Pastaria



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

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

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

3
2019



SINCE 1925

TOGETHER WITH YOU

SHAPING EXCELLENCE

landucci

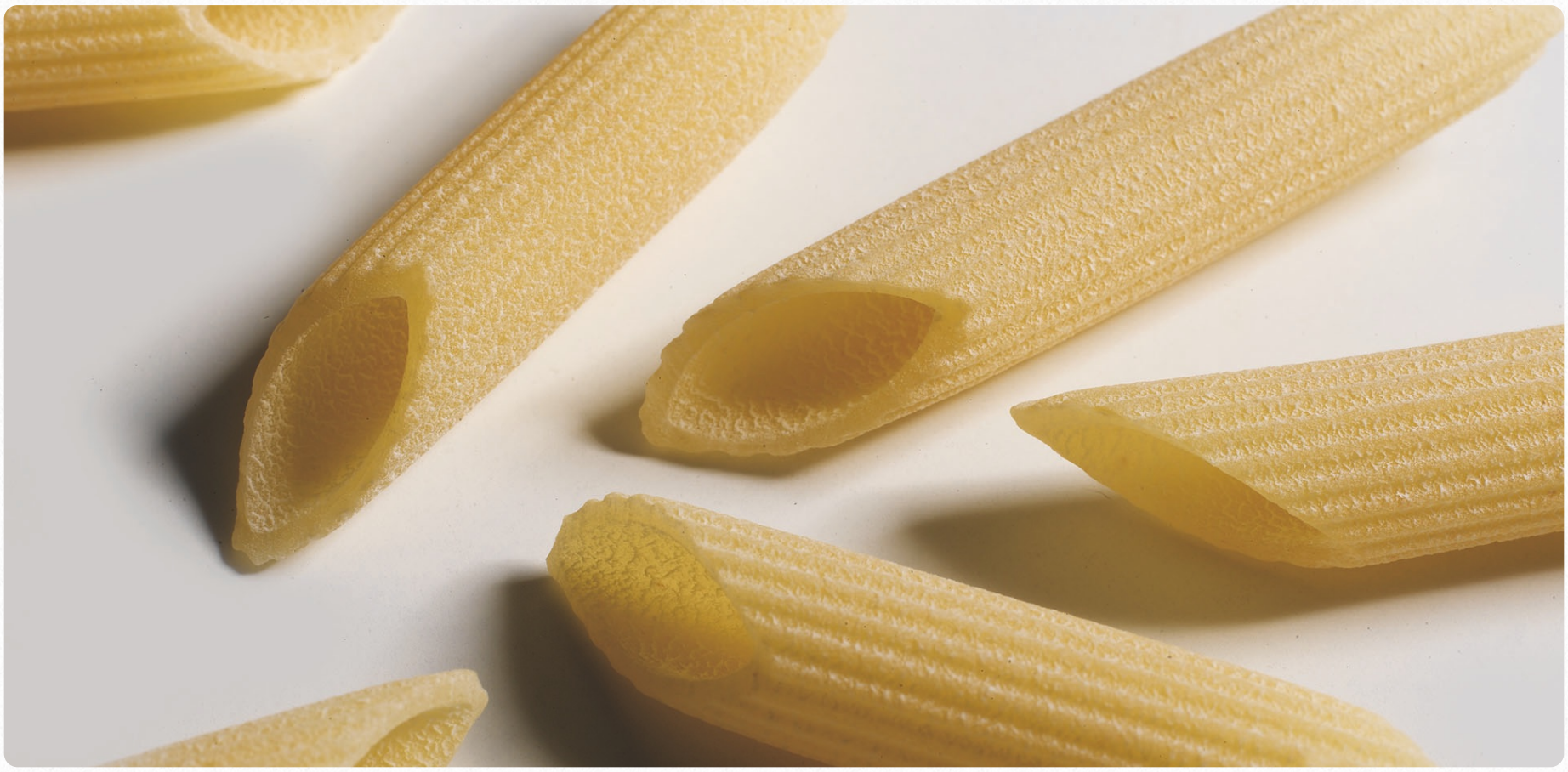
SINCE 1925

www.landucci.it

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

Colophon

Pastaria DE 3/2019
Maggio



EDITORE
Kinski Editori S.r.l.
sede legale
Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla
sede operativa
Via Dall'Aglio 21/2 • 43122 Parma [Italia]
tel. +39 (0)521 1564934
fax +39 (0)521 1564935
Email redazione@pastaria.it
ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©
Kinski Editori S.r.l. Poiché siamo ostinatamente convinti che la condivisione dell'informazione, delle idee e della conoscenza possa contribuire a rendere migliore il mondo, la diffusione di questa rivista non solo è consentita ma addirittura promossa e incentivata. Puoi inviare la rivista a tuoi conoscenti, stamparla e distribuirla, inserire un link di download sul tuo sito, condividerla sui tuoi canali sui social network, ecc. ecc. Purché sempre gratuitamente e senza modificare l'originale.

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)
xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY

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

FORMATRICI PER PASTA RIPIENA

- ***Facile accesso per la pulizia e la manutenzione***
- ***Realizzate in acciaio inox AISI 304 e interamente lavabile con acqua ad alta pressione e detergente***
- ***Pannello di controllo con interfaccia operatore per controllare le ricette e i parametri di produzione della macchina e dei suoi accessori***
- ***Design igienico***
- ***Cambio stampo rapido senza attrezzi***
- ***Unità centrale di ingrassaggio posizionata su carter, facilmente accessibile***



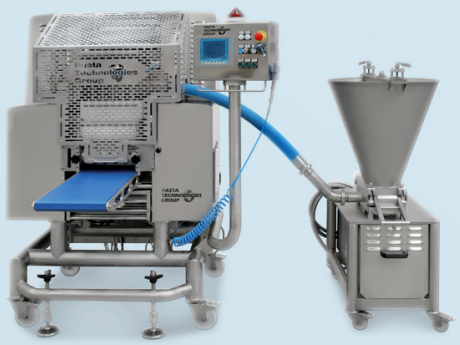
FORMATRICE CAPPELLETTI MOD. FA630 CON POMPA A VITE PER RIPIENI TRADIZIONALI.
Disponibile in vari modelli.



FORMATRICE PER CAPPELLETTI

- Fino a 180 colpi/minuto a seconda del formato
- Adatto per produrre molti formati, come cappelletti, tortelloni, formati jumbo, saccottini e molti altri
- Braccio di sollevamento per facilitare il cambio stampo
- Pompa del ripieno e sistema di taglio degli scarti posizionati su ruote





FORMATRICE RAVIOLI MOD. FJS300 PER FORMATI JUMBO CON POMPA A LOBI PER RIPIENI CREMOSI.
Disponibile in vari modelli.

• FORMATRICE RAVIOLI

- Tecnologia del vuoto brevettata che garantisce la perfetta sigillatura con ripieni cremosi
- Adatta a produrre formati jumbo e forme speciali con ripieno caratterizzato da ingredienti in pezzi
- Sincronizzazione automatica grazie ai motori brushless





FORMATRICE RAVIOLI MOD. FAD540.
Disponibile in vari modelli.

FORMATRICE RAVIOLI

- Fino a 180 colpi al minuto a seconda del formato
- Adatto per produrre formati come mezza luna, triangoli, fiori, ravioli di varie misure, o qualsiasi formato personalizzato
- Capacità di produzione oltre 1000 kg/h

Download delle schede tecniche disponibile sul nostro sito web www.pastatechgroup.com

Patrocini & Sostenitori



Patrocini

Pastaria ha ottenuto il patrocinio delle più prestigiose associazioni nazionali e internazionali di produttori di pasta alimentare.

I patrocini di Pastaria

abimapi
Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O.
International Pasta Organisation

MÜSAD
MAKARNA ÜRETİCİLERİ VE SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina
UIFRA

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.

Unione Italiana Food
qualità, gusto e piacere



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

CASTIGLIONI MEDO
ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

CAVALLINI

DEMACO

DOMINIONI
MARMON PASTA SOLUTIONS Srl a socio unico

EMPIRE OF METALS

Facchini GROUP
forming machines
food processing

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC
FoodNova
IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

FTSYSTEM
control & inspection

G&PARTNERS SA
MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

ITALGI

LABORATORI FRATINI

landucci
SINCE 1925

MartinoRossi SpA

MOLINO DALLA GIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI
Creiamo qualità

MOLINO PASINI

OPENFIELDS
Innovation for AgriFood

PAMA ROMA

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

PENTA ENGINEERING
Machines and Plants for fresh pasta
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals

SARP
FOOD TECHNOLOGIES

TECNA
SAIMA

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

ZINDO
Pasta Machines & Processing



Industria Molitoria Mininni SRL - Via Graviscella C.S. 1448 - 70022 Altamura - Ba - Italy
Tel. +39 080 3103625 - Fax +39 080 3103590 - mininni@molinomininni.com - www. molinomininni.com

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

1

Atti del Pastaria Festival 2018. Pasta e riso: due fonti di carboidrati complessi con caratteristiche nutrizionali differenti

Margherita Dall'Asta, Rossella Dodi, Giuseppe Di Pede, Francesca Scazzina
Dipartimento di Scienze degli alimenti e del farmaco, Università di Parma



Pubblichiamo la relazione di Margherita Dall'Asta al convegno *Pasta: ingredienti, salute e nutrizione*, svoltosi nell'ambito della scorsa edizione del Pastaria Festival.

Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), i cereali rappresentano la fonte alimentare più importante per l'uomo. La produzione di cereali, nell'anno 2018, ha raggiunto 2611 milioni di tonnellate, di cui 743 milioni da frumento e 514 milioni da riso. Il consumo globale pro-capite annuo, nel ciclo 2017-18, è stato stimato essere 66,7 kg per il frumento e 54,1 kg per il riso (FAO, 2018). Entrambi questi cereali rappresentano, quindi, colture di grande interesse per l'economia globale. Il frumento risulta particolarmente rilevante, soprattutto per il nostro territorio, perché è la materia prima utilizzata per la produzione della pasta, alimento identitario della cultura enogastronomica Italiana. Dal rapporto INRAN-SCAI del 2009, il consumo di pasta e riso in Italia è stimato essere, rispettivamente, di 54 g/die e di 16 g/die (Leclercq et al., 2009). Dal punto di vista nutrizionale, il loro consumo contribuisce principalmente all'apporto di carboidrati complessi, e insieme ad altri cereali ed altri alimenti a base cereali, costituiscono la base della piramide alimentare della "Dieta Mediterranea". Questo modello dietetico, riconosciuto nel 2010 dall'UNESCO come Patrimonio Immateriale dell'Umanità, basato principalmente sul consumo di cereali, legumi e alimenti vegetali, risulta essere preventivo nello sviluppo di patologie cronico-degenerative (Estruch et al., 2013).

Secondo la IV versione aggiornata dei Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN) per la popolazione italiana, redatta dalla Società di Nutrizione Umana Italiana (SINU, 2014), si stima che, per il mantenimento di un buono stato di salute, il 45-60% del fabbisogno giornaliero di energia debba essere soddisfatto dal consumo dei carboidrati, di cui ¾ sotto forma di carboidrati complessi (ad es. amido) e ¼ come carboidrati semplici (ad es. zucchero da tavola). Inoltre, per la prima volta, la SINU indica la necessità di prediligere fonti di carboidrati a basso indice glicemico, ponendo l'accento sull'importanza della qualità degli alimenti ricchi in carboidrati.

L'indice glicemico (IG) è un parametro qualitativo, descritto per la prima volta nel 1981, attribuito ad un alimento sulla base della sua capacità di modulare la risposta glicemica successiva al pasto (Jenkins et al., 1981).

SCEGLI IL MEGLIO PER LA TUA PRODUZIONE...

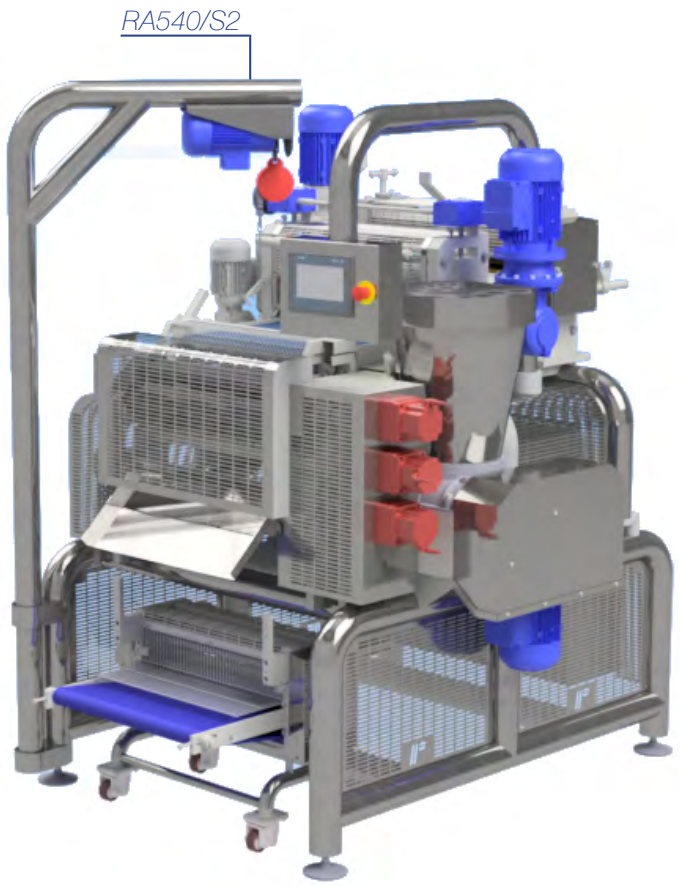
Facchini Group S.r.L. è una delle imprese leader nella produzione di macchine e impianti completi per pasta fresca di elevato livello qualitativo in grado di fornire alla clientela un servizio completo ed efficiente.

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

RDS540/S1



RA540/S2

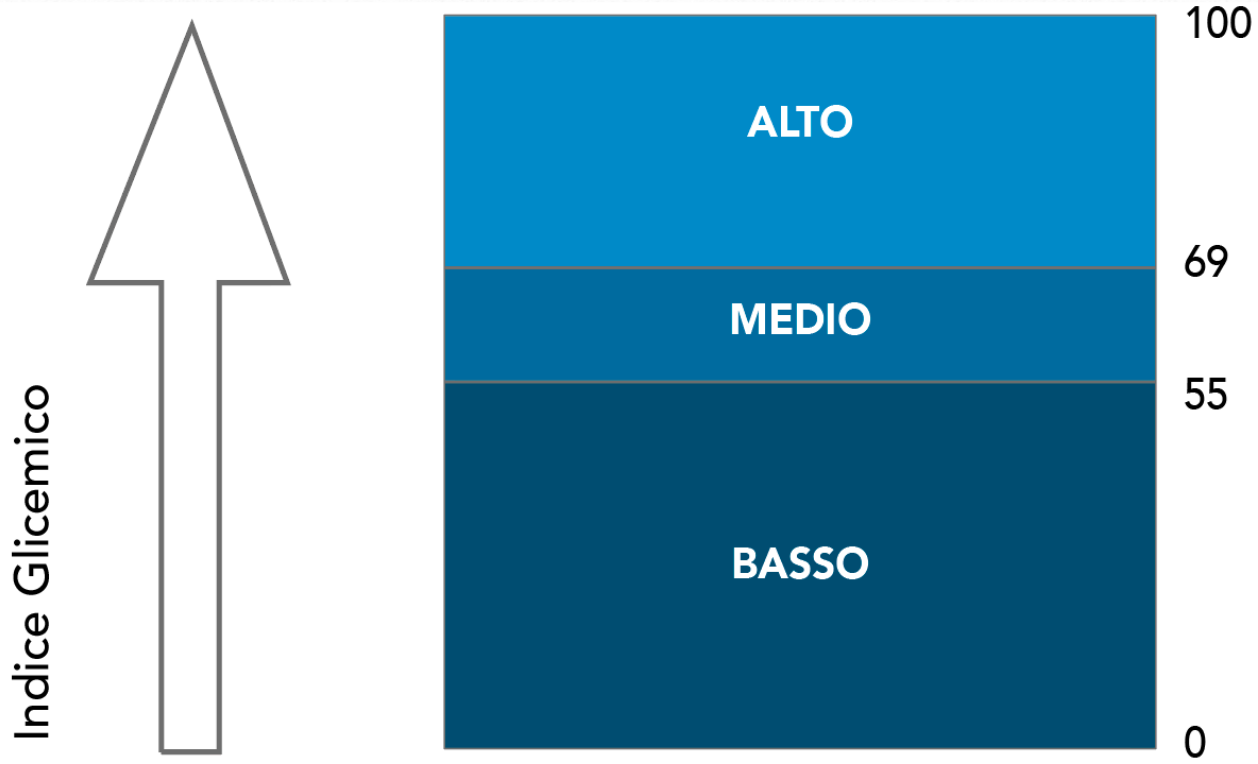


LINEA DI PASTORIZZAZIONE



FACCHINI GROUP S.r.l.
Via Carlo Erba, 102 - 20037 Paderno Dugnano (MI)
Tel. 02 9185977 - 02 99040524 Fax 02 99040302

Figura 1 RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA DELLA CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI IN BASE AL LORO VALORE DI INDICE GLICEMICO



