

Pastaria

DA OLTRE 25 ANNI LAVORIAMO ACCANTO A CHI RICERCA,
PRODUCE E AMA L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE
www.molinograssi.it

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

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



Tranciapiegatrice

VELO 1200

Efficienza
Produttività
Affidabilità



landucci



SINCE 1925

www.landucci.it



Colophon

Pastaria DE 6/2019
Novembre



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



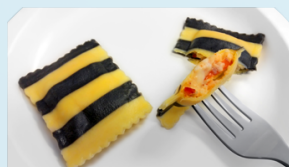
TECHNOLOGY FOR THE FOOD INDUSTRY

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





uifra.org.ar

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

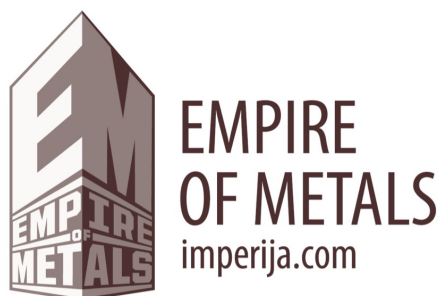
ARGENTINA, LAND OF PASTA

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





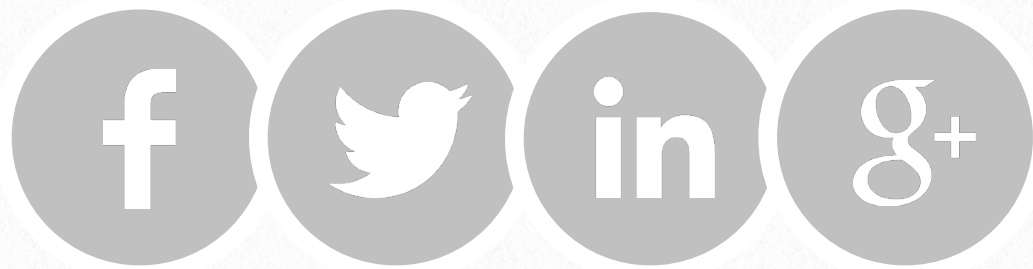
MOLINO PASINI



I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



1



Pastaria Festival 2019: grande successo per la terza edizione

Redazione



Sale piene e grande affluenza alla terza edizione del Pastaria Festival, che si è svolta a Parma lo scorso 27 settembre. Trecentoquaranta gli operatori della filiera giunti nella città emiliana per partecipare ai tanti convegni in programma. Per la prima volta anche operatori internazionali provenienti da Stati Uniti, Brasile, Spagna e Slovenia.

Alla sua terza edizione il Pastaria Festival si conferma appuntamento da non mancare per i professionisti del settore.

A Parma il 27 settembre oltre trecento persone, tra operatori di pastifici e personale di associazioni, università, ordini professionali ed aziende della filiera, hanno partecipato alla giornata gratuita di incontri, convegni ed esposizioni che, fin dalla sua prima edizione, caratterizzano il Pastaria Festival, facendone un momento unico di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta alimentare.

L'edizione 2019 ha trovato diverse conferme: *in primis* nel modello “in sessioni parallele con un programma ampio e articolato che si rivolge a diverse figure professionali che operano all'interno del pastificio” (titolari, responsabili di produzione, responsabili ricerca e sviluppo, responsabili assicurazione qualità, responsabili acquisti, responsabili commerciali, responsabili marketing e comunicazione); *in secundis* “nella gratuità di tutte le iniziative che si svolgono all'interno del Pastaria Festival, coerentemente col modo di fare editoria specializzata della nostra casa editrice che, ispirandosi all'open access, fa dell'informazione gratuita e di libero accesso un proprio tratto distintivo, al pari forse solo dell'uso convinto e assai ampio degli strumenti che le nuove tecnologie ci mettono a disposizione”, come

ha affermato Lorenzo Pini, CEO di Pastaria, che ha aperto i lavori insieme a Paolo Barilla (Barilla G. & R. Fratelli), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Gherardo Bonetto (Associazione Produttori Pasta Fresca e Gnocchi, APPF) e Fabio Fontaneto (Associazione Produttori Pasta Fresca e Gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato, APPAFRE).

Nel suo saluto di benvenuto, Paolo Barilla ha sottolineato le grandi sfide e le opportunità per il comparto offerte da questo periodo storico.

“La pasta non ha mai avuto una occasione storica come questa per reinventarsi”. Sono tempi di grandi mutamenti nella società (si pensi ad esempio alle nuove forme e ai nuovi strumenti di comunicazione, all'evoluzione che sta interessando la ristorazione, all'attenzione che nuove generazioni stanno dando a temi quali l'ambiente e la sostenibilità), che offrono per definizione anche grandi opportunità per chi fa pasta.

Se l'intero comparto, in stretta sinergia con la propria filiera, saprà rinnovarsi, senza abbandonare la tradizione e assecondando le diverse esigenze e sensibilità dei consumatori in tema di sostenibilità, nutrizione, salute e benessere “avremo un futuro straordinario davanti a noi”.

In fondo, “il profitto – ricorda Barilla – è il premio all'innovazione”.



noi prepariamo
ripieni e condimenti
... a voi la pasta!



Riccardo Felicetti, nel sottolineare l'importanza di “mettere sotto lo stesso tetto delle anime della nostra filiera che normalmente tendono a non avere dei momenti di confronto e di scambio così interessanti” ha accolto con favore la presenza di operatori internazionali, ed ha suggerito per le future edizioni di aprire l'evento anche alla distribuzione, anello di particolare importanza per l'intero comparto.

“La pasta – sostiene Felicetti – è cibo del futuro”.

Gherardo Bonetto (APPF), nel portare un saluto del presidente Giovanni Rana (all'estero per impegni di lavoro), vede nel Pastaria Festival “un momento che ci permet-

te di riunirci, di riflettere con attenzione, con professionalità, sulle opportunità che il nostro settore ha e ci permette di condividere esperienze e di trovare spunti molto rilevanti per fare ancora meglio quel che cerchiamo ogni giorno, con grande dedizione, di fare”.

Le straordinarie capacità di adattamento della pasta fresca ripiena ai gusti e alle tradizioni alimentari di diversi paesi rappresentano, per Bonetto, una delle ragioni del successo che questo prodotto sta registrando in molti dei mercati esteri, cui è possibile guardare con ottimismo anche per i tempi a venire.

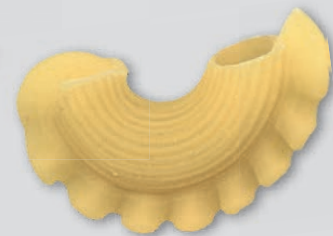
Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali



Efficienza:
soluzioni senza tempo



Formazione:
da sempre per i pastai



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

“La propensione a conservare viva la tradizione enogastronomica mediterranea, rielaborandola secondo una serie di proposte moderne, che possano incontrare i gusti dei consumatori” è – secondo Fabio Fontaneto (APPAFRE) – una prerogativa delle tantissime imprese artigiane italiane della pasta fresca, che ora sono in grado di raggiungere, con agilità e in sicurezza, mercati anche lontani.

Le novità della terza edizione

Il terzo Pastaria Festival è stato caratterizzato anche da importanti novità, a cominciare dalla “internazionalizzazione dell’evento (un nostro importante obiettivo strategico); in questa direzione – ha affermato Pini – abbiamo compiuto un primo timido passo, ma piuttosto gravoso per le nostre piccole spalle, aprendo la manifestazione, fino ad ora pensata e riservata per la filiera nazionale, anche alla presenza di operatori internazionali” che hanno potuto assistere a molti dei convegni in programma grazie al servizio di traduzione simultanea in lingua inglese.

Tra le presenze estere segnaliamo quelle di Carl Zuanelli, titolare di Nuovo Pasta Productions, e di Delia Murphy, in rappresentanza della National Pasta Association, (l’associazione che riunisce i produttori di pasta USA), della quale ricoprono il ruolo

di presidente e direttrice, e quelle di Riccardo Selmi (Selmi) e di Sonia Cristina Romani, rispettivamente presidente e direttrice tecnica di ABIMAPI (*Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados*), l’associazione brasiliana dell’industria della pasta, del pane e del dolce.

L’assegnazione del Premio Pastaria per le migliori tesi di laurea magistrale e di dottorato sulla ricerca applicata alla pasta (vedi l’articolo *Effetto dell’aggiunta di farina e bucce di castagna a pasta fresca con e senza glutine* a pag. 32) e la riunione del Settore pasta di Unione Italiana Food (già AIDE-PI) nel corso della manifestazione rappresentano altre significative novità dell’ultima edizione del Pastaria Festival.

Il parere dei partecipanti

Il successo della recente edizione è ravvisabile nelle numerose testimonianze inviate alla nostra redazione da partecipanti e sponsor, alcune delle quali riprendiamo di seguito.

Secondo Andrea Toffano di Canuti Tradizione Italiana il Pastaria festival è “un evento prestigioso per incontrare i principali operatori del settore pasta, conoscere i dati e le nuove tendenze del mercato italiano e non solo. La formula dei diversi convegni/incontri suddivisi per topic è molto efficace in

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



LA NATIONAL PASTA ASSOCIATION AL PASTARIA FESTIVAL

Condividendo gli sforzi per promuovere a livello internazionale il Pastaria Festival, giunto quest'anno alla sua terza edizione, Carl Zuanelli, CEO di Nuovo Pasta Productions Ltd. e Presidente di National Pasta Association (NPA), e Delia Murphy, Direttore esecutivo di NPA, hanno partecipato all'evento, apportando un significativo contributo. Il Pastaria Festival, tenutosi a Parma, ha rappresentato un'occasione unica di incontro per molteplici operatori del settore, tra cui produttori, fornitori ed esperti, che hanno potuto confrontarsi su temi attuali e innovazioni future dell'industria pastaria. "Partecipare al Pastaria Festival 2019 è stata per me un'esperienza formativa e gratificante", ha affermato Carl Zuanelli. "Questa terza edizione è stata la seconda a cui ho partecipato e non vedo l'ora di poter presenziare anche ai prossimi eventi. Solo condividendo e trasferendo le conoscenze e il know-how possiamo promuovere la crescita e il successo delle singole aziende e del nostro settore nel suo complesso. La creazione di nuove partnership e il rafforzamento di quelle esistenti, grazie a eventi come questo, rappresentano il fondamento di collaborazioni imperiture."



