

Pastaria



AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERBAUDESTUDIO



CI FACCIAMO UNA PASTA?
MOLINOPASINI.COM

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



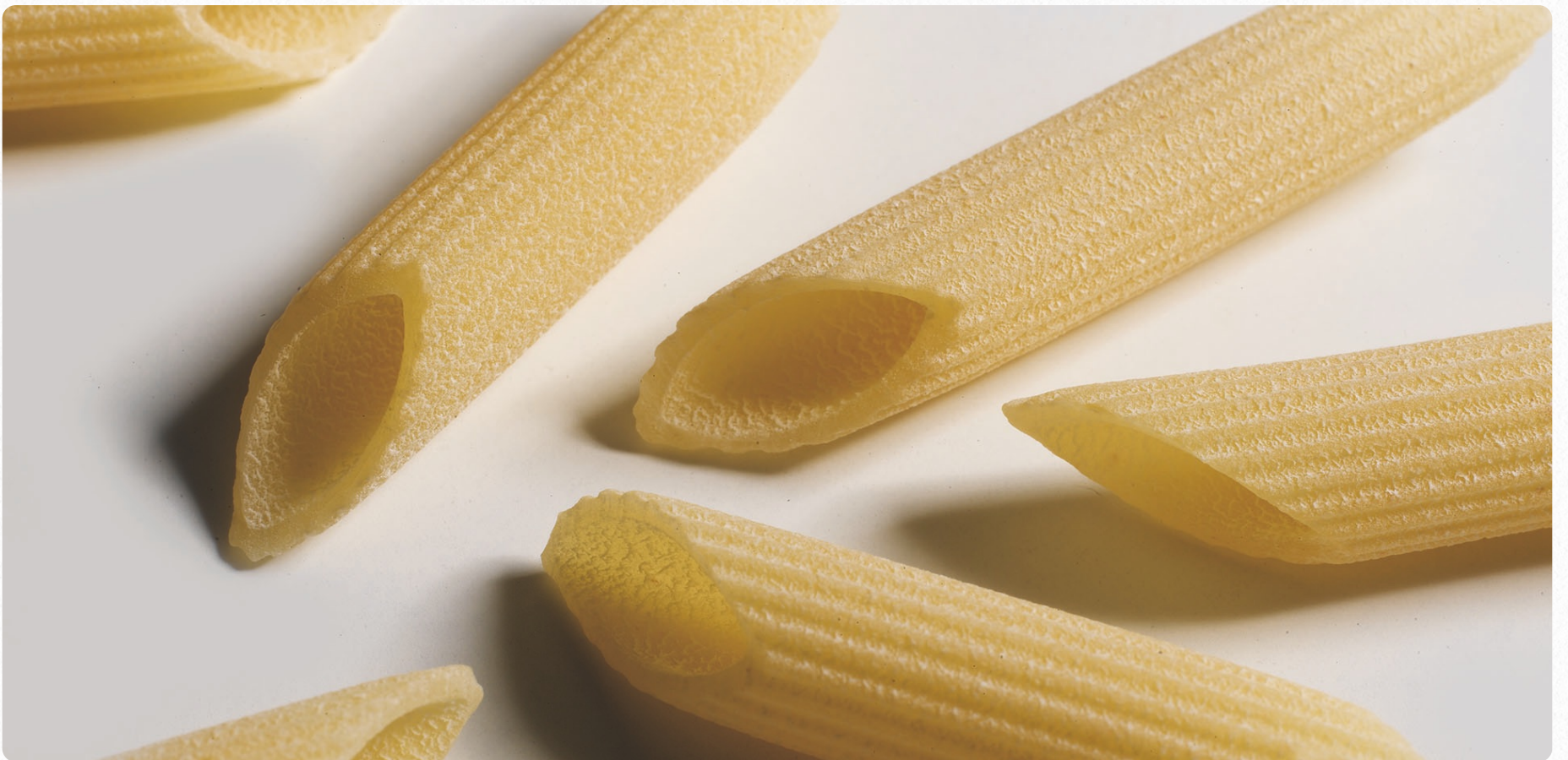
SINCE 1925

www.landucci.it



Colophon

Pastaria DE 2/2019
Marzo



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.

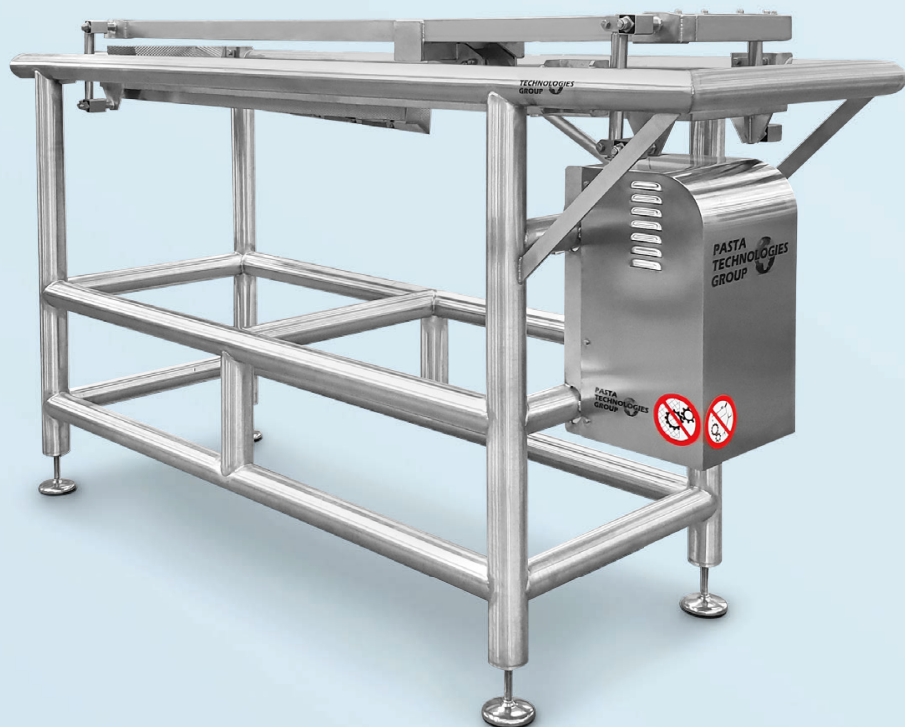
INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



ALIMENTATORE VIBRANTE

**Adatto per la movimentazione di un'ampia gamma di prodotti,
come pasta fresca o secca, gnocchi, verdure:**



- **Struttura in design igienico realizzata in acciaio inossidabile**

- **Completamente lavabile con acqua e detersivi**
- **Movimentazione del prodotto rapida e delicata**



- **Movimento affidabile e totalmente controllabile**



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. Nuove strategie per le intolleranze al glutine: verso un grano a basso impatto per la prevenzione della celiachia e patologie correlate

Barbara Prandi

Dipartimento di scienze degli alimenti e
del farmaco, Università di Parma
Dipartimento di scienze umane e
promozione della qualità della vita,
Università telematica San Raffaele Roma

Stefano Sforza

Dipartimento di scienze degli alimenti e
del farmaco, Università di Parma



La relazione di Barbara Prandi al convegno *Pasta: ingredienti innovativi, salute e nutrizione*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2018 del Pastaria Festival.

Le reazioni avverse alle proteine del frumento si possono suddividere in quattro macro categorie: celiachia (*celiac disease*, CD), allergia al frumento (*wheat allergy*, WA), sensibilità non celiaca al glutine (*non celiac gluten sensitivity*, NCGS), e sensibilità non celiaca al frumento (*non celiac wheat sensitivity*, NCWS). La celiachia è un'enteropatia autoimmune che si sviluppa in soggetti geneticamente predisposti in seguito all'ingestione di glutine di frumento, o proteine analoghe presenti in segale e orzo. Dall'85 al 90% dei soggetti celiaci presenta l'aplotipo HLA-DQ2, e il restante 5-10% presenta l'aplotipo HLA-DQ8. La frequenza di questi geni nella popolazione è di circa il 30%, ma fortunatamente l'incidenza della celiachia è molto minore (circa l'1%). Ultimamente per la diagnosi della celiachia sono molto utilizzate analisi del sangue volte a individuare la presenza di autoanticorpi correlati al glutine (IgA antiendomizio, anti transglutaminasi tissutale, anti peptidi deamminati della gliadina). Il metodo di riferimento rimane comunque la biopsia duodenale, che verifica il danno intestinale e lo esprime secondo la scala di Marsh. Al momento, l'unica terapia disponibile per i soggetti celiaci è l'eliminazione completa del glutine dalla dieta. Il glutine è una proteina che funge da riserva di azoto, ed è presente in quantità che vanno dal 6 al 13% su peso di frumento. Il glutine è una miscela complessa di proteine, raggruppabili in α -, γ - e ω -gliadine (1/3 del glutine), LMW e HMW-glutenine (2/3 del glutine). La composizione amminoacidica del glutine presenta un alto contenuto di glutamina e prolina (36-45 e 15-30%), e un basso contenuto di acido glutammico (2%), istidina, lisina e arginina (3%). Pertanto, il glutine ha un basso valore nutritivo (PDCAAS 0,25). Al contrario, il suo valore tecnologico è molto alto, perché conferisce viscoelasticità all'impasto, e proprietà di ritenzione di amido e di gas. Un'importante caratteristica delle proteine del glutine, è la loro variabilità molto alta nella sequenza (>40 tipi di gliadina in una singola varietà di frumento). Analogamente alle allergie IgE mediate, nella celiachia non è tutta la proteina a scatenare la risposta immunitaria, ma una piccola porzione di essa (chiamata epitopo). È importante sottolineare che le diverse isoforme delle proteine del glutine hanno un diverso contenuto di questi epitopi. Come detto in precedenza, i geni responsabi-

VERIFICA TENUTA DELLA SALDATURA SU PASTA FRESCA CONFEZIONATA IN ATMOSFERA PROTETTIVA

✓ **LDS700-IOT**



✓ **CONTROLLI
NON DISTRUTTIVI
DIRETTAMENTE
IN LINEA**

✓ **RILEVAMENTO
FORI E MICROFORI
SUL 100% DELLA
PRODUZIONE**

✓ **FLESSIBILITÀ**
ADATTO PER BUSTE E VASCHETTA

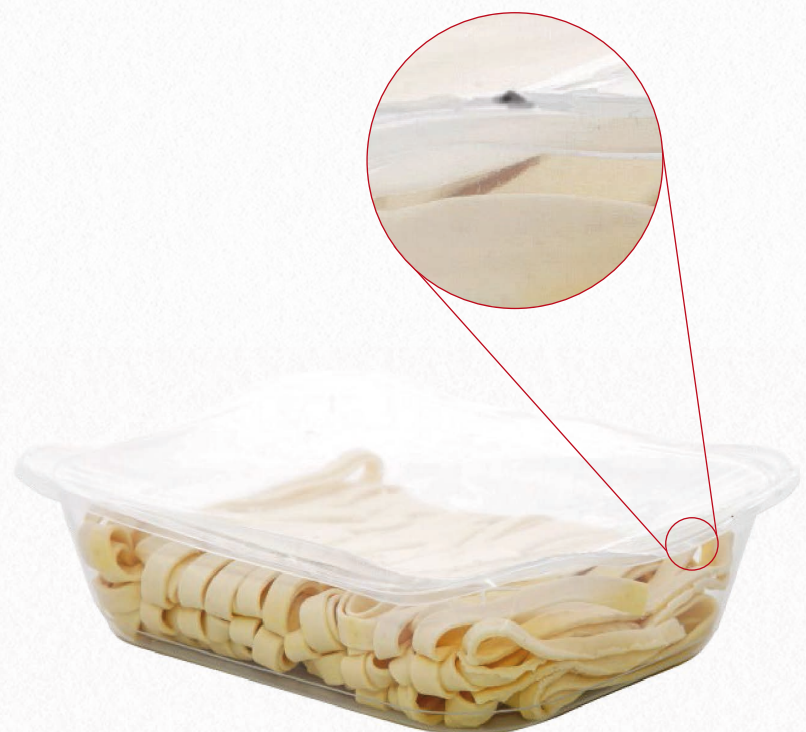
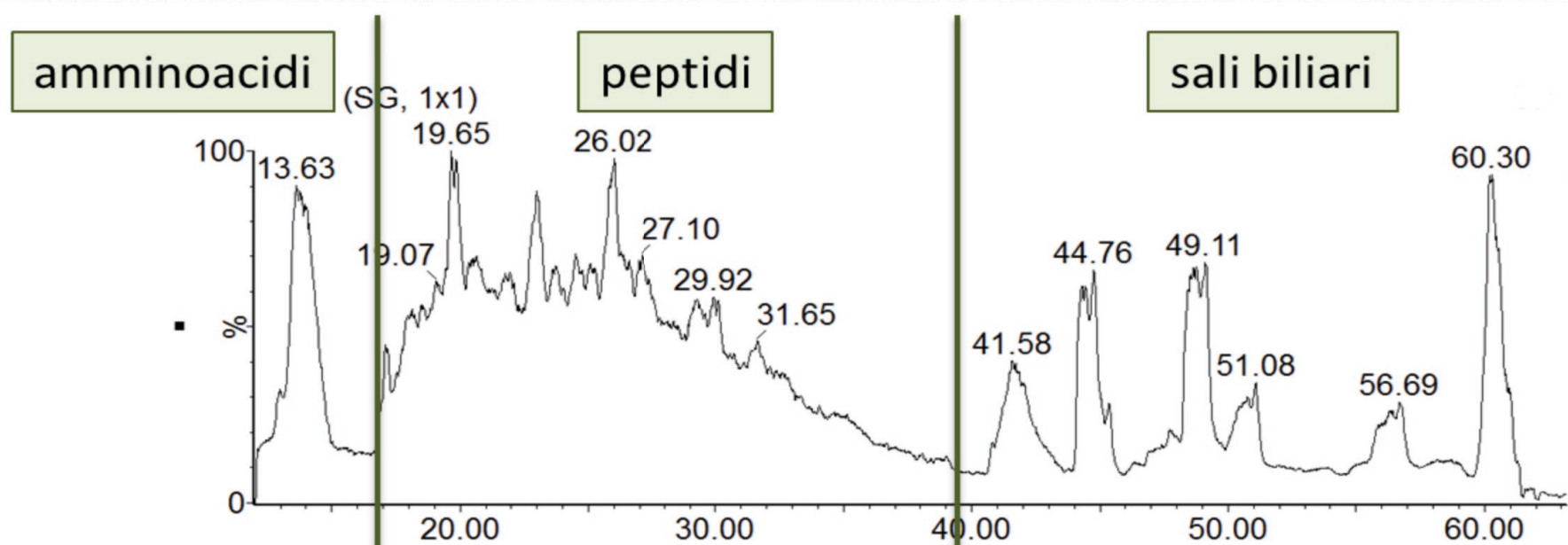


Figura 1 ESEMPIO DI CROMATOGRAMMA OTTENUTO ANALIZZANDO UN CAMPIONE DI FRUMENTO DURO SOTTOPOSTO A DIGESTIONE IN VITRO



li della celiachia (HLA-DQ2 per l'85-90% e DQ8 per il restante 5-10%) sono presenti in circa il 30% della popolazione. L'incidenza della celiachia però è molto più bassa (circa l'1%). Ad oggi, non è ancora chiaro quali siano gli interruttori del bilancio tolleranza/risposta immunologica. Sono state sviluppate diverse ipotesi, tra cui quantità e qualità del glutine ingerito, tipologia e durata della fermentazione negli impasti a base di frumento, cambiamenti nella microflora intestinale, infezioni intestinali, e stress.

