

Pastaria

PASTA EXPERIENCE

Degustazioni
di pasta
e alta formazione
per gli operatori esteri
del food service
e del retail

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

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



f



in



g+



6

2018

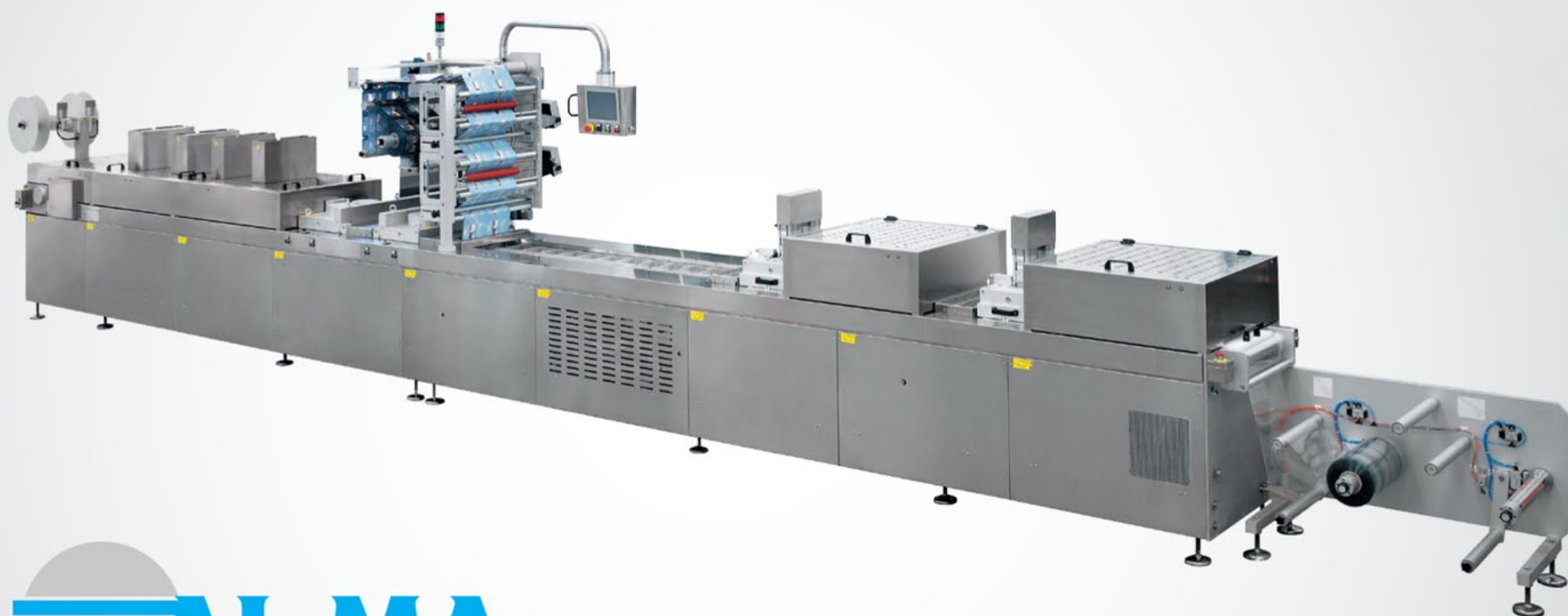
SCEGLI GLI INGREDIENTI MIGLIORI

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 6/2018
Novembre



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.

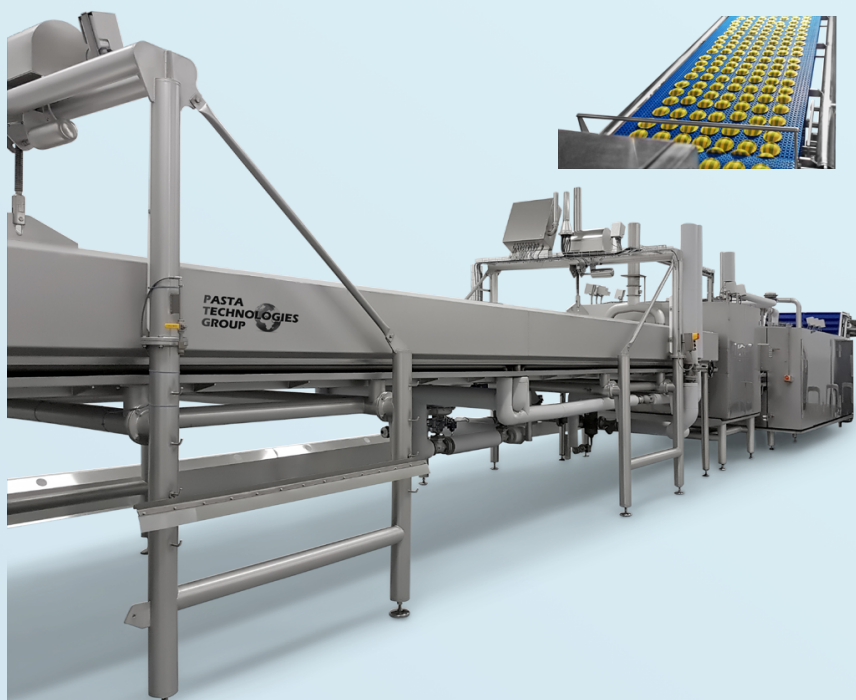
Tel: 0039 049 7968840

Fax: 0039 049 7968841

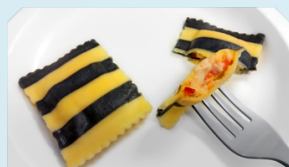
Email: info@pastatechgroup.com

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

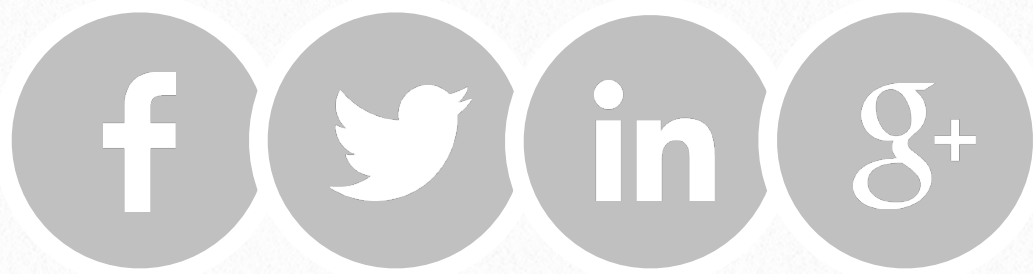




I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



1



Grandi nomi e tanta partecipazione al Pastaria Festival 2018

Redazione



L'apertura dei lavori al Pastaria Festival. Da sinistra, Riccardo Felicetti, Guido Barilla, Lorenzo Pini, Justo Bonetto, Fabio Fontaneto, Bruno Serato

La comunità della filiera del comparto produttivo nazionale di pasta alimentare si è riunita a Parma per la seconda edizione del Pastaria Festival, la giornata gratuita di convegni, workshop, presentazioni e laboratori sull'attività di produzione di pasta

È stata una giornata di studio, di confronto, di networking e di aggiornamento professionale. Non solo: è stata anche grande “riunione di famiglia”, se è vero, come ha detto Justo Bonetto di Appf (Associazione produttori pasta fresca), che i partecipanti erano “tutti figli della stessa mamma”.

Il Pastaria Festival, quest’anno alla sua seconda edizione, ha riunito infatti in un solo luogo a Parma i rappresentanti di tutta la filiera del comparto produttivo nazionale di pasta alimentare, dando voce e spazio ai produttori di pasta secca, fresca, gnocchi e piatti pronti, alle associazioni di categoria, alle aziende fornitrici di macchine e impianti, ingredienti e servizi e anche al mondo scientifico. E sono proprio “unione”, “collaborazione” e “condivisione” le parole chiave che sono emerse dall’evento che ha visto la partecipazione di oltre 330 operatori del settore.

Il festival

Convegni, workshop, presentazioni, dibattiti, esposizioni. Al Pastaria Festival di quest’anno il programma è stato ricco di appuntamenti: 30, dal mattino al pomeriggio, in sessioni parallele rivolti a diverse figure professionali all’interno dei pastifici. Incontri gratuiti, coerentemente con il modo di fare editoria specializzata della nostra casa editrice che, ha detto in apertura lavori il direttore ed editore di Pastaria Lorenzo Pini, “fa dell’informazione libera e gratuita un proprio tratto distintivo rendendoci un caso raro nel panorama italiano”.

Il Festival porta il nome della rivista, che lo ha organizzato in partnership con Ipack-Ima e Tuttofood e in collaborazione con Aidepi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane), Appafre (Associazione produttori pasta fresca della piccola impresa e dell’artigianato), Appf (Associazione produttori pasta fresca), Ipo (International Pasta Organisation), l’Ordine dei tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige (Otav) e del Piemonte e Valle d’Aosta (Otap) con il patrocinio di DeFens (Università di Milano) e del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare (Gsica), con il sostegno di diversi sponsor.

**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



Le novità

Rispetto alla scorsa edizione, il Festival ha visto l'istituzione di un "comitato guida" composto da docenti universitari e da figure di spicco di importanti pastifici, oltre al lancio di "Pasta Experience" (vedi [l'articolo](#) a pag. 71), un progetto di Pastaria di degustazioni internazionali per promuovere la pasta italiana nel mondo. Il Festival ha inoltre dato il via ai lavori del tavolo tecnico sulla pasta, cui Pastaria prenderà parte, che porteranno allo sviluppo di progetti ad hoc che culmineranno nell'edizione 2019 di Tuttofood.

L'esposizione di macchine formatrici per la produzione di pasta e la sessione di *Pro-*

blem solving in cui i tecnologi alimentari hanno affrontato alcuni dei problemi più comuni nei pastifici hanno rappresentato altre novità del Pastaria Festival 2018 particolarmente apprezzate dai partecipanti.

Filiera unita, sguardo ai mercati esteri

"Raccogliere tutta la filiera è un'opportunità straordinaria". Ne è convinto Guido Barilla, presidente della multinazionale di Parma, che sulla necessità di confronto e riflessione collettiva ha incentrato il suo intervento in apertura dei lavori del Festival. Trovarsi "annualmente sotto il marchio Pastaria", ha detto Barilla, rappresenta un'occa-



➔ **80.000 buyer qualificati** attesi da tutto il mondo

➔ **Retailer italiani ed internazionali** presenti in fiera

➔ **Numerosi eventi in città**

TUTTOFOOD è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare.

FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS

FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019



sione per riflettere sulle opportunità del settore e per individuare una guida per il futuro. “Noi italiani abbiamo le competenze, le conoscenze, la storia e prodotti di qualità per innovare e arrivare sui mercati esteri”, ha continuato. In particolare, il presidente della multinazionale di Parma si è soffermato sulla percezione della pasta all'estero. In molti Paesi, ha spiegato, la consapevolezza della qualità del prodotto è scarsa e questa considerazione rappresenta una bella opportunità di sviluppo con importanti margini di manovra. Mercati esteri, dunque, ma anche consolidamento del mercato interno. “Tutto deve comunque partire dal mercato italiano – ha

detto il presidente del gruppo – ed è per questo che dobbiamo riflettere insieme sulle mosse importanti da fare per stabilizzare la situazione e fronteggiare la riduzione dei volumi che in Italia calano in modo lieve ma continuo. Non saranno certo i consumi interni quelli che ci porteranno nuove opportunità, ma partire dal nostro Paese è necessario”. Che tutto il comparto risulti unito nell'affrontare le sfide del futuro è dunque indispensabile per Guido Barilla, perché “molto dipende da noi e dalla nostra capacità di innovare”. Qualità, questa, richiesta anche nell'affrontare il tema comunicazione. “Io sono certo che le informazioni distorte

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



Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia - Tel. +39 0573 532546 Fax +39 0573 533067

www.landucci.it



cui il pubblico è stato oggetto, a causa della percezione sbagliata dei carboidrati negli ultimi venti anni, cambieranno – ha sottolineato Barilla – e la pasta avrà nei prossimi decenni un futuro molto più solido e di migliore percezione da parte dei consumatori. Oggi la categoria sta cominciando ad avere un livello di innovazione interessante e può rappresentare un valore aggiunto anche per i nostri clienti”.

Le sfide comunicative

“Dobbiamo comunicare la qualità dei nostri prodotti in maniera più intelligente, più moderna, avendo il coraggio di abbandonare i tecnicismi che riteniamo essere dimo-

strazioni di competenza e che invece possono essere male interpretati”. è il pensiero di Riccardo Felicetti, presidente del gruppo pasta di Aidepi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) che guardando al futuro del settore si auspica una maggiore “genuinità e onestà” della comunicazione, continuando a ribadire il “valore” della filiera. “Dobbiamo avere una struttura solida alle spalle, e la solidità arriva solo quando una filiera sa lavorare insieme”, ha detto in apertura dei lavori dell’evento. La capacità di lavorare uniti, di fare networking, anche per Felicetti – come per Barilla – è un tema fondamentale. “La grande concorrenzialità del mercato soprat-

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT



tutto estero sta dimostrando che forse abbiamo perso qualcosa nella nostra capacità di innovazione, di costruire interesse e comunicare qualità – ha sottolineato il presidente Aidepi –. Questi sono spunti che devono farci lavorare con un obiettivo che sia veramente comune”.

Aidepi, nell’ambito del Pastaria Festival ha presentato due workshop, il primo dei quali sul progetto PEF (*Product Environmental Footprint*), una “metodica di calcolo certificata dall’Unione europea per la determinazione dell’impatto ambientale della pasta”. “Avere questo sigillo può essere determinante per creare quella competenza e quell’autorevolezza che forse abbiamo perso e

che forse è stata lo stimolo per tutte le notizie poco edificanti che ci sono state negli ultimi anni sul nostro prodotto”, ha commentato Felicetti. Il secondo workshop è stato incentrato sull’export (*La pasta italiana nel mondo- Come sta cambiando il nostro modo di esportare*), offrendo una panoramica sulla documentazione e sulle problematiche che ci possono essere nell’esportare i prodotti in Europa e fuori dall’Unione Europea.

Difesa della qualità e del made in Italy

Non solo informazione, ma anche difesa. Justo Bonetto, segretario generale di Appf



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



(Associazione produttori pasta fresca), nell'apertura del Festival ha parlato di una "persecuzione in atto nei confronti della pasta e dei carboidrati" che necessita di una difesa "tanto più forte quanto più la corallità del mondo della pasta interverrà unita". Ed è sempre la collaborazione, la bandiera che Bonetto alza guardando al futuro. Perché, come ha detto citando il suo presidente Giovanni Rana, impossibilitato a raggiungere Parma per ragioni personali, "siamo tutti figli della stessa mamma". Parlando della pasta fresca, Bonetto ha spiegato che il settore guarda sempre più all'estero, all'Europa ma anche agli Stati Uniti. "Non vogliamo essere presuntuosi, ma i mercati

ci danno ragione. Il nostro mercato interno cresce, il mercato europeo cresce di più ogni anno, e ora c'è anche questa prospettiva americana", ha spiegato. Di "condivisione" ha parlato Fabio Fontaneto, presidente di Appafre (Associazione dei produttori di pasta fresca della piccola e media impresa e dell'artigianato), sempre in apertura lavori. Importante, per Fontaneto, è condividere le informazioni e le azioni comuni finalizzate a soddisfare scopi e obiettivi di ciascun imprenditore. "Per questo Appafre ha intrapreso con grande entusiasmo un percorso di collaborazione con le altre associazioni mirato a creare una vera e propria rete a so-

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



stegno per le aziende”, ha detto. “Solo insieme possiamo raggiungere i nostri obiettivi per essere sempre più forti e contare sempre di più”, ha continuato il presidente. “Il mercato non è proprio favorevole ma è enorme e noi dobbiamo dimostrare di poter offrire di più e meglio. L’Italia ha un patrimonio di migliaia di aziende che producono pasta, di prodotti di alta qualità, sintesi della miglior tradizione in continua innovazione. Siamo apprezzati in tutto il mondo, siamo i numeri uno nella pasta ma non sufficientemente valorizzati e tutelati nel campo nazionale e internazionale. Da qui bisogna ripartire; ci sono tante cose che possiamo fare per i nostri associati e per le molte

imprese che potrebbero aver bisogno delle nostre associazioni. È necessario e fondamentale proteggere e diffondere i marchi e la qualità dei prodotti italiani e informare i consumatori sul made in Italy valorizzandolo, raccontando le storie delle imprese italiane per aiutarle a vendere meglio in Italia e in particolare nel mondo. Pasta Italia *caput mundi*, perché no?”.

Nell’ambito del Pastaria Festival Appafre ha organizzato un convegno sul tema *Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle pmi della pasta fresca. Pasta fresca e gnocchi: scenari ed opportunità per le produzioni italiane* è stato invece il titolo



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO
Pasta Machines & Processing

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



**25-30
kg/h**

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

la baresina



del workshop di APPF al Pastaria Festival 2018.

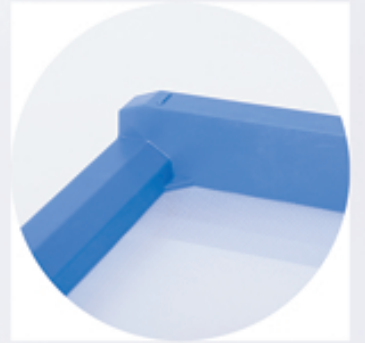
Il potere della pasta

Pastaria Festival è stata una manifestazione dedicata alla pasta in tutte le sue forme, anche quella della solidarietà. All'evento, infatti, ha partecipato anche lo chef Bruno Serato, noto ristoratore e fondatore del Caterina's Club, un'associazione benefica che offre piatti di pasta ai bambini in condizioni di indigenza e che oggi sfama circa 4mila persone al giorno in 77 location del Sud California. Alla manifestazione, Serato ha presentato il suo libro *The power of pasta*, volume già edito negli Stati Uniti l'an-

no scorso e ora tradotto nella sua versione italiana. “La pasta è un prodotto che fa molto bene in tanti sensi, e non solo dal punto di vista nutrizionale – ha detto lo chef – . Questo libro lo dedico quindi alla famiglia Barilla, che mi ha offerto un camion di pasta per il progetto Caterina, e a tutti i pastai nel mondo, perché grazie alla pasta possiamo aiutare molte persone”.