Carl Zuanelli, presidente della National Pasta Association, durante il Pastaria Festival 2019

La novità dell'edizione di quest'anno, inoltre, è stato il servizio di traduzione simultanea in inglese, fornito sia durante l'incontro di apertura sia, nel corso di tutta la giornata, durante le molteplici sessioni, consentendo in tal modo agli ospiti internazionali di fruire appieno dell'evento. Questa volontà di rendere il Pastaria Festival più accessibile anche ai partecipanti internazionali contribuirà indubbiamente a estendere la portata dell'evento, promuovendo una partecipazione inclusiva negli anni a venire. "Sono felicissima di aver partecipato alla recente edizione del Pastaria Festival e spero che questo spirito di collaborazione e comunicazione che si è instaurato tra NPA e Pastaria si intensifichi sempre più", ha affermato Delia Murphy, "perché possiamo e dobbiamo collaborare insieme per promuovere il consumo di pasta a livello mondiale."

quanto mi dà la possibilità di scegliere quali tematiche approfondire maggiormente”. Per Stefano Rossi (MartinoRossi) “l’evento è stato indubbiamente un successo per la grande affluenza di operatori, anche di importanti pastifici esteri, con alcuni dei quali, a pochi giorni dal termine della manifestazione, abbiamo già fissato incontri di carattere commerciale.

Abbiamo particolarmente apprezzato la capacità del Pastaria Festival di creare network e di generare contatti con pastifici convenzionali che hanno dimostrato interesse per i nostri prodotti. Siamo anche molto soddisfatti per l’esito del convegno che abbiamo organizzato in seno al Pastaria Festival intitolato *Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione*, che ha visto la partecipazione di molte e qualificate figure di alto profilo”.

Per citare le parole di Sonia Cristina Romani, direttrice tecnica di ABIMAPI, “il Pastaria Festival, oltre a presentare le tendenze più importanti del settore, come la pasta proteica, senza glutine e integrale, ha approfondito anche la tematica del consumo della pasta nel fuori casa italiano ed europeo.

Lo considero un evento di ampio respiro che ha offerto diversi aggiornamenti in merito agli aspetti produttivi, nutritivi e commerciali della pasta.”

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

IN PARTNERSHIP CON



MAIN SPONSOR



SPONSOR



CON LA COLLABORAZIONE DI



CON IL PATROCINIO DI



tutta **l'arte italiana** per la pasta...in una macchina



MACCHINE PER PASTA FRESCA

CAPITANI

Vicolo Novaia, 10
22074 Lomazzo - CO
Tel. + 39 02 96778142
Fax + 39 0296778193
info@capitanionline.com
www.capitanionline.com

Secondo Paolo Bossi, marketing manager di Kerry, la recente edizione del Pastaria Festival “è stata molto positiva per noi in termini di contatti grazie anche allo *speech* (intitolato *Pasta ripiena: freschezza e gusto più a lungo*, che si è tenuto nello Spazio Aziende & Innovazione, ndr) che ha spinto molti a farci visita al desk.

Se possibile, ripeteremo l’esperienza dello *speech* anche la prossima edizione”.

“La nostra impressione d’insieme sul Pastaria Festival è molto positiva”, dichiara Alessandro Bonistalli (Landucci).

“Abbiamo accolto con entusiasmo questo primo avvio verso l’internazionalizzazione dell’evento, che speriamo si approfondisca in futuro. Avendo avuto modo di incontrare personalità provenienti da aziende che stanno sia a monte che a valle del nostro settore nella filiera pasta, ci è stata data la possibilità di avere una visione globale a tutto campo.

Sicuramente il format con conferenze parallele nella varie sale rimane quello vincente. Si tratta indubbiamente di un evento molto interessante, sia dal punto di vista prettamente commerciale che dal quello di approfondimento dei vari ambiti che compongono il nostro settore”.

Secondo Armando Barozzi (Fava) il Pastaria Festival è stato “un evento ben riuscito che si è svolto in un clima costruttivo fra gli operatori di settore, con la presentazio-

ne di relazioni di qualità da parte di aziende di riferimento, università, istituti di ricerca, di statistica.

Un appuntamento importante dove fare il punto della situazione del nostro settore e cogliere i cambiamenti di un mercato, quello della pasta, in continua evoluzione.

Il messaggio è chiaro, oggi viviamo in un mondo complesso in cui le abitudini alimentari mutano in base ai più svariati scenari che prendono forma da temi molto profondi: la preservazione del pianeta e la sostenibilità; gli aspetti nutrizionali; la sicurezza alimentare e l’importanza della filiera produttiva.

Interpretare questi messaggi per riqualificare l’offerta con prodotti adeguati è la sfida da cogliere, prova ne è l’esempio di alcune aziende citate in vari momenti come eccellenze per aver fatto con successo questo esercizio.

Tantissimi i temi presentati con relazioni ben strutturate e di contenuto: complimenti all’organizzazione dell’evento sicuramente di successo”.

Per Elisa Vedani (Rivestimenti Speciali) “il Pastaria Festival è stato, anche quest’anno, molto ben organizzato. Ritroviamo ogni anno un ambiente accogliente che ci consente di instaurare relazioni personali con molte persone e di esporre in maniera approfondita i nostri sistemi di pavimentazio-

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





ni e di rivestimenti studiati per le aziende alimentari”.

Gli sponsor

Il Pastaria Festival è stato realizzato grazie al sostegno e al contributo di:

Anselmo, Asos, Barilla, Brambati, Buhler Capitani, Cibus, Domioni, Fava, Foodtech, G& Partners, Ipack-Ima, Iride Comunicazione, Kerry, Landucci, MartinoRossi, Molini Pivetti, Molino Dallagiovanna, Molino De Vita, Molino Grassi, Pasta Technologies Group, Pavan, Penta Engineering, Rivestimenti Speciali, Saporitalia, S-Attitude.

Gli atti

Gli atti del Pastaria Festival 2019 saranno pubblicati a puntate sui diversi numeri di Pastaria.

La prossima edizione

La quarta edizione del Pastaria Festival si svolgerà a Parma nel 2020, – l’anno che celebra la città emiliana come capitale italiana della cultura – in settembre, in una data che sarà presto resa nota.



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile

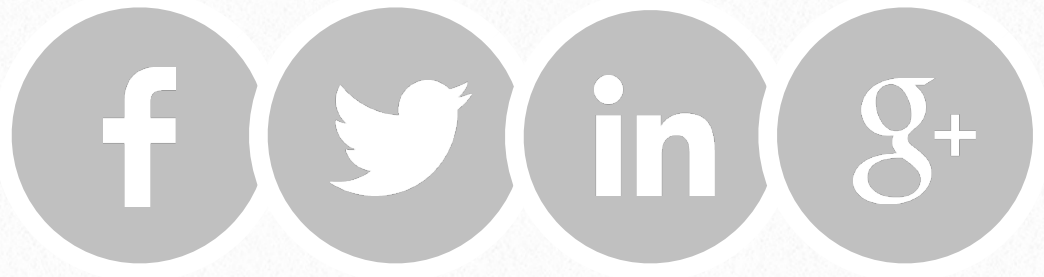


TECNA (TECNOLOGIE ALIMENTARI) SRL Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it

tecna@tecnasaima.it

2



Immagini dal Pastaria Festival 2019

Redazione



Pubblichiamo in queste pagine una galleria di immagini dell'ultima edizione del Pastaria Festival (Parma, 27 settembre 2019).



Le registrazioni al Pastaria Festival



Da sinistra, Alessandro Bonistalli (Landucci), Riccardo Selmi, presidente ABIMAPI, Giacomo Tosi (Landucci)



I relatori all'apertura dei lavori. Da sinistra, Riccardo Felicetti, Paolo Barilla, Lorenzo Pini, Fabio Fontaneto, Gherardo Bonetto (APPF)



L'apertura dei lavori



Dino e Laura Martelli del Pastificio Martelli di Lari (Pisa)



Il convegno APPAFRE al Pastaria Festival



Il board del Gruppo pasta di Unione Italiana Food



Guida Pirotti (Scuola di direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano), relatrice al workshop *Pasta alimentare e marketing*



L'assegnazione dei Premi Pastaria per le migliori tesi di laurea e di dottorato. Da sinistra, Luca Mantovani, Paola Littardi, Lorenzo Pini (direttore di Pastaria,) e Simone Galli



Stefano Galli (Nielsen), relatore al convegno *Pasta alimentare: tendenze e consumi in Italia, in Europa e nel mondo, nei canali retail e fuori casa*



Il convegno APPF al Pastaria Festival



Il convegno *Pasta gluten free e piatti pronti: produzione e nuovi format distributivi*



Saporitalia



SALATO +
AFFUMICATO +
CRUDO



CRUDO +
SALATO



SALATO +
AFFUMICATO



IL TUO RIPIENO UNICO

Rendi esclusivo il ripieno della tua pasta!
Scegli il salmone e le quantità, noi lo renderemo inimitabile.



Il pranzo a buffet



Riccardo Sartirana al convegno MartinoRossi su *Nuove esigenze alimentari: paste proteiche, il passaggio tra tradizione e innovazione*



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



Rossano Bozzi, Ceo di Ipack-Ima, relatore al convegno *Le nuove sfide del packaging della pasta alimentare: sostenibilità e sicurezza*



Giacomo Tosi (Landucci) durante la presentazione *Il processo di estrusione: nella manutenzione delle trafile il segreto del successo*



Emanuele Marconi (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali) relatore al convegno *Pasta: verità scientifica versus fake news*



Lo spazio espositivo al Pastaria Festival



Lo spazio espositivo al Pastaria Festival



Lo spazio espositivo al Pastaria Festival



Relax e networking nell'area esterna



Relax e networking nell'area esterna



Relax e networking nell'area esterna

50^o

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

3



Effetto dell'aggiunta di farina e bucce di castagna a pasta fresca con e senza glutine

Luca Mantovani



Il progetto di tesi di laurea, riassunto in queste pagine, svolto nell'ambito del progetto BIOCAST, finanziato dal MIPAAF, ha previsto una completa caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale di formulazioni di pasta fresca, con e senza glutine, addizionate di diverse percentuali di farina e bucce di castagna, prima e dopo cottura. La tesi di laurea si è aggiudicata uno dei Premi Pastaria 2019, assegnati nel corso della recente edizione del Pastaria Festival.