L'alta variabilità di sequenza delle proteine del glutine fa sì che diverse varietà di frumento abbiano un diverso contenuto di epitopi per la celiachia. Pertanto, una riduzione dell'esposizione dei soggetti geneticamente predisposti può passare attraverso la selezione di varietà di frumento con

buone proprietà reologiche ma con un contenuto ridotto di epitopi. Inoltre, si potrebbero scegliere tecniche produttive di pane, pasta e prodotti a base di frumento volte a minimizzare la produzione di peptidi contenenti epitopi durante la digestione.

Durante la digestione *in vitro* di prodotti contenenti glutine, questo è scisso in peptidi più piccoli, che si possono identificare e quantificare con tecniche di cromatografia liquida abbinata a spettrometria di massa. Un esempio di cromatogramma ottenuto analizzando un campione di frumento duro sottoposto a digestione *in vitro* è riportato in Figura 1.

Sotto ponendo più di 100 genotipi di grano duro a digestione gastrointestinale simulata, sono stati identificati sette peptidi contenenti epitopi stimolanti la risposta

**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

Figura 2 FATTORI CHE INFLUENZANO GLI EPITOPPI NEL GLUTINE



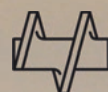
immunitaria adattativa, e 3 peptidi contenenti sequenze stimolanti la risposta immunitaria innata. Dopo aver sintetizzato uno standard peptidico marcato isotopicamente, questo è stato utilizzato come standard per la quantificazione dei peptidi derivanti dalla digestione del glutine. In questo modo è stato possibile valutare i diversi fattori che potrebbero influenzare la quantità di questi peptidi, come ad esempio la varietà di frumento utilizzata, il processo produttivo del prodotto finito (pane o pasta), la regione e l'annata di coltivazione (e quindi le pratiche agronomiche e le condizioni climatiche), e le prati-

che di *breeding* (Figura 2). La quantità di peptidi prodotti durante la digestione *in vitro* contenenti sequenze stimolanti l'immunità innata si rivela abbastanza stabile tra le diverse varietà di frumento, perché questi peptidi derivano principalmente da regioni abbastanza conservate delle gliadine (ad esempio la regione N-term). Al contrario, c'è una forte influenza del genotipo sulla quantità di peptidi stimolanti l'immunità adattativa, perché questi derivano da una regione delle gliadine che ha subito molte mutazioni nel corso dell'evoluzione, quindi soggetta ad una notevole variabilità di sequenza. L'utilizzo delle varietà che



FOOD TECHNOLOGIES

Pasta fresca ripiena o piana, secca, speciale, integrale, pre-cotta, sterilizzata, surgelata, con o senza glutine e con o senza l'impiego di farine speciali: non c'è limite alla personalizzazione del tuo impianto per la produzione di pasta.



PASTA MACHINERY



PASTA FRESCA



PASTA PRECOTTA



PASTA SECCA



GNOCCHI



generano una quantità minore di peptidi immunogenici durante la digestione potrebbe quindi ridurre l'esposizione agli epitopi delle persone geneticamente predisposte. Utilizzando modelli di digestione *in vitro*, è possibile anche studiare come

le diverse fasi del processo produttivo (ad esempio di pane o pasta) possano andare ad influenzare la produzione di peptidi coinvolti nella celiachia durante la digestione. Nel caso della pasta ad esempio si può studiare il profilo peptidico che si ottiene dopo essiccamento ad alta o bassa temperatura, mentre nel caso del pane si può studiare l'effetto delle diverse tecniche di lievitazione (lievito di birra o impasto madre). Anche le condizioni climatiche hanno un forte impatto sulla produzione di peptidi immunogenici durante la digestione del grano. Infatti, lo stesso genotipo coltivato in regioni diverse può produrre quantità

significativamente diverse di questi peptidi. Queste differenze sono ancora più accentuate considerando diverse annate di coltivazione, in cui cambiano molte condizioni meteo, come piogge, temperature, e altre. Infine, studiando il contenuto di pep-

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

tidi immunogenici nei digeriti di genotipi sviluppati e depositati nel corso dei decenni, è emerso che il contenuto di questi peptidi non è aumentato nelle varietà moderne rispetto a quelle antiche, che al contrario ne mostrano generalmente un contenuto superiore. Di conseguenza, le pratiche di *breeding* operate negli anni non sembrano aver contribuito ad un aumento del potenziale immunogenico del grano. Concludendo, ci sono genotipi di frumento che generano un quantitativo minore di peptidi immunogenici. Inoltre, l'ambiente ha un impatto significativo sul profilo peptidico generato durante la digestione. Pertanto si possono selezionare pratiche agronomiche volte a minimizzare la produzione di questi peptidi, e selezionare i processi produttivi volti a minimizzare la produzione di peptidi immunogenici durante la digestione.

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**

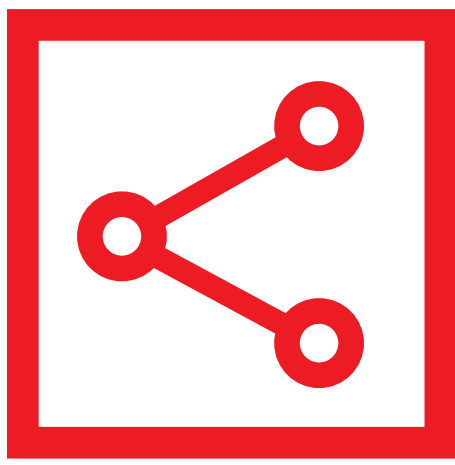
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

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



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing



27
SETTEMBRE
2019
**SAVE
THE
DATE**
P A R M A



2



Atti del Pastaria Festival 2018.

Guida Beatrice Pirotti
SDA Bocconi

L'importanza di essere premium nella pasta



Una sintesi della relazione di Guida Beatrice Pirotti al workshop Pastaria sul marketing che si è tenuto nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

Scrivono Beppe Severgnini: “Gli Italiani parlano del cibo prima di mangiarlo, quando lo mangiano e dopo averlo mangiato¹”. Mai come in questo momento il settore food & beverage genera interesse e curiosità da parte del consumatore. Il consumatore è pronto, ricettivo, scrive, legge e parla solo di cibo. Eppure la competizione per le aziende di produzione di generi alimentari e bevande non è affatto semplice. Il rischio di essere percepite come uguali tra loro, con sistemi di offerta molto simili, con prodotti di buon livello, ma non per questo differenziati, è elevato.

Come fare allora per uscire da queste logiche? Unilever annuncia di voler dare vita a strategie di *premiumization*. Starbucks apre nel mondo le “*Reserve Roastery*” e dichiara di dedicarsi ad un’operazione di *premiumization* rispetto al suo stesso marchio. La parola *premiumization* inizia ad essere usata in più contesti e può essere una strategia di differenziazione, occorre quindi darle una definizione puntuale. Forbes la descrive come il ponte tra il lusso e il mercato di massa che si attua “*making the ‘good’ better and the ‘greater’ more accessible*” (Forbes, 2016)². Da un lato, si tratta quindi di offrire una qualità superiore di prodotto e/o servizio al consumatore, dall’altra di rendere questa qualità accessibile. “Il vero lusso dev’essere spendere per cose di qualità, rinunciando ad altro”, sostiene Oscar Farinetti che con i brand Eataly e FICO ha fatto della *premiumization* il suo biglietto da visita incrociando fin da subito una domanda di prodotti più sani, ricercati ma pur sempre riconoscibili all’interno della tradizione enogastronomica italiana. Il meccanismo è quello di produrre beni e/o servizi come se fossero rivolti ad una nicchia di intenditori ma poi destinarli a più persone possibili. Cambia in questo modo l’allocazione della capacità di spesa da parte del consumatore. Non necessariamente il consumatore vuole spendere di più, ma sicuramente vuole spendere meglio. Il consumatore di oggi ha gusti sempre più ricercati, è sempre più informato, seleziona sempre più consapevolmente. Questo comporta che la sua gerarchia delle aspirazioni sia molto più sofisticata rispetto al passato. Il consumatore, in altri termini, opera una selezione dei prodotti e/o servizi da acquistare privilegiando quelli che sanno risolvere le sue aspirazioni, ma che nello stesso tempo sono accessibili rispetto alla sua disponibilità di spesa. Per fare un esem-



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



pio, una volta si beveva vino locale a basso prezzo, ora si ricercano vini più sofisticati o le birre artigianali, prodotti di ottima qualità, da consumare in diverse occasioni. In altre parole, i brand che fanno leva su queste aspirazioni, offrendo una qualità elevata, ma che nello stesso tempo si rendono accessibili, operano una strategia di *premiumization*.

Il trend di *premiumization* ha investito diversi settori: dalle bevande alcoliche, ai soft drinks, ai cosmetici, al settore dolciario, al packaging. Il trend sta interessando anche il comparto della pasta. Quello che sta avvenendo nel settore pasta è l'emergere di un segmento sempre più *premium*, in grado di coniugare un prodotto di qualità, con materie prime selezionate, con un'attenzione sempre più rivolta alla filiera da una parte e ai bisogni dei consumatori dall'altra – pensiamo ad esempio ai bisogni legati al

benessere – che riesce comunque ad essere offerto ad un prezzo accessibile. I produttori di pasta stanno cercando di trovare modalità per essere *premium*, ovvero in grado di offrire prodotti di eccellenza e andare incontro al desiderio di accessibilità di molti.

Come si opera questo cambiamento? La domanda è stata alla base di un progetto di ricerca di SDA Bocconi. Dalla ricerca è emerso come le imprese del food & beverage, e quelle della pasta in particolare, per percorrere la strada della *premiumization*, possono focalizzarsi su cinque pilastri fondamentali: menu, servizio, esperienza, sistemi e procedure e comunicazione. Vediamoli nel dettaglio.

1. Menu. *La premiumization* si raggiunge valorizzando gli ingredienti, certificando le materie prime e arrivando a “firmare” gli ingredienti come griffe di mo-

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

da. Non a caso, Voiello ha le specialità firmate dallo chef Antonino Cannavacciuolo.

2. Servizio. Concentrarsi sui momenti del pre e del post consumo può agevolare in termini di *premiumization*. La Molisana, per esempio, ha aperto *temporary store* a Milano e a Roma. Video e postazioni multimediali danno la possibilità di fare un giro al pastificio osservando le diverse fasi di lavorazione.
3. Esperienza. Il ruolo della produzione e del molino possono essere centrali nell'aumentare la *premiumization*. Felicia, per esempio, valorizza il molino di proprietà che consente di perfezionare l'R&D, completare il controllo di tutti i passaggi di filiera, ma anche diventare strumento di marketing. Sempre dal lato dell'esperienza, lo store può essere un momento di scoperta o *point of discovery*. Alibert, per fare un altro esempio, ha avviato un intenso programma di degustazioni nelle catene della GDO.
4. Sistemi e procedure. Quello che si deve ricercare, inoltre, è un'artigianalità standardizzata. Luciana Mosconi prevede una lavorazione delle sue tagliatelle con sfoglia a doppio impasto che viene tirata delicatamente senza pressatura meccanica. A tale proposito, l'investimento nella formazione, al fine di tra-

sformare i collaboratori in artigiani, si dimostra una strategia vincente per riuscire a realizzare un prodotto quanto più artigianale, seppur in un sistema di offerta che punta a essere scalabile.

5. Comunicazione. Il cliente, inoltre, in questo percorso per essere *premium*, è sempre più coinvolto nel processo di comunicazione. Non è più consumatore, ma “consumatore” che esprime pareri sui prodotti e servizi ed è considerato dall'azienda un vero e proprio intenditore. Raviolificio Lo Scoiattolo crea eventi come gli “Ingredienti Incredibili”, giornata con Marco Bianchi dedicata alle famiglie con bambini con laboratori e degustazioni.

L'essere *premium* si sta imponendo come possibilità di differenziazione che per funzionare bene deve tenere in considerazione i cinque pilastri, soprattutto in settori ad alta impronta produttiva come quello della pasta.

Note

1. B. Severgnini, *La testa degli Italiani*, Milano, BUR, 2008.
2. Forbes, 16 giugno 2016, *Premiumization: The Most Affluent Retail Trend Of 2016*. L'articolo è disponibile al seguente link: <https://www.forbes.com/sites/millystilinovic/2016/06/16/premiumisation-the-most-affluent-retail-trend-of-2016/#67368e8b4416>

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



Demaco **Simplicity** The Ultimate Pasta Press



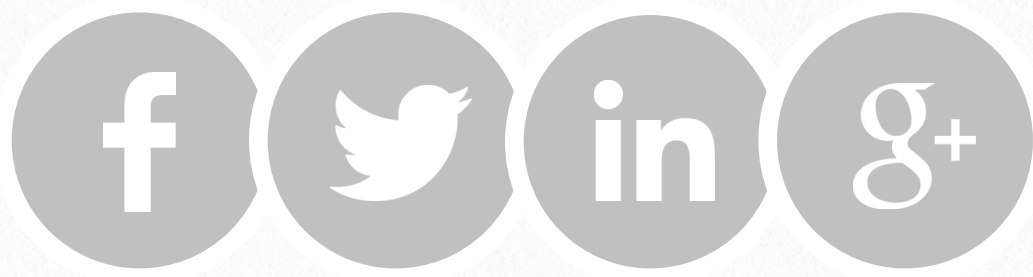
**Is it possible for a pasta press to start up and run it's first 10 years
with zero unscheduled downtime?**

It is with **DEMACO**.

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



3



27 settembre 2019: torna il Pastaria Festival

Redazione



È stata resa nota la data in cui si svolgerà il Pastaria Festival 2019, l'evento gratuito dedicato all'aggiornamento professionale sull'attività di produzione di pasta alimentare, organizzato da Pastaria, in collaborazione con associazioni, università, ordini professionali, aziende ed esperti del settore, giunto alla sua terza edizione. L'appuntamento è a Parma venerdì 27 settembre.

Sarà il 27 settembre 2019, venerdì, il giorno in cui si svolgerà la terza edizione del Pastaria Festival, l'evento gratuito dedicato all'aggiornamento professionale per il produttore di pasta alimentare.

L'appuntamento è ancora a Parma, la città "creativa per la gastronomia" secondo l'Unesco, dove ha sede la redazione di Pastaria, città in cui i protagonisti del settore (associazioni, istituti di ricerca, università, ordini professionali, aziende ed esperti) si riuniranno per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare, in una giornata gratuita – come è gratuita l'informazione specializzata di Pastaria – di incontri, workshop, conferenze, presentazioni e laboratori.

