasta. Con l'aumento dei consumi di pasta per il secondo anno di fila abbiamo infatti molto da festeggiare! Il 25 ottobre, all'Auditorium del Dubai Knowledge Park e presso l' [International Center of Culinary Arts \(ICCA\)](#), il Centro internazionale di arti culinarie di Dubai, si terrà un incontro di pastai, addetti ai lavori, esperti in scienza dell'alimentazione, esperti di marketing e giornalisti provenienti da tutto il mondo.

La pasta fa bene alla salute

In occasione della conferenza [Healthy Pasta Meal Scientific Consensus](#) 2015, una ventina di esperti provenienti da nove paesi diversi si sono incontrati a Milano nel mese di ottobre 2015 per presentare le ultime ricerche nell'ambito della pasta e per stilare un *Scientific Consensus Statement* di 12 punti sui pasti salutari a base di pasta. Da quel momento, anche emeriti accademici russi, turchi e brasiliani hanno sottoscritto il documento in occasione dei World Pasta Day organizzati successivamente a Mosca (2016) e San Paolo (2017). All'evento globale di quest'anno eminenti esperti illustreranno [gli ultimi studi](#) relativi ai carboidrati e alla pasta, elementi tipici della Dieta Mediterranea, e sottoscriveranno il documento di Consenso.




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



“La pasta è un componente chiave di molti modelli alimentari tradizionali, come la Dieta Mediterranea, la cui validità è scientificamente provata. La maggior parte dei modelli alimentari basati sulla prevalenza di alimenti di origine vegetale contribuisce a prevenire e a rallentare lo sviluppo di gravi malattie croniche, apportando maggiori benefici per la salute rispetto agli attuali modelli occidentali” (numero 2 del *Scientific Consensus Statement*)

La pasta: un alimento gustoso, versatile come una tela d’artista

In occasione del World Pasta Day 2018 a Dubai, chef arabi e internazionali si cimenteranno nella preparazione delle loro ricette presentando interpretazioni culinarie della pasta legate sia alla tradizione che al mondo arabo. Restate con noi per maggiori informazioni sul Cooking Show e degustazione di pasta che si terrà presso l’[International Center of Culinary Arts \(ICCA\)](#), uno dei 10 migliori Istituti Culinari nel mondo e premiato dall’associazione Worldchefs con il “Riconoscimento per l’Educazione culinaria di qualità”.