La castagna è un prodotto tradizionale delle zone montane, un tempo utilizzato come alimento di base (il castagno è considerato come l'albero del pane per la sua composizione chimica, Braudel, 1977). Il principale derivato della castagna è la sua farina, impiegata come ingrediente in diversi studi dove è stata valutata la sua potenziale adozione a pane e prodotti da forno senza glutine (Dall'Asta et al., 2013; Hegazy et al., 2014; Rinaldi et al., 2014; Paciulli et al., 2016; Demirkesen et al., 2016; Rinaldi et al., 2017). Essendo una farina priva di glutine il suo utilizzo si presterebbe a prodotti per celiaci.

Sottoprodotti derivati dalla lavorazione della castagna sono il pericarpo e il suo episperma. Essi corrispondono a circa il 15-25% di scarto rispetto al prodotto fresco, ma, poiché contengono naturalmente quantità elevate di fibra e di sostanze bioattive (Wang, 2003), potrebbero rivelarsi di

notevole interesse nella logica della funzionalizzazione degli alimenti e della riduzione dello spreco alimentare. Pochi studi sono presenti in letteratura sull'utilizzo di farina di castagna in formulazioni per pasta (Kosovic et al., 2016) e nessuno su quella senza glutine. In questo studio è stato dimostrato che l'aggiunta di farina di castagna a farina di grado duro, in pastificazione, ha comportato una diminuzione della durezza, della coesività e del tempo di cottura ottimale, un aumento dell'adesività e delle perdite di solidi in cottura, nonché una modificazione del colore.

Materiali e metodi

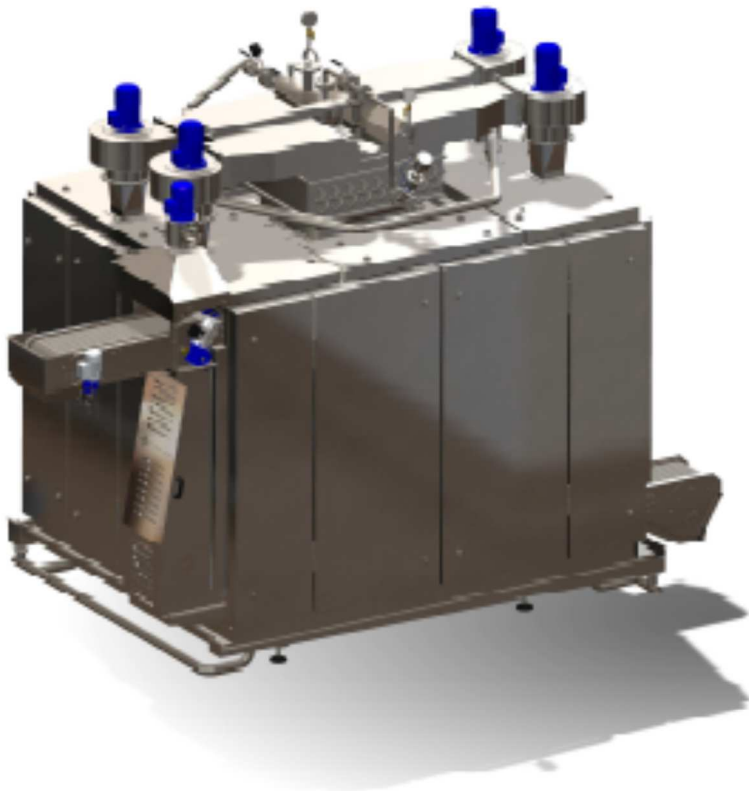
Sono stati formulati 14 campioni di pasta fresca con ([Tabella 2](#)) e senza glutine ([Tabella 1](#)), addizionati di tre diverse percentuali di farina (FC) e bucce (B) di castagna, e confrontate ai relativi campioni di controllo preparati con 100% Mix NUTRIFREE e

Tabella 1 FORMULAZIONI DELLE LINEE SENZA GLUTINE (per 100 g di farina)

100% Mix NUTRIFREE + 65g acqua + 1g sale (controllo)
80% Mix NUTRIFREE + 20% FC + 65g acqua + 1g sale
70% Mix NUTRIFREE + 30% FC + 65g acqua + 1g sale
60% Mix NUTRIFREE + 40% FC + 65g acqua + 1g sale
79% Mix NUTRIFREE + 20% FC + 1% B + 65g acqua + 1g sale
77% Mix NUTRIFREE + 20% FC + 3% B + 65g acqua + 1g sale
75% Mix NUTRIFREE + 20% FC + 5% B + 65g acqua + 1g sale

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



Tabella 2 FORMULAZIONI DELLE LINEE CON GLUTINE (per 100 g di farina)

100% farina 00 + 45g acqua + 1g sale (controllo)
80% farina 00+ 20% FC + 45g acqua + 1g sale
70% farina 00 + 30% FC + 45g acqua + 1g sale
60% farina 00 + 40% FC + 45g acqua + 1g sale
79% farina 00 + 20% FC + 1% B + 45g acqua + 1g sale
77% farina 00 + 20% FC + 3% B + 45g acqua + 1g sale
75% farina 00 + 20% FC + 5% B + 45g acqua + 1g sale

100% Farina 00 marchio Conad.

Condizioni di cottura: 2'30" per la pasta senza glutine e 5' per la pasta con glutine.

Metodi:

Analisi fisiche farine: sono stati valutati i parametri *WBC* (capacità di trattenere acqua durante centrifugazione a bassa velocità; g/g), *WHC* (capacità a trattenere acqua in condizioni di stress assenti; g/g), *WAI* (capacità di assorbimento di acqua; g/g), *WSI* (indice di solubilità in acqua; g/100g), secondo il metodo descritto da Sarangapani et al., (2016).

Analisi chimiche farine:

- composizione;
- attività antiossidante - DPPH method.

Analisi dei campioni di pasta:

- analisi del contenuto d'acqua (pasta cruda e cotta) – AOAC method 925.09;
- misura dell'attività dell'acqua (pasta cruda) - ACQUA LAB 4TE;
- misura dell'acqua congelabile (pasta cruda e cotta) - DSC Q100 MFC, TA Instruments (Equilibrate at -60°C, Ramp: 5°C/

min to 120°C); software di elaborazione TA Universal Analysis;

- analisi della tenuta in cottura (pasta cotta) - AACC method 66-50.01; Coni Imhoff;
- analisi della consistenza (pasta cruda e cotta) - TA-TX2i Texture Analyser; software di elaborazione Texture Exponent; - test di penetrazione e test di estensibilità;
- analisi colorimetrica (pasta cruda e cotta) - colorimetro RCM-2600d (Minolta); - parametri L^* , a^* , b^* ;
- misura dell'attività antiossidante (pasta cruda e cotta) - DPPH method;
- analisi sensoriale (pasta cotta) - test di accettabilità.

L'analisi statistica è stata effettuata con software SPSS (SPSS Inc., U.S.A.) v. 24 mediante analisi della varianza (ANOVA) con un test post-hoc (Tukey) ($p < 0,05$), t test ($p < 0,05$), test di Kruskal-Wallis ($p < 0,05$).

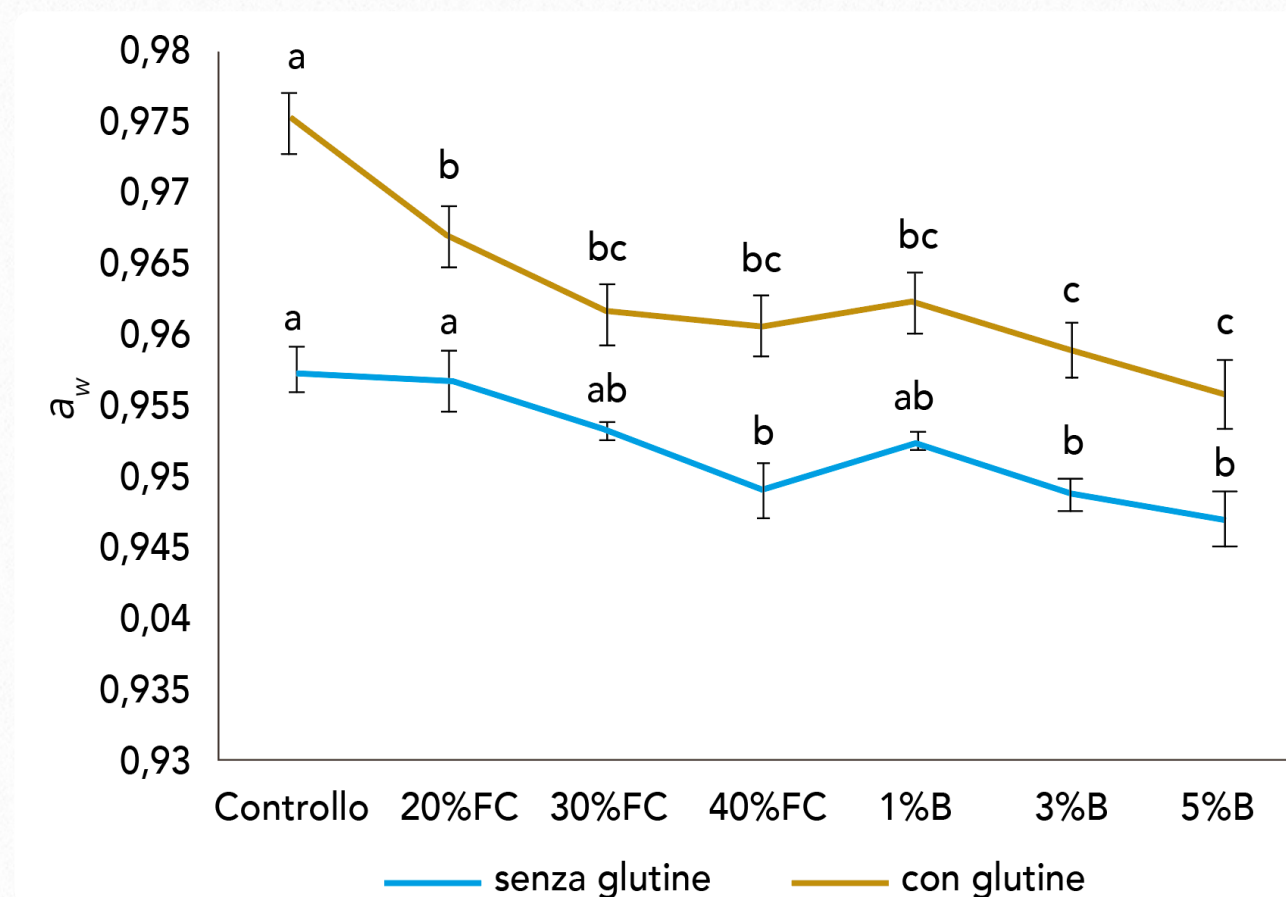
UNIOQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Grafico 1 VALORI DI a_w DEI CAMPIONI DI PASTA



Risultati e discussione

La analisi composizionali delle farine hanno dato i seguenti risultati:

- farina di castagna: 78,3% di carboidrati, 6% di proteine, 3,5% di lipidi, 12,2% di umidità;
- bucce di castagna: 46,3% di carboidrati, 5,2% di proteine, 6% di lipidi, 29,5% di fibra, 1,4% di ceneri, 11,3% di umidità.