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

VISTA LATO SUPERIORE

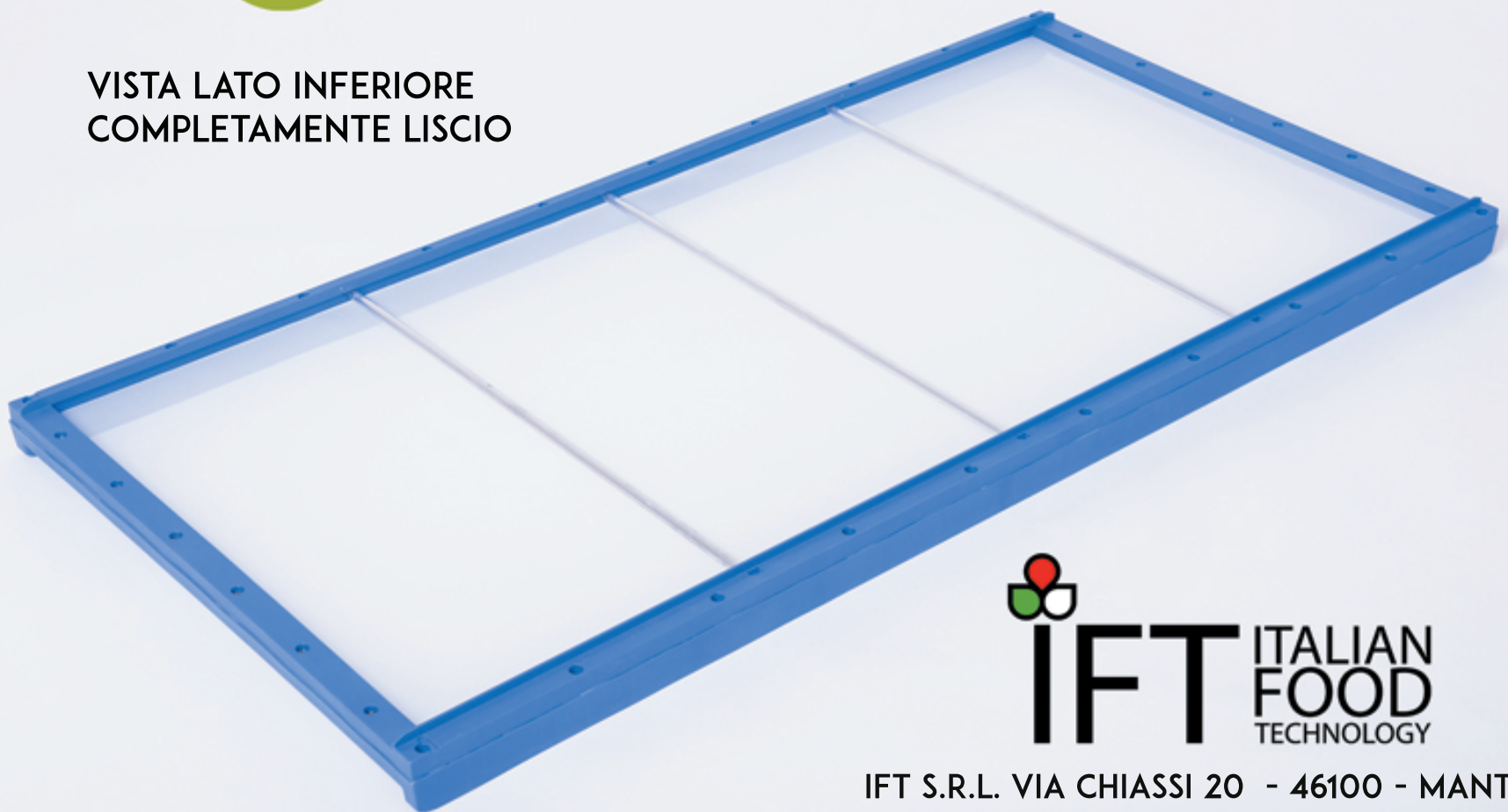


- IGIENICO
- LEGGERO
- ROBUSTO
- NO CONDUZIONE TERMICA
- IMPILABILE/COMPATIBILE CON
- ATTUALI TELAI IN LEGNO E ALLUMINIO
- STAMPATO AD INIEZIONE IN DUE UNICI PEZZI
- COMPLETO DI RETE IN POLIESTERE
- MATERIALE PLASTICO A NORME CE
- DIMENSIONI DISPONIBILI: MM.1200X600X54H /70H

NEW



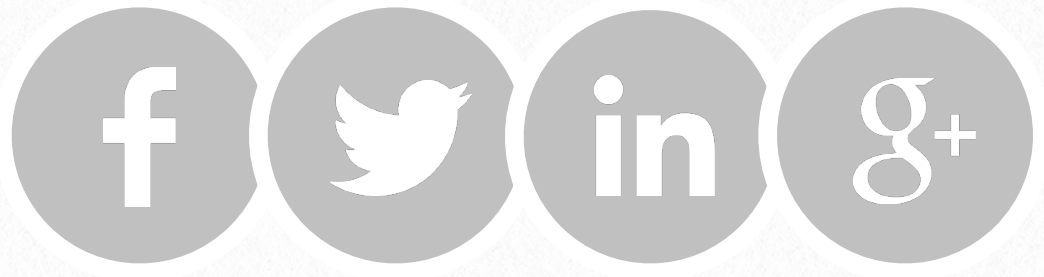
VISTA LATO INFERIORE
COMPLETAMENTE LISCIO




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



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

Redazione



Al Pastaria Festival 2018 si è svolto il convegno *Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle PMI della pasta fresca* organizzato da APPAFRE.

La grande famiglia di Appafre si è riunita di recente in occasione del Pastaria Festival 2018 per discutere di *Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle PMI della pasta fresca*.

L'Associazione presieduta da Fabio Fontaneto ha infatti dato il suo contributo a Parma, lo scorso 20 settembre organizzando un interessante convegno che ha visti protagonisti imprenditori pastai di diverse regioni italiane. I pastifici che operano nel territorio, soprattutto quelli artigiani, che hanno un legame forte con il contesto ambientale ed economico che li circonda, tendono normalmente ad acquistare e valorizzare materia prima locale. I motivi sono i più disparati. Il primo è quello della necessità di dare al prodotto una caratterizzazione forte e renderlo, in certo qual modo, unico. In un mercato globalizzato che tende fortemente all'omologazione, conquistano infatti d'ufficio un loro spazio le specialità tipiche che hanno un importante carattere identitario, perché legate ad una tradizione o ad un luogo specifico.

Per stare sul mercato con produzioni tipiche non sarebbe dunque necessario uno sforzo enorme, ma è importante una valorizzazione efficace unita ad un autentico legame con il territorio. Realizzare ed utilizzare prodotti tipici locali, oltre ad essere una formidabile leva di marketing, porta innumerevoli vantaggi, come Federica Calcagno, del pastificio Fontaneto ha voluto sottolineare nel suo intervento al convegno: significa favorire la collaborazione tra associazioni, diminuire l'impatto ambientale del prodotto nel suo complesso, promuovere il territorio tutto, riportare il consumatore ai sapori di un tempo, con tutte le emozioni che questo comporta. "Pensare però che questo lavoro che può portare grandi soddisfazioni e non solo commerciali, sia privo di ostacoli e impedimenti, è sbagliato" – aggiunge Calcagno. "Paradossalmente, l'impiego di materie prime che godono di tutela specifica, può diventare un'arma a doppio taglio. Talvolta è frustrante fare una scelta di qualità che comporta costi e impegno, se poi quell'elemento di pregio di cui ci si potrebbe vantare perché è un grande valore aggiunto del prodotto, non può essere evidenziato al mercato. La normativa sull'impiego di prodotti Dop o Igp come ingredienti della pasta ripiena è severissima e scoraggia ogni sua menzione. Utilizzare materie prime a denomina-



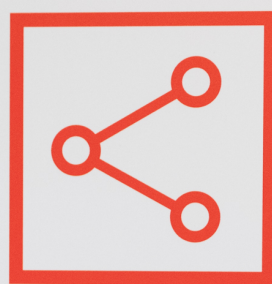
«Un laboratorio fatto di persone con grande passione ed esperienza, che seguono le aziende dell'alimentare con una consulenza personale e completa.»

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



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 20 SETTEMBRE 2018

convegni : laboratori : incontri : esposizioni

Programma

Ore: 8:30 - 9:00

INGRESSO E REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

Caffè di benvenuto

In sessione plenaria

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

APERTURA DEI LAVORI

Saluto di benvenuto dai rappresentanti delle associazioni

In sessioni parallele

Ore: 10:00 • Durata: 1 ora • Sala: Venere A ⁸

Il futuro della pasta tra innovazione e sostenibilità: il progetto PEF

(Product Environmental Footprint)

Workshop AIDEPI

Ore: 12:15 • Durata: 20 min • Sala: Fedora ²

Impresa 4.0: chiarimenti e novità interpretative sull'iperammorta-

mento

Spazio Aziende & Innovazione: speech Warrant Group

Ore: 12:30 • Durata: 30 min • Sala: Venere B ⁹

The Power of Pasta

Presentazione in anteprima

Ore: 13:00 - 14:00 • Sala: Ristorante

LIGHT LUNCH

Ore: 14:00 • Durata: 30 min • Sala: Venere C ³

zione o anche solo Pat, o presidi Slow Food può diventare difficile e costoso, sotto molti aspetti. Noi lo sforzo lo facciamo ogni giorno e continuiamo stoicamente nelle cose in cui crediamo, ma è davvero faticoso, soprattutto per gli ostacoli di natura burocratica, oltre che operativa, ad utilizzare certi prodotti”, ha dichiarato la responsabile qualità della Fontaneto.

Le ha fatto eco l'avvocato Nazario Malandrino che ha messo in guardia le imprese sulle numerose insidie della normativa che disciplina l'utilizzo dei nomi di prodotti a denominazione in etichetta o in qualunque informazione, anche promozionale. Portando numerosi esempi di casi recenti, il lega-

le dello studio Ambanelli Malandrino di Parma, ha evidenziato come un semplice riferimento ad una denominazione, se fatta diversamente da come previsto dalla norma, può comportare problemi seri agli operatori che partono da pesantissime sanzioni amministrative, per arrivare a quelle penali. “Altro tema scottante è quello dell'origine delle materie prime e della sede in cui avviene la trasformazione”, ha tenuto a precisare Malandrino su sollecitazione dei numerosi presenti. Mentre per il Codice Doganale e per l'Unione Europea un prodotto si può considerare a tutti gli effetti proveniente dal Paese in cui è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale, in Italia si spinge

per un orientamento differente che metta al primo posto l'origine della materia prima. L'opinione pubblica, una certa scuola di pensiero del mondo agricolo e molti degli ultimi Governi hanno operato nella direzione di una disciplina nazionale non perfettamente in linea con quella europea, generando confusione e interpretazioni fantasiose, che creano problemi alle aziende.

Le denominazioni europee sono una grande opportunità, ma anche foriere di problemi importanti. Non è difficile solo impiegare il nome. Acquisirne una è un'odissea. È emblematico da questo punto di vista, l'esempio dei Culurgionis d'Ogliastra Igp: un prodotto unico di pasta fresca ripiena con una miscela di patate e formaggi, chiuso esclusivamente a mano, dalle donne ogliastrine. Un fagottino di grande pregio che viene prodotto solo in una zona circoscritta della Sardegna, nota per la sua bellezza e per la longevità dei suoi abitanti.

“Abbiamo ritenuto che una specialità così pregiata non potesse restare priva di tutela. Questo ha spinto i produttori a cercare un modo per proteggere il nome da usurpazioni e nel contempo a promuovere quello dell'Ogliastra, convinti che avremmo fatto un'operazione di cui avrebbe potuto godere la Sardegna tutta, pur non trattandosi di una Dop” ha sottolineato Vito Arra, titolare del pastificio I Sapori d'Ogliastra e presidente del Comitato Promotore della Igp. “Il

problema è che – pur volendo promuovere un prodotto e un territorio – la strada verso l'ottenimento di una qualunque denominazione europea, è irta e scoscesa, ma soprattutto è lunga. A noi è costata oltre 13 anni di lavoro e uno sforzo enorme in termini di risorse, di professionalità impiegate, di contraddittorio non facile con addetti ai lavori ed opinione pubblica, dove paradossalmente il territorio temeva di subire scippi o un imbastardimento del prodotto”, ha aggiunto Maria Antonietta Dessi, responsabile Cna Alimentare Sardegna, che dall'inizio ha operato a supporto del Comitato Promotore.

Le denominazioni europee, pur essendo il massimo strumento di tutela, non sono però l'unico. Molti altri, meno impegnativi e più facili da ottenere, sono in grado di dare molto al territorio. Un esempio è stato portato dalla titolare del pastificio Poker di Bergamo, Rosa Carissimi, che con la Camera di Commercio di Bergamo e diversi colleghi pastai, ha contribuito alla realizzazione dell'iter per il riconoscimento, come Pat, dei Casonsei della Bergamasca. Un obiettivo importante per definire con un disciplinare, la ricetta di un tempo e porre dei riferimenti certi sulle materie prime da utilizzare. “È per noi un traguardo molto importante, ma ci rendiamo conto di quanto sia in salita la strada della tutela dei nostri prodotti tipici. È faticoso fare sintesi tra produt-

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



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

tori e seguire così una linea comune, ma anche una volta raggiunto l'obiettivo, il lavoro è ancora tutto da fare, perché si tratta di un punto di partenza e non di arrivo. Ne vale però certamente la pena! Considerato che il mercato chiede proprio il prodotto tipico e la tradizione è proprio ciò che abbiamo in più da offrire ai nostri clienti”.

In tanti, Paola Freccero del pastificio Fratelli Delfino di Toirano in testa, hanno sottolineato la difficoltà di approvvigionamento di alcune materie prime, la cui carenza genera pesanti problemi sul piano operativo.

Spesso è difficile reperire prodotti con continuità, ma paradossalmente, il fatto di servirsi fuori dal proprio territorio, può diventare oggetto di discussione tra addetti ai lavori e non, media compresi, dove regna l'errata convinzione che solo la materia prima locale sia valida e sicura. Lo sforzo a rifornirsi da agricoltori della provincia o della regione è costante, ma non sempre è possibile e spesso non lo è per ragioni non riconducibili al pastificio.

Non fossero state sufficienti le innumerevoli testimonianze su quanto il prodotto locale sia elemento di forza nel mercato, ci ha pensato Fabio Zanin, del pastificio I Pastai di Perth, a sottolineare la cosa. Zanin, che con il socio Luca Galaverna ha avviato qualche anno fa un laboratorio di pasta fresca in Australia, rappresenta l'azienda associata ad Appafre fisicamente più distan-

te dall'Italia. È stata Virna Soncin, della Cna Piemonte e Segretario Nazionale Appafre, moderatrice del convegno, a chiedere a Zanin cosa significhi fare pasta in un luogo così distante, anche culturalmente, dal Bel Paese. “Non è stato facile avviare un laboratorio dall'altra parte del mondo. Ma sapevamo che quella era la strada giusta e abbiamo insistito. Macchinari, molte materie prime e anche le ricette sono italiani. Di queste ultime, alcune hanno subito nel tempo delle modifiche, rispetto a quelle originali, perché l'Australia è un continente che racchiude numerosissime culture ed etnie e siamo stati costretti – almeno in parte – ad andare incontro alle esigenze del mercato locale. Ma la nostra forza sono le ricette delle nostre nonne, portare in tavola quello che la nostra tradizione offre. E anche se è difficile – per tutti i problemi logistici e di trasporto che si possono ben immaginare – ci teniamo ad importare quante più materie prime possiamo dall'Italia, convinti che l'autenticità del prodotto negli ingredienti e nella lavorazione, sia la carta vincente anche dall'altra parte dell'emisfero.

Insomma, come anche Vito Arra ha sottolineato: “non ci dobbiamo inventare niente di nuovo, dobbiamo solo valorizzare e promuovere quello che i nostri avi ci hanno lasciato. Lo dobbiamo alle nostre nonne, lo dobbiamo ai nostri figli”.




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

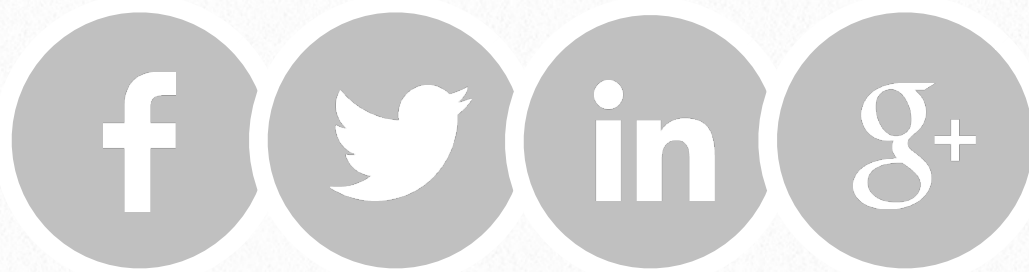
IPO Segreteria Generale c/o
AIDEPI
(Associazione delle Industrie
del Dolce e della Pasta Italiane)



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



3



Qualità della pasta ed agricoltura sostenibile, un possibile connubio?

Giovanna Visioli

Dipartimento SCVSA, Università di Parma

Gabriella Pasini

Dipartimento DAFNE, Università di Padova

Uno sguardo alle proteine del glutine in un'ottica di agricoltura sostenibile



La relazione di Giovanna Visioli al convegno *Qualità, innovazione e sostenibilità della pasta secca*, svoltosi nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

Il diffuso degrado e la crescente scarsità delle terre e delle risorse idriche stanno mettendo a rischio un gran numero di sistemi di produzione alimentare chiave in tutto il mondo, costituendo una seria minaccia alla possibilità di riuscire a sfamare una popolazione mondiale prevista raggiungere i 9 miliardi di persone entro il 2050 (<http://www.fao.org/nr/solaw/solaw-home/en>). Una delle cause principali di questo degrado, per quanto riguarda i suoli coltivati, è riconducibile a pratiche agricole intensive che incrementano la produzione ma, nel lungo periodo, finiscono per danneggiare il suolo e gli ecosistemi ad esso sottesi. Da qui nasce l'esigenza, sempre più impellente, di una agricoltura mirata a preservare la risorsa suolo, capace di fornire servizi ecosistemici fondamentali quali la produzione di alimenti, l'accumulo e filtro delle acque, la biodiversità.

In relazione a queste problematiche e in base alle nuove direttive Europee in campo agricolo (<https://www.consilium.europa.eu/media/32072/pe00056en17.pdf>), c'è un crescente interesse all'adozione di pratiche agricole sostenibili anche per la filiera "grano duro". In particolare, si è orientati all'utilizzo di fertilizzanti a basso impatto sul suolo come la fertilizzazione fogliare (che riduce il fenomeno di lisciviazione dei nitrati), all'impiego di fertilizzanti biologici che possono contenere microorganismi benefici per la salute delle piante (come batteri promotori della crescita radicale e funghi micorrizici), alle pratiche agricole conservative (pacciamatura, ridotta aratura del suolo, rotazione con leguminose) e all'Agricoltura di Precisione che si avvale di droni, satelliti e sensori *on-the-go* per la somministrazione di quantitativi di fertilizzanti in base alla fertilità del suolo e in relazione alle reali necessità della coltura (Morari et al., 2018).

Tutte queste pratiche agricole sostenibili sono però in grado di fornire risultati confrontabili con quelli derivanti da pratiche agronomiche convenzionali per quanto riguarda la produzione e la qualità per la filiera pasta?

I primi riscontri positivi si sono ottenuti avvalendosi di analisi prodotte in laboratorio anche sulla qualità del glutine. È risaputo che le proteine del glutine sono determinanti della qualità tecnologica delle farine. Esse rappresentano l'80% delle proteine della granella e si dividono in glutenine e gliadine. Le glutenine, sia ad alto che a basso peso molecolare, costitui-

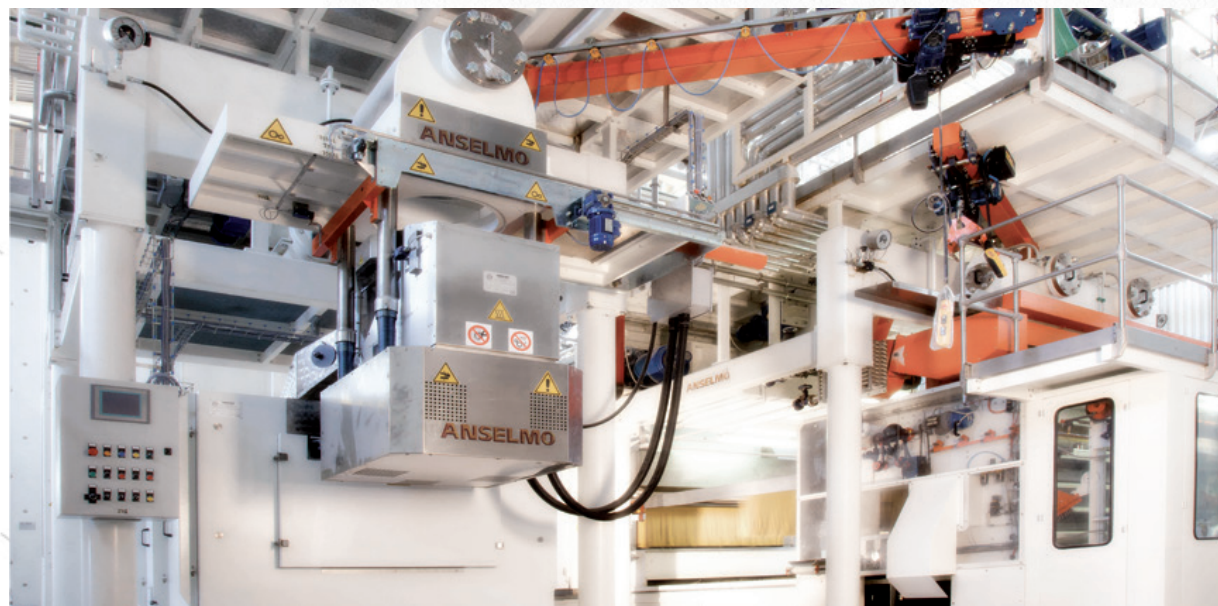


GULFOOD
MANUFACTURING
6-8 NOVEMBER 2018
DUBAI WORLD TRADE CENTRE
Dubai, Hall 5 Booth C5-16



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



scono la matrice proteica del glutine mentre le gliadine sono proteine monomeriche che intervengono con un ruolo di stabilizzazione del reticolo glutinico. Una farina di buona qualità è caratterizzata non solo da un elevato contenuto proteico (>13-14%) ma anche dalle relazioni e i rapporti tra le diverse frazioni del glutine, in particolare tra glutenine e gliadine e tra la componente di glutenine ad alto peso molecolare e quella a basso peso molecolare (Sissons, 2008). In questo contesto sono utili le analisi molecolari: in laboratorio le tre frazioni proteiche del glutine possono essere separate mediante estrazione sequenziale in sol-

venti alcolici che separano le gliadine dalle glutenine e queste ultime vengono successivamente estratte con agenti riducenti ed infine precipitate in modo differenziale con diverse percentuali di acetone. Le tre frazioni del glutine possono essere quindi quantificate mediante saggi colorimetrici per ottenerne le quantità relative e calcolare i rapporti che rappresentano gli indici di qualità.