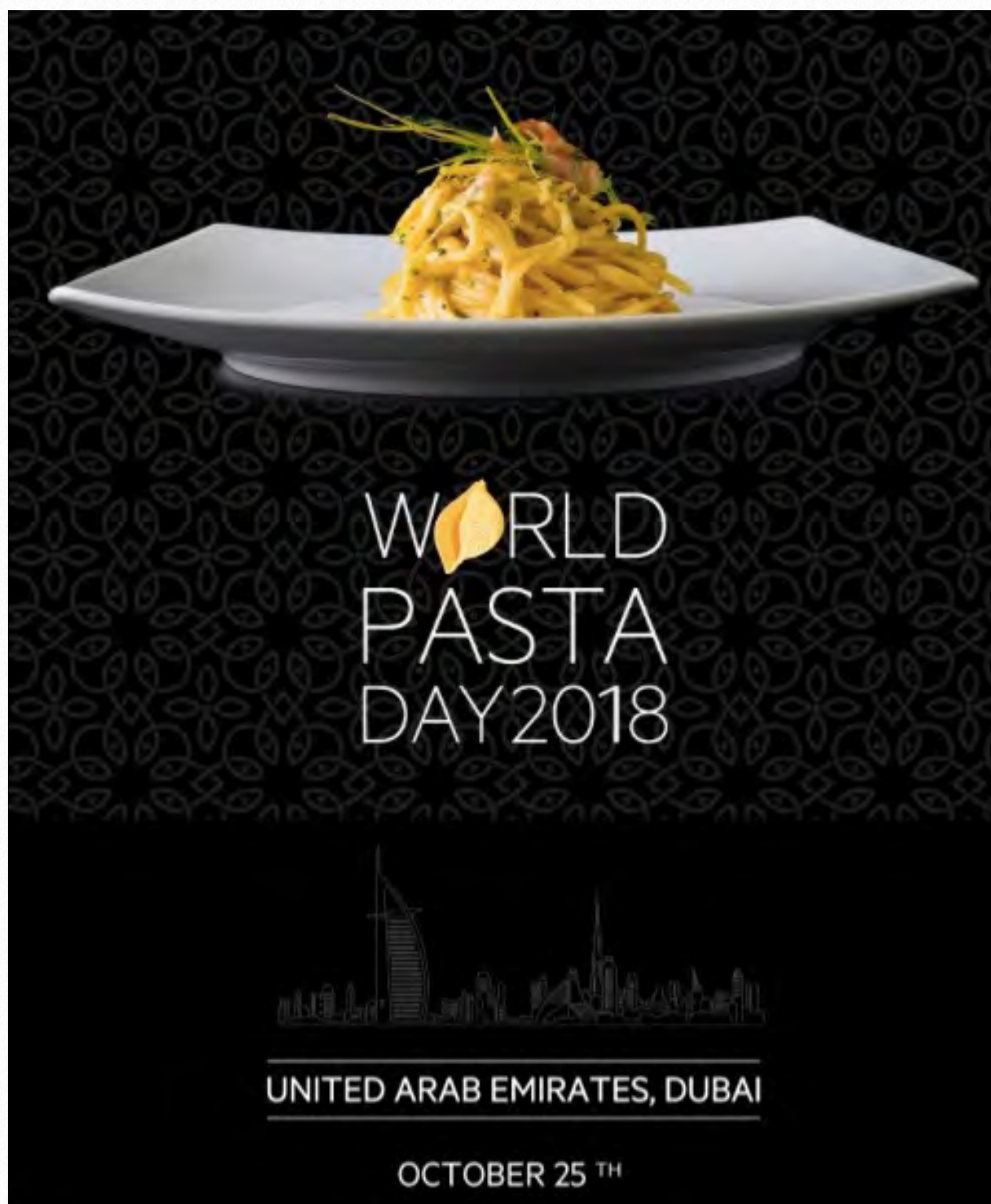
***The Power of Pasta*, un’iniziativa benefica globale**

Nell’ambito di questo evento speciale, i pastai di tutto il mondo si riuniranno anche per la seconda edizione di *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 in tutto il mondo.

“Grazie a *The Power of Pasta*, anche solo offrendo un piatto di spaghetti al pomodoro, preparato con ingredienti locali di stagione, possiamo contribuire a sfamare chi ha bisogno, fondere diverse tradizioni culinarie e unire le persone attorno a un pasto salutare”, ha affermato lo chef Bruno Serato, testimonial dell’iniziativa *The Power of Pasta* e fondatore di Caterina’s Club, un’organizzazione no-profit ispirata alla madre, Caterina, che ogni sera serve 4.000 pasti caldi e nutrienti a base di pasta ai bambini che vivono in povertà.

“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.”

“La pasta figura nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo, in quanto è simile alla tela di un artista: è versatile e si adatta facilmente agli ingredienti stagionali locali e nazionali.” (numero 6 del *Scientific Consensus Statement*)



Siete pastai, ristoratori, negozianti o chef?
Contattate la Segreteria IPO (f.ronca@internationalpasta.org)
per maggiori informazioni su come partecipare all'iniziativa
The Power of Pasta.

Come partecipare

Per maggiori informazioni sul World Pasta Day 2018 visitate il sito: www.worldpastaday.org

Per registrarsi online, cliccate sul seguente [link](#).

Bruno Serato



World Pasta Day 2018 offre una vasta gamma di opzioni di sponsorizzazione. Per scegliere velocemente quella più adatta per la vostra azienda potete scaricare [il documento completo](#) relativo alle opzioni di sponsorizzazione oppure scrivere a sponsorship@worldpastaday.org.

Ci vediamo il 25 ottobre a Dubai per celebrare la Pasta!

