Pastaria

FABBRICA APERTA

Progetto SARP FABBRICA APERTA
Luglio 2019 Giugno 2020



WE PROVIDE THE BEST SOLUTIONS.

Progetti personalizzati per tecnologie alimentari di produzione e di processo

SARP
FOOD TECHNOLOGIES
W.: www.sarp.it
T.: +39 0423 482633



landucci

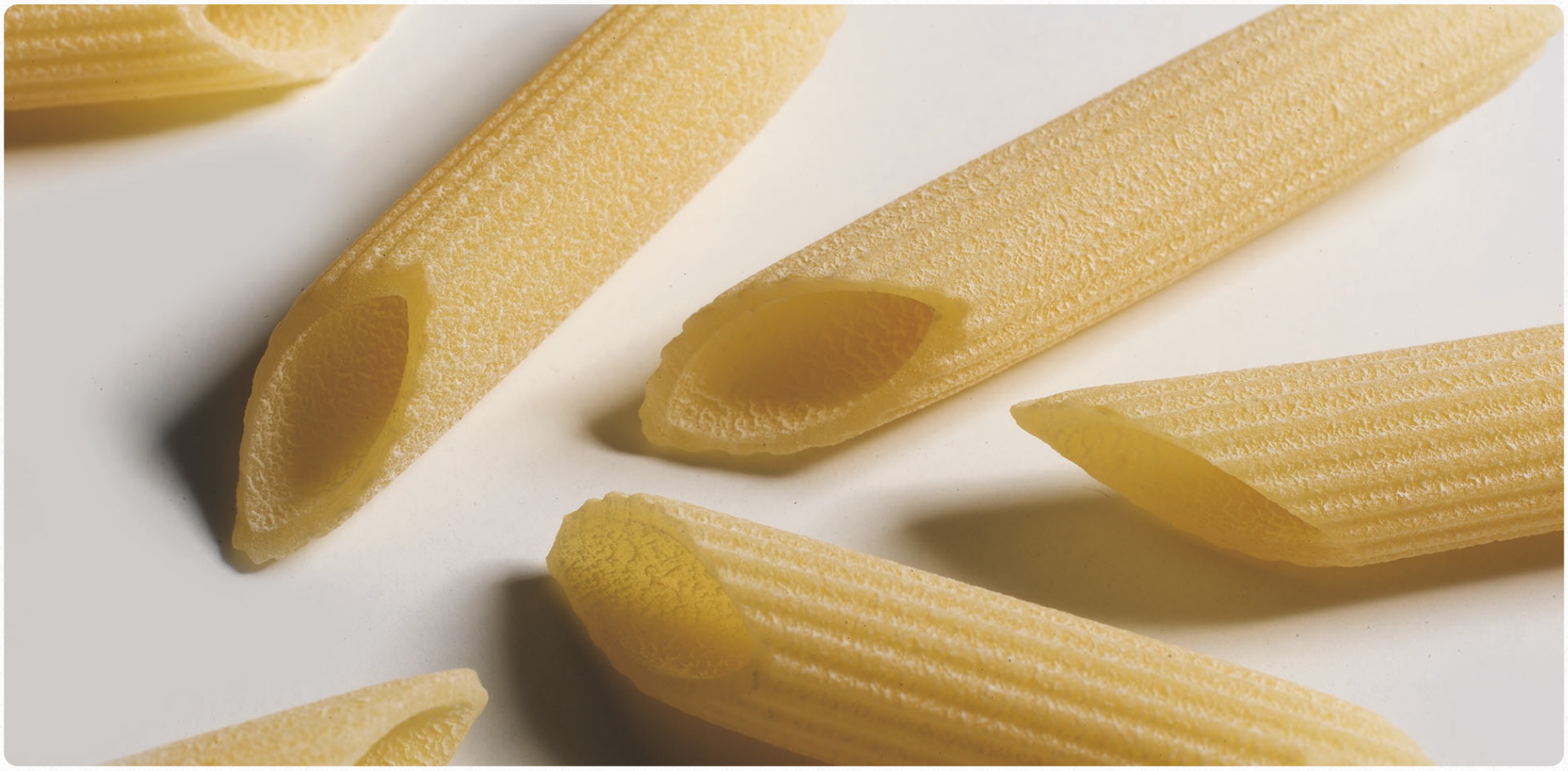
SINCE 1925

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 4/2019
Luglio



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

DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenzo Pini

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

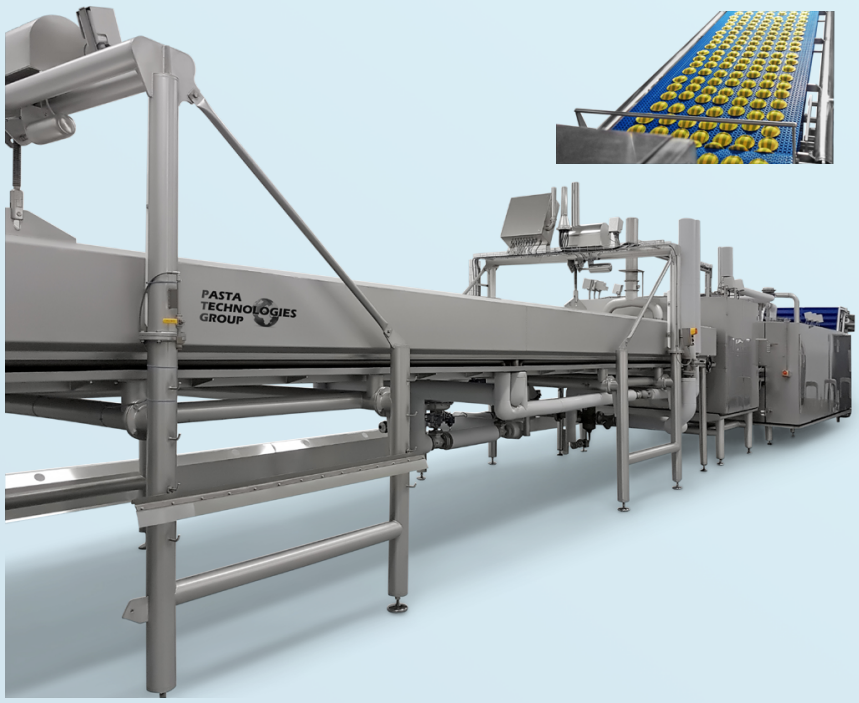
INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)
xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY

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

TRATTAMENTI TERMICI



Linea pasta pastorizzata, capacità 2000 kg/h





Linea pre-cottura per ravioli, capacità 3000 kg/h





Linea pre-cottura lasagne, capacità 800 kg/h



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria

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

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

apaf
Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O.
International Pasta Organisation

MÜSAD
MAKARNA ÜRETİCİLERİ VE SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

NATIONAL PASTA ASSOCIATION

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 2000 ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

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&P ARTNERS SA MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

dal 1877 mininni Industria Molitoria

ITALGI

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

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

Pastaria Festival 2019, una anticipazione sul programma

Redazione



Tanti convegni, workshop, laboratori, presentazioni alla terza edizione del Pastaria Festival, in programma a Parma il prossimo 27 settembre. Pubblichiamo in queste pagine una anticipazione del programma. Tutti i produttori di pasta hanno la possibilità di partecipare gratuitamente all'evento.

Si va definendo il programma delle iniziative che si svolgeranno nell'ambito del Pastaria Festival 2019, l'evento che porterà a Parma il prossimo 27 settembre i protagonisti della filiera del comparto produttivo italiano di pasta alimentare.
Pastifici, associazioni, università, ordini professionali, esperti e aziende della filiera si riuniranno per una giornata gratuita di incontri, convegni, laboratori ed esposizioni, che daranno vita ad un momento unico di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta.
Il Pastaria Festival - *Sharing know how on pasta manufacturing* è un evento organizzato in collaborazione con le associazioni Unione Italiana Food, APPAFRE (Associazione produttori pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato), APPF (Associazione produttori pasta fresca), con prestigiose università e con diversi ordini regionali di tecnologi alimentari.
In queste pagine diamo una anticipazione sul programma, che andrà ulteriormente arricchendosi nelle prossime settimane.

I convegni di ambito accademico

Cinque saranno i convegni di ambito accademico, i cui temi sono stati individuati dal Comitato Guida del Pastaria Festival, e saranno dedicati a:

- pasta secca e fresca;
- piatti pronti;
- mercato e consumi;
- packaging;
- ingredienti, salute e nutrizione.

Il convegno sulla pasta secca e fresca

Il convegno sulla pasta secca e fresca prevede i seguenti contributi:

- Maria Cristina Messia (Università del Molise), *Paste funzionali: pregi e difetti*;
- Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Agricoltura di precisione per la produzione di pasta di qualità*;
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano), Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano), *La pasta integrale: braccio di ferro tra materia prima e processo*;
- Alessio Cimini (Università della Tuscia), Mauro Moresi (Università della Tuscia), *Cottura ecosostenibile della pasta: sviluppo di un sistema di cottura innovativo*;
- Antonella Trezzi (Rana Spa), *Produzione gluten free in uno stabilimento di pasta fresca tradizionale: studio di fattibilità attraverso l'analisi del rischio*;
- Marco Dalla Rosa (Università di Cesena), *Cambiamenti chimico-fisici durante la*



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



conservazione di pasta fresca all'uovo in MAP.

Il convegno sui piatti pronti

Il convegno sui piatti pronti avrà il seguente programma:

- Maurizio Vezzani (Zini Spa), Mara Lucisano (Università degli Studi di Milano), *Il progetto Gluten Free 2.0: Tecnologie innovative per la produzione di pasta fresca senza glutine e format distributivi Street Food di nuova concezione*;
- Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), *Qualità tecnologica di pasta fresca ripiena precotta e surgelata*;
- Carola Cappa (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Gnocchi addizionati di riso rosso e grano saraceno integrali: aspetti nutrizionali, comportamento in cottura e qualità sensoriale*;
- Riccardo Guidetti, (Università degli Studi di Milano), Andrea Casson (Università degli Studi di Milano), *Analisi dell'impatto ambientale di gnocchi surgelati tradizionali vs. gluten free*;
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano), Monica Laureati (Università degli Studi di Milano), *Pasta secca precotta e surgelata: comportamento in cottura e qualità sensoriale*;

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali

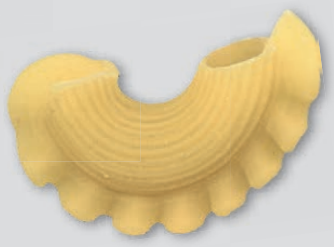




Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



PAMA ROMA

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

- Riccardo Guidetti (Università degli Studi di Milano), Roberto Beghi (Università degli Studi di Milano), *Progettazione di un format innovativo di distribuzione di piatti pronti gluten free*.

Il convegno su ingredienti, salute e nutrizione

Questi i contributi del convegno dedicato a ingredienti, salute e nutrizione:

- Barbara Simonato (Università degli Studi di Verona), *Pasta fortificata e caratteristiche nutrizionali*;
- Francesco Visioli (Università degli Studi di Parma), *Districarsi tra le fobie alimentari. I carboidrati come esempio paradigmatico*;
- Donato Angelino (Università degli Studi di Parma), *Pasta veicolo di composti salutistici: il progetto Made in Italy*;
- Marika Dello Russo (Isa CNR di Avellino), *I valori nutrizionali delle paste italiane*;
- Giuseppe Pede (Università degli Studi di Parma), *Valutazione della qualità nutrizionale della pasta: focus su Indice Glicemico*;
- Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *Pasta senza glutine: strategie per il miglioramento del profilo nutrizionale*.

Il convegno sui mercati e consumi

Farà ancora una volta il punto sull'andamento dei mercati e dei consumi di pasta alimentare, con e senza glutine, a livello nazionale, continentale e mondiale il convegno *Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa* in cui saranno coinvolti relatori di importanti società internazionali:

- Sara Beretta (Nielsen), che presenterà i dati del mercato italiano nel canale retail;
- Stefano Galli (Nielsen), che mostrerà dati di produzione e consumo a livello mondiale;
- Matteo Figura (NPD Italia) presenterà i dati e i trend di consumo di pasta nel canale fuori casa, in Italia e in Europa;
- Juri Piceni (Exmedia) fornirà invece una panoramica sull'andamento di produzione e consumi di pasta senza glutine.

Il convegno sul packaging

Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza è il titolo del convegno dedicato al packaging, il cui programma è attualmente in fase di ultimazione. Saranno tra i relatori Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano), Sara Limbo (Università degli Studi di Milano), Fabio Licciardello (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), Elena Torrie-

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

ri (Università degli Studi di Napoli), Francesca Mostardini (Pack.co S.r.l.). Il programma del convegno sarà presto pubblicato su pastaria.it.

Il board di Unione Italiana Food, i convegni di APPAFRE e di APPF: le iniziative delle associazioni di produttori di pasta

Oltre ai convegni di ambito accademico, anche l'edizione di quest'anno sarà caratterizzata dalle molte iniziative organizzate dalle associazioni di produttori di pasta, sempre protagoniste alla manifestazione.
Il Pastaria Festival ospiterà per la prima volta la tradizionale riunione del secondo semestre del Gruppo pasta di Unione Italiana Food (già Aidepi), che raccoglie grandi marchi dell'industria italiana della pasta (Aldino - Mennucci, Barilla, Bia, Colacchio Food, Colussi, Dalla Costa Alimentare, F. Divella, Francesco Tamma, Il

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*






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

Pastaio di Maffei, La Fabbrica della Pasta, La Molisana, Liguori, Pasta Berruto, Pasta Zara, Pasta Battagello, Pastificio di Chiavenna, Pastificio di Martino, Pastificio Fabianelli, Pastificio Felicetti, Pastificio Granarolo, Pastificio Lucio Garofalo, Rustichella D'Abruzzo, Toscanità).

L'Associazione produttori pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato (APPAFRE) organizzerà un convegno intitolato *Innovazione di prodotto: dalla tradizione al mercato*, in cui saranno portate le esperienze di alcuni dei pastici associati (Bontart, Delfino Fratelli, Fontaneto, I sapori d'Ogliastra, La Romagna, Pasta Venezia, Poker).

Sempre nell'ambito della manifestazione, inoltre, si svolgerà il workshop tecnico di APPF, l'Associazione produttori pasta fresca presieduta da Giovanni Rana. Tema e relatori saranno presto resi noti sul network di Pastaria.

I workshop di Pastaria

Diversi saranno i workshop di Pastaria, che affronteranno vari temi.

Tra questi ci limitiamo a segnalare il workshop, ormai tradizionale, sulle materie prime, intitolato *Food commodity, scenari e fattori di rischio*, che sarà curato dal Centro studi economici Pastaria.

Il workshop dedicato al marketing, anch'esso un appuntamento fisso della manifestazione, si avvarrà di due relazioni:

- Guia Pirotti (Università Bocconi), *La resilienza organizzativa delle imprese della pasta*;
- Leonardo Cei (Università degli Studi di Padova), *Consumatori e pasta. Salute, ambiente o tradizione?*

Contro le fake news sulla pasta

Sarà una delle novità dell'edizione 2019 del Pastaria Festival la sessione volta a smentire le false notizie sulla pasta alimentare, ristabilendo la verità scientifica su questo straordinario prodotto.