Nel progetto triennale finanziato da AGER (Fondazioni in Rete per la Ricerca Agroalimentare (Grant 2010-0278) dal titolo *Sostenibilità produttivo-ambientale, qualitativa ed economica della filiera frumento duro*

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





Pasta ottenuta da semola monovarietale di Biensur

(con la collaborazione di Agronomi dell'Università di Padova, Firenze e Teramo, Biologi dell'Università di Parma e Tecnologi Alimentari dell'Università di Padova), tecniche agronomiche sostenibili abbinate ad analisi molecolari sulle frazioni del glutine hanno consentito di selezionare la varietà Biensur come ottimo candidato per la produzione di pasta a filiera corta in Nord Italia (Visioli et al., 2018a). Con la semola di questa varietà mediante un impianto pilota della Pavan (collaboratore nel progetto), si è potuta produrre pasta monovarietale che

ha mostrato possedere caratteristiche tecnologiche e proprietà sensoriali comparabili a quelle di una pasta monovarietale di riferimento ottenuta con la varietà Aureo, già presente sul mercato (Visioli et al., 2018b).

Le due varietà, Biensur e Aureo, sono state anche coltivate in due areali differenti (Nord e Centro Italia) applicando la tecnica dell'Agricoltura di Precisione (progetto finanziato AGER per il trasferimento tecnologico coordinato dal Prof. Morari, UNIPD). Le superfici agricole interessate sono state



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

divise in zone omogenee in base alla diversa fertilità del suolo, definendo delle “mappe di prescrizione” georeferenziate sulle quali calibrare diverse quantità di azoto in funzione delle specifiche esigenze della coltura. È stato effettuato un monitoraggio dello sviluppo della biomassa del frumento attraverso l’uso di sensori ottici installati su tre piattaforme diverse: satellite, droni e trattore, per fornire la quantità di fertilizzante azotato da applicare nelle diverse zone del campo tramite VRA (azoto a rateo variabile). Le analisi molecolari effettuate sulle componenti proteiche del glutine hanno permesso di correlare i parametri fisiologici di crescita delle piante, la concimazione e la qualità del frumento duro ottenuto da Agricoltura di Precisione. Un’innovativa applicazione che permetterà di aumentare la competitività delle aziende agricole, con risparmi di azoto quantificabili oltre il 25%, con positivi impatti economici per il produttore e ambientali. La sfida dei ricercatori in questo contesto è di arrivare ad ottenere anche in questo caso una pasta di buona qualità, considerando che le premesse ci sono tutte.

Bibliografia

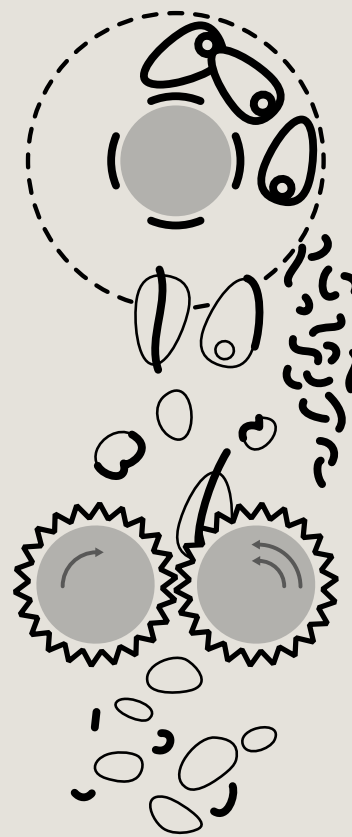
Morari et al. 2018. *Optimising durum wheat cultivation in North Italy. Understanding the effects of site-specific fertilization on yield and protein content*. Precision Agriculture: 19 (2) 257-277.

Sisson, 2008. *Role of durum wheat composition on the quality of pasta and bread*. Food 2:75-90.

Visioli et al., 2018a. *Variations in yield and gluten proteins in durum wheat varieties under late-season foliar vs. soil application of nitrogen fertilizer in a northern Mediterranean environment*. Journal of the Science of Food and Agriculture 98(6):2360-2369.

Visioli et al., 2018b. *Pasta-making properties of the new durum wheat variety Biensur suitable for the northern Mediterranean environment*. Italian Journal of Food Science 4/2018; doi:10.14674/IJFS-1163.

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.

4



Atti del Pastaria Festival 2018. Food commodity, scenari e fattori di rischio

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Una sintesi del workshop sulle materie prime che si è tenuto alla recente edizione del Pastaria Festival, curato dal Centro studi economici Pastaria.

Pil, avanti adagio. Germania e Spagna in fuga. Al 4,5% l'erosione reale della ricchezza in Italia

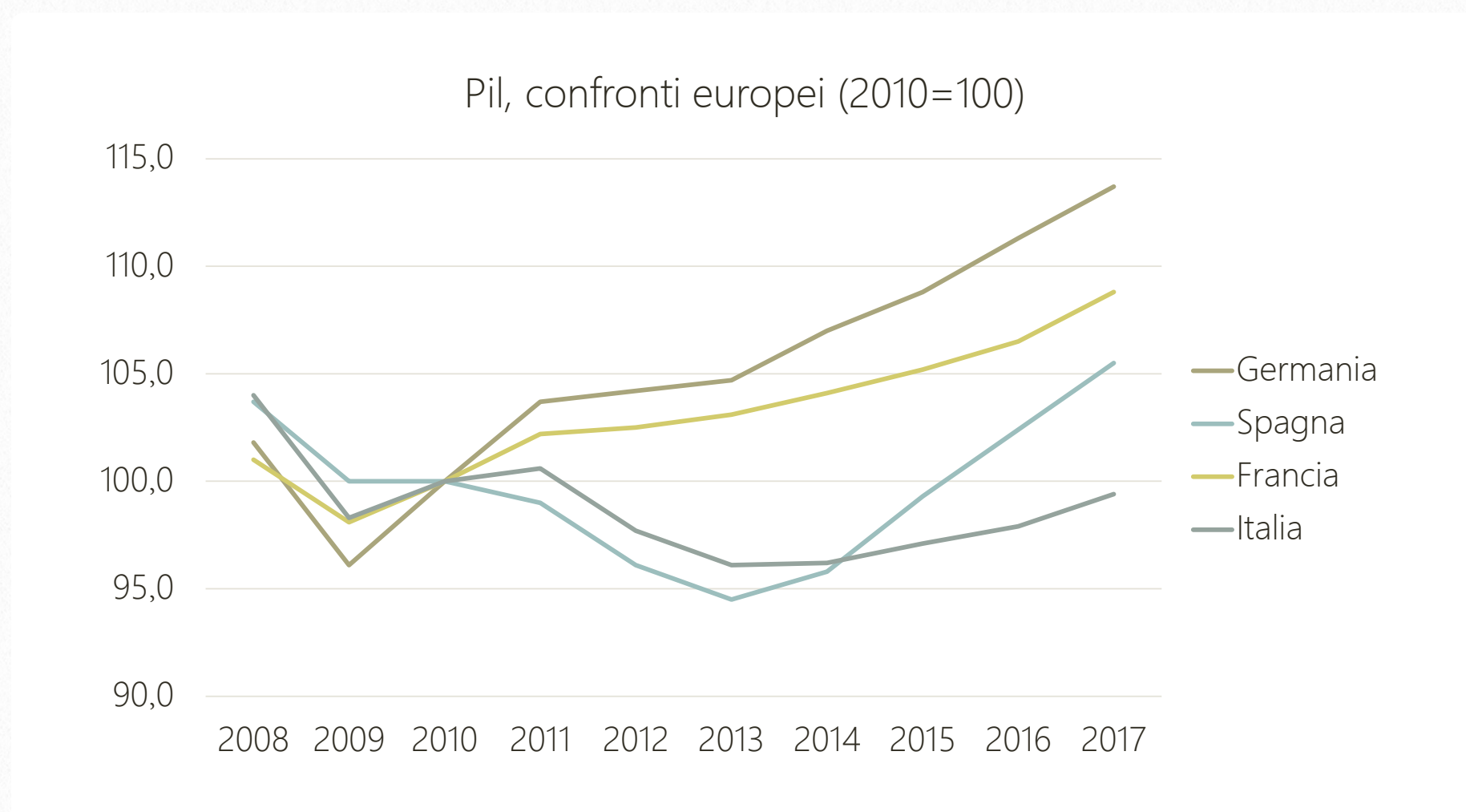
Il ciclo dell'economia internazionale resta positivo, trainato soprattutto dal rafforzamento degli Usa. L'Europa, Eurozona inclusa, prende parte alla crescita, ma il ritmo quest'anno appare più moderato e in decelerazione rispetto al 2017. L'indicatore dell'Eurostat sulla dinamica del Pil riportato nel Grafico 1 e le cifre esposte nel Grafico 2 segnalano il mancato recupero dei livelli

pre-crisi in Italia, con un divario negativo ancora del 4,5% rispetto al 2008. Sono andati ben oltre, invece, la Germania, con un più 11,7%, la Francia (+7,7%) e la Spagna con una crescita dell'1,7% rispetto al Pil 2008.

Consumi, asimmetrie "Made in Eu" e la crescita "fragile" dell'Italia

Stessa evidenza per la spesa per consumi delle famiglie. Anche in relazione a questa variabile il confronto con i livelli pre-crisi ve-

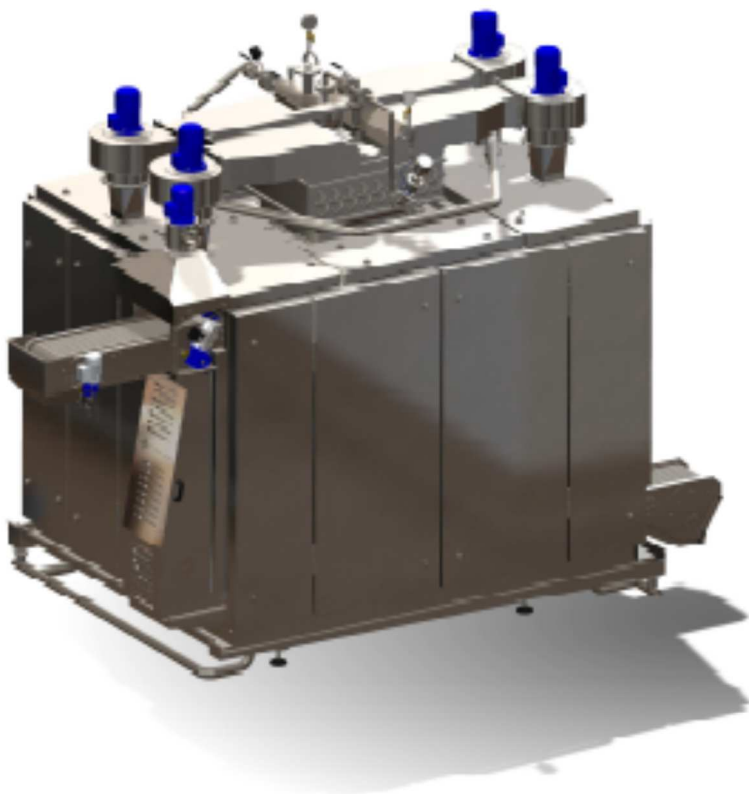
Grafico 1 PIL, CONFRONTI EUROPEI (2010=100)



Fonte: Eurostat

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

PASTORIZZATORE A SPIRALE



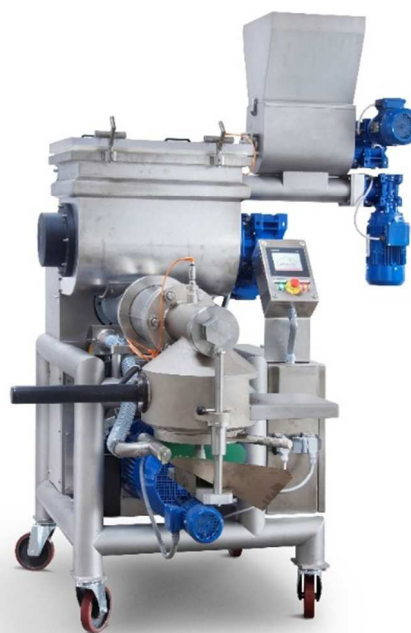
IMPASTATRICE MOD. GRIM



**MACCHINA PER GNOCCHI
A 14 FORI**



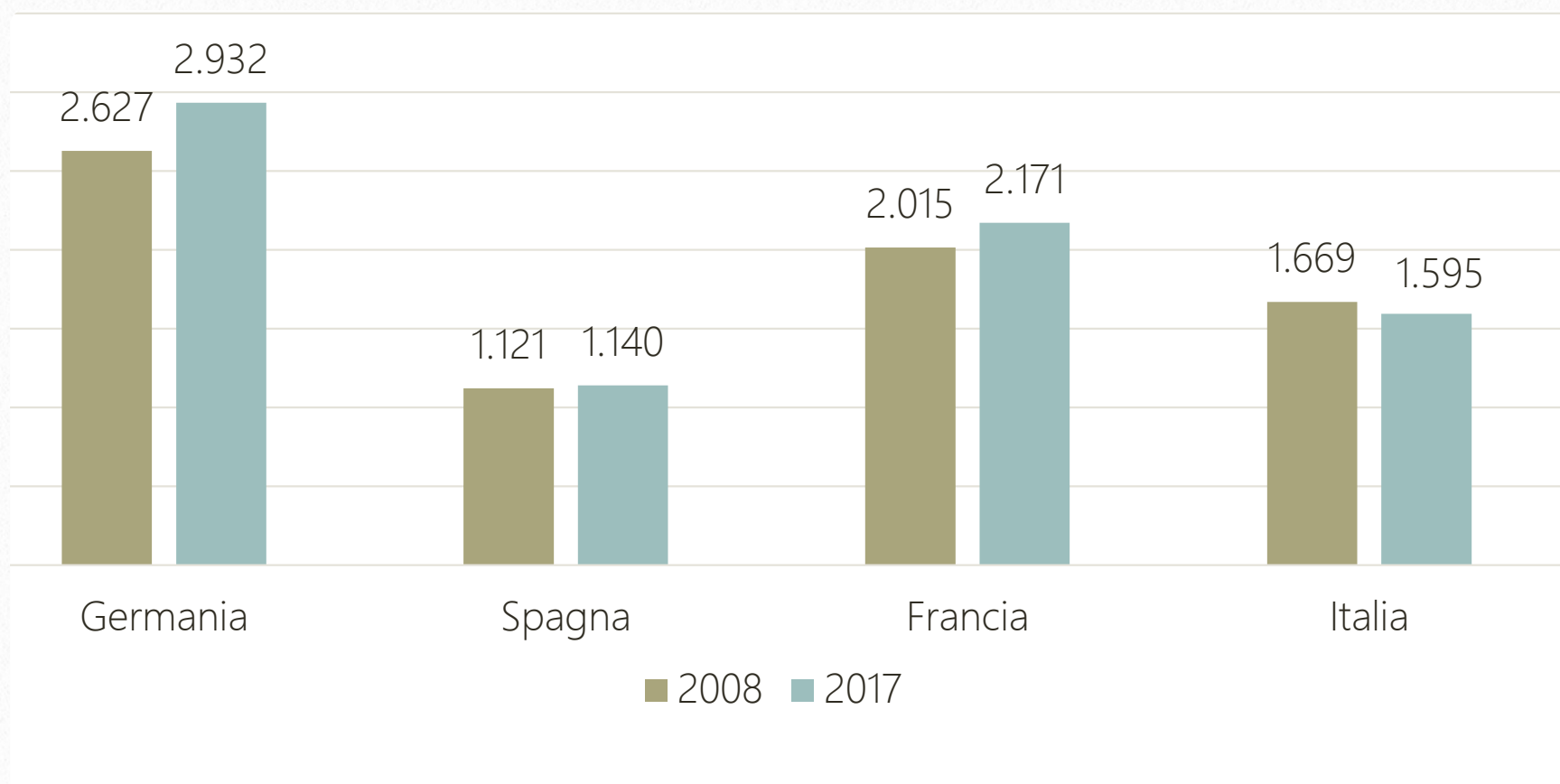
PRESSA VERTICALE



SFOGLIATRICE MOD. LX 800



Grafico 2 PIL, CONFRONTI CON LIVELLI PRE-CRISI (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Fonte: Eurostat