La farina di castagna ha mostrato un'attività antiossidante pari a 9,1 $\mu\text{mol/g}$, inferiore a quella delle bucce (14,5 $\mu\text{mol/g}$), ma decisamente superiore a quella ottenuta dal Mix NUTRIFREE (1,2 $\mu\text{mol/g}$) e dalla farina 00 (0,25 $\mu\text{mol/g}$). La buccia di castagna ha presentato il valore più elevato di *WBC* (3,30 g/g), seguita dalla farina di castagna (3,05 g/g), mentre il Mix NUTREFREE (2,50

g/g) e la Farina 00 (1,79 g/g) hanno dato risultati inferiori, probabilmente per il minor contenuto di fibra. L'indice *WHC* non ha riscontrato differenze significative, segno che la centrifugazione influenza notevolmente l'assorbimento di acqua da parte delle farine. Sia per i campioni a base di farina 00 che per le formulazioni SG, l'aggiunta di piccole percentuali di buccia di castagna alla formulazione non ne ha modificato significativamente l'assorbimento d'acqua (indice *WAI*) e la perdita di solidi in acqua (indice *WSI*).

Il contenuto d'acqua dei campioni crudi non è risultato essere influenzato dalle diverse quantità di farina/bucce di castagna addizionate; il contenuto d'acqua è risultato essere maggiore nei campioni crudi del-







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.



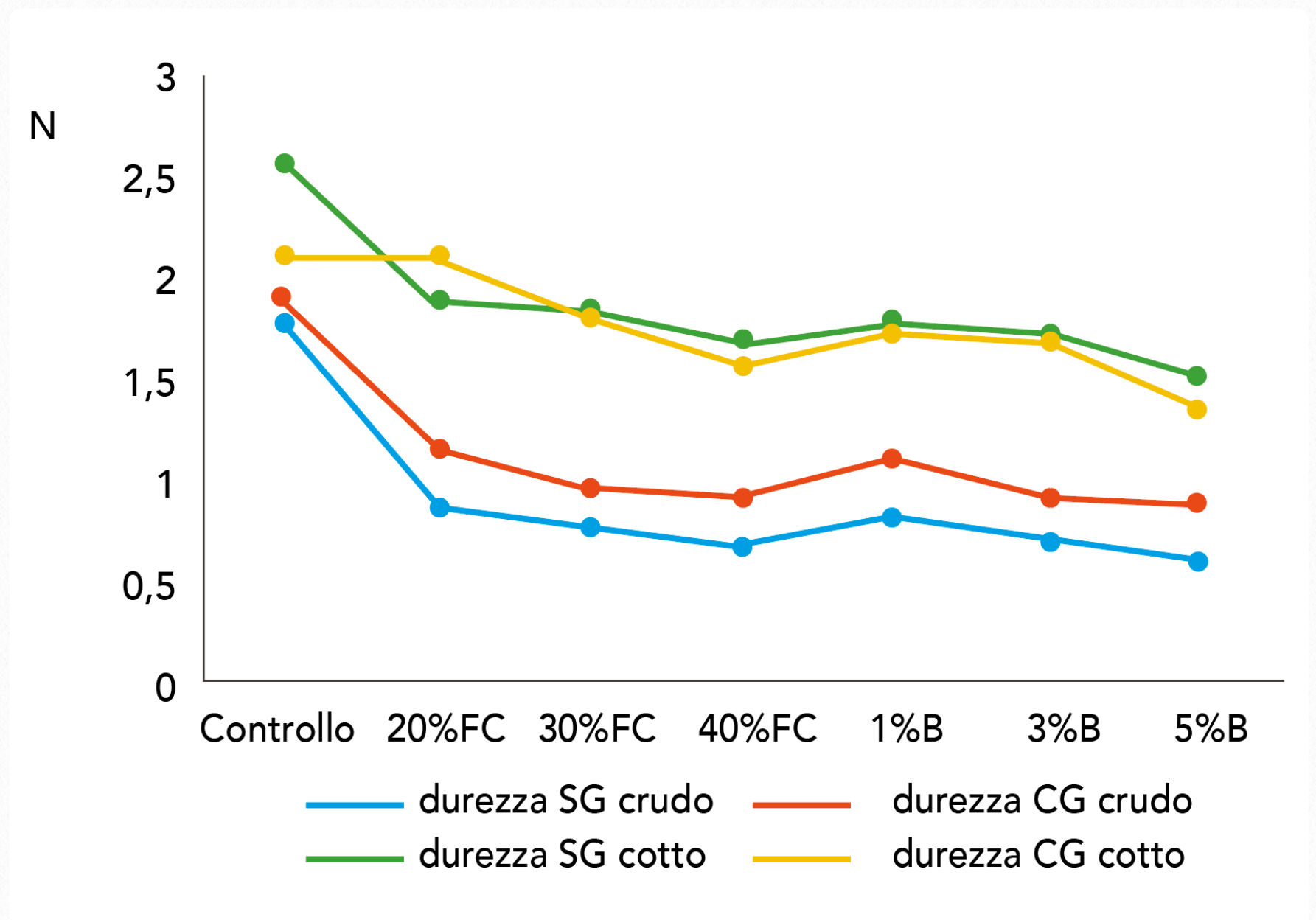
PASTA MACHINERY

-  PASTA FRESCA
-  PASTA PRECOTTA
-  PASTA SECCA
-  GNOCCHI

In collaborazione con Pangea srl

www.sarp.it - T. +39 0423482633

Grafico 2 DUREZZA DEI CAMPIONI CRUDI E COTTI CON (CG) E SENZA GLUTINE (SG)



la linea senza glutine (41% SG vs 37% CG), mentre ha dato risultati simili nei campioni cotti (54% per entrambi). Valori inferiori di a_w sono stati riscontrati nei campioni della linea senza glutine rispetto a quelli della linea con glutine e, più precisamente, per entrambe le linee, l' a_w è risultata essere minore nei campioni addizionati delle percentuali più alte di bucce di castagna ([Grafico 1](#)).

Ciò potrebbe significare che la maggior parte delle molecole leganti l'acqua è contenuta nelle bucce di castagna, piuttosto

che nella farina (ciò trova conferma con i valori di WBC ottenuti). Strettamente correlata all' a_w è la quantità di acqua congelabile (FW) e, a testimonianza di questo, i valori di FW ottenuti confermano lo stesso trend che seguono i valori di a_w : all'aumentare della percentuale di farina e, soprattutto, di bucce di castagna addizionata, diminuisce l' a_w dei campioni e, di conseguenza, anche l'acqua congelabile. I test di tenuta in cottura hanno mostrato una percentuale di solidi dispersi maggiore, rispetto al controllo, all'aumentare della farina/bucce

di castagna, sia per i campioni delle linee con che senza glutine. In particolare, i campioni addizionati di bucce hanno mostrato valori di solidi dispersi maggiori rispetto ai campioni addizionati di sola farina di castagna. I valori di volume di deposito dei campioni di pasta senza glutine sono risultati essere circa tre volte maggiori rispetto a quelli dei campioni con glutine, probabilmente perché il reticolo glutinico trattiene maggiormente le molecole al suo interno (Kosovic et al., 2016).