In base a questo parametro, gli alimenti possono essere classificati a basso, medio e alto IG (Figura 1). Se l'idea dell'indice glicemico è nata anche dalla necessità di controllare la risposta glicemica post-prandiale in pazienti affetti da diabete, negli anni gli studiosi si sono convinti della potenzialità di questo parametro come strumento nutrizionale nella prevenzione primaria. Negli anni, diversi studi scientifici hanno analizzato il ruolo di questo parametro nutrizionale nel contesto della prevenzione delle patologie cronico-degenerative (Augustin et al., 2015). Nonostante alcune evidenze discordanti, diversi studi scientifici suggeriscono l'importanza di elaborare diete selezionando alimenti a basso IG per un miglior controllo dell'escursioni glicemiche successive al pasto e così ridurre il rischio di sviluppare o controllare alcune patologie a carattere cronico-degenerativo come il diabete di tipo 2, patologie cardiovascolari e alcune tipologie di tumori (Mente et al., 2009; Burger et al., 2011; Huang et al., 2017; Sieri et al., 2017; Ojo et al., 2018; Zafar et al., 2019). Pasta e riso sono due esempi di alimenti che impattano sulla modulazione della glicemia successiva al pasto in modo differente e quindi noti per avere indice glicemico diverso. La pasta è un alimento mediamente considerato a basso IG, mentre il riso viene considerato a medio-alto IG (www.glicemicindex.com).
La risposta glicemica successiva al pasto è il risultato dell'effetto combinato di diversi fattori che caratterizzano la matrice alimentare, alcuni dei quali intrinseci alla materia prima utilizzata, mentre altri estrinseci

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

Tabella 1 **VALORI DI INDICE GLICEMICO (IG) DI ALCUNE TIPOLOGIE DI PASTA E RISO COTTI**

TIPOLOGIE DI RISO	IG	TIPOLOGIE DI PASTA	IG
Riso integrale	66	Spaghetti, essiccati	33
Riso a chicco tondo	65	Spaghetti, integrali, essiccati	35
Riso parboiled	53	Penne, essiccate	50
Riso integrale parboiled	56	Tagliatelle al'uovo, essiccate	55
Riso a basso amilosio (2%)	88	Pasta ripiena, fresca	58

Fonti: www.glycemicindex.com; Foster-Powell et al., 2002; Ranawana et al., 2009; Scazzina et al., 2016

perché derivanti da processi applicati, come la tecnologia produttiva applicata nel processo di trasformazione della materia prima, le tecniche di cottura del prodotto, la modalità di preparazione e di consumo dell'alimento (Holm et al., 1988; Englyst et al., 1999; Englyst & Englyst, 2005).
Tra i fattori intrinseci che potrebbero influenzare la digeribilità dell'amido e la risposta glicemica successiva al pasto si possono citare, per esempio, le caratteristiche chimico-fisiche del granulo d'amido, come il rapporto amilosio/amilopectina che compongono l'amido stesso e il loro grado di polimerizzazione. Il frumento duro, per esempio, presenta un rapporto amilosio/amilopectina maggiore rispetto a quello del riso e questo potrebbe essere uno dei motivi per i quali il frumento presenta una più lenta digeribilità rispetto al riso (Åkerberg et al., 1998). Anche le dimensioni dei granuli di amido possono influenzare l'accessibilità dell'amido stesso. Il riso, per esempio, presenta dimensioni dei granuli inferiori rispetto a quelli del frumento duro e questo può contribuire alla maggiore biodisponibilità dell'amido avendo una maggiore superficie disponibile ai processi digestivi (Tester et al., 2006).
Considerando i possibili fattori estrinseci, le diverse tecnologie impiegate per la lavorazione dei cereali dopo la raccolta possono avere un ruolo importante nell'influenzare la loro qualità nutrizionale. Una delle tecniche utilizzate per la lavorazione del riso, diffusa ormai da anni, è quella della "parboilizzazione": il chicco, dopo la raccolta, viene sottoposto ad un trattamento idrotermico seguito da una fase di essiccamento e successivamente di raffreddamento, che portano alla formazione di uno strato esterno di amido retrogradato che viene definito 'resistente' poiché poco suscettibile all'idrolisi da parte delle amilasi intestinali (Balbinoti et al., 2018). Rispetto al riso non trattato, quindi, questa tipologia è caratterizzata da un minore indice glicemico (Kaur et al., 2016).

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.





In collaborazione con Pangea srl

PASTA MACHINERY

- PASTA FRESCA
- PASTA PRECOTTA
- PASTA SECCA
- GNOCCHI

www.sarp.it - T. +39 0423482633

Anche la pastificazione può essere considerata un esempio di processo tecnologico atto a trasformare una materia prima (la semola), considerata ad alto IG, in un alimento a minor influenza sulla glicemia successiva al pasto. La pasta secca presenta, infatti, un IG medio-basso dato dalla struttura meno digeribile e grazie alla quale l'idrolisi dell'amido risulta rallentata per la formazione di una maglia glutinica in grado di intrappolare fisicamente i granuli di amido, rendendoli più difficilmente digeribili dagli enzimi deputati all'idrolisi dell'amido (Petitot et al., 2009).
Tuttavia, anche le tecniche di preparazione e cottura potrebbero influenzare la biodisponibilità finale dell'amido: la gelatinizzazione, che avviene durante la cottura in appropriate condizioni di umidità e temperatura, aumenterà la biodisponibilità dell'amido; al contrario, la fase di raffreddamento tenderà a ridurla (Wolever et al., 1986a; Wolever et al., 1986b; Englyst, 2000; Delcour et al., 2010).
L'IG è certamente una caratteristica rilevante dell'alimento al fine di selezionare fonti che impattino sulla riduzione della risposta glicemica post-prandiale. Tuttavia, è utile ricordare che gli alimenti vengono comunemente consumati addizionati ad altri ingredienti o alimenti, in un contesto dietetico più complesso che è il pasto. Pasta e riso, per esempio, vengono normalmente consumati addizionati di condimenti fonte di grassi (come salsa di pomodoro e olio extra vergine d'oliva o pesto "alla genovese") per rendere il pasto più appetibile e nutrizionalmente bilanciato. I condimenti, perché fonte di altri componenti nutrizionali (es. proteine, grassi o fibra), possono influenzare la digeribilità dell'amido e l'alterazione della risposta glicemica post-prandiale legata all'alimento stesso (Bell et al., 2015; Meng et al., 2017). Come precedentemente detto, pasta e riso, se consumati sconditi, inducono una risposta glicemica differente, che si può mantenere tale, per esempio, in seguito all'aggiunta di condimenti che apportino moderate quantità di grassi. Tuttavia, un aumento nella quantità di grassi aggiunta ai due alimenti può influenzare l'annullamento delle differenze tra queste due fonti di carboidrati, determinando risposte glicemiche post-prandiali simili. Diversi studi, negli anni, hanno infatti evidenziato un ruolo dei lipidi nell'influenza della risposta glicemica post-prandiale mediante specifici meccanismi fisiologici. I lipidi, infatti, determinano una riduzione della risposta glicemica attraverso l'aumento della viscosità intestinale, il rallentamento dello svuotamento gastrico ed il rilascio di alcuni ormoni intestinali che possono agire potenziando il rilascio di insulina indotto dal glucosio, determinandone, in alcuni casi, una sovrapproduzione (Pironi et al.,

UNIQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

1993; Moghaddam et al., 2006; Steinert et al., 2017). Certamente, nel contesto di un corretto regime alimentare, l'aggiunta eccessiva di lipidi ad alimenti fonte di carboidrati complessi per ridurne l'aumento della risposta glicemica post-prandiale, non si dimostra una strategia nutrizionale vincente considerando che potrebbe indurre un eccessivo sbilanciamento dell'apporto energetico, che si può tradurre in un maggior rischio di sovrappeso e obesità e di sviluppo di patologie correlate (Schwingshackl & Hoffmann, 2013). Per il mantenimento di un buono stato di salute, è quindi importante attenersi alle Linee Guida di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN) che suggeriscono di prediligere fonti di carboidrati naturalmente a basso indice glicemico e raccomandano un consumo di lipidi non superiore al

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*



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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



CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

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

30% dell'energia giornaliera totale (per la popolazione adulta), prestando attenzione, anche in questo caso, non solo alla quantità, ma anche alla loro qualità.

Riferimenti bibliografici

Åkerberg, A., Liljeberg, H. & Björck, I. (1998) *Effects of Amylose/Amylopectin Ratio and Baking Conditions on Resistant Starch Formation and Glycaemic Indices*. Journal of Cereal Science, 28,71-80.

Augustin, L. S., Kendall, C. W., Jenkins, D. J., Willett, W. C., Astrup, A., Barclay, A. W., Bjorck, I., Brand-Miller, J. C., Brighenti, F., Buyken, A. E., Ceriello, A., La Vecchia, C., Livesey, G., Liu, S., Riccardi, G., Rizkalla, S. W., Sievenpiper, J. L., Trichopoulou, A., Wolever, T. M., Baer-Sinnott, S. & Poli, A. (2015) *Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC)*. Nutr Metab Cardiovasc Dis, 25,795-815.

Balbinoti, T. C. V., Nicolin, D. J., de Matos Jorge, L. M. & Jorge, R. M. M. (2018) *Parboiled Rice and Parboiling Process*. Food Engineering Reviews, 10,165-185.

Bell, K. J., Smart, C. E., Steil, G. M., Brand-Miller, J. C., King, B. & Wolpert, H. A. (2015) *Impact of fat, protein, and glycemic index on postprandial glucose control in type 1 diabetes: implications for intensive diabetes management in the continuous glucose monitoring era*. Diabetes Care, 38,1008-1015.

Burger, K. N., Beulens, J. W., Boer, J. M., Spijkerman, A. M. & van der, A. D. (2011) *Dietary glycemic load and glycemic index and risk of coronary heart disease and stroke in Dutch men and women: the EPIC-MORGEN stud*y. PLoS One, 6,e25955.

Delcour, J. A., Bruneel, C., Derde, L. J., Gomand, S. V., Pareyt, B., Putseys, J. A., Wilderjans, E. & Lamberts, L. (2010) *Fate of starch in food processing: from raw materials to final food products*. Annu Rev Food Sci Technol, 1,87-111.

Englyst, K. N. & Englyst, H. N. (2005) Carbohydrate bioavailability. British Journal of Nutrition, 94,1-11.

Englyst, K. N., Englyst, H. N., Hudson, G. J., Cole, T. J. & Cummings, J. H. (1999) *Rapidly available glucose in foods: an in vitro measurement that reflects the glycemic response*. Am J Clin Nutr, 69,448-454.

Englyst, K. N., Hudson, G. J. and Englyst, H. N. (2000) *Starch Analysis in Food*. In Encyclopedia of Analytical Chemistry.

Estruch, R., Ros, E., Salas-Salvadó, J., Covas, M.-I., Corella, D., Arós, F., Gómez-Gracia, E., Ruiz-Gutiérrez, V., Fiol, M., Lapetra, J., Lamuela-Raventos, R. M., Serra-Majem, L., Pintó, X., Basora, J., Muñoz, M. A., Sorlí, J. V., Martínez, J. A. & Martínez-González, M. A. (2013) *Primary Prevention of Cardiovascular Disease with a Mediterranean Diet*. New England Journal of Medicine, 368,1279-1290.

FAO (2018) *Food Outlook - Biannual report on global food markets.*

Foster-Powell, K., Holt, S. H. A. & Brand-Miller, J. C. (2002) *International table of glycemic index and glycemic load values: 2002*. The American journal of clinical nutrition, 76,5-56.

Holm, J., Björck, I. & Eliasson, A.-C. (1988) *Effects of thermal processing of wheat on starch: I. Physico-chemical and functional properties*. Journal of Cereal Science, 8,249-260.

Huang, M., Li, J., Ha, M. A., Riccardi, G. & Liu, S. (2017) *A systematic review on the relations between pasta consumption and cardio-metabolic risk factors*. Nutr Metab Cardiovasc Dis, 27,939-948.

Jenkins, D. J., Wolever, T. M., Taylor, R. H., Barker, H., Fielden, H., Baldwin, J. M., Bowling, A. C., Newman, H. C., Jenkins, A. L. & Goff, D. V. (1981) *Glycemic index of foods: a physiological basis for*

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

HAPPY GOODS BAKED IN BRASIL

www.happygoods.com.br

SUPPORT

SIMABESP

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

*carbohydrate exchang*e. Am J Clin Nutr, 34,362-366.
Kaur, B., Ranawana, V. & Henry, J. (2016) *The Glycemic Index of Rice and Rice Products: A Review, and Table of GI Values*. Crit Rev Food Sci Nutr, 56,215-236.
Leclercq, C., Arcella, D., Piccinelli, R., Sette, S., Le Donne, C. & Turrini, A. (2009) *The Italian National Food Consumption Survey INRAN-SCAI 2005-06: main results in terms of food consumption*. Public Health Nutr, 12,2504-2532.
Meng, H., Matthan, N. R., Ausman, L. M. & Lichtenstein, A. H. (2017) *Effect of prior meal macronutrient composition on postprandial glycemic responses and glycemic index and glycemic load value determinations*. Am J Clin Nutr, 106,1246-1256.
Mente, A., de Koning, L., Shannon, H. S. & Anand, S. S. (2009) *A systematic review of the evidence supporting a causal link between dietary factors and coronary heart disease.* Arch Intern Med, 169,659-669.
Moghaddam, E., Vogt, J. A. & Wolever, T. M. (2006) *The effects of fat and protein on glycemic responses in nondiabetic humans vary with waist circumference, fasting plasma insulin, and dietary fiber intake*. J Nutr, 136,2506-2511.
Ojo, O., Ojo, O. O., Adebowale, F. & Wang, X.-H. (2018) *The Effect of Dietary Glycaemic Index on Glycaemia in Patients with Type 2 Diabetes: A Systematic Review and Meta-Analysis of Randomized Controlled Trials*. Nutrients, 10,373.
Petitot, M., Abecassis, J. & Micard, V. (2009) *Structuring of pasta components during processing: impact on starch and protein digestibility and allergenicity.* Trends in Food Science & Technology, 20,521-532.
Pironi, L., Stanghellini, V., Miglioli, M., Corinaldesi, R., De Giorgio, R., Ruggeri, E., Tosetti, C., Poggioli, G., Morselli Labate, A. M., Monetti, N. & et al. (1993) *Fat-induced ileal brake in humans: a dose-dependent phenom*enon correlated to the plasma levels of peptide YY. Gastroenterology, 105,733-739.
Ranawana, D. V., Henry, C. J., Lightowler, H. J. & Wang, D. (2009) *Glycaemic index of some commercially available rice and rice products in Great Britain*. Int J Food Sci Nutr, 60 Suppl 4,99-110.
Scazzina, F., Dall'Asta, M., Casiraghi, M. C., Sieri, S., Del Rio, D., Pellegrini, N. & Brighenti, F. (2016) *Glycemic index and glycemic load of commercial Italian food*s. Nutr Metab Cardiovasc Dis, 26,419-429.
Schwingshackl, L. & Hoffmann, G. (2013) *Long-term effects of low glycemic index/load vs. high glycemic index/load diets on parameters of obesity and obesity-associated risks: a systematic review and meta-analysis.* Nutr Metab Cardiovasc Dis, 23,699-706.

G&PARTNERS SA

MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

www.g-partners.com

Le linee

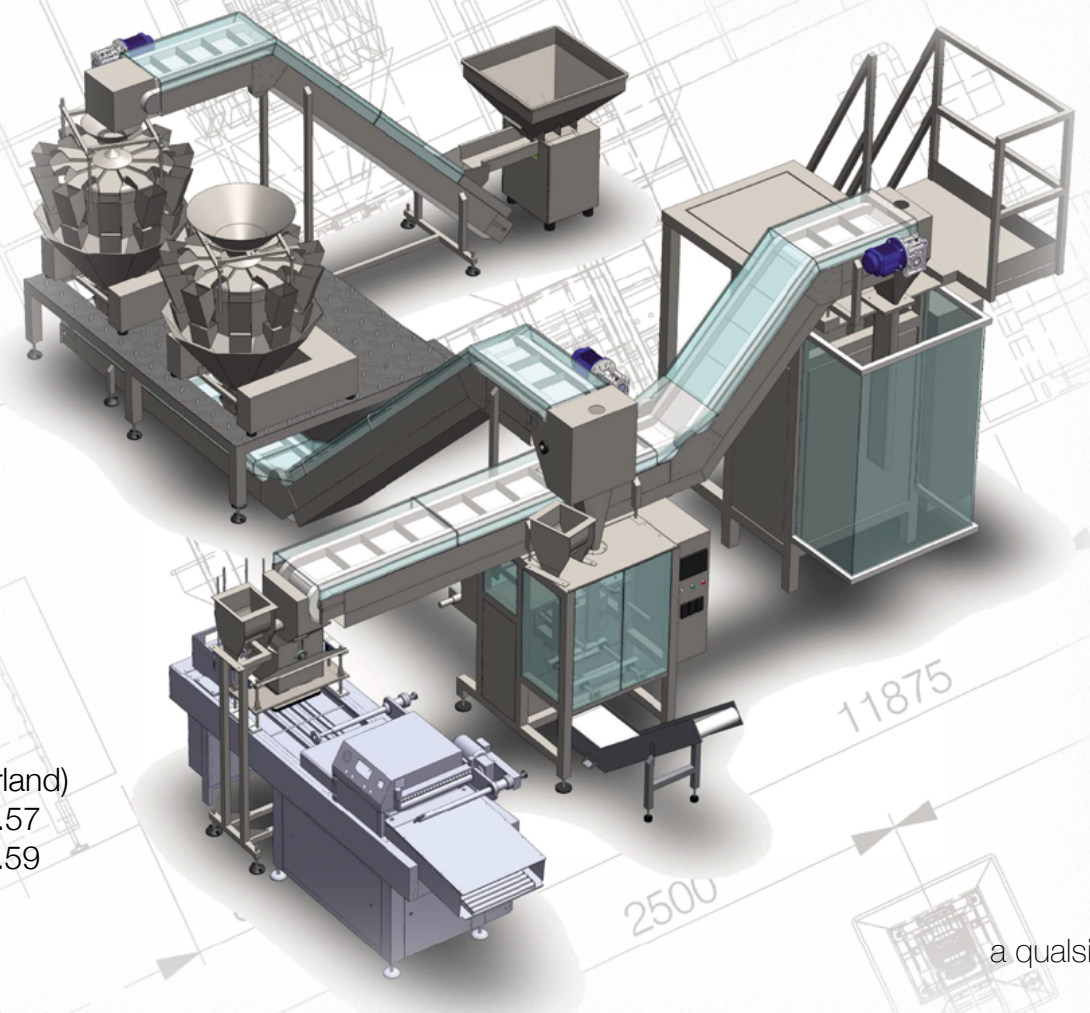
Impianto "doypack"
La nuova tendenza di innovazione
ed estetica nel settore Pasta

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

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

Impianto a "4 saldature"
Innovazione nel mondo
delle buste stand upc
valorizzando prodotti da display
e creando la richiesta
forma ad "astuccio".