“Quest’anno ci aspettiamo di vedere significativamente crescere, in termini di partecipazione, i già notevoli numeri della passata edizione, che ha portato a Parma oltre 340 qualificati operatori”, rivela Lorenzo Pini, editore e direttore di Pastaria.

“Di certo sarà confermata la formula, originale e apprezzata, di convegni, workshop, laboratori e presentazioni su più sale di libero accesso in sessioni parallele, che consente a ciascun visitatore di definire in piena libertà il proprio percorso formativo, sulla base dei propri interessi e del proprio ruolo aziendale.

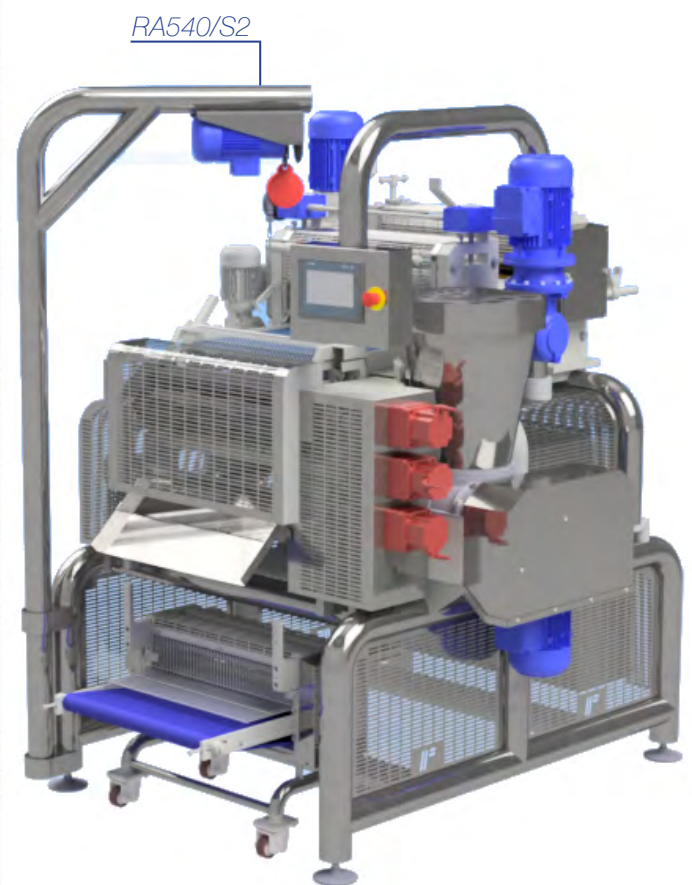
Sul prossimo numero di Pastaria – continua Pini – renderemo noti i compo-



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.





nenti del Comitato Guida della manifestazione, che saranno ancora una volta chiamati a definire un programma ampio, articolato e di alto livello, in grado raccogliere l'interesse delle diverse figure professionali che operano all'interno del pastificio, alle quali il Pastaria Festival espressamente si rivolge: titolari, responsabili assicurazione qualità, responsabili acquisti (di tecnologie e di ingredienti), responsabili ricerca e sviluppo, responsabili comunicazione e marketing, responsabili vendite, responsabili di produzione e responsabili logistica”.

Oltre al ricco programma di convegni e workshop, il Pastaria Festival offrirà ai visitatori l'opportunità di prendere contatto con le diverse aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi per la produzione

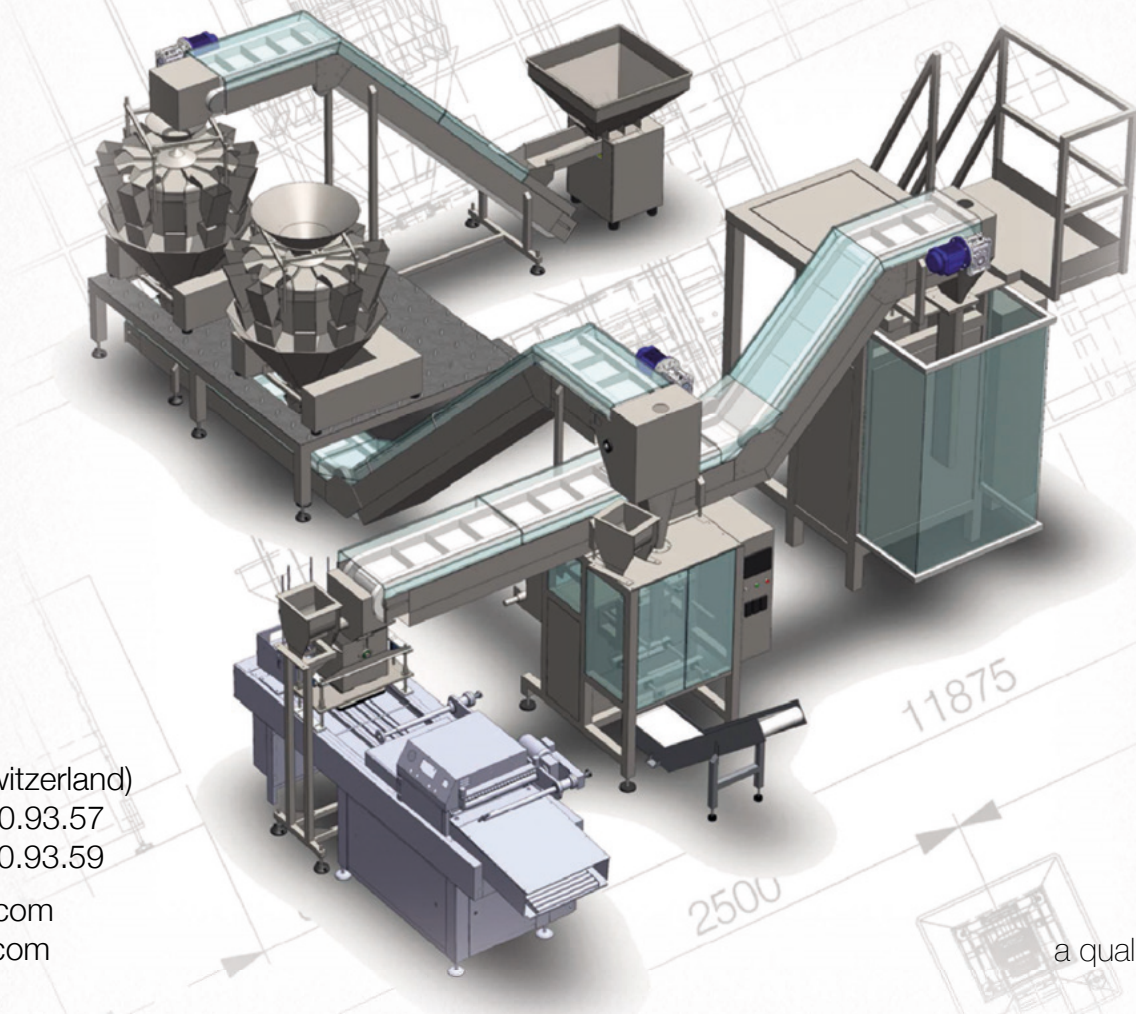
di pasta nell'area espositiva della manifestazione.

“Anche nell'edizione 2019 non mancheranno le novità che saremo lieti di annunciare presto a tutti gli operatori dalle pagine di Pastaria”, conclude Pini.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, su invito, riservata a produttori di pasta. I pastifici interessati a ricevere l'invito possono registrarsi gratuitamente a pastaria.it.

I fornitori di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta interessati a diventare sponsor della manifestazione o a partecipare all'evento sono invitati a contattare la redazione di Pastaria (tel. 0521 1564934).



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.

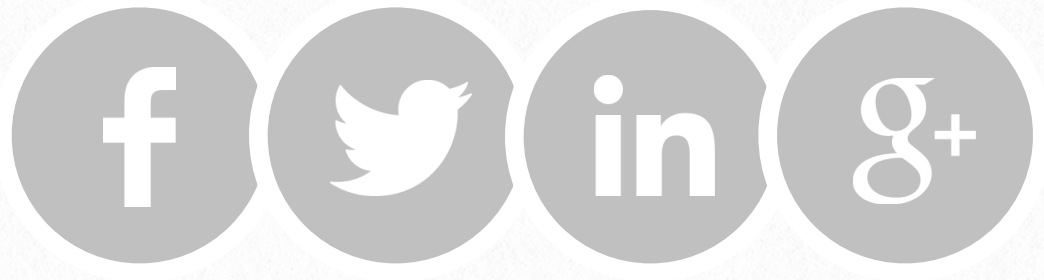
Impianto ad "alte Velocità"
 La migliore tecnologia G&P, evoluta ed adattata ad esigenze di target con rese fino a 150 conf./min. Adatta a produzioni industriali.

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.



4



“Prodotto da” e “prodotto per”: quando una indicazione in etichetta porta davanti al giudice

Lino Vicini



Il caso realmente accaduto di un sequestro di una partita di pasta alimentare prodotta in Turchia per un pastificio italiano e destinata all’Africa per segni mendaci e falsa indicazione di provenienza in etichetta.

La recente vicenda che si andrà ad illustrare dimostra ancora una volta quali problemi può creare per un operatore una semplice indicazione in etichetta.

Va chiarito subito come la sentenza in commento si è occupata della sola fase cautelare del sequestro preventivo di una partita di pasta alimentare e non riguarda l'accertamento completo e il conseguente giudizio del fatto illecito.

Tale accertamento infatti viene svolto dal giudice solo al termine delle indagini preliminari svolte dagli organi inquirenti.

Per comprendere quanto si andrà ad illustrare è necessario premettere alcune nozioni di procedura penale.

Normalmente tra l'inizio del procedimento penale e il momento della sentenza vi è un arco di tempo che può essere anche molto ampio.

È evidente come in un sistema processuale rispettoso del diritto di difesa tale lasso di tempo è indispensabile per accertare in modo puntuale il fatto illecito e per consentire alla persona indagata di potersi difendere.

Altrettanto evidente come in tale periodo di tempo possono sorgere pericoli per lo svolgimento del procedimento penale e per l'accertamento dei fatti.

Così, per esempio, l'indagato potrebbe fuggire e le prove del fatto illecito potrebbero essere occultate o distrutte.

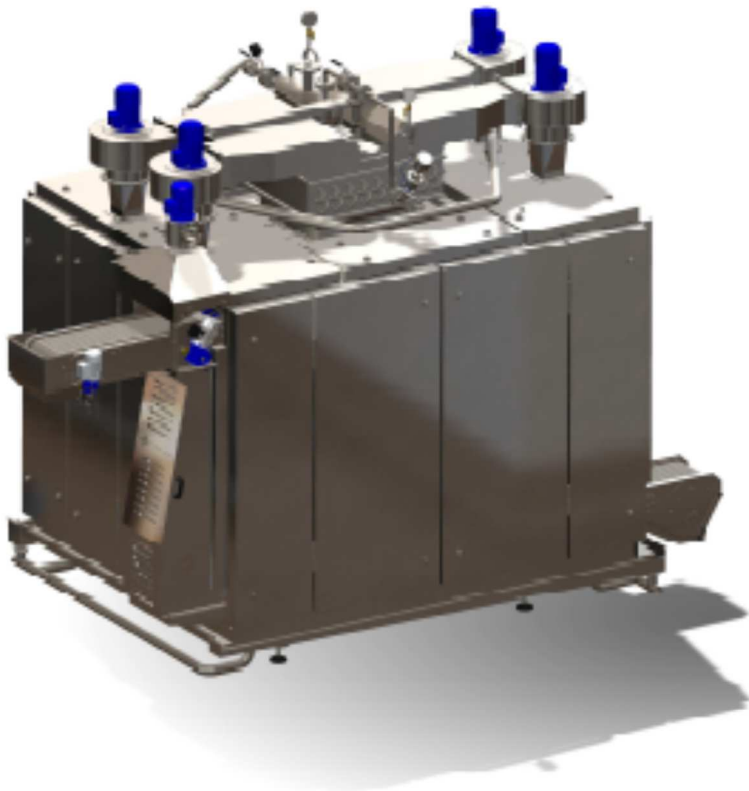
Al fine di evitare che il trascorrere del tempo possa ostacolare l'accertamento del reato e la corretta applicazione della legge da parte degli organi preposti, sono state quindi previste le misure cautelari.

A grandi linee si può affermare che le misure cautelari siano strumentali rispetto al procedimento penale, ossia permettono l'accertamento del reato quando vi è pericolo di inquinamento delle prove, siano urgenti, ovvero si applicano quando un ritardato intervento vanificherebbe il risultato perseguito dall'ordinamento, si basano sulla prognosi di colpevolezza allo stato degli atti, sono immediatamente esecutive e provvisorie.

Senza entrare nel dettaglio dei vari aspetti tecnici si deve sottolineare come la prognosi di colpevolezza allo stato degli atti significa che la misura cautelare può essere applicata solamente se vi sono "gravi indizi di colpevolezza".

