

Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 27 SETTEMBRE 2019

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

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





**LA MIGLIORE COMBINAZIONE
DI TECNOLOGIA ED EFFICIENZA**

*LAVACANNE LANDUCCI
POTENZA E PULIZIA DEL VAPORE*

SISTEMA BREVETTATO

landucci



SINCE 1925

www.landucci.it



Colophon

Pastaria DE 5/2019
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

Via Dall'Aglio 21/2 • 43122 Parma [Italia]

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



LINEA LASAGNE E CANNELLONI

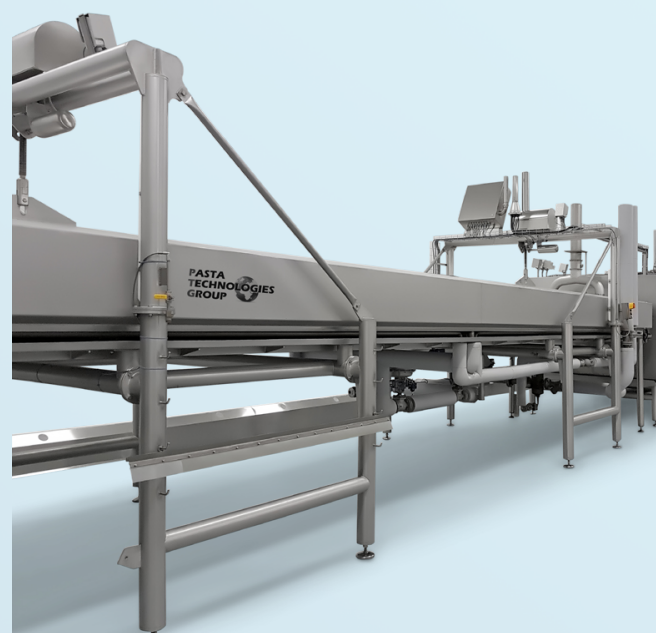
Disponibili sia da estrusori che da impastatrici, offriamo una vasta scelta di configurazioni per pre-cuocere in acqua o a vapore le sfoglie di pasta.

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

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



Linea lasagne e cannelloni,
800 kg/h



Pastorizzatore mod. PV



Impastatrice combinata
mod. MA-SA600



Sistema di formatura cannelloni



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria





uifra.org.ar

**PASTA WORLD IS BIG.
BUT THE WORLD OF COUNTRIES ABLE TO
OFFER GOOD QUALITY PASTA IS SMALL
ARGENTINA, LAND OF PASTA**

FROM THE LAND OF WHEAT
· SINCE ·
**PASTA
ARGENTINA**
· 1860 ·

Sostenitori

Gli strumenti di informazione e aggiornamento professionale che compongono il network di Pastaria sono liberi e gratuiti grazie alla sensibilità e al sostegno di aziende leader che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

I sostenitori di Pastaria





I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



1



Pastaria Festival 2019, il programma completo

Redazione



Tanti convegni, workshop, laboratori, presentazioni alla terza edizione del Pastaria Festival (Parma, 27 settembre 2019). In queste pagine pubblichiamo il programma completo dell'evento. Ultime ore ed ultimi posti per partecipare.

C'è grande attesa per la terza edizione del Pastaria Festival, che porterà a Parma il 27 settembre 2019 pastifici, associazioni, università, ordini professionali, esperti e aziende della filiera 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 alimentare.

Per la prima volta l'evento si aprirà alla partecipazione di produttori internazionali, che potranno assistere a molti dei convegni in programma grazie al servizio di traduzione simultanea in lingua inglese. Già è confermata la presenza di Carl Zuanelli (Nuovo Pasta Productions) e Delia Murphy, nuovo presidente e nuova direttrice della National Pasta Association, l'associazione che riunisce i produttori di pasta USA.

L'assegnazione del Premio Pastaria per le migliori tesi di laurea magistrale e di dottorato sulla ricerca applicata alla pasta e la riunione del Gruppo pasta di Unione Italiana Food (già AIDEPI) nel corso della manifestazione rappresentano altre significative novità della prossima edizione del Pastaria Festival, di cui pubblichiamo di seguito il programma.

Il programma

8:30-9:00

Ingresso dei partecipanti

Sala: Foyer dell'Auditorium

CAFFÈ DI BENVENUTO

Per accedere alla manifestazione è necessario essersi precedentemente registrati all'evento (entro il 26 settembre, fino ad esaurimento posti) ed essere in possesso di regolare biglietto (gratuito).

9:00-10:00

Apertura dei lavori

Paolo Barilla (Barilla G. e R. Fratelli), Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria).

Sala: Auditorium (1)

10:00-17:00

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

Sala: Gilda (6)

10:00-17:00

Sportello Informazioni su problemi legati all'attività di produzione di pasta

A cura degli ordini dei tecnologi alimentari di Veneto e Trentino Alto Adige (OTAV), Piemonte e Val d'Aosta (OTAP), Emilia Roma-

Il salmone
per chi produce
pasta.

Scrivi per inserire testo
Scrivi per inserire testo
Scrivi per inserire testo


Saporitalia


Saporitalia ApS
Langballevej 109
8320 Mårslet • Denmark
www.saporitalia.dk
contact@saporitalia.dk
T. +45 23409510
Mob. +39 3312488534



gna, Toscana, Marche e Umbria (OTAE-RAGG).

Sala: Venere C (10)

10:00:12:00

Pasta gluten free e piatti pronti:

produzione e nuovi format distributivi

- 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;*
- 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;*

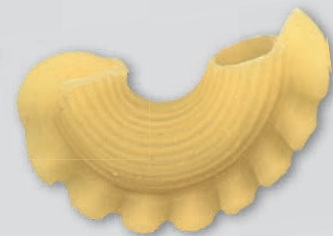
Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali



Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



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

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

Modera: Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

In collaborazione con DeFENS.

Sala: Afrodite (7)

10:15-10:35

Spazio Aziende & Innovazione

- Sabina Caroli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), Michele Vezzoli (Kerry Ingredients & Flavours Italia), *Pasta ripiena: freschezza e gusto più a lungo*.

Sala: Fedora (2)

10:30-13:00

Board Settore pasta di Unione Italiana Food

Non aperto al pubblico. Partecipazione riservata ai pastifici associati.

Sala: Venere A (8)

10:30-12:30

Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa

- Sara Beretta (Nielsen), *Il primo piatto in Italia: evoluzione e prospettive*;

- Antonio Cellie (Fiere di Parma), *I consumi di pasta nel fuoricasa in Italia e in Europa*;
- Juri Piceni, *Il mercato della pasta senza glutine*;
- Stefano Galli (Nielsen), *Pasta, dinamiche di consumo emergenti e opportunità di crescita nel mercato mondiale*.

Modera: Antonio Cellie (Fiere di Parma)

Convegno internazionale¹ a cura del Centro studi economici Pastaria.

Sala: Manon (3)

10:45-12:00

Pasta alimentare e marketing

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

Modera: Guia Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano).

Workshop Pastaria, a cura del Centro studi economici Pastaria.

Sala: Venere B (9)

10:45-11:05

Spazio Aziende & Innovazione

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



Demaco **Simplicity** The Ultimate Pasta Press



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

It is with **DEMACO**.

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



- Giovanni Vedani (Rivestimenti Speciali), *Pavimentazioni e rivestimenti ad alti standard igienici.*

Sala: Fedora (2)

11:00-12:30

Pasta fresca: tra sicurezza e normativa, vecchia e nuova

- Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), *Origine dell'ingrediente primario in base al Reg. 775/2018: lo stato dell'arte;*
- Elena Santin, Nicola De Battisti (Rana Spa), *DPR 187/2001 e pasta fresca: considerazioni e spunti di riflessione;*
- Stefano Zardetto (Voltan Spa), *Pasta fresca, temperatura di conservazione e shelf life del prodotto: approccio metodologico.*

Convegno APPF.

Sala: Carmen (5)

11:00-13:00

Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare

- Maria Cristina Messia (Università del Molise), *Paste fun-*

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.

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.
- Raccoglie e diffonde a livello internazionale informazioni nutrizionali, dati statistici e documentazione riguardanti la pasta.
- Con il supporto di uno Scientific Advisory Committee, attualmente formato da 25 esperti provenienti da 17 paesi, porta avanti iniziative di educazione alimentare, attraverso la pubblicazione di materiale informativo, l'organizzazione e la partecipazione a conferenze e seminari, curando inoltre rapporti con i media.



MEMBRI

Attualmente aderiscono all'International Pasta Organisation 25 membri (tra i quali due Federazioni europee, UNAFPA e SEMOULIERS) in rappresentanza di 18 Paesi (Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Costa Rica, Francia, Guatemala, Iran, Italia, Messico, Portogallo, Spagna, Turchia, Stati Uniti, Uruguay, Venezuela).

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

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



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



zionali: pregi e difetti;

- Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Agricoltura di precisione per la produzione di pasta di qualità*;
- Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano), *La pasta integrale: braccio di ferro tra materia prima e processo*;
- 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 conservazione di pasta fresca all'uovo in MAP*.

Modera: Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico²

Sala: Amelia (4)

11:15-11:35

Spazio Aziende & Innovazione

- Giacomo Tosi (Landucci), *Il processo di estrusione: nella manutenzione delle trafilatrici il segreto del successo*.

Sala: Fedora (2)

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

IN PARTNERSHIP CON



MAIN SPONSOR



SPONSOR



CON LA COLLABORAZIONE DI



CON IL PATROCINIO DI



50° DOMINIONI



READY TO THE FUTURE

INNOVAZIONE DI PROGETTO

TECNOLOGIA

DESIGN



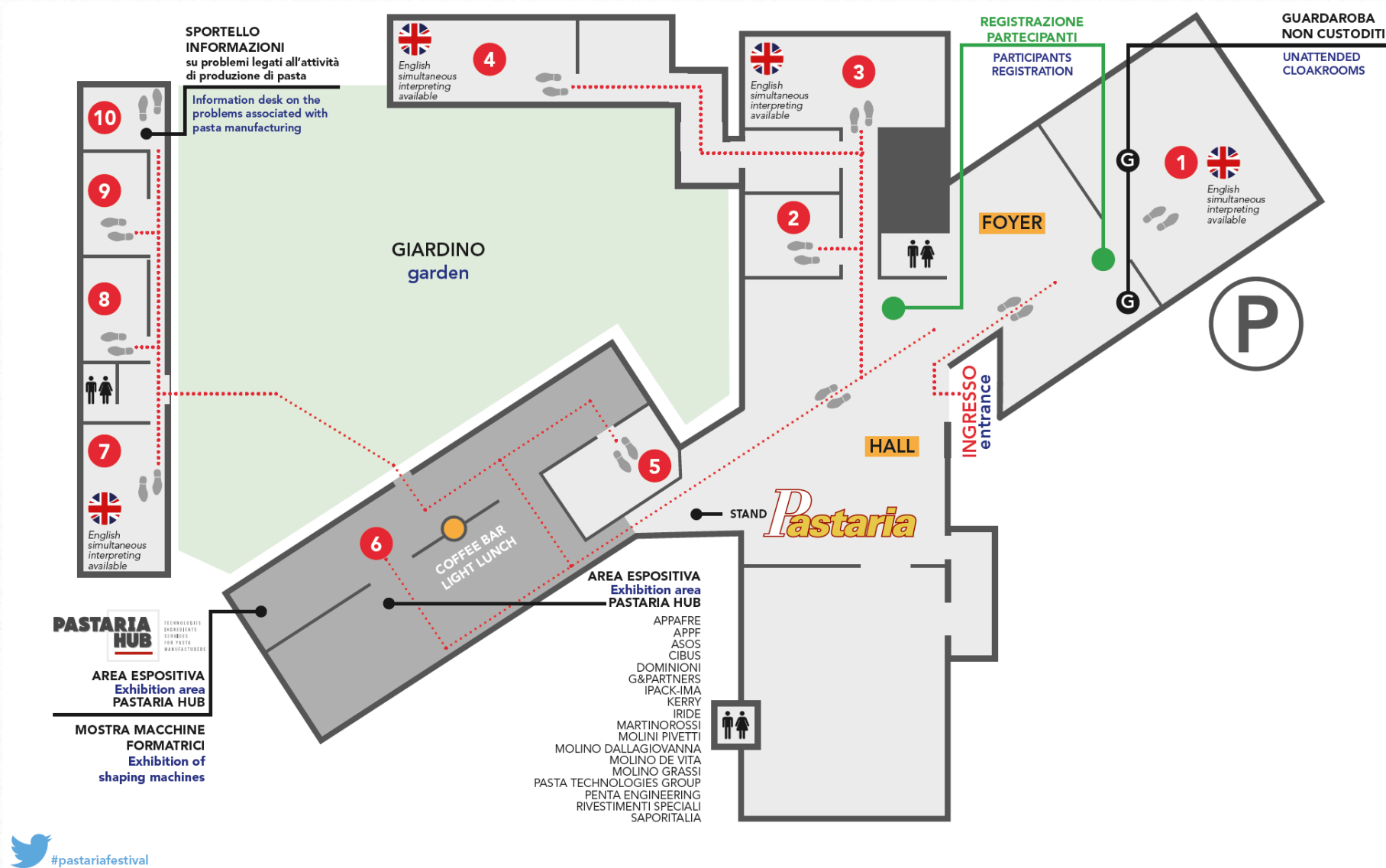
PRODUZIONE
FINO A
55 KG/H

**NUOVA Macchina
Combinata Automatica
con Innovativo Design,
per la produzione di
paste estruse corte,
lunghe, ripiene e sfoglia.**

DOMINIONI

www.dominioni.it

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



12:00-13:00

Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione

- Riccardo Sartirana (MartinoRossi Spa), *L'innovazione nel mercato della pasta: filiera controllata e farine di legumi;*
- Elena Vittadini (Università di Camerino), *Le nuove esigenze alimentari: l'importanza di un adeguato apporto proteico nella dieta;*
- Maria Pia Gandossi (Gluten Free Expo), *I trend del mercato della pasta: focus sulla pasta proteica.*

Convegno MartinoRossi.