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

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



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:



PART OF

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

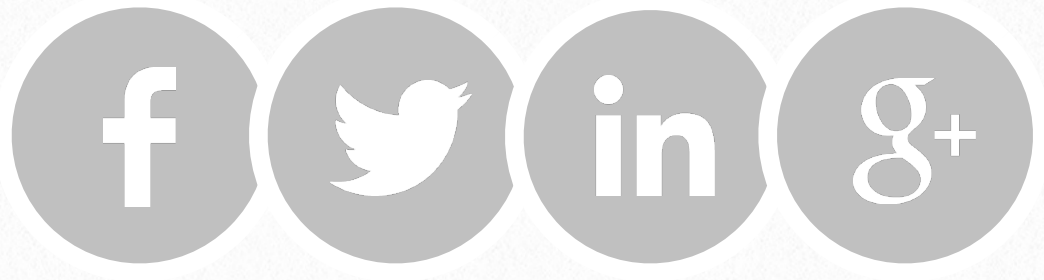


con il supporto di:



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

9



Rapporto Coop sui consumi italiani: food da primato, ma consumi polarizzati

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



I consumi degli italiani secondo il Rapporto Coop 2018, di recente pubblicazione.

Nell'Italia della ripresa fragile e della precarietà, in cui aumentano le distanze sociali e i divari di reddito, i consumi hanno ripreso a avanzare, seppure con scarsa verve e poca convinzione.

Il Rapporto Coop 2018 restituisce una fotografia in chiaroscuro di un Paese ancora ingessato, che cerca il riscatto, ma fatica a rimettersi al passo con il resto d'Europa.

I dati dicono che l'economia è tornata a marciare, grazie a una crescita dell'1,5% nel 2017, ma annunciano anche che sta perdendo vigore, in previsione di una decelerazione all'1,2% quest'anno.

Maggiore indebitamento e minore risparmio sono l'altra faccia della medaglia della crescita dei consumi, che attingono solo in minima parte al "carburante" del nuovo reddito e della nuova occupazione.

Il rischio è di tornare al punto di partenza, ma con meno disponibilità finanziarie e più rate da pagare, anche nella prospettiva di un aumento dei tassi di interesse e di un più solido tasso di inflazione.

Resta il primato, tutto italiano, condiviso solo con la Spagna, di una spesa alimentare vicina al 20% di quota-consumi, osserva ancora il Rapporto. Tra le più alte anche nella graduatoria internazionale.

Il food è anche l'unico a crescere se si analizza la dinamica più recente delle vendite del commercio fisso al dettaglio, ma resta un gap di 5 punti percentuali rispetto a inizio decennio e più che doppio se il confronto è con i livelli pre-crisi.

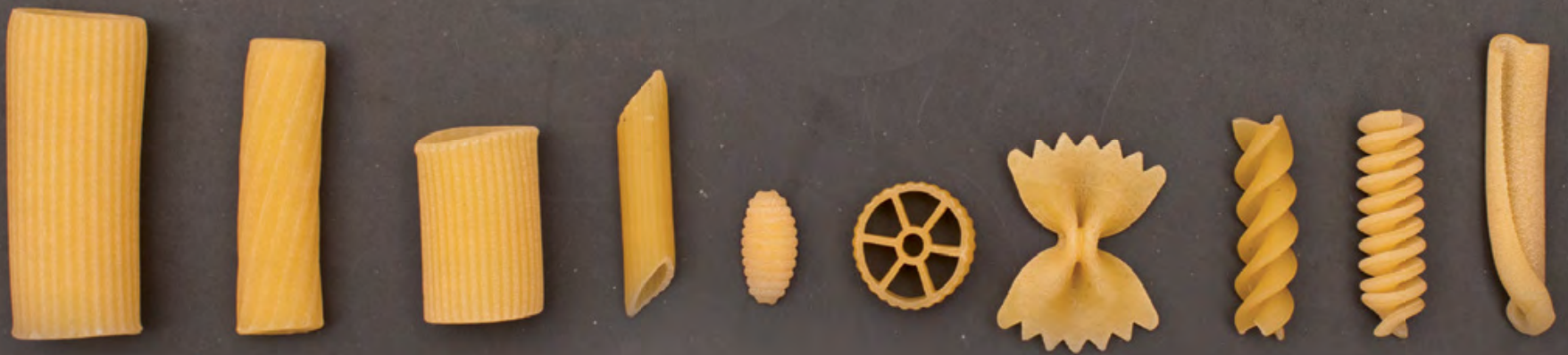
Il salutismo, trend dominante di questi ultimi anni, perde un po' del suo appeal e mostra segni di rallentamento, con un 2,3% di crescita di questo primo semestre che dimezza il ritmo di marcia del 2017. Prime dipartite anche per la moda "veg & veg" (vegana e vegetariana), con un tasso di abbandono vicino al 10%.

