

Pastaria

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali



Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



pama parsi macchine s.r.l.
tel. +39 06 9570662 - pamaroma.it

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

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



INTRODUCING OUR 4th GENERATION

Alessandro

David

Luca

SINCE 1925
TOGETHER WITH YOU
SHAPING EXCELLENCE



landucci



SINCE 1925

www.landucci.it



Colophon

Pastaria DE 1/2019
Gennaio



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)



LINEA LASAGNE E CANNELLONI

Disponibili sia da estrusori che da impastatrici, offriamo una vasta scelta di configurazioni per pre-cuocere in acqua o a vapore le sfoglie di pasta.

I nostri sistemi di riempimento e formatura per cannelloni, rotoli, sandwich di pasta e taglio sono totalmente personalizzati in base alle necessità del cliente.

La messa in vaschetta e il dosaggio delle salse per le lasagne sono integrate per permettere la gestione da un unico pannello operatore.



**Linea lasagne e cannelloni,
800 kg/h**



Pastorizzatore mod. PV



**Impastatrice combinata
mod. MA-SA600**



Sistema di formatura cannelloni



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



Atti del Pastaria Festival 2018. Amidi resistenti termostabili: nuovi ingredienti tra tecnologia e nutrizione

Gianluca Giuberti

Dipartimento di Scienze e tecnologie
alimentari per una filiera agro-alimenta-
re sostenibile (DiSTAS)
Università Cattolica del Sacro Cuore,
Piacenza



La relazione di Gianluca Giuberti al convegno *Pasta: ingredienti innovativi, salute e nutrizione*, svoltosi nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

Notoriamente, la suscettibilità dell'amido all'attacco enzimatico dipende dalla sua struttura chimico-fisica, dal tipo di trattamento termico a cui è sottoposto e da una serie di interazioni tra questi fattori. In campo nutrizionale, questa suscettibilità è generalmente classificata tramite la distinzione in frazioni di amido rapidamente digeribile (RDS), amido lentamente digeribile (SDS) e amido resistente (RS) (Magallanes-Cruz et al., 2017). In particolare, la frazione RS è stata definita come "la somma dell'amido e dei prodotti della sua degradazione non assorbiti a livello del piccolo intestino, ma fermentati nei tratti intestinali distali in soggetti in salute" (Raigond et al., 2015). Come sottolineato in un parere scientifico emanato dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA, 2011), alimenti ricchi di RS (almeno il 14% dell'amido totale) possono promuovere effetti ipoglicemici ed agire come substrato funzionale per la crescita selettiva di microorganismi del microbiota intestinale noti per essere benefici per la salute umana. Inoltre, grazie ad analoghe proprietà fisiologiche, la frazione RS, considerata una "fibra funzionale", è stata inclusa a partire dal 2001 nella definizione di fibra alimentare (Raigond et al., 2015).

In linea generale, la maggior parte degli alimenti amidacei di comune utilizzo contiene una porzione di RS, ma in quantità molto variabile, passando da valori superiori al 15-20% dell'amido totale per i legumi a valori prossimi al 2-4% dell'amido totale per la pasta di semola di grano duro e per i principali prodotti da forno. Inoltre, una sostanziale uguaglianza è riportata in bibliografia tra alimenti integrali e controparti contenenti farine raffinate (Magallanes-Cruz et al., 2017).

Partendo da tali premesse, e considerando il ruolo funzionale di tale frazione, uno degli approcci più utilizzato per la creazione di alimenti con percentuali significative di RS si basa sulla selezione di ingredienti dall'alto contenuto nominale in amido resistente, derivati da cereali con caratteristiche distintive in termini di chimica dell'amido (principalmente ad alto tenore in amilosio), da legumi e/o da amidi nativi. Occorre tuttavia fare una precisazione. Per definizione, la frazione di RS è suddivisa a sua volta in 4 sottocategorie, quali RS1 (amido fisicamente inaccessibile), RS2 (granuli di amido nativo), RS3 (amido retrogradato) e RS4 (amido chimicamente modifica-

**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

to). Molto spesso l'attenzione degli operatori del settore, focalizzandosi principalmente sulla ricerca di sfarinati nativi (crudi), considera solo la frazione RS2. Tuttavia, se il fine ultimo è quello di creare un alimento funzionale ricco di RS, tale scelta non è competitiva, poiché la frazione RS2 viene quasi del tutto persa (fino a valori prossimi all'80 %) a seguito del trattamento termico (cottura) a cui deve essere sottoposto l'alimento (Haralampu, 2000). Infatti, durante il processo di gelatinizzazione dell'amido in cottura, la frazione RS2 viene convertita in amido disponibile all'attacco enzimatico (Thompson, 2000).

Un approccio innovativo si basa invece sull'utilizzo in ricetta di ingredienti dall'alto contenuto in RS3 (amido resistente retrogradato). Abbiamo visto come il processo di cottura dell'amido in presenza di adeguati volumi di acqua contribuisca in modo significativo ad aumentarne il grado di gelatinizzazione e la digeribilità. Tuttavia, con il raffreddamento, l'amido gelatinizzato subisce il fenomeno definito di retrogradazione, portando alla creazione di regioni cristalline difficilmente accessibili all'idrolisi enzimatica. In altri termini, al fine di massimizzare il contenuto di RS nel mio alimento, sottoporro l'ingrediente nativo fonte di RS2 ad una serie di processi tecnologici basati sull'impiego di adeguati diagrammi di tempo/temperatura/umidità al fine di

convertire la frazione RS2 (instabile durante la cottura) in RS3 (stabile). In altre parole, sfrutterò a mio vantaggio il processo di gelatinizzazione e retrogradazione, controllando ed ottimizzando i vari parametri di processo al fine di creare direttamente nel mio ingrediente amido resistente RS3, prima del suo impiego in formulazione. L'amido RS3 ha una maggiore stabilità termica rispetto alla frazione RS2 (circa 4-5 volte superiore) ed assicura quindi la stessa quota di RS nei prodotti finiti ottenibile solo con più elevate quantità di ingredienti nativi contenenti RS2. Inoltre, analogamente agli amidi resistenti RS2, le controparti RS3 sono insapori, solitamente di colore bianco, e se opportunamente inseriti in formulazione, non creano problemi né a livello tecnologico né a livello sensoriale (Giuberti e Gallo, 2018).

Al fine di creare RS3 partendo da fonti native (RS2), i processi tecnologici più utilizzati includono, ma non sono limitati a, trattamenti idrotermici, applicazione di cicli di riscaldamento-raffreddamento e/o modifiche catalizzate da enzimi. Queste procedure assicurano cambiamenti irreversibili nella struttura dell'amido nativo, contribuendo non solo ad ottimizzare la stabilità termica della frazione resistente, ma anche ad aumentarne la sua porzione, grazie alla formazione di strutture di amido retrogrado impacchettate tra loro e dalla maggiore resi-



➔ **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

stenza (Hoover, 2010; Pratiwi et al., 2018). In particolare, i trattamenti idrotermici sono schemi procedurali dove vengono impiegati bassi livelli di umidità (< 35 %) ed alte temperature (90-120 °C), mentre le procedure definite “*annealing*” si riferiscono a trattamenti condotti a livelli di umidità maggiori ma con l’impiego di temperature più basse, solitamente inferiori a quelle di gelatinizzazione (Hoover, 2010). Inoltre, una parziale idrolisi enzimatica può contribuire alla formazione di RS3, grazie alla creazione di brevi catene lineari con elevata mobilità che possono partecipare alla formazione di porzioni di RS3 attraverso dei processi concatenati di ri-arrangiamento e ri-cristallizzazione dell’amido durante il raffreddamento (Thompson, 2000).

Sebbene tali schemi procedurali utilizzati per la conversione di RS2 in RS3 siano basati sull’applicazione di adeguati cicli di riscaldamento/raffreddamento (diagrammi tempo/temperatura) in presenza di adeguati volumi di acqua, diverse indicazioni suggeriscono come la risposta ad un dato trattamento sia substrato-dipendente. In altri termini, ogni amido, caratterizzato da distinte proprietà fisico-chimiche (rapporto amilosio/amilopectina, forma e dimensione dei granuli di amido, diversa distribuzione di zone amorfe e cristalline, ecc.) avrà una risposta differente, in termini di creazione di RS3 e stabilità termica della frazione

creata, se sottoposto allo stesso tipo di trattamento.

Partendo da tali presupposti, presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibile (DiSTAS) della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università Cattolica del Sacro Cuore (Piacenza, Italia) sono state condotte una serie di prove sperimentali atte a valutare tali trattamenti su diverse matrici amidacee al fine di creare ingredienti funzionali ricchi di RS3. Ad oggi, sono state testate 4 fonti distinte di amido nativo (amido di mais alto amilosio, amido di riso, amido di sorgo, amido di frumento tenero) modificate attraverso trattamenti idrotermici (a diversi livelli di temperatura, umidità e tempi di processo), idrolisi enzimatiche catalizzate da enzimi de-ramificanti a diversa concentrazione (pullulanasi) e/o una serie di cicli di riscaldamento in autoclave e successivo raffreddamento in condizioni ottimate. Tutti gli ingredienti ottenuti (sia in forma nativa che dopo applicazione dei trattamenti) sono stati valutati in termini di contenuto finale di RS ed in funzione della stabilità di tale frazione (in termini di quota trattenuta di RS) al successivo trattamento termico (cottura in acqua bollente).

I dati raccolti indicano che i vari trattamenti si sono rivelati adeguati al fine di aumentare la quota di amido quantificata come fra-



Matrice, trafilare e inserti per impianti di pasta

Componenti per la pressa e impianti di pasta di pasta



Empire of metals Ltd
Via Levi, 14, 3036, Fidenza, Italia

+39 349 605 04 81 janna2410@mail.ru
+39 052 450 61 21 janna.imperija@mail.ru

zione di RS. In particolare, aumenti di circa il 25%, 50%, 30% e 60% sono stati ottenuti confrontando il contenuto di RS in amido di mais alto amiloso, amido di riso, amido di sorgo e amido di frumento tenero, prima e dopo l'applicazione dei diversi trattamenti, rispettivamente. Dai dati inoltre si evince (in linea con i dati bibliografici ad oggi disponibili sull'argomento) che la stabilità termica della frazione RS degli ingredienti nativi sia nettamente inferiore (stabilità termica RS2 < 20 %) rispetto ai valori registrati dalle controparti sottoposte a specifici trattamenti (stabilità termica RS3 > 70 %). Tuttavia, sia i valori di stabilità termica che i relativi valori di RS si sono dimostrati substrato-dipendenti, in funzione delle caratteristiche native degli amidi di partenza. Ottimizzare i vari parametri di proces-

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

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

so (tempo/temperatura/umidità) in funzione della chimica dell'amido risulta quindi di cruciale importanza. Inoltre, presso gli stessi laboratori, si sta valutando se tali schemi procedurali possano essere applicati su altre matrici (orzo, pseudo cereali e legumi ad esempio), sia sotto forma di amidi puri che direttamente negli sfarinati o granelle integre.

Verificare l'applicabilità in azienda di tali processi tecnologici, i costi legati alla loro realizzazione e pianificare il corretto set-up in termini di impianti e condizioni di processo potrebbe essere una nuova strada di ricerca e sviluppo scientificamente percorribile al fine di ampliare il bacino di ingredienti e prodotti funzionali dall'alto valore aggiunto.

Bibliografia

EFSA, 2011. European Food Safety Authority, *Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to resistant starch and reduction of post-prandial glycaemic responses (ID 681), "digestive health benefits" (ID 682) and "favours a normal colon metabolism" (ID 783) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006*. EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). EFSA J. 9, 2024-2041.

Giuberti, G., Gallo, A. 2018. *Reducing the glycaemic index and increasing the slowly digestible starch content in gluten-free cereal-based foods: a review*. Int. J. Food Sci. Technol. 53, 50-60.

Haralampu, S.G. 2000. *Resistant starch, a review of the physical properties and biological impact of RS3*. Carb. Polym. 41, 285-292.

Hoover, R. 2010. *The impact of heat-moisture treatments on molecular structures and properties of starches isolated from different botanical sources*. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 50, 835-847.

Magallanes-Cruz, P.A., Flores-Silva, P.C., Bello-Pérez, L.A. 2017. *Starch structure influences its digestibility: a review*. J. Food Sci. 82, 2016-2023.

Pratiwi, M., Faridah, D.N., Lioe, H.N., 2018. *Structural changes to starch after acid hydrolysis, debranching, autoclaving-cooling cycles, and heat moisture treatments (HMT): a review*. Starch/Stärke 70, 1700028

Raigond, P., Ezekiel, R., Raigond, B. 2015. *Resistant starch in food: a review*. J. Sci. Food Agric. 95, 1968-1978.

Thompson, D.B. 2000. *Strategies for manufacture of resistant starch*. Trends Food Sci. Technol. 11, 245-253.