Sala: Afrodite (7)

13:00-14:00

Pranzo

Sala: Gilda (6)

14:00-16:00

Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza

- Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta fresca, alla luce delle nuove esigenze e dei vincoli normativi;*
- Sara Limbo (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Paste fresche ripiene: ruo-*

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



lo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life;

- Fabio Licciardello (Università degli Studi di Reggio Emilia), *Il ruolo del packaging nella sostenibilità della filiera alimentare: il caso della pasta;*
- Francesca Mostardini, Tommaso Pedrazzini (Pack.co srl, Milano), *Problematiche dell'approccio di screening ai frammenti o prodotti di degradazione delle sostanze ammesse e quindi non dichiarate;*
- Elena Torrieri, (Università degli Studi di Napoli, Federico II), *Effetti delle proprietà di superficie sulle prestazioni di film edibili e da biopolimeri.*

Modera: Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB)

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Con la collaborazione di: GSICA.

Sala: Manon (3)

14:00-14:30

Frodi alimentari: una sfida per la garanzia della sicurezza alimentare

- Valeria Di Siero (OTAP).

Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Sala: Fedora (2)

14:15-16:15

Pasta: ingredienti, salute e nutrizione

- Barbara Simonato (Università degli Studi di Verona), *Pasta fortificata e caratteristiche nutrizionali;*
- Francesco Visioli (Università degli Studi di Padova), *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.*

Modera: Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma).

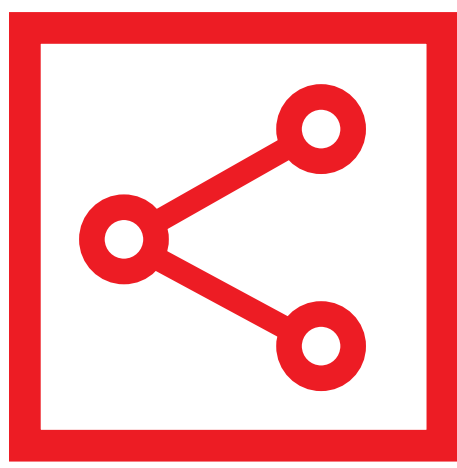
Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Sala: Amelia (4)

14:30-16:30

Innovazione di prodotto: dalla tradizione al mercato

- Fabio Fontaneto (APPAFRE), *Saluti di benvenuto;*



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing



27
SETTEMBRE
2019
SAVE THE DATE
PARMA



- Laura Gavinelli (Università di Milano-Bicocca), *Competere innovando. Una riflessione sulle PMI italiane*;
- Giovanni Peira (Università di Torino), *Sistemi di qualità come strumento di valorizzazione: il ruolo delle Indicazioni Geografiche nel comparto della pasta*;
- Maria Antonietta Dessì (Cna Agroalimentare Sardegna), *La custodia del prodotto tradizionale e l'esigenza di innovazione*;
- Vito Arra (I sapori d'Ogliastra di Vito Arra), *Sebadas di Sardegna e Culurgionis d'Ogliastra: due prodotti tradizionali con una veste innovativa*;
- Rosa Carissimi (Poker Srl), *I ravioli della tradizione bergamasca per le veloci pause pranzo*;
- Matteo Delfino (Delfino Fratelli Snc), *Innovazione: surgelato*;
- Luca Azzi (Fontaneto Srl), *Il percorso per ottenere l'IGP dell'Agnolotto Piemontese, dall'idea al lancio del prodotto sul mercato: un sottile equilibrio tra tradizione e gusti del consumatore in continua evoluzione*;
- Leonardo Santarelli (La Romagna Srl), *Ritorno alle origini: la laminazione della sfoglia*;
- Federico Gobita (Casanova Food Srl), *La pasta fresca senza glutine e senza lattosio: le necessità e le nuove tendenze del mercato in continua evoluzione, con*

particolare attenzione alla qualità e alla sicurezza alimentare;

- Paola Freccero (CNA Agroalimentare), *APPAFRE? Perché sì.*

Modera: Virna Soncin (APPAFRE)

Convegno APPAFRE

Sala: Carmen (5)

14:30-15:00

La gestione degli allergeni nella produzione della pasta fresca: nozioni per un corretto approccio metodologico per evitare le cross-contaminazioni in processo

- Stefano Zardetto (OTAV).

Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Sala: Fedora (2)

14:45-15:45

Pasta: verità scientifica versus fake news

- 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.*

Modera: Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali).

UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Con la collaborazione di: AISTEC.

Sala: Afrodite (7)

15:00-15:30

Gli infestanti dei pastifici: conoscerli per mantenerli sotto controllo

• Michele Mascaro (OTAERAGG).

Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Sala: Fedora

15:15-16:00

Food commodity, scenari e fattori di rischio

Workshop a cura del Centro studi economici Pastaria.

Sala: Venere B (9)

15:30-16:00

Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in pastificio: criticità ricorrenti e loro gestione

• Serena Pironi (OTA Nazionale).

Problem solving, in collaborazione con OTAERAGG, OTAP, OTAV.

Sala: Fedora (2)

16:15-17:00

Cerimonia di assegnazione del Premio Pastaria

Sala: Venere A (8)

17:00

Termine dei lavori

Le collaborazioni

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), AISTEC (Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali), con prestigiose università e con diversi ordini regionali di tecnologi alimentari.

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 (Fontanetto), Roberto Ciati (Barilla), Nicola De Batti-



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO

Pasta Machines & Processing

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



**25-30
kg/h**

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

la baresina

sti, (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.

Il luogo

Il Pastaria Festival si svolge all'Hotel Parma & Congressi di Parma, con sede in via Emilia Ovest, 281/A.

Per raggiungere l'hotel:

• *in auto*

L'uscita autostradale consigliata è Parma Ovest, L'hotel dispone di un ampio parcheggio.

• *in autobus*

Linea extraurbana 23, direzione Noceto, che è possibile prendere al minuto 07 di ogni ora, nella fermata sottopasso viale EST della stazione ferroviaria centrale di Parma (proprio sotto alla stazione).

La fermata a cui scendere è Fraore Corte Macchione, scesi dalla quale occorre percorrere circa 450 metri a piedi, tornando dalla direzione in cui si è venuti, ovvero verso Parma.

L'ufficio informazioni degli autobus di Parma può essere contattato al seguente numero 840 22 22 22.

• *in taxi dalla stazione centrale*

distanza tra i 7,5 e i 9 km, a seconda del percorso. Il tempo di percorrenza è di circa 15-20 minuti.

Per partecipare

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

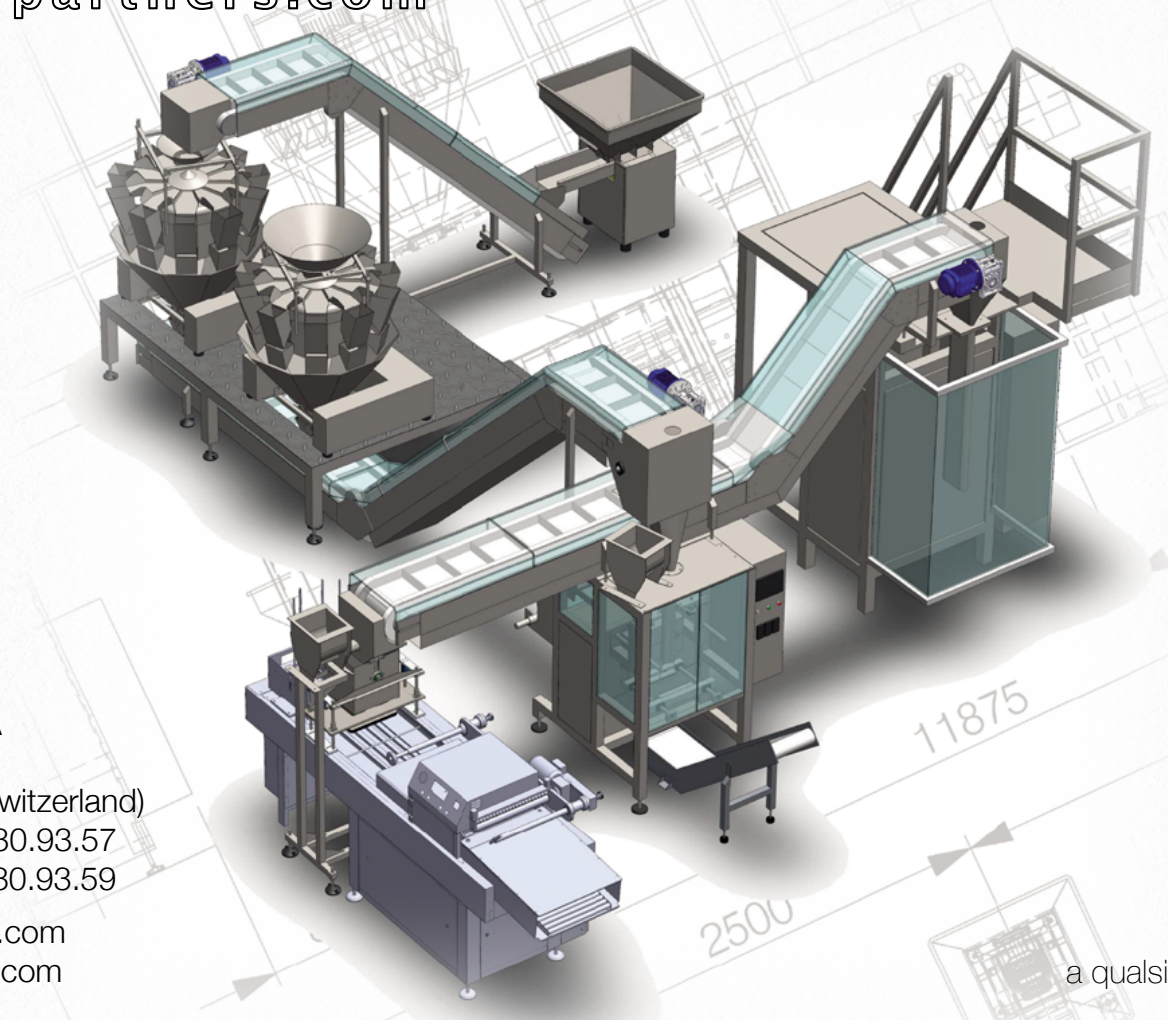
I fornitori di macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta interessati a sponsorizzare la manifestazione o a partecipare all'evento sono invitati a contattare la redazione di Pastaria (tel. 0521 1564934).

Per registrarsi

I produttori di pasta possono registrarsi all'evento tramite la [piattaforma Eventbrite](#), o seguendo il link presente su [pastaria.it](#). È possibile inoltre richiedere il link per la registrazione inviando una email a info@pastaria.it, avendo cura di fornire i propri riferimenti aziendali.

Note

1. Convegno tradotto in simultanea in lingua inglese (l'organizzazione si riserva il diritto di annullare o modificare il servizio).
2. Programma definito dal Comitato Guida del Pastaria Festival.



G&Partners SA
 Via Carvina 4
 6807 Taverner (Switzerland)
 tel.: +41 (0)91 930.93.57
 fax: +41 (0)91 930.93.59
 www.g-partners.com
 info@g-partners.com

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

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

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

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

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



2



Pastaria Festival 2019: tantissime le registrazioni, si va verso il tutto esaurito

Redazione



Numerosissime le registrazioni alla terza edizione del Pastaria Festival, in programma a Parma il 27 settembre. Un centinaio i pastifici iscritti alla manifestazione, con importanti realtà di diversi paesi.

Sono attese quattrocento persone alla terza edizione del Pastaria Festival, che il prossimo 27 settembre raccoglierà a Parma operatori del settore e protagonisti della filiera per una giornata gratuita di condivisione di saperi e di competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare.

L'edizione 2019, stando al numero degli iscritti, dovrebbe confermare l'elevata partecipazione di operatori, interessati alle diverse iniziative che compongono il ricco programma della manifestazione, presentato nelle pagine precedenti.

Particolarmente elevata, quanto ai ruoli aziendali, la presenza di titolari, responsabili produzione, assicurazione qualità, ricerca e sviluppo, acquisti, commerciali e marketing, cui i temi affrontati nei tanti appuntamenti della manifestazione espressamente si rivolgono.