Il fenomeno del momento è invece il "ready to eat", con un più 6% di incassi, ma la voglia di sperimentazione degli italiani spinge anche lo scontrino dell'etnico che cresce a due cifre nel 2018 e raddoppia le vendite rispetto al 2010. Alle spalle del pronto si posiziona a sorpresa il carrello degli "ingredienti di base" (pasta secca, passata di pomodoro, latte, olio d'oliva, riso), che dopo un calo durato sei anni torna a crescere di un inatteso +2%.

La lettura dei dati relativi ai volumi lascia però una scia di segni meno in questo primo semestre. L'intero aggregato del food confezionato sperimenta uno 0,1% di riduzione, mentre le bevande arretrano dell'1% rispetto ai primi sei mesi del 2017.

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

11.025

ADDETTI

5.147.403

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

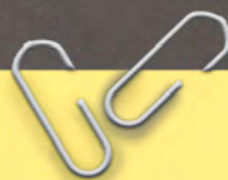
2.553.168

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



A distanza di un anno la pasta perde il 3% dei quantitativi di vendita (bene integrali e paste di farro, mentre cede terreno il kamut). La farina va indietro di quasi il 5%, mentre crescono dello 0,4% gelati e surgelati e del 3,5% i prodotti freschi.

Da evidenziare il dinamismo del web-food in Italia, grazie soprattutto all'impulso del meal delivery, l'ordinazione dei pasti direttamente dalla ristorazione, trainato dalle app degli "aggregatori". Sono 4 milioni e mezzo gli italiani che hanno ordinato pasti sul web in quest'ultimo anno, ma a breve il parterre è destinato a raggiungere i 10 milioni di utenti.

C'è un ultimo dato, non positivo, correlato al blocco dell'ascensore sociale, che sta aumentando i divari anche negli acquisti di cibo. La spesa media per famiglia ha perso, nei primi sei mesi di quest'anno, un 4% tondo per i redditi bassi. Solo un frazionale 0,5% di crescita per le classi medie, mentre l'alto reddito avanza anche nel food di un robusto 2,8%.

Al pari della capacità di reddito e del potere d'acquisto si polarizzano anche gli assortimenti, con le vendite che spingono sui prodotti più economici, da un lato, e su quelli premium ed extra lusso, dall'altro.

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

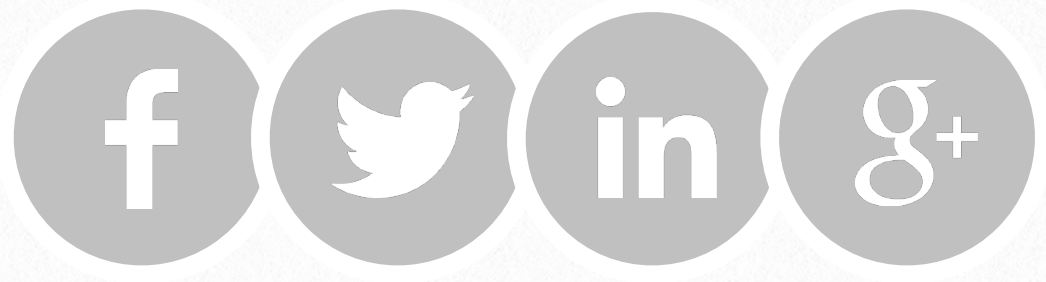


ingredienti



servizi

10



Pastificio Menozzi

Redazione



Il Pastificio Menozzi, una realtà artigianale emiliana, fortemente legata alla tradizione e al territorio, che trova nell'uso del *Tritordeum* un interessante fattore di innovazione.



**Per informazioni
GSE Food S.r.l.**

T. +39 059 69 53 41

info@pastamenozzi.it

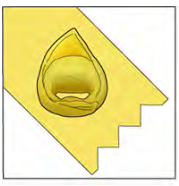
www.pastafrescamenozzi.it

Ci fa ancora una capatina, di tanto in tanto, Gabriele Menozzi, in quel pastificio che porta il suo nome. L'aveva fondato una quarantina d'anni fa e anche se nel frattempo ha cambiato di mano, gli piace fare periodicamente una visita, per vedere se le cose procedono bene. E perché no? per accertarsi che la qualità del prodotto, sia ancora quella di una volta. La proprietà è infatti, da qualche anno, in capo alla Gse Food S.r.l., dove Stefania Cavazza e Lorenzo Boni operano in prima persona e fanno in modo che quel legame del prodotto con la tradizione e il territorio, che ha sempre caratterizzato la pasta Menozzi, non venga meno.