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**

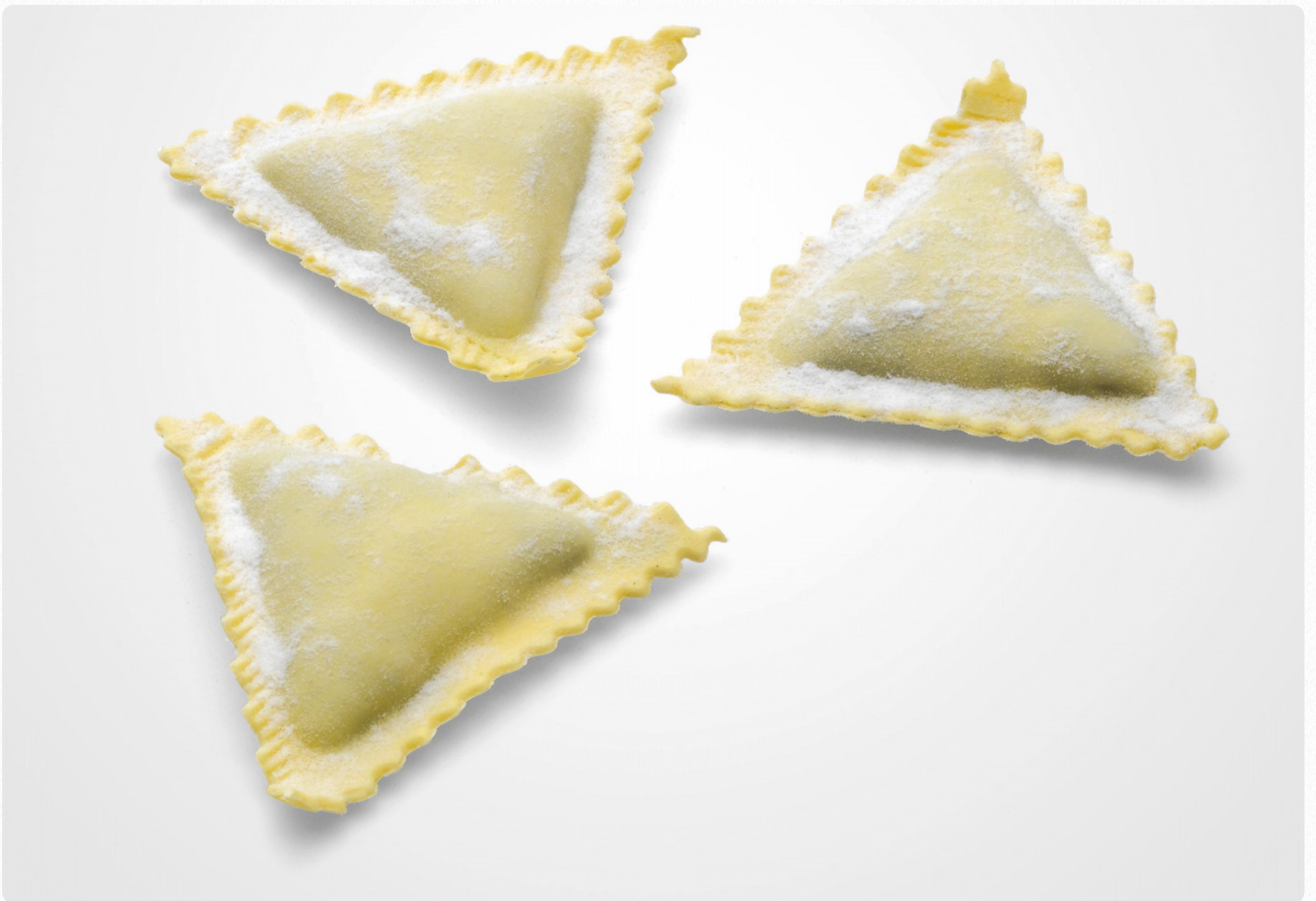


PRESSA VERTICALE



SFOGLIATRICE MOD. LX 800





Tale accertamento è basato sugli elementi di prova che la pubblica accusa raccoglie nel corso delle indagini preliminari.

Con la formula tradizionale latina “*fumus commissi delicti*” si indica quindi la sussistenza di indizi di colpevolezza a carico di un determinato soggetto. Tale requisito costituisce uno dei presupposti necessari per l’applicazione di misure cautelari.

L’accertamento di tali indizi avviene allo stato degli atti ossia è basato sul materiale probatorio suscettibile di essere modificato nel corso del tempo da parte dell’accusa e della difesa.

Le misure cautelari, inoltre, sono immediatamente esecutive e provvisorie; ciò significa che la polizia giudiziaria ha il potere di dare esecuzione in modo coercitivo al comando anche contro la volontà del soggetto ed infine che gli effetti del provvedimento non devono condizionare la decisione finale del giudice.

Chiariti questi aspetti processuali possiamo passare alla trattazione della vicenda. Il Giudice per le indagini preliminari del Tribunale di Genova convalidava il sequestro disposto in via d’urgenza dalla Polizia Giudiziaria di una partita di pasta alimentare

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



identificata come [...] con ben visibile il marchio [...] seguito dall'indicazione geografica "Napoli – Italia – pasta di grano duro prodotta e confezionata per – produced for [...] Gragnano (NA) Italy" e l'indicazione "made in Turkey".

La merce controllata al porto di Genova era di provenienza Turca e diretta in Africa accompagnata da fattura dalla quale risultava venduta da una società francese con sede a Parigi a società con sede in Mali.

Gli organi di controllo contestavano la violazione dell'articolo 517 del codice penale e quella dell'articolo 4 comma 49 della legge 350 del 2003.

Per facilitare il lettore ricordiamo come l'art. 517 del codice penale sanziona la vendita di prodotti industriali con segni mendaci¹, mentre l'art. 4 comma 49 della legge finanziaria del 2004, norma più volte modificata dal legislatore nel corso del tempo, punisce la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza o di origine².

A seguito di istanza di riesame da parte del legale della ditta, il Tribunale di Genova confermava l'originario decreto di sequestro preventivo.

Ricordiamo che tale misura cautelare è disposta quando vi è pericolo che la libera disponibilità di una cosa pertinente al reato possa aggravare o protrarre le conseguen-

ze di esso ovvero agevolare la commissione di altri reati.

Avverso all'ordinanza del Tribunale ligure veniva depositato ricorso in Cassazione fondato su più motivi.

Nel primo motivo il ricorrente lamentava la violazione di legge con riferimento alla sussistenza del reato di cui all'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003.

Infatti, in assenza della condotta di importazione il reato non si sarebbe perfezionato per la seguente ragione: la pasta sequestrata era solamente in transito dalla Turchia al Mali, paesi entrambi extracomunitari, senza che fosse stata posta in essere alcuna attività di sdoganamento funzionale a una commercializzazione in Italia della stessa pasta e quindi solo temporaneamente depositata nell'area doganale del porto di Genova.

Con il secondo motivo il ricorrente ribadiva l'insussistenza del *fumus* del reato contestato e deduceva la violazione dell'art. 6 del codice penale.

Infatti, l'emissione della fattura da parte del pastificio alla Franco Africa del negoziante non avrebbe rappresentato in alcun modo prova di una futura commercializzazione in Italia del prodotto, ma solo atto fiscale dovuto nell'ambito di una vendita in cui era indicata anche la destinazione finale in Mali; l'operazione quindi era tutta svolta all'estero.



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



Con il terzo motivo veniva dedotta la violazione di legge poiché i fatti avrebbero integrato, eventualmente, solo l'illecito amministrativo, e non l'ipotesi penale, previsto dall'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003.

Infatti, non era stata apposta alcuna etichetta fallace mentre era stata indicata la provenienza dalla Turchia e la dicitura "*produced for*" con il marchio della società italiana registrata presso il competente istituto turco.

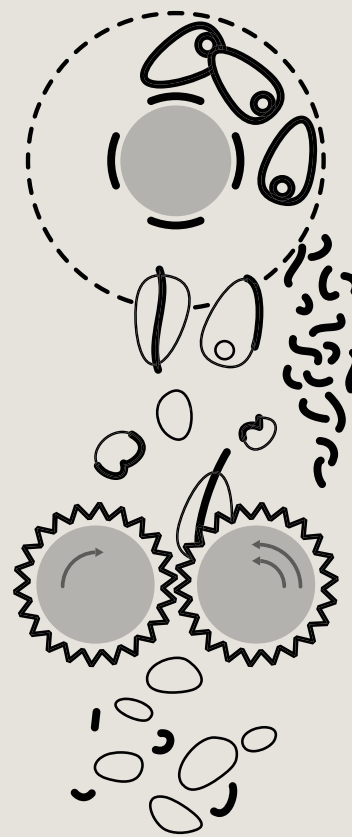
Infine, con l'ultimo motivo il ricorrente lamentava che il provvedimento del Tribunale genovese fosse comunque carente per una insufficiente motivazione.

Il Procuratore generale presso la Cassazione rassegnava le proprie conclusioni chiedendo il rigetto del ricorso.

Il difensore depositava a sua volta memoria scritta ribadendo i motivi esposti.

In particolare, veniva sottolineata l'erronea configurabilità del delitto punito dall'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003 in luogo dell'illecito amministrativo previsto dal

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.

successivo art. 4 comma 49 bis della menzionata legge.

Infatti, la fallace indicazione sull'origine o sulla provenienza di prodotti o merci integra la fattispecie delittuosa di cui all'art. 4 comma 49 della legge finanziaria del 2004 qualora "l'uso di segni, figure o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana [...] fatto salvo quanto previsto dal comma 49 bis".

Tale clausola di riserva regola il rapporto tra le due disposizioni.

Infatti, l'elemento differenziale e peculiare del comma 49 bis, che disciplina un illecito amministrativo e non un reato, è rappresentato dalla mancanza di "indicazioni precise ed evidenti sull'origine o provenienza estera" del prodotto o della merce.

Quindi l'ambito di applicazione della norma sanzionatoria amministrativa risulta circoscritta al caso (meno grave) in cui il prodotto o la merce vengono commercializzati in mancanza di indicazioni tali da evitare fraintendimenti da parte del consumatore. Nel caso di specie, l'insussistenza del delitto previsto dal comma 49 sarebbe risultato in modo evidente in quanto non era stata apposta alcuna etichetta di provenienza fallace bensì la dicitura ben evidente sui pacchi di pasta "*made in Turkey*".

In aggiunta il marchio riportato sul fronte confezioni conteneva la dicitura in lingua

inglese "*produced for*" anziché "produced by" pastificio [...], a riprova della circostanza che la pasta era stata prodotta da una società turca e non direttamente dal pastificio italiano.

In aggiunta a tutte le considerazioni esposte il marchio apposto era del tutto legittimo essendo regolarmente registrato dalla società italiana anche presso il competente istituto turco.

A completamento il difensore sosteneva la erronea configurabilità della fattispecie delittuosa contestata nell'ipotesi di semplice transito sul territorio italiano di merci in viaggio da e per Paesi extracomunitari. Infatti, l'introduzione temporanea nel territorio italiano di merci prodotte all'estero e recanti indicazioni ingannevoli sull'origine o sulla provenienza delle stesse non integra il delitto punito dall'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003 dove essa sia finalizzata esclusivamente a consentire mere soste tecniche per il reimbarco su altra nave con destinazione (cosiddetto *transshipment*), non realizzandosi in tale ipotesi alcuno sdoganamento per la commercializzazione in Italia.

Estendere l'alveo delle condotte punibili dall'art. 4 comma 49 anche al mero transito di merci comporterebbe infatti una palese violazione del divieto di analogia della legge penale ex art. 25 comma 2 Costitu-

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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

zione, art. 1 codice penale e articolo 14 delle preleggi.

La norma incriminatrice infatti si limita a punire solamente le ipotesi di “importazione”, “esportazione” e “commercializzazione” non prevedendo il semplice transito in un porto italiano.

La Corte di Cassazione ha ritenuto infondati i motivi sopra esposti.

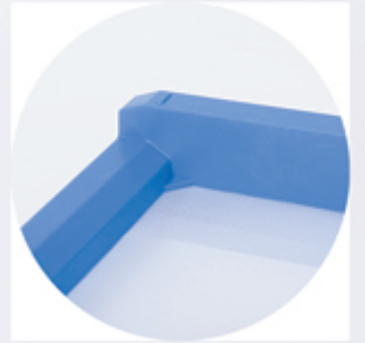
Punto di partenza per la pronuncia dei giudici di legittimità è la norma applicata ossia l'articolo 4 della legge finanziaria 2004 (legge 24 dicembre 2003 n. 350) che al comma 49 prevede testualmente quanto segue: “l'importazione e l'esportazione a fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione o la commissione di atti diretti in modo non equivoco alla commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza o di origine costituisce reato ed è punito ai sensi dell'art. 517 del codice penale. Costituisce falsa indicazione la stampigliatura – *made in Italy* – su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana incluso l'uso fallace o fuorviante di marchi aziendali ai sensi della disciplina sulle pratiche com-

merciali ingannevoli, fatto salvo quanto previsto dal comma 49 bis. Le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica e sino alla vendita al dettaglio. La fallace indicazione delle merci può essere sanata sul piano amministrativo con l'asportazione a cura e spese del contravventore dei segni o delle figure o di quant'altro induca a ritenere che si tratti di un prodotto di origine italiana. La falsa indicazione sull'origine o sulla provenienza di prodotti o merci può essere sanata sul piano amministrativo attraverso l'esatta indicazione dell'origine o l'asportazione della stampigliatura – *made in Italy* –.”

A sua volta, il comma 49 bis dell'art. 4 citato prevede espressamente che: “Costituisce fallace indicazione l'uso del marchio, da parte del titolare o del licenziatario, con modalità tali da indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine, senza che gli stessi siano accompagnati da indicazioni precise ed evidenti sull'origine o provenienza estera o comunque sufficienti ad evitare qualsiasi fraintendimento del consumatore sull'effettiva origine del prodotto, ovvero senza essere accompagnati da attestazione, resa da parte del titolare o del licenziatario del marchio, circa le informazioni che, a sua

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

VISTA LATO SUPERIORE

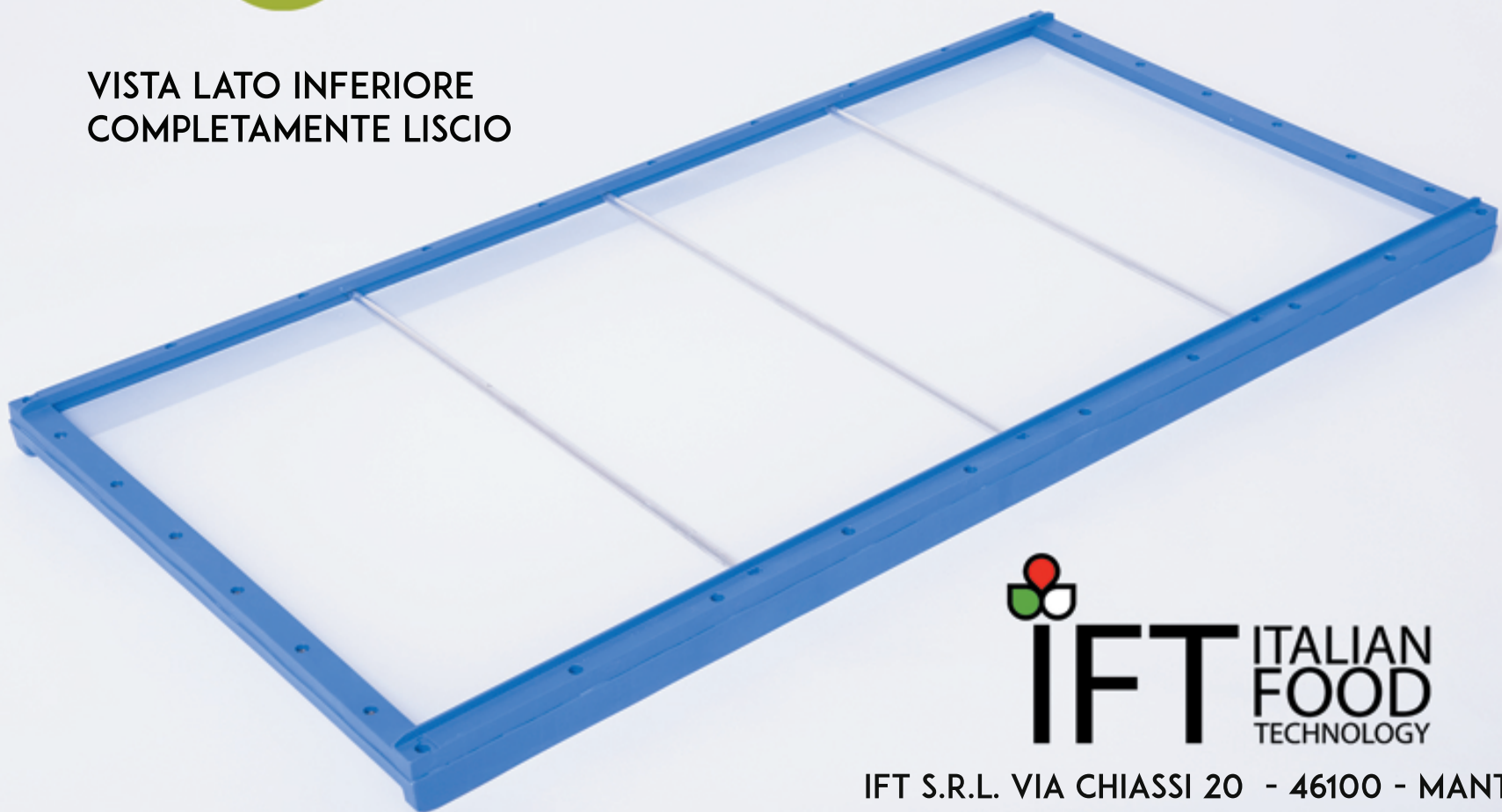


- IGIENICO
- LEGGERO
- ROBUSTO
- NO CONDUZIONE TERMICA
- IMPILABILE/COMPATIBILE CON
- ATTUALI TELAI IN LEGNO E ALLUMINIO
- STAMPATO AD INIEZIONE IN DUE UNICI PEZZI
- COMPLETO DI RETE IN POLIESTERE
- MATERIALE PLASTICO A NORME CE
- DIMENSIONI DISPONIBILI: MM.1200X600X54H /70H