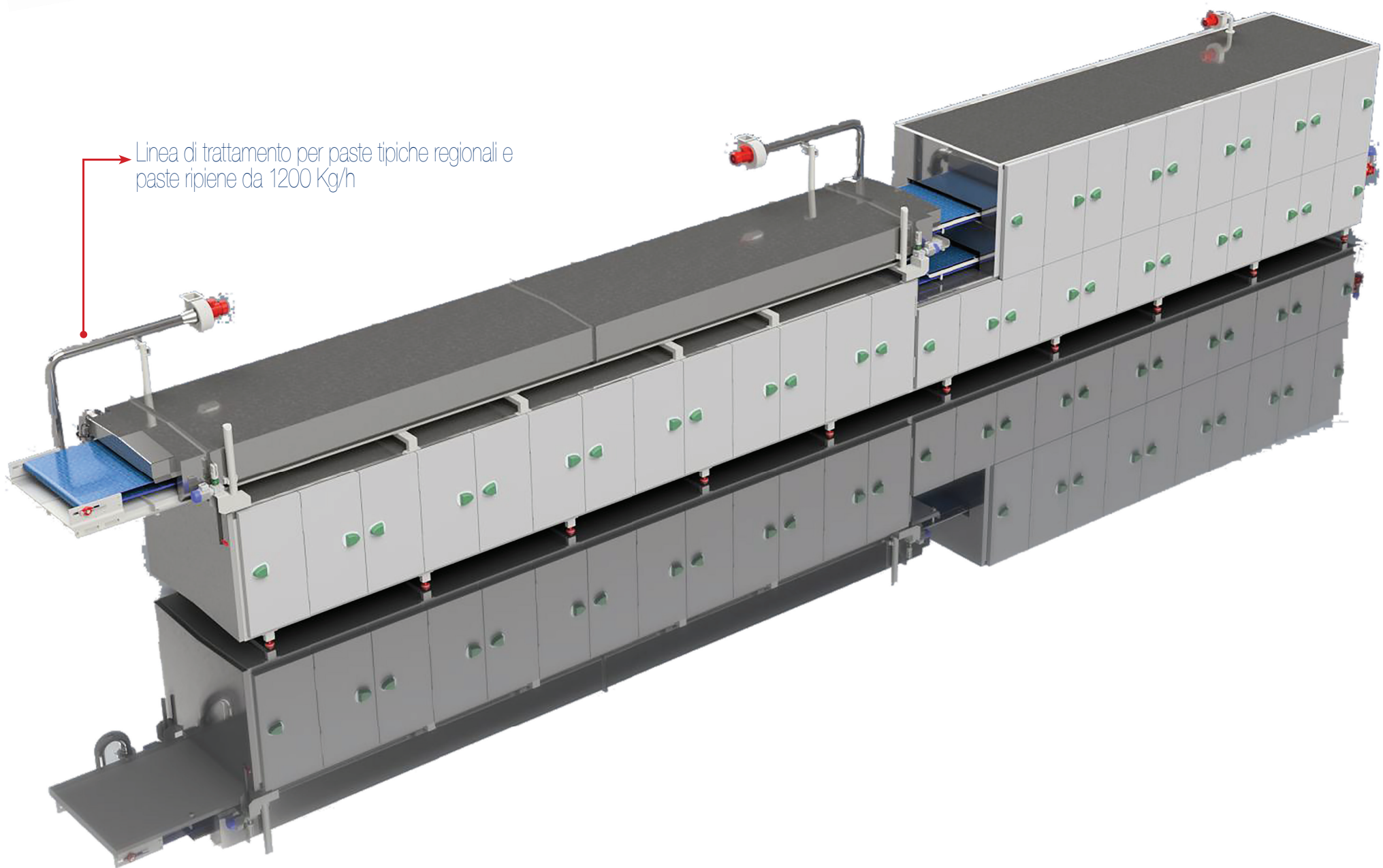
A pochi giorni dal termine delle iscrizioni, riportiamo nell'elenco che segue i pastifici registrati all'evento, con la presenza di marchi di assoluto rilievo nei mercati nazionale e internazionale, e in rappresentanza di una assai ampia varietà di tipologia di produzione e di realtà aziendali, dal piccolo laboratorio alla grande industria:

- Agnesi
- Al Borgo S.a.s.
- Antica Pasta Mediterranea
- Barilla G e R Fratelli
- Barone D.o.o.
- Bertagni1882 Spa
- Bm Gastronomia Srl
- Buona Compagnia Gourmet Spa
- Cerati
- Colussi S.p.a.
- Compagnia Dellea Pasta S.r.l
- D'amicis Egidia
- Dalla Costa Alimentare Srl
- De Cecco
- Delfino Fratelli Snc



- Di Amante
- Di Chiavenna
- Dialcos S.p.a.
- Dost Gida/Kavukcu Goup
- Emporio Pasta Srl
- F. Divella Spa
- Farmo
- Fini
- Fontaneto Srl
- Gino Girolomoni
- Gnocchi Master
- Granarolo
- Granoro Srl
- Gruppo Fini Spa
- I Sapori D'ogliastra Di Arra Vito
- Il Pastaio Di Maffei
- Il Pastaio Srl
- Industria Alimentare Ferraro
- Italfood Ala Srl
- Itineri Srl, Nuovi Percorsi Alimentari
- La Molisana
- La Pasta Artigianale Srl
- La Pasta Di Aldo
- La Romagna Srl
- La Romagnola Bio
- Lilly's Fresh Pasta
- Mani In Pasta
- Martelli F.lli Dino, Mario & C Snc
- Michelis Egidio Snc Di Michelis C.m.m.
- Newlat Food S.p.a
- Novellini Food Srl
- Nuovo Pasta Productions
- Orosa
- Pangea
- Pasta & Company Group Srl
- Pasta All'uovo Cesali

Concretizziamo le *Vostre idee*



Grazie alla nostra esperienza ed alla costante evoluzione tecnologica siamo in grado di realizzare macchine ed impianti su misura.

Contattateci, saremo lieti di fornirvi la soluzione adatta per voi.
www.facchinigroup.com

- Pasta Berruto S.p.a.
- Pasta d'Elite
- Pasta Di Nonna Angiola
- Pasta Di Venezia - Casanova Food Srl
- Pasta Fresca Rossi Srl
- Pasta Garofalo
- Pasta Lensi Spa
- Pasta Natura Srl Soc. Agricola
- Pasta Raspanti
- Pasta Resta
- Pastetificio Il Grigio
- Pastificio Alibert
- Pastificio Andalini S.p.a.
- Pastificio Avesani Srl
- Pastificio Davena
- Pastificio Di Chiavenna
- Pastificio Fabianelli Spa
- Pastificio Felicetti
- Pastificio Ferrara
- Pastificio Fidelia Srl
- Pastificio Il Mastro Pastaio
- Pastificio La Ginestra Srl
- Pastificio Novella
- Pastificio Redolfi
- Pastificio Rigo
- Pinton S.r.l.
- Poker Srl Di C. & B.
- Premiato Pastificio Afeltra Srl
- Rana Spa
- Reale
- Reggiana Gourmet
- Rossi
- Rustichella D'abruzzo

- Sapori E Gusto Italiani S.r.l
- Selmi
- Sfogliamo Società Cooperativa
- Sole Di Tandoi Giuseppe
- Surgital Spa
- Tortellificio Jolly Di Castaldi Massimo
- Toscana Srl
- Voltan Spa
- Zini Spa

Per partecipare

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

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).

Per registrarsi

I produttori di pasta possono registrarsi all'evento tramite la [piattaforma Eventbrite](#), o seguendo il link presente su [pastaria.it](#). È possibile inoltre richiedere il link per la registrazione inviando una email a info@pastaria.it, avendo cura di fornire i propri riferimenti aziendali.



www.foodnova.eu

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI



16/19 Novembre 2019
Fiera di RIMINI



organizzato da:



part of:



in collaborazione con:



3



Osservatorio prezzi 3/2019

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Seppure in “overdose” di liquidità, per effetto delle politiche ultra espansive delle banche centrali, i mercati faticano a trovare in questa fase lo spunto per rilanciare i prezzi delle commodity, soprattutto del comparto alimentare. A dribblare la “stretta” sugli acquisti, per il momento, sono solo i beni rifugio, ad iniziare dai metalli preziosi, oro in primis, tipicamente richiesti nelle fasi di prolungata incertezza come quella attuale.

Il consenso degli analisti sembra d’altro canto convergere verso l’idea di un peggioramento del quadro economico generale, dato quasi per scontato in Europa e attendibile, sia pure con qualche riserva, a livello globale.

In questo contesto, gli assetti dei fondamentali sui mercati delle commodity cerealicole, nel post-raccolta che caratterizza questo avvio della stagione autunnale, suggeriscono una view complessivamente prudente per i frumenti, con trend tuttavia divergenti tra grani teneri e duri.

In Europa le proiezioni confermano la crescita della produzione Ue di frumento tenero, che i servizi statistici della Commissione europea quantificano in 142,7 milioni di tonnellate, corrispondenti a un più 10,8% su base annua. Al contrario cede oltre il 9% il raccolto di grano duro, stimato quest’anno sotto la soglia degli 8 milioni di tonnellate. Due trend in netto contrasto che spiegano il duplice andamento dei prezzi, al rialzo per il

duro e in flessione per il frumento tenero. Anche se a motivare le divergenze nella dinamica delle quotazioni sono soprattutto le proiezioni sulle scorte di fine campagna, che su scala mondiale sono date ai massimi storici per il tenero, ma in forte calo per il frumento duro, in previsione di stock ai minimi da cinque anni.

A complicare la lettura dei dati congiunturali sono gli “stop and go” giornalieri sugli sviluppi del contenzioso commerciale tra Usa e Cina, affidati il più delle volte ai telegrafici annunci via Twitter.

Pochi caratteri che spingono i mercati finanziari e valutari in territori inesplorati, affidando le sorti di commodity di punta, come il barile di greggio, ad algoritmi semantici, che si rivelano più incisivi delle effettive riconfigurazioni dei flussi commerciali e delle attese sui fondamentali.

Basti considerare che gli scambi di accuse e le minacce di nuovi dazi via social tra Washington e Pechino hanno portato, per la prima volta da 11 anni, il cambio della valuta cinese sopra la soglia dei 7 yuan per dollaro. Svalutazione, non senza rappresaglie (per ora verbali) degli Usa, che ha innescato altre turbolenze sui mercati, agitando lo spettro di un’escalation su vari fronti, a vantaggio ancora dell’incertezza.

Negli States lo stallo delle trattative su mais e soia, zavorrati dall’assenza di ordinativi cinesi, hanno tenuto a freno anche la richie-



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

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2019)

	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	191,83	2%	-6,3%	▲
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	224,83	0,9%	3,4%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	405	-1,2%	1,3%	▲
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	447,5	2,3%	8,5%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,65	4%	-4,5%	▲
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,49	13,7%	-8,9%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,95	0,4%	8,8%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	44,83	-1,7%	11,4%	=
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	1,5	-10,2%	-55,9%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8	0%	30,1%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,9	-10,9%	-1,6%	=

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

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



Pastorizzatore – Pre-essiccatore
Pasteurizer – Pre-dryer

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area

Raffreddatore
Cooler



Quadro elettrico generale
General electric panel



Carico prodotto
Product inlet



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

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2002-2004=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	169,8	1,8%	1,2%	▲
Soft Red Winter FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	203,96	-6,1%	-1,4%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	189,42	11,7%	21,1%	=
<i>IMF Food Price Index, Soft Red Winter, Mais: luglio 2019</i>				

sta di altri tradizionali paesi acquirenti, in un mercato contraddistinto da un prevalente atteggiamento attendista che appare in netto contrasto con il consueto dinamismo di inizio campagna.

Ricorre alla strategia della circospezione l'Europa, con i Ventotto che non intendono pregiudicare i rapporti con gli Usa, incrinati dagli aiuti Ue all'industria aeronautica. La minaccia di dazi su 11 miliardi di dollari di esportazioni europee, annunciata da Washington (nel mirino ci sono anche diversi prodotti dell'agrifood), spiega la prudenza di Bruxelles nel dialogo con l'altra sponda dell'Atlantico, considerati anche i rischi di una recessione in Germania, i cui effetti sarebbero di grave pregiudizio per il resto del Continente.

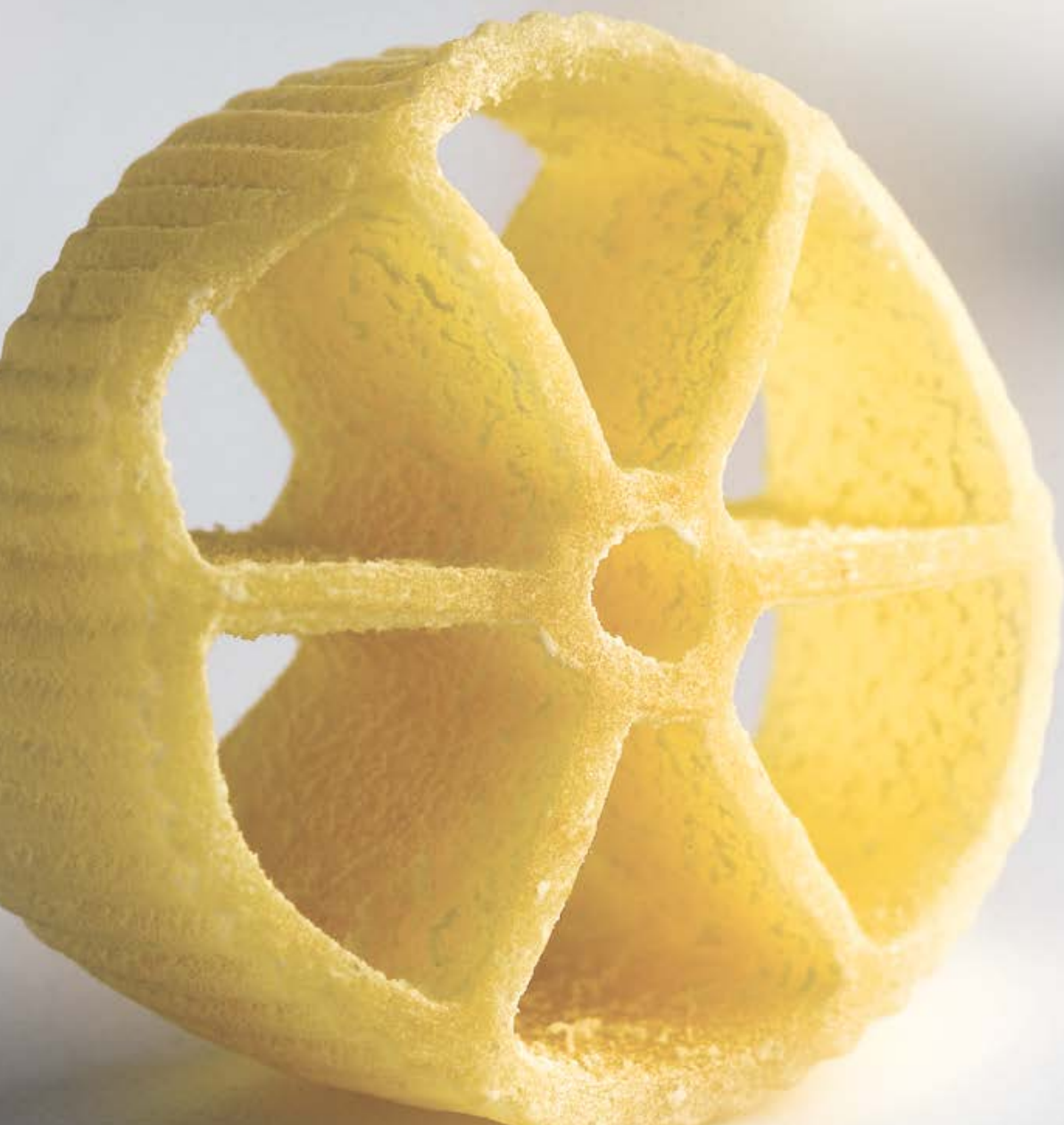
Guardando i numeri, il terzo calo consecutivo del Food price index della Fao, che ad agosto ha ceduto un altro 1,1% su base

mensile, riflette le aspettative di un inasprimento del quadro competitivo globale, che sembra al momento dispensare solo il comparto dei lattiero-caseari e l'aggregato delle produzioni zootecniche.