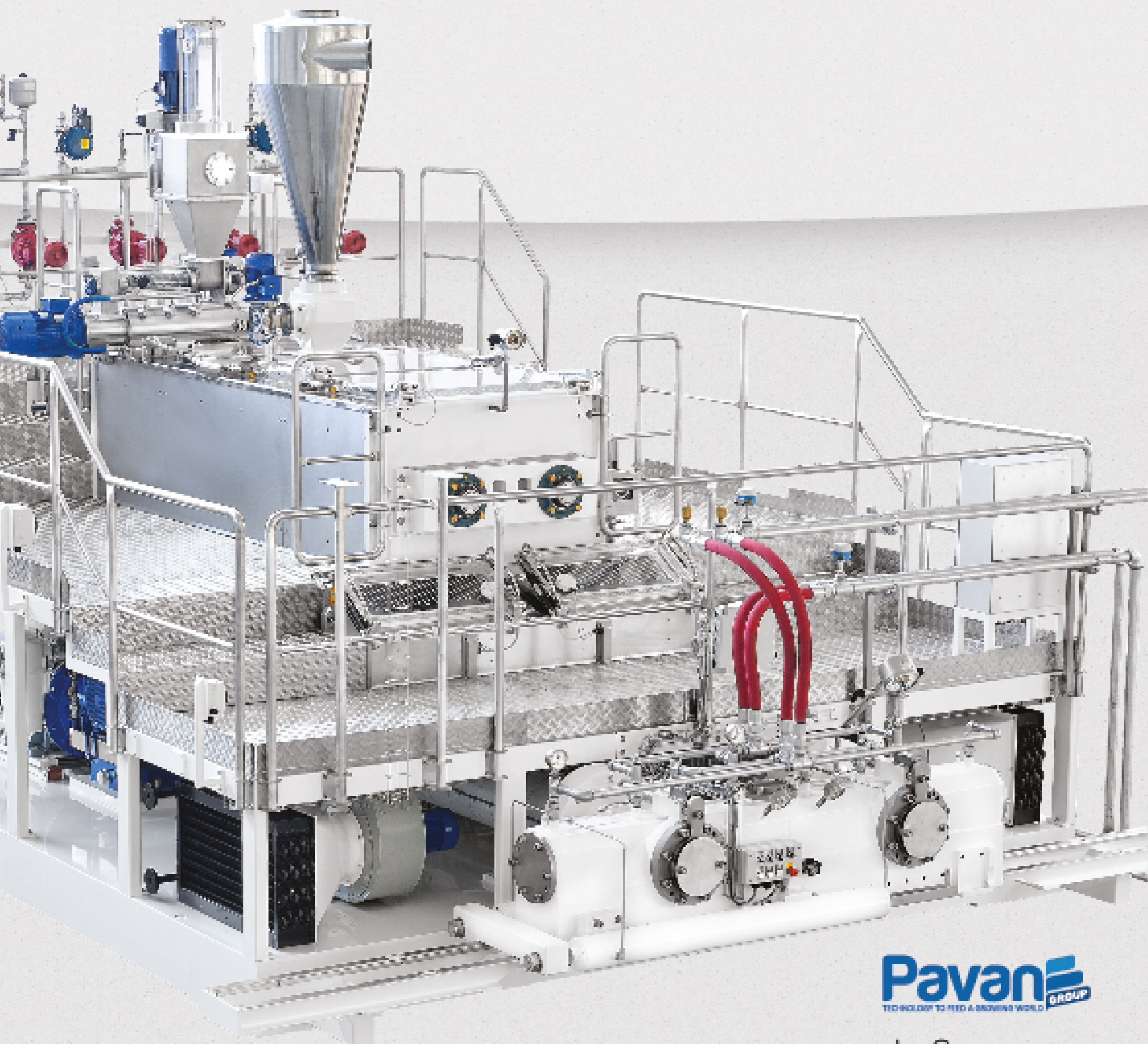
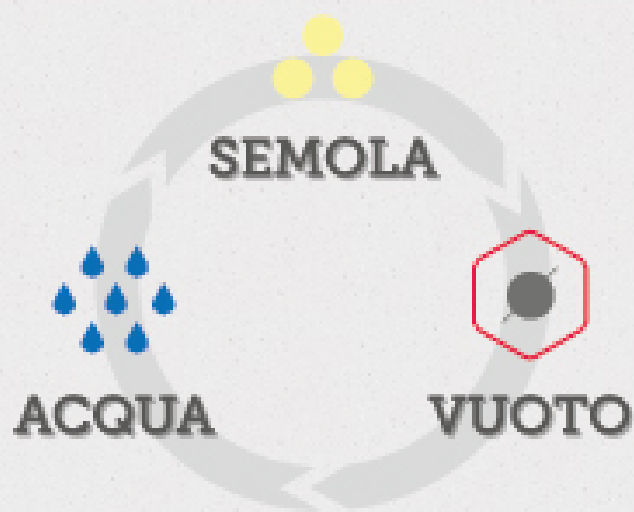
de l'Italia indietro rispetto ai principali partner europei, ma questa volta in compagnia della Spagna: Roma e Madrid stanno ancora sotto dell'1,5 e dell'1,7 per cento, la Germania consuma invece, in termini reali (quindi al netto degli effetti inflazionistici), l'11% in più dei volumi 2008, mentre la Francia avanza del 7,8%.

Una crescita asimmetrica, dunque, che in ambito nazionale rivela, con il doppio scarto negativo del Pil e dei consumi, la fragilità di un sistema economico ancora segnato dalla Grande depressione del 2008-2009. La ripresa economica in Italia, iniziata molto timidamente nel 2014, si è consolidata in questi ultimi anni fino a toccare l'1,6% nel 2017, per rallentare all'1,2% nel

secondo trimestre del 2018 (il confronto è con lo stesso periodo dell'anno scorso). I consumi hanno registrato invece un picco di crescita del 2,1% nel 2015, mentre l'anno scorso hanno frenato all'1,5%.

Quest'anno resta il divario di crescita tra l'economia nazionale e quelle dell'Eurozona: stando ai dati più recenti (secondo trimestre 2018, già citato), al più 1,2% del Pil italiano si affiancano incrementi dell'1,9% in Germania, dell'1,7% in Francia e del 2,7% in Spagna, che in questa fase mostra il maggiore dinamismo. Da rilevare il graduale deterioramento delle aspettative sia per la componente economica che per l'andamento della manifattura, con il peg-

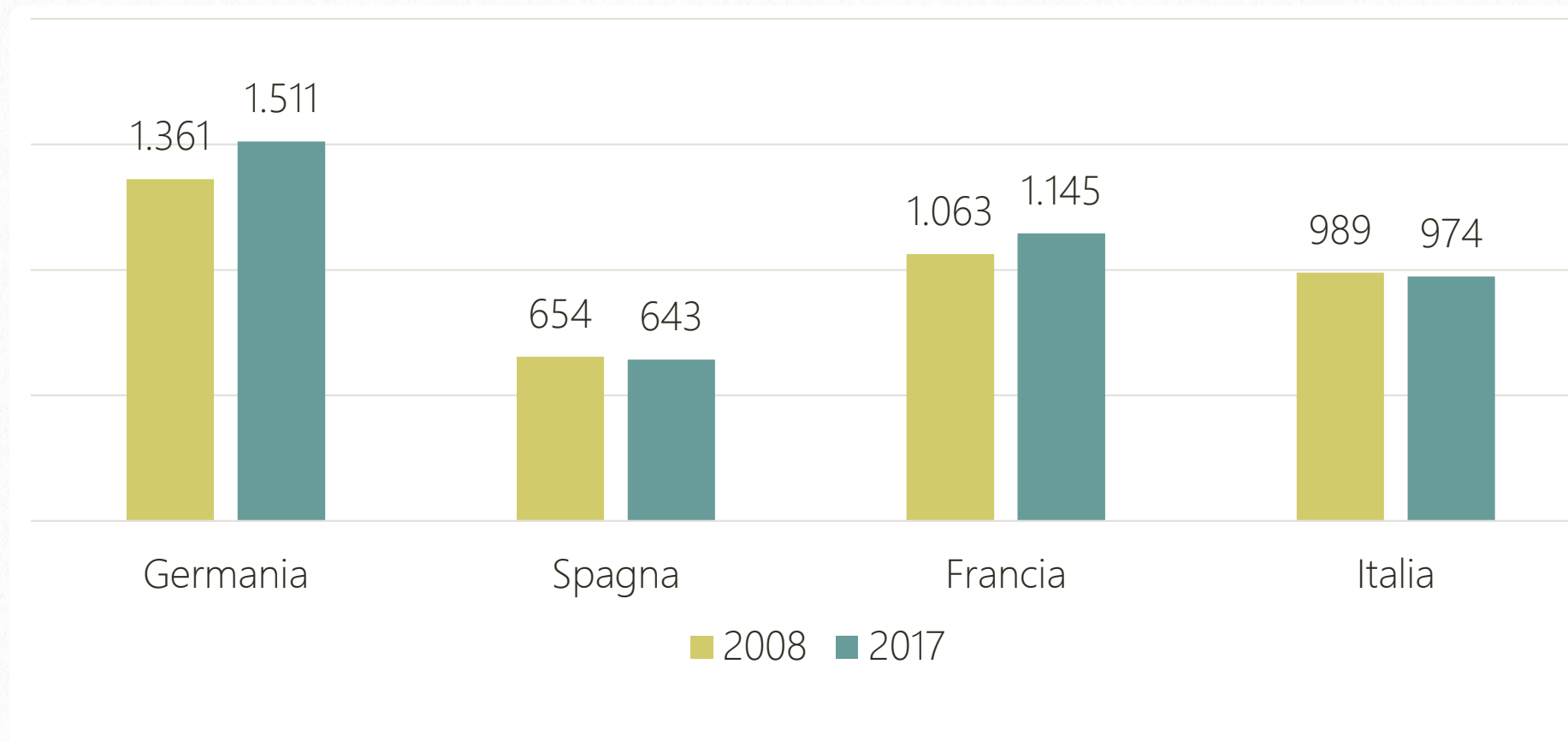
L'essenziale in tre ingredienti



Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

Grafico 3 SPESA PER CONSUMI, CONFRONTI CON LIVELLI PRE-CRISI (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Fonte: Eurostat

gioramento dei giudizi sugli ordini e sulle attese di produzione.

La rincorsa dei consumi alimentari. Caro-vita: la deflazione esce di scena

In questo contesto i consumi alimentari rincorrono a fatica la dinamica della spesa delle famiglie, ma restano sotto i livelli pre-crisi di un significativo -6,2%. Complice una ripresa inflazionistica che sembra trarre sostegno soprattutto dalle componenti più volatili, rappresentate dal fresco alimentare e dall'*energy*. In questo contesto l'inflazione alimentare (comprese le bevande analcoliche) marcia al +2,2%, mo-

strandando una dinamica più accelerata di 6 decimi di punto rispetto al tasso di inflazione generale, all'1,6% ad agosto 2018, massimo da aprile del 2017.

Barile, rischio uscita dall'orbita della "comfort zone"

In Italia, benché in risalita, la "*core inflation*", calcolata netto di energetici e alimentari non lavorati, si mantiene sotto la soglia dell'1%. Sui mercati internazionali il prezzo del barile di greggio sta rapidamente uscendo dalla "comfort zone" dei 70-80 dollari. C'è già chi lo vede proiettato a quota 100 da qui a pochi mesi, sempre che la

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

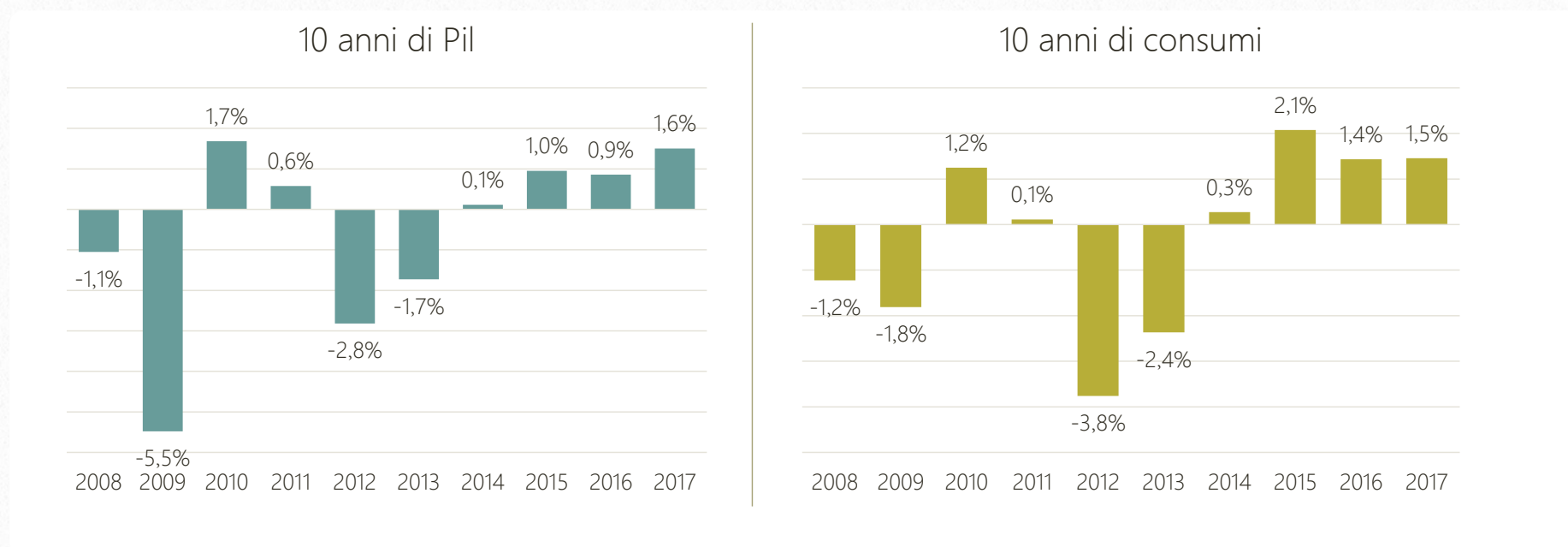
PASTEURIZING | PASTORIZZAZIONE

PROOFING | LIEVITAZIONE

COOLING | RAFFREDDAMENTO

FREEZING | SURGELAZIONE

Grafico 4 PIL E CONSUMI IN ITALIA



Fonte: Istat, Eurostat

domanda mondiale non subisca improvvise correzioni di rotta. Le ragioni delle attuali tensioni sono prevalentemente geopolitiche, con le sanzioni degli Usa all'Iran che stanno drenando oro nero dal Golfo Persico, senza che vi sia un'adeguata compensazione soprattutto da parte dei giacimenti sauditi. Le situazioni di grave impasse in Libia, nel pieno di un conflitto bellico, e in Venezuela, alle prese con una crisi economica senza precedenti, concorrono, in questa fase, a rafforzare le tesi rialziste degli analisti.

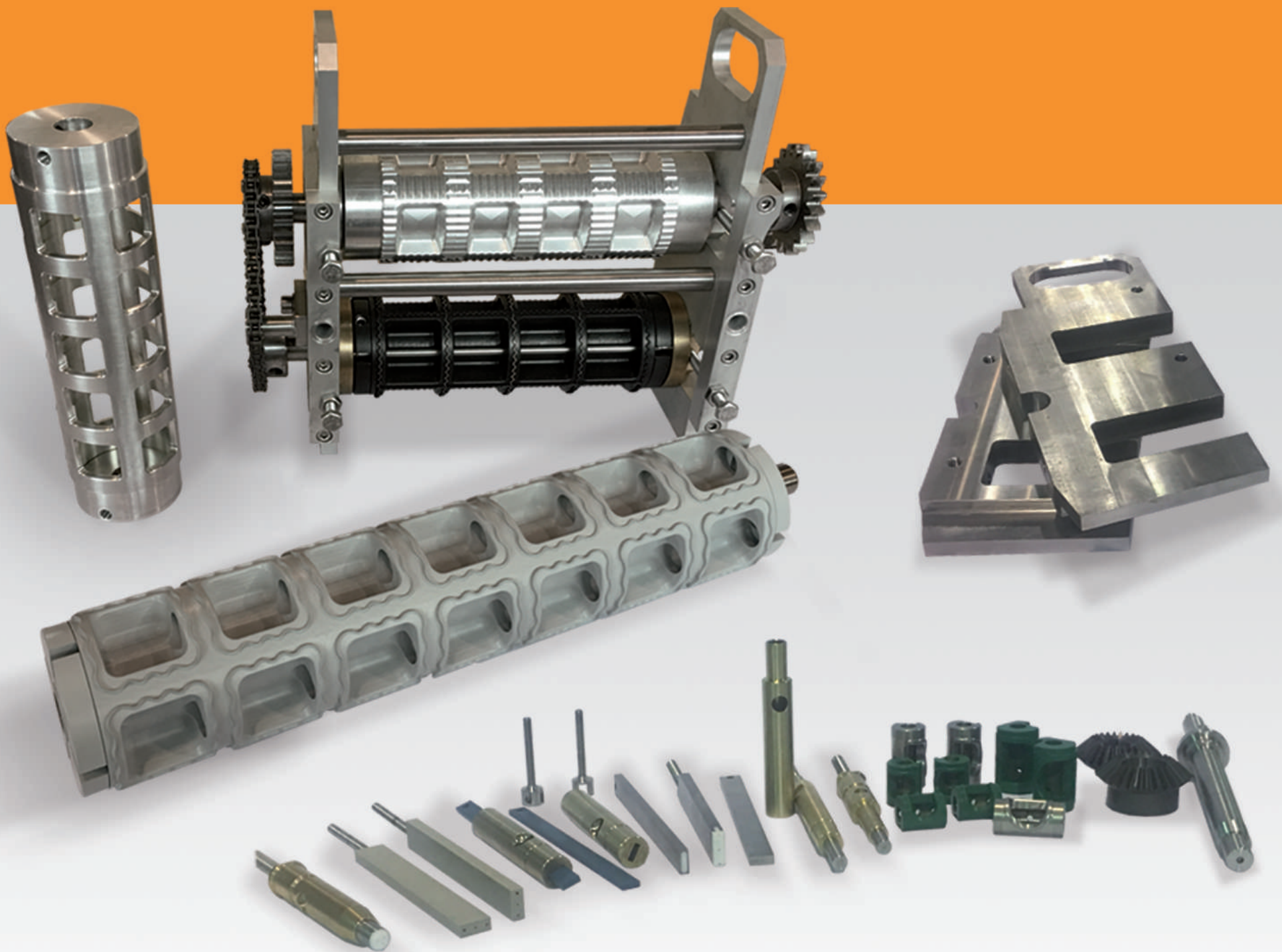
Resta uno scenario di *"lower for longer"* per i noli marittimi, che non dovrebbero registrare impennate per lo meno nel breve termine. Ciononostante, la situazione di incertezza sui mercati del greggio potrebbe influenzare anche lo *shipping* e trasferirsi,

come componente inflattiva, sui costi di trasporto e sui prezzi finali delle merci.

Il *"New normal"* della Fed rilancia il dollaro Usa

Sui mercati valutari il *"New normal"* della politica monetaria in Usa, con la Federal Reserve, la Banca centrale americana, che ha inaugurato una stagione di rialzi dei tassi di interesse, dopo anni di denaro a costo zero, sta dando forza al dollaro, anche nel cross con la moneta comune europea, ma sta causando gravi squilibri in altre aree del globo, soprattutto a spese dei Paesi emergenti, conseguenti ai pesanti inasprimenti del costo del debito in dollari per il contestuale deprezzamento delle valute locali. A subire i maggiori contraccolpi sono stati finora Argentina e Turchia, ma riflessi

Ricambi e stampi per macchine produzione pasta

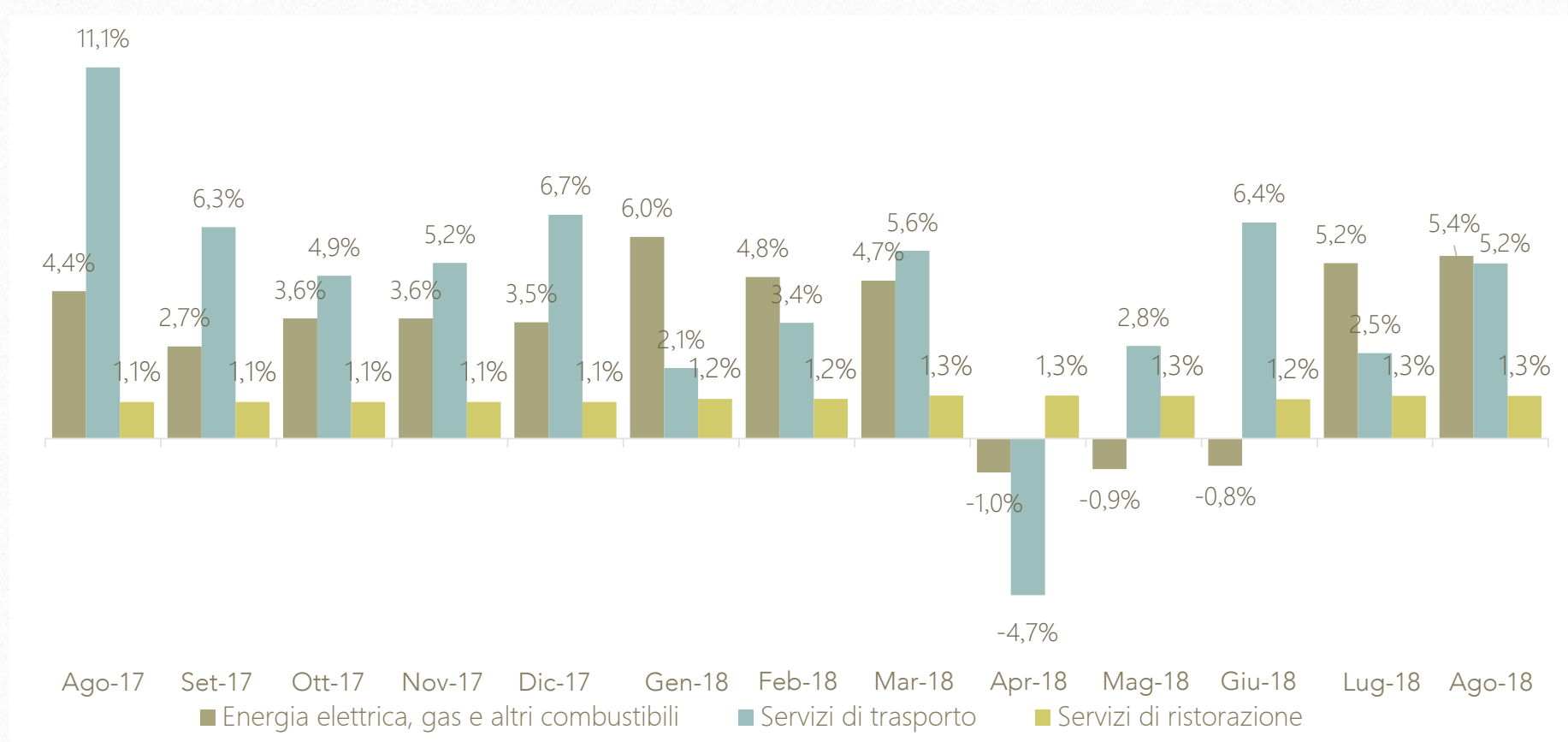


PENTA ENGINEERING

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

Grafico 5 VARIAZIONE TENDENZIALE DEGLI INDICI ISTAT DEI PREZZI AL CONSUMO



Fonte: Istat

negativi si registrano anche in Messico, Indonesia e in altre economie emergenti.