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



G&Partners SA
Via Carvina 4
6807 Taverne (Switzerland)
tel.: +41 (0)91 930.93.57
fax: +41 (0)91 930.93.59

www.g-partners.com
info@g-partners.com



2

La National Pasta Association secondo Carol Freysinger

Redazione



Carol Freysinger, direttrice della National Pasta Association, e Bastiaan de Zeeuw, presidente uscente della National Pasta Association

Si è svolta con successo l'edizione 2019 del Meeting annuale della National Pasta Association, l'associazione che raccoglie l'industria statunitense della pasta. Pubblichiamo in queste pagine l'intervista che Carol Freysinger, direttrice dell'associazione, ha concesso alla nostra testata, presente all'importante incontro.

Molta partecipazione e un ricco e interessante programma hanno contraddistinto la recente edizione del Meeting annuale della National Pasta Association (NPA), che si è svolto a Naples, in Florida, dal 10 all'12 marzo 2019.
Erano presenti i grandi gruppi dell'industria nordamericana della pasta alimentare e aziende leader che operano nel campo della fornitura di macchine, impianti e ingredienti per la produzione di pasta.
Anche Pastaria ha presto parte, per la prima volta, al recente meeting dell'associazione, caratterizzata da "una perfetta organizzazione e un disteso e amichevole clima, segno evidente di un'indubbia coesione del comparto produttivo americano e dell'ottimo lavoro svolto dalla National Pasta Association, che mi preme ringraziare per l'invito a partecipare", afferma Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.
Scopriamo di più sull'associazione attraverso l'intervista, pubblicata in queste pagine, che Carol Freysinger, direttrice dell'NPA, ci ha concesso in occasione della recente edizione del Meeting annuale.

National Pasta Association: quando nasce e con quale mission?

La National Association of Macaroni and Noodle Manufacturers of America venne fondata nel 1904; all'epoca la quota di iscrizione annuale ammontava a 5 dollari. Col tempo l'associazione è cresciuta per diventare quella che oggi tutti conosciamo come National Pasta Association.
La mission della NPA:
"Incoraggiamo il consumo di pasta grazie al ruolo centrale per quanto riguarda l'informazione e la promozione di politiche pubbliche sicure per consumatori, membri del settore ed enti normativi, perché un'industria della pasta sostenibile è essenziale per una sana alimentazione".

Quali aziende ne fanno parte?

Le 50 aziende socie della NPA includono produttori di pasta(A Zerega's Sons, Inc., Bessan Pasta 8th Avenue Food & Provisions, Fiori Bruna Pasta, Heartland Harvest, La Moderna, Lilly's Fresh Pasta, Medallion Foods, Inc., Nuovo Pasta Productions, Ltd., Pasta Montana, Pasta Shoppe, Philadelphia Macaroni Co., Prodotti Mediterranei Inc./De Cecco USA, Riviana Foods Inc., TreeHouse Private Brands, US Durum Products Ltd., Vemco Ltd., Virginia Park Foods), molini (ADM, Ardent Mills, Italgrani USA, Miller Milling Co., Minot Milling, North Dakota Mill, Panhandle Milling), oltre a fornitori di macchine, ingredienti e servizi (Axor Ocrim S.r.L., B.C. Williams Bakery



Ci piace fare la vita è diversa

- Matrice, trafile e inserti per impianti di pasta
- Componenti per la pressa e impianti di pasta

EMPIRE OF METALS Ltd Via Levi, 14, 3036, Fidenza, Italia
+39 349 605 04 81 +39 052 450 61 21 +38 068 348 78
janna.imperija@mail.ru p.janna@imperija.it
pasta.imperija.it



Carl Zuanelli di Nuovo Pasta Productions, che assumerà presto la presidenza della National Pasta Association al termine del mandato di Bastiaan de Zeeuw (Riviana Foods)

Service, Inc., Buhler, Inc., Corbion Caravan Ingredients, D. Maldari & Sons, Deb El Food Products, LLC, De Mari Pasta Dies, DEMACO, Fava S.p.A., Henningsen Foods, Inc., Landucci, S.r.L., Michael Foods, Montana Wheat and Barley Committee, Multivac, Inc., Niccolai Trafile S.p.A., North Dakota Wheat Commission, Northern Crops Institute, Oskaloosa Food Products, Pavan, S.r.L., Provisiongard, Repco, Sonstegard Foods Company, Triangle Package Machinery Co., US Durum Growers Association, Wells Fargo).

Quali tipologie di pasta sono rappresentate dai pastifici associati?

Gli associati NPA producono pasta ripiena e non in diversi formati. Rappresentiamo la tradizionale pasta secca di semola, ma anche la pasta integrale, surgelata e fresca, quella senza glutine e paste innovative a base di lenticchie, piselli e altri legumi.

Quali sono le attività e i servizi che svolge l'associazione?

NPA esprime il sostegno del settore a iniziative del governo in favore dell'industria della pasta e dei relativi fornitori e consumatori.
La NPA si impegna a fare sì che il settore rispetti tutti i requisiti di legge, come quelli della FSMA.
Il personale dell'Associazione cura le relazioni con enti come FDA, USDA, il Congresso, il NIST e il Rappresentante per il commercio degli Stati Uniti d'America per influenzare e restare al passo con gli sviluppi normativi e legislativi che si ripercuotono sul settore.

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali

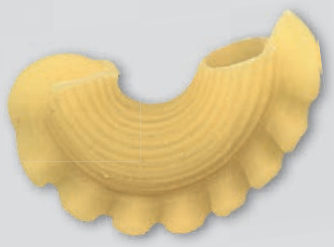




Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



PAMA ROMA

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

PROGRAMMA DELL'ASSEMBLEA ANNUALE NPA 2019

DOMENICA 10 MARZO
13:00 – 14:00
Riunione del Durum Development Committee
Non c'è più il grano di una volta: ultimi sviluppi in materia di genetica del grano duro
Dr. Craig F. Morris, direttore dell'ARS Western Wheat Quality Laboratory
Ministero statunitense dell'agricoltura
13:00 – 17:00
Registrazione
14:00 – 16:30
Riunione del consiglio di amministrazione (riservato ai consiglieri)
17:30 – 18:00
Accoglienza nuovi partecipanti (solo su invito)
18:00 – 21:00
Accoglienza e cena di apertura

LUNEDÌ 11 MARZO
7:30 – 12:00
Registrazione
7:15 – 8:00
Colazione continentale
8:00 – 10:30
Sessione plenaria
8:00 – 8:30
Discorso di benvenuto e Relazione sullo stato del settore
Bastiaan de Zeeuw, presidente della NPA
8:30 – 9:00
Relazione del comitato tecnico (TAC) della NPA
Alexis Freier-Johnson, presidente del TAC
09:00 – 09:45
Proteine di origine vegetale: opportunità per innovare il settore della pasta e far crescere il mercato
Janice Rueda, direttore dell'area Research and Business Development presso ADM Nutrition
09:45 – 10:30
Intercettare i trend che contano
Todd Hale, Retail Insights Thought Leader
Titolare di Todd Hale, LLC
10:30 – 10:45
Riunione dei produttori e molini soci di NPA
10:30 – 10:45
Coffee break di networking
10:45 – 11:45
Aggiornamento legislativo e normativo - Politiche pubbliche 2019: nuovo congresso, nuove priorità
Gary Kushner, socio di Hogan Lovells US LLP
Consulente legale della NPA
11:15 – 11:45
Pasta Fits: campagna rivolta ai consumatori e alle professioni sanitarie per promuovere il settore della pasta
Alexandra Smith-Ozerkis, Senior Account Supervisor di Kellen Communications
12:00 – 14:00
Riunione del comitato tecnico
13:00 – 17:00
Torneo di golf
17:15 – 18:00
Evento 19a Buca

MARTEDÌ 12 MARZO
07:30 – 12:00
Apertura desk di registrazione
07:30 – 09:30
Colazione e incontri individuali per i manager
10:00 – 12:00
Sessione plenaria
10:00 – 10:45
La nuova normalità del clima naturale: cosa aspettarsi nel 2019 nelle regioni di produzione il grano duro
James Garriss, editore The Browning World Climate Bulletin
10:45 – 11:15
Prospettive per il grano duro negli Stati Uniti
Jim Peterson, direttore Policy & Marketing
North Dakota Wheat Commission
11:15 – 12:00
Allergie alimentari – cosa aspettarci
Joseph Baumert, condirettore Food Allergy Research and Resource Program (FARRP), Università del Nebraska
12:00 – 13:00
Pranzo
13:15 – 17:15
Torneo di bocce
18:30 – 19:30
Accoglienza
19:30 – 21:30
Cena

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



100 DEMACO 1914-2014

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

DEMACO

DeFrancisci Machine Company LLC | www.demaco.com

Inoltre:

- L'Assemblea Annuale della NPA, che si tiene ogni anno in primavera, rappresenta un'occasione di incontro tra una variegata platea di produttori, molini e fornitori ed esponenti del mondo accademico, funzionari governativi e figure di spicco del settore per analizzare le tendenze e le sfide di questa industria.
- Il Comitato tecnico della NPA mira a garantire la sicurezza alimentare nei settori della pasta fresca, surgelata e secca e instaura un clima di fiducia tra i consumatori grazie a ricerche, studi e progetti di formazione nel settore della pasta e in quello alimentare in generale. Il Comitato si adopera anche affinché gli associati siano conformi alle normative derivanti dalla legge per la modernizzazione della sicurezza alimentare (Food Safety Modernization Act - FSMA).
- Le relazioni della NPA con altre organizzazioni del settore cerealicolo, come la North American Millers Association, la National Association of Wheat Growers, l'American Bakers Association e altri gruppi, promuovono un approccio unitario su tematiche di reciproca importanza.
- Il Consulente Legale della NPA è un esperto in questioni normative del settore alimentare. Il Consulente tiene aggiornati gli associati riguardo le questioni normative e rappresenta il settore per un'ampia serie di tematiche.

Come va il mercato?

Secondo i dati Iri dei lettori di codici a barre dei punti vendita (MULti Outlet - MULO) alla fine di febbraio 2019 il mercato della pasta era stagnante in termini di fatturato e ha registrato un calo dello 0,5% nei volumi, quindi presentava una sostanziale immobilità. Si tratta di risultati piuttosto buoni se si considera che il settore della pasta è sotto attacco su diversi fronti e che, prima di quest'anno, ha visto un calo per una serie di anni consecutivi.

La pasta ha accusato il colpo inferto dalle recenti diete di moda, come la dieta Keto e la Paleo, entrambi regimi alimentari che continuano a raccogliere consensi tra i consumatori. Si è così formato un gruppo di consumatori, principalmente giovani, "carbofobi", che sono disposti a tutto pur di evitare i carboidrati, pasta compresa.

Negli Stati Uniti le diete povere di carboidrati e la "paura dei carboidrati" non sono sicuramente più diffuse come un tempo, ma sono ancora fonte di preoccupazione per il settore.

Il secondo fattore che influenza negativamente il consumo della pasta tradizionale è la crescita delle "finte paste", prodotte con ingredienti privi di grano, Come gli spa-






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.

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.

WORLD PASTA DAY
25 October

- 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).

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

AIDEPI

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

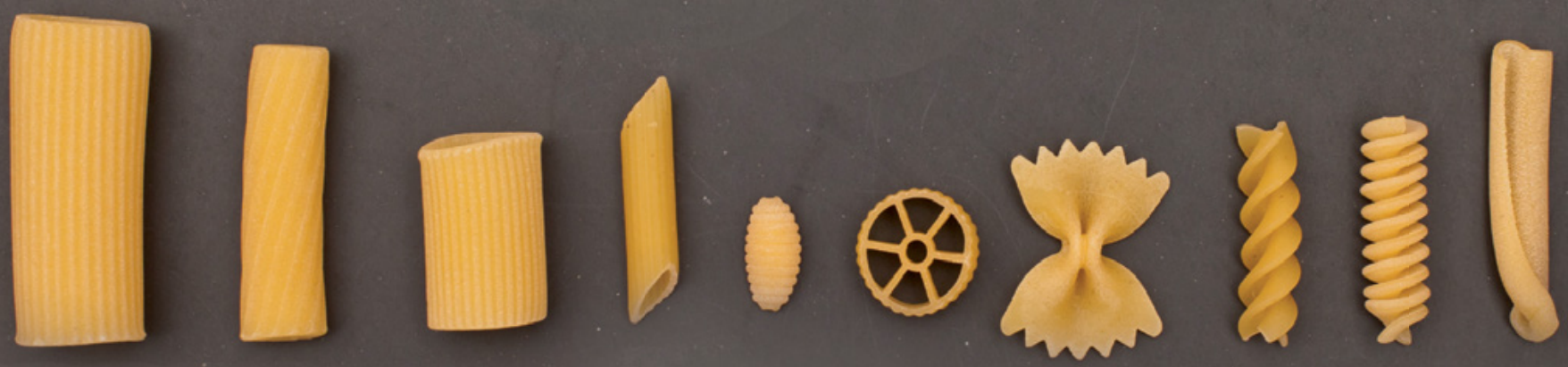
ghetti di Konjac, quelli di zucchine e carote (per esempio della Veggie Spirals), gli spaghetti di alghe Kelp, la pasta di piselli, gli spaghetti di zucca butternut, le linguine di cavolo rapa o gli spaghetti di patate, solo per citarne alcuni.
Vogliamo che la gente sappia che i carboidrati, come la pasta, sono fondamentali per vivere in salute e rappresentano un'ottima fonte di energia per il nostro organismo, energia di cui abbiamo bisogno per dare il meglio sia fisicamente che mentalmente.

Infine, quali sono le prossime sfide che vedranno impegnata l'associazione?

La sfida più importante: sfatare il mito che "la pasta fa ingrassare". La pasta è un alimento privo di grassi e povero di sodio. Con solo 200 calorie per una tazza di prodotto cotto, la pasta è un ottimo alleato per una dieta sana. Inoltre la pasta è il perfetto accompagnamento per inserire nella propria dieta altri alimenti sani come verdure (cavolfiore, broccoli e zucchine), legumi e fagioli o carne magra, pollo o pesce. Gli studi che analizzano il ruolo della pasta nella dieta hanno evidenziato che in generale il consumo di pasta è associato a regimi alimentari più sani e a una maggiore assunzione totale di verdure, in particolare verdure rosse. Attraverso un progetto di ricerca continuo e una campagna sui social media, la NPA trasmette costantemente messaggi circa il valore della pasta alle professioni sanitarie e ai consumatori.
Collaboriamo inoltre con altri soggetti della filiera cerealicola statunitense per affrontare, sia dal punto di vista normativo, sia dal punto di vista scientifico, il tema dei residui di glifosato nella pasta.
La NPA porta costantemente all'attenzione delle autorità statunitensi per la regolamentazione del settore alimentare la questione delle etichette ingannevoli di alimenti sedicenti "noodles", come le verdure tagliate ad anelli, che non sono conformi alle norme statunitensi che definiscono i requisiti per i noodles. Questo comportamento fuorviante non ha ripercussioni negative solo in termini di consumo della pasta, ma è una forma di inganno dei consumatori, ai danni dei produttori di pasta.

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 Manufactures 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

3

Tecnologie innovative per il controllo qualità



La spettroscopia per la verifica della tenuta della saldatura e l’analisi della concentrazione di O_2 e CO_2.