Quanto agli oli di oliva, in mancanza di elementi oggettivi le attuali valutazioni sulle possibili evoluzioni dei prezzi si basano sulle previsioni di una significativa ripresa della produzione sia in Italia che in Grecia, potenzialmente di marca ribassista, seppure controbilanciata da una riduzione dell'output spagnolo dopo il balzo record dell'ultima annata. Decisiva per le sorti del mercato sarà anche la dimensione degli stock della scorsa campagna, decisamente abbondanti, con la Commissione europea che stima nell'Ue una giacenza di 732mila tonnellate, ai massimi da sette anni.

pasta *bid*

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



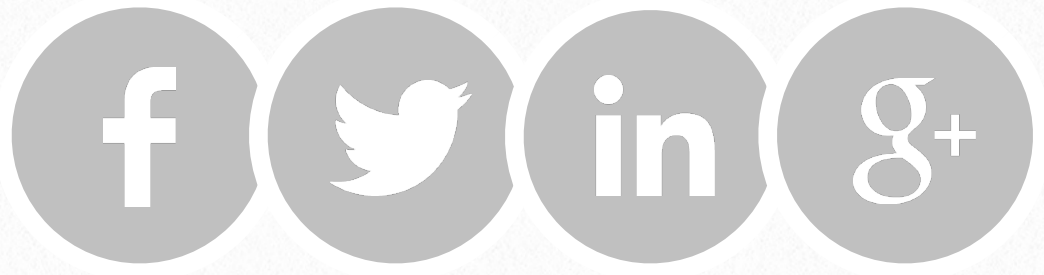
È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

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

una iniziativa
Pastaria

www.pastabid.com

4



Atti del Pastaria Festival 2018. La complessa relazione tra packaging e sostenibilità

Fabio Licciardello

Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare (GSICA) Dipartimento di Scienze della Vita, Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Fabio Licciardello al convegno // *packaging della pasta alimentare: attualità e prospettive*, che si è svolto nell'ambito del Pastaria Festival 2018.

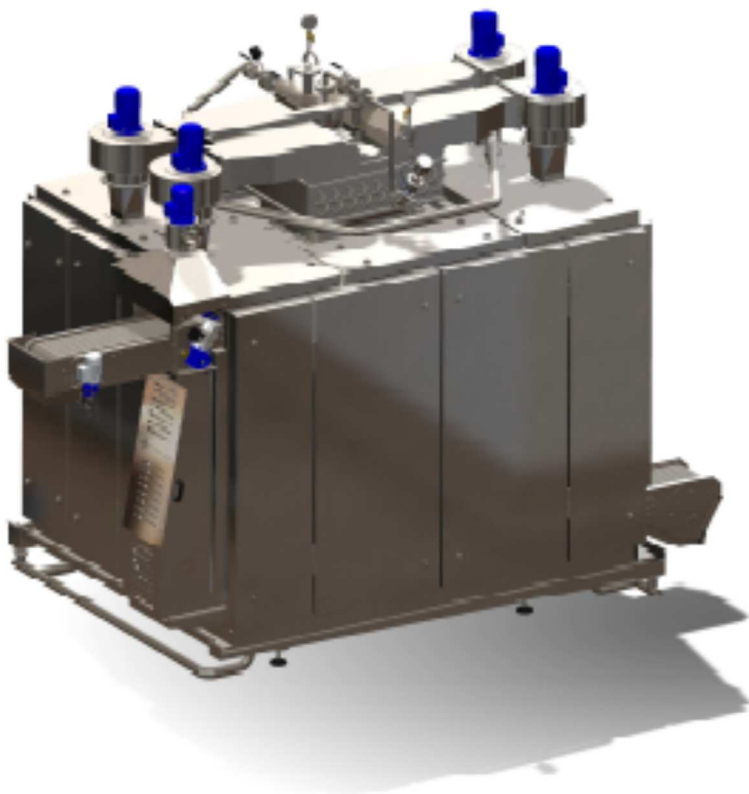
Un sistema di confezionamento dovrebbe essere progettato specificamente per ciascun prodotto alimentare, tenendo conto delle caratteristiche di quest'ultimo, degli eventi che causano la perdita di qualità (scambio di gas, trasmissione luminosa, etc.), e di specifiche esigenze di distribuzione e di marketing. Per esempio, alle caratteristiche della pasta secca (bassa umidità, semplice composizione, stabilità intrinseca) si adatta un imballaggio dotato di barriera modesta e buona resistenza meccanica, mentre la pasta fresca, facilmente deperibile perché caratterizzata spesso da formulazioni più complesse e da valori di attività dell'acqua elevati, richiede sistemi di confezionamento più sofisticati e performanti, con atmosfere protettive e materiali dotati di barriera ai gas. Oltre all'imprescindibile funzione di salvaguardia delle caratteristiche peculiari dell'alimento, il moderno packaging alimentare deve anche rispondere a requisiti ambientali: l'imballaggio, infatti, contribuisce alla sostenibilità di un prodotto alimentare e dovrebbe essere progettato secondo un approccio olistico per ottimizzare le prestazioni ambientali complessive e ridurre al minimo il rischio di deterioramento, danneggiamento e spreco del prodotto.

Dal punto di vista della sostenibilità ambientale, il packaging alimentare non gode certo di buona reputazione dal momento che le materie plastiche per l'imballaggio sono ritenute tra le principali cause di inquinamento ambientale. In realtà, è necessaria una considerazione più oggettiva del packaging, che contrapponga agli indubbi svantaggi ambientali legati alla produzione e al fine-vita degli imballaggi e, soprattutto, a una loro cattiva gestione, gli enormi benefici in termini di salvaguardia dei prodotti alimentari e di potenziale nella riduzione degli sprechi. Studi recenti (Grunert et al., 2014) hanno evidenziato che alcuni fattori di sostenibilità legati al packaging (per esempio, la quantità di imballaggi utilizzati, lo spreco alimentare e la riciclabilità) rappresentano già, per molti consumatori, elementi di scelta per specifiche categorie di alimenti, indicando, pertanto, la necessità per i produttori di alimenti di considerare le scelte di packaging come strategiche per il successo commerciale dei propri prodotti.

Se, da un lato, è chiaro a chiunque che un prodotto alimentare non può esistere senza il proprio packaging, dall'altro lato è anche vero che miglioramenti significativi sono possibili, e che l'industria alimentare dovrebbe puntare a sistemi di

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**



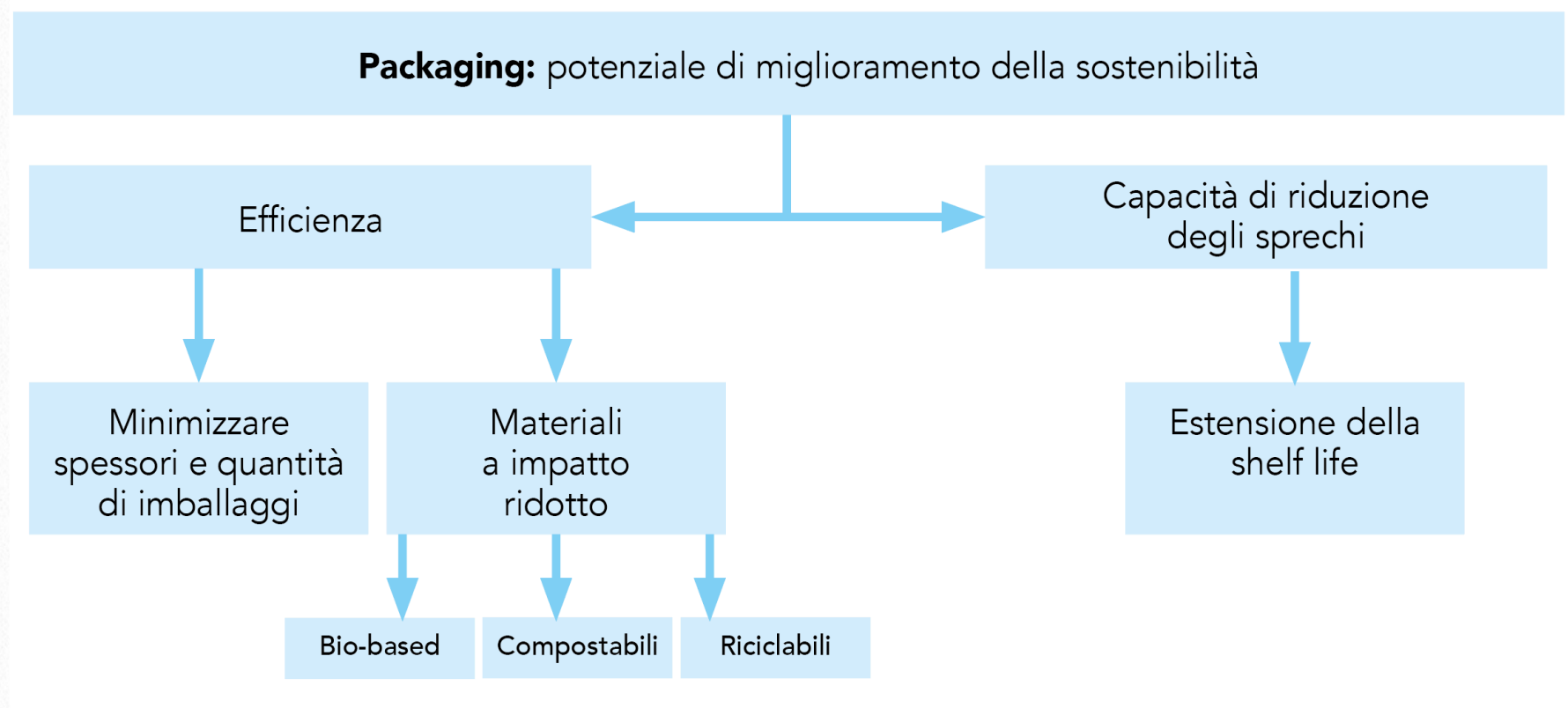
PRESSA VERTICALE



SFOGLIATRICE MOD. LX 800



Figura 1 PACKAGING: POTENZIALE DI MIGLIORAMENTO DELLA SOSTENIBILITÀ



confezionamento sempre più efficienti ed efficaci, in altre parole: più sostenibili e più performanti, allo stesso tempo.

Secondo Peelman et al. (2013), la sostenibilità degli imballaggi alimentari può essere raggiunta su tre livelli: 1) a livello delle materie prime; 2) a livello di produzione, attraverso processi più efficienti dal punto di vista energetico; 3) a livello di gestione dei rifiuti, considerando il riutilizzo, il riciclaggio e la biodegradazione.

L'imballaggio dovrebbe essere ottimizzato utilizzando le minime quantità di materiali sufficienti per adempiere alle sue funzioni protettive. Anche se il peso di un imballaggio non corrisponde necessariamente al suo effettivo "peso ambientale", l'adozione di materiali di imballaggio più sottili e/o più leggeri riduce l'uso di risorse e, pertanto, rappresenta la prima semplice strategia

verso la prevenzione dei rifiuti. Poiché la riduzione delle quantità di imballaggi implica anche una riduzione dei costi per il produttore, questo concetto potrebbe sembrare ovvio; tuttavia, in molti casi è possibile una significativa riduzione degli spessori, con notevoli vantaggi economici e ambientali (Licciardello, 2017). La riduzione del packaging, così come ogni altra modifica del sistema di confezionamento, presuppone la verifica delle prestazioni mediante test comparativi di shelf life, il cui scopo è quello di dimostrare che il sistema alternativo è in grado di garantire adeguati livelli di durata commerciale. La ricerca di materiali alternativi alle plastiche convenzionali di origine fossile è un altro obiettivo perseguito in ottica di miglioramento della sostenibilità. L'uso della plastica convenzionale a pone, infatti, seri problemi ecologici a cau-

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



sa della intrinseca non degradabilità e del ricorso a risorse fossili. Le bioplastiche, ivi compresi i materiali biodegradabili, ottenuti da fonti rinnovabili o dotati di entrambe le caratteristiche, sono state proposte come valide alternative, limitatamente a certe applicazioni, alle plastiche convenzionali in quanto apportano vantaggi ambientali in termini di salvaguardia delle risorse fossili e/o della riduzione dell'impatto in fase di smaltimento. La riciclabilità degli imballaggi in plastica dipende, in parte, dall'efficienza dei sistemi di raccolta e smistamento. L'ambizioso obiettivo di aumentare la riciclabilità degli imballaggi in plastica, attraverso il miglioramento dell'efficienza delle fasi di selezione e recupero, implica la riprogettazione degli imballaggi in un'ottica di fine-vita. L'adozione di materiali compositi (realizzati con due o più strati di materiali diversi) ad alte prestazioni, negli ultimi decenni, ha contribuito a ridurre le quantità di imballaggi ma, d'altra parte, ha peggiorato lo scenario di fine-vita dato che l'accoppiamento di materiali diversi in un'unica struttura rende impossibile, allo stato attuale della tecnologia, il recupero di ciascun componente. Questi materiali sono indirizzati, pertanto, alla frazione non differenziata e al recupero di energia (pirolisi), nel migliore scenario (Ragaert, Delva e Van Geem, 2017).