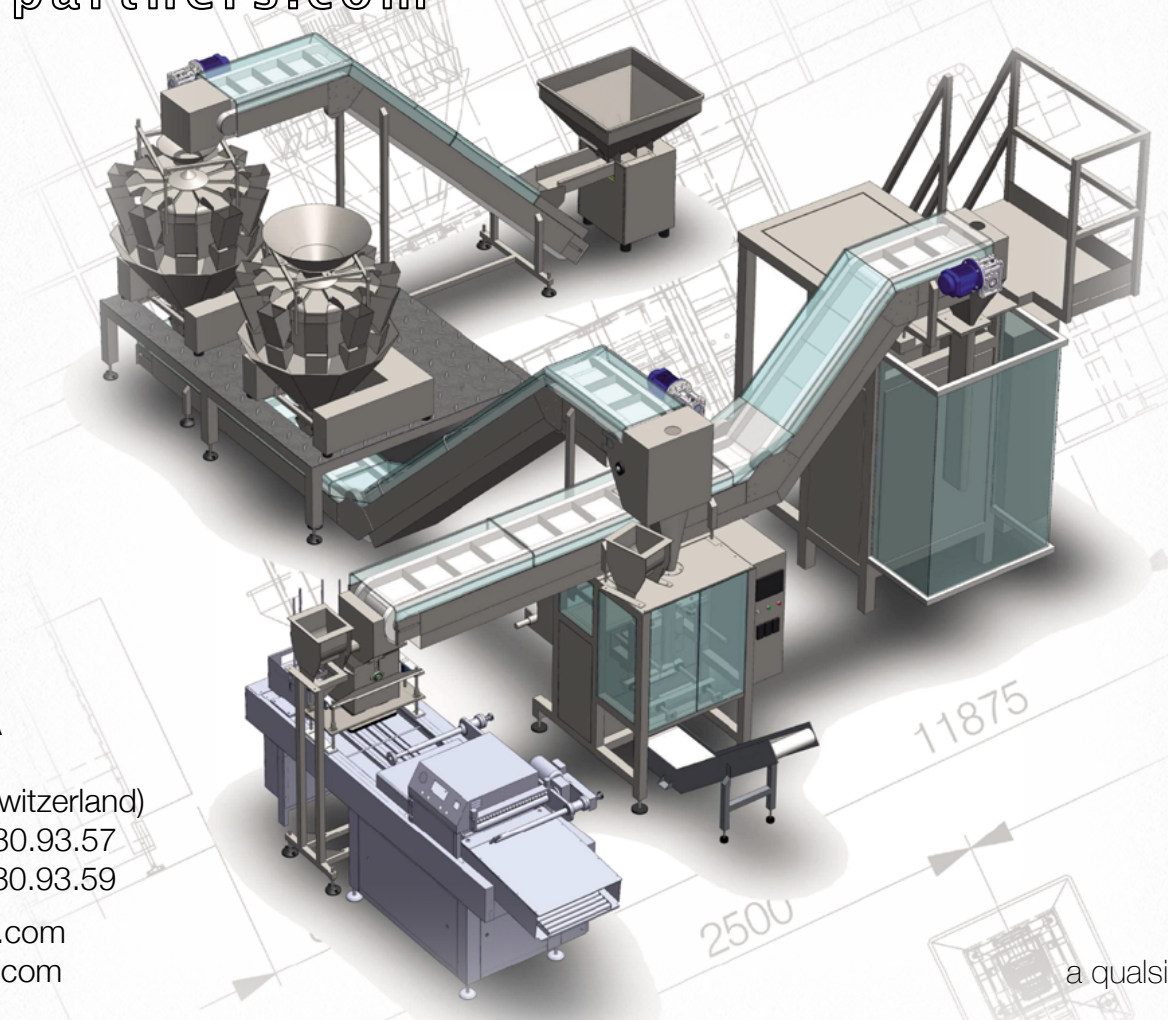
Per quanto riguarda la texture, sia per la linea senza glutine che per quella con glutine, l'aggiunta di percentuali crescenti di farina/bucce di castagna ha determinato, rispetto al campione controllo, una diminuzione della durezza ([Grafico 2](#)) e dell'estensibilità, sia nei campioni di pasta cruda che in quelli di pasta cotta, mentre l'elasticità non è stata influenzata.

Tale fenomeno, può essere riconducibile ad una riduzione progressiva della quantità di molecole strutturanti (gomme, mono e di-gliceridi) nella miscela senza glutine e ad una riduzione della frazione glutinica nei campioni della linea con glutine (Kosovic et al., 2016).

L'aggiunta di percentuali crescenti di farina/bucce di castagna ha determinato la modificazione del colore dei campioni di pasta, sia crudi che cotti, con una diminuzione della luminosità (parametro L^*) e un

aumento dei parametri a^* (indice di rosso) e b^* (colore indice di giallo). I valori ottenuti dalle formulazioni contenenti sia farina che bucce di castagna sono risultati essere più influenzati rispetto a quelli ottenuti dalle formulazioni addizionate di sola farina di castagna. La cottura ha determinato una riduzione dei tre parametri considerati.

L'attività antiossidante è risultata essere maggiore nelle bucce di castagna, seguita dalla farina di castagna, dal Mix NUTRI-FREE e, infine, dalla Farina 00. È stata riscontrata una maggiore attività antiossidante nei campioni addizionati delle percentuali più elevate di farina e, soprattutto, bucce di castagna. Dopo cottura, entrambe le tipologie di pasta hanno subito una riduzione dei valori. L'attività antiossidante è risultata essere maggiore nei campioni di pasta senza glutine, rispetto a quelli con glutine. Si è osservato che l'accettabilità sensoriale ha tendenzialmente preferito i campioni con una percentuale intermedia di addizione sia di farina che di bucce di castagna: 30%FC e 3%B, sia per la linea con che senza glutine. I campioni ai quali è stata aggiunta la percentuale di farina più bassa (20%) sono stati reputati insapori, mentre i campioni addizionati delle percentuali più elevate di bucce di castagna sono stati giudicati come troppo affumicati e l'eccessiva presenza di bucce durante la masticazione non è stata percepita come gradevole. Dai



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.



commenti lasciati dagli assaggiatori, i campioni della linea con glutine sono stati più apprezzati, rispetto ai campioni senza glutine, a livello di consistenza, mentre non sono state riscontrate particolari differenze a livello di sapore e aspetto.

Conclusioni

In generale, dai risultati emersi, si può affermare che la farina e le bucce di castagna potrebbero essere utilizzate per arricchire formulazioni di pasta fresca, avendo apportato un miglioramento del colore, una riduzione dell' a_w , un aumento dell'attività antiossidante ed essendo risultate più gradite dai consumatori rispetto alle formulazioni di controllo. Ulteriori studi saranno necessari per migliorare la texture dei prodotti arricchiti e migliorare il gusto conferito dalla buccia di castagna, per poi poter eseguire uno scale up industriale.

Riferimenti bibliografici

Dall'Asta et al., *Effect of chestnut flour supplementation on physico-chemical properties and volatiles in bread making*, LWT-Food Science and Technology 53 (2013): 233-239.

Demirkesen et al., *Utilization of chestnut flour in gluten-free bread formulations* (2010), Journal of Food Engineering 101 (2010): 329-336.

Kosovic et al., *Influence of chestnut flour addition on quality characteristics of pasta made on extruder and minipress*, Czech J. Food Sci. 34 (2016): 166-172.

Paciulli et al., *Chestnut flour addition in commercial*

gluten-free bread: a shelf life study, LWT – Food and Science Technology 70 (2016): 88-95.

Rinaldi et al., *Short-term storage evaluation of quality and antioxidant capacity in chestnut-weath bread*, J Sci Food Agric 95 (2015): 59-65.

Rinaldi et al., *Sourdough fermentation and chestnut flour in gluten-free bread: a shelf life evaluation*, Food Chemistry 224 (2017): 144-152.

Sarangapani et al., *Effect of low-pressure plasma on physico-chemical and functional properties of parboiled rice flour*, Food Science and Technology 69 (2016): 482-489

Yun-Sang Choi et al., *Effects of chestnut (*Castanea sativa* Mill.) peel powder on quality characteristics of chicken emulsion sausages*, Korean J. Food Sci. 30.5 (2010): 755-763.

**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

4



L'International Pasta Organisation riunita a Vienna

Redazione



Assemblea IPO a Vienna. Da sinistra, Paolo Barilla (presidente) e Raffaello Ragagnini (segretario generale), che celebra i 50 anni di attività nel settore

Produttori di pasta e rappresentanti di associazioni internazionali si sono riuniti lo scorso 17 ottobre a Vienna per gli stati generali dell'International Pasta Organisation (IPO). Pastaria unica testata a partecipare all'assemblea.

Si è svolta a Vienna, il 17 ottobre 2019, l'assemblea generale dell'International Pasta Organisation (IPO), l'ente che riunisce numerose e prestigiose associazioni nazionali di produttori di pasta.

All'apertura dei lavori il presidente Paolo Barilla, rammentando la necessità di conseguire i più recenti obiettivi delle Nazioni Unite per uno sviluppo sostenibile, ha evidenziato l'importanza, per il raggiungimento di tali traguardi, di una dieta a base vegetale, e ha affermato la convinzione che il futuro possa riservare grandi opportunità ai produttori di pasta – un alimento sostenibile, gustoso, versatile e altamente accessibile – a condizione che il comparto sappia rispondere a queste nuove esigenze e assecondare le tendenze in atto, con azioni volte a migliorare ulteriormente i processi produttivi lungo tutta la filiera e a comunicare capillarmente su scala mondiale ed in modo efficacemente il valore della pasta alimentare.

Il tema della comunicazione è stato ampiamente dibattuto nel corso dell'assemblea viennese. Il segretario generale Raffaello Ragolini, che nella città austriaca ha celebrato i suoi 50 anni di attività nel settore, dopo avere ricordato l'incredibile lavoro da Luca Virginio (Barilla), a lungo guida della comunicazione dell'IPO e prematuramente scomparso, ha sottolineato come nel corso dell'ultimo anno sia mutata la comunica-

zione dell'associazione, che dopo avere affrontato con successo le emergenze derivanti dal diffondersi delle diete lowcarb, dagli Stati Uniti all'Europa, si è ultimamente rivolta alla diffusione di messaggi positivi sulla pasta alimentare, che è:

- caratterizzata da un elevato profilo nutrizionale, fonte di carboidrati complessi e di proteine;
- estremamente sicura;
- sostenibile dal campo alla tavola, con un impatto ambientale estremamente basso;
- accessibile a tutti i budget;
- globale, adatta a tutte le latitudini.

Le attività di comunicazione svolte nel corso del 2019 e le proposte per il 2020 sono state presentate nel dettaglio da Francesca De Feo dell'Istituto Nazionale di Comunicazione (INC), che ha inoltre analizzato i risultati delle principali iniziative di comunicazione dell'IPO, il *Carbonara day* e la Giornata mondiale della pasta, la quale dall'edizione di quest'anno ha compiuto un importante passo avanti cambiando radicalmente il proprio formato: non più un singolo evento che si celebra il 25 ottobre in una specifica città, bensì un evento diffuso, che si protrae per mesi e che mira a coinvolgere ristoratori di tutto il mondo e a raggiungere la più ampia platea possibile attraverso una intensa e continua attività sui social media.

Nel corso dell'assemblea è stato distribuito ai partecipanti l'*Annual report 2019*, il documento che riassume le attività svolte dall'International Pasta Organisation durante l'anno, contenente un'ampia sezione dedicata al mercato mondiale della pasta, una importante fonte di informazioni elaborata anche sulla base dei dati forniti da membri dell'associazione. Dati di mercato e tendenze in atto sono state oggetto di approfondimento nella presentazione di Stefano Galli (Nielsen) intitolata *Re-building pasta value* (Ricostruire il valore della pasta, ndr).