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

cura , verranno rese in fase di commercializzazione sulla effettiva origine estera del prodotto. Per i prodotti alimentari, per effettiva origine si intende il luogo di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata nella produzione e nella preparazione dei prodotti e il luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale. Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 10.000 ad euro 250.000". Per riassumere quindi l'uso ingannevole del marchio da parte delle aziende italiane risulta depenalizzato mentre resta di rilevanza penale l'uso indebito dell'indicazione "made in Italy" già punita come falsa indicazione dell'origine dall'art. 4 comma 49 della legge n. 350 del 2003. La giurisprudenza della Suprema Corte di Cassazione ha chiarito i confini tra la figura di reato (art. 4 comma 49 Legge 350 del 2003) e quella dell'illecito ammini-

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

strativo (art. 4 comma 49 bis medesima legge).

Si è di fronte alla prima qualora attraverso indicazioni false o fuorvianti o l'uso con modalità decettive di segni o figure il consumatore sia indotto a ritenere che la merce sia di origine italiana.

Viceversa, qualora a causa dei indicazioni di provenienza insufficienti o imprecise, ma non ingannevoli, il consumatore sia indotto in errore sull'effettiva origine dei prodotti si rientra nell'illecito amministrativo.

Così per esempio, è stato ritenuto integrato il delitto nel caso di presentazione alla dogana di stendibiancheria di origine cinese recanti sulla confezione la bandiera nazionale ed indicazioni solo in lingua italiana tra cui la dicitura "prodotto di qualità testato a norma europea".

In applicazione dei menzionati principi è stata ritenuta integrare illecito amministrativo e non reato l'importazione dall'estero di prodotti recanti un'etichetta raffigurante un marchio "Gamma Italy" idoneo in assenza di precise indicazioni sulla esatta provenienza o della dichiarazione di impegno a rendere tali informazioni in fase di commercializzazione, a trarre in inganno anche un consumatore esperto sull'effettiva origine del prodotto.

A seconda dei casi la condotta punibile penalmente può essere realizzata:

- a. mediante stampigliatura "*made in Italy*" su prodotti e merci non originari dall'Italia;
- b. mediante l'utilizzo di etichette del tipo "*100% made in Italy*", "*100% Italia*", "*tutto italiano*", o "*full made in Italy*" per contrassegnare prodotti non interamente disegnati, progettati, lavorati e confezionati nel nostro Paese, costituendo la stessa un'ipotesi aggravata di "falsa indicazione" dell'origine, punibile ai sensi del combinato disposto dell'art. 16 comma 4 Decreto legge n. 135 del 2009 e dell'art. 517 c.p.;
- c. mediante "l'uso di segni, figure e quant'altro" che induca il consumatore a ritenere, anche in presenza dell'indicazione dell'origine o provenienza estera della merce, che il prodotto sia italiano, trattandosi esemplificatamente dei casi in cui sul prodotto sono apposti segni e figure tali da oscurare, fisicamente e simbolicamente, l'etichetta relativa all'origine, rendendola di fatto poco visibile e non individuabile all'esito di un esame sommario del prodotto, realizzandosi in questo caso la fattispecie di "fallace indicazione" punibile ai sensi dell'art. 517 codice penale;
- d. mediante l'uso ingannevole del marchio aziendale da parte dell'imprenditore titolare o licenziatario, in modo "da indurre il consumatore a ritenere che il

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

prodotto sia di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine", a meno che i prodotti importati o esportati non siano accompagnati da indicazioni "evidenti" sull'esatta origine geografica o sulla loro provenienza estera ovvero il titolare del marchio o il suo licenziatario si impegnino ad apporre tali indicazioni nella fase di commercializzazione.

Chiarito il quadro normativo la Corte affronta il caso di specie ritenendo, come detto, infondate le doglianze della difesa.

Il Tribunale di Genova ha correttamente argomentato e ritenuto integrato il *fumus commissi delicti* ed ha ritenuto le indicazioni apposte sulla pasta fallaci, tali da ingannare il consumatore sulla provenienza della merce stessa e da integrare l'ipotesi penalmente rilevante.

In particolare, i giudici sono pervenuti a tale valutazione sulla base del fatto che, mentre i caratteri relativi all'area geografica – Napoli Italia – e alla ditta produttrice “prodotta e confezionata per produced for pastificio [...] Gragnano Napoli Italy” erano ben evidenziati sulla confezione, la dicitura “*made in Turkey*” era confinata sotto la data di scadenza, poco leggibile e apposta con inchiostro diverso, facilmente rimovibile.

Tali indicazioni quindi, sono state ritenute idonee ad ingenerare nel pubblico (e cioè

nel consumatore medio dello specifico settore) la convinzione che la merce fosse di origine italiana o che, comunque, nel nostro Paese avesse subito almeno una lavorazione sostanziale, circostanza questa esclusa dallo stesso ricorrente che afferma che l'intero ciclo produttivo sarebbe avvenuto in Turchia.

Per concludere si deve sottolineare come anticipato che la Cassazione non entra nella valutazione del fatto così descritto, limitandosi ad esaminare la correttezza del ragionamento del Tribunale di Genova nella fase cautelare.

Non sappiamo quindi se il soggetto è stato o meno condannato per la violazione delle norme a lui contestate.

Per concludere si possono trarre alcune considerazioni generali.

Nel caso di specie le diciture delle confezioni di pasta prodotta all'estero (Turchia) per il pastificio italiano e destinata ad un mercato estero sono state ritenute in astratto idonee ad ingannare il pubblico per violazione dell'art. 4 comma 49 della legge 350 del 2003.

Sulla base di questo fatto si è proceduto al sequestro preventivo.

Il Tribunale ha ritenuto provato il *fumus commissi delicti* del reato ipotizzato dalla Procura della Repubblica.

La Cassazione ha confermato il provvedimento cautelare provvisorio del Tribunale.



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

Se in via provvisoria tale prognosi può essere sorretta dal ragionamento esposto, si deve sottolineare come da un punto di vista processuale l'accertamento del reato che deve svolgere il giudice del merito è guidato dal diverso e più severo principio di "colpevolezza al di là di ogni ragionevole dubbio".

Tale principio evidentemente richiede una prova ben più solida di quella che appare emergere nella vicenda esposta.

Note

1. Art. 517 c.p. vendita di prodotti industriali con segni mendaci.

Chiunque pone in vendita o mette altrimenti in circolazione opere dell'ingegno o prodotti industriali, con nomi, marchi o segni distintivi nazionali o esteri, atti a trarre in inganno il compratore sull'origine, provenienza o qualità dell'opera o del prodotto, è punito, se il fatto non è preveduto come reato da altra disposizione di legge, con la reclusione fino a due anni e con la multa fino a ventimila euro.

2. L'art. 4 comma 49 dispone: "L'importazione e l'esportazione ai fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione o la commissione di atti diretti in modo non equivoco alla commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza o di origine costituisce reato ed è punita ai sensi dell'art. 517 del codice penale. Costituisce falsa indicazione la stampigliatura "made in Italy" su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure, o quant'altro possa indurre il consumatore a

ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana incluso l'uso fallace o fuorviante di marchi aziendali ai sensi della disciplina sulle pratiche commerciali ingannevoli, fatto salvo quanto previsto dall'art. 49 bis"

Il comma 49 bis a sua volta prevede quanto segue: "Costituisce fallace indicazione l'uso del marchio, da parte del titolare o del licenziatario, con modalità tali da indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine, senza che gli stessi siano accompagnati da indicazioni precise ed evidenti sull'origine o provenienza estera o comunque sufficienti ad evitare qualsiasi fraintendimento del consumatore sull'effettiva origine del prodotto, ovvero senza essere accompagnati da attestazione, resa da parte del titolare o del licenziatario del marchio, circa le informazioni che, a sua cura, verranno rese in fase di commercializzazione sulla effettiva origine estera del prodotto.

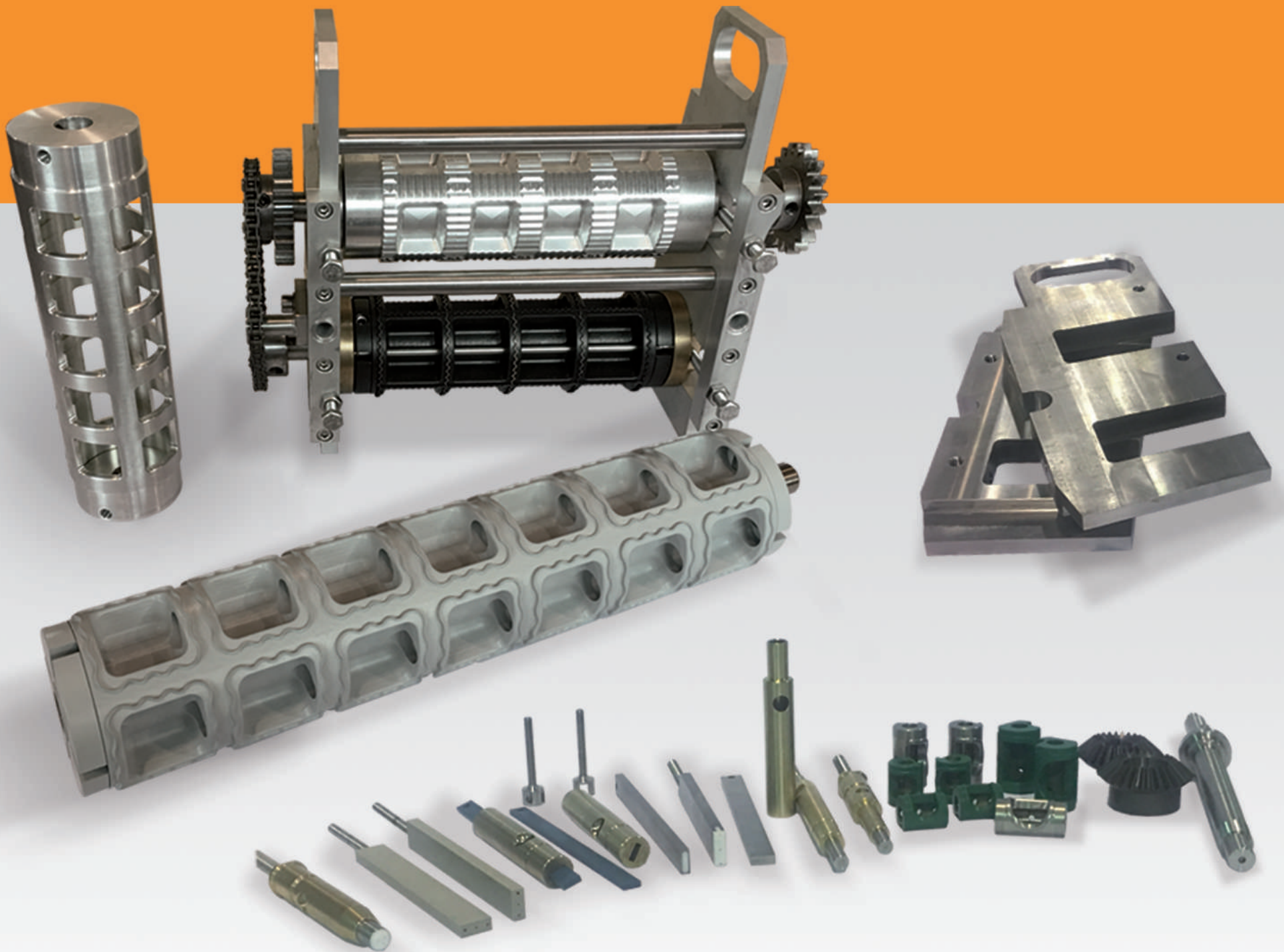
Per i prodotti alimentari, per effettiva origine si intende il luogo di coltivazione e di allevamento della materia prima agricola utilizzata nella produzione e nella preparazione dei prodotti e il luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale. Il contravventore è punito con la sanzione amministrativa da euro 10.000 ad euro 250.000."

3. Art. 6 del codice penale.

Chiunque commette un reato nel territorio dello Stato è punito secondo la legge italiana.

Il reato si considera commesso nel territorio dello Stato, quando l'azione o l'omissione, che lo costituisce, è ivi avvenuta in tutto o in parte, ovvero si è verificato l'evento che ne è la conseguenza dell'azione o dell'omissione.

Ricambi e stampi per macchine produzione pasta

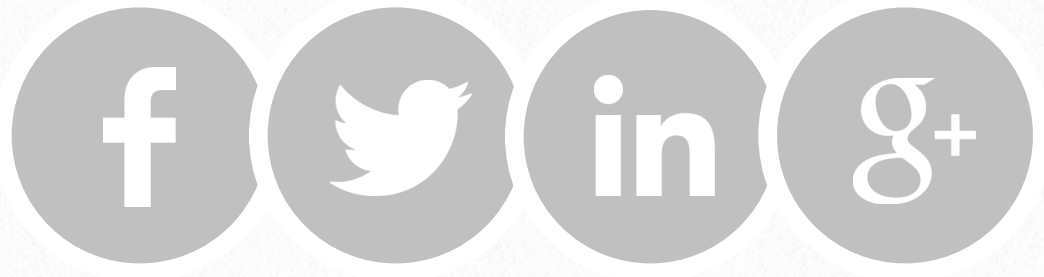


PENTA ENGINEERING

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

5



Segno meno nel 2019 per semine e raccolti mondiali di grano duro

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



I bassi prezzi e la convenienza a investire in altre colture portano indietro la produzione in Europa e Nord America. Taglio del 25% delle semine in Canada. Nell'Ue previsto un calo del 6% rispetto alla scorsa campagna.