Il catalogo aziendale prevede specialità di pasta fresca all'uovo semplici e ripiene, che da sempre sono espressione della cultura gastronomica emiliano romagnola. Tra queste: tortellini e cappelletti, con ripieni di carne e Parmigiano Reggiano Dop. E ancora, tortelli e tortelloni anche integrali con zucca o con ricotta e spinaci. Tra le paste semplici, sempre all'uovo, compaiono le tagliatelle, i bigoli, i passatelli, i quadretti, i maccheroni al torchio, anche integrali o con gli spinaci, così come le lasagne, i cannelloni, le rosette in un tripudio di colori, ma soprattutto di gusti.

Si tratta sempre di produzioni che vedono l'impiego di materie prime provenienti dal territorio emiliano romagnolo. zucche, spinaci, mortadella Igp, carni magre, uova gialle, Parmigiano Reggiano Dop, farine e semole pregiate del Molino Verrini di Carpi o per l'innovativo *Tritordeum*, dal Mulino Dallagiovanna di Piacenza. Ogni boccone – come tengono a precisare al pastificio Menozzi – è un boccone di Emilia Romagna.

La destinazione del prodotto dello storico pastificio di Carpi è sia la vendita diretta, soprattutto del fresco e freschissimo, sia la Grande Distribuzione Organizzata locale e il canale HORECA. In questo caso le confezioni sono in atmosfera protettiva da 250 o 500 grammi.



CAVALLINI



NUOVO MODELLO TB80 DA BANCO

UNA MACCHINA IN GRADO
DI SEGUIRE LE TECNICHE DELLE
SFOGLINE EMILIANE

CREATA APPOSITAMENTE PER
RISTORATORI E PICCOLI PASTIFICI
POTENDOLA POSIZIONARE
COMODAMENTE SUL BANCO DA
LAVORO

Tortellini da 2,2 g o 4 g

Fino a 8 kg l'ora di produzione
Larghezza sfoglia di 80 mm



CAVALLINI MORENO

Via Armaroli 16 • 40012 Calderara di Reno (BO)

Tel. +39 (0)51 721864 / +39 366 3847109

info@cavalliniformatrici.com /

www.cavalliniformatrici.com



La politica del pastificio è rimasta immutata nel tempo, l'obiettivo è infatti quello di conservare la propensione ad un prodotto fortemente identitario, pur con uno sguardo all'innovazione. È iniziata infatti un'importante collaborazione con Tomato Farm per la fornitura esclusiva della farina di *Tritordeum* destinato alla produzione di pasta all'uovo che, dopo la presentazione al Cibus 2018, a partire dal primo settembre, è disponibile nei canali della Gdo. Il *Tritordeum* è un nuovo cereale che nasce da un processo di ibridazione dell'orzo selvatico, con il frumento duro. Non è un Ogm e vanta eccellenti rese e ottime caratteristiche sul fronte organolettico, ambientale e nutri-





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



Lorenzo Boni

zionale. Ha una presenza di glutine e di amido decisamente più bassa rispetto al frumento tradizionale e questo lo rende particolarmente adatto a persone che, pur non essendo celiache, sono particolarmente sensibili al glutine e a chi deve mantenere i livelli di glicemia sotto controllo. È ricco di minerali e soprattutto di rame e zinco, ma anche di fibre, di luteina e di acidi grassi. Grazie alla sua coltivazione altamente sostenibile dal punto di vista ambientale,

ha vinto il premio “Sustainable Food Awards 2018”, essendo un prodotto che necessita di pochissimi trattamenti e per sua natura molto resistente. Ma soprattutto – questo è ciò che rimarrà impresso al consumatore – ha un ottimo gusto. Non c’è dunque da attendere molto per poter assaporare i prodotti della tradizione regionale emiliana, creati però con un cereale nuovo.



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

MOLINOPASINI.COM