La percezione del ruolo del packaging nella sostenibilità delle filiere alimentari non è concorde: la letteratura scientifica propone affermazioni contrastanti, tra cui: "L'incidenza della produzione e della fase post-consumo del packaging sull'impatto ambientale è bassa e rappresenta 1-10% dell'impatto totale generato dalle catene alimentari" (Silvenius et al., 2014) e, dall'altra parte: "l'impatto del ciclo di vita dei materiali di imballaggio è molto spesso tra gli oneri ambientali più rilevanti" (Manfredi e Vignali, 2015). Il contributo del packaging alla sostenibilità, in realtà, non può essere generalizzato ma dovrebbe considerare ogni specifico "sistema prodotto" sulla base dell'impatto ambientale connesso alla produzione sia dell'imballaggio che del prodotto.

Una misura oggettiva dell'impatto del packaging alimentare è quella del Packaging Relative Environmental Impact (PREI) (Licciardello, 2017), semplice indicatore in grado di valutare il ruolo del packaging nella sostenibilità di uno specifico prodotto. PREI è il rapporto tra l'impatto ambientale relativo al packaging, $El(pack)$, e l'impatto ambientale complessivo del prodotto confezionato, $El(food)$. Gli impatti possono essere convenientemente espressi come Global Warming Potential (GWP), che è la categoria di impatto più utilizzata e meno influenzata da altri fattori.







FOOD TECHNOLOGIES

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



PASTA MACHINERY

-  PASTA FRESCA
-  PASTA PRECOTTA
-  PASTA SECCA
-  GNOCCHI

In collaborazione con Pangea srl

www.sarp.it - T. +39 0423482633

$$\text{PREI} = \text{EI}_{(\text{pack})} / \text{EI}_{(\text{food})} \times 100$$

Questo indice può essere utilizzato come strumento per supportare strategie di miglioramento: in particolare, alti valori di PREI suggeriscono che le azioni volte a ridurre l'impatto ambientale dei materiali di imballaggio possono determinare il miglioramento della sostenibilità del sistema, mentre valori di PREI bassi suggeriscono che gli sprechi alimentari, per il prodotto specifico, hanno un impatto significativo sulle prestazioni ambientali e, pertanto, gli investimenti volti a ridurre lo spreco alimentare possono essere positivi, anche quando implicano un certo aumento dell'impatto dell'impatto relativo all'imballaggio. Alcuni casi, qui di seguito esemplificati, possono essere utili per comprendere il potenziale di questo indicatore. Sulla base dei dati raccolti (Licciardello, 2017), bevande come birra, vino e bibite gassate sono caratterizzate da elevati valori di PREI (compresi tra il 45 e l'80%), a testimonianza del maggiore impatto ambientale generato dalla produzione di packaging, solitamente bottiglia di vetro o in PET o lattina di alluminio, rispetto all'impatto generato dal processo di produzione della bevanda stessa. Per tali prodotti, le azioni volte a ridurre al minimo l'impatto degli imballaggi, con particolare riguardo alla riduzione dei mate-

riali (bottiglie e tappi più leggeri, nuove forme) e al miglioramento della riciclabilità dei materiali rappresentano le giuste strategie verso un miglioramento delle performance ambientali del prodotto. Una considerazione simile si applica alle conserve in scatola metallica o in barattoli di vetro, il cui impatto è fortemente influenzato dalla confezione. D'altra parte, i prodotti caseari (latte, formaggio, burro) e carne di manzo sono caratterizzati da valori di PREI bassi o molto bassi, compresi tra circa 1 e 15%, a causa degli impatti elevati relativi alla produzione delle materie prime e dei processi di trasformazione, rispetto ai quali il carico ambientale degli imballaggi diventa, in alcuni casi, trascurabile. Per tali prodotti, le strategie di miglioramento ambientale devono essere basate su azioni volte ad estendere la shelf life del prodotto e ridurre le perdite: queste ultime, comunque generate, rappresentano un impatto non necessario. Il settore della pasta si caratterizza per esigenze molto diverse delle due categorie di prodotto, paste secche e fresche. Alcuni studi sull'impatto ambientale nella filiera della pasta secca hanno evidenziato un contributo modesto (compreso tra il 10 e il 28%) (Bevilacqua et al., 2007; Dolci et al., 2016; Nette et al., 2016) della confezione sulle performance ambientali complessive, mentre studi simili non sono disponibili per la pasta fresca. È evidente come l'eterogeneità del-



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

le tipologie di pasta fresca (presenza/assenza di ripieno, tipologia di ripieno e di impasto, tecnologia di produzione e di confezionamento, etc) rende difficile una trattazione generale, tuttavia, anche in assenza di dati scientifici a supporto, si può ipotizzare che a una maggiore complessità dell'imballaggio cui conseguono impatti ambientali relativamente più alti, corrispondano impatti elevati collegati alla produzione delle materie prime e al processo di una matrice più complessa. Le strategie messe in campo con l'obiettivo del miglioramento delle performance ambientali di un prodotto alimentare devono, pertanto, basarsi su dati scientifici che mettano in luce il contributo di ciascun elemento (alimento e packaging) all'impatto complessivo. Anche se alcune misure di miglioramento delle performance del packaging possono comportare un lieve aumento dell'impatto ambientale relativo, esse possono risultare in un vantaggio netto sulle performance ambientali del sistema, riducendo il rischio di spreco alimentare.

Riferimenti bibliografici

Bevilacqua, M., Braglia, M., Carmignani, G., & Zammori, F.A. 2007. *Life cycle assessment of pasta production in Italy*. Journal of Food Quality, 30, 932-952.

Dolci, G., Nessi, S., Rigamonti, L., & Grosso, M. 2016. *Life cycle assessment of waste prevention in the delivery of pasta, breakfast cereals, and rice*.

Integrated Environmental Assessment and Management, 12(3), 445-458.

Grunert, K.G., Hieke, S., & Wills, J. 2014.

Sustainability labels on food products: Consumer motivation, understanding and use. Food Policy 44, 177-189.

Licciardello, F. 2017. *Packaging, blessing in disguise. Review on its diverse contribution to food sustainability*. Trends in Food Science and Technology, 65, 32-39.

Manfredi, M., & Vignali, G. (2015). *Comparative Life Cycle Assessment of hot filling and aseptic packaging systems used for beverages*. Journal of Food Engineering, 147, 39-48.

Nette, A., Wolf, P., Schlutler, O., & Meyer-Aurich, A. 2016. *A comparison of carbon footprint and production cost of different pasta products based on whole egg and pea flour*. Foods, 5(1), 17.

Peelman, N., Ragaert, P., De Meulenaer, B., Adons, D., Peeters, R., Cardon, L., & Devlieghere, F. 2013. *Application of bioplastics for food packaging*. Trends in Food Science & Technology, 32(2), 128-141

Ragaert, K., Delva, L., & Van Geem, K. 2017. *Mechanical and chemical recycling of solid plastic waste*. Waste Management, 69, 24-58.

Silvenius, F., Grönman, K., Katajajuuri, J., Soukka, R., Koivupuro, H., & Virtanen, Y. 2014. *The role of household food waste in comparing environmental impacts of packaging alternatives*. Packaging Technology and Science, 27, 277-292.



Abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year



3.4 million tons of products



75 % of national consumption



ABIMAPI Project



www.happygoods.com.br

SUPPORT



www.simabesp.org.br



Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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

5



Biologico, in Italia il 2018 lascia il segno più sui consumi

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Bene anche le vendite di pasta, con un 2,1% di crescita nel primo semestre 2019. Per il frumento duro le superfici bio salgono a 132.500 ettari (+3,6% su base annua).

Vale più di 4 miliardi di euro il fatturato al consumo di alimenti e bevande biologiche in Italia. Un mercato che ha confermato l'anno scorso il trend positivo in atto da un decennio, con una crescita del 5,3% sul 2017 e un volume d'affari quasi triplicato in due lustri.

I dati dell'Osservatorio del Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, curato dalla società di ricerche Nomisma, suggellano i primati di un comparto che ha ormai raggiunto un grado di penetrazione presso le famiglie italiane di oltre l'85%, dal 50% circa osservato a inizio decennio. In pratica oltre tre famiglie su quattro hanno acquistato l'anno scorso almeno una volta un prodotto biologico. Segmento considerato non più di nicchia, che nella fase a monte, quella della produzione, coinvolge ad oggi una platea di 60mila aziende agricole e di quasi 20mila preparatori industriali.

I numeri del Sinab, il sistema informativo sull'agricoltura biologica del Ministero delle Politiche agricole, presentati alla 31ma edizione del Sana a BolognaFiere, certificano, al 31 dicembre scorso, 2 milioni di ettari di superfici coltivate con il metodo biologico, rappresentativi di oltre il 15% della Sau, la superficie agricola utilizzata a livello nazionale.

Il dinamismo del settore è confermato anche dai dati sull'export, che macina progressi a doppia cifra. L'anno scorso, secondo Nomisma, si è arrivati con l'organic a superare i 2,2 miliardi di euro di fatturato all'estero, il 10% in più del 2017. Ma in dieci anni si è potuta osservare una crescita esponenziale, del +600%, che ha portato il bio a oltrepassare, in termini di incidenza, il 5% del valore complessivo dell'export agroalimentare italiano. Le vendite, per quanto attiene al circuito domestico, crescono soprattutto nella grande distribuzione organizzata, che veicola il 47% del fatturato retail. Ma a spingere sull'acceleratore è stato anche in questi anni il canale extra-door, grazie soprattutto al contributo di bar, ristoranti, mense pubbliche e catering.

I trend di spesa per i prodotti biologici, considerando il solo circuito off-trade (distribuzione moderna, discount e negozi tradizionali), hanno confermato quest'anno, nel bilancio del primo semestre, la tendenza alla crescita con l'1,5% di progressione.

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

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

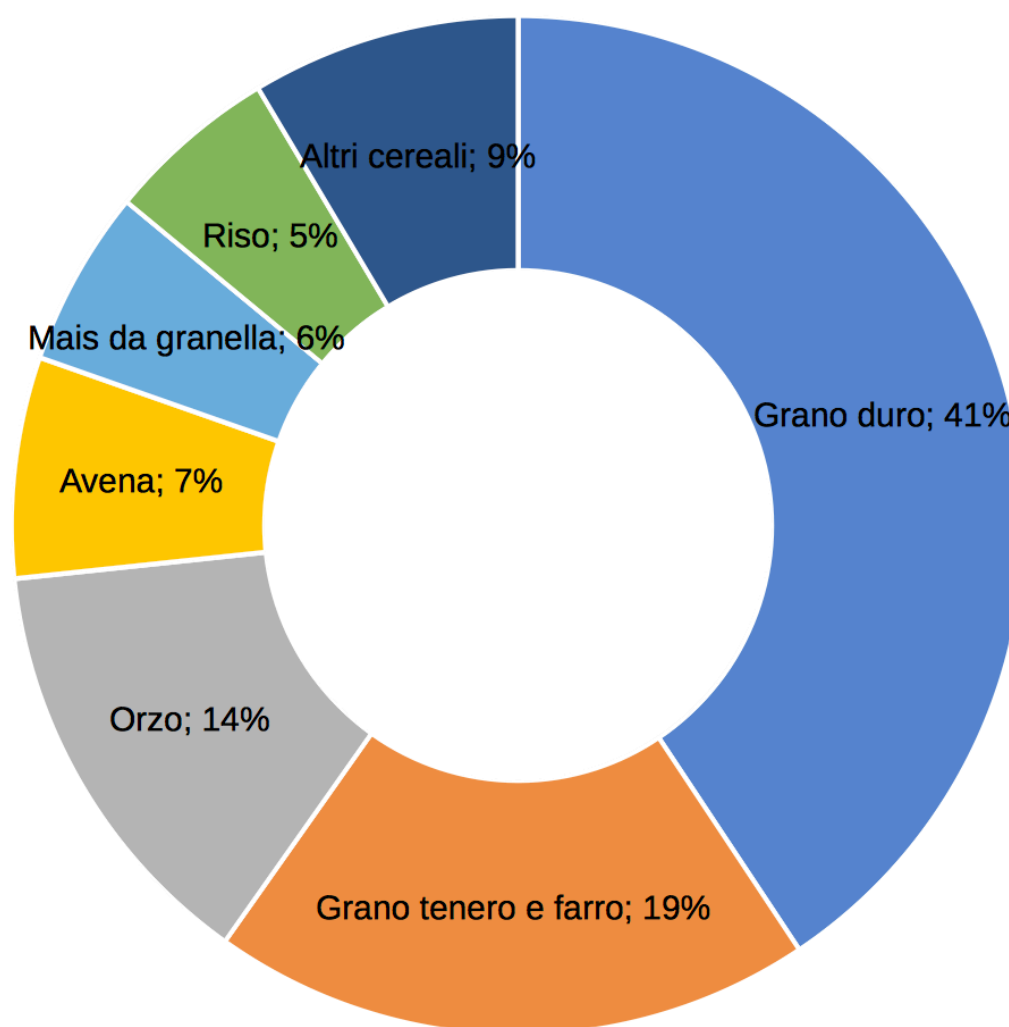
Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335

www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it



Grafico 1 CEREALI, RIPARTIZIONE DELLE SUPERFICI BIO PER PRODOTTI IN ITALIA (2018)



Fonte: Sinab/Mipaaf

Salvo alcune referenze, i dati Ismea/Nielsen rivelano un miglioramento delle vendite in tutti i reparti bio, con incrementi particolarmente significativi per carni, uova, vini e spumanti. I derivati dei cereali, categoria che comprende anche le paste, ha chiuso il semestre con un 2,3% di crescita annua (il confronto è con i primi sei mesi del 2018). La sua incidenza, nel bio, supera il 17%, ma sul circuito dei prodotti convenzionali cereali e derivati rappresentano poco più del 14% del mercato.