Il programma prevede i seguenti contributi:

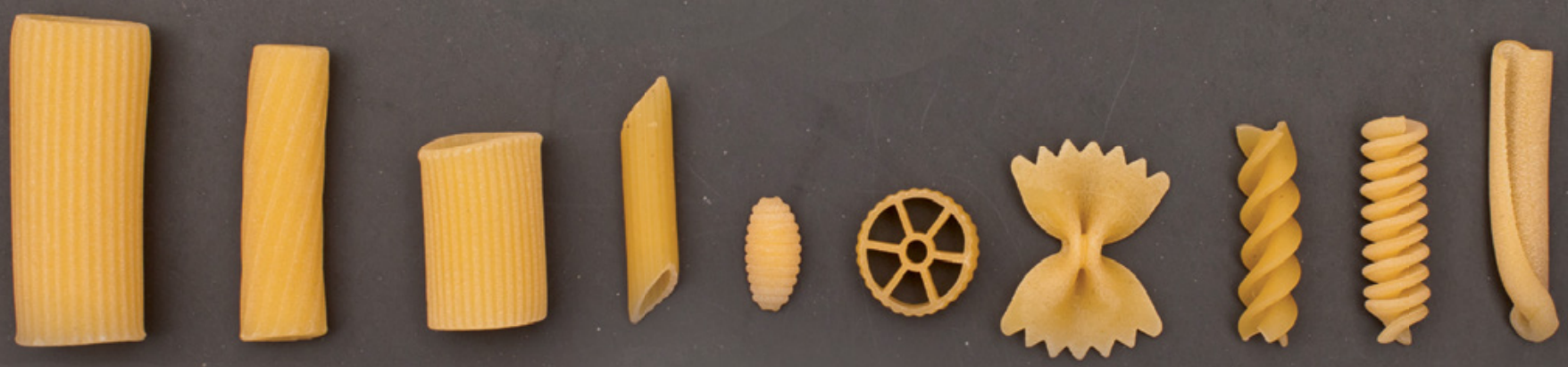
- Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali), *Aspetti tecnologici e qualitativi della pasta: tra scienza e bufale*;
- Daniela Martini (Università degli Studi di Parma), *Il consumo della pasta nell'era delle fake news*.

Le presentazioni dello "Spazio Aziende & Innovazione"

Le innovazioni in fatto di macchine, ingredienti e servizi sulla produzione di pasta sa-

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



ranno protagoniste nello Spazio “Aziende & Innovazione” del Pastaria Festival.
Ogni trenta minuti si avvicenderanno nell’area a questo dedicata gli esperti delle diverse aziende per presentare agli operatori del settore le loro ultime novità.

I convegni delle aziende fornitrici

Nell’ambito del Pastaria Festival, le aziende della filiera potranno portare il proprio contributo di conoscenze e di competenze in convegni da esse organizzati.
È il caso, ad esempio, di MartinoRossi, che approfondirà il tema delle paste proteiche ed arricchite, cui sia gli operatori del settore sia i consumatori stanno guardando con crescente interesse.

Mostra di macchine formatrici e desk delle aziende fornitrici nell’area espositiva

Oltre all’articolato programma di convegni, workshop e presentazioni, il Pastaria Festival offrirà l’opportunità ai visitatori di prendere contatto con le aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta, nell’area espositiva.
È confermata anche quest’anno la mostra di diverse macchine formatrici, alcune delle quali recentissime novità, presentate da

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

alcuni dei più conosciuti marchi di aziende costruttrici.

Problem solving e Sportello informazioni: i tecnologi alimentari affrontano i problemi più diffusi nei pastifici

Dopo il successo dello scorso anno, sarà nuovamente organizzata dagli ordini dei tecnologi alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige (OTAV) e Piemonte e Val d'Aosta (OTAP) una sessione di *Problem solving*, in cui saranno affrontati alcuni dei problemi più diffusi nei pastifici, individuandone le probabili cause e descrivendo le possibili soluzioni.

I produttori di pasta, durante l'intera giornata, potranno anche esporre problemi legati all'attività di produzione ai tecnologi alimentari presenti presso Sportello informazioni, al debutto al Pastaria Festival.

Il comitato guida

Il comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università degli Studi di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano), Guia Pirotti (Università Bocconi), Emanuele Marconi (Università degli Studi del Molise), Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Nicola De Battisti, (Rana Spa), Sergio De Gennaro, (Pastificio Lucio Garofalo), Francesca Sica (La Molisana), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

Per partecipare

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, riservata a produttori di pasta, con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

I produttori di pasta possono registrarsi a questo indirizzo.

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

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing





27 SETTEMBRE 2019

SAVE THE DATE

PARMA









2

Grandi riconoscimenti per Molino Pasini

Comunicato stampa



Un periodo di grande fermento per il Molino di Cesole, che recentemente ha vissuto tre momenti significativi ed ha ottenuto tre riconoscimenti di grande valore.

Unico Molino tra le Champions della Lombardia

ItalyPost e L'Economia del Corriere della Sera hanno premiato il Molino come "Campione della Lombardia", un riconoscimento assegnato alle 400 migliori piccole e medie imprese della Lombardia con fatturati compresi tra i 20 e i 500 milioni, individuate dal Centro Studi di ItalyPost sulla base di criteri economici e di merito, che premiano lo sviluppo costante e l'attività attenta e preziosa per la crescita del sistema Paese.
Il Premio è stato assegnato nel corso di una cerimonia organizzata con L'Economia del Corriere della Sera lunedì 13 maggio presso Kilometro Rosso di Bergamo. Molino Pasini è l'unica azienda molitoria presente in questa classifica così prestigiosa.

Il Mugnaio su Prima Comunicazione

Il Mugnaio Gianluca Pasini è invece protagonista di un'intervista di tre pagine pubblicata su Prima Comunicazione di maggio, il più autorevole magazine del settore, che ospita gli imprenditori e i personaggi che si sono distinti nella loro attività comunicativa e sono una case history di ispirazione.
Premiato il grande lavoro degli ultimi anni, che ha rivoluzionato il linguaggio di marca e ha creato una vera e propria strategia comunicativa, costruendo il personaggio del Mugnaio, prima protagonista di stories su Instagram, poi narratore dello storydoing aziendale digitale e infine editore del magazine cartaceo Il Mugnaio, distribuito a tutti i professionisti del settore e agli opinion leader, strumento prezioso di aggiornamento delle attività aziendali ma anche contenitore accurato di contenuti ricercati, un vero e proprio lifestyle magazine che racchiude in testi e immagini la filosofia del Molino: l'arte della farina.

Viani designato nel Consiglio di Presidenza di Confindustria Mantova



Da sinistra, Fabio Viani e Gianluca Pasini

Fabio Viani, CEO di Molino Pasini, è stato designato nel Consiglio di presidenza di Confindustria Mantova e, una volta eletto, si occuperà all'interno dell'associazione degli industriali di servizi associativi e sviluppo. Ambiziosi i progetti del presidente Bianchi, che verranno condivisi dall'amministratore di Molino Pasini.
Un grande impegno che mette ancora una volta al centro della filosofia aziendale la condivisione e la determinazione a crescere in un territorio sempre più performante. Soddisfazione per i protagonisti di questa settimana così entusiasmante, riassunta nelle parole di Gianluca Pasini: "Tutti questi grandi riconoscimenti vanno condivisi con un gruppo di lavoro coeso e determinato. Questi traguardi premiano l'attenzione maniacale verso la qualità assoluta a cui tendiamo costantemente. Qualità di prodotto, di avanzamento tecnologico e di attenzione all'ambiente. Ma soprattutto qualità e rispetto assoluto per le persone che ogni giorno ci aiutano a realizzare il meglio per i nostri clienti".

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

3

Atti del Pastaria Festival 2018. Nuove tendenze e principali criticità nell'industria pastaria italiana

Alessia Cavaliere
Dipartimento di Scienze e Politiche Ambientali (ESP),
Università degli studi di Milano



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Alessia Cavaliere al convegno *Pasta fresca: qualità, sicurezza, mercato*, che si è svolto nell'ambito della scorsa edizione del Pastaria Festival.

Negli ultimi 10 anni, facendo riferimento ai dati Ismea, la produzione di frumento duro, è annualmente cresciuta dell'1,9%, mentre la produzione di frumento tenero si è ridotta del 2,1%. A seguito degli abbondanti raccolti del 2016, unitamente all'aumento delle superfici e delle rese del 2017, l'offerta di frumento duro si è ridotta mantenendosi su valori medi del decennio. Simile anche il caso del frumento tenero in cui si è assistito ad un calo produttivo rispetto al 2016 portandosi ad un livello minimo degli ultimi dieci anni pari a 2,8 milioni di tonnellate. Osservando la filiera del frumento si evince come l'industria molitoria rappresenti la principale destinazioni d'uso con 13,9 milioni di tonnellate. Inoltre, gli ultimi dati Ismea disponibili, evidenziano che nel 2017 l'industria pastaria ha fatto registrare un fatturato pari a 4.735 milioni di euro, in contrazione rispetto al 2016, mentre è cresciuto il fatturato dei prodotti da forno attestandosi a 5.359 milioni di euro.

Per quanto riguarda il consumo di pasta, secondo gli ultimi dati diffusi dall'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (Aidepi, ora Unione Italiana Food, *ndr*), l'Italia si conferma al primo posto con un consumo di 24 kg pro capite, davanti a Tunisia (16 kg pro capite), Venezuela (12 kg) e Grecia (11,2 kg) (Grafico 1). A livello Italiano, secondo le ultime rilevazioni dell'indagine *Aspetti della vita quotidiana* dell'Istat la media di consumatori che consuma almeno una volta al giorno pane e pasta variano nell'ambito delle differenti regioni. Infatti emerge un dualismo geografico, secondo il quale le regioni settentrionali mostrano delle percentuali più basse rispetto alle regioni meridionali. Le regioni che mostrano percentuali più basse in assoluto sono Liguria e Lombardia, con il 76% della popolazione che consuma pane e/o pasta almeno 1 volta a settimana, mentre in Sicilia questa percentuale sale all'88%.

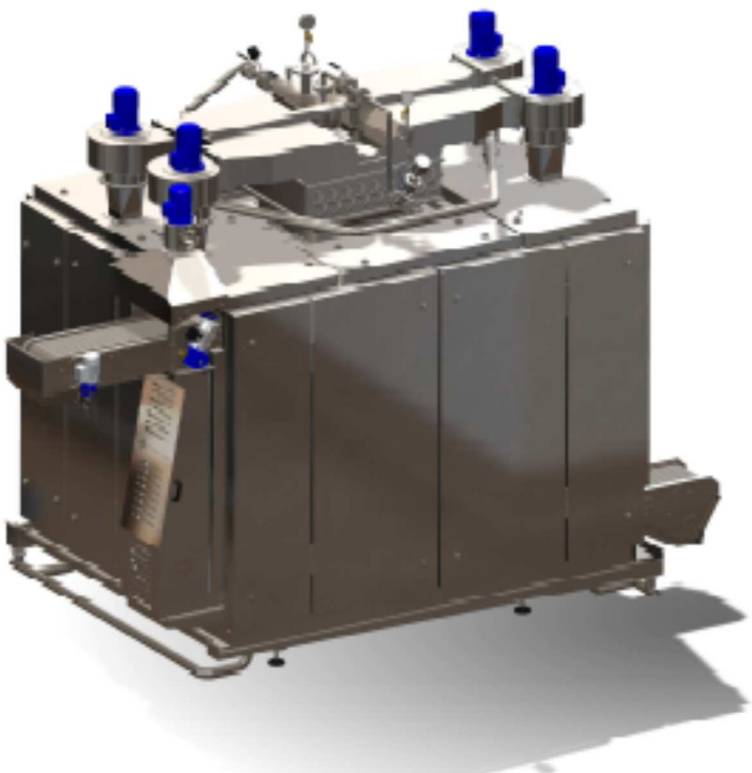
Per quanto riguarda le esportazioni, secondo i dati Nielsen, la Germania si conferma il mercato principale per gradimento di pasta italiana, con oltre 360 mila tonnellate e un'incidenza di quasi il 20% del totale. In seconda e in terza posizione si trovano il Regno Unito con 257 mila tonnellate, segue la Francia con 239 mila tonnellate. Per quanto riguarda gli sbocchi extraeuropei, gli Stati Uniti rappresentano il primo sbocco, con 149 mila tonnellate, segue il Giappone con 66 mila tonnellate e un peso del 3,6% sul totale. I mercati più dinamici per la pasta italiana sono: la Corea del Sud (+20,6%), la Cina (+16,4%), e gli Emirati Arabi Uniti (+67%). Nelle Americhe l'exploit della Colombia (+22%) e le conferme di USA (+7,3%) e Canada (+6,7%).

Nonostante i numeri incoraggianti, e il fatto che la pasta rappresenti il piatto più iconico della tradizione italiana, molte diete sconsigliano l'assunzione di una eccessiva dose di carboidrati. Per permettere una riscoperta di

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

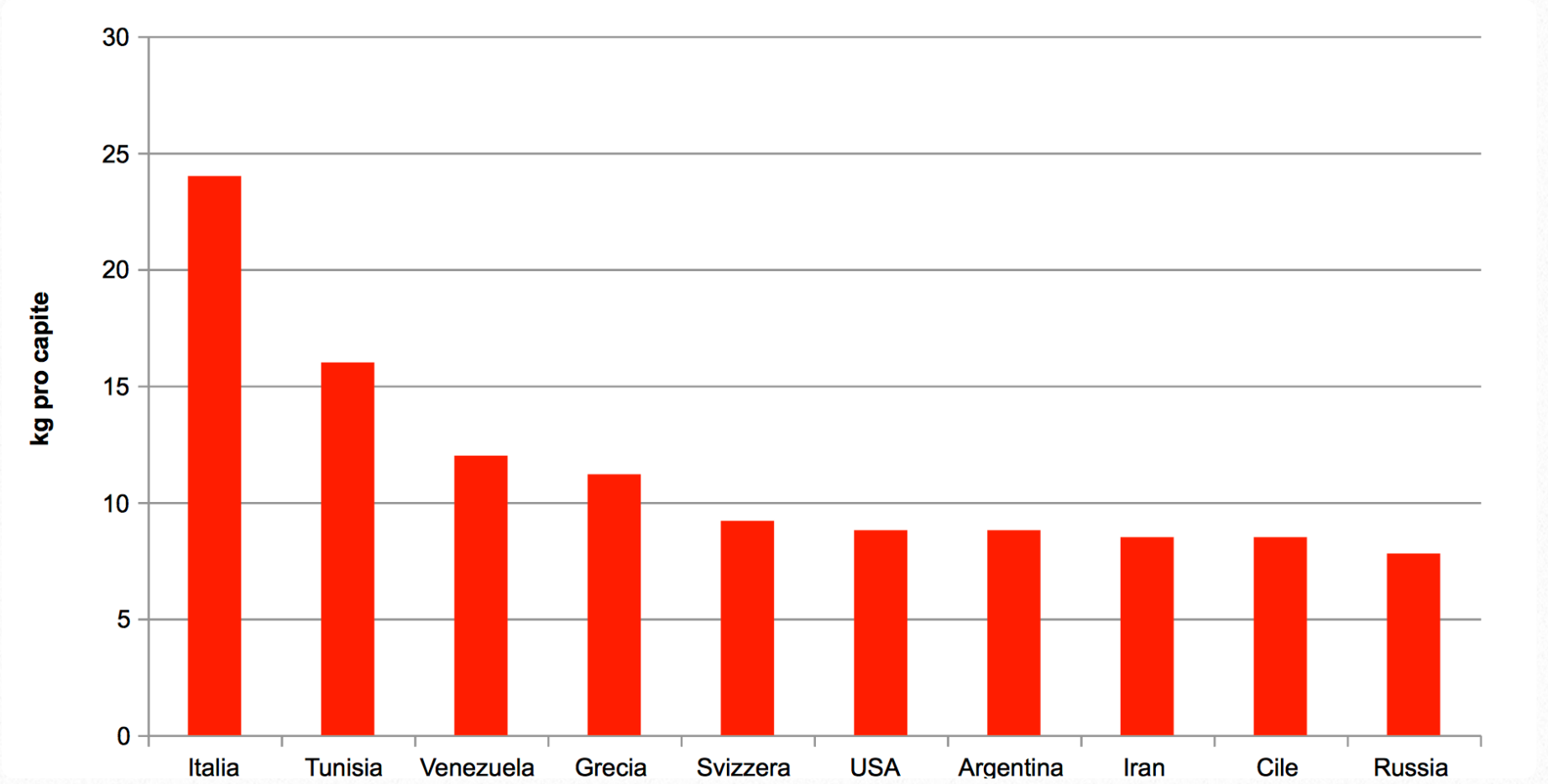


SFOGLIATRICE MOD. LX 800



www.castiglioninedo.it

Grafico 1 PRINCIPALI PAESI CONSUMATORI DI PASTA



Fonte: Elaborazione su dati Aidepi.

questi prodotti, bisogna ricorrere ai grani antichi.