Riparte il commercio mondiale, ma il protezionismo offusca gli scenari

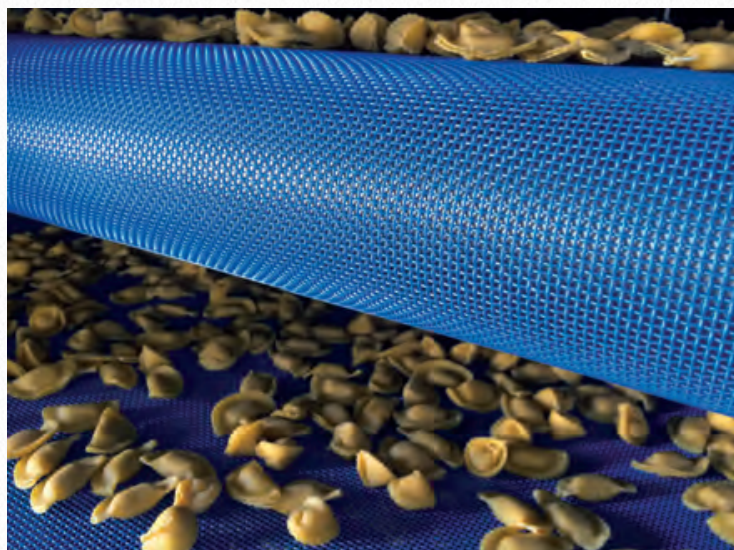
Restano positivi gli orientamenti degli analisti internazionali sulle dinamiche del commercio mondiale, nonostante il neo protezionismo di Washington e la guerra dei dazi tra Usa e Cina, che vede coinvolti nella diatriba con gli Usa anche l'Unione europea e il Canada. Quest'anno si prevede (fonte Wto) un più 4,4% del commercio mondiale di beni, in relazione all'effettiva

movimentazione fisica di merci, un tasso decisamente sostenuto, seppure in decelerazione rispetto al +4,7% del 2017.

In questo contesto, si riduce il saldo attivo della bilancia commerciale italiana e rallenta la dinamica tendenziale dell'export dal +7,4% del 2017 al +3,7% del primo semestre 2018.

Per quanto attiene al settore agroalimentare, le esportazioni puntano quest'anno a quota 43 miliardi di euro, ma il ritmo di crescita si dimezza dal 6,8 al 3,1 per cento. I conti con l'estero restano in rosso per oltre 2 miliardi, con la bolletta che si alleggerisce però di 800 milioni di euro.

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

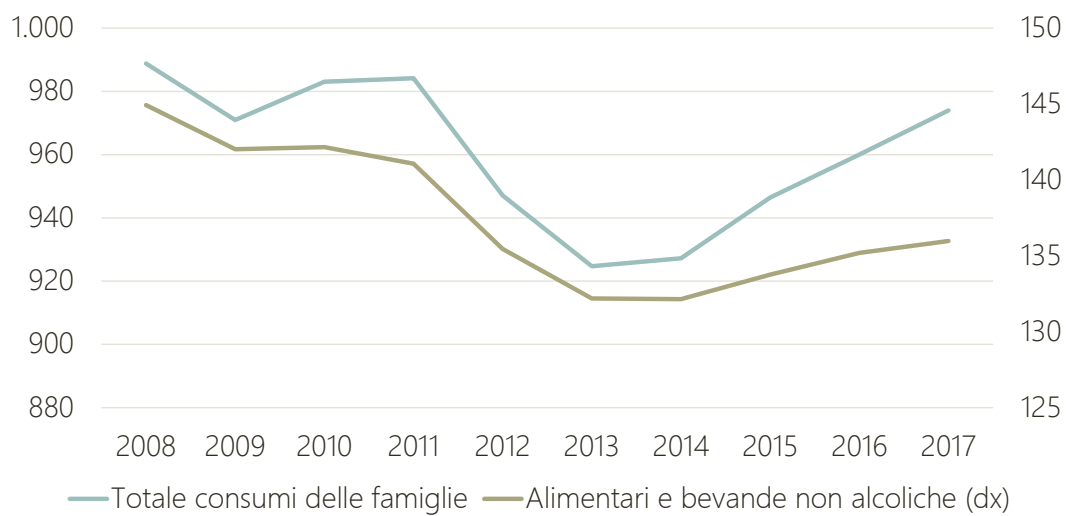
Una volta assemblate, le due parti formano una sola macchina, con le due zone di trattamento completamente indipendenti e termicamente separate nella gestione di temperature, umidità e tempi di trattamento per una pasta fresca sicura e di qualità.



Macchine ed impianti
per pasta fresca

www.pamaroma.it
Tel +39 06.9570662

Grafico 6 SPESA PER CONSUMI IN ITALIA (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Funzione di spesa	Var. 2017/2008
Alimentari e bevande analcoliche	-6,2%
Totale consumi delle famiglie	-1,5%

Fonte: Istat

Grafico 7 EUROPE BRENT SPOT PRICE FOB (DOLLARI PER BARREL)



Fonte: Esa

Soft commodity sotto media 10Y, mini rally dei cereali

I prezzi delle commodity agricole e alimentari mantengono nel complesso una traiettoria negativa, certificata da un meno 5,4% di flessione annua del Food price index, l'indicatore sintetico della Fao, che ad

agosto 2018 orbita attorno a quota 140, sotto la media degli ultimi dieci anni. Solo i cereali, basandosi sulle rilevazioni aggiornate ad agosto 2018, spuntano 10 punti percentuali su base annua, per le altre commodity il bilancio è negativo, con perdite

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

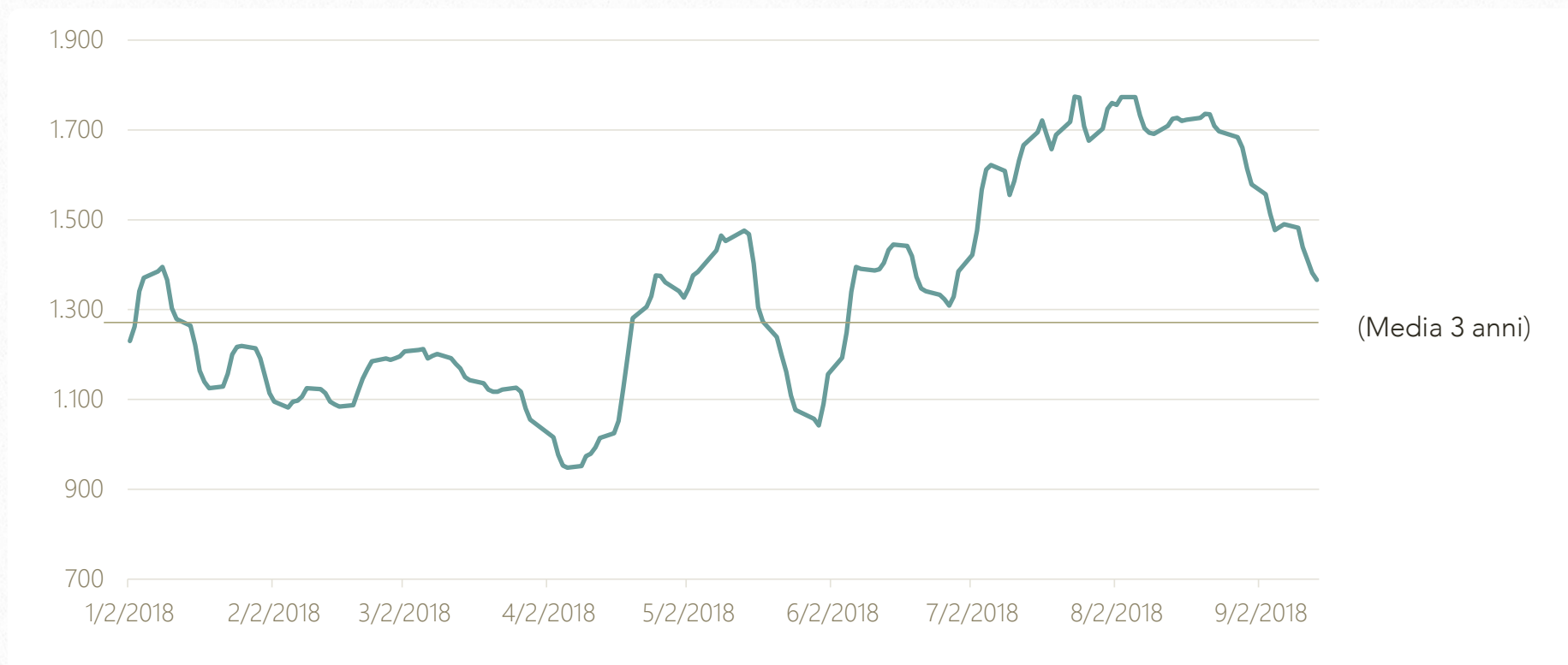
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

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

Grafico 8 BALTIC DRY INDEX



Fonte: Lloyd's list

particolarmente evidenti per zucchero grezzo, oli vegetali e lattiero-caseari.

Grains, dietro i rincari fondamentali un po' meno solidi

La ripresa dei prezzi sui mercati dei cereali riflette un bilancio meno solido per produzione e stock mondiali di frumento. Al riguardo, l'International grains council (Igc) stima per la campagna 2018/19 una flessione dei raccolti nell'ordine del 5,5% e un livello di scorte finali in calo del 6,8% rispetto alla scorsa stagione. Si profila un bilancio negativo in Europa a causa di un'estate rovente e siccitosa che ha pesantemente ridotto le rese in campo in diverse regioni del Nord Europa, colpendo soprattutto i

granai tedeschi e francesi. Più robusti i fondamentali del granoturco, con l'1,8% di crescita produttiva pronosticata dall'Igc, ma con ending stock in flessione di quasi 14 punti percentuali.

Frumento duro, tre anni di importazioni su un piano inclinato. Cambia la mappa dei fornitori

Per tre anni di fila le importazioni in Italia di frumento duro hanno registrato una contrazione. Si è passati da 2,7 milioni di tonnellate abbondanti del 2014 a meno di 1,1 milioni del 2017. Nel primo semestre di quest'anno si è assistito inoltre a un drastico ridimensionamento delle forniture di grani canadesi, la cui quota è scesa dal 36 al 5



Impianto "doypack"

La nuova tendenza di innovazione ed estetica nel settore Pasta

Impianto "compatto"

Con una altezza totale di 2.5 metri, è studiato per realtà con esigenze di spazi contenuti ed importanti rese.

Impianto ad "alte Velocità"

La migliore tecnologia G&P, evoluta ed adattata ad esigenze di target con rese fino a 150 conf./min. Adatta a produzioni industriali.

Impianto a "4 saldature"

Innovazione nel mondo delle buste stand upc valorizzando prodotti da display e creando la richiesta forma ad "astuccio".

Impianto "economico"

Semplice, funzionale ed interamente in acciaio inox. I suoi costi ridotti lo rendono adatto a qualsiasi tipologia di necessità e prodotto.

G&Partners SA

Via Carvina 4

6807 Taverner (Switzerland)

tel.: +41 (0)91 930.93.57

fax: +41 (0)91 930.93.59

www.g-partners.com

info@g-partners.com

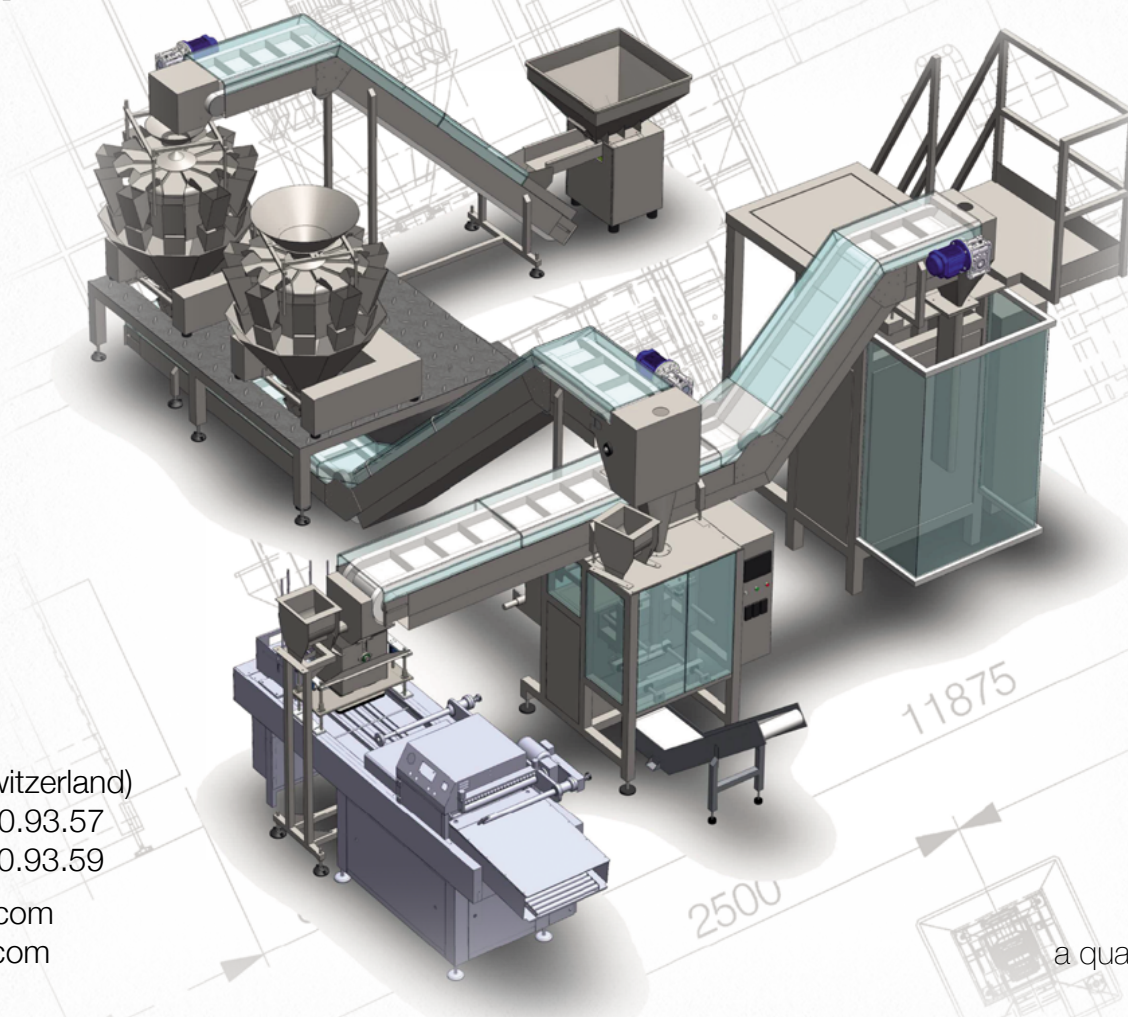
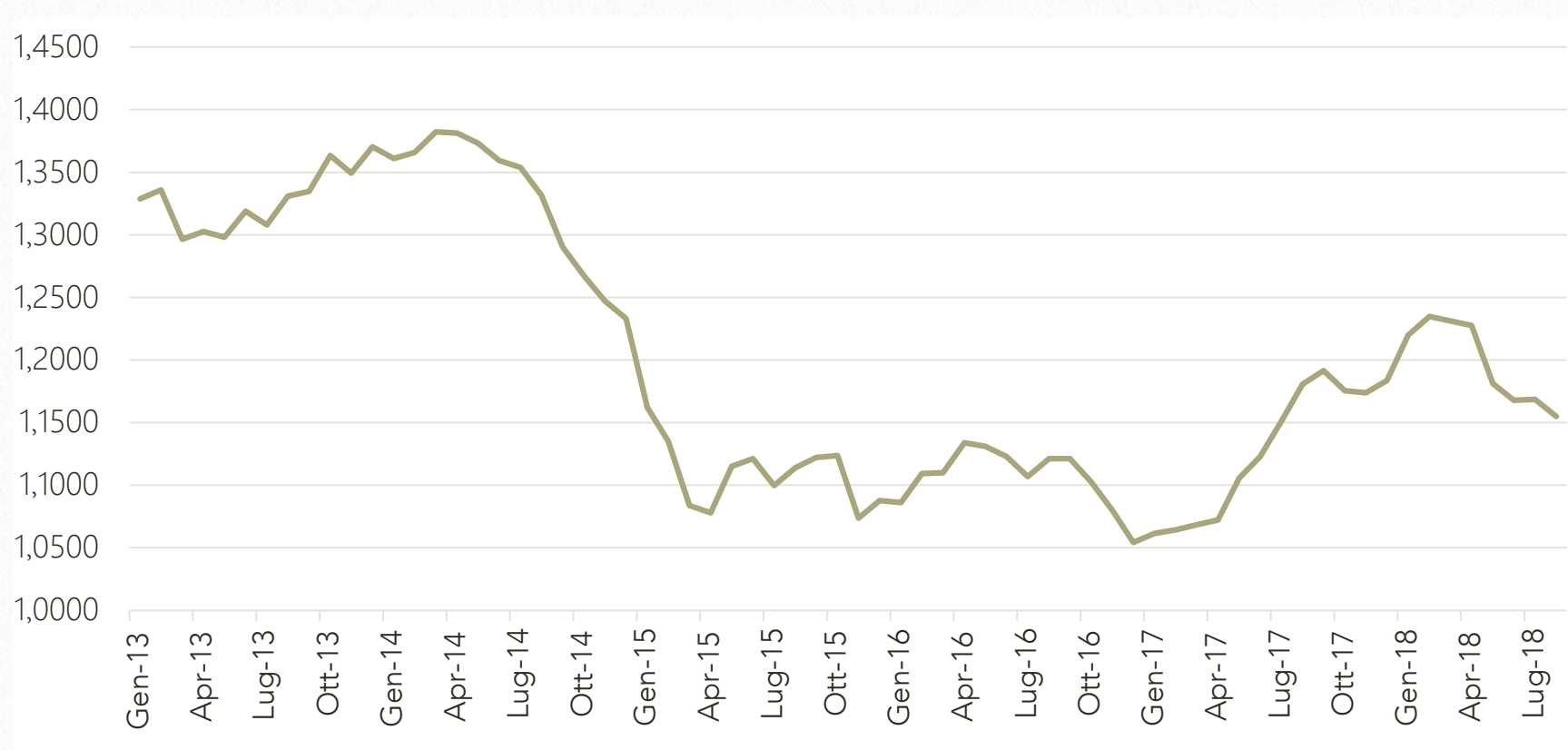
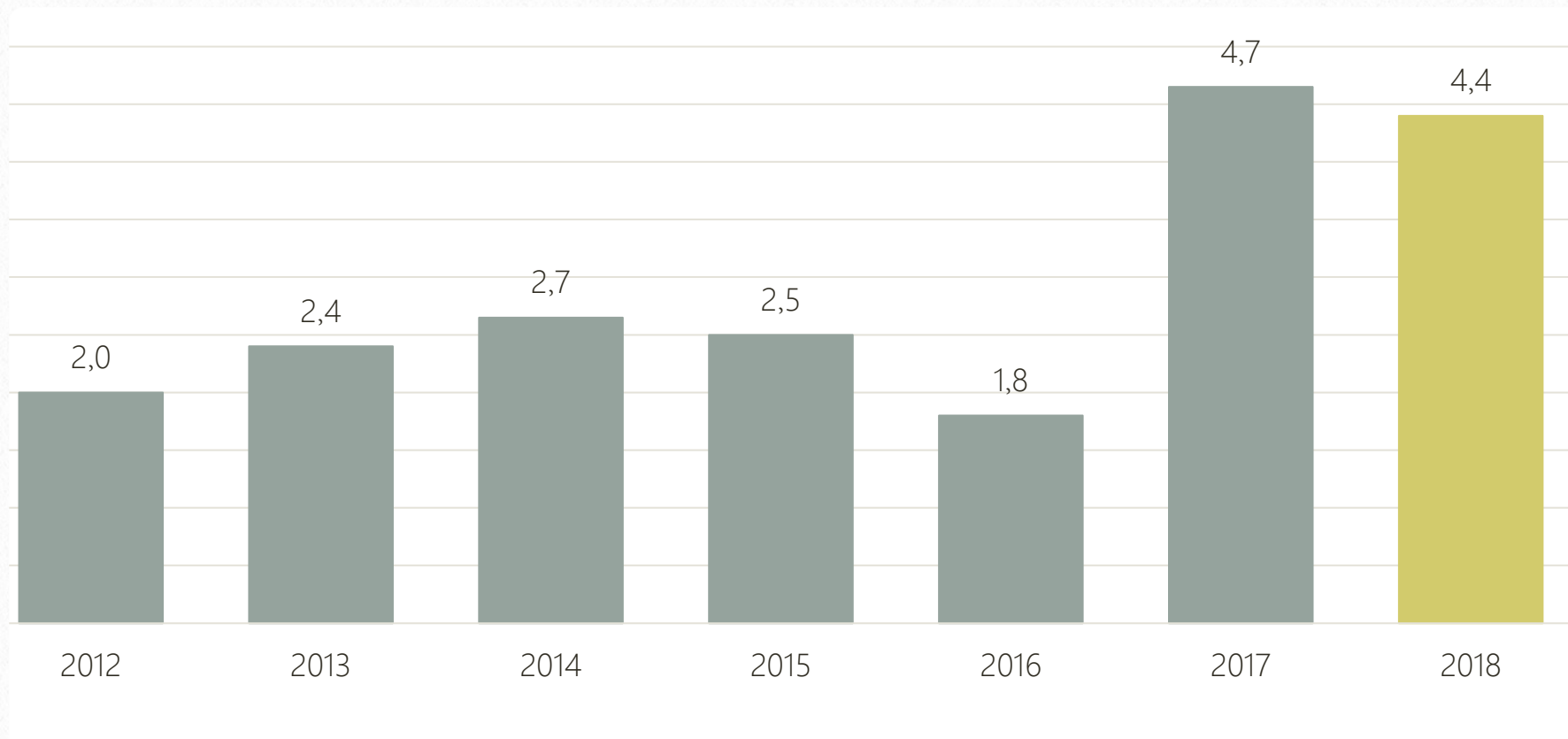