I sistemi d’ispezione FT System - Food Inspection nascono per mettere al servizio dell’industria alimentare tecnologie innovative in grado di garantire qualità e sicurezza del prodotto finale.
La gamma di soluzioni 4.0 comprende tanto applicazioni in linea, come il rilevatore di perdite LDS700-IoT e l’analizzatore della concentrazione dei gas Safety Food, quanto applicazioni da laboratorio, come i misuratori della concentrazione dei gas EVO P ed EVO Trace.
Tutti questi innovativi sistemi d’ispezione hanno un comune denominatore: la tecnologia a spettroscopia laser.
Grazie ad una innovativa applicazione di questa tecnologia FT System è riuscita a realizzare sistemi d’ispezione in grado di eseguire analisi del gas e rilevamento perdite in modo non distruttivo, sul 100% della produzione.
I vantaggi di questa tipologia di controlli sono molteplici: misura della concentrazione del gas all’interno del pacchetto senza necessità forare e quindi smaltire il packaging, controllo della tenuta della saldatura a piena velocità di linea, monitoraggio non distruttivo sul 100% della produzione, ottimizzazione del processo produttivo e identificazione di anomalie di confezionamento.
Tra le diverse applicazioni il sistema d’ispezione LDS 700-IoT è sicuramente quella che merita una attenzione maggiore. Progettato per fornire all’industria alimentare un sistema d’ispezione “da linea” in grado di rilevare micro-fori a piena velocità e sul 100% della produzione, si caratterizza per l’elevata affidabilità delle sue rilevazioni.
L’estrema velocità di misurazione e la sua elevata sensibilità consentono il rilevamento delle perdite di gas dai contenitori confezionati in MAP. La misura è eseguita direttamente in linea, nell’immediata uscita dalla confezionatrice, con i pacchetti in movimento sul nastro trasportatore ed è compatibile con le velocità di linea esistenti. Il rilevamento in linea delle perdite avviene grazie a una sollecitazione del pacchetto mediante rulli estremamente morbidi per favorire, in presenza di fori, lo scambio di gas con l’esterno.
I sensori di rilevamento gas con tecniche spettroscopiche si trovano in prossimità del pacchetto in transito. La presenza di CO_2 all’interno della confezione consente la rilevazione delle perdite senza la necessità di utiliz-

FTSYSTEM
control & inspection

SPECIALISTI IN
ISPEZIONE E CONTROLLO QUALITÀ

VERIFICA TENUTA DELLA SALDATURA
SU **PASTA FRESCA** CONFEZIONATA IN **ATMOSFERA PROTETTIVA**

☑ **LDS700-IOT**

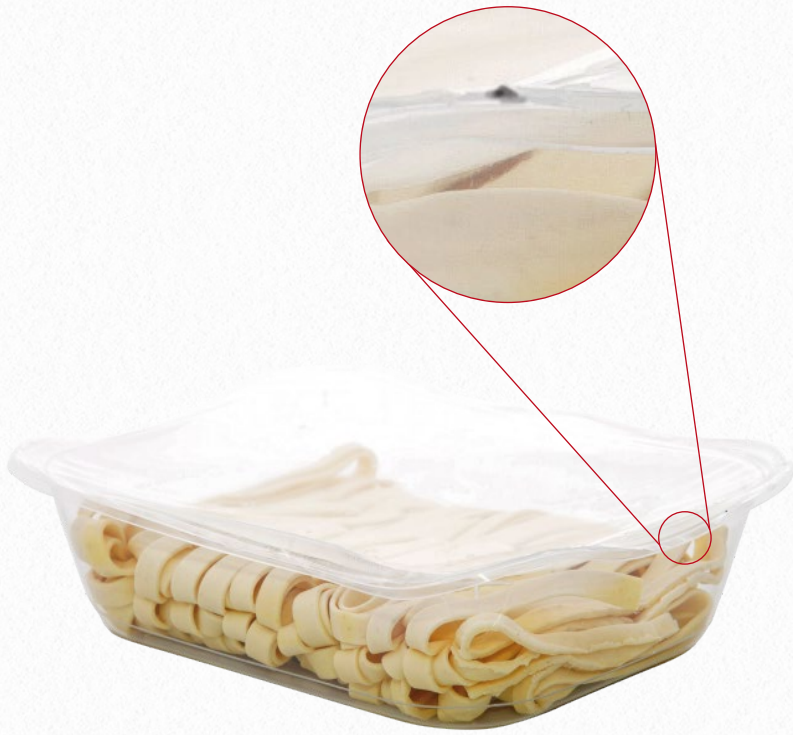


☑ CONTROLLI NON DISTRUTTIVI DIRETTAMENTE **IN LINEA**

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

☑ **FLESSIBILITÀ**
ADATTO PER BUSTE E VASCHETTE





FT SYSTEM
Via Leonardo Da Vinci, 117
29010, Alseno (PC) ITALIA

www.ftsystem.com
commercial@ftsystem.com
+39 0523 945745

FTSYSTEM
control & inspection

FOOD
INSPECTION

zare un gas traccian-
te specifico.
Una soluzione inge-
gneristica innovativa
permette inoltre di in-
dividuare l'area della
confezione in cui si
rilevano i difetti, dan-
do un feedback al
cliente in caso di difet-
ti sistematici ed indi-
cando quali parti del
processo di confezio-
namento vadano otti-
mizzate con manuten-
zioni mirate.
Al fine di migliorare le
performance d'ispe-
zione, il sistema è pro-
gettato per eseguire
in fase di non lavoro,
la taratura del livello
di CO_2 ambientale, in
modo da garantire



l'accuratezza delle rilevazioni di micro per-
dite di CO_2 anche al variare delle condizio-
ni ambientali.
Grazie a una interfaccia semplice e intuiti-
va, accessibile attraverso un touchscreen
da 15", LDS700-IoT è una macchina estre-
mamente facile da utilizzare. Il cliente è in
grado di eseguire set up e cambi formato
in pochi passaggi, e può accedere con
semplicità a tutte le statistiche di produzio-
ne e a quei dati utili a migliorare la qualità
del prodotto e l'efficienza della linea di con-
fezionamento.
Infine, il design compatto di LDS700-IoT
ne facilita l'installazione in linee esistenti,
anche in presenza di spazi ridotti.

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing





27 SETTEMBRE 2019

SAVE THE DATE

PARMA









4

Foodnova, il network dedicato alle nuove esigenze alimentari

Comunicato Stampa
Exmedia



Alla Fiera di Rimini tendenze e novità di prodotto del food di domani, per una vetrina internazionale.

Exmedia, società del gruppo IEG (Italian Exhibition Group), organizza Foodnova, il network dedicato alle nuove esigenze alimentari che debutterà a Fiera di Rimini dal 16 al 19 novembre 2019.
Foodnova al suo interno racchiuderà quattro manifestazioni: le ormai consolidate Gluten Free Expo e Lactose Free Expo e le *new entries* Expo Veg e Ethnic Food Expo.
Negli ultimi anni, gli stili e le esigenze alimentari dei consumatori e di conseguenza del mercato stanno cambiando e Foodnova nasce proprio per soddisfare queste richieste per presentare tutta l'offerta in un unico hub.
Gluten Free Expo in questi anni si è confermata l'unica manifestazione internazionale dedicata al mercato e ai prodotti senza glutine. Un appuntamento d'eccellenza per brand nazionali e internazionali oltre che un importante momento di formazione e informazione per questo settore.
Secondo i dati Iri, negli ultimi quattro anni le vendite a volume dei prodotti senza glutine sono cresciute del 15,5% e i ristoranti che offrono piatti senza glutine sono aumentati del 58%.
Lactose Free Expo è la manifestazione dedicata ai prodotti dairy free e lactose free. È un punto d'incontro per le aziende impegnate in questo comparto in costante crescita, che coinvolge un numero sempre più elevato di persone, considerando che in Italia si stima che il 50% dei consumatori sia intollerante al lattosio, mentre in Europa centrale l'incidenza è del 30%.
Expo Veg sarà la fiera dove i migliori prodotti alimentari adatti alla scelta vegetariana e vegana vengono lanciati per condividere benessere, sensazioni, scelte e stili di vita.
Secondo Iri European Shopper Survey, l'11% di tutti i prodotti alimentari e delle bevande lanciati sui mercati internazionali sono vegetariani e i ristoranti che in Italia hanno menù dedicati sono circa 53 mila.
Ethnic Food Expo sarà la vetrina delle espressioni culinarie legate all'identità, alla tradizione e alla cultura di paesi e popoli che rispecchiano le esigenze di un mercato sempre più internazionale ed eterogeneo, come ad esempio il cibo halal e la cucina kosher.
In un contesto multietnico e di mercati globali, si aprono infatti nuove opportunità per le aziende che puntano non solo ad esportare, ma anche ad offrire sul nostro territorio la qualità dei propri servizi e prodotti ad una clientela sia residente nel nostro paese sia internazionale grazie anche ai flussi turistici.
I dati di mercato lo confermano, infatti in base ai dati Nielsen, il 52% degli italiani consuma stabilmente piatti etnici e il 42% degli italiani che mangia fuori casa, lo ha fatto almeno una volta in ristoranti etnici.

MartinoRossi SpA

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



Si stima inoltre che il mercato del cibo italiano halal valga attualmente circa 5 miliardi di euro ed è destinato ad aumentare non solo grazie alla popolazione residente, ma anche al turismo. 500 le aziende italiane certificate dalla World Halal Authority, operanti prevalentemente nel settore carni.
Secondo UCEI - Unione delle Comunità Ebraiche Italiane, il mercato kosher vanta un tasso di crescita medio del 12% annuo. A livello internazionale, in paesi come gli Stati Uniti, Israele, nord-est Europa si registrano tassi di crescita sempre più elevati. Per quanto riguarda l'Italia, il mercato è in via di sviluppo, soprattutto negli ultimi anni.
All’interno di Foodnova, le quattro manifestazioni, pur mantenendo un’identità ben distinta e delineata, sono accomunate dalla volontà di soddisfare le nuove esigenze alimentari. Si tratta di un progetto importante che da un lato supporta gli operatori, soprattutto del settore HORECA i quali, in un unico network, possono trovare i prodotti per andare incontro alle nuove richieste dei clienti e allo stesso tempo formarsi e informarsi sui mercati emergenti. Dall’altro lato, permette alle aziende di poter presentare i nuovi prodotti e lanciare le ultime tendenze del mercato in un’unica piattaforma trasversale.
Gluten Free Expo e Lactose Free Expo continuano fino a martedì 20 novembre a Fiera di Rimini, mentre la prima edizione di Foodnova si svolgerà dal 16 al 19 novembre 2019.
Per maggiori informazioni:
www.foodnova.eu

www.foodnova.eu

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI

GLUTEN FREE EXPO

LACTOSE FREE EXPO

Expo Veg

Ethnic Food Expo

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

5

Atti del Pastaria Festival 2018. Valutazione della qualità tecnologica della pasta fresca

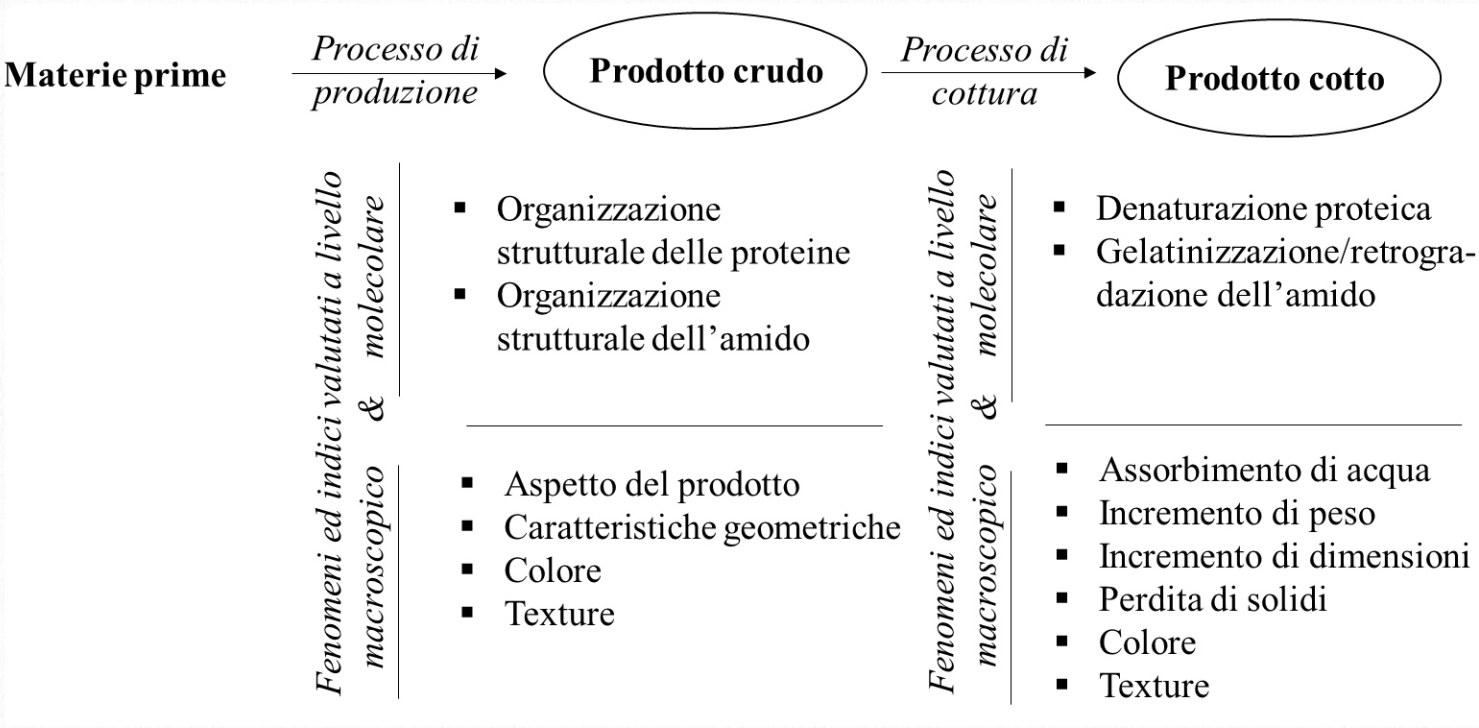
Carola Cappa, Mara Lucisano, Cristina Alamprese
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli studi di Milano



Pubblichiamo la relazione di Carola Cappa al convegno *Pasta fresca: qualità, sicurezza, mercato*, che si è svolto nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

La qualità è un concetto molto ampio e complesso che racchiude in sé la sicurezza e la qualità igienica (considerate prerequisiti di qualità), la qualità nutrizionale, la qualità tecnologica e la qualità sensoriale. La qualità tecnologica è sicuramente quella meno famigliare per il consumatore; essa comprende sia requisiti di qualità delle materie prime che l'insieme di indicatori oggettivi correlabili con il giudizio sensoriale del consumatore, parametri quindi utili per la valutazione delle caratteristiche del prodotto finito, in particolare della sua qualità in cottura.
Nel presente lavoro sono illustrati gli approcci maggiormente utilizzati per valutare la qualità tecnologica della pasta fresca sia prima (pasta cruda) che durante e dopo il processo di cottura. Nella Figura 1 è riportato uno schema riassuntivo dei principali fenomeni che avvengono a livello molecolare e macroscopico durante il processo di produzione e di cottura della pasta e un elenco degli indicatori di qualità tecnologica comunemente misurati. È opportuno ricordare che le caratteristiche della pasta in cottura devono essere valutate in condizioni di cottura standard, mantenendo fissi il rapporto pasta:acqua (solitamente pari a 1:10) e la quantità di sale (che spesso non viene aggiunto).

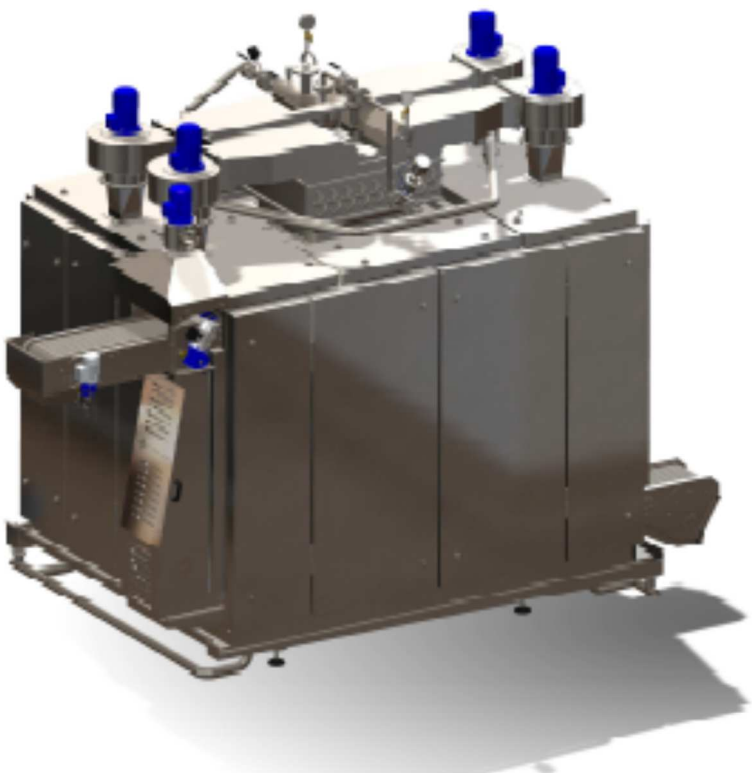
Figura 1 PRINCIPALI FENOMENI CHE AVVENGONO DURANTE IL PROCESSO DI PRODUZIONE E DI COTTURA DELLA PASTA E RELATIVI INDICATORI DI QUALITÀ TECNOLOGICA



CASTIGLIONI NEDO
ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

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

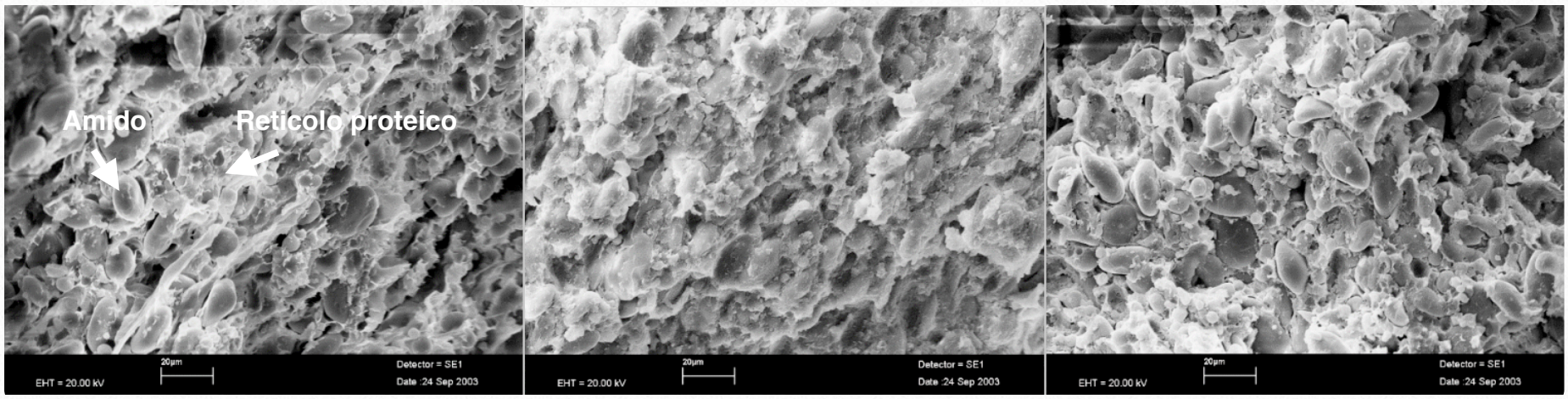


SFOGLIATRICE MOD. LX 800



www.castiglioninedo.it

Figura 2 IMMAGINI AL MICROSCOPIO ELETTRONICO (SEM; 500X) DI UN IMPASTO PER PASTA FRESCA ALL'UOVO, DURANTE LA GRAMOLATURA (A), LA LAMINAZIONE (B) E LA PASTORIZZAZIONE (C)



Per quanto concerne il prodotto crudo, la valutazione della qualità tecnologica si concentra principalmente sull'organizzazione strutturale delle proteine e dell'amido. La quantificazione della solubilità proteica in diversi solventi, dell'accessibilità dei residui tiolici, nonché la valutazione dell'organizzazione del reticolo proteico e dei fenomeni a carico dei granuli di amido mediante microscopia elettronica a scansione (SEM) sono tra le tecniche maggiormente impiegate.