Infatti, proprio in questa direzione, diminuiscono i consumi di alcune categorie merceologiche tipiche della dieta mediterranea, come la pasta secca (che è in contrazione nell'ordine dei 2 punti percentuali), mentre crescono i consumi di pasta integrale, a base di farro e senza glutine, così come crescono i consumi dei sostituti del pane, come gallette, cracker e taralli.

Nel 2017 le fibre hanno rappresentato i prodotti più dinamici (+1,3%) e i migliori in quanto a crescita media. La diffusione di questa tipologia di prodotti rientra in un trend più generale di aumento dei consumi di prodotti alimentari situati nell'area del naturale e del salutistico, come la pasta integrale, di farro o di kamut, le fette biscottate integrali, il pane industriale fatto con farine speciali, i biscotti arricchiti e integrali, i legumi e i vegetali, la frutta secca. Secondo un'indagine Nielsen, tra i prodotti arricchiti con qualche particolare nutriente, vengono privilegiati prodotti con più ingredienti integrali (Grafico 2). In Italia, secondo quanto riportato da Iri Infoscan, le vendite di alimenti integrali nel 2017 sono cresciute del 21,2% rispetto al precedente anno, per un valore pari a 471 milioni di euro.

In questo contesto di consumatori sempre più attratti da prodotti salutistici, naturali, freschi e poco raffinati, l'industria alimentare

Kronos®

Meglio un seme che una nave.

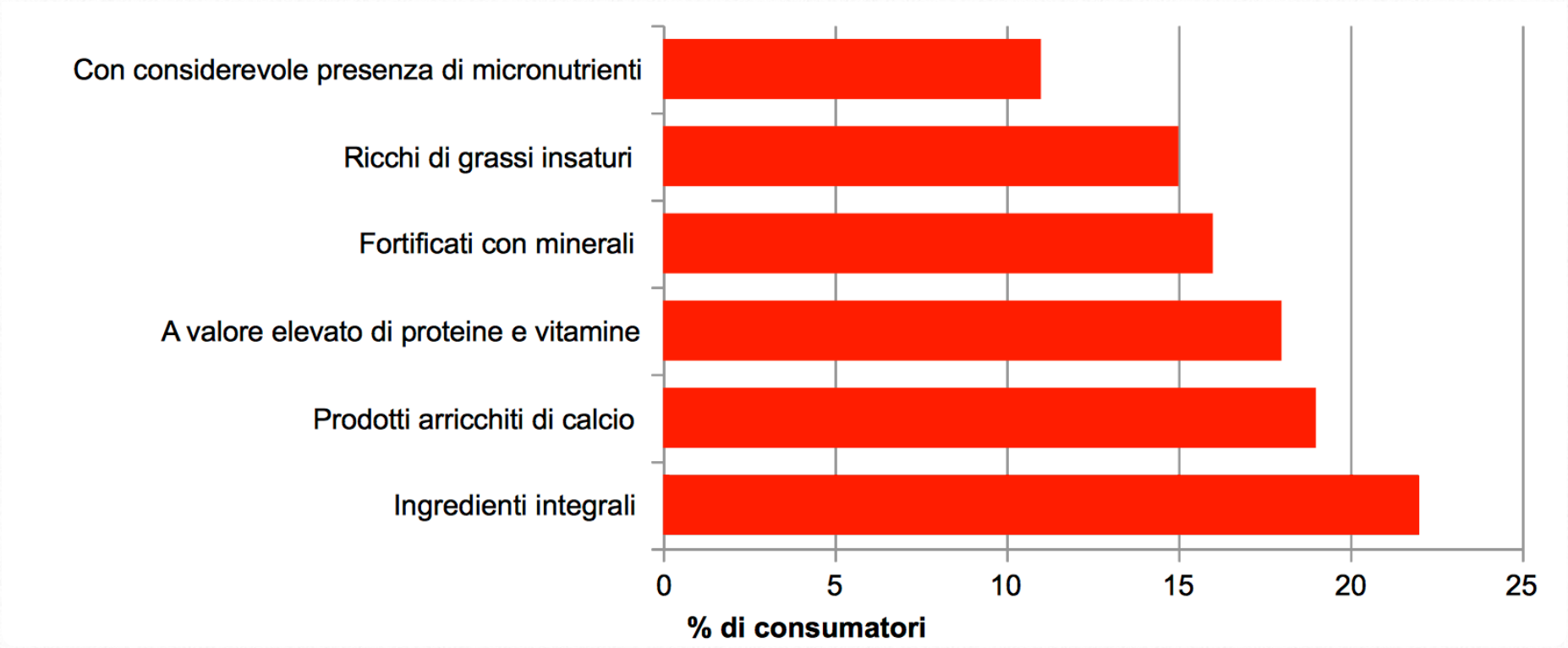


Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Kronos® è una semola di frumento unica per contenuto proteico, resistenza alla cottura, sapore e colore. L'ideale quindi per una pasta fresca, gustosa e sempre al dente.

Per saperne di più: www.molinograssi.it

MOLINO GRASSI

Grafico 2 PREFERENZE PER PRODOTTI ARRICCHITI



Fonte: Elaborazione su dati Nielsen.

compie un grande sforzo per cercare di adattarsi a questi cambiamenti nei bisogni nutrizionali dei consumatori. Infatti, sia sugli scaffali della grande distribuzione organizzata sia in ristoranti e pizzerie aumentano sempre più le occasioni di trovare prodotti a base di cereali integrali. Anche se quella dei prodotti integrali non rappresenta un'innovazione dell'industria alimentare, anzi rappresenta quasi un ritorno al passato. Se si guarda, infatti, alle prime versioni della ormai consolidata e riconosciuta Dieta mediterranea, venivano già raccomandate elevate quantità di cerali non raffinati. Quindi questa tendenza di consumo rappresenta quasi un ritorno alle tradizioni e abitudini alimentari del passato.
Questi prodotti presentano vantaggi sia nutrizionali e sia di carattere ambientale. Dal punto di vista nutrizionale, i cereali integrali rappresentano una preziosa fonte di fibra, antiossidanti, vitamine, minerali e acidi grassi polinsaturi. Tutti questi nutrienti vengono persi durante i normali processi di raffinazione dei cereali in cui gli strati più esterni del chicco vengono rimossi. Queste caratteristiche conferiscono a questi prodotti un'azione cardio protettiva, antiossidante e antinfiammatoria.
Inoltre, dal punto di vista ambientale queste rappresentano delle colture ecosostenibili. Infatti, il Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN) ha effettuato diversi studi sul calcolo dell'impatto ambientale dei diversi prodotti alimentari ed è emerso che l'impronta per i prodotti di origine vegetale è minore rispetto a quelli di origine animale, e quando si tratta

poi di un prodotto integrale rispetto al raffinato l'impatto si riduce ulteriormente.
L'affermazione della dieta mediterranea come modello alimentare ed un ritorno ai cereali antichi, il posizionamento sui mercati e l'importante ruolo dell'export di questi prodotti, rappresentano sicuramente dei punti di forza per questa filiera.
D'altra parte, un punto di debolezza è rappresentato dal fatto che, negli ultimi anni, i cereali in generale, ma nello specifico la pasta, sono bersaglio continuo di fake news. Ad esempio il fatto che la pasta "made in Italy" sia fatta con grano importato e pieno di pesticidi e micotossine. Il fatto che i pastifici italiani possano utilizzare grano di provenienza estera, non vuol dire che il grano proveniente da Canada, Stati Uniti, Francia o addirittura Australia sia contaminato da pesticidi. I controlli ufficiali, sia per il grano italiano sia per quello straniero, hanno l'obbligo di certificare il tasso di contaminazione, e i livelli sono sempre ben al di sotto dei limiti di legge. Inoltre, la presenza di quantità minime di pesticidi e micotossine nella pasta italiana è anche legato a stagioni estive particolarmente umide, piuttosto che sull'uso di grano importato.
Un altro falso mito che è spesso associato alla pasta è quello che questo prodotto fa ingrassare. Questa associazione non è confermata da studi in ambito nutrizionale, benché il problema possa essere il condimento che si abbina alla pasta piuttosto che i carboidrati in sé. Pertanto, togliere la pasta dall'alimentazione quotidiana è sicuramente un errore evidenziato dalla maggior parte dei nutrizionisti. Ancora falsa è anche la convinzione che si dimagrisce con la pasta senza glutine. Ovviamente chi non è affetto da celiachia può tranquillamente consumare questo prodotto.
Dall'analisi di questa filiera emerge quindi la necessità, da un lato, di migliorare e monitorare la comunicazione di notizie di questo tipo e, dall'altro, di rendere il consumatore più informato e in grado di discernere informazioni come queste. Questo secondo obiettivo è possibile raggiungerlo attraverso la promozione di programmi di educazione alimentare per sensibilizzare maggiormente il consumatore su una corretta alimentazione e incentivare un uso più frequente degli strumenti che ha a disposizione per informarsi (come ad esempio etichettatura e tracciabilità).
In questo contesto, infatti, l'etichetta alimentare assume un ruolo importante e con una duplice funzione: da un lato ridurre l'asimmetria informativa e aumentare la trasparenza del mercato, e dall'altro, aumentare il livello di knowledge del consumatore su uno specifico prodotto. In questo modo il consumatore potrà essere in grado di effettuare le scelte alimentari in maniera più consapevole così come riuscire a distinguere la veridicità delle informazioni ricevute dai media.



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**

4

Partenza sprint nel 2019 per l’export di pasta italiana

a cura del
Centro studi economici Pastaria



Corre il fatturato: balzo di oltre il 6% rispetto al gennaio-marzo 2018. Bene le vendite in Germania e Uk, ma a spingere sull’acceleratore è soprattutto la domanda dei paesi extra-Ue.

Se l'agroalimentare macina nuovi record sul versante dell'export, riuscendo a rafforzare il suo ruolo nel panorama manifatturiero italiano (per fatturato è secondo solo ai macchinari), è grazie anche al traino dell'industria pastaria, filiera anticiclica per eccellenza.
Il quadro macroeconomico, come noto, non sta dando segnali di particolare dinamismo. Anzi, in un contesto globale di forte rallentamento del ciclo, l'Italia è tra i paesi più vulnerabili nel club dei 28 Stati dell'Unione europea.
Va anche detto che il ruolo dei prodotti simbolo del made in Italy, in queste fasi di oggettiva difficoltà di tenuta, è come quello dell'olio negli ingranaggi di un meccanismo che non deve incepparsi. L'agroalimentare, soprattutto attraverso lo stimolo delle esportazioni, che le paste concorrono a tenere in territorio positivo, svolge tipicamente questa funzione, attenuando o compensando i movimenti negativi di altri settori.
Vediamo meglio in che modo. Osserviamo innanzitutto che nel 2018, anno non particolarmente brillante per l'export agroalimentare, ma positivo per le paste (il fatturato estero è cresciuto di circa il 3%), il contributo del settore è stato piuttosto modesto.
Nel complesso il Food & Beverage ha portato in cassa un assegno di 41,8 miliardi di euro, in aumento di appena l'1,2% sul 2017.
Ma nella stessa annata, con le vendite di pasta l'Italia ha archiviato oltre confine un giro d'affari di 2,4 miliardi, il 6% dell'intero export agroalimentare, realizzando il miglior risultato di sempre e superando il precedente primato del 2015.
Le evidenze più recenti, che i dati dell'Istat mettono nero su bianco fino al mese di marzo, certificano il proseguimento di una dinamica positiva, con numeri ancora più lusinghieri.
Nel primo trimestre di quest'anno i mercati esteri (le paste italiane raggiungono quasi 200 destinazioni) hanno assorbito poco meno di 540mila tonnellate, con un 3,7% di crescita anno su anno. Un quantitativo che, tradotto in valuta, ha generato un incasso di 637 milioni di euro, il 6,1% in più rispetto ai primi tre mesi del 2018.
Si consideri che nel gruppo dei prodotti più rappresentativi del made in Italy non si ha evidenza di performance analoghe a quella delle paste in questi primi tre mesi. Il vino cresce oltre confine, ma di un più modesto 3,8%. L'export di oli di oliva perde in un anno più di 8 punti percentuali, sempre in valuta, e nella stessa direzione stanno andando le esportazioni di prodotti ortofrutticoli, che nel trimestre in esame hanno ceduto un 3% abbondante.
Va anche considerato che in questo primo scorcio d'annata la geografia delle esportazioni di pasta restituisce un bilancio positivo in tutti i principali sbocchi commerciali. Il

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



Tabella 1 **ESPORTAZIONI DI PASTE ITALIANE NEL 2018 (TONNELLATE)**

	I trim. 2018	I trim. 2019	Variazione		I trim. 2018	I trim. 2019	Variazione
Mondo	519.834	539.167	3,7%	**Norvegia**	2.939	2.897	-1,5%
Ue-28	342.736	347.301	1,3%	**Irlanda**	3.473	3.687	6,1%
Extra Ue	177.098	191.867	8,3%	**Grecia**	2.175	2.164	-0,5%
Germania	91.511	98.635	7,8%	**Romania**	2.905	2.954	1,7%
Francia	73.915	67.509	-8,7%	**Emirati Arabi Uniti**	1.969	2.664	35,3%
Stati Uniti	49.070	53.658	9,3%	**Portogallo**	2.016	2.200	9,1%
Regno Unito	66.398	72.121	8,6%	**Sud Africa**	2.471	2.992	21%
Spagna	13.549	14.294	5,5%	**Ucraina**	1.969	3.216	63,3%
Belgio	15.487	15.653	1,1%	**Slovenia**	2.576	2.356	-8,6%
Svezia	13.455	12.916	-4%	**Ungheria**	1.818	2.461	35,4%
Giappone	15.286	16.157	5,7%	**Libano**	1.812	2.437	34,5%
Svizzera	9.806	9.325	-4,9%	**Finlandia**	1.887	1.534	-18,7%
Paesi Bassi	12.654	10.960	-13,4%	**Malta**	1.648	1.651	0,2%
Canada	7.214	7.824	8,5%	**Croazia**	2.569	2.222	-13,5%
Australia	6.985	7.916	13,3%	**Albania**	2.082	2.625	26,1%
Austria	9.541	8.705	-8,8%	**Hong Kong**	1.510	1.682	11,4%
Arabia Saudita	6.528	11.672	78,8%	**Yemen**	1.290	2.642	104,8%
Polonia	8.683	8.214	-5,4%	**Messico**	1.111	1.243	11,9%
Russia	9.205	7.049	-23,4%	**Cile**	776	1.231	58,6%
Danimarca	5.140	4.913	-4,4%	**Colombia**	1.554	2.025	30,4%
Repubblica ceca	6.301	6.836	8,5%	**Lussemburgo**	609	786	29%
Israele	6.936	6.953	0,2%	**Nuova Zelanda**	747	1.150	54%
Corea del Sud	4.988	5.747	15,2%	**Taiwan**	966	1.305	35,1%
Brasile	5.360	4.784	-10,8%	**Singapore**	1.339	1.256	-6,2%
Cina	5.119	6.329	23,6%	*Fonte: Istat*			