Il grano low-cost, con i prezzi del “durum” canadese scesi ai minimi da cinque anni, ha sottratto alla coltivazione del frumento duro un quarto delle superfici del 2018.

Lo prevede Statistics Canada, preconizzando nel Paese nordamericano un 25% di riduzione delle semine, stimate quest’anno a 1,88 milioni di ettari, contro i 2,5 milioni della scorsa campagna. Un brusco dietro front che porterà il raccolto canadese attorno ai 4,9 milioni di tonnellate, corrispondenti a un 15% in meno di produzione su base annua. Valutazione che incorpora il ritorno a un livello di resa normale, allineato alla media storica, dopo il forte peggioramento sperimentato la scorsa estate, solo a parziale compensazione del drastico calo degli investimenti.

L’impatto sull’offerta sarà comunque modesto. Nel primo produttore ed esportatore mondiale di grano duro le effettive disponibilità subiranno, nella campagna 2019/2020, una flessione di appena 4 punti percentuali, nonostante le riduzioni double digit (a doppia cifra, *ndr*) di semine e raccolti. A una produzione fortemente ridimensionata si andrà infatti a sommare uno stock di riporto di 2 milioni di tonnellate, il 40% in più di quanto immagazzinato all’inizio della precedente stagione.

Una maxi giacenza che proietta il “*total supply*” a ridosso dei 7 milioni di tonnellate, quantitativo sufficiente a coprire un consumo interno di 910mila tonnellate e un fabbisogno per l’export di 4,5 milioni.

La campagna chiuderà i battenti con 500mila tonnellate in meno di grani stoccati nei magazzini canadesi (il confronto è con il volume di inizio stagione), in un contesto internazionale che dovrebbe favorire una mini ripresa dei prezzi. Nella *view* degli analisti le quotazioni Fob dei frumenti canadesi si attesteranno in un *range* di 235-265 euro per tonnellata, con la prospettiva di un aumento dei prezzi di circa l’8%.

Da rilevare che l’attesa di una risalita delle quotazioni internazionali trova fondamento anche nella previsione di un calo della produzione mondiale di grano duro, stimato attorno ai 4 punti percentuali, con gli analisti che fermano l’asticella a 36,8 milioni di tonnellate.

Anche le dinamiche globali riflettono un taglio delle superfici generalizzato, con la perdita di ettari che avrà una ricaduta negativa anche sui raccolti

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

Tabella 1 FRUMENTO DURO: PREVISIONI CAMPAGNA 2019/2020 NELL'UE-28

UE-28	2018/19	2019/20	Variazione
Superficie (.000 di ettari)	2.580	2.420	-6,2%
Resa media (100 kg/ha)	33,4	33,4	0%
Produzione (.000 ton)	8.625	8.093	-6,2%
ITALIA	2018/19	2019/20	Variazione
Superficie (.000 di ettari)	1.305	1.260	-3,4%
Resa media (100 kg/ha)	32	32,5	1,6%
Produzione (.000 ton)	4.176	4.095	-1,9%
FRANCIA	2018/19	2019/20	Variazione
Superficie (.000 di ettari)	354	325	-8,2%
Resa media (100 kg/ha)	50,4	55	9,1%
Produzione (.000 ton)	1.784	1.788	0,2%
SPAGNA	2018/19	2019/20	Variazione
Superficie (.000 di ettari)	372	350	-5,9%
Resa media (100 kg/ha)	36,2	26	-28,2%
Produzione (.000 ton)	1.347	910	-32,4%
GRECIA	2018/19	2019/20	Variazione
Superficie (.000 di ettari)	390	320	-17,9%
Resa media (100 kg/ha)	18	19	5,6%
Produzione (.000 ton)	702	608	-13,4%
<i>Fonte: Coceral, forecast marzo 2019</i>			



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

statunitensi ed europei.

Il bilancio di approvvigionamento globale, per la campagna 2019/2020, non segnala comunque squilibri a livello dei fondamentali, con un'offerta che, considerando anche le scorte, si porterebbe poco sotto i 47 milioni di tonnellate (700mila in meno rispetto alla scorsa campagna), mostrando uno scarto positivo rispetto a un consumo stabilizzato a 37,6 milioni di tonnellate.

Il mosaico dei raccolti mondiali si compone, come accennato, di altri tasselli negativi. Per le stesse ragioni legate alla deludente evoluzione dei prezzi, nei programmi di investimento dei farmer statunitensi il grano duro ha perso *appeal*, cedendo superfici ad altre colture cerealicole. Scelte, ormai compiute, che andranno a sottrarre dal computo dei raccolti di quest'anno un quantitativo di 200mila tonnellate, portando il nuovo dato di produzione a stelle e strisce a quota 1,9 milioni.

Sull'altra sponda dell'Atlantico a tracciare un primo bilancio su semine e raccolti in Europa è il Cocal, l'organismo di rappresentanza del trade, con sede a Bruxelles. Le condizioni generali, soprattutto sul piano mercantile – osservano gli analisti – non hanno favorito nell'Ue le semine a grano duro, penalizzato anche nel rapporto “competitivo” con le altre produzioni cerealicole, ad iniziare da frumento tenero ed orzo.

Dalle prime valutazioni è prevedibile, nei Ventotto, una flessione a 2,4 milioni di ettari per le semine 2019, corrispondenti alla perdita di un 6% abbondante di superficie. Non si prevede, in condizioni climatiche regolari, un sostanziale scostamento di resa rispetto ai livelli della scorsa campagna.

Circostanza che trasla interamente il 6% di riduzione delle semine sul dato del raccolto Ue, valutato quest'anno poco oltre la soglia degli 8 milioni di tonnellate.

L'Italia, primo produttore in Europa e secondo nel ranking mondiale, con 1,26 milioni di ettari (il 3% in meno su base annua) si porterà quest'estate a poco più di 4 milioni di tonnellate, dai 4,2 milioni dell'ultima annata.

Perde ettari il grano duro anche in Spagna, dove l'effetto combinato di un taglio del 6% delle semine e di un calo di resa ridurrebbe il raccolto di oltre il 30%, spingendolo a 910mila tonnellate.

La sola in controtendenza, tra i principali produttori dell'Ue, è la Francia, nella prospettiva di una produzione 2019 poco al di sotto di 1,8 milioni di tonnellate. Di segno opposto la previsione in Grecia, dove gli analisti del Cocal si attendono una perdita attorno al 13%, con un raccolto stimato poco oltre le 600mila tonnellate.

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

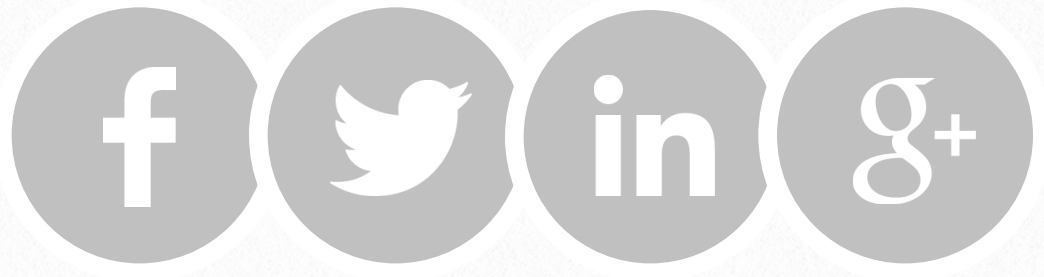
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

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

6



Tuttofood si conferma hub internazionale dell'agroalimentare

Comunicato stampa



Trentadue i Paesi già confermati con in testa Spagna, Grecia, Portogallo, Usa, Regno Unito e Cina.



Per informazioni

www.tuttofood.it

Tuttofood, in programma a Fiera Milano dal 6 al 9 maggio, si conferma sempre più hub internazionale del sistema agroalimentare e del cibo di qualità, in grado di creare sinergie e accorciare le distanze tra i Paesi del mondo.

Racchiudere sempre di più il meglio del saper far italiano e metterlo a contatto con top buyer, favorendo al contempo anche la presenza di Paesi stranieri e imprese verso il mercato italiano. Ad oggi già 32 i Paesi confermati per la prossima edizione, con importanti e numerose aziende e collettive provenienti da Spagna, Grecia, Portogallo, Regno Unito, Cina e USA.

A conferma del carattere internazionale della manifestazione, il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha recentemente rilasciato un importante riconoscimento che attesta Tuttofood quale unica manifestazione italiana nel settore agroalimentare in grado di garantire un contributo effettivo per l'export degli Stati Uniti.

Capacità di evolversi, innovandosi, ampliando in modo naturale le offerte merceologiche è il timone dell'edizione 2019. Nasce Tuttowine, lo spazio dedicato al vino realizzato in partnership con UIV- Unione Italiana Vini, che permette ai buyer di spaziare durante la loro permanenza in fiera dal food al beverage. Nuove anche le aree dedicate alle tradizioni nutrizionali, Tuttokosher e Tuttohalal, che consolidano il carattere internazionale della manifestazione.

Le nuove merceologie si innesteranno nei comparti delle aree più consolidate della manifestazione. Focus sul mondo delicatessen e della gastronomia a Tuttodeli, al mondo delle conserve con Tuttogrocery; a Tuttosweet grandi conferme del mondo del dolce e dei prodotti da forno, mentre Tuttopasta consolida il segmento pasta secca con l'espansione dei produttori storici ed un focus sulla pasta fresca. Si caratterizzano per le new entry Tuttofrozen e Tuttoseafood, le sezioni dedicate al surgela-



➔ **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

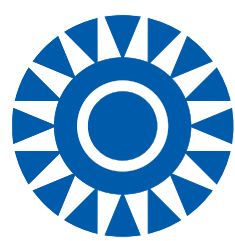


to e al prodotto ittico; e per la crescente innovazione di prodotto i due storici padiglioni dedicati ai latticini e a carne e salumi, Tuttodairy e Tuttomeat.

Debutta Evolution Plaza, il villaggio della trasformazione digitale che – assieme alla già nota Retail Plaza – guarda all'innovazione del settore agroalimentare. Una nuova area che rappresenta un'opportunità per analizzare come le tecnologie 4.0 possono aiutare la crescita del comparto. Ma Evolution Plaza è anche lo spazio dove aziende

e centri di ricerca potranno sperimentare e dialogare tra loro. Si colloca in tal senso la partnership con Netcomm, consorzio del commercio elettronico italiano, che all'interno di quest'area, porterà l'eCommerce Food Lab.

Forte investimento su buyer altamente qualificati italiani ed internazionali, grazie anche al contributo di ITA/ICE Agenzia su diversi mercati chiave. L'attenzione ai buyer di alto profilo e orientati a contatti di qualità è anche rafforzata dagli accordi stretti



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

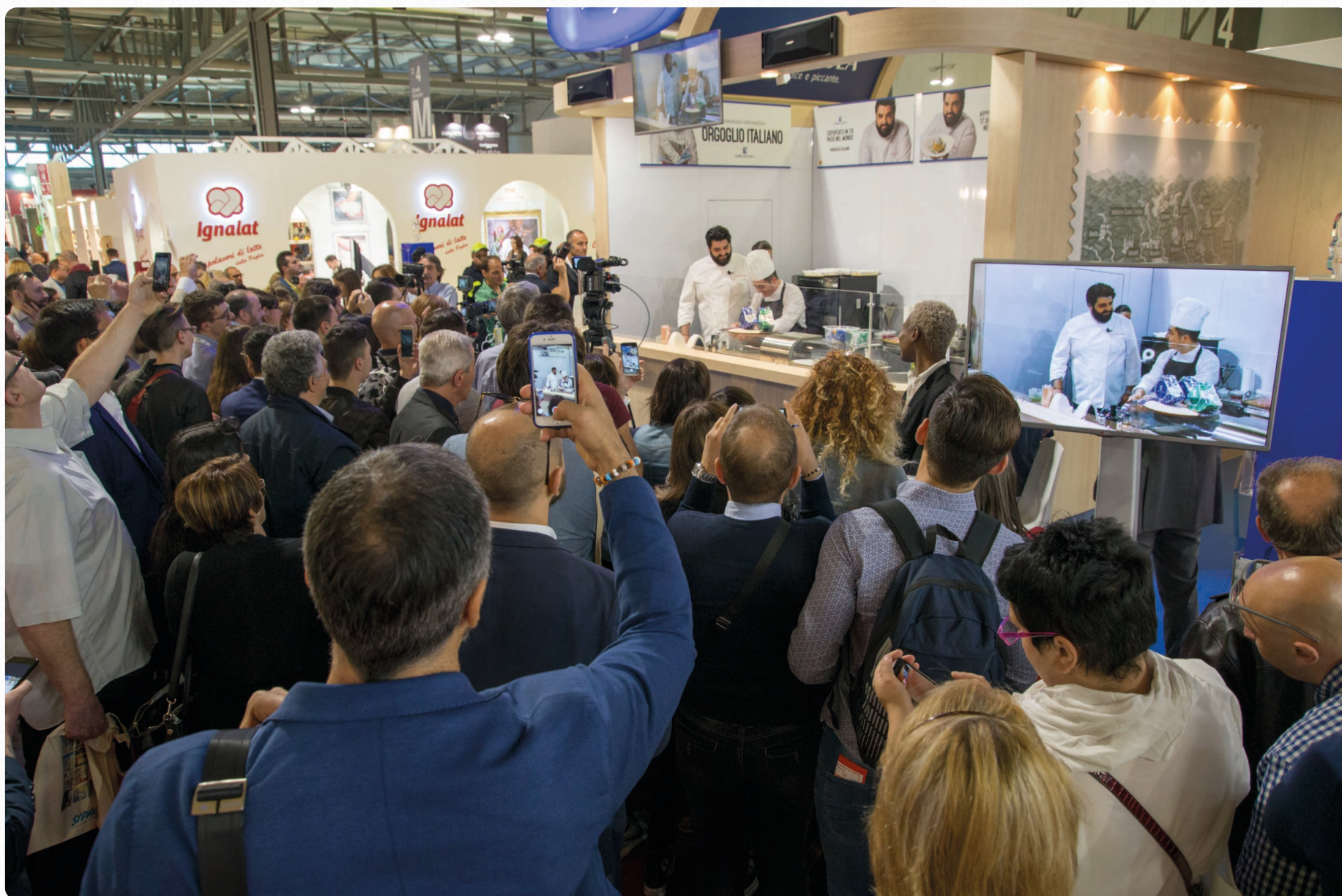
Ecochimica S.r.l. Casalzuigno (VA)
PRC Impianti S.r.l. Borgo Ticino (NO)
Molino Grassi S.p.A. Fraore (PR)
IPAM S.r.l. Zibello (PR)
G&Partners S.A. Taverne (CH)

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



da Tuttofood con importanti associazioni d'oltreoceano come Restaurant Canada, che raccoglie i ristoranti e le catene del fuori casa canadesi e Specialty Food Association, la più importante associazione del settore negli USA.