In Figura 2, sono visibili alcune immagini relative alla strutturazione dell'impasto durante la gramolatura, la laminazione e la pastorizzazione di pasta fresca all'uovo (Muselli, 2003). Osservando le immagini al microscopio elettronico si può notare la progressiva strutturazione dell'impasto: l'allineamento dei granuli di amido e la formazione del reticolo glutinico (Figura 2-a), la compattazione della matrice proteica che intrappola i granuli di amido (Figura 2-b) ed il parziale rigonfiamento dei granuli di amido all'interno della maglia proteica causato dal trattamento di pastorizzazione (Figura 2-c).

Per quanto concerne l'organizzazione strutturale delle proteine, si riporta uno studio condotto da Alamprese, Iametti, Rossi, & Bergonzi (2005) per monitorare l'effetto del trattamento di pastorizzazione sulla strutturazione di sfoglie per lasagne. In particolare, è stata studiata l'organizzazione strutturale delle proteine mediante misure di solubilità in diversi solventi e successiva rilevazione elettroforetica delle diverse frazioni proteiche. In questo lavoro gli autori hanno confrontato una pasta non pastorizzata (NP) con una pasta pastorizzata a vapore (P, pastorizzazione singola) e successivamente pastorizzata in forno ventilato dopo confezionamento (DP, doppia pastorizzazione). È stato dimostrato che la pastorizzazione singola non modifica il livello di strutturazione rispetto alla pasta non pastorizza-

Kronos®

Meglio un seme che una nave.

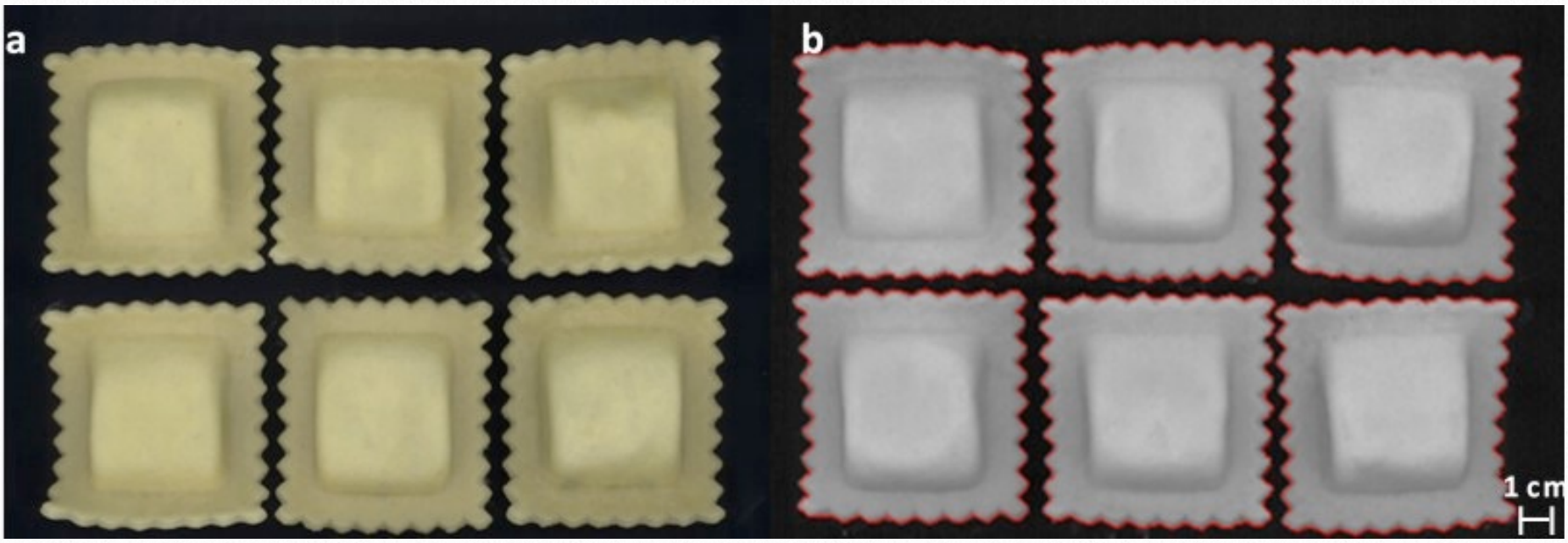


Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del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

MOLINO GRASSI

Figura 3 **VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE GEOMETRICHE DELLA PASTA MEDIANTE TECNICHE DI ANALISI DELL'IMMAGINE: (A) IMMAGINE REALE, (B) ELABORAZIONE DELL'IMMAGINE MEDIANTE SOFTWARE DEDICATO**



ta. Infatti la concentrazione di proteine estratte in tre diversi solventi, indice dei diversi legami che si instaurano tra le molecole di proteine, è risultata confrontabile per i campioni NP e P. Diversamente, il doppio trattamento termico ha determinato una evidente strutturazione della pasta, promuovendo la formazione di ponti disolfuro tra le proteine della farina e dell'uovo, come dimostrato dall'aumento del 50% della solubilità proteica nel solvente contenente un agente riducente.

Altri approcci utilizzati a livello macroscopico per valutare la qualità tecnologica della pasta fresca, sia prima che dopo cottura, prevedono la valutazione dell'aspetto (assenza di difetti visibili, quali rotture), delle caratteristiche geometriche (uniformità delle dimensioni) e del colore del prodotto. Tali valutazioni possono essere oggettivate utilizzando tecniche di analisi dell'immagine e tecniche colorimetriche. A titolo di esempio, nella Figura 3 (Rizza, 2017) è riportata l'immagine acquisita in condizioni standard di sei agnolotti crudi (a) e la rispettiva immagine elaborata mediante l'utilizzo di un software dedicato (b). Come si può apprezzare, i campioni non presentano difetti di forma e sono omogenei in termini di caratteristiche geometriche (2320 mm^2, area; 60 mm, larghezza; 57 mm, lunghezza; coefficienti di variazione <5%). Tali misurazioni possono essere effettuate per valutare l'effetto di un cambio di formulazione (es. l'indebolimento dell'impasto per aggiunta di ingredienti ricchi in fibra può portare alla comparsa di difetti di forma, soprattutto nei formati corti) o di modifiche di processo (es. diverso impianto di formatu-



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

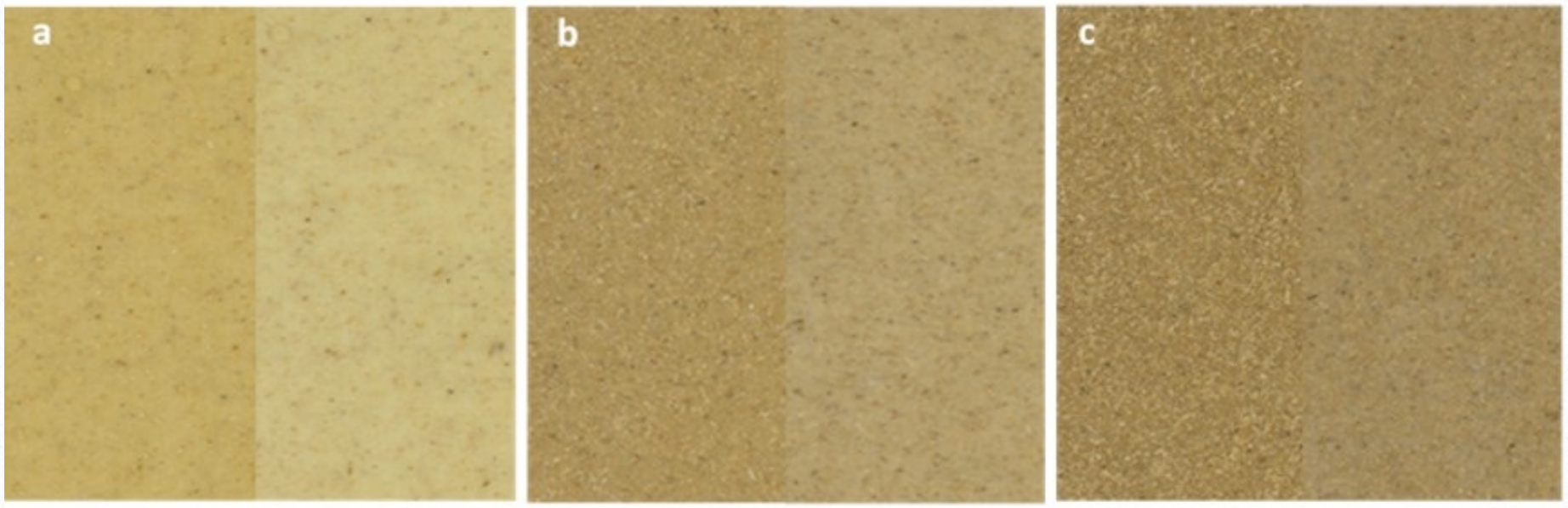
Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile



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

www.tecnasaima.it **tecna@tecnasaima.it**

Figura 4 **ESEMPI DI ALCUNE SFOGLIE PRIMA (SINISTRA) E DOPO COTTURA (DESTRA) OTTENUTE CON AGGIUNTA DEL 6% DI ALBUME IN POLVERE E CONCENTRAZIONI CRESCENTI DI TREBBIE: (A) 3%, (B) 14% E (C) 25%**



ra, diversa regolazione dei rulli calibratori, etc.).

Determinazioni analoghe possono essere realizzate per valutare il comportamento in cottura del prodotto misurando l'incremento delle dimensioni dovuto all'assorbimento di acqua e alle modifiche strutturali. Ad esempio, nello studio di Cappa & Alamprese (2017), relativo alla valorizzazione delle trebbie esauste per la produzione di pasta arricchita in fibra, è stato valutato l'incremento delle dimensioni in seguito alla cottura di sfoglie per lasagne con diversi contenuti di fibra (trebbie, T) e albume d'uovo in polvere (A). I dati ottenuti hanno permesso di evidenziare e quantificare l'effetto delle modifiche di formulazione sull'incremento di superficie della pasta: il campione di riferimento (senza aggiunta di fibra ed albume d'uovo in polvere) ha mostrato il maggiore aumento di dimensioni (37%), mentre l'incremento minore (17%) è stato registrato nel campione con il 25% di trebbie e il 6% di albume in polvere, a conferma dell'effetto strutturante dell'albume che limita il rigonfiamento dei granuli di amido della pasta. Gli stessi autori hanno valutato anche l'effetto della diversa formulazione e del processo di cottura sulle caratteristiche cromatiche del prodotto mediante l'utilizzo di un colorimetro tristimolo (scala CIE L*a*b*). Come atteso e visibile osservando la Figura 4 (Alamprese & Cappa, 2015), sia sul prodotto crudo che sul prodotto cotto, la luminosità (L*) e la componente gialla (b*) diminuiscono all'aumentare della quantità di trebbie, ad indicare un imbrunimento della sfoglia. La diversa concentrazione di albume in polvere nell'impasto non ha invece influenzato in maniera significativa il colore della pasta. Il processo di cottura ha determinato nel 67% dei campioni un au-

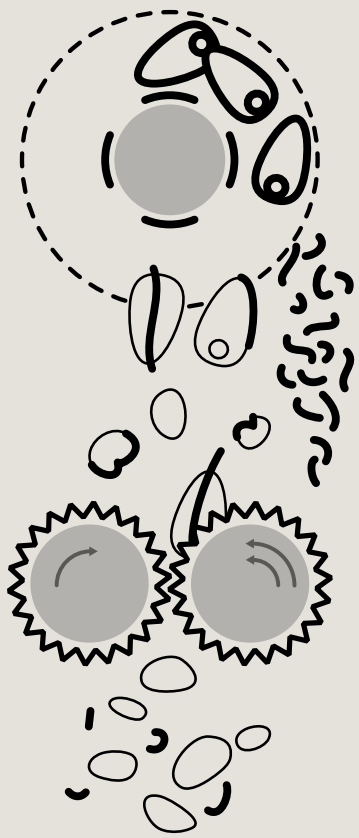
OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

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.



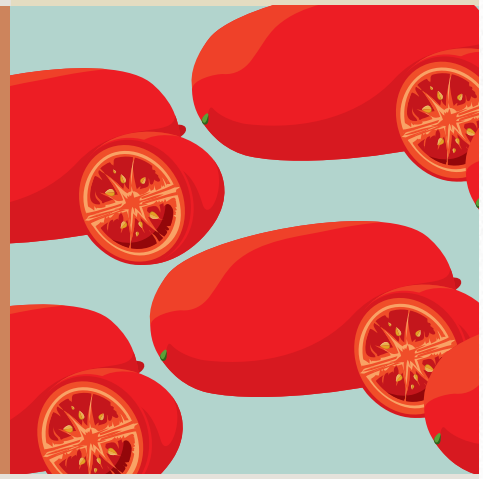


Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.





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.

OPEN FIELDS srl · Strada Consortile 2, 43044 Collecchio PR · +39 0521 806765 · info@openfields.it · www.openfields.it

Tabella 1 **INCREMENTO DI PESO E PERDITA DI SOLIDI NELL'ACQUA DI COTTURA DI GNOCCHI GLUTEN FREE (GF) OTTENUTI CON DIFFERENTI UMIDITÀ DELL'IMPASTO E TEMPERATURE DI PROCESSO**

Campione	Umidità dell'impasto (g/100 g)	Temperatura di processo (°C)	Incremento peso (%)	Perdita solidi (g/100 g ss)
GF1	53	93	3,4	2,3
GF2	53	85	4,7	2,7
GF3	65	85	4,7	5,0

ss, prodotto secco

mento del 3-8% della luminosità ed una riduzione superiore al 7% degli altri indici (a* e b*); tali modifiche cromatiche sono da attribuire all'assorbimento di acqua da parte della pasta e ad una parziale lisciviazione dei pigmenti derivanti, principalmente, dalle trebbie e dal tuorlo d'uovo.

Ulteriori indici qualitativi comunemente misurati per valutare il comportamento in cottura della pasta fresca sono l'incremento di peso e il residuo rilasciato nell'acqua di cottura; modifiche di formulazione e di processo possono influenzare notevolmente questi indici. In generale un prodotto di buona qualità mostra perdite in cottura contenute anche a fronte di incrementi di peso evidenti, come riportato nello studio di Cappa, Franchi, Bogo, & Lucisano (2017) in cui è stato valutato l'effetto dell'aggiunta di farina di mais, riso e patata disidratata, nonché del contenuto di umidità dell'impasto e della temperatura di processo sul comportamento in cottura di gnocchi gluten free. La composizione della miscela ed il contenuto di acqua sono risultati decisivi per il raggiungimento di un prodotto di buona qualità; in particolare, i campioni crudi aventi un'umidità pari a 53 g/100 g, rispetto ai campioni aventi umidità di 65 g/100 g, hanno mostrato perdite in cottura più contenute (2,3 vs. 5,0 g/100g di prodotto secco). Diversamente, la temperatura di processo (85 o 93°C) è risultata meno influente sulle perdite in cottura del prodotto, ma ne ha condizionato l'incremento in peso (Tabella 1).

Infine, gli indici qualitativi che vengono maggiormente valutati e che tengono conto di tutti i fenomeni che avvengono sia a livello molecolare che macroscopico durante la produzione e la cottura della pasta sono quelli relativi alle proprietà meccaniche (texture) del prodotto. Tali valutazioni richiedono l'utilizzo di dinamometri in grado di

DOMINIONI

www.dominioni.it

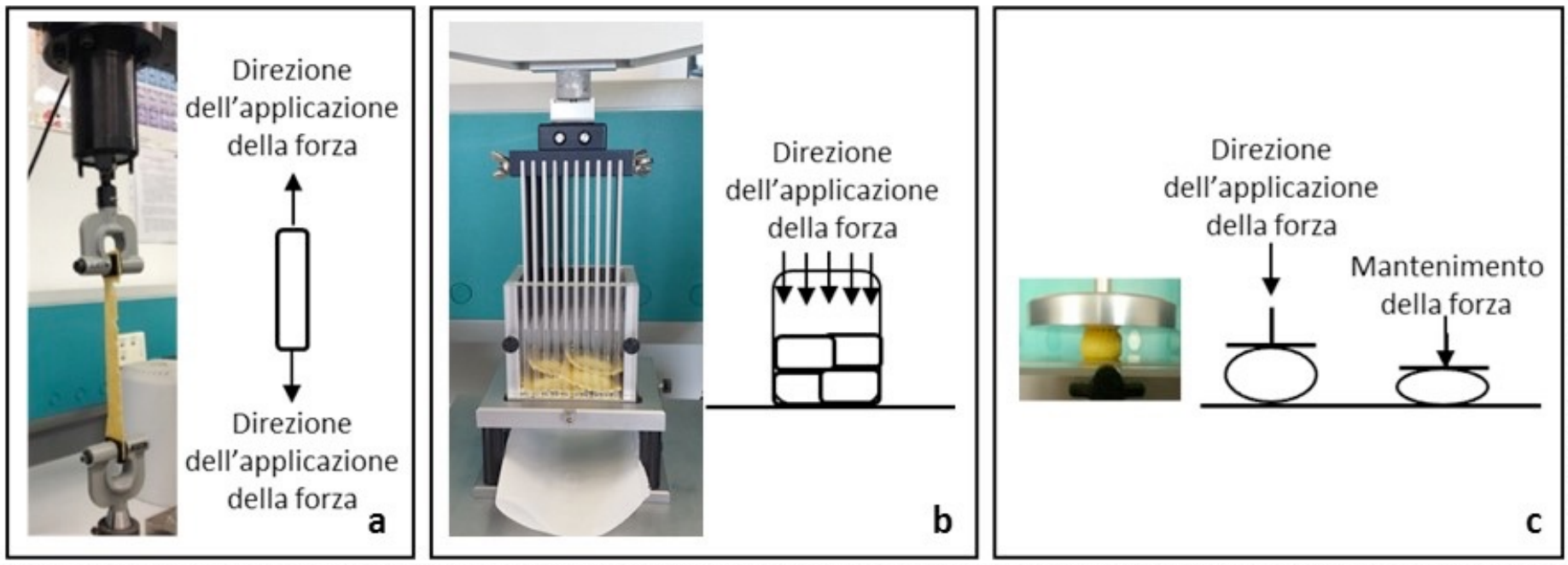


LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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

Figura 5 ESEMPI DEI TEST MAGGIORMENTE UTILIZZATI PER LA VALUTAZIONE DELLE PROPRIETÀ MECCANICHE DELLA PASTA FRESCA: (A) TEST DI TRAZIONE, (B) TEST DI COMPRESSIONE ED ESTRUSIONE, (C) TEST DI COMPRESSIONE SINGOLA CON MANTENIMENTO DELLA FORZA APPLICATA

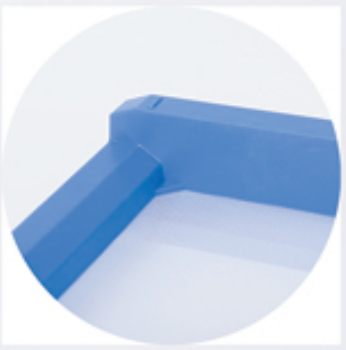


registrare la forza necessaria a tirare, frattu-rare, comprimere, oppure estrudere il pro-dotto (crudo oppure dopo cottura). Per quanto concerne il prodotto cotto, tali de-terminazioni risultano generalmente correla-te con le valutazioni sensoriali della pasta (nerbo, consistenza, elasticità e collosità) e possono essere effettuate anche a differen-ti tempi di cottura per definire sia il tempo di cottura ottimale che la tenuta del prodot-to a diversi tempi di sovracottura. A secon-da del formato di pasta e degli indici che si vogliono determinare, possono essere ap-plicati diversi test; tra i più diffusi sicura-mente si annoverano il test di trazione (Fi-gura 5-a) ed il test di compressione ed estrusione con la cella di Kramer (Figura 5-b) che simula ciò che avviene durante la masticazione del prodotto; la cella è infatti dotata di diverse lame (denti) che compri-mono la pasta ed è generalmente utilizzata per la pasta corta. Inoltre è opportuno cita-re il test di compressione singola con man-tenimento della forza applicata (Figura 5-c), che consente di determinare il compor-tamento viscoelastico del prodotto.