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



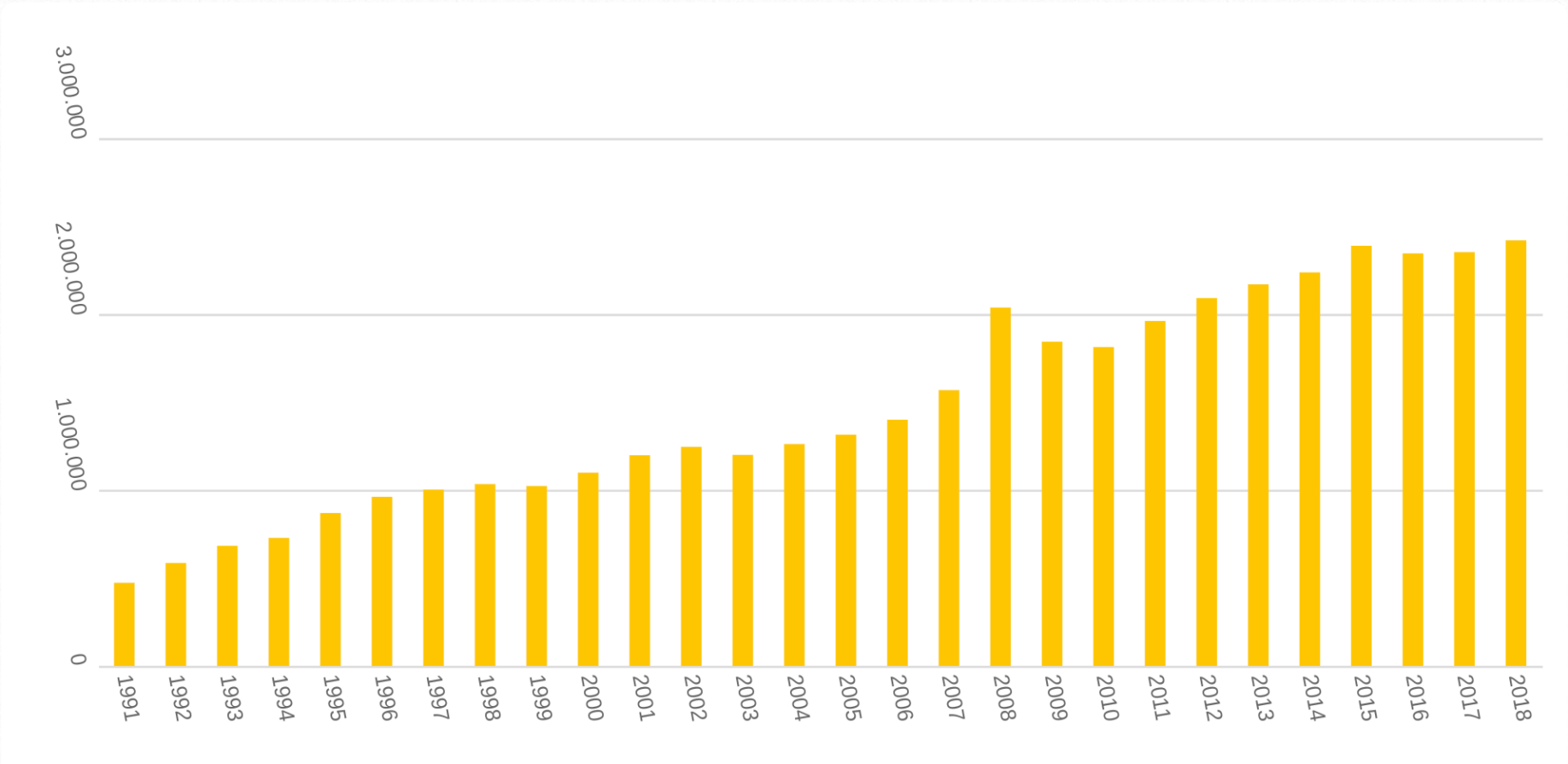


Carico prodotto
Product inlet



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

Grafico 1 TREND DELLE ESPORTAZIONI DI PASTA ITALIANA (.000 DI EURO)



più significativo è l'aumento a doppia cifra (+10,6%) nel primo sbocco in assoluto, rappresentato dal mercato tedesco, che in cinque lustri ha triplicato le importazioni di paste italiane.

Un risultato di questa stessa portata non si vedeva da anni, al pari del 16,7% di progressione sperimentata negli Usa, terzo mercato di destinazione dopo Germania e Francia. Nel trio di testa l'unico senza verve è il mercato d'Oltralpe dove l'export di paste ha comunque tenuto, confermando di fatto gli stessi livelli di un anno fa.

Scorrendo la lista dei paesi di sbocco emergono altre significative performance. In Regno Unito, con un 7% di aumento del fatturato, i pastifici italiani sembrano non essersi accorti di Brexit, proprio nel momento in cui avrebbe dovuto sancire il distacco ufficiale di Londra dall'Ue, poi rinviato.

Il 7,3% di maggiori vendite in Spagna conferma il trend positivo di un mercato che ha assunto in questi ultimi anni un ruolo di rilievo tra i follower. Da rilevare che nel secondo sbocco extra comunitario, rappresentato dal Giappone, gli sviluppi di questo primo trimestre segnalano una positiva evoluzione delle vendite, non affatto scontata in un mercato che in questi ultimi anni aveva dato chiari segnali di stagnazione. Il 4,3% di crescita degli incassi e il 6% in più di spedizioni fisiche nel Sol Levante sono termometri di una possibile ripartenza di un mercato ritenuto ormai maturo, in cui soprattutto il fattore dell'innovazione potrebbe ridare slancio alle esportazioni.

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

Tabella 2 **ESPORTAZIONI DI PASTE ITALIANE NEL 2018 (.000 DI EURO)**

	I trim. 2018	I trim. 2019	Variazione		I trim. 2018	I trim. 2019	Variazione
Mondo	600.324	636.726	6,1%	**Norvegia**	4.178	4.246	1,6%
Ue-28	396.396	412.033	3,9%	**Irlanda**	3.971	4.046	1,9%
Extra Ue	203.928	224.693	10,2%	**Grecia**	3.537	3.805	7,6%
Germania	91.016	100.628	10,6%	**Romania**	3.373	3.365	-0,2%
Francia	89.776	89.904	0,1%	**Emirati Arabi Uniti**	2.178	2.806	28,8%
Stati Uniti	71.402	83.324	16,7%	**Portogallo**	2.616	2.722	4,1%
Regno Unito	77.304	82.666	6,9%	**Sud Africa**	2.349	2.676	13,9%
Spagna	25.241	27.074	7,3%	**Ucraina**	1.611	2.586	60,6%
Belgio	19.722	19.629	-0,5%	**Slovenia**	2.490	2.366	-5%
Svezia	17.695	17.108	-3,3%	**Ungheria**	1.699	2.222	30,8%
Giappone	15.329	15.987	4,3%	**Libano**	1.713	2.200	28,5%
Svizzera	15.845	14.936	-5,7%	**Finlandia**	2.230	2.131	-4,4%
Paesi Bassi	14.426	13.554	-6%	**Malta**	1.905	1.988	4,4%
Canada	9.719	11.012	13,3%	**Croazia**	2.261	1.909	-15,6%
Australia	8.399	10.598	26,2%	**Albania**	1.504	1.859	23,6%
Austria	10.836	10.052	-7,2%	**Hong Kong**	1.702	1.776	4,3%
Arabia Saudita	5.399	9.603	77,9%	**Yemen**	773	1.763	128,1%
Polonia	8.905	8.734	-1,9%	**Messico**	1.508	1.734	15%
Russia	8.381	6.407	-23,6%	**Cile**	1.272	1.659	30,4%
Danimarca	6.340	6.368	0,4%	**Colombia**	1.207	1.595	32,2%
Repubblica ceca	5.512	5.950	7,9%	**Lussemburgo**	1.300	1.476	13,5%
Israele	5.738	5.745	0,1%	**Nuova Zelanda**	897	1.307	45,8%
Corea del Sud	4.800	5.484	14,2%	**Taiwan**	1.048	1.305	24,5%
Brasile	5.697	5.149	-9,6%	**Singapore**	1.449	1.267	-12,6%
Cina	4.458	4.919	10,4%	*Fonte: Istat*			

Più in generale, la lettura dei dati di questo primi tre mesi rivela una migliore prospettiva per l'export di paste italiane nei paesi extra-Ue, nonostante l'evoluzione positiva delle vendite nei mercati di prossimità.
Fuori dal perimetro comunitario, dove l'export cresce a ritmi superiori al 10%, contro il 3,9% di aumento rilevato nell'Ue, i mercati più dinamici sono Canada, Australia e Arabia Saudita, ma incrementi altrettanto significativi si registrano in Corea del Sud e in Cina, con le spedizioni oltre la Grande Muraglia cresciute nel trimestre del 10,4%.
La situazione appare molto depressa, al contrario, nel mercato russo, dove le vendite di paste italiane, seppure non colpite da embargo, hanno perso il 23% in un anno. Sviluppi negativi si riscontrano anche in Svizzera (-5,7% il fatturato) e in alcuni sbocchi dell'Ue, con riduzioni più evidenti in Svezia (-3,3%) e nei Paesi Bassi (-6%).

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**
Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da pastaria.it o leggilo con l'App

✓ Leggi la **Rivista cartacea**
Per ricevere i prossimi numeri registrati su pastaria.it e attiva un abbonamento gratuito. Esce tutti i mesi pari

✓ Leggi gli articoli pubblicati su **Pastaria.it**
Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

✓ Segui e condividi l'attività sui nostri **canali social**
Facebook: https://www.facebook.com/PastariaMagazine/
Twitter: https://twitter.com/rivistapastaria

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**
Registrati a pastaria.it per ricevere l'invito gratuito* all'edizione 2019

✓ Installa l'**App gratuita**
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

E inoltre:
✓ Trova e richiedi offerte per macchine, ingredienti e servizi su **pastariahub.com**
✓ Inserisci i tuoi prodotti su **pastabid.com**, nelle degustazioni internazionali di pasta (**Pastaria Degù**) e nell'annuario **Eccellenza Pastaria**.

** riservato ai produttori di pasta*

PASTARIA 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





5

Il Regolamento 775/18: prime implicazioni pratiche

Silvia Gonzaga
Logos Avvocati Associati



L'articolo prova a fare chiarezza sui concetti di origine, provenienza e ingrediente primario e sulle loro implicazioni pratiche alla luce del Regolamento n. 775/18 che sarà applicabile a partire dall'1 aprile 2020. Il tema è stato affrontato dall'autrice al sesto workshop APPF (San Martino Buon Albergo) e verrà ulteriormente approfondito al Pastaria Festival 2019.

Come noto, il 28 maggio dello scorso anno è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea, il Regolamento di esecuzione n. 775/18 recante modalità di applicazione dell'art. 26.3 del Regolamento 1169/11 per quanto attiene alle norme sull'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza dell'ingrediente primario di un alimento, applicabile dal 01 Aprile 2020.

L'art. 26.3 Reg. 1169/11 prevede che, qualora sia indicato il luogo di origine o il paese di provenienza di un alimento ma questo sia diverso dall'origine o provenienza dell'ingrediente primario, si debba indicare l'origine o la provenienza dell'ingrediente primario.

La comprensione della norma postula, preliminarmente le nozioni di (i) origine; (ii) provenienza, (iii) ingrediente primario tutte rinvenibili all'interno dell'art. 2 Reg. 1169/11.

L'art. 2 lett. g) prevede che il "luogo di provenienza": è qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il "paese d'origine" come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92. Alla luce di tale definizione, così come oggi sembra essere interpretata nell'ambito dei lavori in Commissione, si ha una indicazione di "origine"[1] ogni volta che si faccia riferimento ad uno Stato (Italia, Svizzera); mentre il riferimento ad un diverso livello geografico (es. Firenze, Veneto, Alsazia ecc.) sarebbe da considerarsi indicazione di "provenienza".

Ai sensi del successivo art. 2 lett. q) per "ingrediente primario" si intende "l'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50% di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa".

Ne deriva che, per stabilire quale sia l'ingrediente/i primario di un alimento si dovrà aver riguardo a due criteri: il primo "quantitativo" e di facile determinazione per cui sarà sufficiente verificare quale ingrediente nell'elenco sia superiore al 50%; l'altro "qualitativo", di ben più difficile determinazione, che sarà quello abitualmente associato dal consumatore alla denominazione dell'alimento.

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**

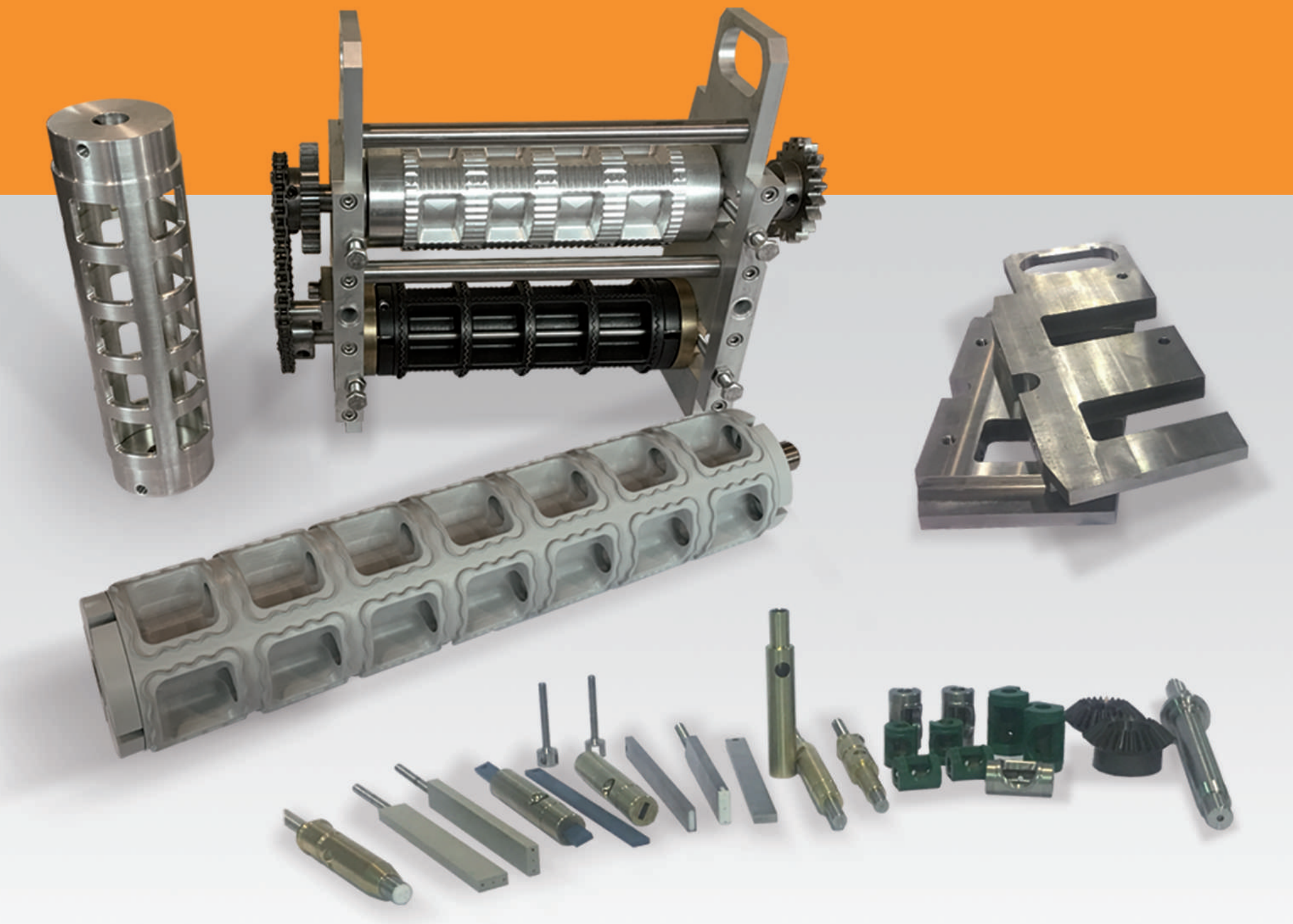
SOSTENITORI - FORNITORI

- **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

Così, la "pasta all'uovo" è un esempio di facile applicazione di entrambi i criteri, posto che ingrediente primario quantitativo è la semola (che supera il 50%) ed ingrediente primario qualitativo sono le uova (associate dal consumatore alla denominazione).
Premesse cosi brevemente le definizioni, va da subito detto che il Regolamento non si applica alle indicazioni geografiche protette, ai marchi registrati[2] ed ai nomi usuali e generici contenenti termini geografici, che pur indicando letteralmente un'origine, non sono intesi come un'indicazione del paese di origine o luogo di provenienza.
Fatto è che, nella fase di prima applicazione della norma, sono immediatamente emerse alcune difficoltà interpretative, che dovrebbero trovare (parziale) risposta nel documento di Q&A in corso di discussione tra Commissione e Stati Membri e previsto per il prossimo novembre.
Senza affrontare in questa sede tutte le questioni interpretative portate all'attenzione della Commissione, basti qui rilevare come la prima risiede proprio nell'individuazione dell'ingrediente primario "qualitativo", ovvero, quell'ingrediente che dovrebbe essere associato dai consumatori al nome dell'alimento e per il quale, nella maggior parte dei casi è richiesta l'indicazione del *quid*.