Ha partecipato all'assemblea Lorenzo Pini, direttore di Pastaria, unica testata associata ad IPO. Una copia dell'ultimo numero della rivista è stata distribuita ai presenti.

Nel corso della stessa giornata si sono svolte le assemblee dell'Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'UE (UNAFPA) e dei Semoliers, l'associazione che riunisce molini europei.

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**.




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

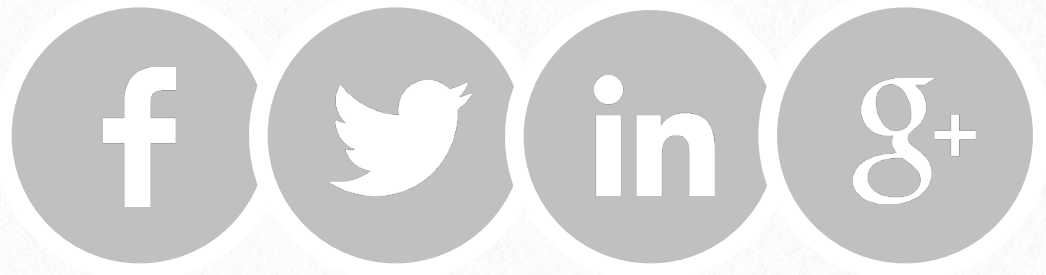
IPO Segreteria Generale c/o
AIDEPI
(Associazione delle Industrie
del Dolce e della Pasta Italiane)



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



5



Atti del Pastaria Festival
2019. Food commodity,
scenari e fattori di rischio

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Una sintesi del workshop sulle materie prime, curato dal Centro studi economici Pastaria che si è tenuto alla recente edizione del Pastaria Festival.

PIL, lo scenario resta da zero virgola. Italia ancora fanalino di coda

Il ciclo economico mondiale denota elementi di generale peggioramento, con evidenti segnali di debolezza sia in Europa che in Cina. In Italia la ricchezza resta sotto i livelli pre-crisi: l'indicatore dell'Eurostat sulla dinamica del Pil riportato nel [Grafico 1](#) e le cifre esposte nel [Grafico 2](#) segnalano un divario negativo ancora del 3,3% rispetto alla dimensione del PIL del 2008. Sono andati ben oltre, invece, la Germania, con un più 13,9%, la Francia (+9,6%) e la Spagna con una crescita del 4,3%.

Consumi, ancora asimmetrie “made in eu(ro)”

L'evidenza è la stessa del PIL se si analizza la spesa per consumi delle famiglie. Anche in relazione a questa variabile il confronto con i livelli pre-crisi vede l'Italia indietro di parecchi punti rispetto ai principali partner europei, con l'unico dato (quello tricolore) ancora in rosso (-0,8%)

La crescita insomma resta asimmetrica e il doppio scarto negativo del Pil e dei consumi suggella la fragilità del sistema economico nazionale, in un contesto peraltro di decrescita generale sancita dai dati macroeconomici del secondo trimestre 2019, che certificano uno 0,1% di riduzione del PIL in Italia (il confronto è con lo stesso periodo dell'anno scorso) e un rallentamento della crescita allo 0,4% in Germania (più sostenute le dinamiche di Francia e Spagna). Questo, dopo che l'Italia aveva già ridotto il suo passo al +0,9% nel 2018, dall'1,7% del 2017.

I consumi alimentari perdono quota... e sull'inflazione si torna a ritmi da zero virgola

In questo contesto, i consumi alimentari perdono vistosamente terreno e marcia-no a un ritmo “negativo” nettamente più accelerato rispetto alla dinamica generale della spesa delle famiglie, mantenendosi sotto i livelli pre-crisi di un significativo -6,4% (-0,8% i consumi totali). L'inflazione torna a esprimere tassi solo fra-zionali. L'ultima evidenza statistica, relativa al mese di settembre (dato prelimina-re comunicato nei giorni scorsi dall'Istat), restituisce una dinamica del caro-vita

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

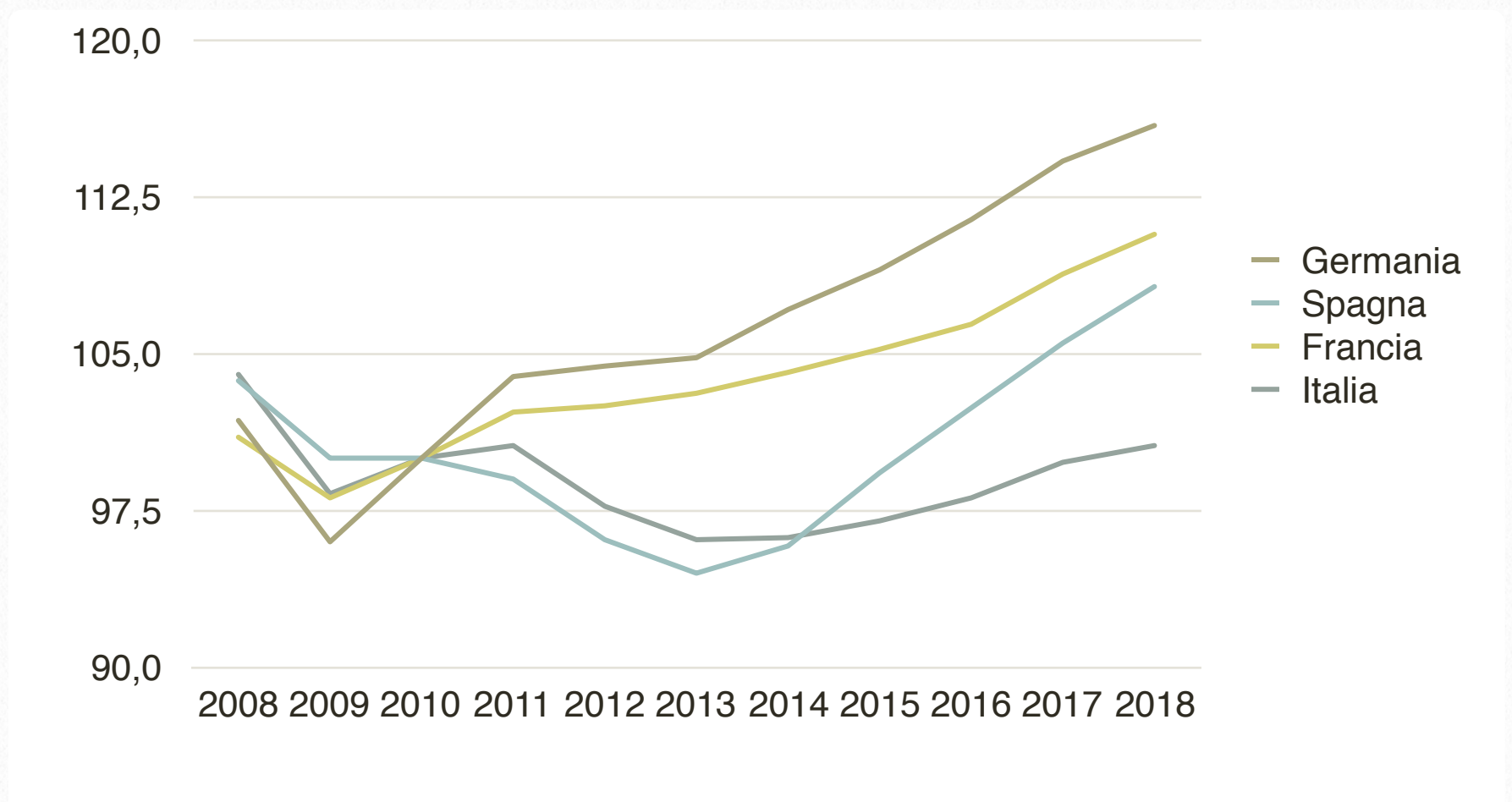
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

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

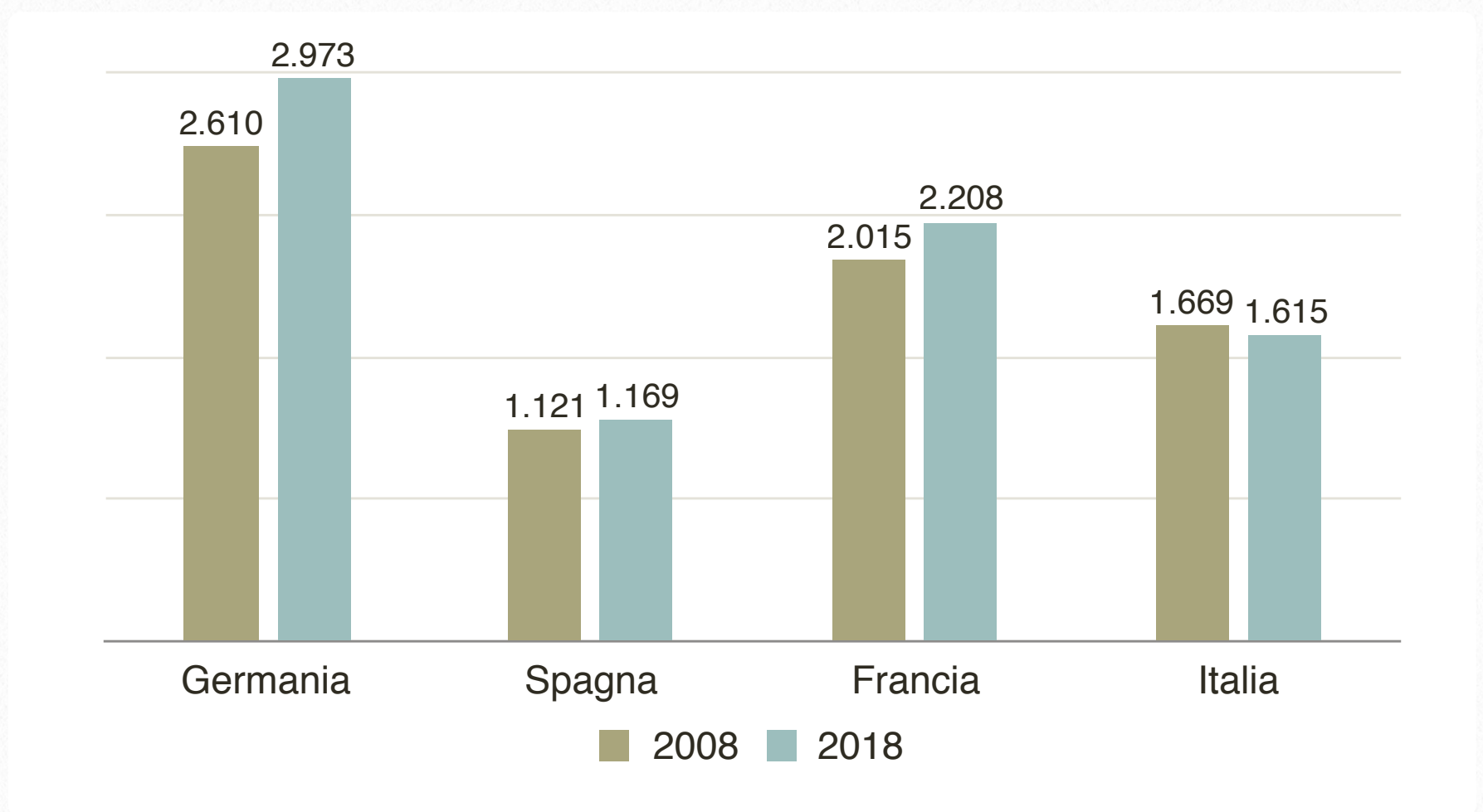
www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it