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali



Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



pama parsi macchine s.r.l.
tel. +39 06 9570662 - pamaroma.it

2



Osservatorio prezzi 1/2019

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

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



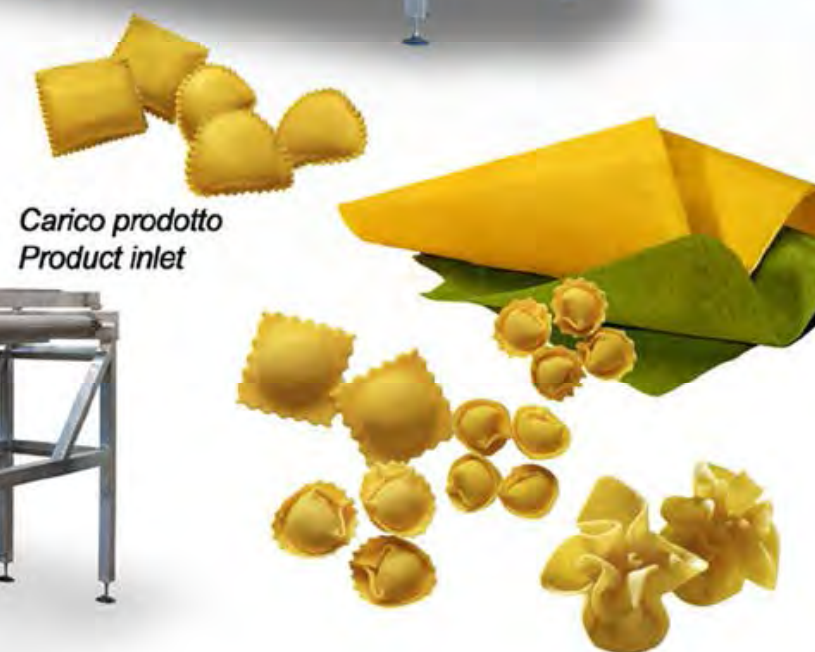
Pastorizzatore – Pre-essiccatore
Pasteurizer – Pre-dryer

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area

Raffreddatore
Cooler



Quadro elettrico generale
General electric panel



Carico prodotto
Product inlet

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

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

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

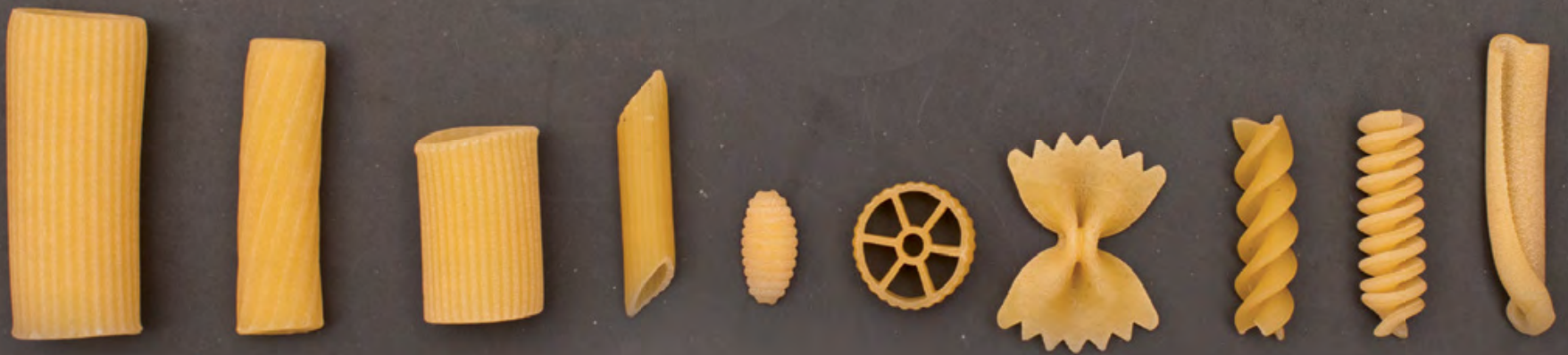
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	224	2,3%	16,7%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento duro fino Nord	218,5	2,1%	-2,4%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Farine frumento tenero tipo 00	410	1,2%	n.d.	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Semole sup. min. di legge	417,5	0,9%	-2,3%	=
	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Uova M	10,6	-19,7%	-29,8%	▲
	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	3,2	n.d.	-21,2%	▲
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	4,88	1,9%	-4,1%	=
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Latte spot	45,82	-1,7%	15,1%	▼
	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Burro zangolato	2,3	-7,3%	-20,1%	▲
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Grana Padano 9 mesi e oltre	7,2	5,7%	11,5%	▼
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Olio di oliva extra vergine	5,3	2,9%	27,7%	▼
	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

11.025

ADDETTI

5.147.403

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

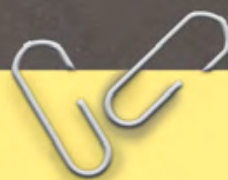
2.553.168

TONNELLATE DI
PRODOTTO ESPORTATO

CIRCA IL 35%

DELLA PRODUZIONE
DI PASTA MONDIALE

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



UN.A.F.P.A.

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

PER INFORMAZIONI:

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

MONITOR SUI MERCATI				
IMF Commodity Food Price Index	Prezzo (2005=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	84,89	-1,6%	-4,8%	=
Soft Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	210,85	0,8%	20%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	160,69	0,3%	8,1%	▼
<i>IMF Index, Soft Red Winter, Mais: novembre 2018</i>				

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

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

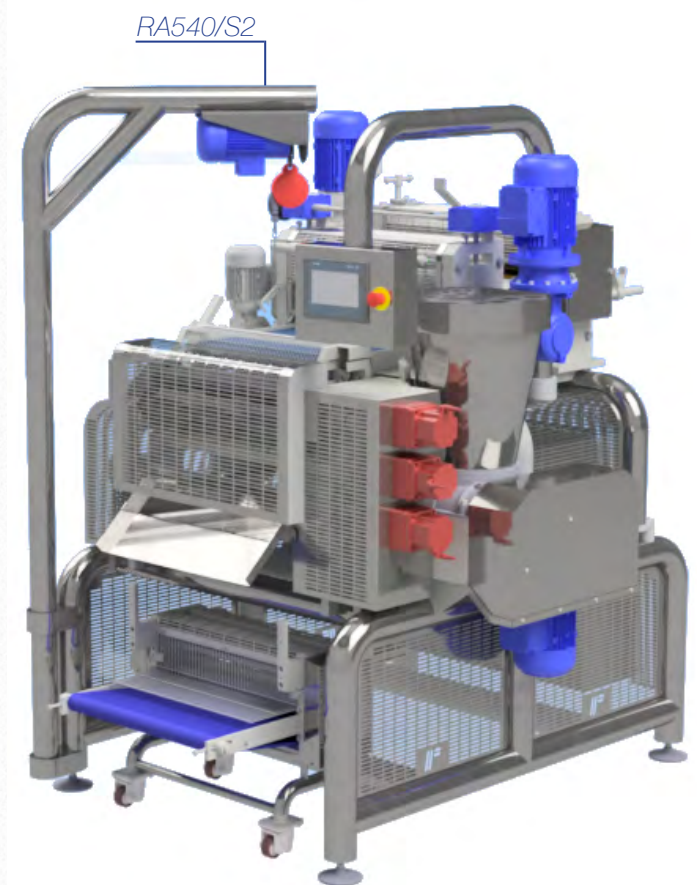
Altro aspetto da segnalare è l'ulteriore possibile scalata dei prezzi del burro, già vicini ai massimi storici toccati lo scorso autunno. Un'eventualità che rientra negli scenari di medio termine tratteggiati dagli analisti e che sta mettendo in allarme soprattutto gli utilizzatori industriali (prodotti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

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

SCEGLI IL MEGLIO PER LA TUA PRODUZIONE...

Facchini Group S.r.L. è una delle imprese leader nella produzione di macchine e impianti completi per pasta fresca di elevato livello qualitativo in grado di fornire alla clientela un servizio completo ed efficiente.

Vieni a trovarci o visita il nostro sito www.facchinigroup.com per scoprire tutti i prodotti.



3



Atti del Pastaria Festival 2018. La

Nazario Malandrino

disciplina dei prodotti DOP e IGP tra opportunità ed insidie



La relazione di Nazario Malandrino al convegno *Tipicità e territorio come strumento di valorizzazione delle PMI della pasta fresca*, organizzato da APPAFRE nell'ambito dell'edizione 2018 del Pastaria Festival.

Sono ormai trascorsi oltre 25 anni dalla emanazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari. Nel corso di questo periodo la notorietà dei prodotti DOP ed IGP è senza dubbio aumentata, essendo molto apprezzati dai consumatori. Tra gli addetti ai lavori è opinione condivisa che essi rappresentano una risorsa importante non solo per i singoli Paesi titolari di tali riconoscimenti ma per l'intera Unione Europea.

Il successo dei prodotti DOP e IGP conferma l'interesse del pubblico nei confronti degli alimenti che presentano caratteristiche di qualità peculiari legate alla loro origine.

In effetti, questa tendenza conferma la convinzione risalente secondo cui la qualità di alcuni prodotti alimentari è legata all'ambiente geografico (clima, fauna, flora, suolo e mare) ed a fattori umani (tecniche di lavorazione), un'ampia documentazione bibliografica lo dimostra.

Basti pensare che già nell'Antica Grecia del IV a.C., il gastronomo e poeta Archestrato di Gela scrisse un'opera dedicata ai piaceri della mensa: *Hedypatheia*, nella quale oltre a dare suggerimenti su come organizzare un banchetto, proponeva i luoghi dove era possibile assaggiare il pesce di migliore qualità. Sembra che questo chef ante litteram per scrivere questo poema abbia viaggiato in tutto il mondo allora conosciuto al fine di assaggiare gli alimenti di cui parlava nel suo libro direttamente nei luoghi in cui venivano prodotti.

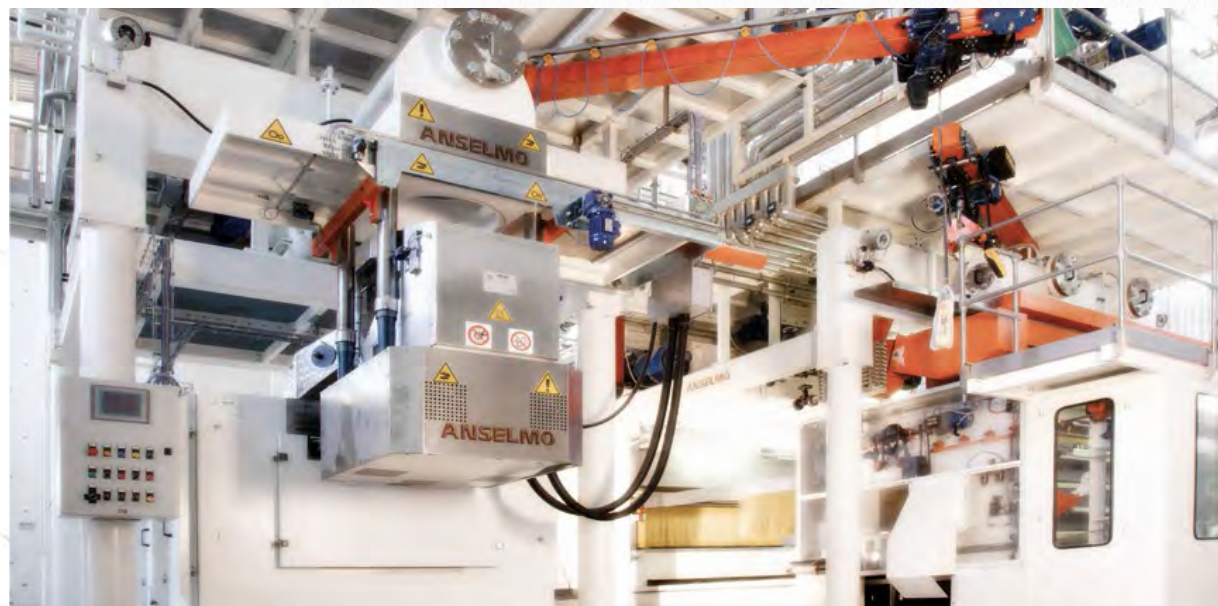
Questa diffusa opinione ha sollecitato i diversi Paesi nel mondo ad emanare delle regole specifiche sulla origine delle merci. In tempi più risalenti, troviamo traccia della disciplina dell'origine delle merci nello *ius mercatorum* ed in particolare negli Statuti Mercantili e successivamente nei diversi Trattati e Convenzioni internazionali.

È interessante osservare come già nella Convenzione di Parigi del 1883 per la protezione della proprietà industriale, alla quale hanno aderito 170 Paesi, si prevedeva l'adozione del provvedimento cautelativo del sequestro in dogana nel caso di utilizzo diretto o indiretto di una indicazione falsa relativa alla origine dei prodotti. Ad esempio, la rappresentazione in etichetta della immagine di una bandiera di uno stato o di edifici storici rap-



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

presentativi di un luogo o Paese, che non erano quelli di origine del prodotto, comportavano l'adozione di questo provvedimento.

Si tratta di principi ancora oggi utilizzati ed applicati dalle odierne autorità di controllo. L'intuizione del legislatore comunitario del 1992 di disciplinare i prodotti di qualità è stata pertanto senza dubbio perspicace. In effetti, le spinte verso la emanazione di una normativa che disciplinasse e tutelasse in maniera compiuta le denominazioni e le indicazioni di origine protette provenivano da più parti.

In quegli anni, era stato osservato che i consumatori tendevano a privilegiare nell'alimentazione la qualità anziché la quantità e la loro ricerca si indirizzava verso i prodotti agricoli o i prodotti alimentari aventi un'origine geografica determinata. La domanda era crescente. Si poneva pertanto la necessità di aiutare il consumatore nelle sue scelte attraverso informazioni veritiere, chiare e sintetiche che fornissero esattamente notizie sull'origine territoriale dei prodotti. Infatti, sul mercato erano proposti tantissimi prodotti sui quali figurava un numero elevato di informazioni. Si trattava di messaggi promozionali sull'origine che tuttavia erano autoreferenziali in quanto non fornivano nessuna garanzia circa la correttezza dei contenuti proposti.

Rappresentava una esigenza importante creare delle regole che avrebbero consentito al consumatore di disporre di idonee informazioni per operare una scelta ottimale. Peraltro, negli anni '80 alcuni Stati membri avevano già previsto, all'interno dei loro ordinamenti, normative a tutela della qualità di alcune tipologie di prodotti come ad esempio il riconoscimento della "denominazione d'origine controllata" che si era diffusa considerevolmente, essendo molto apprezzata dai produttori. Infatti, l'adesione degli operatori del settore alimentare (OSA) al circuito protetto se da una parte comportava un maggiore impegno anche in termini di spesa, dall'altra portava al conseguimento di maggiori guadagni, che compensavano lo sforzo qualitativo sostenuto. Indubbiamente, vi era il rischio che le iniziative nazionali di elaborazione e di attribuzione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche conducessero alla creazione di norme nazionali che avessero contenuti eterogenei nell'ambito del mercato comunitario.