Da quanto emerge dai lavori in Commissione, infatti, spetta all'OSA (operatore del settore alimentare, *ndr*) stabilire quale sia l'ingrediente primario di cui indicare l'origine/provenienza, sulla base di un approccio caso per caso, che tenga conto delle aspettative del consumatore, delle caratteristiche dell'alimento, della sua composizione e, soprattutto, dell'intera presentazione dell'alimento.
Ora, non vi è chi non veda come la stessa definizione di ingrediente primario "qualitativo" e l'interpretazione fornita dalla Commissione lascino inevitabilmente ampi margini di discrezionalità nella determinazione dell'ingrediente stesso. Discrezionalità, si badi, non solo tra diversi OSA posti all'interno di un medesimo Stato, ma anche, tra OSA situati in diversi Stati Membri e, in definitiva, tra diverse Autorità di controllo.
Per restare nell'ambito che ci occupa, per la pasta fresca all'uovo ripiena, ad esempio, si tratterà di stabilire se, gli ingredienti che costituiscono il ripieno (ad es. "carne", "spinaci e ricotta") siano da considerarsi come "ingredienti primari qualitativi" di cui si debba esplicitare l'origine e/o provenienza accanto all'ingrediente qualitativo "uova".
Al riguardo, in sede di discussione, è stato chiarito che l'obbligo di riportare il *quid* per uno o più ingredienti evidenziati in etichetta (ex art. 22 Reg. 1169/11) non implica au-

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

tomaticamente l'obbligo di indicare l'origine/provenienza degli stessi. In altri termini, il fatto che per uno o più ingredienti sia riportato il *quid* non comporta la loro automatica qualificazione come "ingredienti primari" ai sensi della norma. Così, si fa l'esempio di "patatine alla paprika", "taralli al finocchio", "gelato con scaglie di cioccolato" per i quali la paprika, il finocchio, le scaglie di cioccolato nonostante siano evidenziati in denominazione – e quindi soggetto all'obbligo del *quid* – non comportino l'indicazione della loro origine/provenienza se diversa da quella dell'alimento.
Non è quindi necessariamente detto che nel caso di pasta fresca ripiena "ricotta e spinaci" si debba inserire la diversa (eventuale) origine di ricotta e spinaci per cui è stato inserito il *quid*. Certo è che, in questa fase, un approccio ispirato a cautela suggerirebbe di inserire detta specifica, sino a che, quanto meno, la prassi di mercato e l'eventuale predisposizione di accordi di categoria non individuino, con ragionevole certezza, quale sia l'ingrediente primario qualitativo delle principali referenze di pasta fresca ripiena.
D'altra parte, accanto a questi casi, ve ne sono altri in cui appare difficile individuare l'esistenza di un ingrediente primario sia esso quantitativo che qualitativo: si faccia il caso ai "Tortellini di Modena" la cui ricettazione non prevede alcun ingrediente primario quantitativo e che a parte le uova (quale ingrediente qualitativo tipicamente ricollegato dal consumatore alla pasta all'uovo) non evidenziano ulteriori particolari ingredienti qualitativi del ripieno.
L'esempio dei "Tortellini di Modena" introduce poi l'ulteriore problematica di tutte quelle specialità alimentari italiane che si fregiano di una indicazione geografica in ragione – solitamente – del luogo da cui provengono per tradizione, ma che di fatto, possono essere realizzate su tutto il territorio nazionale non derivando dal luogo una peculiare qualità.
Invero, in Italia, l'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali[3] (PAT) contiene un infinito numero di specialità alimentari la cui denominazione spesso contiene un toponimo corrispondente al luogo (sia esso città, regione) in cui quel prodotto è nato ed a cui è tradizionalmente ricondotto, ma che, molto spesso, sono ormai recepiti come riferimenti privi di valenza territoriale specifica.
Si tratterà quindi di valutare, volta per volta, se denominazioni inserite negli elenchi dei PAT siano ormai denominazioni "usuali e generiche" e quindi come tali escluse dal campo di applicazioni del Regolamento (pertanto non implicanti l'obbligo di inserire l'origine dell'ingrediente primario), ovvero implichino la spendita di un'origine/provenienza in senso proprio.

DOMINIONI

www.dominioni.it



LINEA GNOCCHI
1200 Kg/h

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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



Ferma la peculiarità tutta italiana dei PAT e fermo che – come affermato dalla costante giurisprudenza della Corte di Giustizia – è precluso agli Stati Membri introdurre un sistema di indicazioni di origine sovrapponibile o parallelo a quello delle Indicazioni Geografiche (DOP/IGP/STG) disciplinate a livello UE[4], si dovrebbero ritenere i PAT come prodotti che pur avendo origine (quanto a ricetta, metodiche di lavorazione) da un dato territorio, non indicano necessariamente la provenienza da quello stesso territorio, essendo il richiamo geografico in essi contenuto un richiamo più alla ricettazione, alla tradizione che alla provenienza strettamente intesa. Ciò, ferma la correttezza del messaggio da un punto di vista dei principi generali e, specificamente, delle pratiche commerciali scorrette di cui al codice del consumo (art. 22 e ss Codice del Consumo).

Trattasi, all'evidenza, di valutazione da effettuarsi caso per caso ed estremamente variabile in ragione del diverso "sentire" dei consumatori italiani e, ancor di più, comunitari. Spetterà quindi alle Autorità nazionali – si legge nella bozza di Q&A – decidere di volta in volta quale nome sia denominazione generica/usuale chiaramente comprensibile per il consumatore e quale invece sia implicante un'origine rilevante ai fini del Regolamento.

FTSYSTEM
control & inspection

SPECIALISTI IN
ISPEZIONE E CONTROLLO QUALITÀ

ANALIZZATORE NON DISTRUTTIVO

MISURA DELLA CONCENTRAZIONE DI O_2 E CO_2

IN PRODOTTI CONFEZIONATI IN ATMOSFERA PROTETTIVA

- ANALIZZA BUSTE E VASCHETTE

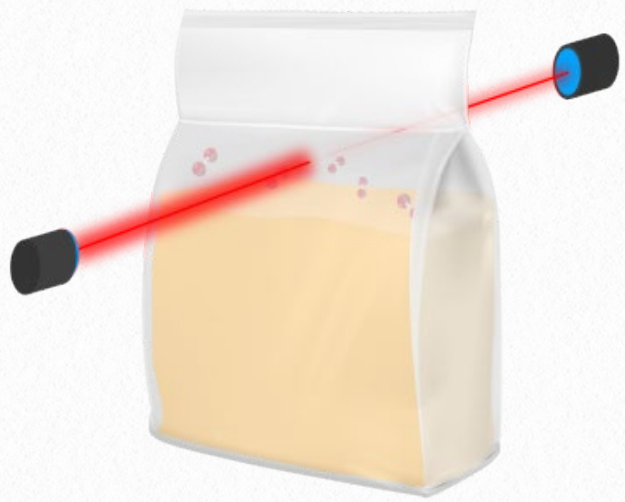


- MISURA SEMPLICE E VELOCE
- ANALISI RIPETIBILE NEL TEMPO SULLO STESSO CAMPIONE
- NESSUNO SMALTIMENTO DI PRODOTTO E PACKAGING

EVO-P



TECNOLOGIA A SPETTROSCOPIA LASER



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

Ebbene, si è soliti riportare come esempi di denominazioni usuali il “Panettone Milano”, “Pandoro Verona”, “Salame Milano”; “Insalata russa”, “Salsiccia di Francoforte”.
Fatto è che, accanto a questi casi, relativamente semplici ve ne sono altri di ben più difficile codifica.
La soluzione più facile e cauta nei casi dubbi potrebbe essere quella di riportare la denominazione evidenziando un chiaro riferimento alla ricetta: espressioni come “stile”, “ricetta”, “alla” evidenziano infatti una ricettazione e non una provenienza (es. “lasagne alla bolognese”).
Tanto posto, deriva dalla stessa formulazione dell’art. 1 Reg. 775/18[5] la conclusione per cui l’utilizzo di (i) immagini, quali, paesaggi, monumenti, immediatamente richiamanti un dato Stato Membro o territorio più piccolo (quale una regione: es. l’immagine del Colosseo, o Torre di Pisa) oppure (ii) bandiere (es: tricolore)[6] siano da considerarsi indicazioni di origine/provenienza dell’alimento, che fanno scattare l’obbligo di riportare l’origine/provenienza dell’ingrediente primario, se diversa.
Parimenti, diciture come “Made in Italy”, “Product of Italy” dovranno esser ritenute come indicazioni di origine.
Ogni qualvolta vi siano i presupposti per l’applicazione della norma, l’OSA dovrà fornire la diversa origine/provenienza del prodotto secondo una delle modalità indicate nell’art. 2-3 Reg. 775/18.
In particolare, l’OSA dovrà riportare nello stesso campo visivo dell’indicazione di origine – sia essa riportata mediante diciture, sia mediante immagini-con caratteri la cui parte mediana dovrà essere pari almeno al 75% di quella utilizzata per l’indicazione (se data tramite diciture) una delle indicazioni di cui all’art 2 lett. a-b. Merita rilevare come la norma lasci la scelta all’OSA di indicare la diversa origine o mediante un riferimento ad una zona geografica riportata sub art. 2 a) (es: “origine della semola: UE”; “origine della semola: Italia”; “origine della semola: Campania”), oppure mediante una dicitura del tipo “nome dell’ingrediente primario (nel nostro esempio: semola): non proviene da paese di origine o luogo di provenienza dell’alimento” o una formulazione di analogo significato per il consumatore.
Da quanto sembra emergere in sede di discussione, i diversi livelli geografici riportati sub art. 2 lett. a) non possono essere combinati tra di loro: l’OSA deve scegliere un livello geografico tra quelli indicati sub art 2 lett. a) punti i-vi) ed attenersi a quello. Ad esempio, se si sceglie di utilizzare la dicitura di cui al punto i) “ origine della semola: UE e non UE” non sarà possibile combinarla con un’altra dicitura (es. quella di cui al punto iv che prescrive l’indicazione dello









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

Stato) e scrivere “origine della semola: UE e Canada”.
L’esempio appena riportato, introduce l’ulteriore problematica – che qui si può solo accennare – relativa alla determinazione dell’origine dell’ingrediente primario sulla base delle disposizioni del CDU (Reg 2015/2446:art.59-63) e del RD (Reg.2015/2447: art 57-59).
Invero, l’applicazione di tali norme in caso di origine non preferenziale, porta a ritenere che il grano estero trasformato in semola in Italia sia “italiano” perché in Italia ha subito l’ultima trasformazione sostanziale, economicamente giustificata che si è conclusa con la fabbricazione di un prodotto nuovo: la semola (art 60.2 CDU- 32 RD).
Poiché la norma richiede l’indicazione dell’origine dell’”ingrediente primario” cosi come sopra definito e poiché nella pasta fresca, l’ingrediente è tecnicamente la “semola”, si dovrebbe ritenere che l’origine di questa debba essere indicata, a nulla rilevando la diversa origine del grano.
È evidente come detta impostazione vada a scontrarsi con la percezione ed aspettativa del consumatore medio, che spesso ignora il passaggio da grano a semola, associando la pasta genericamente al “grano”.
Tuttavia la soluzione basata sull’origine della semola sul piano normativo, prima ancora che strettamente tecnologico, appare la più corretta nonostante sembri penalizzare la trasparente informazione del consumatore e nonostante la precedente norma nazionale (che decadrà a far data dall’ 1 aprile 2020) ovviasse a detto inconveniente imponendo un obbligo di informazione ben più pregnante, mediante l’indicazione del paese di coltivazione e molitura.
Alla luce di queste brevi considerazioni e delle implicazioni pratiche che derivano dalla prossima applicazione delle scarne disposizioni contenute nel testo del Reg. 775/18, c’è da auspicarsi ed incoraggiare degli accordi su base associativa (anche mediante codici di condotta) intesi ad uniformare le scelte degli OSA e la variabilità di interpretazioni anche al fine di minimizzare il più possibile il rischio di facili contestazioni a fronte di una diversa impostazione del mercato e, conseguentemente, della percezione del consumatore e degli organi di controllo.

Note

1. Per stabilire l’”origine” di un alimento deve farsi riferimento alla normativa europea sull’origine e segnatamente ai Reg.2013/952 e Reg. 2015/2446.
2. Cfr. *considerandum* n. 6 “Le indicazioni del paese d’origine o del luogo di provenienza di un alimento che fanno parte delle denominazioni di prodotto protette in quanto indicazioni geografiche a norma dei regolamenti (UE) n. 1151/2012 (2), (UE) n.1308/2013 (3), (CE) n. 110/2008 (4) o (UE) n. 251/2014 (5) del

Parlamento europeo e del Consiglio, o protette in virtù di accordi internazionali, rientrano nell'ambito di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011. In considerazione del fatto che per tali denominazioni di prodotto esiste un legame intrinseco tra le caratteristiche del prodotto e l'origine geografica e che sono disciplinate da norme specifiche, anche in materia di etichettatura, e tenendo conto del loro carattere specifico in quanto diritti di proprietà intellettuale, è necessario esaminare ulteriormente il modo in cui, per le suddette denominazioni, dovrebbe essere indicata l'origine dell'ingrediente primario di cui all'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011"; art. 1 comma 2 per cui "2. Il presente regolamento non si applica alle indicazioni geografiche protette a norma dei regolamenti (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 1308/2013, (CE) n. 110/2008 o (UE) n. 251/2014, o protette in virtù di accordi internazionali, né ai marchi d'impresa, registrati, laddove questi ultimi costituiscano un'indicazione dell'origine, in attesa dell'adozione di norme specifiche riguardanti l'applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, a tali indicazioni."

   Si badi che queste indicazioni ricadono nello scopo del Regolamento, tuttavia, in ragione della loro specificità esse necessitano di un esame ulteriore per stabilire come debba essere indicata l'origine/provenienza dell'ingrediente primario.
3. Ai sensi del DM 350/1999 art 1 "Art. 1. – Finalità ed ambito d'applicazione 1. Ai fini del presente decreto sono considerati prodotti agroalimentari tradizionali quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo. 2.Per l'individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano accertano che le suddette metodiche sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai venticinque anni."
4. La Corte di Giustizia ha ribadito in più decisioni come il sistema delineato dal Reg. 2081/92 (poi sostituito dal Reg. 510/2006 ed oggi al Reg. 1151/2012) sia uniforme ed esauriente, con la conseguenza che denominazioni nazionali non registrate possano esser tutelate solo come denominazioni semplici, ovvero, indicanti la mera provenienza da quel dato territorio senza derivare uno specifico nesso tra origine territoriale e qualità dell'alimento (diversamente dovrebbero rientrare nel sistema delle DOP-IGP-STG di esclusiva matrice comunitaria: Ex multis: C-216/01, Sentenza 18 novembre 2003 (c.d. "Bud I"); C-478/07 Sentenza 08 settembre 2009).
5. Art. 1 Reg. 775/18 "Il presente regolamento stabilisce le modalità di applicazione dell'articolo 26, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1169/2011, quando il paese d'origine o il luogo di provenienza di un alimento è indicato attraverso qualunque mezzo, come diciture, illustrazioni, simboli o termini che si riferiscono a luoghi o zone geografiche, ad eccezione dei termini geografici figuranti in denominazioni usuali e generiche, quando tali termini indicano letteralmente l'origine, ma la cui interpretazione comune non è un'indicazione del paese d'origine o del luogo di provenienza".
6. Diversamente, le bandierine spesso presenti nelle etichette multilanguge al solo fine di consentire l'individuazione della versione linguistica con cui vengono fornite le informazioni legali non dovrebbero essere considerate rilevanti.