Un esempio di valutazione delle proprietà meccaniche tramite test di trazione di sfo-glie di pasta contenenti diverse percentuali di trebbie di birra (T) e albume d'uovo in polvere (A) è riportato nella Figura 6 (Cap-pa & Alamprese, 2017). Come si può osser-vare, la presenza di fibra riduce l'estensibili-tà (deformazione alla rottura) delle sfoglie sia crude che cotte, mentre la fase di cottu-ra favorisce una maggiore strutturazione del prodotto grazie alla coagulazione termi-ca della componente proteica. Infatti la for-

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

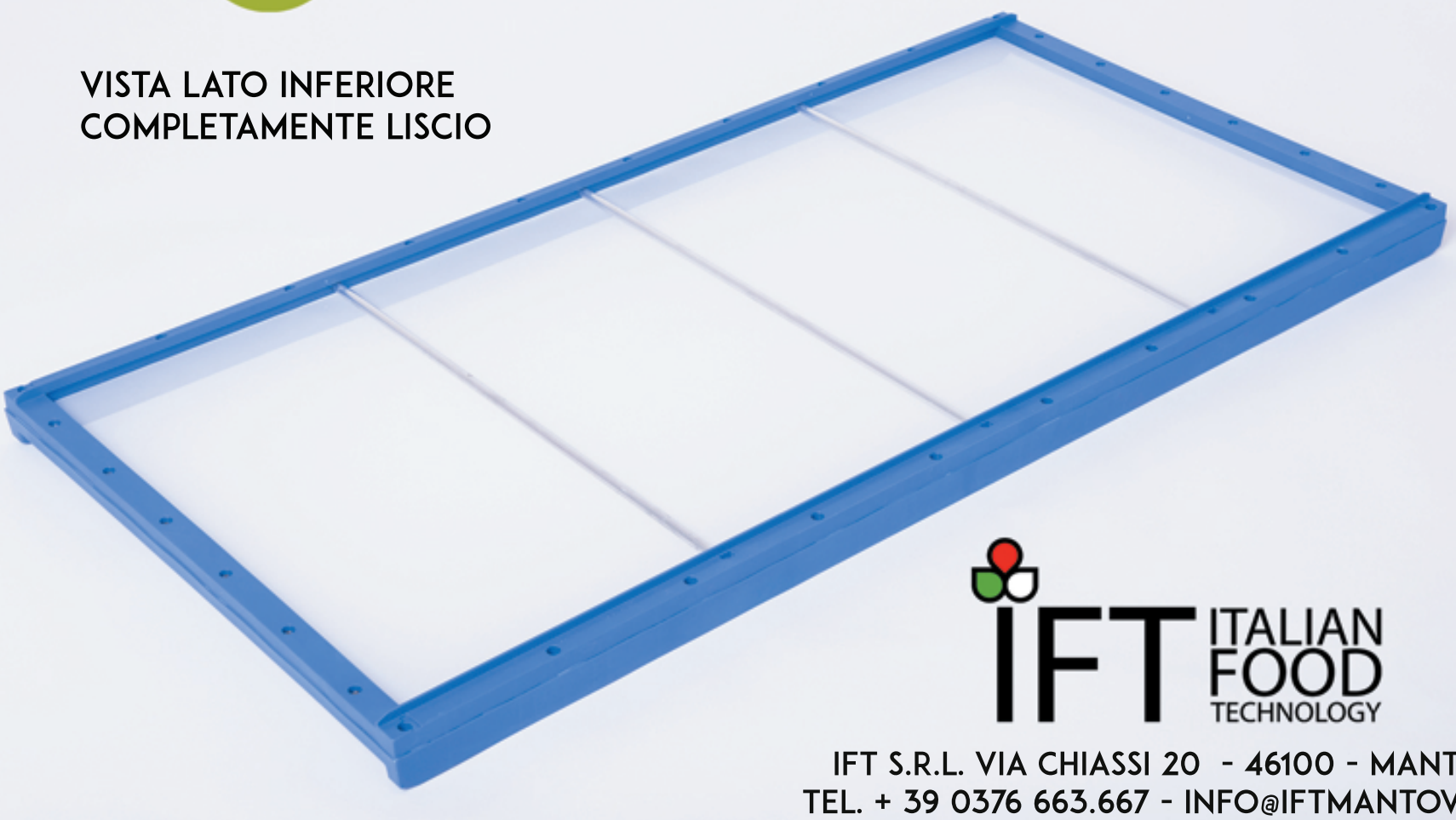
VISTA LATO SUPERIORE



- 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

Figura 6 PROPRIETÀ MECCANICHE DI SFOGLIE OTTENUTE CON AGGIUNTA DI DIVERSE CONCENTRAZIONI DI TREBBIE (T) E ALBUME D'UOVO IN POLVERE (A) RISPETTO AD UN CAMPIONE DI RIFERIMENTO (STD) PRIVO DI INTEGRAZIONI

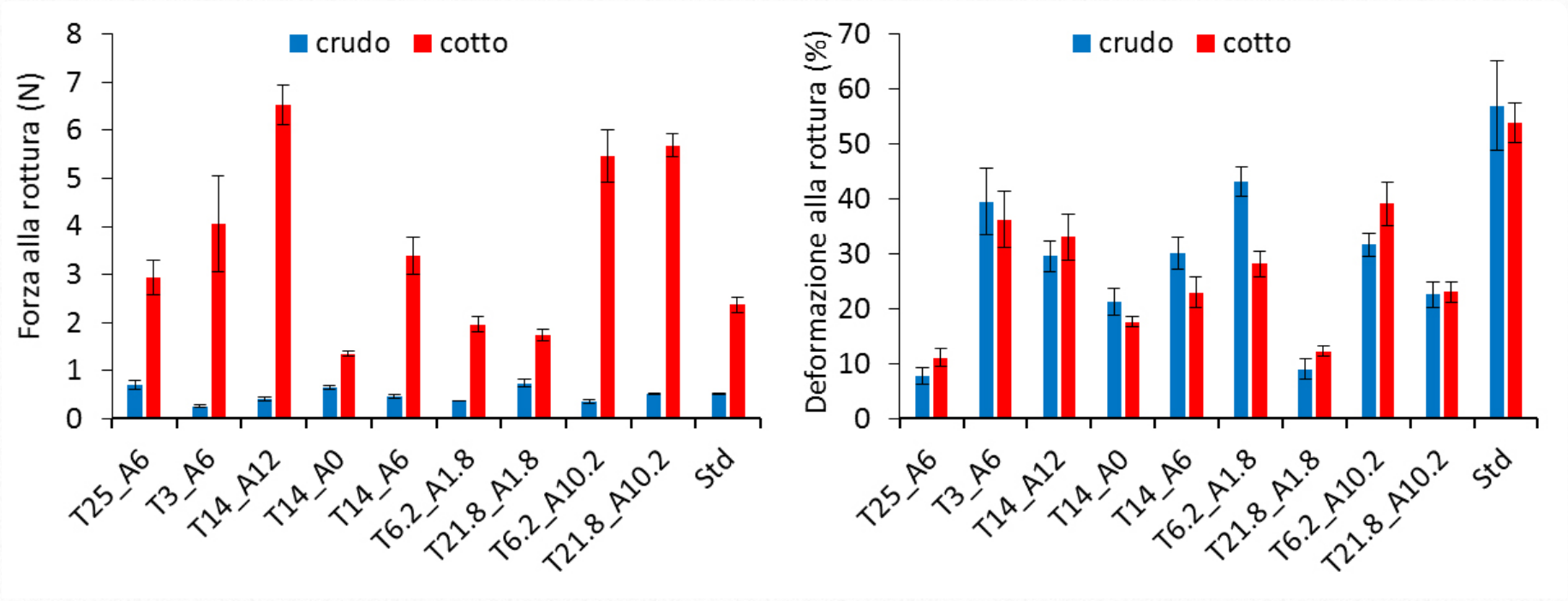
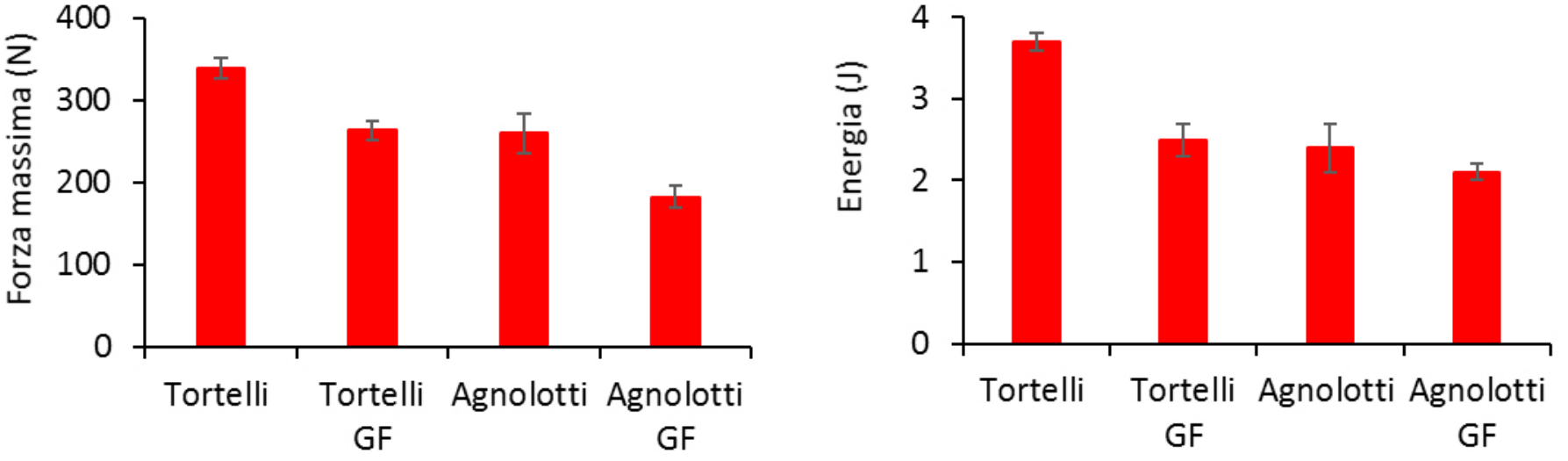


Figura 7 PROPRIETÀ MECCANICHE DI PASTA FRESCA RIPIENA TRADIZIONALE E GLUTEN FREE (GF)



za necessaria per raggiungere la deformazione alla rottura del campione cotto risulta decisamente superiore a quella necessaria per rompere la sfoglia cruda. Come atteso, la presenza di albume d'uovo conferisce una texture più tenace al prodotto; infatti i campioni con la maggiore concentrazione di albume necessitano di una forza superiore per raggiungere la deformazione alla rottura.

Sempre tramite il test di trazione, nello studio condotto da Alamprese, Casiraghi & Rossi (2008) è stato valutato l'effetto di diverse intensità di trattamento di pastorizzazione sulle proprietà meccaniche di sfoglie per lasagna sia prima che dopo cottura.



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

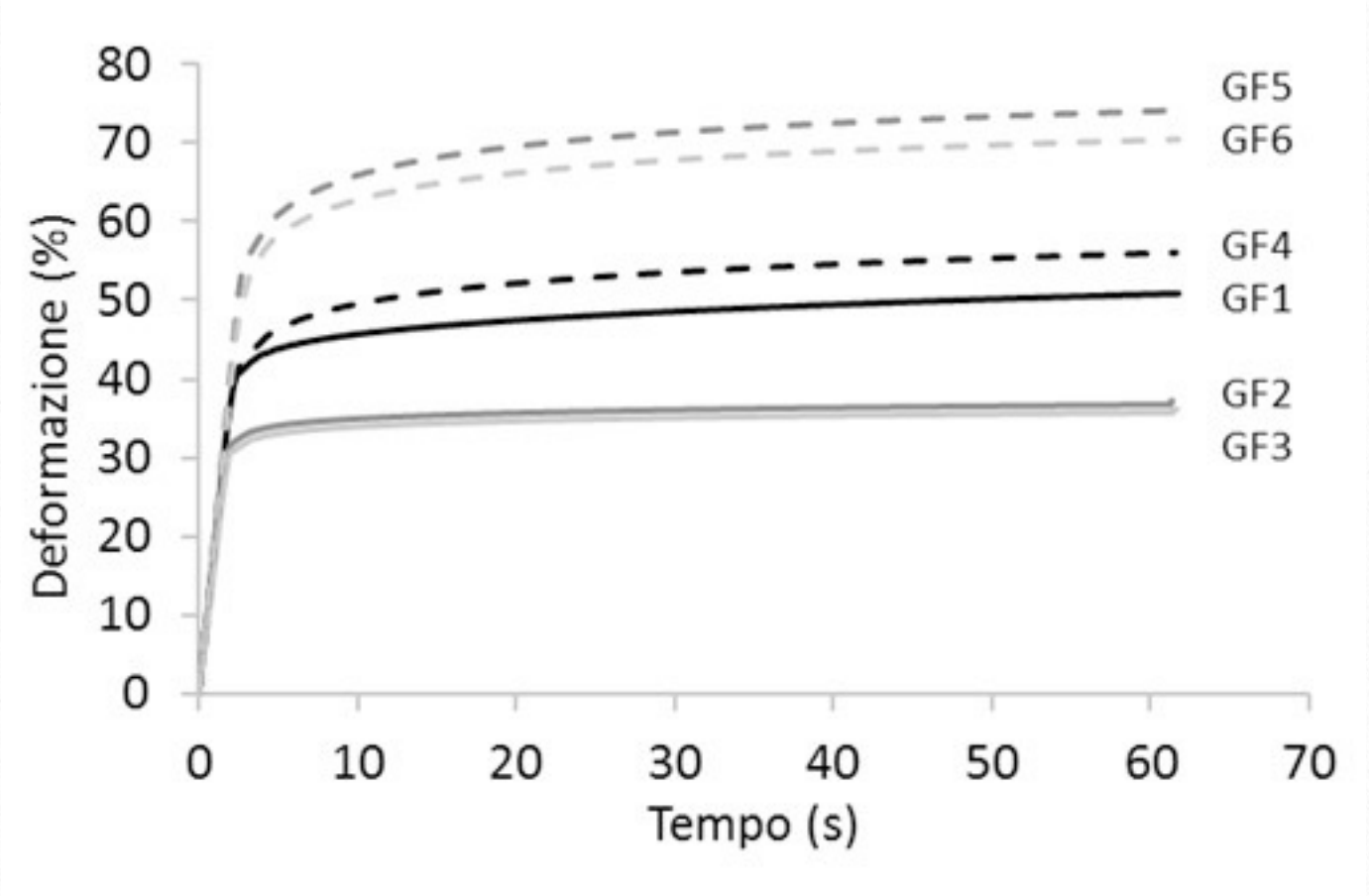
LABORATORI FRATINI

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**

Figura 8 **PROPRIETÀ MECCANICHE DI GNOCCHI GLUTEN FREE (GF)**



Gli autori, grazie a questo test, hanno dimostrato che tanto più il processo di pastorizzazione avviene a temperature elevate e per tempi prolungati, tanto più il prodotto risulta essere tenace (forza alla rottura più elevata) e meno estensibile (valori inferiori di deformazione alla rottura).

Un esempio di valutazione delle proprietà meccaniche di pasta fresca ripiena tramite test di compressione ed estrusione con cella di Kramer è riportato in Figura 7 (Rizza, 2017). Come si può osservare dai grafici, i prodotti gluten free presentano valori di forza massima e di energia inferiori rispetto ai campioni tradizionali, a conferma della maggior tenuta in cottura della pasta contenente glutine.