Grafico 1 PIL, CONFRONTI EUROPEI (2010=100)



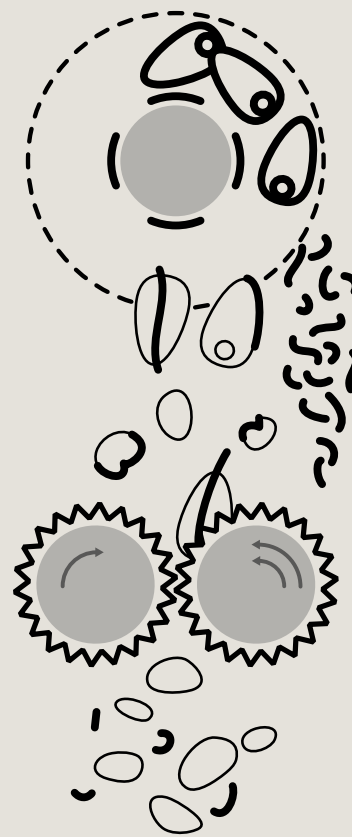
Fonte: Eurostat

Grafico 2 PIL, CONFRONTI CON LIVELLI PRE-CRISI (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Fonte: Eurostat

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.

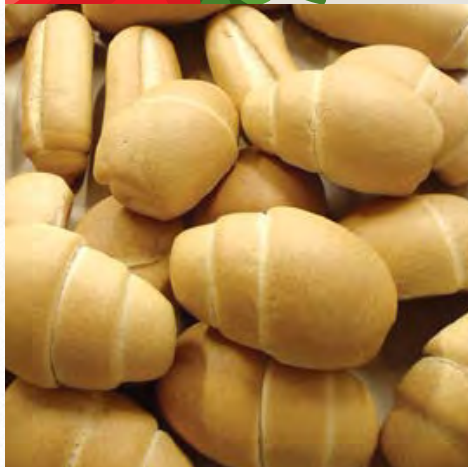


Analisi ed interpretazione dei dati della ricerca pubblica e privata per elaborare **Proiezioni di impatto** delle eventuali innovazioni derivate sul business dei nostri clienti.



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

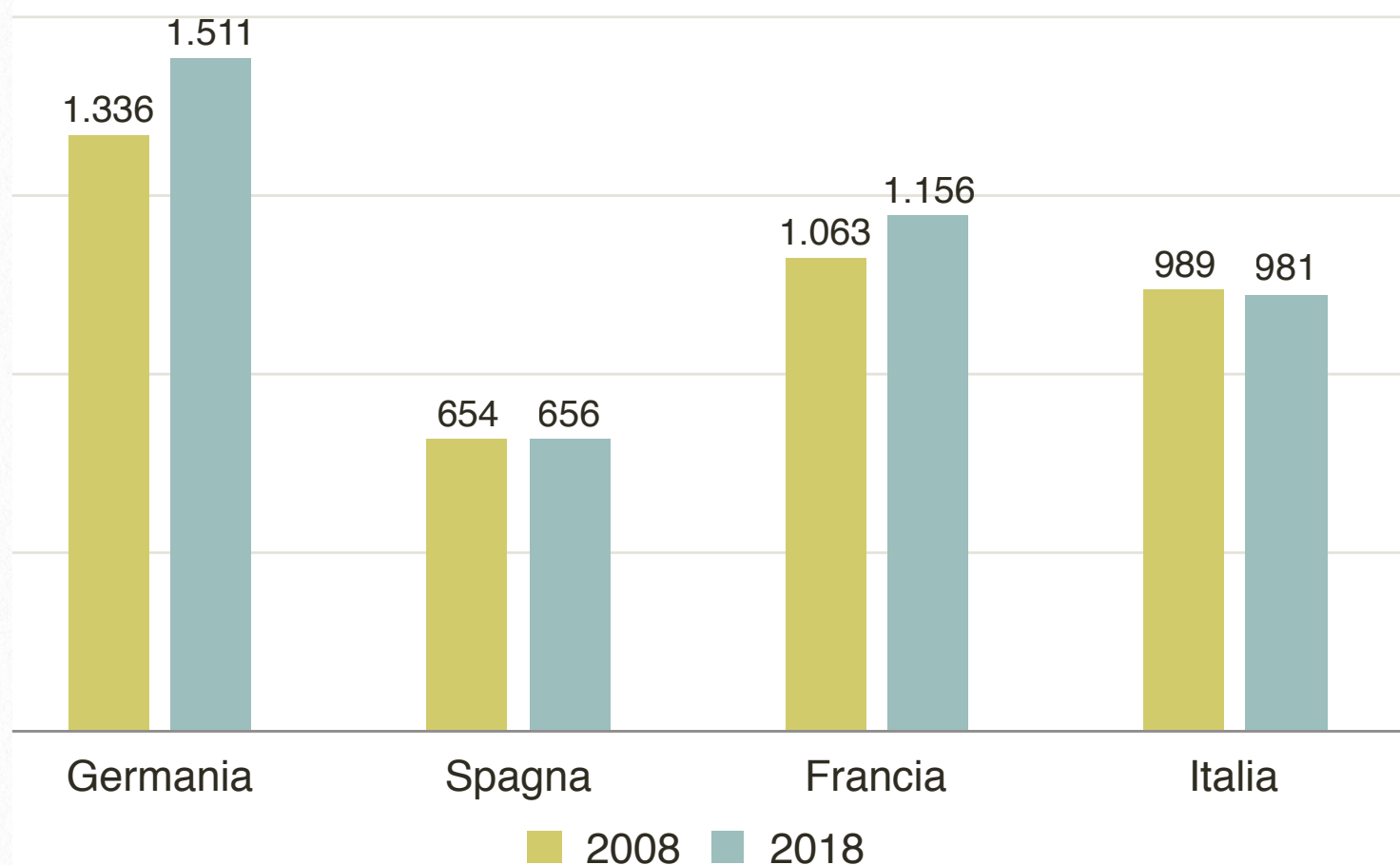
Applicazioni innovative per i **Processi di prima trasformazione** quali la decorticazione del grano duro, il sorting del grano per i principali parametri igienici e qualitativi e la classificazione ad aria.



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.

Grafico 3 SPESA PER CONSUMI, CONFRONTI CON LIVELLI PRE-CRISI (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Fonte: Eurostat

di appena lo 0,4%. Leggermente più sostenuta l'inflazione alimentare, all'1% di crescita, ma per i prezzi al consumo delle paste la situazione è totalmente stagnante, con tre episodi di deflazione registrati da inizio anno.

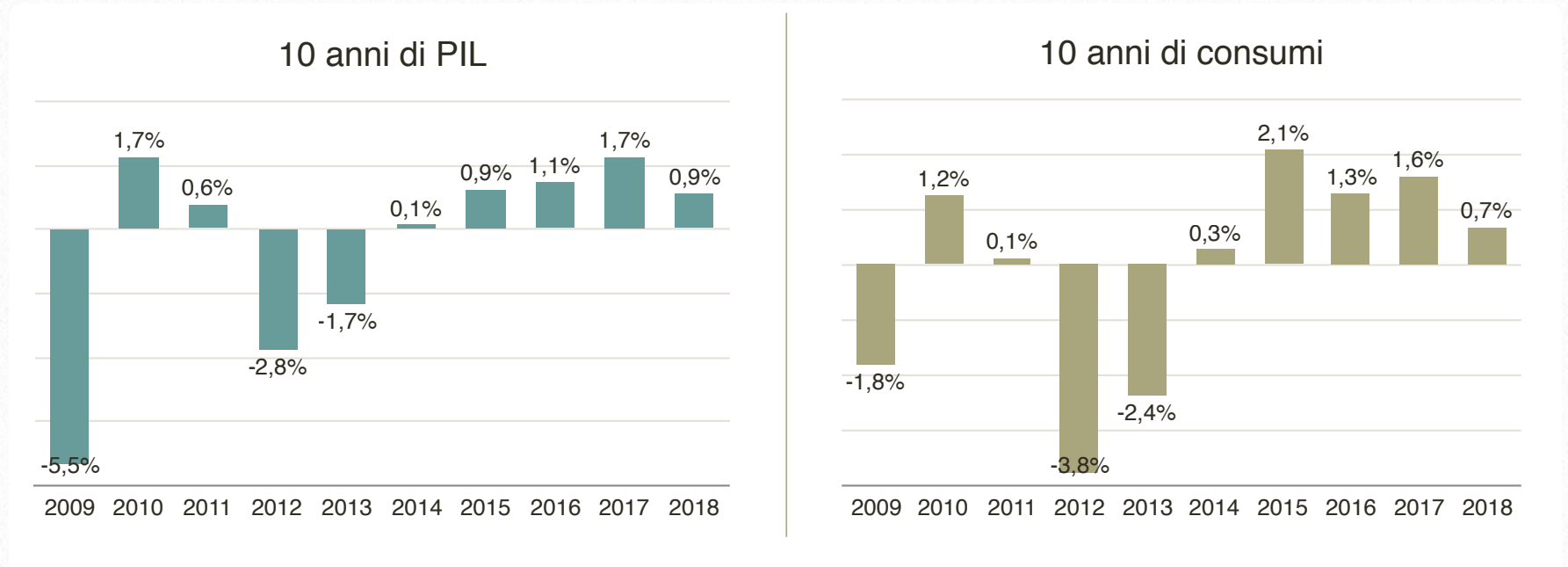
Barile: allarme rientrato, si resta in "comfort zone"

Sui mercati internazionali il barile di greggio, dopo gli scossoni associati all'attacco ai giacimenti sauditi, si è di nuovo normalizzato. I fondamentali suggeriscono un quadro di relativa moderazione dei prezzi anche per i prossimi mesi, con valori che do-

vrebbero mantenersi attorno ai 60-70 dollari/barile.