Appariva dunque necessario fissare in questa materia un quadro normativo valevole per tutti i Paesi membri della Unione che avrebbe dovuto assicurare un regime di protezione adeguato e garantire condizioni di concorrenza uguali tra i produttori degli alimenti recanti i marchi di qualità.

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



Non è un caso che il legislatore comunitario su una materia così delicata abbia scelto di adottare come atto legislativo il “regolamento”, applicabile direttamente in tutti i Paesi membri dell’Unione Europea una volta emanato. In effetti, già nel 1992 vi era la consapevolezza che tale disciplina avrebbe aumentato la credibilità dei prodotti in questione agli occhi dei consumatori.

Successivamente, dopo quasi tre lustri di onorata attività, il Reg. (CEE) 1182/92 è stato abrogato e sostituito dal Reg. (CEE) n. 510/2006 che ha reso più snella la procedura di riconoscimento delle indicazioni geografiche con una abbreviazione dei tempi per le opposizioni e con un maggiore coordinamento tra istituzioni nazionali e comunitarie. La modifica delle procedure di riconoscimento si era resa peraltro necessaria anche dalla mole di domande presentate dalle associazioni interessate e dai ritardi della Unione Europea per le registrazioni. Con il successivo Reg. (UE) 1151/2012, la disciplina dei prodotti di qualità è stata accorpata facendo confluire in un unico quadro normativo le disposizioni nuove o aggiornate del Reg. (CE) 510/2006 sopra menzionato e del Reg. (CE) 509/2006 che disciplinava le specialità tradizionali e garantite.

Con il Reg. (UE) 1151/2012 è stato introdotto un secondo ordine di regimi di qualità, basato su diciture che conferiscono valore

aggiunto ai prodotti: “le indicazioni facoltative di qualità”.

In buona sostanza, si tratta di un regime relativo a diciture facoltative di qualità specifiche utilizzate per agevolare la comunicazione dei produttori delle caratteristiche e proprietà dei prodotti agricoli. Più segnatamente, le indicazioni facoltative di qualità si riferiscono ad una caratteristica di una o più categorie di prodotti o ad una modalità di produzione o di trasformazione agricola applicabili in zone specifiche; l’uso dell’indicazione conferisce valore al prodotto rispetto a prodotti di tipo simile e l’indicazione ha una dimensione europea. Gli artt. 31 e 32 del Reg. (UE) 1151/2012 disciplinano le indicazioni facoltative “prodotto di montagna” e “prodotto dell’agricoltura delle isole”. Anche le indicazioni facoltative di qualità come le denominazioni ed indicazioni geografiche comunicano l’esistenza di un legame del prodotto con l’ambiente.

Ritornando al tema che qui interessa, va osservato come oggi sia indubitabile che i prodotti DOP e IGP abbiano un ruolo rilevante nella tutela del patrimonio culturale, dei metodi produttivi tradizionali e delle risorse naturali degli Stati membri, essi rappresentano una risorsa significativa per l’intera economia dell’Unione Europea.

I punti di forza derivanti dall’adesione ai circuiti di qualità da parte degli operatori sono evidenti: aumentano il valore del prodot-



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

to, incoraggiano la concorrenza leale tra produttori, garantiscono la corretta informazione dei consumatori, favoriscono le esportazioni.

Se è senz'altro vero che la disciplina dei prodotti di qualità offre numerosi vantaggi ed opportunità, va tuttavia segnalato come essa possa anche rappresentare un'insidia per gli OSA.

Ad esempio, l'utilizzo di riferimenti geografici sulle etichette dei prodotti alimentari in violazione delle norme poste a tutela dei prodotti di qualità può essere foriero di non trascurabili controindicazioni.

Tra le diverse disposizioni che vanno segnalate, senz'altro assume una particolare rilevanza il D.lgs. 297/2004, che reca disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. (CEE) 2081/92. Si tratta di una norma di difficile lettura che prevede precetti e sanzioni a tutela i prodotti DOP e IGP.

Tra le fattispecie astratte sanzionate ivi contemplate si ricordano:

- l'impiego commerciale illegittimo in maniera diretta o indiretta di una denominazione o indicazione protetta o del segno distintivo o del marchio registrati.
- la modifica per la commercializzazione o l'immissione al consumo della denominazione o indicazione protetta, del segno distintivo o del marchio.
- l'usurpazione, imitazione o evocazione di una denominazione o indicazione protet-

ta o del segno distintivo o del marchio nella designazione e presentazione del prodotto.

Un'altra norma di particolare interesse, anch'essa posta a tutela dei prodotti DOP e IGP, è l'art. 517 quater del codice penale, dal titolo: *Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari*. La norma in parola punisce chiunque contraffà o comunque altera indicazioni geografiche o denominazioni di origine di prodotti agroalimentari e chi, al fine di trarne profitto, introduce nel territorio dello Stato, detiene per la vendita, pone in vendita con offerta diretta ai consumatori o mette comunque in circolazione i medesimi prodotti con le indicazioni o denominazioni contraffatte.

Una delle contestazioni amministrative più frequenti elevate dall'organo di controllo riguarda gli alimenti composti nei quali sono utilizzati ingredienti DOP o IGP di cui si vanta la presenza in etichetta al di fuori della lista ingredienti senza tuttavia avere preventivamente richiesto la necessaria autorizzazione al consorzio di riferimento o al ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo (MIPAAFT).

L'art. 1, c. 1, lett. c), del d.lgs 297/2004 così dispone:

“chiunque impiega commercialmente in maniera diretta o indiretta una denominazione protetta o il segno distintivo o il mar-

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.

chio, registrati è sottoposto alle sanzioni amministrative di seguito individuate [...];
c) per prodotti composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità, il riferimento ad una o più denominazioni protette, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro duemilacinquecento ad euro sedicimila. Non costituisce violazione di cui alla presente lettera il riferimento alla denominazione protetta:

- 1) quando gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato sono autorizzati dal Consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto [...];
- 2) o quando il riferimento alla denominazione protetta è riportato soltanto tra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui è elaborato o trasformato".

La violazione di tale norma è stata contestata a numerosi OSA che nella più completa buona fede, pur avendo utilizzato effettivamente ingredienti DOP e IGP nell'alimento composto prodotto, sono stati destinatari di sanzioni amministrative per non avere chiesto preventivamente l'autorizzazione al consorzio di riferimento di indicare la denominazione o l'indicazione di origine di tali ingredienti al di fuori della lista ingredienti.

Infatti, gli OSA che utilizzano ingredienti DOP o IGP nei loro prodotti composti, se non hanno chiesto la predetta autorizzazio-

ne, possono solo menzionare nella apposita lista degli ingredienti la loro presenza senza tuttavia poterli citarli in altri punti della etichettatura e nella presentazione e pubblicità dell'alimento.

Con riferimento alla menzione degli ingredienti in etichetta, va anche segnalata la pratica piuttosto diffusa tra gli operatori del settore ma non corretta di menzionarli nella relativa lista seguiti da riferimenti geografici o da aggettivi che non fanno parte della denominazione di vendita dell'ingrediente ma rappresentano di fatto dei messaggi promozionali. L'organo di controllo ha sanzionato tale pratica soprattutto nei casi in cui si profilava la idoneità a trarre in errore il consumatore, evocando denominazioni o indicazioni geografiche protette. Ad esempio, se in un prodotto composto fosse utilizzato l'ingrediente cipolla rossa e tale ingrediente fosse menzionato nella lista degli ingredienti seguito dall'aggettivo "calabrese", l'organo di controllo potrebbe ritenere sussistente la violazione di cui all'art. 7 del Reg. UE 1169/2011 in quanto l'aggettivo "calabrese" risulta evocativo della indicazione geografica "cipolla rossa di Tropea Calabria IGP". L'utilizzo del termine geografico sarebbe cioè idoneo a trarre in errore i potenziali consumatori che potrebbero essere portati a ritenere che nel prodotto composto sia stato utilizzato proprio l'ingrediente IGP.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO

Pasta Machines & Processing

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



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

la baresina

Fermo restando che le diciture promozionali debbono essere veritiere, dimostrabili ed essere espresse nel rispetto delle norme di riferimento (si veda ad es. art. 7, Pratiche leali di informazione) non va trascurato il fatto che se esse esprimono o evocano riferimenti geografici o propongono accostamenti ai prodotti di qualità possono essere particolarmente rischiose.

È da sconsigliare pertanto l'utilizzo in etichetta di diciture recanti sostantivi o termini che richiamano o evocano i prodotti di qualità. I funzionari del ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo hanno, ad esempio, elevato una contestazione per la violazione dell'art. 7 del reg. UE 1169/2011, sanzionato dall'art. 3 del D.lgs 231/2017, in quanto il dispositivo di etichettatura di una pasta riportava la dicitura "pasta doc", suggerendo che il prodotto avesse caratteristiche particolari mentre in realtà tutti le paste di semola di grano duro debbono rispettare i parametri previsti dal DPR 187/2001.

Va segnalato altresì che l'organo di controllo in talune occasioni ha interpretato in maniera estensiva e dunque erronea il dettato delle norme giuridiche poste a tutela dei prodotti DOP e IGP, allargandone in alcuni casi inopinatamente la portata.

Ad esempio, la dicitura "aceto balsamico" sulla etichetta di numerosi prodotti composti è stata più volte oggetto di censura da

parte delle autorità di controllo in quanto ritenuta erroneamente una usurpazione, imitazione o evocazione del prodotto IGP "Aceto balsamico di Modena".

Nel caso di specie, la Commissione Europea con il Reg. (CE) 583/2009, recante iscrizione della indicazione geografica protetta "aceto balsamico di Modena IGP", al considerando 10 aveva già chiarito che: "i singoli termini non geografici della denominazione composta, anche utilizzati congiuntamente, nonché la loro traduzione possono essere adoperati sul territorio comunitario nel rispetto dei principi e delle norme applicabili nell'ordinamento giuridico comunitario".

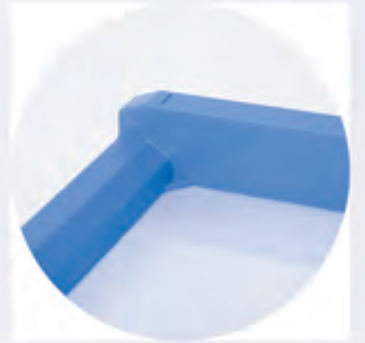
L'assunto dell'organo di controllo non trovava pertanto fondamento neppure nelle motivazioni del Regolamento europeo di riconoscimento del prodotto IGP per cui si chiedeva la tutela.

Nell'ambito della casistica relativa all'applicazione delle norme sanzionatorie del D.lgs 297/2004 va altresì segnalata la contestazione da parte dell'organo di controllo della violazione dell'art. 2, comma 1, che sanziona chiunque modifica per la commercializzazione o l'immissione al consumo, la denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio così come registrati.

La contestazione della norma in parola è stata elevata ad un venditore al dettaglio per avere indicato su un volantino pubblici-

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

VISTA LATO SUPERIORE

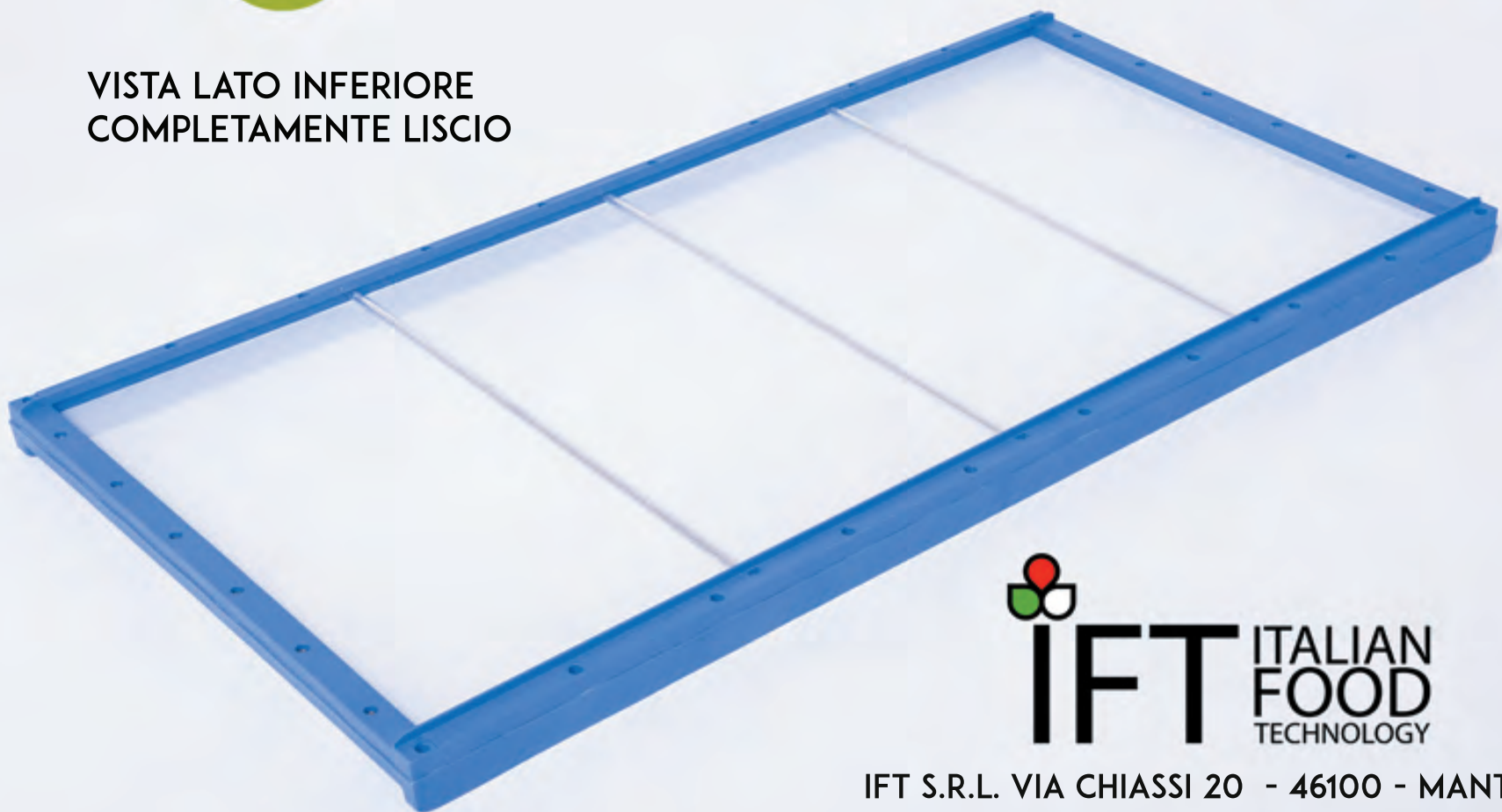


- IGIENICO
- LEGGERO
- ROBUSTO
- NO CONDUZIONE TERMICA
- IMPILABILE/COMPATIBILE CON
- ATTUALI TELAI IN LEGNO E ALLUMINIO
- STAMPATO AD INIEZIONE IN DUE UNICI PEZZI
- COMPLETO DI RETE IN POLIESTERE
- MATERIALE PLASTICO A NORME CE
- DIMENSIONI DISPONIBILI: MM.1200X600X54H /70H