Negli ultimi 5 anni, secondo Iri Infoscan Census, la spesa degli italiani per i prodotti di largo consumo è stata guidata da diversi

fattori, ma i driver che hanno orientato maggiormente la crescita sono stati praticità, innovazione e salutismo. Si spiega, alla luce delle nuove tendenze, la contrazione in questi anni delle vendite di paste di semola tradizionali, penalizzate da una minore praticità d'uso, e il contestuale aumento delle vendite dei primi piatti pronti, grazie all'appeal delle proposte "ready to cook". Le paste bio, sull'onda delle emozioni salutistiche, archiviano nel primo semestre 2019 un incremento del 2,1% a valore. Ma nello stesso reparto spiccano soprattutto le performance positive dei cereali per la prima colazione (+6,7% sul gennaio-giu-

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.



gno 2018) e dei prodotti sostitutivi del pane (+5,1%).

Un'evidenza che non lascia fraintendimenti sullo stato di salute del comparto biologico, spiegano gli analisti, anche per quanto attiene alle paste che contrastano nella dinamica bio con il trend negativo del prodotto convenzionale.

Altro aspetto da evidenziare, in relazione al comparto cerealicolo, è il primato del grano duro, materia prima di base per la produzione di pasta, che l'anno scorso ha raggiunto nel biologico una superficie di 132.500 ettari, in crescita del 3,6% su base annua. Si tratta di un'estensione due volte più elevata rispetto ai 62mila ettari certificati per il frumento tenero (farro incluso) e ancora più distante dai 44mila ettari dell'orzo e dai 23mila scarsi dell'avena. Le superfici bio a grano duro, che incidono per oltre il 10% sulle aree complessive destinate a questa coltura, superano anche

quelle a prati e pascoli e l'intera estensione dei vigneti biologici, grazie soprattutto al contributo di due regioni del Sud, rappresentate da Puglia e Sicilia.

Più in generale, l'analisi della distribuzione regionale delle superfici biologiche, nel 2018, conferma il primato della Sicilia, seguita da Puglia, Calabria ed Emilia Romagna.

Per numero di operatori cambia l'ordine ma il tiro di testa resta lo stesso, con la Calabria sul primo gradino del podio seguita da Sicilia e Puglia.

Da rilevare, infine, che le aziende agricole biologiche in Italia rappresentano il 6,1% di quelle totali, registrando in media una dimensione di 28,2 ettari. Un dato quasi tre volte più elevato rispetto al quello nazionale di 11 ettari, indicativo di realtà produttive mediamente più strutturate e potenzialmente più solide.

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



macchine e impianti

PASTARIA HUB

Il punto di riferimento
in internet per chi **cerca** e **offre**
tecnologie, ingredienti e servizi
per i **produttori di pasta.**

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria

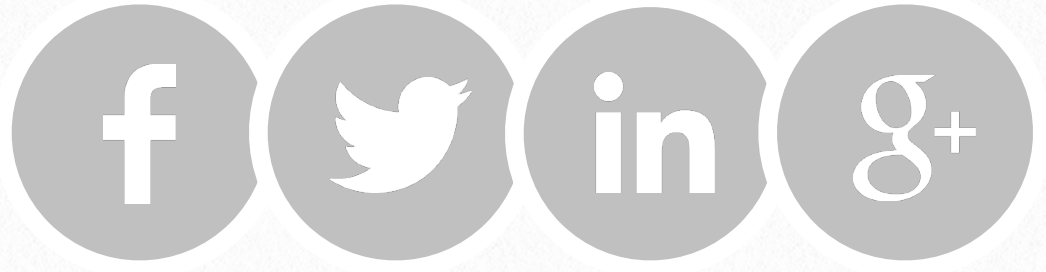


ingredienti



servizi

6



Grano duro, meno 2% il raccolto 2019 in Italia

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Italmopa (industria molitoria) stima 4,2 milioni di tonnellate, con qualche problema sul fronte qualitativo. Resta il deficit del 35% rispetto ai fabbisogni industriali, coperto con grani di importazione.

La previsione è di 4,2 milioni di tonnellate, nell'ipotesi prospettata da Italmopa, l'Associazione dell'industria molitoria italiana. È il bilancio quantitativo del nuovo raccolto di grano duro in Italia, che sconta a monte una riduzione degli ettari seminati, motivata dai bassi prezzi internazionali.

Una produzione per oltre un terzo al di sotto dei fabbisogni industriali della filiera semola-pasta, che registra su base annua una flessione dell'ordine dei 2 punti percentuali.

Poteva andare meglio sul fronte qualitativo – osserva Italmopa – rilevando nelle aree a maggiore vocazione produttiva alcune criticità sui grani di nuovo raccolto, imputabili ai fenomeni meteorologici avversi e a pratiche agricole non sempre idonee a preservare lo standard delle produzioni e a garantire i requisiti tecnici richiesti dagli utilizzatori industriali.

Nel Foggiano, in particolare, meglio noto come il granaio d'Italia per la rilevanza dei volumi realizzati nella provincia pugliese, sono state le intense precipitazioni di maggio a causare, seppure a macchia di leopardo, qualche problema sul piano qualitativo. Se si avrà, come molti si attendono, una maggiore richiesta di grani esteri, in particolari canadesi, dopo il crollo verticale delle importazioni da Ottawa sperimentato la scorsa annata, sarà pertanto per due ordini di ragioni: la qualità, come accennato,

non sempre rispondente alle esigenze industriali, e il fisiologico deficit nazionale di frumento, che Italmopa attesta nella misura del 35% per il grano duro e del 60% per il tenero, rispetto alle esigenze quanti-qualitative dell'industria molitoria.

Le importazioni restano pertanto indispensabili nel loro ruolo complementare e non alternativo alla produzione nazionale, spiega l'Associazione, considerando che l'Italia è il primo produttore mondiale di pasta, con 3,6 milioni di tonnellate l'anno, e il maggiore esportatore, con quasi il 60% della produzione che prende la strada dei mercati esteri (2 milioni di tonnellate esportate in ben 190 paesi).

Per quanto attiene alle importazioni, il rimbalzo, ampiamente atteso, c'è stato se si guardano i dati dei primi quattro mesi del 2019 elaborati dall'Anacer, l'Associazione nazionale cerealisti, che attestano a 676mila tonnellate gli acquisti dall'estero di frumento duro, in crescita del 45% sullo stesso periodo dell'anno scorso. Sono 209mila tonnellate in più, spiegano gli analisti - di cui 78mila provenienti dai partner Ue, in prevalenza dalla Spagna, e 130mila dai Paesi terzi, principalmente da Canada e Stati Uniti.

Per Confagricoltura, l'Italia dovrà produrre più grano per rispondere alla richiesta di materia prima per la produzione di pasta. Un'operazione che richiede però una forte

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

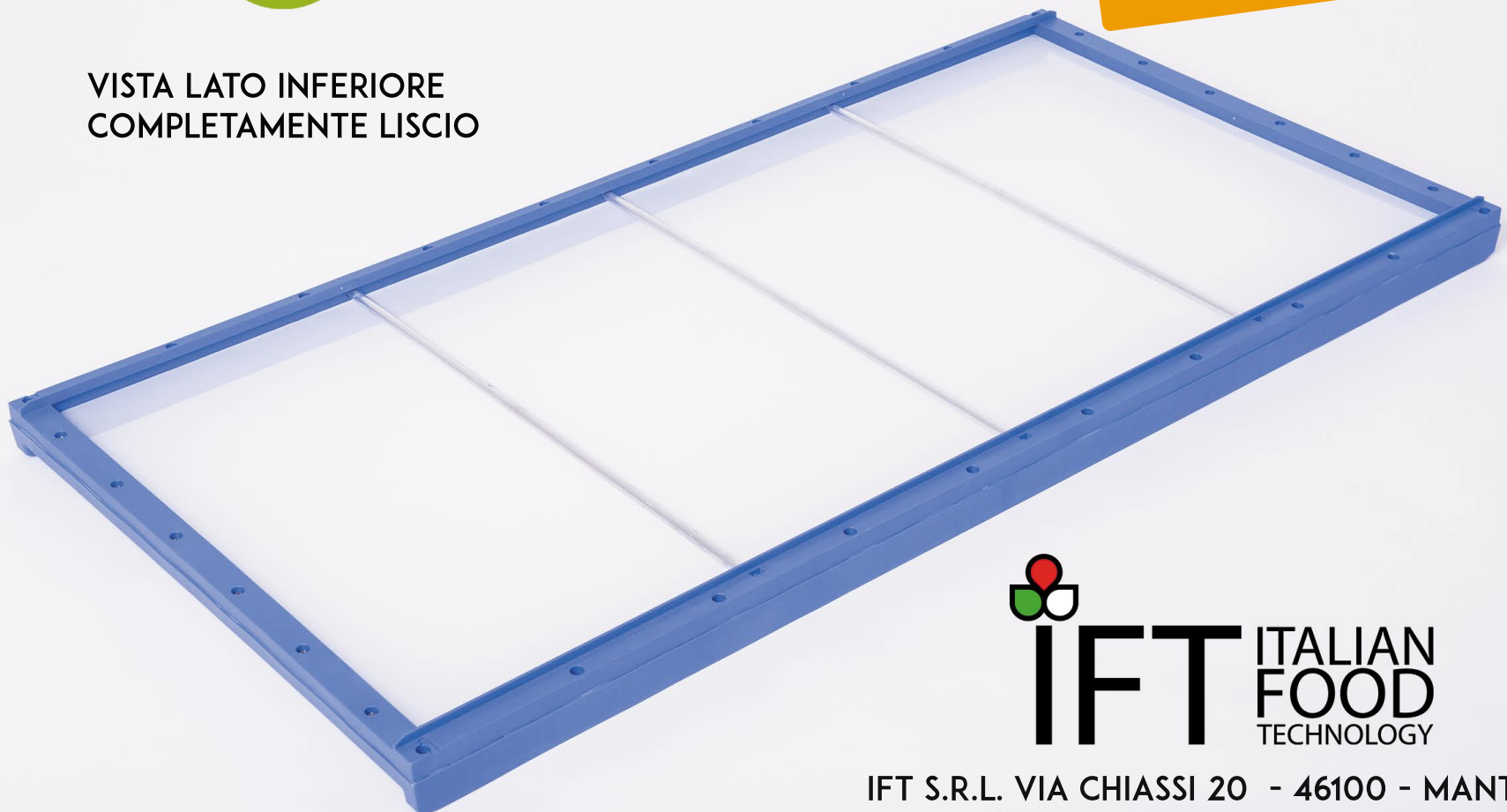
VISTA LATO SUPERIORE



- 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

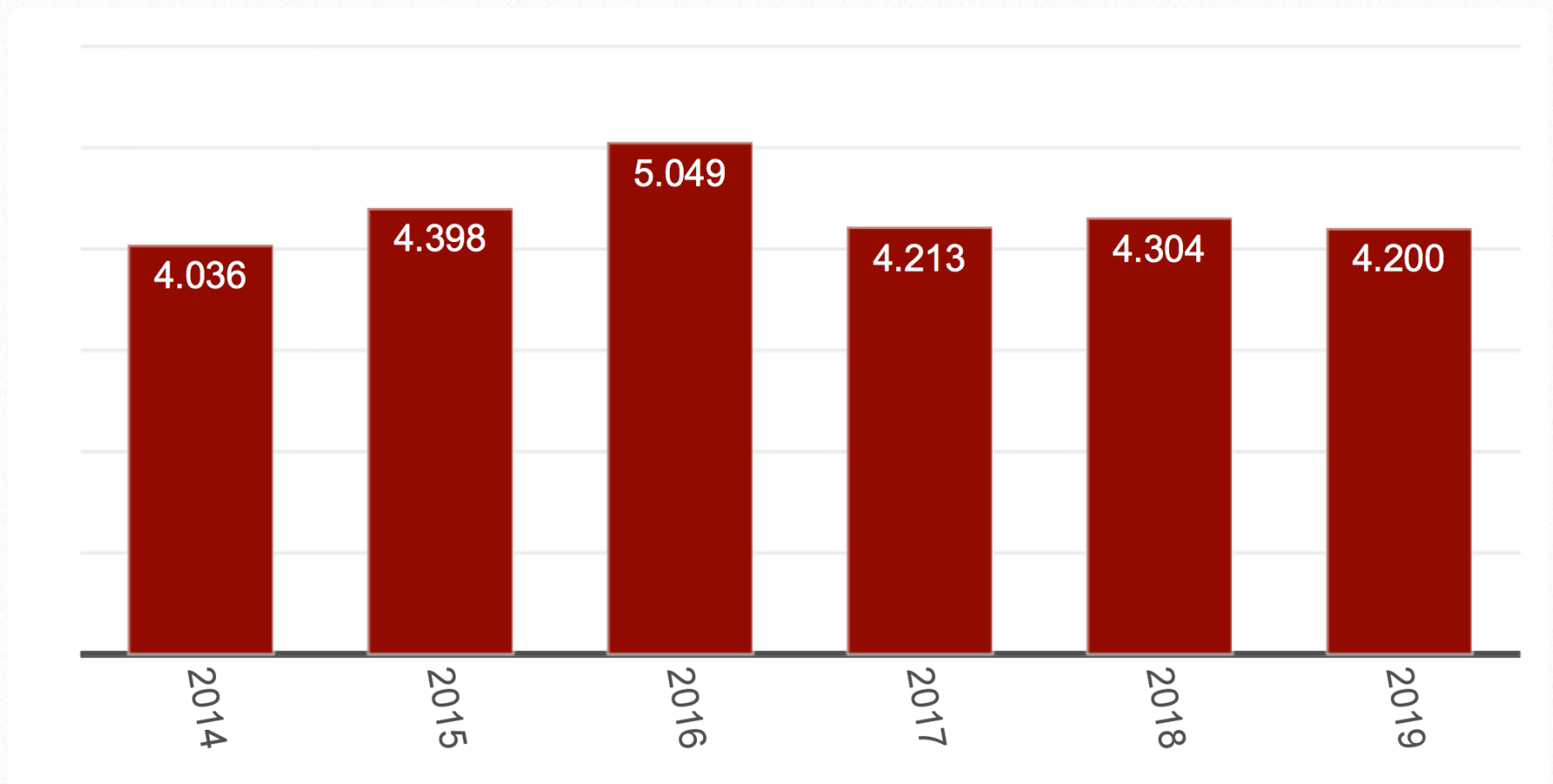


VISTA LATO INFERIORE
COMPLETAMENTE LISCIO



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

Grafico 1 TREND DELLA PRODUZIONE DI GRANO DURO IN ITALIA (.000 DI TONNELLATE)