Grafico 9 SERIE STORICA CAMBIO MENSILE EURO/DOLLARO



Fonte: Banca d'Italia

Grafico 10 DINAMICA DEL COMMERCIO MONDIALE DI BENI (VARIAZIONE % "TRADE VOLUME" - 2018 PREVISIONE)



Fonte: Wto

per cento (ne hanno beneficiato principalmente la Francia, il Kazakhstan e l'Austra-

lia). Il tracollo delle importazioni da Ottawa è motivato da diversi fattori, tra i quali la cri-



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

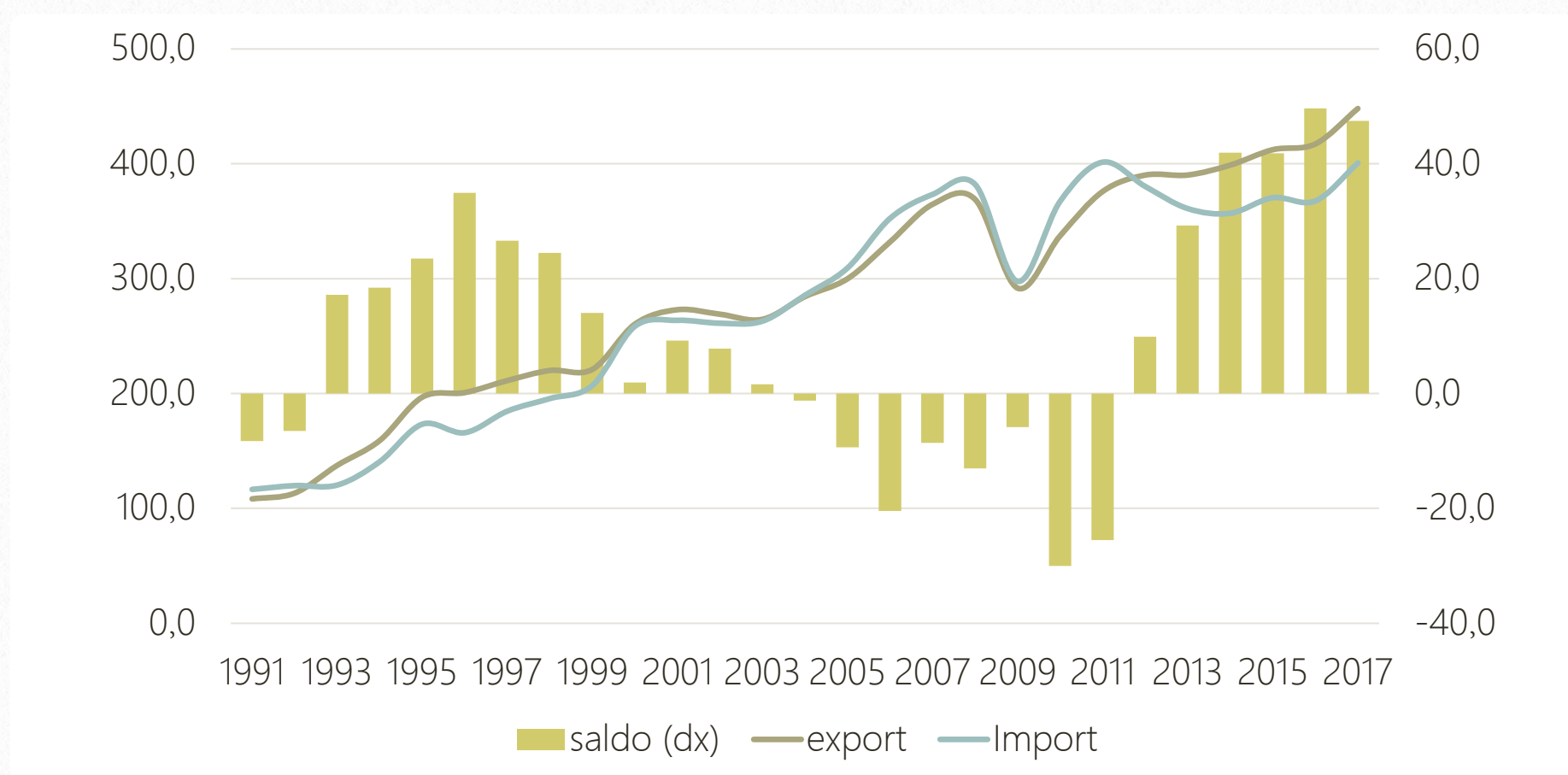


Jelex Seafood A/S
Brendelsig 9
DK 9370 Hals
+45 98258500
info@jelex.dk
www.jelex.dk


Jelex
Seafood a/s 

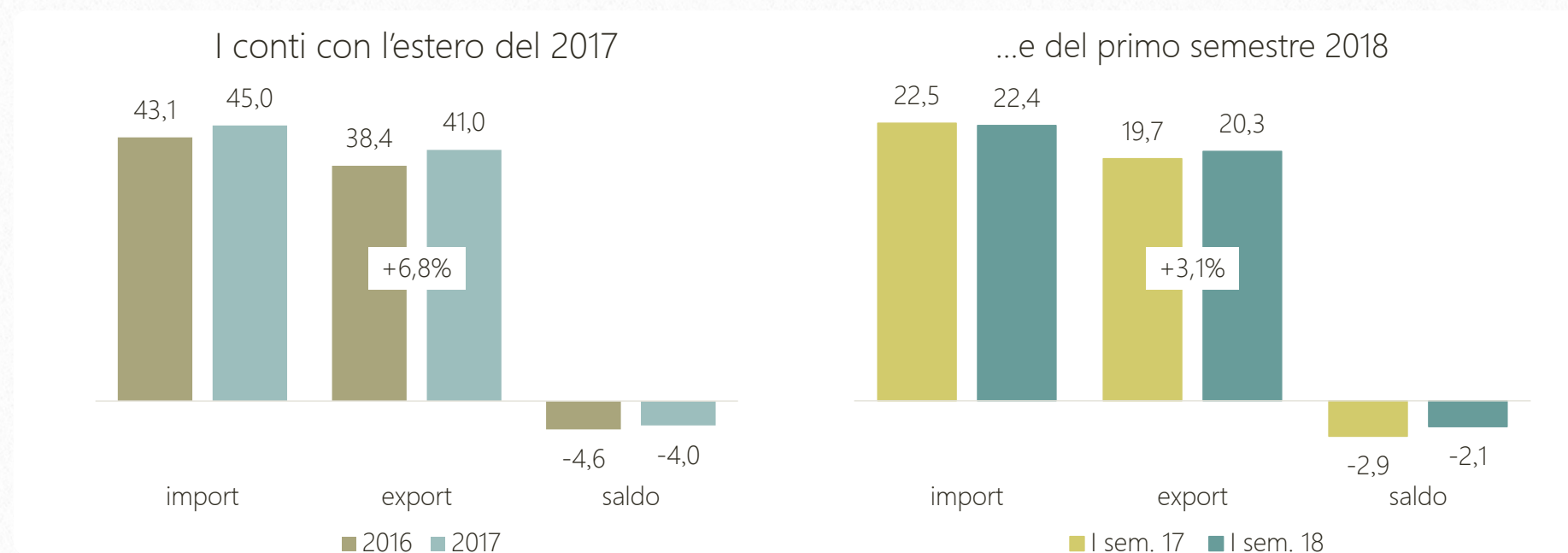
Ordini personalizzati · Prodotti di alta qualità · Consegne puntuali

Grafico 11 BILANCIA COMMERCIALE ITALIANA (MLD €)



Fonte: Istat

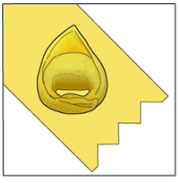
Grafico 12 AGROALIMENTARE ITALIANO



Fonte: Istat

si reputazionale legata alla campagna denigratoria sull'impiego del glisofate, il peggioramento qualitativo degli stock 2016/17 per problemi di micotossine e il varo della

ramento qualitativo degli stock 2016/17 per problemi di micotossine e il varo della



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

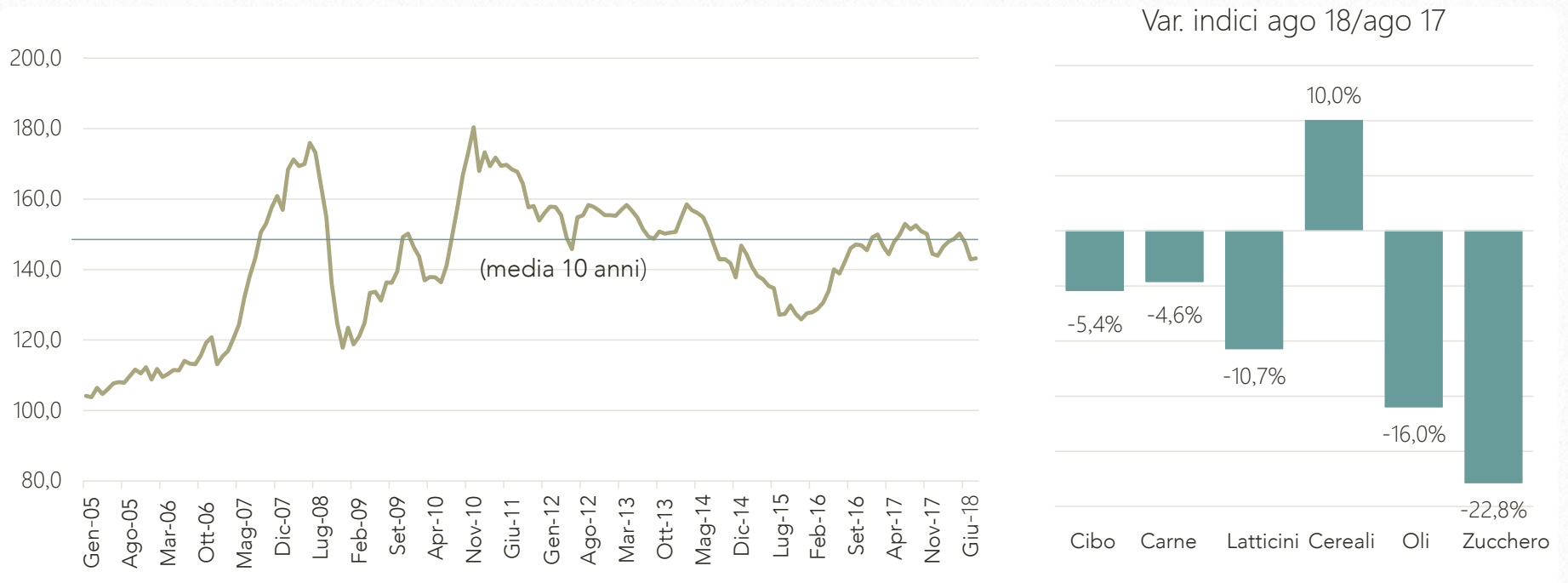
Via Armaroli 16 • 40012 Calderara di Reno (BO)

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

info@cavalliniformatrici.com /

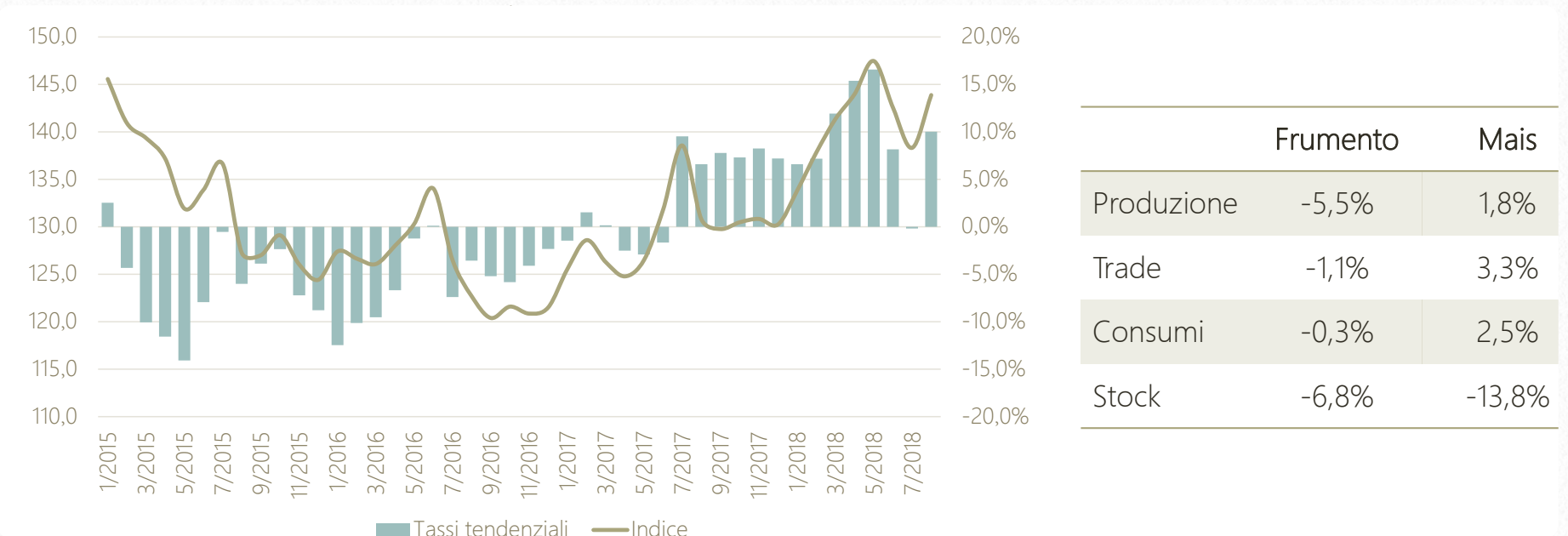
www.cavalliniformatrici.com

Grafico 13 FOOD PRICE INDEX (2002-2004=100)



Fonte: Fao

Grafico 14 CEREALS PRICE INDEX



Fonte: Fao, Igc

legge sull'etichettatura della pasta. che impone l'indicazione della provenienza delle materie prime.