G&PARTNERS SA

MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

www.g-partners.com

Le linee

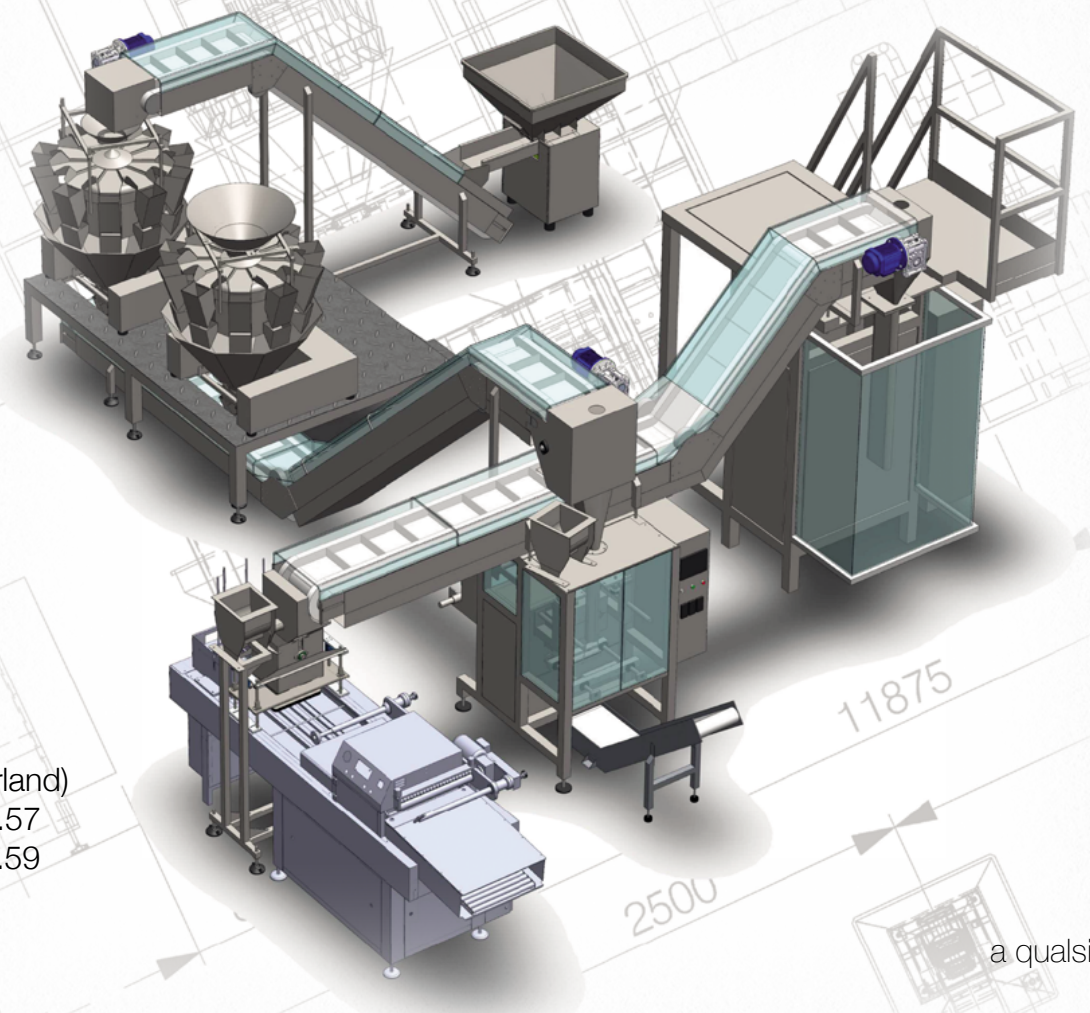
Impianto "doypack"
La nuova tendenza di innovazione
ed estetica nel settore Pasta

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



6

Istituito il Premio Pastaria per tesi di dottorato e di laurea magistrale

Redazione



Pastaria istituisce un premio per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare. Le premiazioni al Pastaria Festival 2019 (Parma, 27 settembre).

Kinski Editori, editore della rivista specializzata Pastaria, istituisce un premio per la miglior tesi di dottorato e due premi per le due migliori tesi di laurea magistrale riguardanti la ricerca applicata all'attività di produzione di pasta alimentare.

Entità dei premi

Il premio per ciascuna delle due migliori tesi di laurea magistrale consiste in euro 400,00 (quattrocento/00) e in un diploma rilasciato da Pastaria.
Il premio per la migliore tesi di dottorato consiste in euro 700,00 (settecento/00) e in un diploma rilasciato da Pastaria.

La premiazione

La premiazione avverrà a Parma, il prossimo 27 settembre, in occasione della terza edizione del Pastaria Festival (i produttori di pasta che intendono partecipare all'evento possono registrarsi qui).

Requisiti di partecipazione

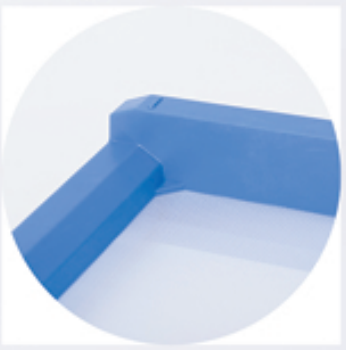
Condizione di partecipazione al Premio per le due migliori tesi di laurea magistrale: aver conseguito la laurea magistrale, presso un'università italiana pubblica o privata, nel periodo compreso tra luglio 2017 e giugno 2019, con voto non inferiore a 105/110 in una delle seguenti discipline: Biologia (LM-06), Biotecnologie Agrarie (LM-07), Biotecnologie Industriali (LM-08), Farmacia e Farmacia Industriale (LM-13), Scienze Chimiche (LM-54), Scienze dell'Economia (LM-56), Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale (LM-71).
Condizione di partecipazione al Premio per la migliore tesi di dottorato: aver conseguito, nel periodo compreso tra luglio 2017 e giugno 2019, il titolo di Dottore di ricerca in un corso di dottorato in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Alimentari e affini.

Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione, unitamente agli allegati, dovrà essere inviata alla redazione di Pastaria entro il 26 luglio 2019.
È possibile scaricare il bando e la domanda di partecipazione cliccando qui.

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

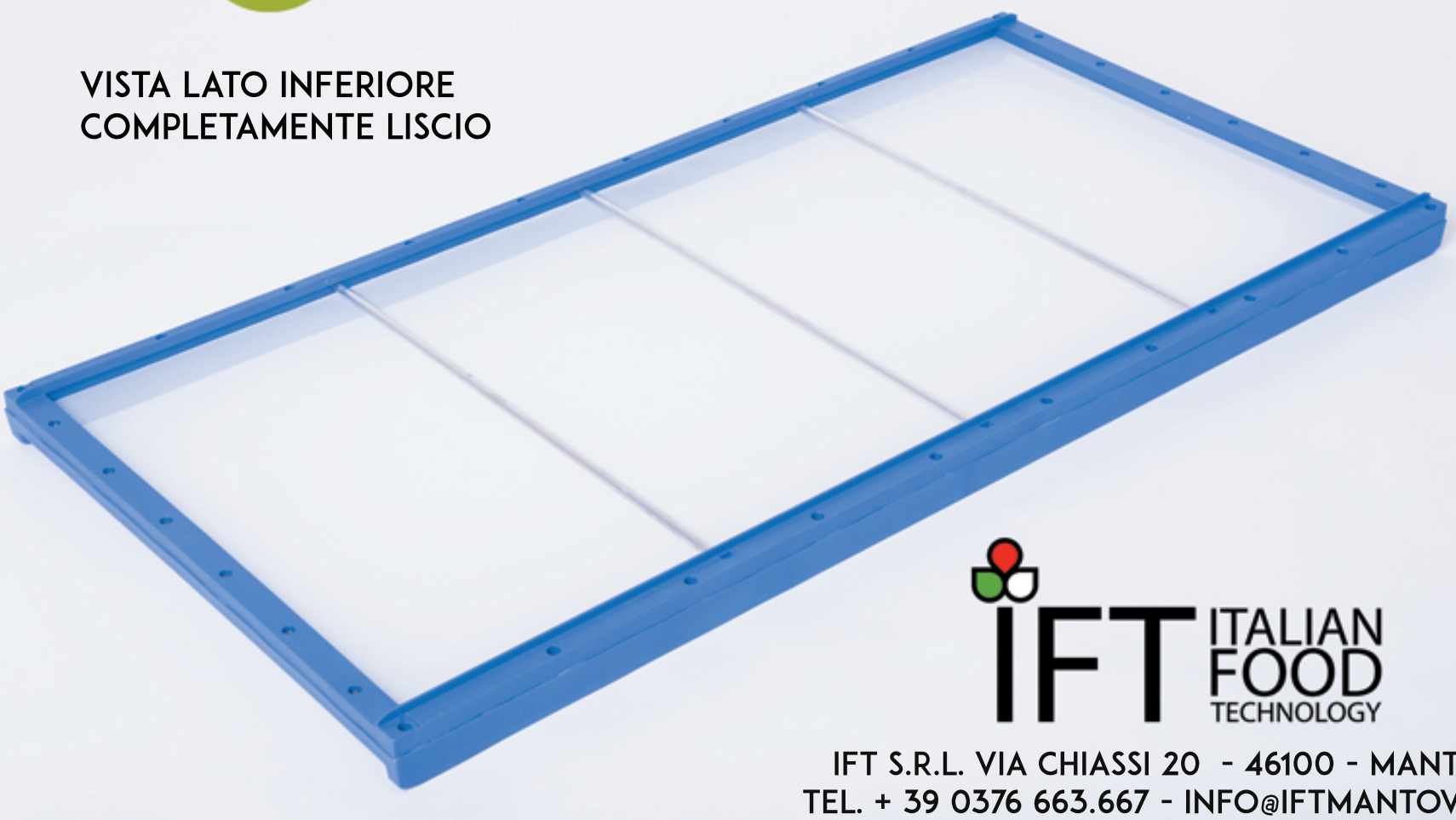
VISTA LATO SUPERIORE



- 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



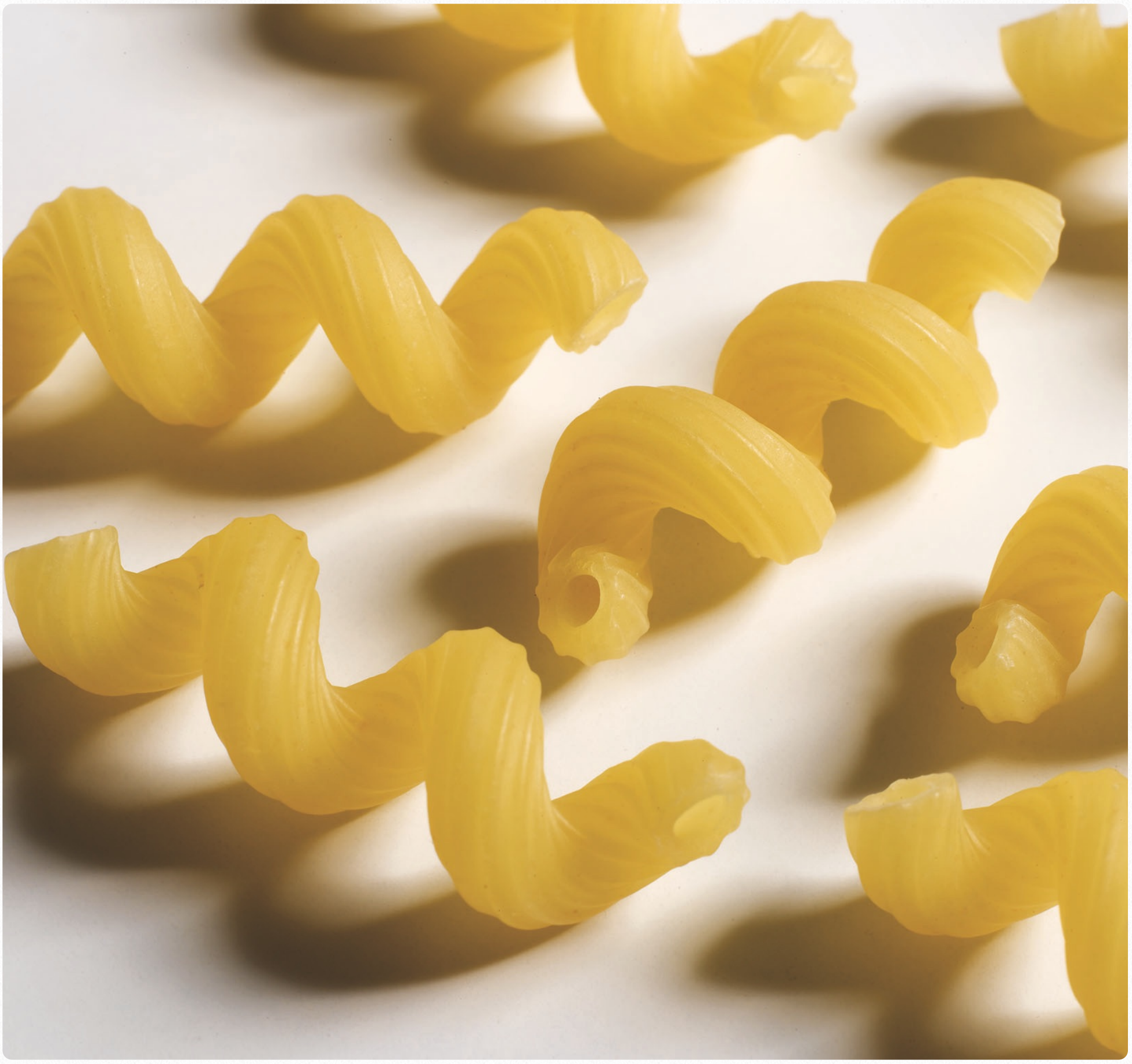
IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

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

7

Notizie in breve

a cura della
Redazione



Barilla, fatturato in crescita a quota 3,48 miliardi

Fatturato in crescita del 3% rispetto al 2017, a quota 3,48 miliardi di euro. Sono i numeri di Barilla presentati a Berlino con il rapporto di Sostenibilità 2019 “Buono per te, buono per il pianeta”. L’azienda ha ottenuto ottimi risultati nel comparto pasta, nei prodotti da forno e nei sughi grazie agli investimenti nello stabilimento di Parma, e ha confermato il piano straordinario di investimenti deliberato due anni fa, un miliardo in cinque anni. Solo nel 2018 sono stati stanziati 236 milioni di euro per l’ampliamento degli stabilimenti produttivi di Ames negli USA (pasta) e di Rubbiano in Italia (sughi) con il fine di aumentare la capacità produttiva e di migliorare efficienza e sostenibilità.

Negli ultimi nove anni, Barilla ha riformulato 420 ricette, eliminando l’olio di palma da tutti i prodotti, riducendo la quantità di grassi, zucchero e sale e aumentando le formulazioni ricche di fibre, a base di legumi o integrali. Oltre che sul miglioramento dei prodotti, il gruppo si è concentrato anche sulla riduzione dei consumi idrici (-21% in dieci anni) e di emissioni di CO_2 (-30%). Uno dei marchi del gruppo, Wasa, ha raggiunto la totale compensazione di CO_2.

Rana, premio negli States

Gian Luca Rana icona di imprenditoria e business. L’ad del pastificio Rana ha ricevuto l’International Awareness Award dalla Fordham University di New York. La prestigiosa università americana fondata nel 1841 ha premiato il percorso imprenditoriale di Rana negli Stati Uniti, che ha portato un marchio italiano in un mercato estero senza snaturarlo e senza fargli perdere la sua identità locale. Il pastificio Rana, uno dei leader mondiali della pasta fresca, oggi opera in 58 Paesi in tutto il mondo. Negli Stati Uniti l’azienda è arrivata nel 2012, realizzando in poco tempo altissimi ricavi, tanto che nel 2018 il pastificio è stato inserito per la seconda volta fra le prime cinque aziende a maggior crescita nel mercato statunitense. Il fatturato di Rana è stato di 700 milioni nel 2018.