Fonte: ISTAT

attenzione alla qualità del prodotto, così come investimenti e aiuti per il rinnovo dei siti di stoccaggio, molti dei quali obsoleti, e una forte campagna di promozione e comunicazione.

Ad oggi, spiega l'organizzazione agricola, le importazioni di frumento duro in Italia continuano ad aggirarsi attorno ai 2 milioni di tonnellate l'anno, ma è cambiata la geografia delle provenienze.

I volumi che l'Italia importava dal Canada (primo produttore ed esportatore mondiale di frumento duro) sono stati sostituiti in questi anni da grani acquistati principalmente da Francia e Kazakistan. E se si nota in questi mesi un forte aumento delle importa-

zioni dal Paese nordamericano è solo per un effetto-confronto con volumi pressoché azzerati nel 2018.

Intanto, anche Ottawa, in conseguenza di un drastico taglio degli investimenti (-21% su base annua) realizzerà quest'anno un raccolto di grano duro inferiore a quello della scorsa campagna. Le ultime stime di Statistics Canada fermano l'asticella a 5 milioni di tonnellate, corrispondenti a una riduzione del 13% rispetto al raccolto del 2018. Meno rilevante l'impatto sulle effettive disponibilità (6,6 milioni di tonnellate, in calo dell'8% anno su anno), grazie a uno stock di vecchia produzione stimato attorno a 1,6 milioni di tonnellate. Dai conteggi



Ci piace fare la vita è diversa

- Matrice, trafilé 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

canadesi emerge anche una crescita delle esportazioni, nella campagna 2019/2020, del 4%, a 4,7 milioni di tonnellate, previsione che incorpora una maggiore richiesta internazionale associata a un calo della produzione mondiale.

Al riguardo, gli analisti britannici dell'Igc (International grains council) mettono in prospettiva una flessione del 3,7%, in previsione di un raccolto globale di 36,7 milioni di tonnellate.

Sulla stessa lunghezza d'onda l'Usda, il dipartimento dell'Agricoltura americano, che negli Usa stima una produzione di grano duro di 1,58 milioni di tonnellate, contro i 2,1 milioni dell'anno scorso (-25% circa).

In questo scenario, i prezzi internazionali potranno recuperare un po' del terreno perso negli ultimi anni spuntando in media un aumento tra il 5 e il 10 per cento. Una tendenza già riscontrata sui mercati italiani, con la piazza di Foggia che ha aperto la nuova campagna con valori attorno ai 230 euro/tonnellata, balzato a fine luglio oltre quota 250 euro.

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/>

[PastariaMagazine/](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

**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



7



I Cagliaritani Qui Sardegna

Redazione



Filiera corta, formati della tradizione e non solo: uno storico pastificio sardo alla conquista dei mercati internazionali.

Semola di grano duro, acqua, passione: sono questi e pochi altri, gli ingredienti che si utilizzano nello storico pastificio sardo. Nato nel 1963 come un piccolo laboratorio artigianale ad opera della famiglia Sainas, è oggi una società a responsabilità limitata che commercializza in numerosi mercati, compresi diversi Paesi stranieri.

Nel tempo, l'impresa ha mantenuto un taglio familiare e una dimensione semindustriale e si è arricchita di nuovi soci e nuove competenze. Oltre a Cristiano, figlio del fondatore Francesco, fanno parte della proprietà, altri due soci: Massimo Conidi e Daniela Murgia, che vantano competenze diverse e sono impegnati in prima persona nell'azienda. Il 2018 è stato un anno impor-

tante per I Cagliaritani. Si è infatti concluso con successo l'acquisto di un ramo d'azienda della nota impresa Qui Sardegna, un marchio molto conosciuto, sia in ambito nazionale, sia estero. È così che è subentrato in azienda l'attuale direttore commerciale Nils Joswig, un tedesco trapiantato nell'Isola da decenni e profondo conoscitore dei mercati extraregionali.

Quel laboratorio che un tempo si è affermato per la produzione di formati di pasta tradizionale sarda, come la fregula o i malloreddus, vanta oggi 5 linee di prodotto, dove trovano ampio spazio i formati regionali isolani, ma anche quelli di altre zone d'Italia. Il top di gamma risiede nella linea Premium e in quella nazionale Made in Italy.



Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



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



I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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

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

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

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

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



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

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



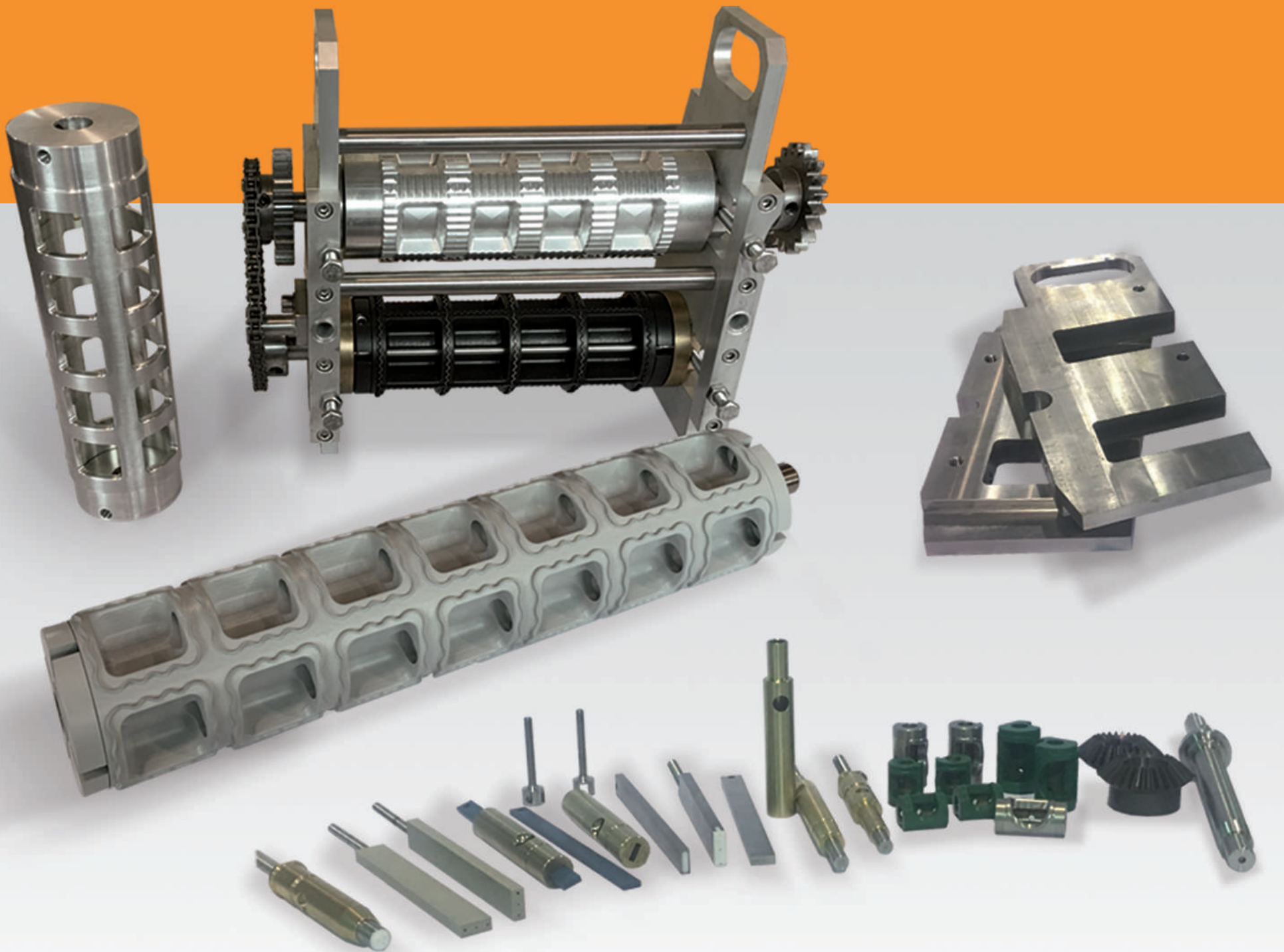
La prima è rivolta ai negozi specializzati e alla cucina gourmet. Si presenta con una finissima confezione a sacchetto di film accoppiato con carta, ha una pesatura di 500 grammi ed è realizzata unicamente con semola sarda certificata. La seconda ha un bustina completamente trasparente che lascia intravedere il prodotto, chiuso in un cartoncino chiaro, con il tricolore in evidenza ed è ugualmente destinata ad un segmento altissimo.

Ci sono inoltre le linee Qui Sardegna e Is Casteddaius, facilmente reperibili nella Distribuzione Moderna e quella Bio, che si presenta con tre specialità diverse.

I formati sono innumerevoli, tra questi la fregola, grossa e fine, allo zafferano o al nero di seppia. E ancora: i maccarrones de su ferrittu, i malloreddus, anch'essi aromatizzati allo zafferano – così come è tradizione nel Sud Sardegna – alla bottarga, primavera, cioè tricolori o al nero di seppia. Sono però anche diversi i formati tipici di altre regioni che ormai sono entrati prepotentemente nel patrimonio culinario comune di tutto il Paese e che l'azienda propone. Tra questi: le trofie, i torchietti, gli spaghetti, anche al nero di seppia, le linguine, le mezze penne, i fusilli e i paccheri.

Le confezioni, per ogni linea sono da mezzo chilogrammo, ma esistono anche forma-

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



ti maggiori, per esigenze specifiche, che vengono predisposte in confezioni differenti, su richiesta.

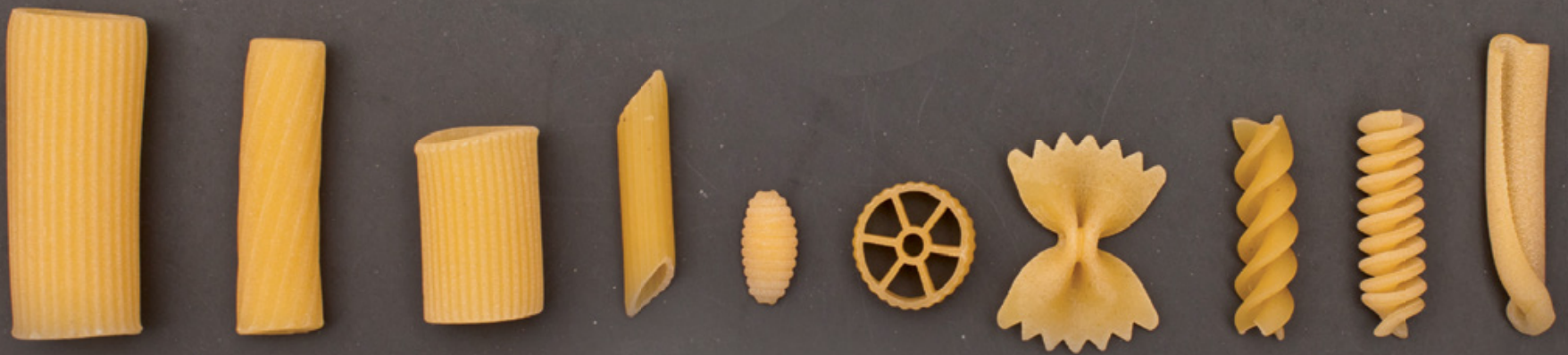
I Cagliaritani Qui Sardegna prediligono la semola sarda, anche se non viene utilizzata in modo esclusivo e non per tutte le linee. Tuttavia la strada intrapresa è quella, sono infatti in programma per l'azienda, in un futuro prossimo, accordi di filiera con agricoltori isolani. La proprietà è talmente convinta della bontà della filiera corta, da voler utilizzare il grano che macinerà in un mulino di proprietà, sito ad un centinaio di chilometri dalla sede in cui avviene la trasformazione. Si tratta di una struttura inizialmente facente capo agli impianti di lavorazione della pasta, che l'azienda è stata costretta a dislocare altrove, per problemi di spazio. In questo modo I Cagliaritani

possono ottimizzare il processo di macinazione a loro piacimento, al fine di mantenere il più possibile intatte le proprietà organolettiche del prodotto finale.