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

tario il nome di un prodotto DOP menzionato con la denominazione di origine protetta non corretta. Sul volantino erano stati indicati i prodotti offerti in sconto, menzionando tra questi anche un prodotto DOP. Quest'ultimo era stato indicato con il nome generico del prodotto, seguito dal nome del produttore e dall'acronimo DOP, ad esempio: "prosciutto Rossi DOP" anziché "prosciutto di (Parma, San Daniele ecc.) DOP". A parere dell'organo di controllo tale dicitura rappresentava una modifica della denominazione protetta sostanziando la violazione di cui all'art. 2, comma 1 del D.lgs. 297/2004. In realtà, appare chiaro che con la dicitura oggetto di censura non si intendeva modificare, cambiare, trasformare, mutare la indicazione protetta o il marchio del prodotto DOP. Essa aveva il mero scopo di rendere edotti i consumatori circa la possibilità di acquistare alcuni alimenti di qualità, recanti

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



«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

determinati marchi, ad un prezzo conveniente. Peraltro, il volantino era stato reperito sul punto vendita, pertanto nessun equivoco si poteva creare per il consumatore che aveva la possibilità di approfondire la comunicazione letta. In buona sostanza, si poteva ritenere insussistente qualsivoglia lesione.

Va altresì segnalato come le norme giuridiche del nostro ordinamento poste a tutela dei prodotti di qualità operino anche per i prodotti DOP e IGP prodotti in altri Paesi membri e detenuti o commercializzati in Italia.

Gli operatori del settore alimentare che pertanto acquistano prodotti o materie prime da altri Paesi appartenenti alla Unione Europea dovranno prestare molta attenzione alla loro menzione in etichetta al fine di non imitare o evocare denominazioni protette riconosciute in altri Stati.

Risulta ad esempio che i funzionari del MI-PAAFT abbiano elevato delle contestazioni amministrative per la messa in vendita di prodotti recanti in etichetta la denominazione “olive Kalamata” in quanto tale dicitura costituiva imitazione ed indebita usurpazione della denominazione protetta della Grecia “Olive di Kalamata DOP” ex art. 2, c. 2 del D.lgs 297/2004. Alcuni procedimenti amministrativi sono stati archiviati dalla stessa autorità di controllo in quanto dalle indagini svolte è emerso che al momento

in cui erano state accertate le presunte fattispecie illecite, nel registro varietale argentino era iscritta una varietà di olive da mensa denominata “Kalamata”. L’iscrizione nel predetto registro poiché era stata effettuata in data antecedente al riconoscimento della DOP greca consentiva la libera utilizzabilità del termine “Kalamata” anche con riferimento ad olive non DOP a condizione che nel sistema di etichettatura del prodotto non fossero presenti altri ed ulteriori riferimenti al territorio di origine del prodotto greco a denominazione protetta.

Concludendo, si può affermare che nella trattazione pratica della casistica delle violazioni amministrative e penali in materia di origine dei prodotti alimentari e dei prodotti con marchio di qualità, si è potuto constatare che la etichettatura degli alimenti assume considerevole rilevanza nella valutazione sulla sussistenza delle presunte violazioni contestate.

Va dunque senz’altro suggerita agli operatori un’attenzione nella loro formulazione. In particolare, è necessaria una certa cautela nell’ utilizzo di diciture, segni, disegni o immagini facoltative che rappresentano riferimenti territoriali o evocano origini geografiche. Una corretta e ponderata formulazione delle diciture obbligatorie e facoltative introdotte in etichetta, nella presentazione e pubblicità, senza dubbio, allontana il rischio di fastidiose contestazioni.

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

4



Atti del Pastaria Festival 2018. Sfide e opportunità nel mercato globale della pasta

Ewa Kania
Euromonitor International



Una sintesi della relazione di Ewa Kania al convegno *Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa* che si è svolto nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

Il mercato globale della pasta per il 2018 vale 25 miliardi di dollari, e da qui al 2023 si prevede un CAGR (*Compound Annual Growth Rate*, tasso annuo di crescita composto, ndr) del 2% a prezzi costanti del 2018. Tra tutte le macroaree geografiche, l'Europa occidentale è la prima per consumo di questo alimento, con ben 4,5 miliardi di tonnellate vendute nel 2017. Le previsioni di crescita per la regione in termini di volume, però, indicano un rallentamento, con un CAGR inferiore all'1% nel periodo 2017-2022, forte segnale di maturità.

Per quanto riguarda i mercati in rapida espansione, come Medio Oriente, Africa e Asia Pacifica, si attende una crescita di valore nella stessa finestra temporale, con CAGR del 5% per Medio Oriente e Africa e del 4% per l'Asia Pacifica.

Dal quadro medio orientale e africano spiccano Marocco, Nigeria ed Egitto come le nazioni con la crescita più rapida nel volume di vendita di pasta. In questi Paesi le vendite sono trainate dall'influsso occidentale, che porta i giovani a sperimentare ai fornelli e in generale alla sostituzione del riso con la pasta. L'Egitto contribuisce in maniera significativa alla crescita in Medio Oriente e Africa, contribuendo per il 25% alle vendite complessive nella regione in termini di volume. Nel 2018 la pasta è divenuta un importante cibo di riferimento per i consumatori egiziani, con il suo inserimento per la prima volta nella tessera di razionamento del governo per i beneficiari di sussidi alimentari. Il Cairo ha anche compiuto un passo importante presentando ai cittadini la pasta come alternativa al riso, in una graduale evoluzione delle abitudini culinarie della popolazione. Lo scenario della concorrenza vede Maleka come marchio leader, con una crescita nel valore delle vendite al dettaglio del 9%, seguito a ruota da Masreya che tra il 2016 e il 2017 ha segnato un incremento di poco inferiore. Entrambi i nomi sono noti per i prezzi relativamente contenuti e sono apprezzati in particolare dalle famiglie a medio-basso reddito, che costituiscono una fetta importante della popolazione egiziana.

Nell'Asia Pacifica, invece, le vendite di pasta in termini di volume sono dominate da Cina e India, per cui si prevedono valori di CAGR rispettivamente del 16% e 7% nel periodo di riferimento. In questi due Paesi il mercato

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



persifal.design.it

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



I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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

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

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

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

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



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

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

della pasta è ancora piuttosto ristretto, in quanto questo alimento è considerato un “nuovo” cibo di riferimento, sostitutivo del riso. I consumatori aderiscono tuttavia a stili di vita occidentali e l’accesso alle varie marche di pasta viene facilitato ampliando lo spazio a scaffale dedicato a questo articolo nei punti vendita al dettaglio. Per quanto riguarda il Giappone, invece, che genera il 40% dei volumi di vendita di pasta nell’Asia Pacifica, si prevede che la sua crescita nei cinque anni a venire sarà di tipo stagnante, e il rallentamento di uno dei maggiori acquirenti si rivelerà un ostacolo alla crescita dell’intera regione. Nel Paese del Sol Levante i consumatori pianificano il menù cercando soluzioni pratiche, come emerge chiaramente dalla crescente diffusione delle monoporzioni di pasta secca,

le “hayayude”. È interessante invece notare che, nonostante la praticità e la cottura rapida, la pasta refrigerata non spopola perché considerata poco salutare dai consumatori. I meccanismi concorrenziali in Giappone confermano la leadership di mercato del Nisshin Seifun Group Inc., titolare dei marchi Mama e Ao No Dokutsu, con una crescita in termini di valore dell’1% tra il 2017 e il 2018. Quest’anno l’azienda ha continuato a promuovere attivamente entrambi i brand tramite il lancio di diverse iniziative, quali la Pasta Life Community e spettacoli di luci. Campagne di marketing e attività promozionali rappresentano le leve principali per incentivare i giapponesi all’acquisto di prodotti a base di pasta. Come crescita assoluta, la parte del leone la fanno Medio Oriente e Africa, seguiti dal-

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**

Ore: 12:15 • Durata: 20 min • Sala: Fedora **2**
Impresa 4.0: chiarimenti e novità interpretative sull’iperammortamento
Spazio Aziende & Innovazione: speech Warrant Group




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



l'Europa occidentale. Il rapporto tra pasta secca e refrigerata differisce tra i Paesi a rapida crescita e quelli sviluppati, e indica in quale direzione ci si sta muovendo. In Europa occidentale la crescita del settore pasta è da attribuire per oltre la metà ai prodotti refrigerati, mentre in Medio Oriente e Africa le vendite sono trainate da quella secca.

L'Italia è invece un faro per quanto concerne la crescita assoluta in Europa occidentale di entrambi i settori. La crescita francese sarà determinata per il 90% dalla pasta refrigerata che, nel periodo considerato, guadagnerà terreno rispetto a quella secca anche nel Regno Unito, registrando un incremento. Le vendite di pasta refrigerata in Europa occidentale saranno invece determinate da praticità e premiumizzazione. Cresce infatti la domanda di prodotti premium e pratici, fattore che spinge i produttori ad ampliare il catalogo inserendo sapori più esotici e ingredienti di eccellenza. I produttori del comparto refrigerati hanno percepito l'importanza delle proprietà salutari di questi cibi e hanno incluso nella loro offerta i cosiddetti "prodotti senza", come dimostra l'esperienza di Ugo Foods nel Regno Unito.

Nel 2017, il settore salute e benessere del mercato della pasta valeva 3 miliardi di dollari, il 12% del valore totale delle vendite di pasta. Si stima che nei prossimi cinque an-

ni, dunque fino al 2023, questa tipologia di prodotti segnerà un CAGR dell'8% a prezzi costanti del 2018, una crescita dovuta in primo luogo a Europa occidentale e Nord America. La crescita in termini di valore vedrà l'Italia al primo posto, seguita da Stati Uniti, Francia e Regno Unito. Secondo le previsioni, entro il 2022 il settore salute e benessere toccherà il miliardo di dollari in Italia, con un valore stimato di 70 milioni negli States e di 38 milioni in Francia. Ammiraglia del settore S&B è la pasta senza glutine, che ne guida la crescita in Europa occidentale e Nord America. A fronte di una maggiore domanda, i produttori di pasta senza glutine si rinnovano con ingredienti diversi dai tradizionali mais e riso, come per esempio legumi.

I motori della crescita della pasta dipendono dal livello di sviluppo del Paese. Al timone dell'aumento dei volumi di vendita vi sono principalmente i mercati a rapida crescita, in cui la pasta secca rappresenta sempre più un alimento di riferimento e va a sostituirsi al riso nelle diete. Le nazioni sviluppate spingono i valori di vendita con l'introduzione di prodotti a base di pasta di tipo premium, più costosi, pratici e salutari. Continua a prendere piede la pasta refrigerata: si vive sempre più di fretta, e i consumatori cercano soluzioni semplici. Il senza glutine invece è il portabandiera del settore salute e benessere.

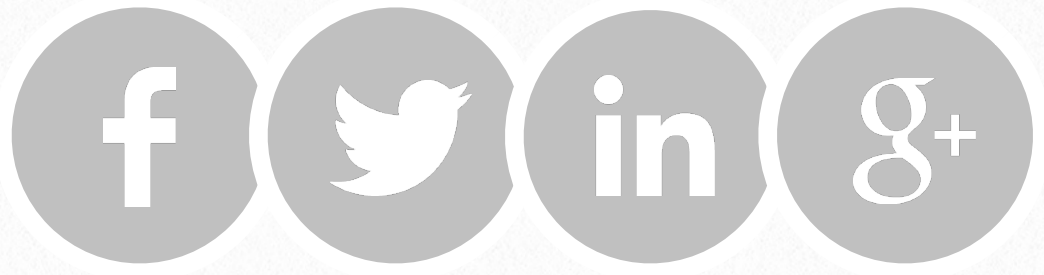


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

5



Sale al 33% la quota-export delle paste italiane

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Con più di due miliardi di chili spediti all'estero nel 2017 l'Italia rafforza il primato sul mercato globale. Corre anche la Turchia che per la prima volta supera il 17% di share.