Setaro compie 80 anni

Setaro, pastificio di Torre Annunziata, compie 80 anni. E festeggia con una serata di gala in compagnia di amici, familiari, collaboratori e giornalisti. Arrivata alla terza generazione nella gestione dell’azienda, la famiglia Setaro continua il progetto del nonno Nunziato che acquistò il pastificio nel 1939 nel centro storico del paese. Le mura del locale in pietra lavica proteggono dagli sbalzi termici, creando un ambiente ideale

SCEGLI IL MEGLIO PER LA TUA PRODUZIONE...

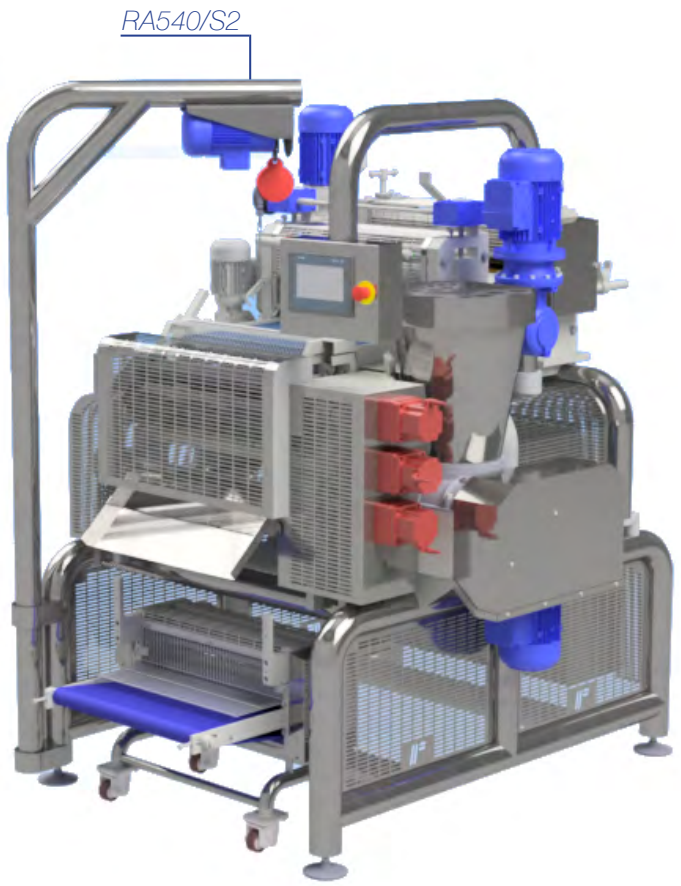
Facchini Group S.r.L. è una delle imprese leader nella produzione di macchine e impianti completi per pasta fresca di elevato livello qualitativo in grado di fornire alla clientela un servizio completo ed efficiente.

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

per la produzione di pasta; inoltre sono ancora presenti due macchine d'epoca dei primi del Novecento in grado di produrre 200 chili di pasta in un'ora. Il pastificio realizza 100 formati con speciali semole di grano dure, antiche trafile in bronzo e metodi di essiccazione lentissimi, che vanno dalle 24 alle 120 ore.

Barilla acquista lo stabilimento di Pasta Zara

118 milioni di euro. È l'offerta di Barilla (l'unica arrivata) per l'acquisto dello stabilimento di Pasta Zara di Muggia, in provincia di Trieste, che prevede un contratto di co-packing (imballaggio, confezionamento ed etichettatura dei prodotti Zara) per cinque anni. L'impianto è uno dei più grandi al mondo nel settore pasta: vi operano 150 addetti prevalentemente in ambito produttivo su 5 linee, la produzione giornaliera è di 610 tonnellate (maggiore rispetto a quella degli impianti di Riese, di 470 tonnellate, e di Rovato, di 420 tonnellate) e il magazzino autoportante ha 65mila posti pallet. Barilla conferma quindi la decisione presa a novembre, quando aveva annunciato l'interesse di acquisto del polo triestino. Pasta Zara opererà in autonomia nel quartier generale di Riese Pio X (Treviso) e, attraverso la controllata Pasta Zara 3, nel polo di Rovato (Brescia). Pasta Zara ritrova quindi una certa tranquillità dopo un dissesto finanziario arrivato lo scorso autunno con un'esposizione debitoria quantificata in circa 240 milioni, 170 dei quali verso istituti bancari. In quel periodo la famiglia Bragagnolo aveva chiesto al Tribunale il concordato in bianco, poi concesso.

Pasta di Gragnano, rilancio nelle mani di Aurora Casillo

È la prima presidente donna del Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp. Aurora Casillo, 28 anni, sulla plancia di comando del Pastificio Liguori, è stata eletta all'unanimità dai 14 soci produttori.
La Casillo, che si è battuta per far ottenere al consorzio il riconoscimento da parte del Ministero, ha le idee chiare e spiega che cercherà di portare dentro il Consorzio le imprese che ancora non ci sono. Inoltre intende aumentare le quote di export (attualmente la pasta di Gragnano IGP esporta il 20% della produzione, di 100mila tonnellate) e il suo sogno è di far diventare la "sua" pasta "come il Parmigiano Reggiano: un marchio made in Italy riconosciuto e apprezzato nel mondo".

Pasta di Canossa, pasta con la "carta d'identità"

Una pasta con la "carta d'identità". È quella di Pasta di Canossa, pastificio nelle cam-

pagne di San Martino di Ferrara che produce a km0. Oltre alle informazioni obbligatorie per legge, l'azienda ha infatti deciso di inserire in etichetta altre informazioni. Qui viene infatti raccontata la filiera della pasta a partire dalla semina del grano fino alla produzione, fasi seguite dalla stessa azienda fatta eccezione per la molitura. In etichetta sono dunque presenti le date della semina, della crescita, della spigatura e della trebbiatura del grano, oltre a quella della molitura e dalla produzione.

Pastificio Antonio Amato invia due archeologi a Paestum

Sei mesi di scavi nell'area di Paestum. È quanto ha finanziato il pastificio Antonio Amato attraverso due borse di studio destinate ad archeologi e studiosi dell'antichità. L'azienda salernitana, in realtà, non è nuova a questo tipo di finanziamenti: si tratta infatti del terzo anno di sostegno al territorio e alla sua storia attraverso borse di studio destinate agli scavi. Quest'anno gli assegnatari sono Rachele Cava e Guglielmo Strapazzon, due giovani archeologi che faranno parte dell'équipe di ricerca del Parco Archeologico di Paestum. Paestum, nota anche come Pesto, si trova in Campania in provincia di Salerno, a circa 30 chilometri a sud del capoluogo e a nord del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Pastificio Mancini presenta "Nonno Mariano"

Una nuova varietà di grano duro, seminata su venti ettari nelle Marche, nel triangolo Fermo-Macerata-Tolentino. Si chiama "Nonno Mariano" ed è nata dalla collaborazione fra il pastificio Mancini e la ditta sementiera Cgs sementi, mediando fra esigenze economiche e prestazioni di pastificazione.
Il ciclo è medio tardivo ed è adatta per la collina, in ambienti freddi e in terreni esposti a Nord. Il prossimo anno il grano "Nonno Mariano" sarà seminato su 350 ettari per poi arrivare agli agricoltori nel 2021.
La sinergia fra Cgs e il pastificio Macini punta a diventare un nuovo modello di organizzazione della produzione agricola, finalizzato all'ottenimento di varietà mirate e adatte specificamente alla pastificazione.

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

8

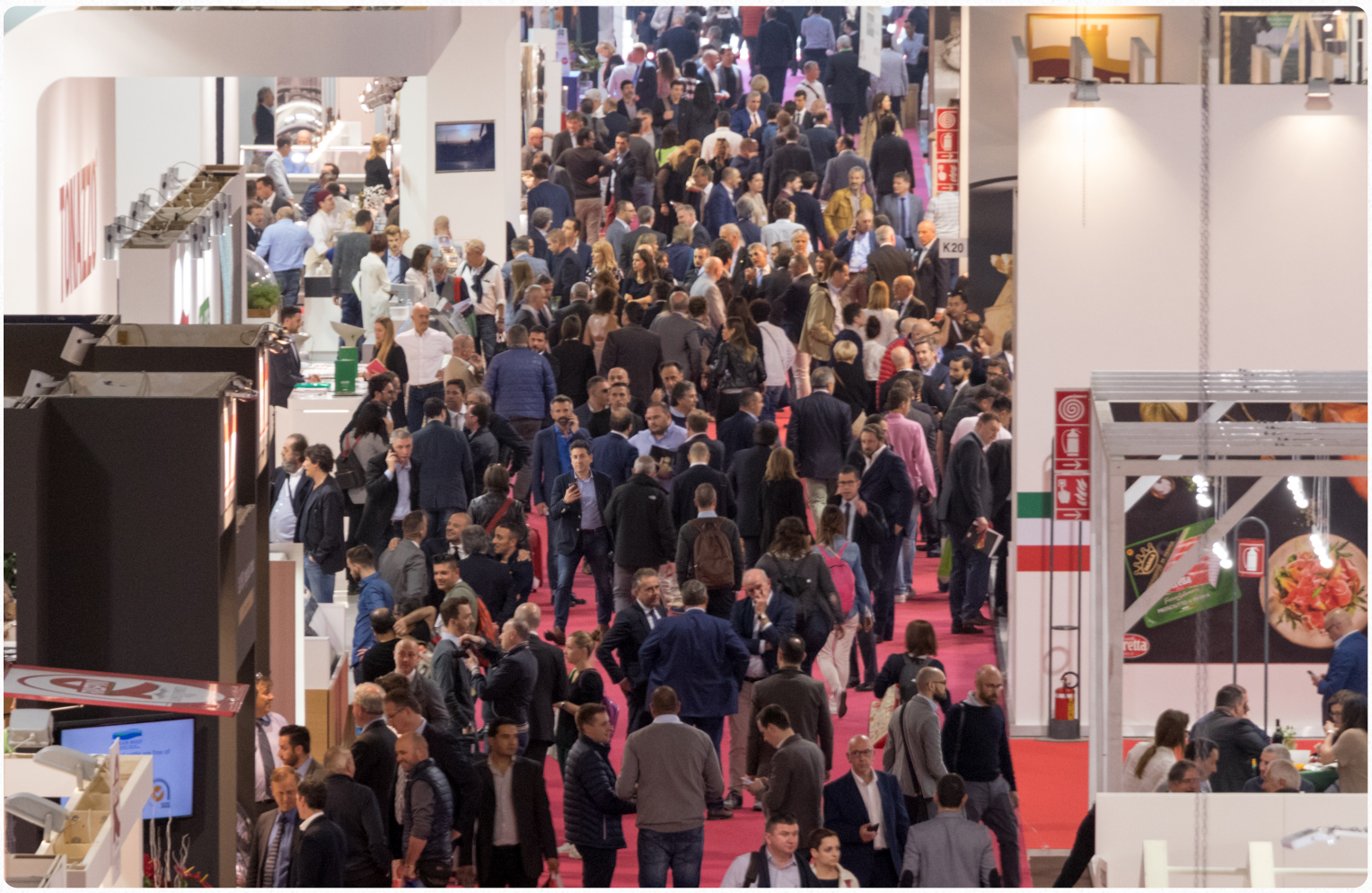
La pasta protagonista a Tuttofood 2019

Redazione



Una rassegna delle più interessanti novità presentate dai pastifici alla recente edizione di Tuttofood, che ha visto una significativa presenza delle aziende del comparto.

Sono stati 82.551 gli operatori presenti all'ultima edizione di Tuttofood, tenutasi a Rho (Milano) dal 6 al 9 maggio 2019. Il 21% di questi erano stranieri, provenienti da 143 Paesi e hanno incontrato gli oltre 3mila brand italiani e internazionali presenti alla manifestazione. Un evento che quest'anno ha registrato una presenza folta e qualificata di produttori di pasta, compreso uno spazio interamente gestito da Appafre, l'Associazione Nazionale che raccoglie i produttori di pasta fresca della piccola e media impresa e dell'artigianato. Ma erano molte anche le presenze di aziende di pasta secca e imprese che si sono presentate in autonomia.
Evidente, in questa edizione dei record, l'attenzione per il prodotto locale, preferibilmente di semole nazionali, affiancate alle novità dei superfood, in un contesto caratterizzato dal forte ritorno all'utilizzo e alla valorizzazione di materie prime di pregio. Ma oltre al cibo di qualità e all'innovazione di prodotto, sono stati protagonisti l'attenzione per la salute e per l'ambiente, in una ricerca continua di corretta nutrizione e sostenibilità.
In queste pagine pubblichiamo, senza la pretesa di esaustività, una rassegna di alcune delle più interessanti novità presentate dai pastifici alla recente edizione di Tuttofood.



Pastificio Di Martino



Con il brand Antonio Amato, Il Pastificio Di Martino ha proposto una ricetta unica che ha alla base grano 100% italiano macinato fresco. Dopo la raccolta, viene macinato nel molino di Salerno e in meno di 24 ore, è trasformato in pasta. Il catalogo prevede una selezione di 109 referenze, 98 formati trafilati al teflon e 11 speciali, trafilati al bronzo, con una shelf life di 3 anni, che vanno sotto il nome di “La pasta della domenica” a cui si affianca quella Integrale Biologica. A queste linee, si aggiungono la pasta ripiena fresca e surgelata con una farcitura di soli ingredienti italiani, Dop e Igp, racchiusa da una sfoglia delicata, preparata con uova fresche 100% italiane provenienti da galline allevate a terra, per una esplosione di gusto tutto mediterraneo, senza glutammato, senza olio di palma e colza. Anche il packaging è innovativo: il doypack ottimizza infatti la gestione dello spazio e grazie al sistema “apri e chiudi” preserva la freschezza della pasta, conservandola nel modo migliore. Vita del prodotto: 60 giorni.



Canuti Tradizione Italiana

Canuti propone la frittura come metodo originale, pratico, ma soprattutto sfizioso per

cucinare la pasta all'uovo. E da qui emerge la versatilità della pasta che da primo piatto, diventa antipasto, finger food, street food e addirittura dessert.
La pregiata sfoglia della pasta Canuti è particolarmente adatta a questo scopo, la trafilatura al bronzo le dona infatti una consistenza che la rende perfetta per la frittura, croccante, gustosa e con un caratteristico e invitante colore dorato. La frittura è adatta a qualsiasi formato di pasta, compresa quella ripiena. La pasta surgelata può essere fritta direttamente ed è pronta in soli 2 o 3 minuti. La sua shelf life è di 18 mesi.



Andriani



Felicia, brand di Andriani (Gravina in Puglia) propone un vasto assortimento di pasta biologica a base di materie prime naturalmente gluten free. Tra queste, i Tortiglioni 100% di grano saraceno bio, ricchi di fibre e sali minerali e con un alto contenuto di magnesio dai molteplici benefici nutrizionali. Non sono solo buoni e salutari, ma anche pratici, visto che si cucinano in soli 8 minuti. Si propongono in un astuccio di cartone da 340 grammi e hanno una vita di 36 mesi. A Tuttofood, Andriani ha proposto anche i Sedanini di lenticchie rosse che uniscono i benefici dei legumi al gusto, essendo una pasta con il 100% di lenticchie rosse bio, senza glutine e vegan. Le alte per-

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

centuali di proteine, fosforo, ferro, zinco, manganese e potassio sono fonte di nuova energia, forza e vitalità. Anche i Sedanini hanno una confezione in cartone, da 250 grammi, e una shelf life di 24 mesi.



Fontaneto

Fontaneto (Fontaneto d'Agogna, Novara) ha presentato due specialità di pasta fresca ripiena, entrambe ispirate, nella farcia, a prodotti tipici locali. Il Raviolaccio Cacio e Pepe è un prodotto di pasta fresca all'uovo, destinato prevalentemente all'alta ristorazione, con semola di grano duro e farina di grano tenero, che racchiude un cuore morbido di cremoso formaggio e pepe nero. L'omaggio alle cucine regionali, seppur con un taglio innovativo, si esprime anche con la Mezzaluna Burrata, Pomodoro e Basilico, pasta preparata con uova fresche e semole di grano duro italiane. Entrambe le referenze sono confezionate in atmosfera protettiva in buste da 500 grammi, pensate e realizzate per la gastronomia d'eccellenza e il food service.