Tuttofood sarà partner della Milano Food City dal 3 al 9 Maggio 2019, la settimana del cibo di qualità che si svolgerà in contemporanea alla manifestazione.

La settima edizione di Tuttofood è in programma a Fiera Milano dal 6 al 9 maggio 2019.

A Tuttofood 2019 sono confermati i seguenti settori verticali: Tuttodigital, Tuttodairy, Tuttomeat, Tuttofrozen, Tuttosweet, Tuttopasta, Tuttobakery, Tuttogrocery, Tuttodeli, Tuttooil, Tuttogreen, Tutto regional, Tuttowine, Tuttoworld, Tuttoseafood, Tutto drink, Tuttohealth, Tuttohalal e Tuttokosher oltre alla manifestazione in co-location Fruit Innovation.

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



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



I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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

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

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

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

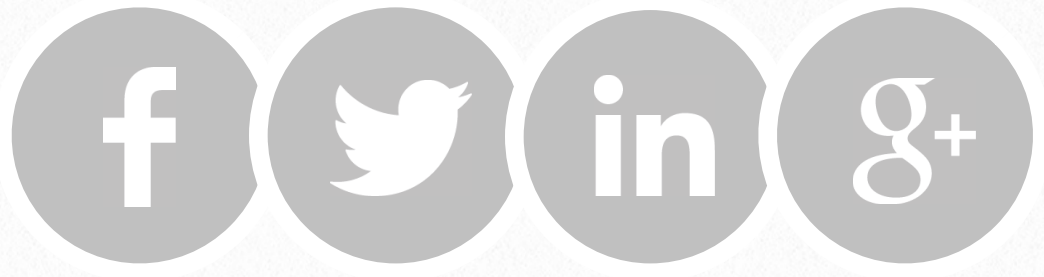
• ADEA | Busto Arsizio - VA
• TECNESSENZE | Minerbio - BO



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

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

7



Pastificio Barbieri

Redazione



Sta per compiere cento anni lo storico Pastificio Barbieri di Correggio, una realtà fortemente legata al territorio e alla tradizione che fa della continua ricerca e dell'innovazione di prodotto i propri fattori di successo.



Per informazioni
Pastificio
Barbieri

T. +39 0522 692415

info@pastificiobarbieri.com

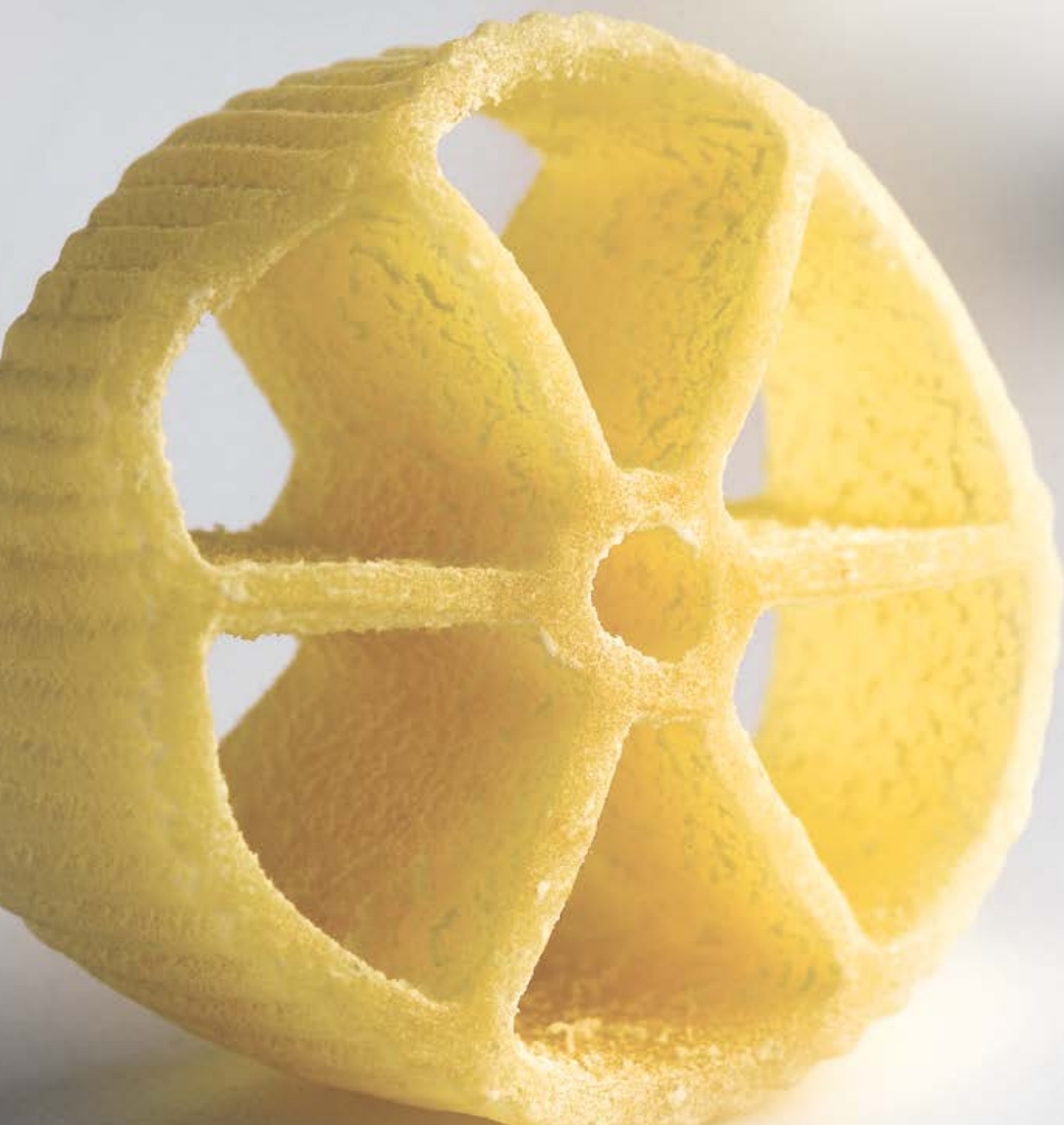
www.pastificiobarbieri.com

Sono 100 le candeline che l'anno prossimo si spegneranno al pastificio Barbieri. Ma da quelle parti non ci pensano nemmeno a guardare nostalgicamente al passato. L'antico pastificio di Correggio, che fa della tradizione e del legame al territorio un elemento fondamentale nella propria filosofia di lavoro, è infatti anche fortemente orientato al futuro e all'innovazione. L'opera di rilancio dell'azienda fondata quasi un secolo fa, dai cinque fratelli Barbieri, nasce proprio da nuovi prodotti, frutto di una sperimentazione continua e un forte orientamento al mercato, non solo quello nazionale, ma anche e soprattutto quello estero. Non potrebbe essere diversamente per un'impresa che esporta il 50% della produzione e che è presente da tempo in decine di Paesi stranieri.

C'è un formato particolarmente caro al pastificio Barbieri: è la gramigna, una pasta corta arricciata, meravigliosa da vedere, riconosciuta come tipica di Reggio Emilia, che qui viene proposta in più versioni, come quella biologica, paglia e fieno, integrale biologica o 100% di grano italiano. Sebbene non sia particolarmente nota, la gramigna ha una storia importante e, al contrario di quanto si può pensare, nasce come pasta all'uovo. Barbieri ha il grande merito di averle conferito una nuova veste, proponendola anche alla spirulina, in un connubio perfetto tra innovazione e tradizione, appunto. In realtà la spirulina, alga dalle infinite qualità, è un nuovo elemento proposto in molti formati, nel catalogo Barbieri. Quella utilizzata dal pastificio ha l'ulteriore vantaggio di essere realizzata nell'acqua in eccesso dei generatori di energia elettrica della società Sabar di Novellara. Così quell'alga dalle eccellenti proprietà nutrizionali, amica dell'ambiente, in questo caso anche a chilometro zero – essendo prodotta a una decina di minuti da Correggio – è l'elemento che fa la differenza in un prodotto tradizionale, in questo caso già di per sé eccellente. Se ne sono accorti anche a IlSole24ore, dove, nei gior-

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



ni scorsi, per conto di Food, hanno inserito la pasta alla Spirulina Barbieri, tra i cosiddetti Astri Nascenti, nel panel dei 10 prodotti alimentari più innovativi in Italia. Gli elementi di punta di questa azienda non finiscono qui: la linea uovo, con 6 uova per chilogrammo, è realizzata esclusivamente con uova di galline allevate a terra. Questa proposta si presenta su diversi formati, ma quello dei nidi emiliani è sicuramente il più caratteristico e tipico. La grammatura, in tempi di diete ipocaloriche, è obbligatoriamente modesta, Barbie-

ri infatti, in assoluta controtendenza rispetto alla maggior parte dei pastifici, li propone piccoli nelle dimensioni e decisamente più pratici nell'impiego.

Nel complesso i formati sono soprattutto quelli della tradizione emiliana, come tagliatelle, pastine, penne, fusilli, tortiglioni, ad alto tenore proteico e tutti rigorosamente trafilati al bronzo affinché la sfoglia sia della ruvidezza che la tradizione impone. Questa è infatti la caratteristica indispensabile per trattenere ed esaltare sughì e condimenti e gustare sapori autentici. In




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





più viene proposta una linea di integrali con origine Italia e una biologica e in alcuni casi, entrambe, nello stesso prodotto. Pur trattandosi di un pastificio industriale i processi di lavorazione sono per lo più ar-

tigianali. L'essiccazione, per esempio, avviene con tempi lunghi e con l'impiego di essiccatoi statici di legno.

La pasta Barbieri è destinata in buona parte al canale HORECA di medio e alto livel-



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO
Pasta Machines & Processing

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



**25-30
kg/h**

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

la baresina



lo ed è presente con la stessa qualità nella Gdo, coprendo anche la private label. Le confezioni per il dettaglio sono da 250 grammi, in vassoio, e 500 grammi nel bauletto. Variano per la ristorazione, dove le grammature passano a 3 o 5 chili. L'impresa è certificata da tempo BRC, IFS e anche ISO 22005, poiché l'attenzione per l'ambiente in questo storico pastificio, è un must. Non a caso nell'azienda è in atto non solo un *rebranding*, con un forte orientamento al futuro, ma soprattutto la ricerca di incarti, imballaggi e packaging sempre più ecologici e rispettosi del pianeta e degli ecosistemi.

E a proposito di progetti, è quasi tutto pronto per un sistema di e-commerce interno all'azienda. Le richieste online, soprattutto di prodotto con spirulina, sono infatti tante e il pastificio di Correggio non farà attendere la propria risposta.

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

8



“Gragnano città della pasta” è ufficialmente consorzio di tutela

Comunicato stampa



La pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana sancisce l'importanza di una realtà produttiva da 3.500 quintali di pasta al giorno e in crescita costante.

Come se non bastasse il milione di quintali prodotti ogni anno dalle trafile al bronzo locali, adesso Gragnano è davvero la “città della pasta” anche per la legge dello Stato. Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del 18 gennaio 2019, il Consorzio che riunisce 14 produttori diventa formalmente un Consorzio di Tutela e ottiene un nuovo strumento per far crescere ancora di più una realtà produttiva unica nel suo genere: in un territorio di meno di 15 km quadrati vengono realizzati ogni giorno 3.500 quintali di pasta IGP, pari a 3 milioni di piatti, di cui più del 75% destinati all'estero. Il boom dei prodotti italiani degli ultimi anni ha visto il Consorzio segnare un aumento del fatturato del 7,2% nel biennio 2016/2017, con un trend positivo continuato anche nel 2018. Dati che mettono oggi Gragnano all'11° posto tra le DOP e le IGP nazionali, a valore.

Un successo che poggia anche sulla singolare struttura imprenditoriale del luogo: i 300 milioni di fatturato totale dei soci del Consorzio Gragnano Città della Pasta si ripartiscono tra piccole realtà artigianali e top player del mercato. Uniti nel difendere i valori dell'artigianalità e della tradizione, oggi codificati nel severo disciplinare IGP che protegge una produzione legata a questo luogo fin dal XVI secolo. Solo qui l'impasto della semola di grano duro e l'acqua della falda acquifera locale diventano la Pasta di Gragnano IGP. E da qui sono partite tutte le principali innovazioni dell'industria nazionale a cominciare proprio dalle celebri trafile al bronzo.

“La pubblicazione in Gazzetta che riconosce ufficialmente il Consorzio darà nuovo impulso alla nostra attività – ha dichiarato Massimo Menna, Presidente del Consorzio. – Questo importante risultato è un grande stimolo a lavorare sempre di più per la valorizzazione della Pasta di Gragnano e della Città della Pasta sia in Italia che all'estero”.

Per comprendere l'importanza di quanto pubblicato dalla Gazzetta Ufficiale, è bene ricordare il lavoro del Consorzio per ottenere sempre più strumenti destinati alla tutela di questo bene nazionale. Nel 2003 la prima unione delle aziende storiche, eredi dei primi pastifici di 500 anni fa, e nel 2013 il conferimento dell'Indicazione Geografica Protetta. Dopo aver ottenuto il titolo di Consorzio di Promozione nel 2018, i soci avviano l'iter per lo step successivo: la denominazione di “Tutela”. Funzione, peraltro, non solo già



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

svolta dai produttori vigilando su tutta la filiera, ma anche riconosciuta dallo stesso Ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo. Tanto che nel novembre del 2018 il CSQA Certificazioni ha ottenuto dal MIPAAFT l'autorizzazione a esercitare i controlli di conformità, con un incremento sia delle attività ispettive che di verifica della qualità.

La pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale che riconosce il Consorzio ai sensi dell'art. 14, comma 15, della legge n. 526 del 1999, conclude questo iter e aggiunge un ulteriore strumento per rendere più efficace l'azione di controllo.

Consorzio Gragnano Città della Pasta

Il Consorzio Gragnano Città della Pasta nasce nel 2003 dall'unione delle aziende storiche produttrici di Pasta di Gragnano.

L'azione congiunta dei soci ha portato nel 2013 all'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta, primo riconoscimento comunitario di qualità assegnato alla pasta in Italia e in Europa. La sua mission è oggi la tutela e il rilancio del prodotto Pasta di Gragnano IGP in Italia e nel Mondo, facendone ambasciatore del Made in Italy e di uno stile di vita sostenibile, sano e naturale.