Su tre pacchi di pasta esportati nel Mondo uno è italiano. È quanto emerge dai prospetti aggiornati al 2017 dell'UN Comtrade, la banca dati sul commercio internazionale delle Nazioni Unite, che conferma su scala globale il primato tricolore sia per produzione che per vendite all'estero, con oltre due miliardi di chili spediti in circa 200 paesi.

L'aspetto sicuramente più significativo è che la quota di mercato delle paste italiane si è addirittura consolidata nel 2017, portandosi al 33,4%, dal 32,9% dell'anno precedente.

Pochi decimi di punto, erosi a competitor minori, che non hanno però intaccato le quote di altri big mondiali, ad iniziare dalla Turchia, che nel 2017 ha superato per la prima volta il 17% di share sul mercato globale delle paste.

Guardando i valori assoluti, le spedizioni all'estero di Ankara hanno superato la soglia di un miliardo di chili, ma appena cinque anni prima il Paese della mezzaluna non arrivava a quota 700mila. Il terzo maggiore esportatore, seppure a parecchia distanza, resta la Cina, ma in questo caso il grosso delle esportazioni è rappresentato dai noodles, prodotto non in diretta competizione con le paste tradizionali da cui differiscono per preparazione e caratteristiche. Anche Pechino ha leggermente rafforzato lo share, portandosi, nel 2017, all'8,7%. Seguono il Belgio con il 3% di quota e gli Stati Uniti con il 2,9%.

Non molto distanti da questi valori Corea del Sud, Germania, Spagna, Messico e Indonesia, che completano la parte alta della classifica (quella dei primi dieci paesi esportatori). Positiva anche l'evoluzione della Federazione Russa che nel 2017 è arrivata a esportare poco meno di 113 milioni di chili di pasta, superando la Francia e staccando di netto Tunisia, Paesi Bassi, Oman ed Egitto.

Il duo di testa, che concentra più della metà delle esportazioni mondiali, non sembra comunque sovrapporsi negli sbocchi commerciali. L'Italia vende prevalentemente in Germania, Regno Unito, Francia, Usa e Giappone, mentre la Turchia esporta le sue paste soprattutto in Africa e in alcune aree del Medio Oriente, realizzando i maggiori volumi in Angola, Benin, Somalia, Togo e Iraq. L'unico mercato in overlapping è il Giappone, dove l'Italia spedisce più di 70 milioni di chili di pasta e la Turchia altri 50 milioni abbondanti (ma erano circa la metà cinque anni prima).

Sbocchi comuni, seppure minori per entrambi i paesi, sono anche il Canada, do-

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**.

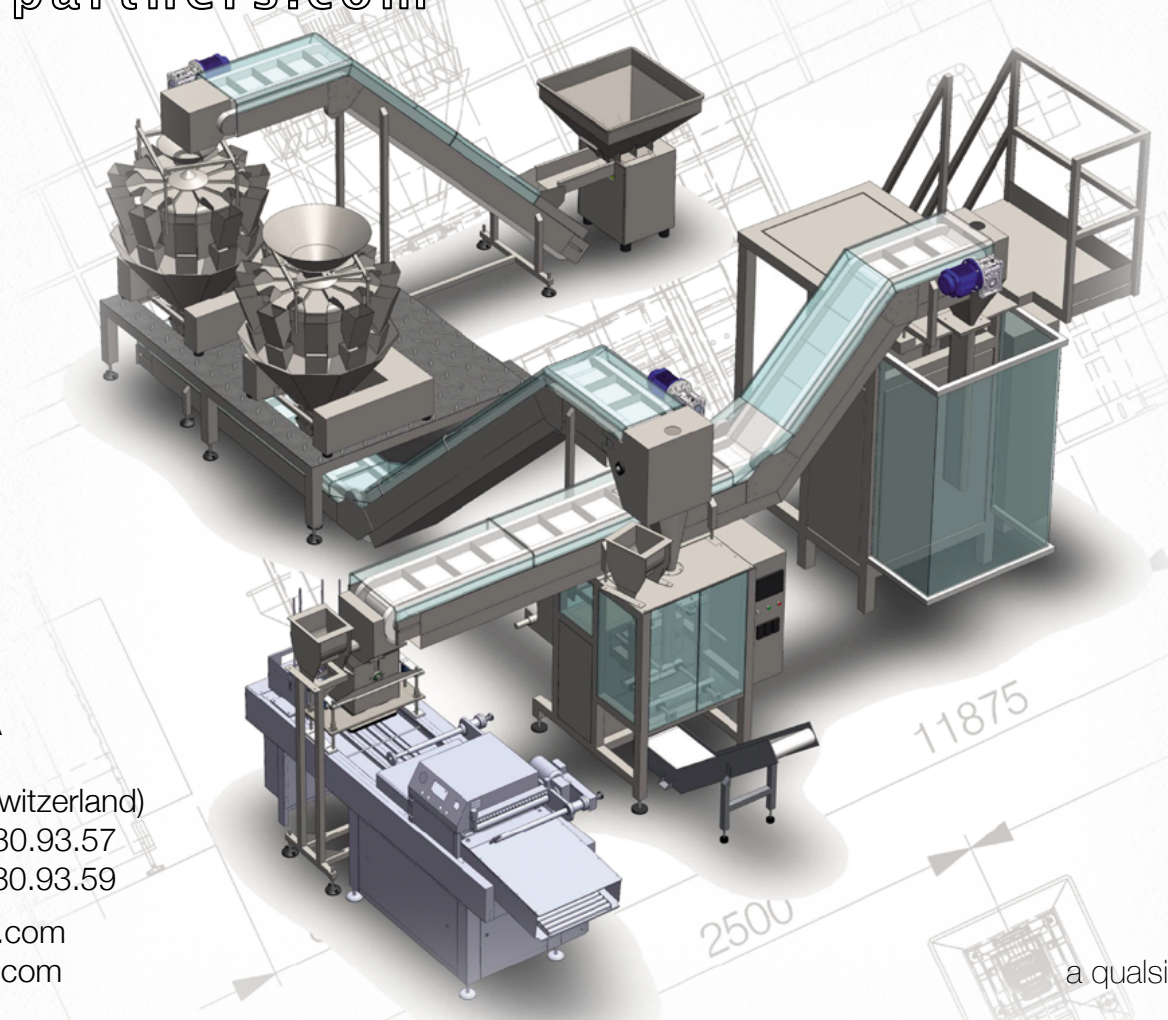
Call us at **321-952-6600**
or email us at
pastahelp@demaco.com



EXPORT MONDIALE DI PASTA (DATI IN KG)

	2013	2014	2015	2016	2017
Totale, di cui:	6.046.024.608	6.132.431.884	5.828.588.406	6.118.030.304	6.122.719.326
Italia	2.003.469.769	2.055.788.495	1.947.639.748	2.013.076.248	2.045.867.557
Turchia	693.212.361	735.285.629	672.105.277	831.370.393	1.055.256.494
Cina	501.938.617	510.669.460	501.770.369	523.784.186	534.822.930
Belgio	156.611.667	138.977.149	148.974.949	163.006.669	183.180.206
Stati Uniti d'America	202.523.463	210.844.292	213.060.649	179.130.659	177.328.578
Corea del Sud	95.053.671	96.525.481	104.867.235	134.466.480	170.180.955
Germania	97.987.954	101.407.785	116.428.300	117.462.372	123.623.856
Spagna	59.931.011	87.946.285	103.482.541	110.055.938	120.496.728
Messico	69.466.446	71.629.659	72.909.449	72.599.471	117.944.266
Indonesia	128.244.440	135.746.231	120.635.147	130.686.074	115.463.856
Federazione Russa	77.666.442	97.049.986	103.376.402	103.397.232	112.862.241
Francia	108.598.543	111.938.838	113.859.575	108.328.921	111.909.737
Tunisia	103.504.783	71.162.325	84.835.657	75.837.052	101.726.809
Olanda	59.078.938	75.329.524	61.750.766	72.182.250	81.130.076
Oman	75.187.828	92.408.923	62.723.889	62.735.827	80.175.522
Egitto	65.755.159	78.435.935	54.007.881	41.047.376	64.446.825
Austria	53.076.456	46.541.485	51.681.901	56.002.238	61.531.259
Grecia	55.324.977	51.994.188	52.010.178	53.112.378	55.986.598
Canada	61.671.329	67.203.175	72.825.593	61.877.817	55.746.142
Perù	46.037.809	47.446.737	48.439.703	51.416.256	49.566.471
Malesia	45.724.913	57.723.089	46.626.067	40.274.309	41.220.752
Repubblica Ceca	42.304.393	41.041.342	34.293.180	42.202.700	40.869.971
Giappone	26.393.434	28.183.510	31.908.197	36.504.357	39.264.151
Polonia	26.618.188	25.394.807	29.684.248	32.924.048	38.322.365
Hong Kong	34.853.652	31.463.663	n.d.	n.d.	34.881.357

Fonte: UN Comtrade



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

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.



EXPORT MONDIALE DI PASTA (DATI IN \$ USA)

	2013	2014	2015	2016	2017
Totale, di cui:	9.130.135.768	9.356.326.542	8.579.227.220	8.624.273.459	8.374.100.037
Italia	2.880.980.901	2.971.118.211	2.647.961.617	2.595.694.853	2.628.181.540
Cina	811.901.058	838.953.072	819.875.032	837.766.228	865.366.124
Corea del Sud	320.812.952	320.231.481	330.726.183	409.646.742	514.390.128
Turchia	494.026.710	507.051.276	418.183.194	422.170.478	490.647.116
Stati Uniti d'America	364.001.536	376.662.299	389.551.820	337.918.412	348.386.594
Belgio	326.758.679	305.586.759	273.161.672	284.919.036	312.541.778
Germania	216.608.263	227.962.072	224.816.806	230.954.810	252.775.776
Olanda	191.844.428	218.537.173	177.254.935	206.306.668	238.831.809
Indonesia	204.533.717	224.587.489	191.382.392	193.801.058	229.457.777
Francia	225.137.184	238.018.227	217.960.594	200.785.225	216.311.217
Messico	78.017.089	69.971.930	82.363.002	76.369.219	181.340.579
Austria	159.698.107	155.182.098	140.872.915	151.761.372	168.912.485
Canada	175.914.141	167.606.924	179.582.655	151.450.153	138.395.768
Spagna	110.404.737	130.060.130	122.680.829	125.970.572	132.356.167
Giappone	87.602.384	90.731.479	94.775.411	122.102.397	129.682.700
Federazione Russa	109.998.796	130.209.551	106.292.951	94.155.885	108.820.829
Hong Kong	81.679.819	84.526.836	93.939.188	94.457.784	95.469.621
Polonia	42.803.367	49.746.105	55.278.791	62.494.283	76.535.847
Regno Unito	65.396.705	81.075.331	72.020.914	64.867.048	73.636.244
Malesia	88.229.660	110.586.898	82.722.740	69.520.480	73.089.632
Ungheria	39.884.989	50.727.707	38.540.628	49.489.015	70.659.271
Egitto	65.274.468	53.540.851	76.244.608	52.974.078	67.721.644
Svizzera	95.485.577	97.271.933	66.366.687	66.136.708	64.914.548
Singapore	50.295.546	56.729.922	51.505.360	52.460.699	56.785.600
Tunisia	77.285.268	51.020.173	57.978.205	45.988.314	52.583.117

Fonte: UN Comtrade



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



ve Ankara sta crescendo a ritmi esponenziali, e la Germania, dove il primato italiano non sembra però subire particolari contraccolpi, considerando che ai 385 milioni di chili spediti da Roma si contrappongono vendite per poco più di 11 milioni da Ankara.

Osservando i corrispettivi monetari, con 2,6 miliardi di dollari di esportazioni nel 2017 l'Italia si è aggiudicata una fetta del mercato mondiale pari ad oltre il 31%, in crescita rispetto al 2016, ma in lieve calo se rapportata ai livelli di cinque anni indietro. La Turchia per giro d'affari figura solo in quarta posizione con il 6% di quota, preceduta sia dalla Cina che dal Sud Corea. La lettura incrociata dei dati sui volumi esportati e sui corrispettivi economici rivela un forte divario di prezzo tra le paste italiane e turche, con un rapporto di circa tre a uno. Nel 2017 un chilo di pasta made in Italy è stato ceduto sui mercati internazionali a un valore medio di 1,28 dollari Fob, contro i 46 centesimi del prodotto turco. Da rilevare che nel quinquennio 2013-2017 i prezzi si sono sensibilmente ridotti. Tuttavia, mentre l'Italia è riuscita a limare poco più del 10% in cinque anni, la Turchia ha adottato tagli decisamente più aggressivi, vendendo a sconto del 35%.

Una politica, quella di Ankara, che ha certamente attratto nuovi acquirenti riducendo però l'incasso a 490 milioni di dollari, me-

no di un quinto del fatturato estero delle paste italiane.

La dinamica delle esportazioni reali (quelle cioè basate sui volumi fisici) nel quinquennio in esame rivela un CAGR, un tasso annuo di crescita composto, di appena lo 0,4% per l'Italia, ma dell'8,8% per la Turchia. In relazione ai corrispettivi monetari, la variazione media annua dell'export è negativa per entrambi i Paesi con il meno 1,8% dell'Italia che si rapporta a un calo solo frazionale di Ankara (-0,1%).

Volgendo infine uno sguardo alle importazioni, i dati delle Nazioni Unite certificano il primato di Germania e Usa, con volumi in entrambi i casi superiori ai 500 milioni di chili. Staccata, ma solo di poco, la Francia, seguita a sua volta da Regno Unito, Giappone, Belgio e Paesi Bassi.

Quanto agli sviluppi più recenti, i dati Istat aggiornati ai primi nove mesi del 2018 confermano in Italia la tendenza, sia pure modesta, alla crescita delle esportazioni di paste. Da gennaio a settembre le vendite all'estero hanno superato il miliardo e mezzo di chili (+0,2% rispetto allo stesso periodo del 2017), mentre in valore l'aumento è apparso decisamente più significativo, con il 2,5% di crescita annua che ha spinto il fatturato di questi primi tre trimestri a ridosso di 1,8 miliardi di euro.