Pasta, corre l'export, avanti tutta nell'Ue

Per l'export di pasta si preannuncia quest'anno un livello record, con un fatturato estero di almeno 2,4 miliardi di euro. Nei

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

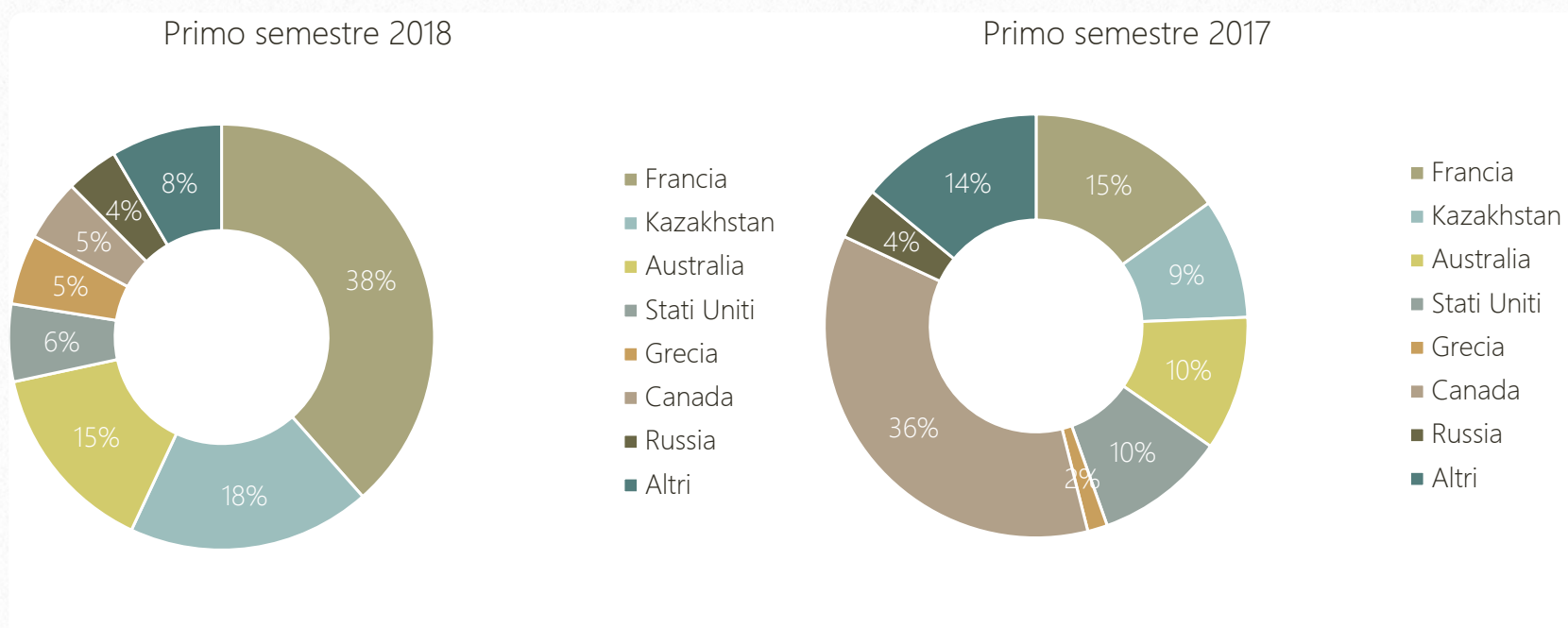


**Farine di cereali e legumi
allergen free per pasta,
convenzionali e biologiche,
da filiera italiana**

tel. +390372838501
www.martinorossispa.it

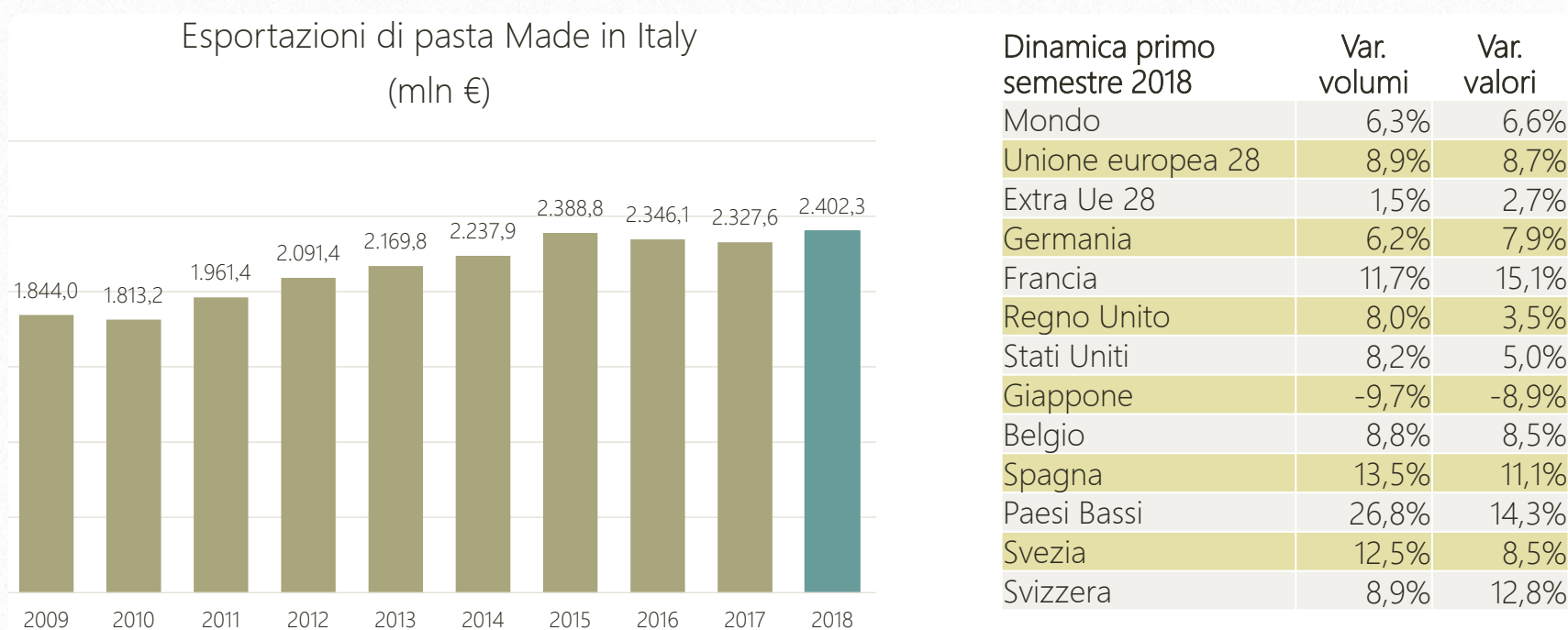


Grafico 15 IMPORTAZIONI IN ITALIA DI GRANO DURO



Fonte: Istat

Grafico 16 ESPORTAZIONI DI PASTA MADE IN ITALY



Fonte: Istat

primi sei mesi del 2018 le vendite all'estero hanno messo a segno progressi di oltre il 6%, sia a volume che in valuta. Ottima la performance in Europa (specialmente in Francia), con tassi di crescita vicini al 9% nell'Ue. Unico dato negativo in Giappone,

dove la pasta, almeno quella tradizionale, sta perdendo consensi tra i consumatori, come confermato anche dall'analisi Euro-monitor International presentata al Pastaria Festival. Positivo il dato dell'export in Usa con un 8,2% di crescita dei volumi e un

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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

Tabella 1 PREZZI DEI FRUMENTI

ESTERO	Unità di misura	Prezzo	Var. annua
Canada CWRS 13.5 (Spot)	\$/ton	228,18	-2,8%
Canada CWAD 13 (Spot)	\$/ton	222,67	-16,1%
Canada CWRS 13.5 (Forward novembre '18)	\$/ton	228,55	-7,7%
Canada CWAD 13 (Forward novembre '18)	\$/ton	224,51	-15,8%
US No 2 Hard Red Winter (HRW)	\$/ton	241,00	11,0%
US No 2 Soft Red Winter (SRW)	\$/ton	216,00	12,0%
EU France Grade 1 (Rouen)	\$/ton	235,00	24,0%
ITALIA	Unità di misura	Prezzo	Var. annua
Frumento duro fino Foggia	€/ton	225,00	-3,4%
Frumento tenero fino Bologna	€/ton	210,00	14,8%
Frumento duro fino Nord Bologna	€/ton	220,00	-5,2%
Frumento duro fino Centro Bologna	€/ton	230,00	-4,2%
Semola di frumento duro Bologna	€/ton	415,00	-4,6%

5% di maggiore fatturato rispetto al primo semestre dell'anno scorso.

Il punto sui prezzi, le due direzioni dei frumenti. Grano duro, calma piatta a 360°

Il quadro dei fondamentali per il grano duro non suggerisce, sul versante dei prezzi, una rottura dei trend attuali.

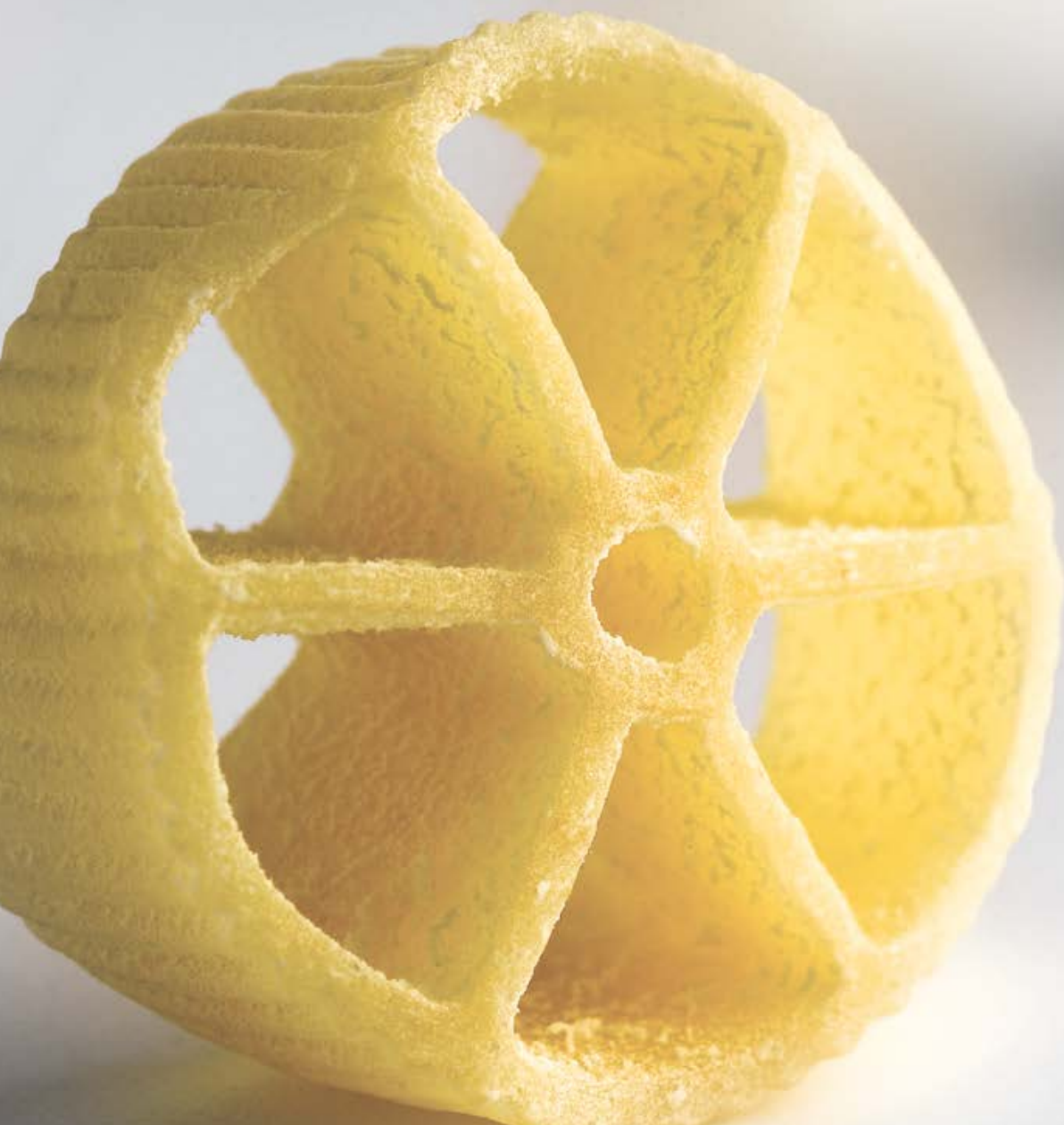
A differenza dei frumenti teneri, che stanno comunque beneficiando di una situazione di maggiore dinamismo per le incertezze sui nuovi raccolti, cui si accennava, il grano duro non trova elementi di sostegno in nessuna delle variabili reali, con una produzione mondiale che dovrebbe comunque registrare una crescita del 3% e con un livello di scorte ritenuto "rassicurante".

Tale situazione si è già tradotta in riduzioni dei prezzi su base annua che in Italia si aggirano attorno ai 4 punti percentuali.

Nei giorni scorsi (i dati illustrati al Pastaria Festival erano precedenti al nuovo Outlook, ndr) Statistics Canada ha annunciato a sorpresa un taglio delle stime di ben 800mila tonnellate, indicando un raccolto di grano duro nel Paese – che è primo produttore ed esportatore mondiale – di 5 milioni di tonnellate, in crescita di appena un punto percentuale rispetto alla scorsa campagna (contro un più 17% stimato precedentemente). La correzione porta adesso a stimare un aumento molto più contenuto dell'output globale (+0,6%) e un 0,4% di crescita delle effettive disponibilità.

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

5



Pasta Experience, al via le iscrizioni per le nuove degustazioni internazionali di pasta organizzate da Pastaria. In Germania, Spagna e Austria i primi appuntamenti

Redazione



Presentate alla recente edizione del Pastaria Festival, le degustazioni internazionali di pasta rivolte ai compratori professionali dei canali food service e retail, a grossisti, distributori, importatori e ristoratori, faranno tappa a partire da gennaio 2019 in Germania, Spagna ed Austria. Sono aperte le iscrizioni per i pastifici interessati.

È Pasta Experience il nome scelto per le degustazioni internazionali di pasta, presentate di recente all'edizione 2018 del Pastaria Festival, e organizzate dalla nostra testata per promuovere l'eccellenza della pasta italiana, intesa in ogni sua possibile declinazione (fresca, secca, senza glutine), presso i compratori professionali dei canali food service e retail, grossisti, importatori, banqueting manager, ristoratori, chef e buyer di negozi di specialità alimentare.

Il nuovo format: degustazioni di pasta e alta formazione per i compratori professionali

Ogni Pasta Experience prevede l'esposizione e la degustazione dei prodotti dei pastifici partecipanti e, per i compratori professionali, un momento di formazione e approfondimento specifico sul prodotto simbolo del made in Italy, volto – tra le altre cose – a mostrarne le peculiarità e le caratteristiche qualitative.

Le iniziative di formazione, rivolte agli operatori del trade, saranno diverse da tappa a tappa, e saranno appositamente studiate con i partner sul territorio per coinvolgere con successo i compratori professionali di pasta del paese ospitante.

A chi si rivolge

Pasta Experience è uno strumento di promozione e networking pensato per il pastificio italiano di medie o piccole dimensioni, generalmente caratterizzato da prodotti di ottima e buona qualità, in grado di fornire mercati esteri, che ambisce ad aprire nuovi canali di vendita e stabilire contatti diretti con gli operatori del food service e del retail del paese ospitante, senza dover sostenere i gravosi costi che la par-



Per informazioni

T. 0521 1564934

info@pastaria.it

tecipazione a una fiera oltre confine comporterebbe.

Il calendario

Diverse città, caratterizzate da mercati dalle interessantissime potenzialità, di diversi paesi europei, ospiteranno a partire da gennaio 2019 le tappe di un tour che porterà la pasta di qualità di produttori italiani ad essere protagonista delle Pasta Experience.

Questi gli appuntamenti in programma:

- Germania, Stoccarda (lunedì 28 gennaio);
- Austria, Vienna (marzo, data in fase di definizione);
- Spagna, Madrid (marzo, data in fase di definizione).

Le sedi di prestigio

Le Pasta Experience si svolgeranno in sedi prestigiose individuate sulla base del format dell'evento (strutture istituzionali, ad esempio ambasciate, rinomati ristoranti italiani, hotel esclusivi).

La location ospiterà sia la presenza dei pastifici aderenti che le attività formative rivolte agli operatori del trade.

Le collaborazioni

Per assicurare una adeguata e qualificata partecipazione agli eventi da parte dei

compratori professionali, Pastaria può contare sulla collaborazione di partner strategici con approfondita conoscenza del mercato e forti capacità di networking con il trade, in particolare di:

- autorevoli riviste estere del settore food, da anni punto di riferimento della ristorazione locale;
- Tuttofood, che promuoverà l'evento sui selezionati buyer locali;
- uffici ITA (l'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) del paese ospitante, che svolgeranno servizi di selezione e inviti degli operatori.

Per partecipare

I produttori di pasta interessati a partecipare alle edizioni di Pasta Experience possono richiedere informazioni contattando la nostra redazione allo 0521 1564934.

I posti sono limitati.

PASTA **EXPERIENCE**

**Degustazioni
di pasta
e alta formazione
per gli operatori esteri
del food service
e del retail**

**I prossimi
appuntamenti:**

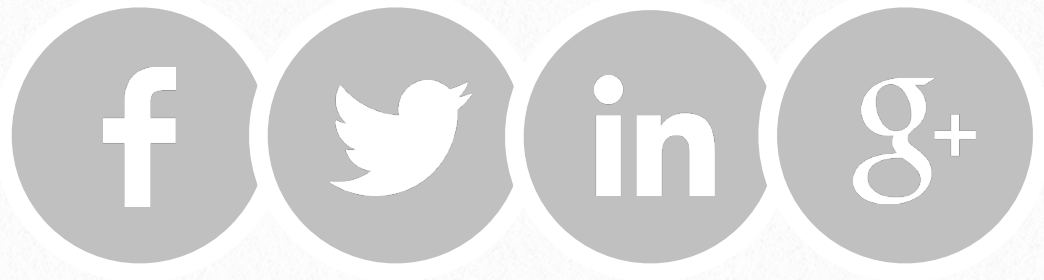
- **STOCCARDA**
(Germania, gennaio 2019)
- **VIENNA**
(Austria, marzo 2019)
- **MADRID**
(Spagna, marzo 2019)

Una iniziativa

Pastaria

**PARTECIPA
CON I TUOI
PRODOTTI
chiama
subito
0521
1564934**

6



Il Comune di West Melbourne ha proclamato il 25 ottobre Giornata della pasta, celebrando l'industria della pasta e DEMACO

Comunicato stampa



Estrusore DEMACO

Il sindaco Hal Rose e il Comune di West Melbourne hanno proclamato il 25 ottobre “West Melbourne Pasta Day”. L’annuncio incoraggia la cittadinanza a consumare la propria pasta preferita il 25 ottobre, in concomitanza con il World Pasta Day.

In occasione del consiglio comunale del 2 ottobre, il sindaco Rose ha acclamato l’industria della pasta e DEMACO. L’azienda iniziò a costruire macchinari per la pasta nel 1914 con il nome di I. De Francisci & Son e oggi ha la sua sede a West Melbourne. L’annuncio riconosce a DEMACO il merito di “aver promosso, nel corso della sua lunga storia, il progresso dell’industria della pasta grazie a innovazione e sviluppo tecnologico”.

Inoltre il sindaco Rose ha descritto la pasta come un “piatto nutriente, gustoso e conviviale”, dichiarandosi orgoglioso che West Melbourne ospiti un’azienda direttamente coinvolta in un settore così importante.

PROCLAMATION

West Melbourne Pasta Day

WHEREAS, DEMACO stands for DeFrancisci Machine Company, where five generations of the DeFrancisci family have designed and manufactured industrial size pasta machines since 1914; and

WHEREAS: the largest and most prominent food companies in the world use DEMACO pasta machines; and

WHEREAS: almost every major pasta brand in the United States got its start using DEMACO pasta presses; and

WHEREAS: DEMACO has advanced the pasta industry during the course of its long history through innovation and technology development; and

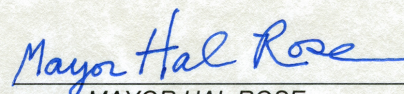
WHEREAS: DEMACO is located in West Melbourne, Florida, on Coral Drive; and

WHEREAS: Pasta is nutritious, tasty and brings family and friends together; and


WHEREAS: October 25 has been designated as World Pasta Day.

NOW, THEREFORE, I, Hal Rose, Mayor of the City of West Melbourne, in recognition of DEMACO as an industry leader in the production of industrial pasta machines, proclaim October 25, 2018, as **West Melbourne Pasta Day**, and encourage all citizens to share your favorite pasta dish.

WITNESS my hand and the Seal of the City this 18th day of September 2018.


MAYOR HAL ROSE

ATTEST:


CITY CLERK



In onore del West Melbourne Pasta Day, Riviana Foods, importante produttore di pasta, ha donato diverse confezioni di pasta a marchio Ronzoni Garden Delight all’associazione Daily Bread.

La pasta Garden Delight è prodotta con estrusore DEMACO.

Il West Melbourne Pasta Day è stato organizzato con il contributo di Cynthia Hanscom, segretaria comunale.