Infine, nella Figura 8 (Cappa et al., 2017) è riportato un esempio di valutazione delle proprietà meccaniche di gnocchi gluten free tramite test di compressione singola con mantenimento della forza applicata. L'utilizzo di questo test consente di valutare sia la rigidità del materiale (pendenza della curva sforzo-deformazione prima del raggiungimento della forza prestabilita) che il suo comportamento viscoelastico, misurato sulla base della deformazione del campione durante il mantenimento della forza per 60 secondi. Dalle curve riportate nella Figura 8 si evince come alcuni campioni ri-

sultino ben strutturati, in quanto caratterizzati da una modesta deformazione (30%) durante la fase di compressione e da limitati incrementi di deformazione durante il mantenimento della forza. Al contrario, altri campioni, che risultano poco strutturati, presentano deformazioni più elevate (> 60%) sia nella prima parte del test che successivamente. Comportamenti intermedi (deformazione iniziale e finale pari a 45 e 50%, rispettivamente) hanno caratterizzato quei campioni che sono stati preferiti alla valutazione sensoriale.

Dai case studies qui presentati risulta quindi che i metodi comunemente applicati per determinare la qualità tecnologica della pasta fresca sono in grado di valutare sia la strutturazione dell'impasto, che le caratteristiche della pasta cruda ed il comportamento in cottura del prodotto.

Riferimenti bibliografici

Alamprese, C., & Cappa, C. (2015). *Brewers' spent grain exploitation in the production of fibre enriched fresh egg pasta*. EFFoST Annual Meeting, 10-12 November 2015, Athens, Greece.

Alamprese, C., Casiraghi, E., & Rossi, M. (2008). *Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity*. Journal of Food Engineering, 89, 1-7.

Alamprese, C., Iametti, S., Rossi, M., & Bergonzi, D. (2005). *Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta*. European Food Research and Technology, 221, 759-767.

Cappa, C., & Alamprese, C. (2017). *Brewer's spent grain valorization in fiber-enriched fresh egg pasta production: Modelling and optimization study*. LWT-Food Science & Technology, 82, 464-470.

Cappa, C., Franchi, R., Bogo, V., & Lucisano, M. (2017). *Cooking behavior of frozen gluten-free potato-based pasta (gnocchi) obtained through turbo cooking technology*. LWT-Food Science and Technology, 84, 464-470.

Muselli, M.L. (2003). *Ruolo delle interazioni interproteina in diverse formulazioni di pasta fresca a base di grano saraceno*. Tesi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Milano.

Rizza, C. (2017). *Monitoraggio del processo di produzione e valutazione della qualità in cottura di pasta fresca ripiena gluten free*. Elaborato di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Università degli Studi di Milano.









ITALGI



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

6

La macchina per tortellini di Cavallini ora anche da banco, per piccoli laboratori e ristoranti



Con il lancio sul mercato del modello da banco, la tortellinatrice Cavallini è ora disponibile anche per i piccoli laboratori di pasta fresca e per i ristoranti. Rispetto del formato tradizionale (come fatto a mano) e ingombri ridottissimi sono i punti di forza della nuova versione della rinomata tortellinatrice Cavallini, molto apprezzata dagli operatori.

Il suo nome è TB80, dove T sta per tortellinatrice e B sta per banco.
È l'ultima creazione di Moreno Cavallini, che dal 1983 progetta macchine formatrici straordinariamente innovative (è a lui che dobbiamo la prima tortellinatrice in grado di produrre il tortellino, con lembi sovrapposti chiusi frontalmente, da 2 grammi, come da ricetta depositata il 7 dicembre 1974



dalla Confraternita del tortellino e dall'Accademia italiana della cucina presso la Camera di commercio di Bologna).
Il nuovo modello è stato appositamente pensato per piccoli pastifici e per ristorante ed è in grado di produrre tortellini da 1,8-2,2 g a 3,5-4,0 g, con una larghezza della sfoglia di 80 mm.

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



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

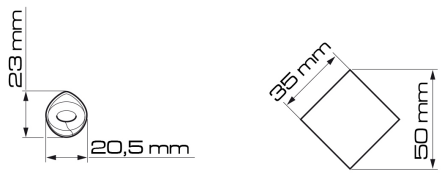
È una iniziativa Pastaria





Tabella 1 **TORTELLINO DA 2 GRAMMI**

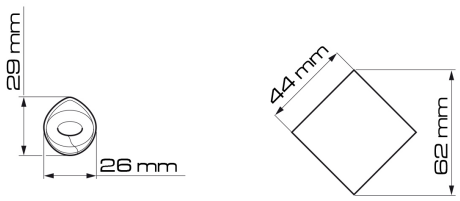
dimensioni trancio	35x35 mm (liscio*)
peso tortellino	da 1,8 a 2,2 g
numero di impronte	1 in diagonale (sistema brevettato)
pezzi per battuta	1
produzione oraria	fino a 6 kg



** su richiesta possibile anche frastagliato*

Tabella 2 **TORTELLINO DA 4 GRAMMI**

dimensioni trancio	44x44 mm (liscio*)
peso tortellino	da 3,5 a 4 g
numero di impronte	1 in diagonale (sistema brevettato)
pezzi per battuta	1
produzione oraria	fino a 12 kg



** su richiesta possibile anche frastagliato*

Grazie alle piccole dimensioni (700 x 800 x 800h mm) e al peso ridotto (70 kg) può essere facilmente posizionata sul banco da lavoro.
Tutti i movimenti della macchina sono eseguiti da motorini elettrici, in grado di formare 60 tortellini al minuto.
Anche la TB80 mantiene le caratteristiche costruttive e i principi di funzionamento delle versioni più grandi:

- la sfoglia è in orizzontale e ruotata di 45° rispetto alla linea di formatura;
- lo spessore della sfoglia e la quantità del ripieno sono regolabili.

La tortellinatrice è in grado di lavorare contenendo al minimo gli sfridi di sfoglia (in media il 7%).
Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono in acciaio Inox, con trattamento di feflonatura e materiale plastico approvati e certificati
Le altre macchine formatrici di Cavallini sono in grado di produrre il tortellino ferrarrese (da 3,5 g), il cappelletto romagnolo (da 6 g), e il tortellone (di varie grammature, da 15, 25-35 e 40 g).

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 6/12 kg l'ora di produzione
Larghezza sfoglia di 80 mm





CAVALLINI MORENO
Via Armaroli 16 • 40012 Calderara di Reno (BO)
Tel. +39 (0)51 721864 / +39 366 3847109
info@cavalliniformatrici.com /
www.cavalliniformatrici.com

7

Pastaria Festival, ecco il Comitato guida

Redazione



Presentiamo i componenti del Comitato guida del Pastaria Festival 2019, l'appuntamento da non perdere per la filiera del comparto produttivo di pasta alimentare, in programma a Parma il prossimo 27 settembre. Ne fanno parte illustri docenti universitari e esperti di prestigiosi pastifici.

Sarà ancora una volta definito dai componenti del Comitato guida, già al lavoro, il programma della prossima edizione del Pastaria Festival, che si svolgerà il 27 settembre 2019, a Parma, dove 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 di incontri, workshop, conferenze, presentazioni e laboratori.
Il Comitato guida è composto da un comitato scientifico in senso stretto, di cui fanno parte titolati docenti universitari, e un comitato consultivo, di cui fanno parte figure di rilievo di noti pastifici italiani, differenti per tipologia di produzione e dimensioni.
Al comitato scientifico spetta il compito di presentare lo stato dell'arte della ricerca, degli studi, delle pubblicazioni accademiche sulla pasta alimentare (secca, fresca, piatti pronti a base pasta, ecc.), da indagare in un'ottica di filiera (dal campo alla tavola), con un approccio multidisciplinare, con particolare riferimento ai temi che saranno individuati insieme ai rappresentanti dei pastifici che compongono il comitato consultivo.
Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

Il comitato scientifico

Compongono il comitato scientifico del Pastaria Festival 2019:

- Cristina Alamprese, docente di *Tecnologia delle applicazioni frigorifere*, di *Micro e macrostruttura degli alimenti*, di *Tecnologie e impiego delle sostanze grasse nell'industria alimentare* (Università degli studi di Milano), direttrice scientifica della biblioteca di Agraria dell'Università degli studi di Milano;
- Marco Dalla Rosa, docente di *Tecnologie alimentari e principi di confezionamento*, e di *Formulazioni e innovazione di prodotto* (Università degli studi di Bologna), membro dell'executive committee di EFFOST e del collegio dei probiviri di SISTAL e ISEKI_FOOD Association;
- Daniele Del Rio, direttore della Scuola di studi superiori in alimenti e nutrizione di Parma;
- Gabriella Pasini, docente di *Scienze e tecnologie alimentari* (Università degli studi di Padova);
- Luciano Piergiovanni, docente di *Tecnologie del condizionamento ed elementi di logistica*, di *Sostenibilità dei sistemi di produzione e di distribuzione dei prodotti alimentari*, di *Qualità e sicurezza degli alimenti biotecnologici* (Università degli studi di Milano), presidente del Gruppo

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.

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

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

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
- **TECNESENZE** | Minerbio - BO

scientifico italiano di confezionamento alimentare (GSICA);
- Guia Pirotti, SDA Professor di Strategy & Food Management (SDA Bocconi School of Management) e docente di *Business Strategy* (Università Bocconi);
- Emanuele Marconi, docente di *Scienze e tecnologie dei cereali* (Università degli studi del Molise) e presidente dell'Associazione italiana di scienze e tecnologie dei cereali (AISTEC);
- Francesca Scazzina, docente di *Valutazione della qualità nutrizionale degli alimenti* e di *Nutrizione e salute* (Università di degli studi di Parma), e Senior Collaborator per The Need for Nutrition Education/Innovation Programme (NNEdPro), Cambridge Foundation, Cambridge.

Il comitato consultivo

Compongono il comitato consultivo del Pastaria Festival 2019:

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

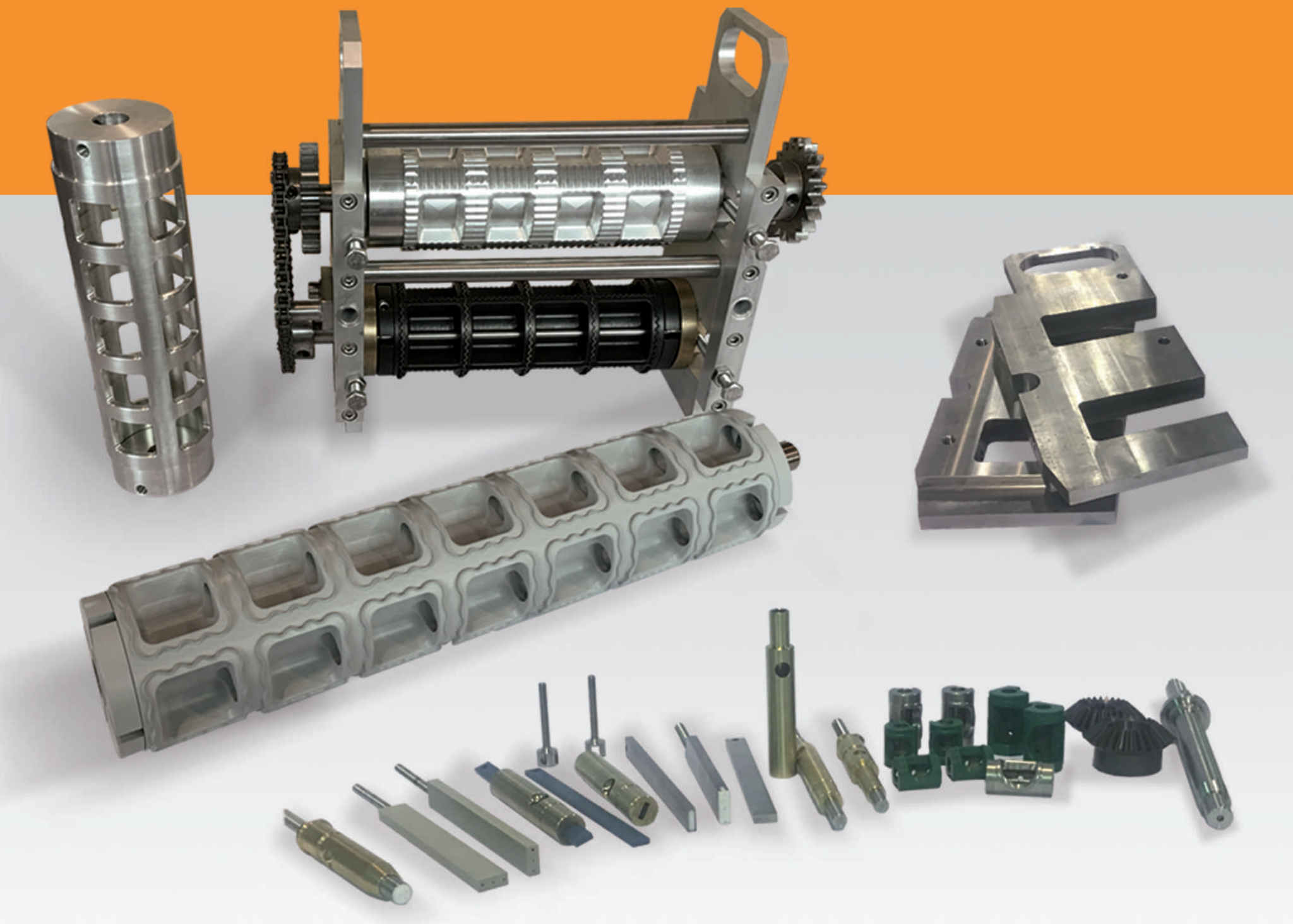
Il Pastaria Festival

Il Pastaria Festival - *Sharing know-how on pasta manufacturing* è una giornata gratuita di convegni, workshop, laboratori, corsi, presentazioni, lezioni e altro ancora sull'attività di produzione di pasta alimentare per gli operatori della filiera. Il Pastaria Festival è un evento organizzato in collaborazione con le associazioni APPAFRE, APPF, IPO e Unione Italiana Food.

Per partecipare

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, su invito (riservato a produttori di pasta), con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti. È possibile richiedere l'invito contattando la nostra redazione.

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

8

Osservatorio prezzi 2/2019

a cura del
Centro studi economici Pastaria



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

Il potenziale effetto di uno shock tariffario sugli sviluppi del commercio mondiale resta l'elemento di maggiore apprensione tra gli analisti e gli operatori, in grado di influenzare gli andamenti dei prezzi sui mercati internazionali delle commodity. Va osservato, tuttavia, che il rischio di un'escalation delle tensioni commerciali non è l'unico fattore di ansia, dal momento che di recente si è aggiunto l'ingrediente inflattivo del barile di greggio, fonte anche questo di crescente incertezza e preoccupazione per il possibile effetto di trascinamento sulle quotazioni delle materie prime non food e delle commodity alimentari.

Procediamo con ordine provando a inquadrare alcuni elementi di base che aiutano a comprendere l'attuale situazione sui mercati. Innanzitutto va osservato che se il petrolio è ormai stabilmente sopra la soglia dei 70 dollari al barile (il riferimento è al Brent Crude, benchmark europeo estratto dal Mare del Nord) è più per ragioni geopolitiche che per squilibri congiunturali tra domanda e offerta. Gli accordi Opec plus, che hanno ricevuto l'avallo anche dei paesi produttori non aderenti al cartello, hanno introdotto tagli cospicui alla produzione in una fase in cui l'offerta di greggio sui mercati già scarseggiava per la crisi venezuelana, ma anche per gli scontri armati in Libia e per la fine delle deroghe sull'embargo del petrolio iraniano imposta dagli Usa, che ha chiuso di fatto tutti gli sbocchi al petrolio di Teheran.

Una situazione che sul circuito delle food commodity, con particolare riferimento alle colture "energy-intensive", ad iniziare da cereali e oleaginose, potrebbe innescare spinte inflattive, anche se al momento le quotazioni di mais, soia e frumenti mostrano su base annua una forbice negativa variabile in funzione delle commodity considerate.

I fondamentali, quelli desunti dalle previsioni sui prossimi raccolti mondiali, orientati a una crescita della produzione di cereali nella campagna 2019/2020 e a un output di soia ancorato agli stessi livelli (record) della scorsa stagione, suggeriscono una view meno allarmante. Questo nonostante la previsione di un alleggerimento delle scorte finali di 23 milioni di tonnellate (fonte International Grains Council), per l'effetto composito di un aumento degli stock di frumento e di una significativa riduzione delle giacenze di mais.