Fumaiolo

Azienda romagnola di produzione di piadina, pasta fresca e sughi ha di recente arricchito la linea di pasta con due nuove referenze: gli Gnocchi e gli Strozzapreti Curcuma e Zafferano. Soffici e morbidi i primi, dal gusto semplice ma deciso i secondi, sono due formati perfetti per chi ama sperimentare in cucina. L'impiego delle spezie regala al palato un'esplosione di gusto e

UNIQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

grandi qualità benefiche. Come tutte le paste Fumaiolo, le due specialità proposte a Tuttofood sono prive di conservanti perché surgelate all'origine. L'utilizzo del freddo come unico conservante naturale permette alla pasta Fumaiolo di mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e di non perdere mai freschezza. Entrambe le referenze hanno una shelf life di 12 mesi.



Antico Pastificio Sannita

I Pastai Sanniti si presentano a Tuttofood con due novità, una nel formato e una nella ricetta. La prima è quella delle Papaline, un formato coperto da brevetto che rende omaggio alla storia della città di Benevento, sede papale per otto secoli. Il prodotto prende nome proprio dal copricapo indossato dal pontefice e mostra dunque una forma tonda ed estremamente concava, in grado di raccogliere qualsiasi condimento in un solo boccone, tanto più che ha una superficie ruvida e porosa. Le Papaline sono proposte in un sacchetto di carta e hanno una shelf life di 2 anni. L'altra specialità aziendale è la pasta aromatizzata allo Strega, un piacevole connubio tra semole 100% italiane e gli aromi naturali contenuti nel famosissimo liquore. Proposta in un sacchetto trasparente con cavallotto, ha una vita a scaffale di 24 mesi.



La Pasta di Aldo

Il pastificio di Monte San Giusto, in provincia di Macerata, propone un prodotto italiano, realizzato con semole scelte, della va-



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

rietà Nazareno, dal coltivatore al produttore, uova di alta qualità e una tracciabilità completa, garanzia di qualità. Il processo produttivo prevede la stesura della sfoglia secondo il metodo tradizionale della pasta appesa su cannucce disposte in telai e una lenta essiccazione condotta a basse temperature. C'è a monte una molitura a pietra naturale, per mezzo di graniti estratti da cave locali e un processo condotto a bassa velocità di rotazione per preservare il germe di grano.



Master

Gli Gnocchi sono al centro della produzione del pastificio Master che alla fiera milanese ha presentato due specialità, una con patate fresche, curcuma e zenzero e l'altra, con patate fresche e rapa rossa, entrambe prive di conservanti, di additivi e coloranti. Le referenze sono proposte in confezioni in atmosfera protettiva da 400 grammi e hanno una shelf life di 60 giorni. L'innovazione continua è una regola nel pastificio veneto che produce rispettando fedelmente le fasi tradizionali: dalla cottura a vapore, alla sbucciatura, dalla setacciatura delle patate, all'impasto dei vari ingredienti con uova fresche intere, farina 0 e sale, sino al confezionamento.



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

APPAFRE A TUTTOFOOD 2019

L'Associazione Produttori di Pasta Fresca ha partecipato alla settima edizione del Tuttofood con una collettiva di 180 metri quadri e un allestimento personalizzato, che ha ospitato i soci pastai e la stessa Appafre, al padiglione 3, stand S01 S09 T02 T10. Lo spazio ha dato dimora, durante i 4 giorni della manifestazione, a 8 imprese provenienti da tutto il territorio nazionale, quali Bontart, Fratelli Delfin, Fontaneto, I Sapori d'Ogliastra di Vito Arra, La Romagna, La Sorgente, Poker, Pasta di Venezia - Casanova Food.

Folto anche il programma di eventi collaterali che oltre a degustazioni organizzate dalle singole imprese, hanno riguardato show-cooking collettivi dei soci espositori e anche l'Assemblea annuale Soci 2019.

Mai come quest'anno, la sinergia tra Tuttofood e le associazioni della produzione di pasta è stata forte. "La sfida è dimostrare che cosa possiamo offrire, di più e meglio, rispetto ai nuovi competitors"– ha dichiarato il presidente di Appafre, Fabio Fontaneto – "e l'obiettivo è confermare che gli unici e veri maestri pastai, sono quelli italiani. Per farlo, è necessario intraprendere un percorso congiunto tra le Associazioni di Categoria, maggiormente rappresentative del settore, che dovranno sentirsi parte attiva di questo piano strategico, orientato a sostenere e a valorizzare i prodotti di altissima qualità della migliore tradizione pastaia italiana".

Un lavoro di collaborazione, questo, che si è inteso rafforzare nella più grande manifestazione fieristica del capoluogo lombardo.







Gruppo Milo



Casa Milo coglie l'occasione del Tuttofood per presentare un nuovo accordo di filiera 100% Puglia che porterà in tavola una nuova gamma di prodotti "Firmato dagli Agricoltori Italiani", in associazione con la Coldiretti.

La nuova linea sarà realizzata con materie prime pugliesi selezionate e certificate che, coerentemente con la nuova strategia aziendale, saranno proposte con un nuovo packaging, un design che si ispira alla natura e al territorio.

Tra i prodotti di punta, si segnalano le Orecchiette fresche, proposte in sacchetto a cuscino, con una shelf life di 75 giorni, e le Pennette rigate secche, in sacchetto a fondo quadro, della durata di 24 mesi.

Pastificio Del Sole



Paccheri e Scialatelli sono i formati più rappresentativi del Pastificio del Sole di Ospedaletto D'Alpinolo, in provincia di Avellino. Due referenze proposte in confezioni da 250 e 500 grammi, entrambe con scadenza a 2 anni. Dall'impresa familiare avviata nel 1996, due linee di prodotti, una fresca e una secca, accomunate da ingredienti se-

lezionati e una lavorazione basata esclusivamente sui metodi artigianali della tradizione locale. Per la pasta secca il metodo di lavorazione è a lento processo e l'essiccazione viene fatta a temperatura ambiente, senza ventilazione ad aria calda nelle celle di essiccazione.

Pastificio Graziano



Il Pastificio Graziano propone due specialità di pasta secca realizzate con trafile di platino e d'argento e con essiccazione a basse temperature, frutto di una collaborazione prestigiosa con i Laboratori del Dipartimento di Chimica "A. Zambelli" dell'Università degli Studi di Salerno. Il brevetto consente di limitare l'usura dei materiali delle trafile, con conseguente sensibile diminuzione delle scorie, e di migliorare l'aspetto termico dell'estrusione, anche al fine di garantire la massima uniformità della pasta. Entrambe le referenze sono proposte in eleganti confezioni di carta con fessura che lascia intravvedere il prodotto e hanno scadenza a due anni.



Poker

Il raviolificio Poker, che da sempre fa della tradizione lombarda un proprio fattore di successo trova nei Casonsèi de la Bergamasca (tra i più conosciuti e apprezzati piatti locali, prodotti esclusivamente nel territorio della Provincia di Bergamo) una del-

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

le referenze più rappresentative, al centro dell'interesse degli operatori presenti a Tuttofood. Nati per utilizzare gli avanzi di carni suine e bovine si sono affinati col tempo sia nella sfoglia (povera di uova), sia nel ripieno arricchitosi con i sapori dell'amaretto, dell'uva sultanina, della pera e della scorza di limone. Sono disponibili in confezioni da 250 e 500 grammi. Tra le proposte anche i Balòss, una pasta fresca ripiena ideata e prodotta per celebrare la squadra di calcio locale (l'Atalanta). Si tratta di un raviolo dal cuore fondente al gusto del Blutunt, un formaggio bergamasco dal sapore deciso ed erborinato, da esaltare semplicemente con crema di burro.



Surgital

Gli Scrigni Carbonara sono l'ultima novità di Divine Creazioni, linea premium di pasta fresca surgelata che Surgital (Lavezzola, Ravenna) dedica all'alta ristorazione. Racchiudono in un involucro di pasta, tutta la bontà della salsa alla Carbonara. Gli ingredienti sono selezionati tra le migliori materie prime del territorio: Pecorino Romano Dop, guanciale di maiale stagionato, uova di galline allevate a terra. Gli Scrigni Carbonara incrementano una gamma già ricca, composta da 31 referenze, specialità tutte caratterizzate da pasta fresca ripiena surgelata con ingredienti a denominazione, diverse nella forma da pezzo a pezzo. Il tempo di cottura è di soli 2/3 minuti. Sono proposti in plateau da 16 pezzi ciascuno, confezionati in imballi da 7 vassoi e hanno una scadenza di 18 mesi.



Pastificio D'Amicis

Il noto pastificio pugliese (di Serracapriola, Foggia) ha proposto un prodotto della tradizione locale: i Troccoli del Gargano. Robusti, ruvidi e porosi, prodotti solo con semola di grano duro regionale, trafilati in bronzo ed essiccati lentamente a bassa temperatura, hanno una sezione quadrata e una

lunghezza di 50 cm. La lavorazione è rigorosamente artigianale ed il confezionamento avviene a mano in buste trasparenti per esibire l'alta qualità del prodotto.



Pastificio Rana

Diverse le nuove proposte di Rana alla recente edizione di Tuttofood: una arricchisce la linea Sfogliavelo, con tre nuovi abbinamenti nel ripieno: Pecorino e Prosciutto Toscano Dop, Gorgonzola Dop e Passito, Mozzarella e 'Nduja. L'altra novità, proposta a Milano, è quella degli Gnocchi Freschi Gioiaverde, la nuova gamma di gnocchi alle verdure. Disponibili in tre varianti, quali spinaci, zucca e rapa rossa, nascono grazie ad una selezione delle migliori materie prime e in assenza di coloranti e conservanti e sono naturalmente ricchi di fibre. Gli Spadellini, infine, proposti in 4 ricette sono formati da un croccante guscio di patate che avvolge un ripieno di pomodoro e mozzarella, spinaci e mozzarella, prosciutto cotto e mozzarella o crema di formaggi. Hanno il vantaggio della velocità di preparazione, esclusivamente e direttamente in padella, da cui prendono il nome, appunto.



Pastificio Marcozzi

Grande apprezzamento, a Tuttofood, per le Tagliatelle di Orzo Fermanette e le Tagliatelle 5 Cereali Vivien Pro Salus del Pastificio Marcozzi di Campofilone. Le innovative specialità certificate Bio e Vegan OK, sono pastificate utilizzando farine integrali di cereali minori dalle note proprietà salutistiche e hanno origine italiana al 100%. La

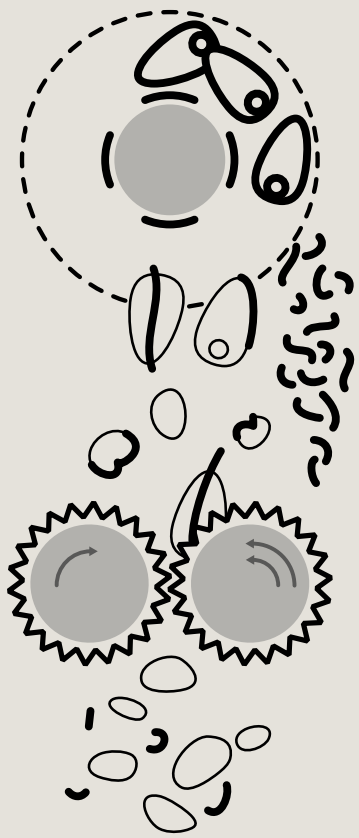
OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

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.



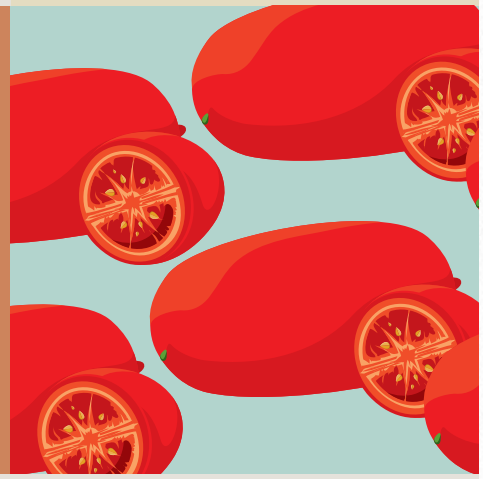


Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.





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

produzione segue tutti i procedimenti tipici della pasta di Campofilone, la stesura a mano su foglietti di carta alimentare e la lenta essiccazione a basse temperature, per ottenere una sfoglia unica, sottile sotto il millimetro.



I Sapori d'Ogliastra di Vito Arra

Il pastificio ogliastrino coglie l'occasione di Tuttofood per proporre due specialità sarde. La prima è un fagottino raffinatissimo che al suo interno contiene una farcia di patate, formaggi ovini e vaccini, olio e menta. La caratteristica principale è però la chiusura a spighetta, fatta rigorosamente a mano. I Culurgionis d'Ogliastra – questo il nome – si sono di recente fregiati anche della Igp. Sono ottimi bolliti e conditi con un sugo leggero, ma eccellenti fritti o arrosto, anche come finger food, per un aperitivo sfizioso. L'altra specialità tipica isolana è una pasta ripiena che si serve come dolce. Le sebadas sono dei ravioloni tondi con un ripieno di formaggio vaccino e scorza di agrumi. La loro cottura non avviene però nell'acqua, ma nell'olio bollente, per essere poi servite caldissime, ricoperte da una montagna di miele o di zucchero. Entrambe le referenze sono proposte in confezioni chiuse in atmosfera protettiva e hanno una shelf life di 45 giorni.





La Sorgente



Il pastificio di Pessano con Bornago (Milano) ha proposto due specialità aziendali di cui una innovativa e una più tradizionale. I Ravioli saraceni ai formaggi, realizzati con farina di grano tenero, semola di grano duro, farina di grano saraceno e uova (18%), hanno un ripieno di pecorino, ricotta, formaggio, riso, pangrattato e spezie. I Tortelli alla ricotta e spinaci hanno invece una sfoglia di pasta fresca all'uovo (45%) ottenuta con semola di grano duro e farina di grano tenero. La farcia è invece di ricotta, spinaci, pecorino, noce moscata e aglio. Entrambi sono proposti in un'elegante confezione chiusa in atmosfera protettiva con una finestra trasparente che lascia intravvedere il prodotto e hanno una shelf life di 40 giorni.

Pasta di Venezia



Rigorosamente senza glutine e senza lattosio sono i Bustini speck e provola e le Lasagne di Pasta di Venezia, marchio di Casanova Foods, il noto pastificio di Rubano (Padova) che fa della produzione di pasta esclusivamente gluten free e senza lattosio il proprio tratto distintivo.
Entrambi i prodotti hanno una shelf life di 60 giorni, sono disponibili in vaschette in ATM, in formati da 125 e 250 g per i bustini, da 250 g per le lasagne.
Tutte le referenze Pasta di Venezia sono presenti all'interno del Registro nazionale dei prodotti destinati ad un'alimentazione

particolare e sono pertanto erogabili dal Servizio Sanitario Nazionale.



La Romagna



Tra le numerose referenze che caratterizzano l'ampio e articolato catalogo della produzione de La Romagna di Foligno (PG), che include pasta secca, fresca (ripiena e non) e piatti pronti, segnaliamo due prodotti, proposti alla recente edizione di Tuttofood: gli stringozzi casarecci, una referenza della tradizione gastronomica umbra, una pasta lunga liscia, prodotta con semola di grano duro, farina di grano tenero, albume d'uovo e sale, e i cappellacci di bufala, una pasta fresca ripiena all'uovo, caratterizzata da una farcia con mozzarella di bufala, ricotta di bufala e Grana Padano. Entrambi i prodotti sono disponibili in confezioni in ATM (con una durata di 20 giorni) da 500 g.





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