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

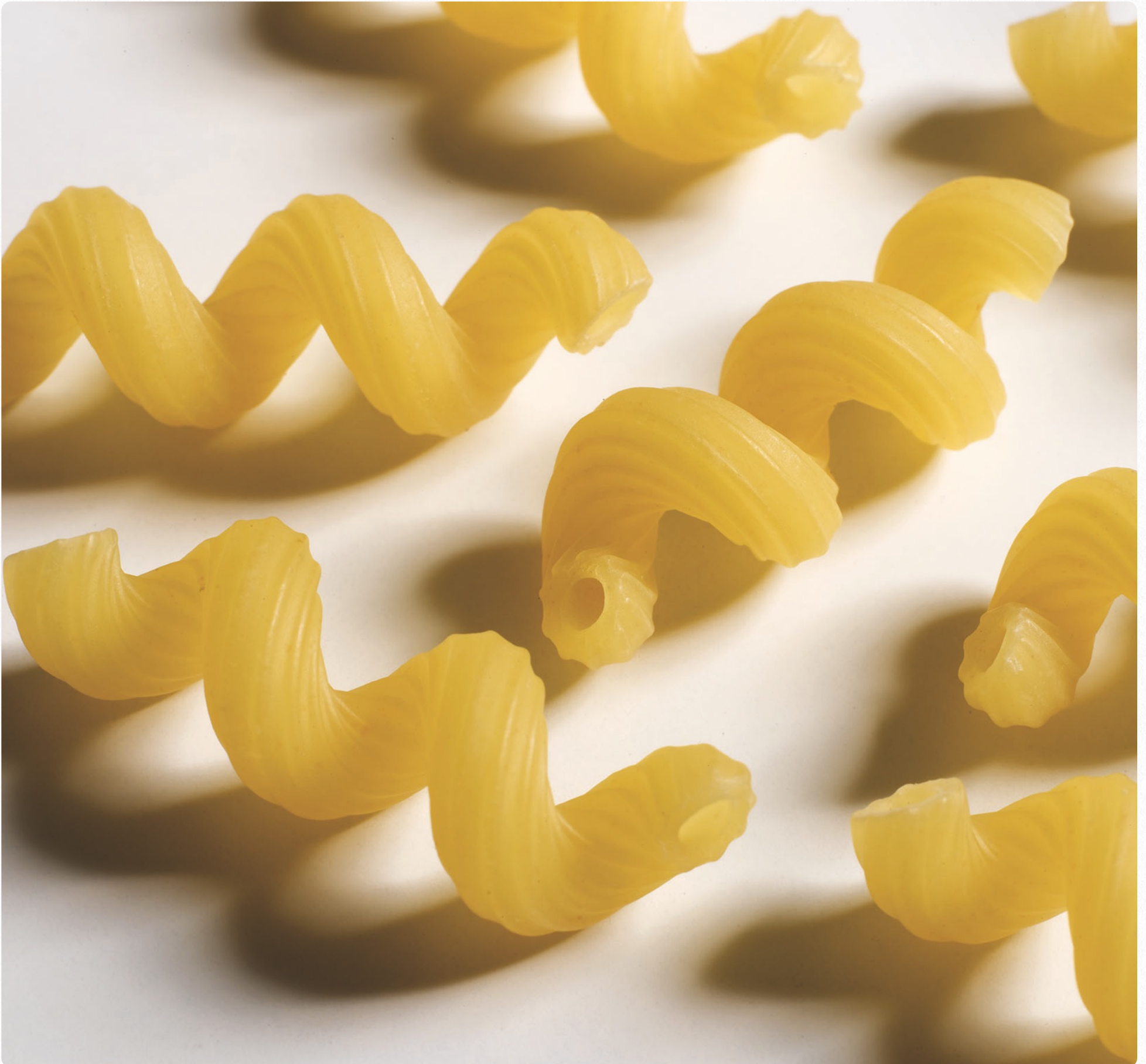


7



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Aprire il pastificio artigianale etico “InSemola”

Un pastificio etico, finalizzato all’inserimento lavorativo delle persone affette da disabilità psichica. È il progetto che ha preso vita a San Cataldo, in provincia di Caltanissetta, promosso dalla Cooperativa Controluce e sostenuto dalla Fondazione “Con il Sud”. “InSemola”, questo il nome del pastificio, ha come obiettivo la produzione di pasta fresca e la promozione del consumo critico favorendo le relazioni fra i lavoratori e la comunità del territorio. Fra i partner del progetto “Mani in Pasta”, in cui si inserisce il programma, anche il Distretto Socio Sanitario territoriale e Slow Food-Enna. “Senza inclusione lavorativa non esiste riabilitazione” ha detto Ritalba Mazzè, direttrice del Modulo di Salute Mentale dell’Asp di Caltanissetta, spiegando che il progetto rappresenta la liberazione dei pazienti grazie al supporto da parte dei servizi psichiatrici con altri partner del territorio.

De Matteis entra in RED-Feltrinelli

Pasta in libreria. È la novità targata De Matteis, che ha firmato un accordo con Red, il bistrot-libreria di Feltrinelli, per essere presente nei punti vendita della catena. Grazie alla partnership, la Pasta Armando – marchio d’eccellenza dell’azienda – oltre alle

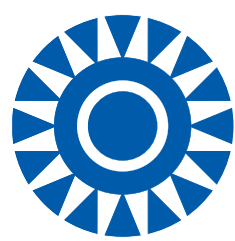
degustazioni in tutti i bistrot italiani, propone dallo scorso settembre un ricco assortimento a Milano (in piazza Gae Aulenti), a Parma, a Firenze (piazza della Repubblica e Stazione Santa Maria Novella) e a Roma in via Tomacelli. Pasta Armando è prodotta con grano al 100% italiano raccolto in oltre 1800 aziende agricole che hanno aderito al patto di filiera lanciato nove anni fa da Armando De Matteis.

Pastificio Virgilio a Degusté

Gnocchi, agnolotti e pasta integrale firmati pastificio Virgilio sono stati protagonisti a Degusté, l’evento gastronomico dedicato ai Maestri del Gusto di Torino e Provincia, che si è tenuto a settembre a Grugliasco(TO). Il pastificio di Torino produce pasta artigianale dal 2001, quando fu aperto il primo punto vendita in corso Casale, utilizzando solo ingredienti del territorio piemontese. Dal 2001 è stato aperto un secondo punto vendita più grande in corso Brescia, è stata avviata la produzione dolciaria e il pastificio ha cominciato a partecipare a importanti eventi in tutto il Piemonte.

Pastificio Gilio, nasce il raviolo da passeggio

Un raviolo “da passeggio”, che arriva a domicilio o in ufficio pronto per essere gusta-



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

to. È la sfida del pastificio Gilio di Como che insieme alla cooperativa Good Food ha lanciato l'attività gastronomica take-away, con ordini online e consegna a domicilio o in azienda. E diverse sono le attività che hanno stipulato convenzioni volte a mantenere le tradizioni del territorio. In ufficio o casa, oltre ai ravioli pronti da essere scaldati, arriva anche pasta fresca. L'attività artigianale targata Gilio va avanti da 40 anni; la scelta del modello cooperativo è dettata dal voler coniugare obiettivi di risultato e logiche imprenditoriali con il perseguimento di finalità sociali.

Delverde presenta il nuovo integrale bio

Il pastificio Delverde ha presentato alla fiera Sial di Parigi, una delle più importanti del settore food, la sua novità: il restyling della linea integrale Biologica, fiore all'occhiello dell'azienda. L'innovazione sta nel packaging che dà risalto all'origine 100% italiana con uno stile più impattante sugli scaffali. Il pastificio abruzzese di Fara San Martino, in provincia di Chieti, ha inoltre concluso il percorso di certificazione di filiera 22005 che aggiunge un ulteriore motivo di vanto per una gamma in continua crescita. Delverde, oggi una delle aziende leader mondiali del settore, è l'unico pastificio situato all'interno di un parco naturale – il

Parco nazionale della Maiella – ai piedi della sorgente del fiume Verde da cui l'azienda attinge un'acqua batteriologicamente pura e oligominerale.

Girolomoni lancia i fusilli verdi

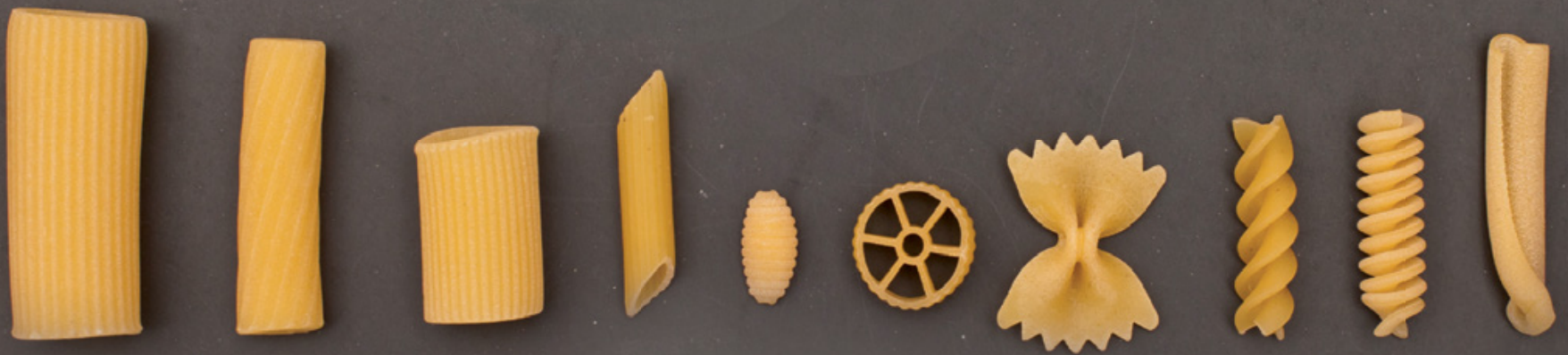
Fusilli di semola di grano duro con spinaci. In due parole, fusilli verdi. È la novità lanciata da Girolomoni, cooperativa marchigiana specializzata nella produzione di pasta biologica, al Sana (Salone internazionale del biologico e del naturale) di Bologna. Si tratta di una nuova pasta di semola di grano duro con spinaci realizzata con essiccazione lentissima (oltre 8 ore), la quale contribuisce a mantenere inalterati tutti i principi nutritivi e organolettici presenti nel grano. Il prodotto viene realizzato nel pastificio di Isola del Piano in provincia di Pesaro Urbino a conduzione biologica con materie prime 100% made in Italy. Al Sana, l'azienda ha anche ufficializzato l'avvio dei lavori per la costruzione del molino annesso al pastificio che porterà la cooperativa ad essere il primo pastificio biologico italiano a chiudere la filiera dal seme al piatto.

La Molisana, grano italiano anche all'estero

La Molisana punta tutto sul grano 100% italiano alto-proteico, anche all'estero. E

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

stima di chiudere il 2018 con un fatturato di circa 110 milioni di euro (+7% rispetto al 2017). Il progetto 100% grano italiano nasce dopo anni di ricerca condotta da un pool di agronomi per selezionare i semi migliori e con accordi di filiera con agricoltori di Molise, Puglia, Marche, Lazio e Abruzzo stipulati nel 2016 volti alla valorizzazione di metodi innovativi che migliorano le competenze degli agricoltori, riducono le emissioni di CO₂ e il consumo di acqua. Nei due anni successivi l'impegno è aumentato con l'obiettivo di quintuplicare i volumi di acquisto del grano duro fino a 50mila tonnellate. Gli investimenti in tecnologia sono stati di oltre 50 milioni dalla produzione al confezionamento, fino al magazzino. Oggi l'estero determina il 35% del fatturato aziendale con esportazioni in Canada, Usa, Brasile, Australia, Giappone e penisola iberica, ma l'obiettivo è di arrivare al 50% in cinque anni guardando anche all'Asia. Per quanto riguarda il mercato interno, il pastificio punta sulla qualificazione verso l'alto. Oggi La Molisana è il quinto player nazionale nel segmento della pasta di semola di grano duro con un'offerta di oltre 100 formati ed è co-leader nelle paste integrali.

Barilla, accordo con Crédit Agricole per le imprese agricole

Finanziamenti diretti ai coltivatori fornitori di Barilla fino al 2020. È quanto offrirà Crédit Agricole alle imprese agricole in base a una dichiarazione di intenti siglata con la multinazionale di Parma. L'accordo consentirà a circa 5000 imprese agricole, non solo se facenti parte di consorzi o cooperative, di accedere al credito con condizioni finanziarie ancora più competitive. L'intento è quello di favorire lo sviluppo economico del territorio e consolidare il tessuto produttivo locale stimolando la collaborazione fra aziende agricole, Gruppo Barilla e sistema bancario. Dopo i contratti pluriennali di coltivazione del grano duro per il 2017-2019 per un investimento di 240milioni di euro, si aggiunge dunque un altro importante tassello volto a far crescere la fidelizzazione fra Barilla e imprese agricole e a sostenere la produzione italiana di grano duro. "Il sostegno agli operatori di filiera grano duro-pasta permetterà ai fornitori di programmare al meglio le risorse e i mezzi per produrre il miglior grano duro possibile – ha detto il presidente del Gruppo di Parma Guido Barilla –. Un percorso virtuoso in linea con la nostra mission aziendale 'Buono per Te, Buono per il Pianeta'".

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

Pasta Toscana biologica vince gli Italian Food Awards 2018

Pasta Toscana biologica è il prodotto alimentare italiano più innovativo e creativo del 2018. Lo ha stabilito una giuria di buyer, importatori e distributori da tutto il mondo al Sial di Parigi, una delle principali fiere mondiali del food nella sede espositiva di Paris Nord Villepinte. A ritirare il premio è stato il Ceo del pastificio Fabianelli Luca Fabianelli. “Vorrei dedicare il riconoscimento a tutti i nostri collaboratori che ogni giorno contribuiscono a creare questo prodotto nel nostro stabilimento in Toscana” ha detto. “Credo che la nostra pasta made in Tuscany sia conosciuta e amata in tutto il mondo proprio perché combina grano biologico e tracciabilità garantita dal QR-code presente sul retro del pack”. La Pasta Toscana del pastificio di Castiglion Fiorentino in provincia di Arezzo è prodotta con grano 100% toscano tracciabile proveniente da una filiera certificata di agricoltori toscani e italiani; la trafilatura è al bronzo e l’essiccazione è lenta e a bassa temperatura per mantenere intatte le proprietà nutritive del grano. La linea comprende, oltre alla pasta classica e biologica, l’innovativa Biologica Integrale con Omega 3 da farina di semi di lino.

Eccellenze d’Impresa, premiato il pastificio Rana

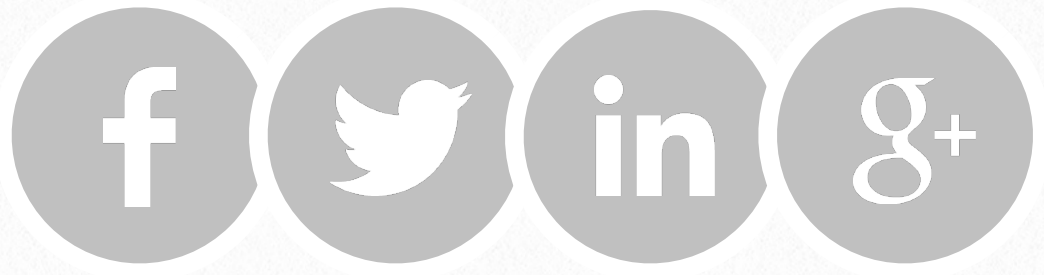
Premiato per i “valori di eccellenza nell’ambito del processo di internazionalizzazione, che ha portato l’azienda ad avere una presenza estesa in Europa e negli Stati Uniti”. Il pastificio Rana ha vinto il Premio Eccellenze d’Impresa assegnato a Milano nella tappa conclusiva del programma promosso da Gea-Consulenti di Direzione, Harvard Business Review Italia e Arca Fondi Sgr con il patrocinio di Borsa Italiana, durante il convegno *La competitività globale delle imprese italiane nel nuovo contesto istituzionale*. La giuria era composta dal presidente di Assicurazioni generali Gabriele Galateri, dal Ceo di Borsa Italiana Raffaele Jerusalmi, dal vicepresidente della Fondazione Edison Marco Fortis, dalla presidente di Enel Patrizia Grieco e dalla presidente di Todini Finanziaria Luisa Todini. Il pastificio Rana è leader della produzione e commercializzazione di prodotti alimentari freschi.

ANUÁRIO **ABIMAPI** 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI



8



The Power of Pasta: **il tour di Bruno Serato** **da Los Angeles a Parma e Dubai**

Comunicato stampa



Da Los Angeles a Verona, passando per Parma, Ferrara e altre città italiane fino a Dubai, Serato ha portato l'idea della pasta come "virus di bene".

Bruno Serato è uno chef e imprenditore italo-americano che ha di recente concluso il suo tour in Italia denominato “The Power of Pasta”. Attraverso il suo ristorante Anaheim White House a Los Angeles e la sua Fondazione no profit Caterina’s Club, offre gratuitamente un piatto di pasta al giorno a oltre 4000 bambini, circa un milione di pasti all’anno; è tornato in Italia, dove risiede ancora parte della sua famiglia originaria di San Bonifacio (Verona), per raccontare la sua storia e lasciare la sua testimonianza. Lo ha fatto promuovendo il libro intitolato appunto *The Power of Pasta* (Gruppo Lumi 2018), traduzione italiana del best seller americano, autobiografia con cui Bruno fa conoscere non solo i dettagli della sua vita, ma in particolare sottolinea l’importanza di “smettere di parlare e cominciare a fare fatti” per creare un mondo migliore. La pasta è per lui uno strumento col quale fare del bene e invita tutti a prendersi la responsabilità di seguire un esempio come il suo.

Serato ha partecipato a numerose presentazioni, eventi di piazza, incontri presso teatri e scuole, specialmente istituti alberghieri (come quelli di Verona, Bergamo, Ferrara...); ha intrattenuto platee di diversa età e pronunciato speech motivazionali, all’interno di istituzioni e di aziende. Ha donato a Papa Francesco il suo libro e ha incontrato i rappresentanti della FAO per futuri progetti.

Prima tappa è stata Parma, in occasione del Pastaria Festival e della Settimana della Pasta, dove lo chef ha intrattenuto gli operatori nel corso dell’evento Pastaria e il pubblico di visitatori presso l’Accademia Barilla. Un momento che non poteva mancare, visti i rapporti di Bruno con la famiglia Barilla, grande sostenitrice dei suoi progetti solidali.

Tra le imprese più interessanti poi visitate durante il tour, una del territorio ferrarese: Fava spa di Cento, che ha scelto di essere partner del progetto *The Power of Pasta*.

Non poteva mancare la tappa bolognese nel parco agroalimentare Fico Eataly World, dove si è intrattenuto particolarmente con il laboratorio di pasta fresca di Sfogliamo, la start up cooperativa che ha l’obiettivo di valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano.

Al termine del tour, Serato ha fatto scalo a Dubai per partecipare come di consueto al World Pasta Day: ogni anno l'evento si propone di promuovere il consumo e la conoscenza della pasta nel mondo, fornendo ai consumatori sempre più informazioni relative al valore nutrizionale della pasta e ai suoi effetti benefici, con il fine precipuo di custodire l'immagine dell'industria della pastificazione a livello internazionale. Bruno Serato nel 2017 è stato ambasciatore della pasta per gli USA; quest'anno si è fatto ancora testimonial di grande livello, raccontando di come in effetti anche la sua vita abbia preso una svolta inaspettata proprio grazie al mezzo della pasta. È dal 2005 che Bruno serve spaghetti al pomodoro ai ragazzi dei centri di accoglienza dei sobborghi di Los An-

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 2019

✓ 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



geles: la madre Caterina (che darà il nome alla fondazione benefica) lo invitò a sopprimere alla mancanza di un pasto serale per quei bambini, e da quel giorno non smise più, neanche quando un gravoso incendio mise a dura prova il suo locale e tutta la sua spinta al volontariato.

Bruno ha in attivo progetti di formazione d'inserimento lavorativo per i giovani e di sostegno alle famiglie più indigenti. La CNN lo ha inserito nella top ten degli eroi del sociale, dando un primo impulso al suo successo; poi i riconoscimenti si sono snocciolati di conseguenza: tra gli ultimi la

Ellis Medal of Honour e l'onorificenza del Cavaliere all'Ordine dei Savoia.

Se l'esposizione mediatica concede al personaggio di assumere fama personale, le parole di Serato e il modello che incarna consentono la circolazione di un messaggio ben più importante e ampio; Bruno non porta mai soltanto se stesso sul palco, ma anche tutti i ragazzi e le persone che hanno necessità, contribuendo alla sensibilizzazione dell'opinione pubblica e favorendo l'interrogativo: "Posso fare qualcosa anch'io?".



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

MOLINOPASINI.COM