Abimapi

Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

- + Assistance and solutions for export
- + Technical and legal advice available
- + Information and official sector data
- + Strategic partnerships for industries
- + Representation with public and private agencies

32 billion in sales per year



3.4 million tons of products



75 % of national consumption



ABIMAPI Project



www.happygoods.com.br

SUPPORT



www.simabesp.org.br



Contact

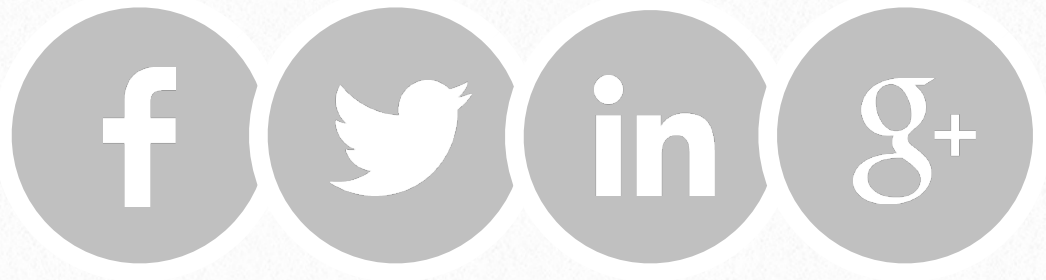
+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

Paulista Avenue 1754 – zip code 01310-920 – São Paulo - Brazil

6



Pastificio La Ginestra

Redazione





Per informazioni
Pastificio
La Ginestra

T. +39 (0)19 5600090

info@pastificiolaginestra.it

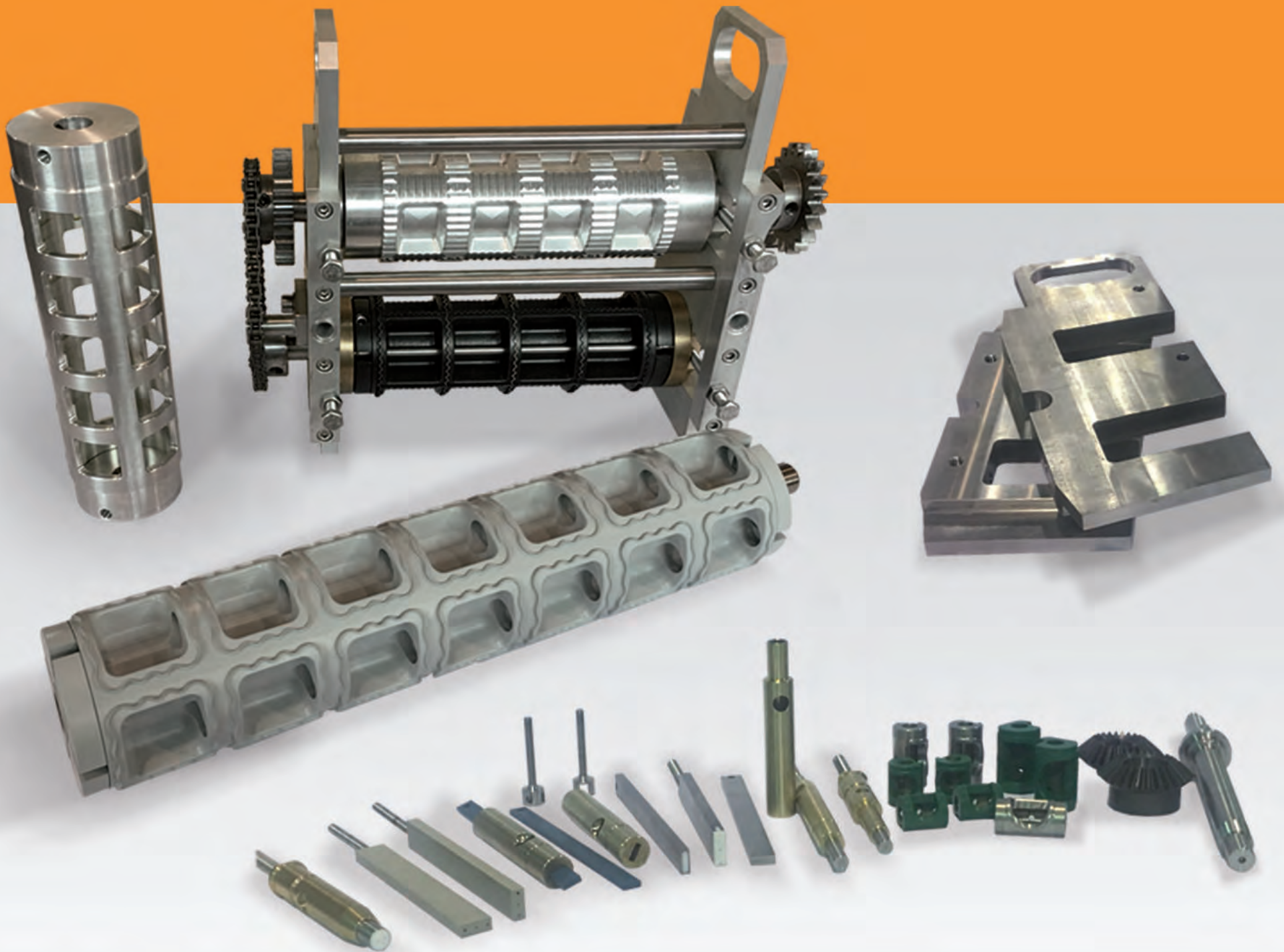
www.pastificiolaginestra.it

“Innamorarsi della pasta”, questo lo slogan che il pastificio La Ginestra utilizza per racchiudere in un solo concetto la propria filosofia di lavoro, alludendo al fatto che, come sono rimasti affascinati da questo prodotto i titolari dell’impresa quando l’hanno avviata, allo stesso modo non può che innamorarsene il cliente nel momento in cui l’assaggia. Non potrebbe essere altrimenti, per un prodotto fortemente legato al territorio, che esprime del nostro Paese i migliori sapori e che, allo stesso tempo, tiene conto di una serie di richieste del mercato.

L’azienda nasce nel 2001 su iniziativa di due fratelli e delle rispettive famiglie e tuttora, pur avendo anche diversi dipendenti, è soprattutto un’impresa familiare. I soci della srl, che un tempo erano imprenditori nel settore della ristorazione, hanno deciso di cimentarsi nel mondo della pasta surgelata, mantenendo quell’impronta di chi opera in cucina e sa bene quali siano le esigenze degli addetti ai lavori e del cliente finale. La ristorazione continua – a distanza di anni – ad essere un elemento fondamentale nel lavoro del pastificio La Ginestra, rappresentando una parte importantissima del mercato di riferimento.

Il pastificio si rivolge infatti in maniera particolare e con grande soddisfazione all’HORECA, dove è commercializzato anche in private label. Ma la pasta La Ginestra può essere reperita anche in moltissimi punti vendita della grande distribuzione organizzata del Nord Ovest del Paese, dove è presente a marchio proprio con confezioni da 500 grammi. In tutti i casi, ciò che la caratterizza è un’alta qualità e un legame stretto con il territorio. “Cerchiamo di fornirci sempre dalle imprese geograficamente più vicine a noi e quando non è possibile, ci imponiamo comunque di non oltrepassare i confini nazionali”, precisa la proprietà. E anche a dare uno sguardo al catalogo aziendale, è evidente un’attenzione maniacale per il

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



singolo prodotto. Le referenze sono una sessantina, gnocchi, pasta ripiena e semplice compresa. La produzione totale è di oltre 1.800 chilogrammi di media al giorno.

Ma per tornare al prodotto, è nell'offerta che si scorgono specialità regionali, che esprimono un legame forte al territorio: borragine, nocciole Piemonte Igp, gorgonzola Dop, raschera Dop, pecorino sardo Dop, tartufo bianchetto della Valbormida, tipico delle Langhe Liguri e del Ponente Savonese, solo per citarne alcuni. Basta dare un'occhiata al sito aziendale, per verificare di ogni prodotto, non solo gli ingredienti caratterizzanti, ma talvolta, anche il

nome dell'azienda agricola che fornisce la materia prima. Funghi, castagne, carciofi, rosmarino, porri, pesto, patate fresche: il richiamo al territorio, si esprime pienamente in ogni linea e con varianti sempre diverse. E anche negli sfarinati, la proposta è ampia: semole classiche di provenienza nazionale, così come farine di tipo 2, grano saraceno e farine di castagne. I formati spaziano tra quelli regionali, dal profondo Sud, al Settentrione: tra i tanti: trofie, cavatelli, scialatelli, orecchiette, ma anche tortellini, cappelletti, ravioli, tagliolini e agnolotti. Tutti i ripieni sono preparati in azienda e privi di semilavorati.

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**



Per un'impresa arroccata a cavallo tra Liguria e Piemonte, non può che essere il plin, il principe della produzione aziendale, che qui è proposto nel formato classico di carne e verdure o in una versione più innovativa, come triglia e basilico. Il listino prevede però anche molto altro: pasta semplice all'uovo o senza, gnocchi, pasta ripiena, pasta per vegani e per vegetariani. È in queste ultime due proposte, declinate in molte altre referenze diverse tra loro (20 per vegetariani, 4 per vegani), che emerge lo spirito innovativo di un'impresa che, pur partendo dalla tradizione e volendola rispettare sotto ogni profilo, tie-

ne anche a dare un taglio innovativo al proprio lavoro, rivolgendosi a nuove fasce di mercato.

La pasta del Pastificio La Ginestra è disponibile in numerosissimi punti vendita della grande distribuzione organizzata del Nord Ovest e in molte superette o negozi specializzati, oltre che in ristoranti di alto livello. All'estero si stanno invece pian piano consolidando rapporti commerciali in Spagna, Portogallo, Francia, Inghilterra. Altro elemento che la proprietà tiene a mettere in evidenza è la propria attenzione verso l'ambiente. Il fornitore di energia elettrica e gas dell'azienda garantisce in-

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

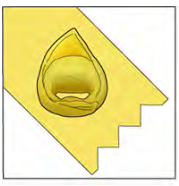
Tel.: +39 031 495111 - info@dominioni.it



fatti l'utilizzo di sola energia verde certificata TÜV SÜD e l'impresa è dotata di pannelli fotovoltaici che assicurano un dispendio minimo di risorse.

Il mercato sta premiando la costanza e la tenacia nel proporre un prodotto di qualità, senza mai dimenticare serietà nei rapporti e puntualità nelle consegne. Gli attuali locali iniziano ad essere troppo stretti per una produzione che va aumentando ogni giorno, in quantità e qualità. Sono necessari nuovi spazi, non a caso a breve avverrà il trasferimento in uno stabilimento più ampio, ma sempre in Valbormida nel comune di Murialdo, in provincia di Sa-

vona. Si intravedono infatti nuove sfide: il consolidamento di una linea di sughi pronti e l'acquisizione di alcune certificazioni. Rimarrà l'attenzione per l'ambiente, per l'igiene, la sicurezza del prodotto e la maniacale ricerca della soddisfazione del cliente, introducendo sempre elementi di prodotto o processo nuovi, senza tradire mai la tradizione italiana.



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

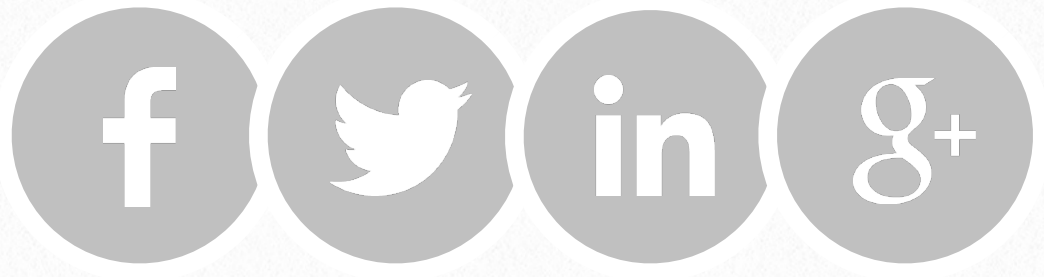
Via Armaroli 16 • 40012 Calderara di Reno (BO)

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

info@cavalliniformatrici.com /

www.cavalliniformatrici.com

7



Grano duro, quasi azzerate le importazioni dal Canada

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Perso (o quasi) il mercato italiano, Ottawa punta adesso a rafforzare la sua presenza negli Stati Uniti e in Nord Africa.

Sono almeno tre le ragioni alla base del drastico ridimensionamento in Italia delle importazioni di grani duri canadesi. Innanzitutto la crisi di reputazione associata ai residui di glifosato, di cui si è molto parlato anche sulla stampa generalista. Ma non sono stati da meno l'impatto associato alla scarsa qualità del raccolto della scorsa campagna, con frequenti casi di insorgenza di micotossie riscontrati nei silos canadesi, e il varo, dal febbraio di quest'anno, della legge sull'etichettatura della pasta, che ha introdotto l'obbligo di indicazione dell'origine delle materie prime impiegate nei processi di lavorazione.

Sta di fatto che il Canada, primo produttore ed esportatore mondiale di grano duro, è ormai quasi un "desaparecido" nella lista dei fornitori italiani. Già l'anno scorso le importazioni da Ottawa avevano fatto segnare una riduzione di circa un terzo, passando da oltre un milione di tonnellate a 720mila. Ma il crollo, quello vero e proprio, si è avuto quest'anno, con arrivi dal Canada, nel bilancio del primo semestre, di poco più di 40mila tonnellate, contro quasi 400mila dello stesso periodo del 2017 (-90% circa).