È anche opportuno considerare, come accennato, il possibile impatto di un inasprimento dei costi di produzione agricoli associato a un aumento della bolletta energetica e ai prevedibili rincari a catena dei fertilizzanti e dei prodotti chimici più in generale, i cui prezzi sono direttamente correlati alla quotazione del petrolio. Il caro-greggio aumenterebbe inoltre la convenienza a produrre biocarburanti a partire da soia e granoturco, au-

MOLINO 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



PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (MARZO 2019)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	217,75	-4,3%	13,4%	▲
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	222,5	-0,7%	1,3%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	420	-1,2%	-16%	▲
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	427,5	0%	1,9%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,8	2,1%	-14,8%	▼
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,14	-0,9%	-17,2%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,9	-0,2%	-2,4%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	41,19	-3,1%	40,1%	=
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	2,07	-7,2%	-26,9%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,95	0%	30,3%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,5	0%	32,5%	=

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.
Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: CUN e Borsa merci di Modena; Latte: CCIAA Lodi; Burro e Grana Padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

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



Pastorizzatore – Pre-essiccatoio
Pasteurizer – Pre-dryer

Raffreddatore
Cooler

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area



Quadro elettrico generale
General electric panel





Carico prodotto
Product inlet



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

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2002-2004=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	167	0,1%	-3,6%	▲
Soft Red Winter FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	198,29	-8,7%	-0,3%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	165,03	-2,6%	-4,1%	=
IMF Food Price Index, Soft Red Winter, Mais: marzo 2019				

mentando gli impieghi non food e generando possibili situazioni di deficit d'offerta nelle filiere alimentari.
Sul circuito del frumento, per quanto attiene ai grani duri, si aggiunge il fattore di marca rialzista associato a una perdita consistente di superfici in Nord America a favore principalmente di altre colture cerealicole. I disinvestimenti, dell'ordine del 20-30%, di cui si è avuta evidenza anche in Europa, seppure in forma meno marcata, prefigurano nei prossimi mesi uno scenario di rafforzamento dei prezzi, di cui si stanno già avendo i primi riscontri anche sui mercati italiani.
Relativamente agli altri comparti, gli attuali assetti dei fondamentali e la prospettiva di una buona richiesta internazionale definiscono un quadro favorevole per le commodity lattiero-casearie anche in considerazione di una ridotta pressione dell'offerta nell'area oceanica.
Più incerti gli sviluppi sul circuito delle carni suine, per l'emergenza sanitaria legata ai contagi di Psa (peste suina africana), soprattutto in Cina. Anche se il consenso degli analisti propende per un rafforzamento delle quotazioni, con vantaggi principalmente per gli esportatori europei.
Un accenno infine agli oli di oliva, i cui prezzi viaggiano in questa fase in due diverse direzioni. In Italia il drastico calo della produzione, compromessa dalle gelate e dall'emergenza *Xylella*, ha spinto le quotazioni su livelli eccezionalmente elevati, ormai nominali nelle sale di contrattazione, in assenza di scambi reali. Al contrario hanno bruscamente invertito la rotta i listini spagnoli, dopo la conferma di un maxi aumento della produzione di Madrid. Una tendenza che ha contagiato anche gli oli greci e tunisini, in un mercato sovrapprovvigionato, nonostante la buona richiesta internazionale.

pastabid

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

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

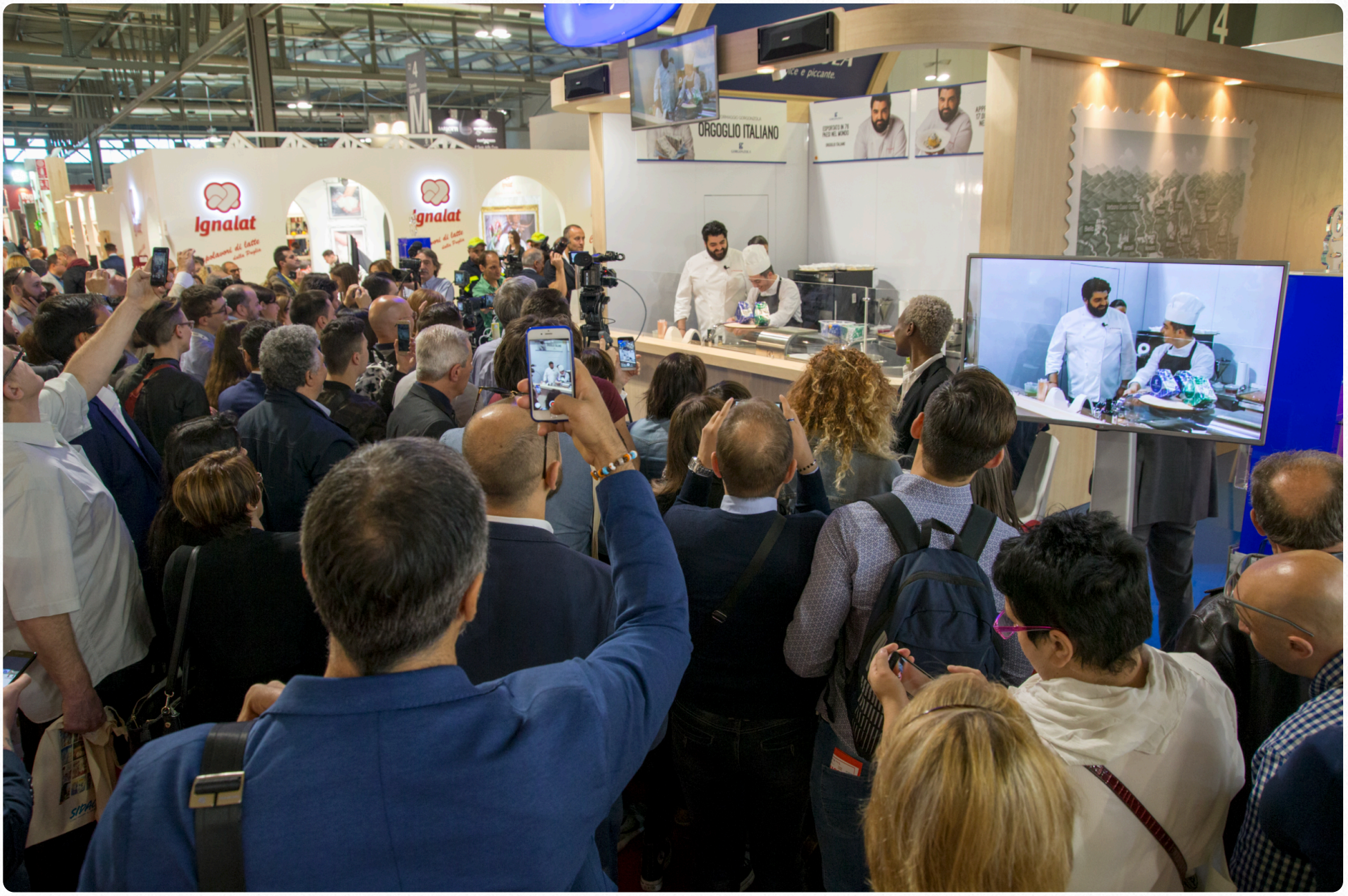
una iniziativa Pastaria

www.pastabid.com

9

Al via la settima edizione di Tuttofood, la fiera dell'agroalimentare

Comunicato stampa
Tuttofood



Continua la crescita di Tuttofood: oltre 2.900 brand presenti da 43 Paesi all'edizione 2019, in programma a Milano Rho dal 6 al 9 maggio.

Mancano pochi giorni al taglio del nastro di Tuttofood, la manifestazione dedicata al sistema agroalimentare in programma a fieramilano dal 6 al 9 maggio. Un hub internazionale in grado promuovere il meglio del saper far italiano con i top buyer di tutto il mondo e di favorire l'interscambio con il mercato italiano, grazie anche alle sinergie con gli eventi che si terranno in contemporanea: Fruit Innovation, Seeds&Chips e Milano Food City.

Oltre 2.900 i brand presenti alla manifestazione di quest'anno provenienti da 43 Paesi con in testa Spagna, Regno Unito, Francia, Germania, Portogallo, Grecia, Thailandia, Stati Uniti, Perù, Messico, India, Turchia e Cina. In crescita anche la presenza delle collettive internazionali fra cui Bord Bìa (Irlanda), Xunta de Galicia (Spagna), Inovcluster (Portogallo), Almond Board of California (USA). Ben rappresentato a Tuttofood anche il territorio nazionale con le sue specificità ed eccellenze del Made in Italy. Importante la presenza delle collettive regionali come Abruzzo, Calabria, Campania, Lombardia, Lazio, Liguria, Marche, Molise, Puglia e Sicilia e delle territorialità di Pisa, Arezzo, Avellino, Benevento e Catania oltre ai consorzi come il Distretto della Pesca (Sicilia), il Distretto della Valtellina, Piacenza Alimentare e Tradizione Italiana.

Rilevante anche l'investimento di Fiera Milano sull'incoming dei buyer sia italiani che internazionali, grazie anche al supporto di ITA/ICE Agenzia su diversi mercati chiave. Sono oltre 100 i Paesi di provenienza dei buyer che registrano una grande partecipazione di tutti i paesi europei e un focus particolare su Stati Uniti e Canada, Cina, Medio Oriente. Rafforzate in particolare le presenze dal mondo Food Service, dalla GDO italiana e internazionale e dall'e-commerce, integrate da delicatessen e negozi di prossimità d'eccellenza. Tra i top buyer si segnalano Atalanta Corporation, Auchan, Carrefour, Coop, Costco Wholesale, Delhaize, Eataly, Edeka, Marr, Radisson Ho-

Per informazioni

www.tuttofood.it

CREOSTUDIOS

TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

80.000 buyer qualificati attesi da tutto il mondo

Retailer italiani ed internazionali presenti in fiera

Numerosi eventi in città

TUTTO**FOOD** 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

info@tuttofood.it
buyer.tuttofood@fieramilano.it

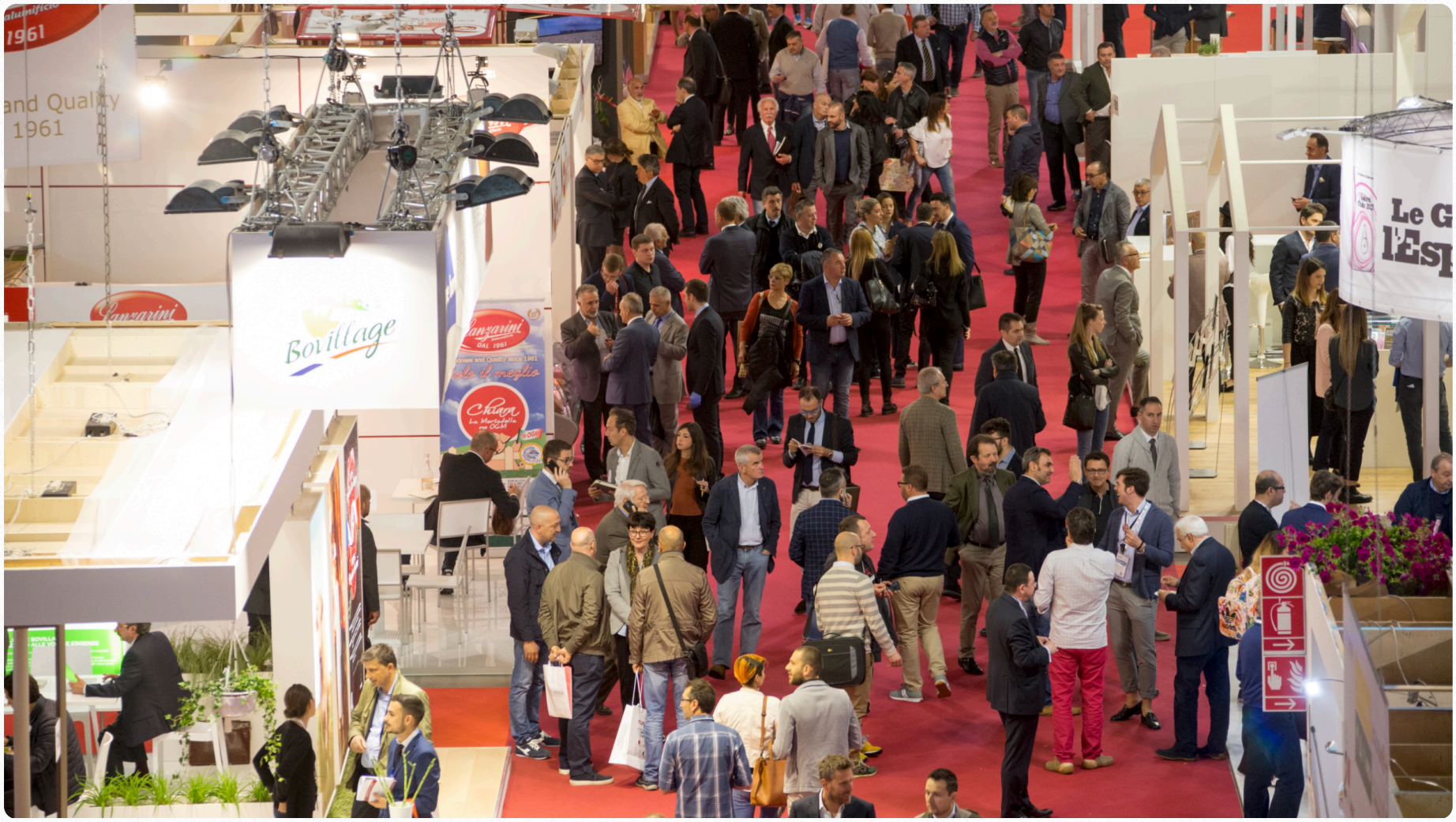
www.tuttofood.it

in concomitanza con Fruit INNOVATION

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

ufi Approved International Event

FIERA MILANO



tels, SevenEleven e Walmart. Buyer ed espositori potranno contare su un'agenda prefissata di incontri mirati grazie a My-Matching, la piattaforma di business match di Fiera Milano che nel 2017 ha consentito l'organizzazione di oltre 30 mila appuntamenti.

L'attenzione ai buyer è confermata anche dagli accordi stretti da Tuttofood con importanti associazioni estere come Restaurant Canada, la principale organizzazione HoReCa del Paese, e Specialty Food Association, la più importante realtà del settore negli USA.

A conferma del carattere sempre più internazionale della manifestazione, il Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti ha recentemente rilasciato a Tuttofood il riconoscimento ufficiale di prima e unica manifestazione agroalimentare in Italia; riconoscimento concesso solo alle fiere in grado di garantire un contributo effettivo all'interscambio con gli Stati Uniti.

Tuttofood 2019 consolida i risultati delle edizioni precedenti e si evolve ampliando costantemente l'offerta merceologica in risposta alle esigenze che emergono dai mercati. In particolare:

- Tuttowine sarà il nuovo spazio dedicato al vino in partnership con UIV- Unione Italiana Vini;
- Tuttodigital sarà la nuova area dedicata alle innovazioni tecnologiche, come contributo di crescita del settore e alla tracciabilità della filiera;

- focus sul mondo delicatessen e della gastronomia a Tuttodeli, al multiprodotto (tartufi, conserve, olio, riso, etc) con Tuttogrocery e Tuttobakery;
- record di presenze a Tuttooil (olio), a Tuttosweet (dolciario)e a Tuttopasta (fresca e secca);
- new entry per Tuttofrozen, Tuttoseafood e Tuttodrink, le sezioni dedicate al surgelato e al prodotto ittico e al consumo fuoricasa;
- innovazione di prodotto per Tuttodairy e Tuttomeat, i due storici padiglioni dedicati ai latticini, carne e salumi e al fresco in generale;
- forte attenzione per il settore salutistico con le aree Tuttogreen e Tuttohealth.

Qualità e contenuti per gli eventi: attese le Academy, dedicate allo sviluppo di nuovi modelli di business e alla crescita professionale. Tra le novità 2019: Evolution Plaza, il villaggio della trasformazione digitale dove analizzare come le tecnologie 4.0 possono sostenere la crescita del comparto e dove aziende, esperti e mondo accademico potranno sperimentare e dialogare. In quest'ottica Netcomm, consorzio del commercio elettronico italiano, proporrà all'interno di quest'area l'eCommerce Food Lab, un ciclo di 5 workshop su temi di punta del commercio digitale. Grande attesa anche per le due giornate dedicate alla blockchain applicata al settore agroalimentare con best practice di successo. Ritorna in versione rinnovata anche Retail Plaza, dedicata alla distribuzione innovativa, e ai nuovi format della GDO. Grazie alla co-location con Fruit Innovation, a Tuttofood si terrà il primo International Nut Forum, occasione per approfondire la sana alimentazione a livello mondiale.

Sperimentazione e intrattenimento nelle Academy dedicate agli showcooking, dove i prodotti degli espositori vengono interpretati da grandi chef, in collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani). Completano il palinsesto i convegni, eventi, dimostrazioni e concorsi che si svolgeranno all'interno del circuito espositivo di Tuttofood. Da non perdere il nuovo format organizzato da Fiera Milano Media nel quale si potranno esplorare le connessioni tra alimentazione, scienza, medicina e tecnologia nei prossimi anni.

Tuttofood sarà partner della Milano Food City dal 3 al 9 Maggio 2019, la settimana del cibo di qualità che si svolgerà in contemporanea, con un proprio palinsesto di eventi.

PASTARIA SARà PRESENTE A TUTTOFOOD.

RICHIEDI IL TUO INVITO GRATUITO AL PASTARIA FESTIVAL 2019 PRESSO LO STAND U24 AL PAD. 3.

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)

CNA Piemonte Nord

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

10

Sesto workshop APPF: ecco il programma

Redazione



Justo Bonetto, segretario APPF, e Giovanni Rana, presidente APPF

Continuano le giornate di formazione professionale organizzate dall'Associazione produttori pasta fresca e gnocchi (APPF). Il prossimo appuntamento è a San Martino Buon Albergo (Verona) il 16 maggio 2019.

Si svolgerà il 16 maggio 2019 a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona, presso le sale dell'Hotel Catullo, il sesto Workshop dell'Associazione produttori pasta fresca e gnocchi (APPF).
L'incontro, al quale prenderà parte la redazione di Pastaria, si svolgerà secondo il seguente programma.

Programma

Ore 15:00, Giovanni Rana, presidente APPF
Indirizzo di saluto.
Ore 15:10, Justo Bonetto, segretario APPF
Finalità e successi dei Worskhop APPF.
Ore 15:20, Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati)
Origine dell'ingrediente primario in base al Reg.775/2018: lo stato dell'arte.
Ore 15:45, Maurizio Morandini (Coligroup)
Conservazione e sostenibilità: il nuovo packaging per la pasta fresca.
Ore 16:10, Nadia Bernardi (Tecnessenze)
Tecnessenze: aromi tra tradizione e innovazione.
Ore 16:35, Riccardo Sartirana (Cerealbroker)
L'evoluzione delle farine: trend, innovazione e risposte di mercato.
Ore 17:00, Paola Salvador (Eurovo)
Ovoprodotti tracciabilità e aggiornamenti: le nuove filiere produttive.
Ore 17:30, *Question time sugli argomenti trattati ed eventuali problemi aziendali.*
Al termine dei lavori, non mancherà il consueto momento dell'aperitivo offerto dall'associazione a tutti i partecipanti.

Per informazioni
APPF
T. +39 049 8760941
info@appf.it
www.appf.it



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

FARINA DEL MIO SACCO

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

MOLINOPASINI.COM