L'IGP vincola ulteriormente la pasta di Gragnano al suo territorio, dove solo il peculiare

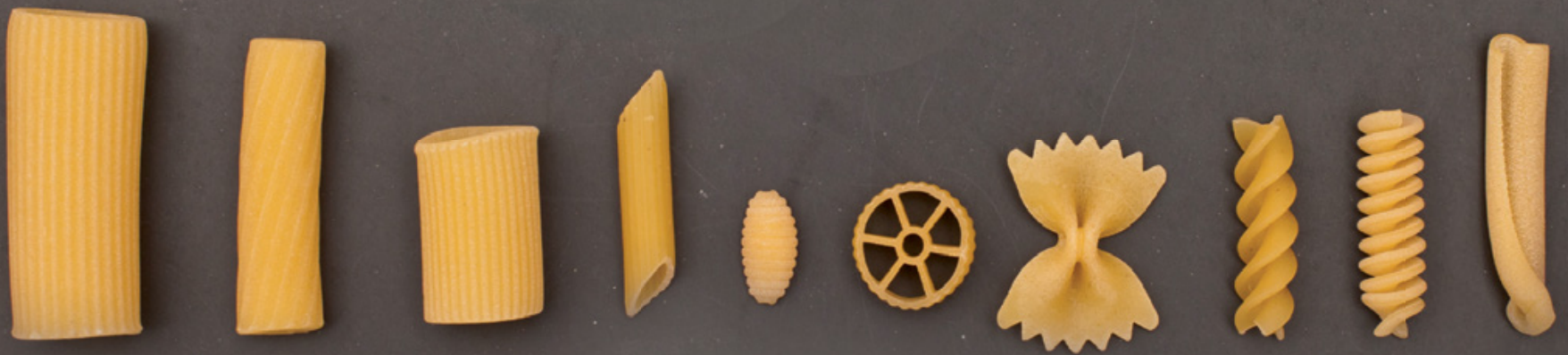
microclima di questo altopiano, collocato tra il mare e i monti Lattari, e l'acqua pura e sorgiva che da qui sgorga creano un prodotto unico quando si uniscono alla semola di grano duro. Elementi che i Gragnanesi sfruttano per la produzione di pasta fin dall'antichità romana, creando nel XVI secolo i primi pastifici a conduzione familiare e ottenendo nel 1845 da Ferdinando II di Borbone l'alto privilegio di fornire la corte di tutte le paste lunghe, atto che sancisce formalmente la nascita della Città della Pasta.

Attualmente il consorzio riunisce 14 aziende produttrici per un fatturato totale di 300 milioni di euro, una produzione giornaliera di 3.500 quintali per il 75% destinata all'export.

I soci di Gragnano Città della Pasta: Pastificio Garofalo, Pastificio Liguori, Pastificio Antonio Massa, Pasta d'Aragona, Pastificio D'Aniello, il Re della pasta, Premiato Pastificio Afeltra, Il Mulino di Gragnano, La Fabbrica della Pasta, Antiche Tradizioni di Gragnano, Pastificio Di Martino, Pastificio dei Campi, Cooperativa Pastai Gragnanesi, L'oro di Gragnano.

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.



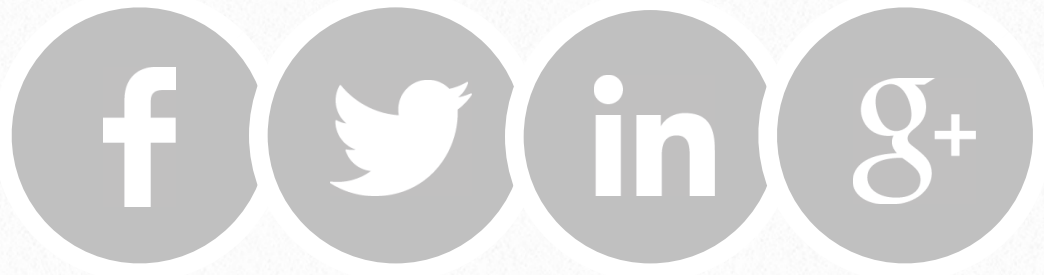
UN.A.F.P.A.

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

9



Atti del Pastaria Festival 2018. Mercato senza

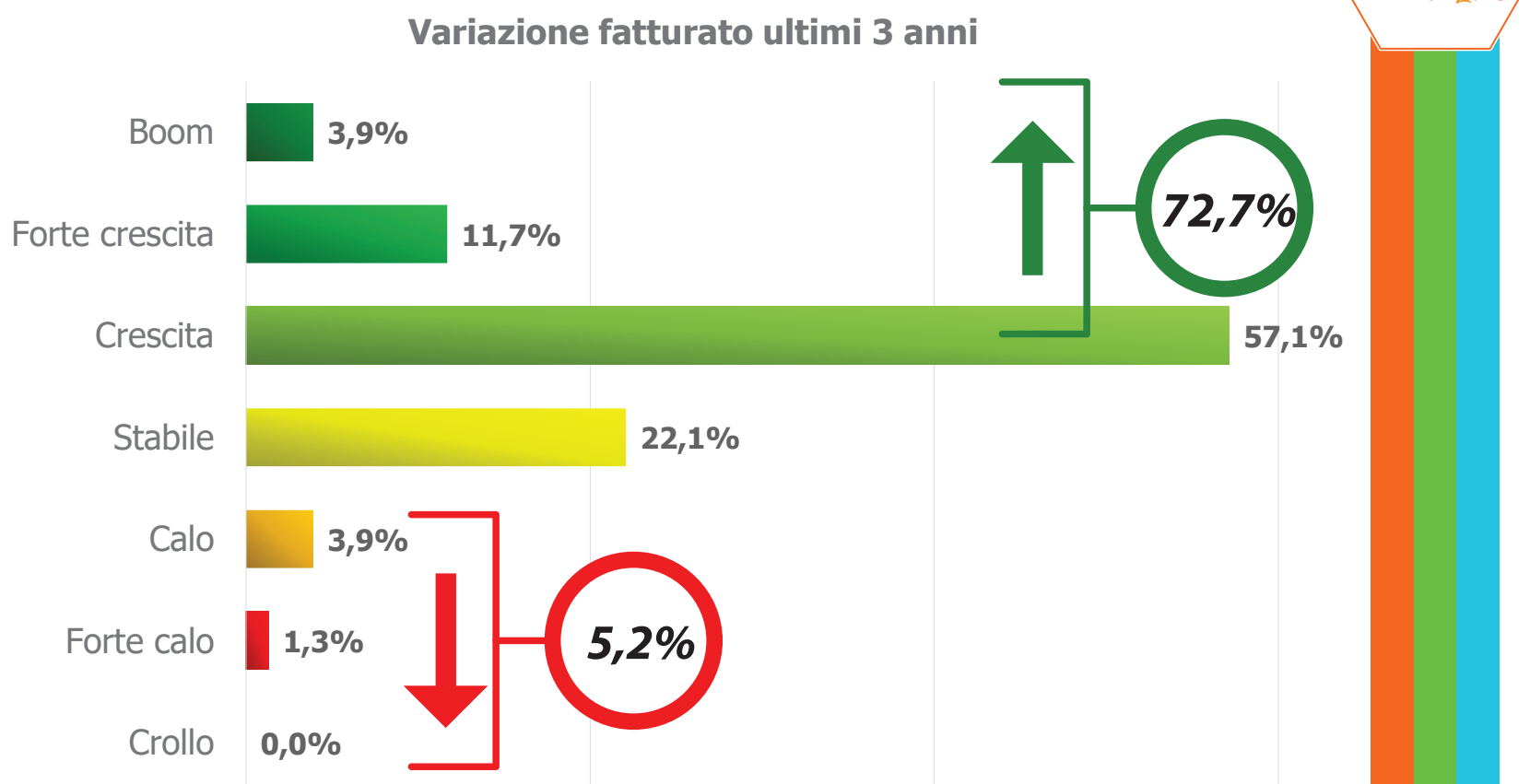
Juri Piceni
Exmedia

glutine: quali opportunità di crescita per le aziende del settore alimentare?



Una sintesi del contributo di Juri Piceni al convegno *Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa*, svoltosi nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

QUANTO È VARIATO IL FATTURATO DELLA VOSTRA AZIENDA (ULTIMO ESERCIZIO) RISPETTO A 3 ANNI FA?



Gluten Free Expo, salone internazionale dedicato al mercato e ai prodotti senza glutine, ogni anno redige un Osservatorio nazionale sul mercato senza glutine per poterne studiare le sue dinamiche e anticiparne i trend. In base ai dati raccolti nell'Osservatorio nazionale 2017 e presentati in occasione del Pastaria Festival 2018, il 53,2% delle aziende intervistate non produce esclusivamente prodotti gluten free o free from, quota che è cresciuta del 3,7% rispetto al 2016, mentre il 46,8% dichiara di avere una produzione esclusiva senza glutine.

Cresce anche il grado di soddisfazione delle aziende alimentari che operano nel comparto: considerando una scala da 1 a 9, ovvero da per nulla soddisfatto a estremamente soddisfatto, infatti, nell'Osservatorio 2015 il grado di soddisfazione era pari al 6,7, nel 2016 ammontava a 7,0, mentre per il 2017 è salito a 7,3, segno che la crescita che il mercato gluten free sta avendo in questi anni, si riflette anche nella soddisfazione da parte delle aziende che in questo segmento hanno e continuano a investire risorse. Rispetto agli ultimi 3 anni, infatti, per il 72,7% delle aziende è cre-



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

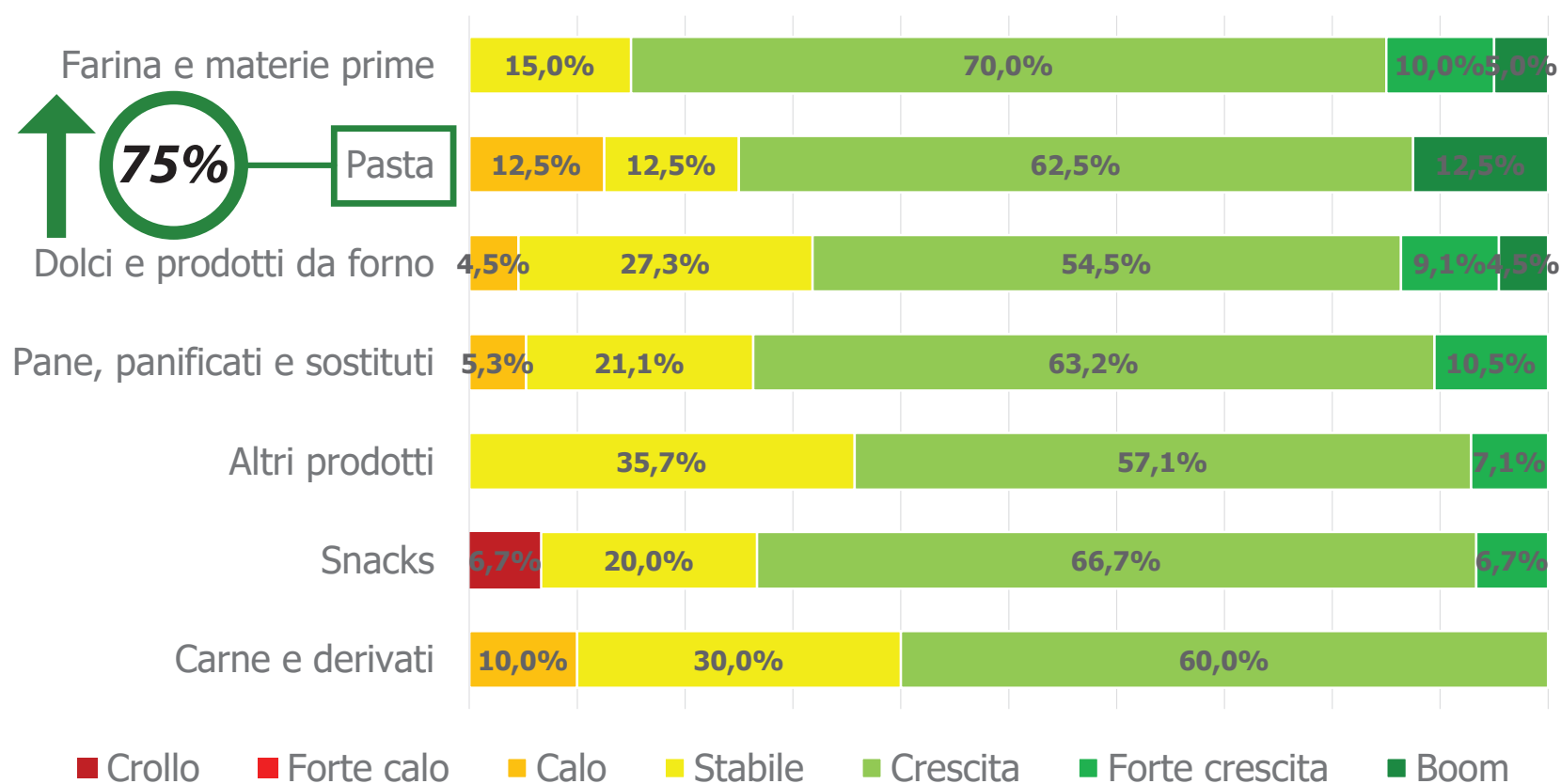
tel. +390372838501
www.martinorossispa.it



SECONDO LEI, QUALE SARÀ L'ANDAMENTO DEI VARI SETTORI IN CUI OPERA DA QUI A 3 ANNI?

GLUTEN
FREE
EXPO

Andamento settori



sciuto anche il fatturato, mentre solo per il 5,2% è in calo.

Ed è proprio il settore pasta, con tutte le sue varianti, quello che secondo il sentiment degli intervistati, registrerà una crescita maggiore nei prossimi tre anni, complice anche l'innovazione a livello ingredientistico che, nel settore pasta senza glutine, sta riscontrando un maggior utilizzo di materie prime innovative, come legumi e cereali alternativi accanto agli ormai classici mais e riso.

Per quanto riguarda la distribuzione dei prodotti, i negozi specializzati restano an-

cora uno dei canali di vendita privilegiati scelti dalle aziende.

Un settore che sicuramente ha grandi potenzialità di sviluppo per il futuro e sul quale le aziende dovranno porre la giusta attenzione è l'HORECA.

Non a caso negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione da parte dei professionisti HORECA nel proporre ai consumatori un'offerta senza glutine sempre più ampia, sicura e di qualità. Attenzione che si sta già traducendo in una richiesta nei confronti delle aziende del comparto alimentare di prodotti, packaging e attrezzature adeguate.

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI



16/19 Novembre 2019
Fiera di RIMINI



organizzato da:

 **Exmedia**

part of:

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

in collaborazione con:

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

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

Le opportunità di crescita sono evidenti e innumerevoli per l'intera filiera della pasta gluten free, sia che si tratti di aziende che si occupano del prodotto finito, sia di quelle che si dedicano ai macchinari o alle materie prime.

Per approfondire gli ultimi trend del settore, appuntamento dal 16 al 19 novembre 2019 a Fiera di Rimini con il debutto di Foodnova, il network dedicato alle nuove esigenze alimentari che è stato presentato in occasione dell'edizione 2018 di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo e che al suo interno racchiuderà quattro manifestazioni ben distinte: le già consolidate Gluten Free Expo e Lactose Free Expo e le new entries Expo Veg, salone dedicato alla scelta alimentare vegetariana e vegana ed Ethnic Food Expo, salone dedicato ai prodotti alimentari etnici.



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

MOLINOPASINI.COM