Il fenomeno è anche associato a una complessiva dinamica negativa delle importazioni di grano duro in Italia, un trend che si protrae ormai da tre anni e che sembra proseguire nel 2018.

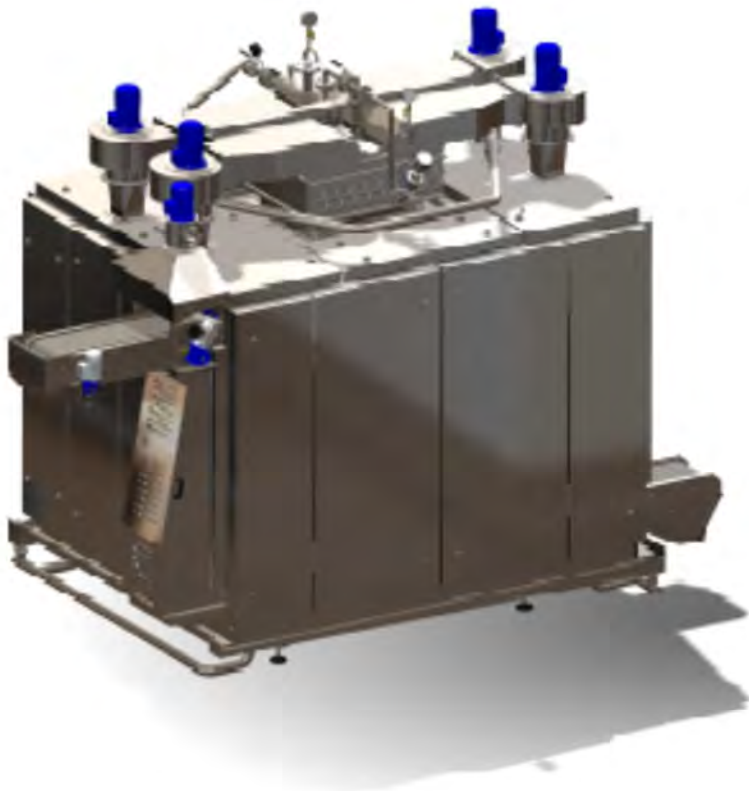
Gli acquisti dall'estero, che fisiologicamente coprono una quota del 30% del fabbisogno italiano di grano duro, stimato attorno ai 6 milioni di tonnellate, sono stati anche frenati dai risultati produttivi decisamente soddisfacenti registrati in Italia in queste ultime annate, grazie ai miglioramenti di resa che hanno compensato abbondantemente la perdita delle superfici, scese nel frattempo sotto 1,3 milioni di ettari, minimo da un quinquennio.

Con oltre 5 milioni di tonnellate, il 2016 ha lasciato agli annali un raccolto da primato, ma il biennio successivo, seppure con risultati meno eclatanti, ha dato esiti più che soddisfacenti, con volumi che, sia l'anno scorso che quest'anno, sono andati ben oltre la soglia dei 4 milioni di tonnellate. Tornando alle importazioni, a spiazzare i grani duri canadesi sono stati soprattutto i frumenti d'Oltralpe che hanno preso chiaramente il sopravvento. Eloquenti, al riguardo, le statistiche della prima metà di quest'anno che certificano un volume più che doppio, a distanza di soli dodici mesi, per l'import di grani francesi, con le 359mila tonnellate registrate da gennaio a giugno 2018 che hanno già superato le 272mila rilevate dall'Istat nell'intera annata trascorsa.

Forti aumenti si riscontrano anche per gli arrivi dal Mar Nero, in particolare dal Kazakistan, e dall'Australia, con incrementi ri-

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

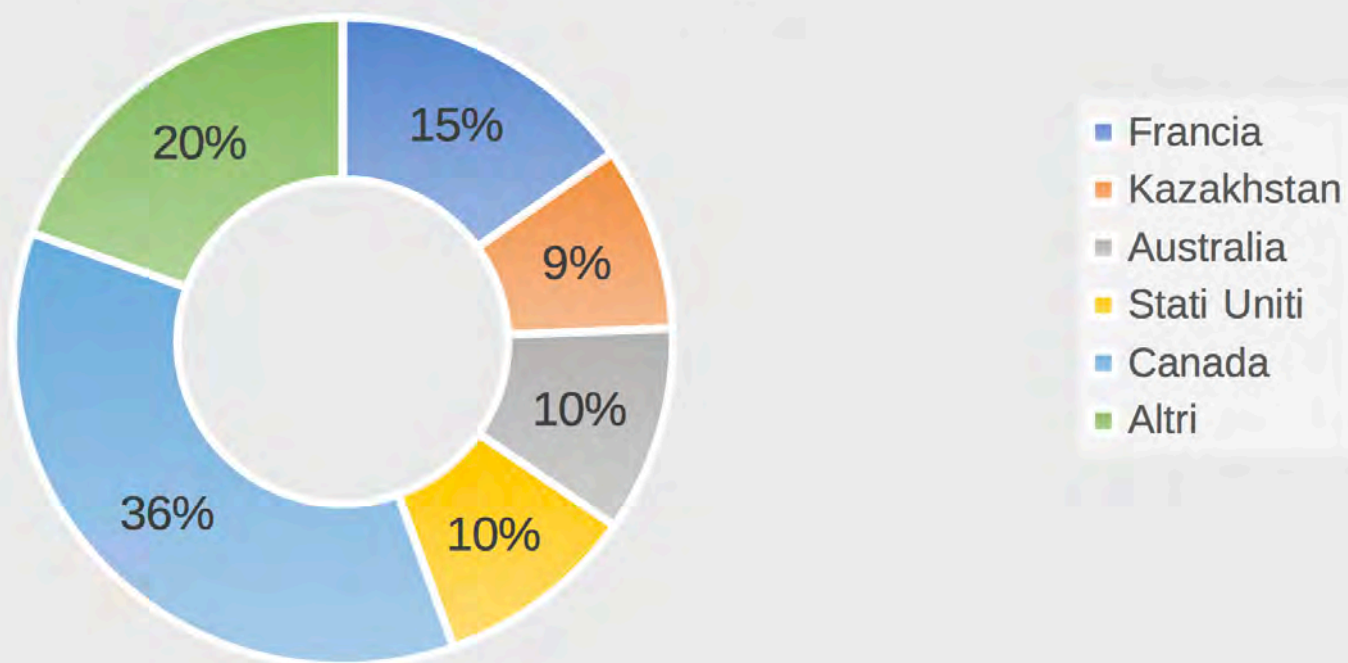


SFOGLIATRICE MOD. LX 800

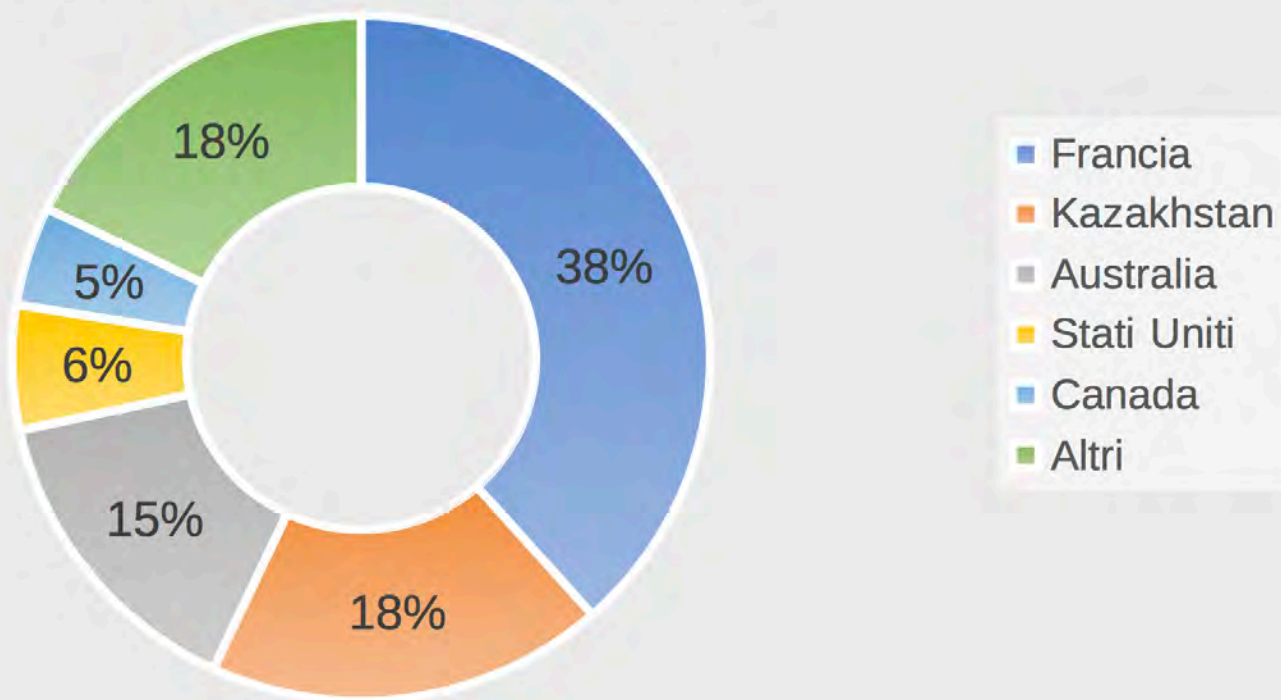


Grafico 1 IMPORTAZIONI ITALIANE DI GRANO DURO

Primo semestre 2017



Primo semestre 2018



spettivamente del 71 e del 22 per cento su base annua.

Guardando l'attuale composizione delle provenienze, la Francia è al 38% di quota, ma un anno fa copriva appena il 15% delle importazioni italiane di grano duro. Il Cana-

da dal 36% è precipitato al 5%, mentre il Kazakistan dal 9% è passato al 18%. Al 15% l'incidenza dei frumenti australiani (era al 10% nel primo semestre 2017), mentre gli Usa sono scesi al 6% di quota-volume, contro il 10% di un anno fa.

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

Tabella 1 IMPORTAZIONI ITALIANE DI GRANO DURO (TONNELLATE)

	I semestre 2017	I semestre 2018	Variazione
Mondo	1.098.515	934.623	-14,9%
Francia	166.497	359.483	115,9%
Kazakhstan	100.907	172.850	71,3%
Australia	112.793	137.110	21,6%
Stati Uniti	109.202	55.000	-49,6%
Canada	394.126	43.818	-88,9%
Altri	214.991	166.362	-88,9%

Visto dal lato di Ottawa, la perdita (o quasi) del mercato italiano, non avrà impatti significativi sui potenziali di esportazione del Paese, che punta invece a rafforzare la sua presenza sui mercati internazionali.

Le previsioni degli analisti, che a fine campagna 2018/19 vedono una crescita dell'export attorno al 5%, scontano un positivo andamento delle vendite canadesi soprattutto in Nord Africa, dove a spingere saranno principalmente Algeria e Marocco. Il Paese nordamericano potrà contare quest'anno anche su una buona disponibilità, grazie a un maxi rimbalzo del 19% delle superfici seminate. Basandosi sui conteggi di ottobre l'output dovrebbe segnare una crescita del 15% su base annua nonostante il calo di resa determinato da un andamento climatico negativo.

Considerando gli stock di vecchia produzione, stimati in quasi un milione e mezzo di tonnellate, l'offerta dovrebbe attestarsi

complessivamente a quota 7,2 milioni, quantitativo che per quasi due terzi prenderà una destinazione estera.

Nell'intera campagna 2017/18, nonostante il forte aumento delle spedizioni in Usa (+260%), le esportazioni di grano duro canadesi si sono ridotte di circa l'8%. L'Algeria, primo sbocco, ha assorbito oltre un quarto dei volumi, seguita dal Marocco con il 21% e dagli Usa con il 19%. L'Italia, nel frattempo, è scesa sotto la soglia del 10%, ma era al 17% di quota nella precedente campagna e al 28% appena due stagioni fa. Tra i mercati target di Ottawa assumono un certo rilievo anche il Perù e il Giappone, seguiti, seppure a parecchia distanza, da Nigeria, Haiti e Venezuela.

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



8



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Pasta Armando di nuovo al cinema

Si chiama “Attenti al Gorilla” ed è un cortometraggio che rappresenta un ulteriore passo di Pasta Armando nel mondo del cinema. Il pastificio De Matteis, non nuovo alle collaborazioni cinematografiche, ha deciso infatti di sostenere la produzione di una commedia prodotta da Warner Bros Pictures e Wildside con gli attori Frank Matano, Cristiana Capotondi, Lillo Petrolò, Francesco Scianna, Diana Del Bufalo e la voce di Claudio Bisio per la regia di Luca Miniero. Il film, nei cinema da gennaio, è ispirato a una sentenza americana che riconosce ai gorilla lo status di “persona non umana”. Il pastificio aveva già affidato al regista napoletano la realizzazione dei corti “Il sogno di Armando” che raccontava l’amore di Armando De Matteis per la sua terra e “A capotavola ci sei tu”, che invece celebrava i 25 anni di De Matteis Agroalimentare.

La Molisana, intesa con Milan e Samp

Prosegue il connubio pasta e pallone per il pastificio La Molisana, che dopo aver lanciato il pacco di pasta dedicato alla Roma ha raggiunto accordi con il Milan e altre sei squadre di calcio: Sampdoria, Genoa, Palermo, Pescara, Bologna e Atalanta. Il successo della pasta dedicata ai tifosi giallorossi è

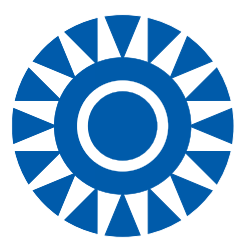
stato enorme, con 300mila euro di fatturato nel primo mese di vendita.