Che la strada della qualità, con una filiera corta sia gradita ai mercati, è evidente dalla crescita dell'impresa negli ultimi anni. Grazie anche alla certificazione IFS e a quella biologica CCPB, oggi si conta una produzione di oltre 6.500 chilogrammi a settimana e si coprono diversi mercati. Il 30% circa del prodotto è infatti destinato alla Sardegna, mentre il restante 70% si divide tra la Penisola – soprattutto nella Gdo – e l'estero con Paesi come la Germania, l'Inghilterra, il Canada, gli Stati Uniti, la Spagna, il Giappone, la Svizzera, la Nuova Zelanda e altri con quote minori.

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

11.025

ADDETTI

5.147.403

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

2.553.168

TONNELLATE DI
PRODOTTO ESPORTATO

CIRCA IL 35%

DELLA PRODUZIONE
DI PASTA MONDIALE

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



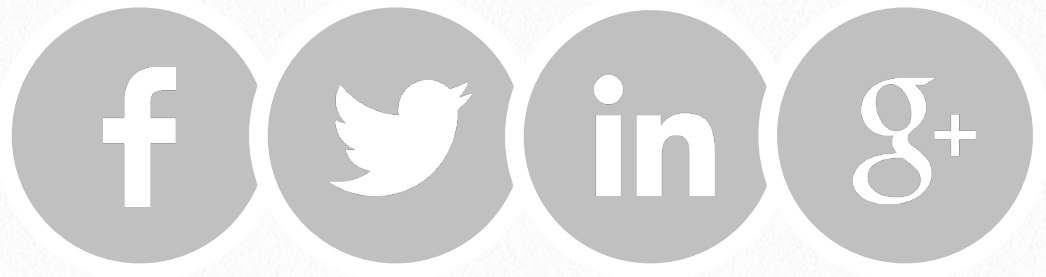
UN.A.F.P.A.

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

PER INFORMAZIONI:

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

8



Grano duro canadese, non c'è un problema glifosato nelle importazioni Ue

Redazione



Il 90,9% dei campioni di grano finiti sotto la lente delle Dogane Ue non contiene residui di glifosato rilevabili. E il restante 9,1% presenta residui ampiamente al di sotto dei limiti consentiti.

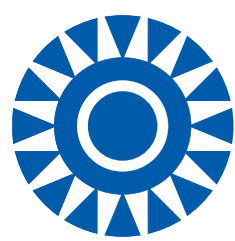
Glifosato? Un non problema, per lo meno per quanto attiene ai residui sui grani importati nell'Unione Europea. Le risultanze dei controlli oggettivi dicono che il 90,9% dei campioni di grano esaminati in Dogana non contiene residui di glifosato rilevabili. Insomma, i grani, anche se provenienti dai Paesi terzi in particolare dal Canada, paese finito nel mirino di alcune rappresentanze agricole nazionali, non presentano rischi di sicurezza e le tracce di glifosato, quando presenti, rispettano i parametri fissati dalla normativa comunitaria.

A rassicurare operatori e consumatori è la Commissione europea che ha risposto a un'interrogazione di un rappresentante italiano del Parlamento di Strasburgo. I dati forniti dall'Esecutivo Ue evidenziano tra l'altro che il restante 9,1% dei grani finiti sotto la lente dei laboratori doganali contiene residui ampiamente al di sotto dei limiti consentiti.

Per Italmopa, l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia, aderente a Federalimentare-Confindustria “i chiarimenti forniti dalla Commissione europea non lasciano spazio a dubbi o interpretazioni, confermando quanto già più volte ribadito dall'Associazione”. “I dati - prosegue la nota - portano pertanto alla luce l'irresponsabilità di alcune rappresentanze agricole locali o nazionali che, per mere esigenze di natura sindacale, diffondono insistentemente allarmismi ingiustificati e ingiustificabili sui grani di importazione. Allarmismi che trovano largo spazio sui mass media, alimentando confusione e timori nei consumatori di prodotti ottenuti dalla trasformazione del frumento, quali pane e pasta”.

D'altro canto, non è una novità, almeno per gli addetti ai lavori, che le importazioni di frumento siano necessarie non solo per ovviare al deficit quantitativo del raccolto nazionale rispetto al fabbisogno industriale (l'Italia è il primo produttore ed esportatore al mondo di paste), ma anche per compensare i vuoti d'offerta qualitativi, dal momento che i grani italiani non sempre (a seconda delle campagne e degli andamenti climatici) presentano le caratteristiche necessarie a garantire la produzione di farine e semole in linea con i parametri di legge.

Per quanto attiene ai frumenti canadesi, le statistiche ufficiali segnalano un forte aumento degli arrivi in Italia di grano duro proveniente dal Paese nor-



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

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

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

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

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

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

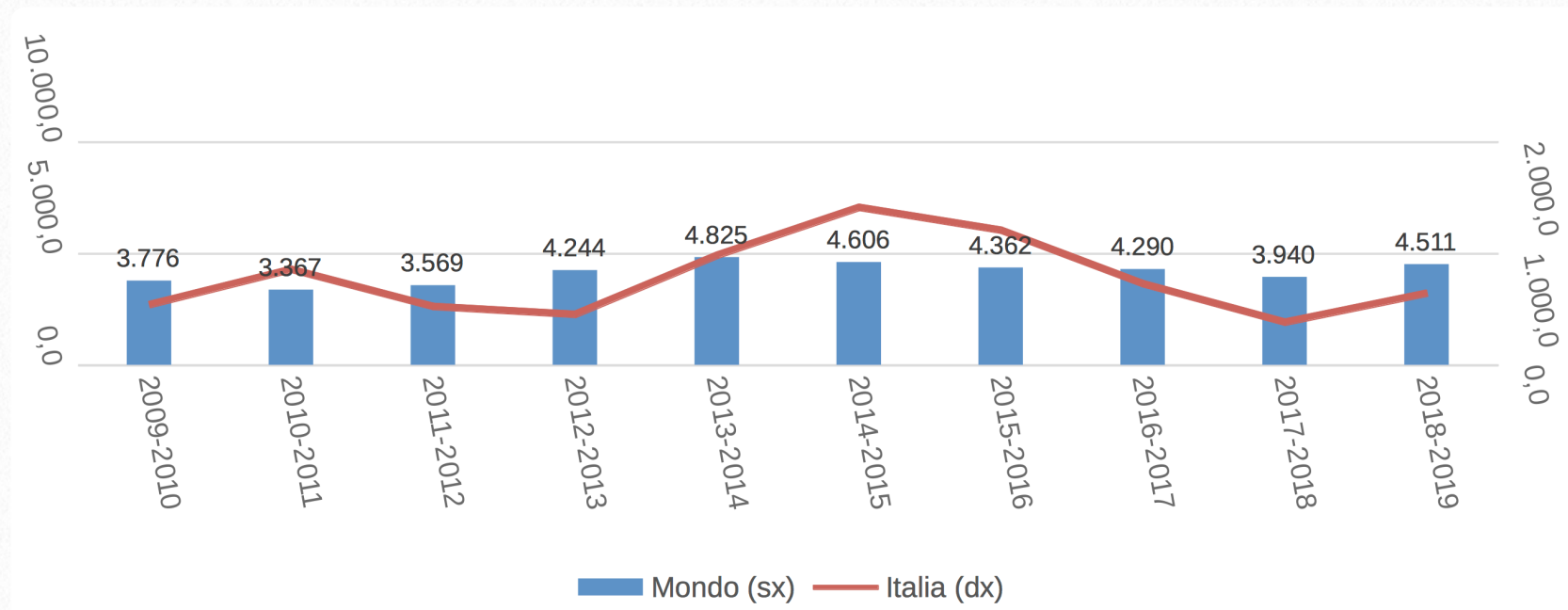
Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria – Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)



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

Piemonte Nord

Grafico 1 DIECI ANNI DI ESPORTAZIONI DI GRANI DURI CANADESI



Fonte: Canadian Grain Commission

damericano. Una netta inversione di tendenza rispetto al trend fortemente negativo protrattosi per tre annate di fila.

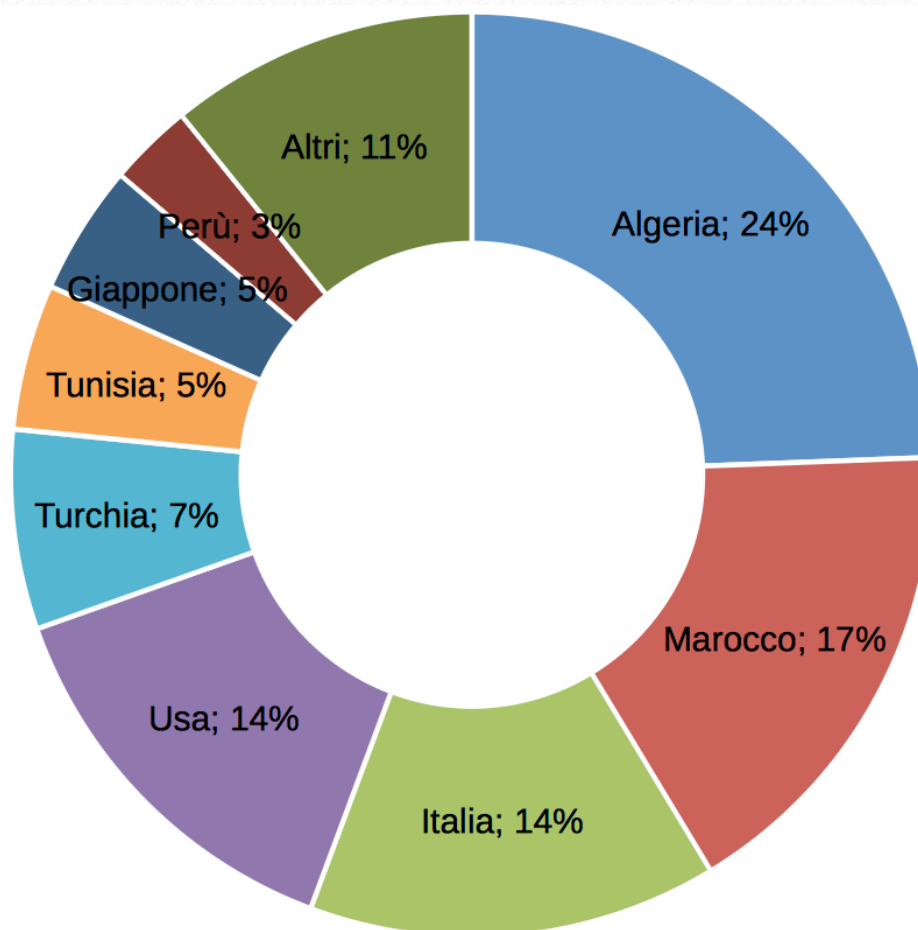
Vediamo i numeri: secondo il Canadian Grain Commission le esportazioni dirette in Italia hanno registrato da agosto del 2018 a luglio scorso (l'intera campagna di commercializzazione 2018/19) un incremento del 67,3%, portandosi a 674.100 tonnellate.

Il dato, seppure in netto recupero rispetto al minimo decennale toccato nel 2017/18 (meno di 387mila tonnellate), resta sotto la media storica e a una distanza "siderale" dal picco di cinque anni fa, quando le esportazioni di grani duri canadesi in Italia avevano superato la soglia di 1,4 milioni di tonnellate.

Quattro anni fa (nel 2015/16) l'Italia rappresentava per Ottawa il primo mercato di destinazione, assorbendo quasi un terzo delle esportazioni. La stessa quota è scesa nel 2017/18 al 10%, ben distante dal 26% dell'Algeria, dal 21% del Marocco e dal 19% degli Usa. I due paesi nordafricani hanno mantenuto il vantaggio sull'Italia anche nella campagna 2018/19, ma la quota tricolore è nel frattempo salita al 14% equiparando quella del mercato a stelle e strisce.

Visto dal lato italiano, i dati Istat elaborati dall'Anacer (Associazione Nazionale Cerealisti) certificano nel primo semestre 2019 un aumento delle importazioni nazionali di grano duro di 205mila tonnellate, corrispondenti al 21% in più rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Dal Canada l'Italia

Grafico 2 ESPORTAZIONI DI GRANI DURI CANADESI QUOTE PER DESTINAZIONE (2018/2019)



Fonte: Canadian Grain Commission

ha importato, nei sei mesi considerati, 387mila tonnellate, un quantitativo quasi nove volte superiore alle 44mila scarse registrate nel gennaio-giugno 2018.

Da rilevare che un anno fa era canadese meno del 5% dei grani importati in Italia, mentre in questi primi sei mesi la quota di Ottawa è salita al 33,4%.

“È opportuno evidenziare - spiega Cosimo De Sortis, presidente Italmopa - che a fronte di un deficit in misura del 35% per il frumento duro e del 60% per il frumento tenero, le importazioni restano indispensabili in quanto complementari e non alternative alla produzione nazionale”.

“L’industria molitoria italiana - osserva ancora De Sortis - costituisce un fiore all’occhiello del Made in Italy alimentare grazie alla sua capacità, unica, di individuare, selezionare e trasformare i migliori grani, a prescindere dalla loro origine. Pensare di risolvere i problemi strutturali della cerealicoltura italiana sollevando dubbi sulla salubrità del grano importato - peraltro da sempre indispensabile per motivi sia quantitativi, sia qualitativi - è un atteggiamento sconsiderato e deplorabile e, soprattutto, lesivo del diritto del consumatore ad essere correttamente informato”.



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

MOLINOPASINI.COM