Il pastificio molisano nato nel 1912 continua così il suo percorso di crescita dopo la svolta arrivata con l’invenzione dello spaghetti quadrato e la scelta di puntare sul mercato dell’integrale. Nell’arco di sette anni, spiega l’ad Giuseppe Ferro, l’azienda è diventata coleader del mercato italiano della pasta integrale e il fatturato è aumentato da 16 a circa 150 milioni (di cui il 35% realizzato all’estero, in 80 Paesi) e sono cresciuti anche i dipendenti, passati da 91 a 240. Gli investimenti tecnologici sono stati di oltre 60 milioni, in particolare per le nuove linee di produzione.

Granoro, nuovo sito web

Un nuovo sito internet per raccontare la filiera. È granorodedicato.it, spazio virtuale del pastificio Granoro volto a esaltare la produzione di grano in Puglia, dando spazio al lavoro e alla passione di 250 aziende della Regione che produce ogni anno 15mila tonnellate di grano.

Il progetto, iniziato quasi 7 anni fa, vuole coinvolgere i consumatori anche grazie ai social network. A loro si spiega come vengono selezionati i grani di Puglia decorticati a pietra e macinati lentamente, come si ottiene una semola a grana grossa, che viene poi impastata con acqua pura delle sorgenti



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

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

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

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

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

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

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



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

Piemonte Nord

di Caposele e di Cassano Irpino, e come avviene il processo di trafilatura al bronzo. Il sito, oltre al grano e alla pasta, racconta anche gli agricoltori attraverso video che narrano di dedizione e passione condivise.

Barilla rileva stabilimento di Pasta Zara

Pasta Zara dice sì a Barilla. L'azienda con sede a Riese Pio X ha accettato l'offerta del gruppo parmigiano per l'acquisto del ramo d'azienda relativo allo stabilimento di Muggia. Il cda di Pasta Zara, insieme all'azionista (famiglia Bragagnolo) ha definito la proposta di Barilla "la migliore soluzione industriale, sociale ed economica per i propri dipendenti e creditori [...] perché oltre a garantire gli attuali livelli occupazionali, consente il miglior soddisfacimento economico dei creditori di Pasta Zara e la possibilità per il gruppo di acquistare il prodotto pasta anche dallo stabilimento di Muggia". Il marchio Zara e altri stabilimenti sono rimasti esclusi dall'operazione; è previsto invece un accordo di produzione per un periodo transitorio. Per Barilla, lo stabilimento di Muggia rappresenterebbe un sito ad alta capacità produttiva e ben posizionato per servire mercati europei ed Oltreoceano. L'accordo è avvenuto in prossimità della scadenza della presentazione da parte di Pasta Zara del piano concordatario al Tribunale di Treviso.

Pasta Rummo, sì al piano di rilancio

Tutto iniziò nell'ottobre 2015, quando l'esondazione del fiume Calore sommerse gli impianti produttivi del pastificio causando enormi danni e una sospensione della produzione, che poi riprese solo a capacità ridotta. Seguì l'ammissione alla procedura di concordato in continuità, poi interrotta dal tribunale di Benevento.

Ora Pasta Rummo vede la luce grazie all'accordo sul debito trovato con 18 banche creditrici per il rilancio aziendale poco prima di Natale. Il piano industriale prevede il ritorno a un fatturato a regime di circa 100 milioni di euro, con lo sviluppo di un cash flow per consentire il rimborso del debito bancario e degli interessi in otto anni a fronte di una esposizione debitoria di circa 80 milioni di euro; è inoltre previsto un supporto finanziario di MBFacta, società di factoring del gruppo Mediobanca. Oggi l'azienda ha già superato la fase critica, tanto che il 2018 si conclude con un fatturato di circa 90 milioni e un Ebitda del 12%.

L'operazione punta allo sviluppo del brand "Lenta Lavorazione" con azioni commerciali e di marketing e di investimenti per la messa in sicurezza del pastificio e aumento della capacità produttiva. Rummo sta puntando anche sulla pasta di legumi con farine di

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

ceci di Toscana e lenticchie rosse in quattro formati.

De Cecco, minibond per 25 milioni di euro

Due prestiti per 25 milioni di euro. È quanto ha ottenuto il Gruppo De Cecco, che utilizzerà il denaro per la ricerca, lo sviluppo, l'innovazione, la tutela dell'ambiente e l'efficiamento energetico. Nello specifico, la società ha emesso un prestito obbligazionario senior unsecured di 21 milioni sottoscritto da 15 investitori ed ammesso alla quotazione in Borsa. Anchor investor dell'operazione è stata Cassa depositi e prestiti Spa, che ha sottoscritto il bond per un controvalore di 12,5 milioni di euro; altri sottoscrittori sono stati Ersel SIM Spa, Consultinvest Asset Management SGR Spa, Confidi Systema! SC, Volksbank e Banca Popolare di Bari Scpa. L'obbligazione ha una durata di sei anni e un piano di rimborso "tailor made"; un prestito obbligazionario senior unsecured è di 4 milioni di euro non quotato, sottoscritto da un unico investitore professionale, emesso alla pari e con durata di cinque anni. Oggi De Cecco ha un fatturato di 450 milioni di euro, Ebitda di circa 50 milioni e un utile di circa 13 milioni. Esporta il 50% dei volumi in oltre 100 Paesi nel mondo.

Retropasta Roma, arriva il nuovo pastificio 3D

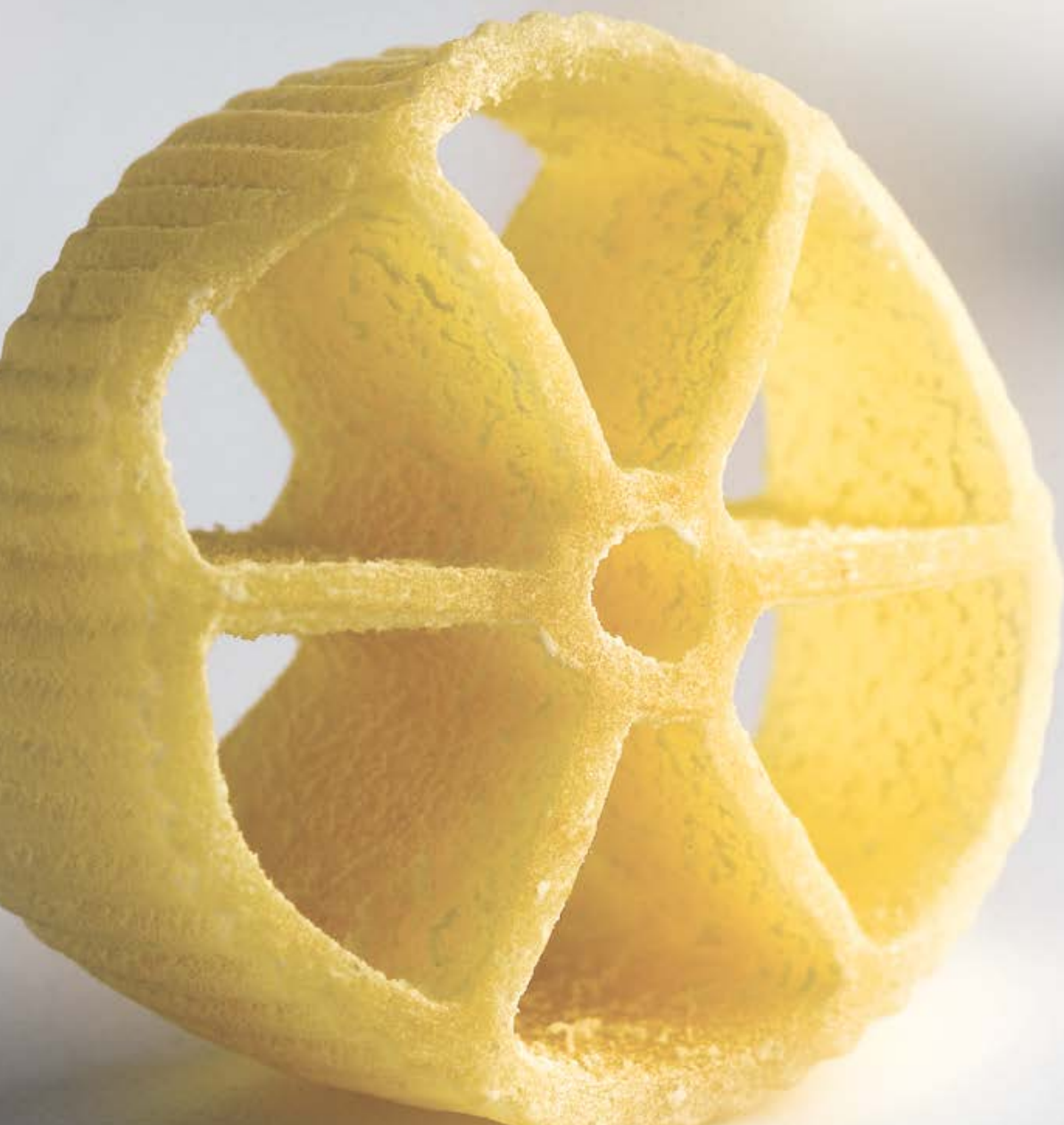
Formati di pasta studiati e creati con la stampante 3D e otto proposte rinnovate ogni mese fra cui scegliere. È la formula di Retropasta Roma, il nuovo pastificio del ristorante Retrobottega, inaugurato da poco dai due chef imprenditori Alessandro Miocchi e Giuseppe Lo Giudice. I clienti possono scegliere fra la pasta stesa (tagliolini e fettuccine), gli gnocchi di patate rosse biologiche dei Colli bolognesi, il formato a base di acqua e farina di grano arso pugliese o quattro formati di pasta ripiena (tortellini con Parmigiano Reggiano 30 mesi con variante in cappone per il periodo invernale, agnolotti del plin farciti di coda di bue brasata e pecorino romano, ravioli ripieni di baccalà mantecato e tortello con doppia chiusura zucca e caciovallo abruzzese). Un angolo di Retropasta è inoltre dedicato alle conserve biologiche italiane; si possono acquistare anche farine, uova e pomodoro.

Pasta di Camerino, menzione speciale

Una menzione speciale "per l'impatto sociale del passaggio generazionale su un territorio italiano colpito dal terremoto". È quanto si è aggiudicata Entrotterra spa al Premio "Un affare di famiglia" assegnato dal comitato promotore in occasione della riunione del

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.

P una iniziativa
Pastaria

www.pastabid.com

Consiglio Nazionale dei Giovani Imprenditori nella sede di Confindustria a Roma. L'azienda della famiglia Maccari, alla seconda generazione con Federico e Lorenzo Maccari, conta oggi 68 dipendenti e quasi 18 milioni di euro di fatturato. Oltre alla distribuzione della pasta all'uovo e di semola sul mercato nazionale a marchio La Pasta di Camerino, Entroterra spa ha iniziato anche la distribuzione della pasta Hammurabi di grano antico monococco macinato a pietra.

Giovanni Rana, primo negozio a Londra

È stata una breve esperienza, ma di grande successo. Nei mesi scorsi ha aperto a Londra il primo store temporaneo di Giovanni Rana, "Famiglia Rana Grocer" al civico 51 di Marylebone High Street, in pieno centro. Il negozio, totalmente dedicato all'italianità ha consentito ai curiosi di assaggiare pasta fresca, ma anche tortelli e ravioli. Lo store è stato infatti pensato come un viaggio nello stile e nel gusto italiani, con sei corner ognuno dedicato ai tipi di tortelli e ravioli che l'azienda italiana vende già in Inghilterra a marchio "Famiglia Rana". Nel punto vendita si potevano acquistare anche altri ingredienti per preparare le ricette, utensili, tovaglie dipinte a mano e piatti lavorati da ceramisti per un vero pasto all'italiana.

Correggio, il Pastificio Barbieri punta sulla spirulina

Un'alga tutta da scoprire per il rilancio del pastificio Barbieri. L'azienda di Correggio in provincia di Reggio Emilia punta tutto sulla spirulina, "cibo del XXI secolo" secondo l'Oms, prodotto scelto dalla Nasa per gli astronauti e definito dall'Onu come "alimento del futuro". L'alga super nutriente viene coltivata anche a Novellara, sempre in provincia di Reggio Emilia, dall'azienda Sabar con cui Barbieri collabora. La spirulina rappresenta per il pastificio una scommessa dopo un periodo di difficoltà ora superato grazie a una cordata di imprenditori e un importante piano di sviluppo. Oltre alla pasta alla spirulina, Barbieri propone anche una nuova linea Bio e una nuova linea integrale Bio.

Moro compie 150 anni

Centocinquant'anni di passione, territorio e tradizione. Li festeggia il pastificio Moro di Chiavenna, nella provincia di Sondrio, nato come mulino e pastificio nel 1868 (il vecchio mulino è stato restaurato ed ora è un museo di archeologia industriale, visitabile tutti i giorni).

Negli anni '60 la svolta: alla produzione di pasta di semola di grano duro viene affiancata la produzione delle specialità valtellinesi (pizzoccheri). Oggi i dipendenti sono 50, il

fatturato è di 15,5 milioni annui e la produzione di 8,5 milioni di kg di pasta, con export al 40%.

Il pastificio Chiesa premiato a Venezia

Riconoscimento speciale per il pastificio Chiesa. L'azienda toscana è stata premiata a Venezia con il Leone d'argento alla carriera per l'imprenditoria per i suoi 55 anni di attività. Il premio è stato assegnato nell'ambito della cerimonia del Gran Premio Internazionale di Venezia al presidio militare Cornoldi e ritirato da Roberto Chiesa e dal figlio Valerio, ormai volto del pastificio. Non è il primo riconoscimento ricevuto dall'azienda: nel curriculum, anche il "Cavallo Rai", una pergamena ricevuta a Montecitorio e la "benedizione" di Giovanni Rana. Invenzione del pastificio è il tortello d'oro, che sui social ha avuto successo grazie a foto postate da Briatore e grazie a una strategia che ha puntato sui social e su foto con vip.

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



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

MOLINOPASINI.COM