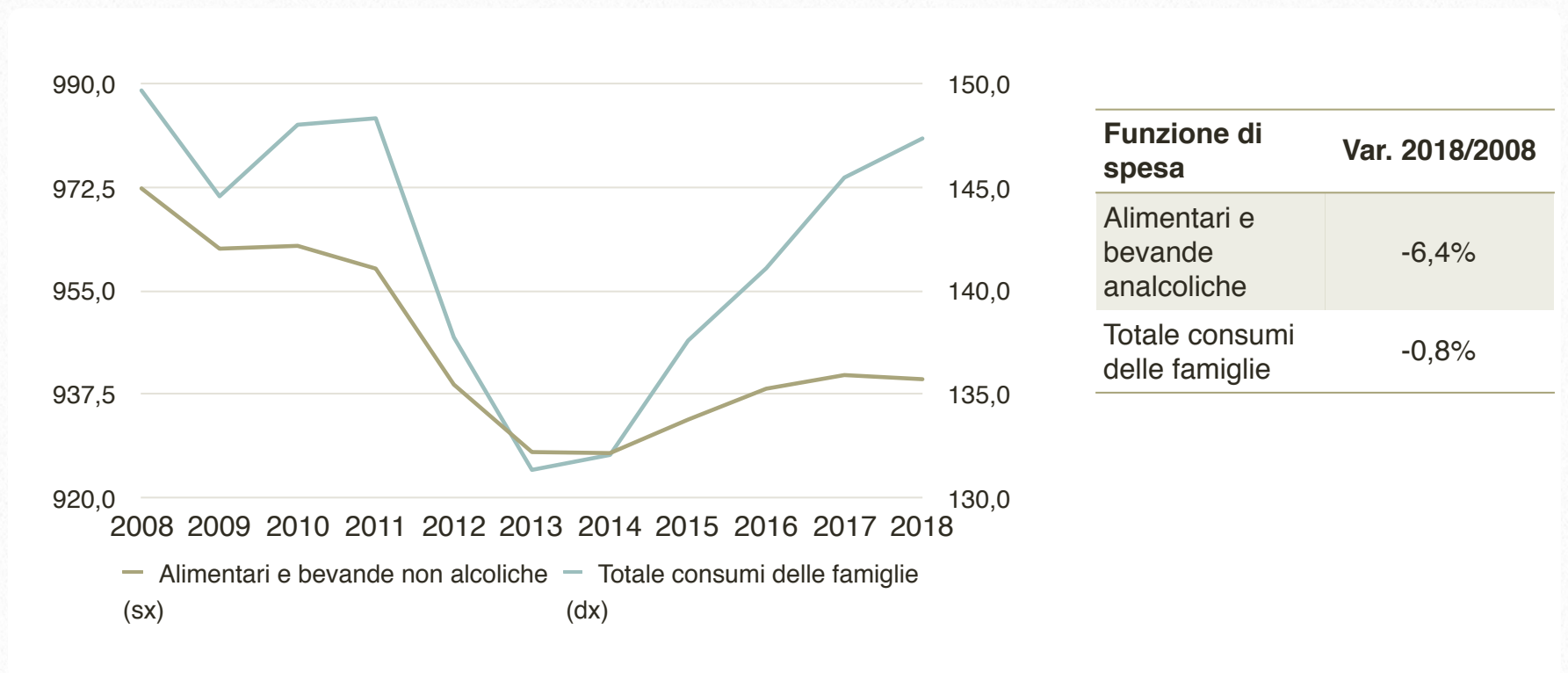
Per i noli marittimi, il deficit di "stazze" lungo la rotta Sud America-Cina ha determinato qualche tensione, visibile nel grafico del Baltic dry index ([Grafico 8](#)), ma è prevedibile che l'escursione abbia vita breve anche alla luce delle dinamiche di sostanziale moderazione attese sul mercato del greggio. Ne consegue che lo "shipping" non dovrebbe trasferirsi, come componente inflattiva, né sui costi di trasporto né sui prezzi finali delle merci.

Grafico 4 PIL E CONSUMI IN ITALIA



Fonte: Istat, Eurostat

Grafico 5 SPESA PER CONSUMI IN ITALIA (MILIARDI € A VALORI CONCATENATI)



Fonte: Istat

Fine del “new normal” in USA? Minibazooka della BCE tiene in alto il \$

Sui mercati valutari la divergenza delle politiche monetarie tra le due sponde dell’Atlantico ha indebolito la moneta comune europea nel rapporto di cambio con il dolla-

ro americano, generando un implicito vantaggio competitivo a favore del Vecchio Continente. In USA, dove la crescita resta sostenuta e i tassi di interesse si mantengono su livelli relativamente elevati, la Federal Reserve si è mostrata, solo di recente, più propensa ad adottare un atteggiamento



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

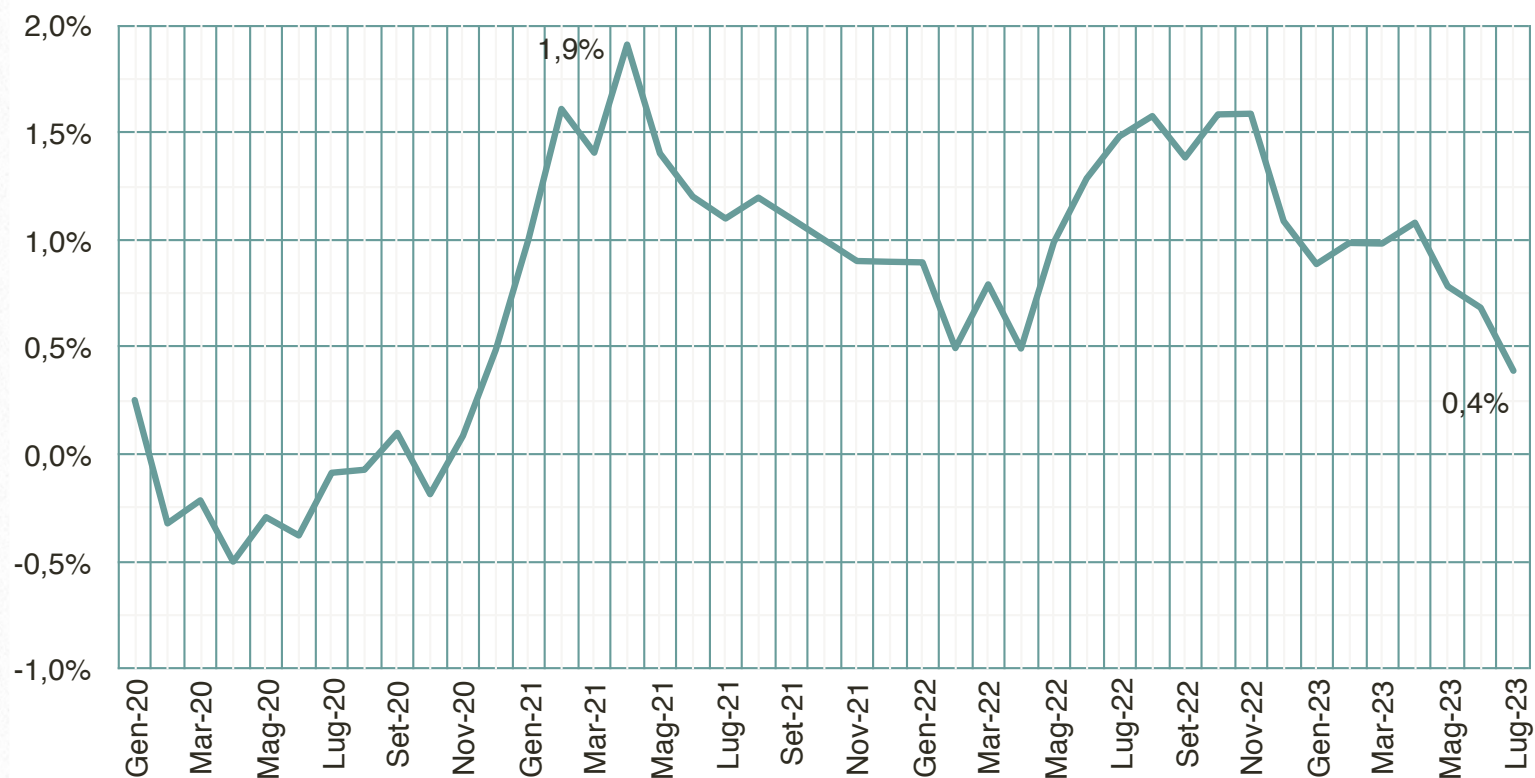


**25-30
kg/h**

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

la baresina

Grafico 6 L'INFLAZIONE IN ITALIA



Fonte: Istat

espansivo, per ora molto timido. Al contrario la Banca centrale europea (BCE) ha annunciato un nuovo corso di Quantitative easing nell'Eurozona, che da novembre porterà all'acquisto di 20 miliardi di euro al mese di obbligazioni allo scopo di immettere liquidità nel sistema. Parallelamente la BCE ha ridotto i tassi sui depositi di 10 punti base, misure che suggeriscono un probabile ulteriore indebolimento dell'euro nel cross con il dollaro.

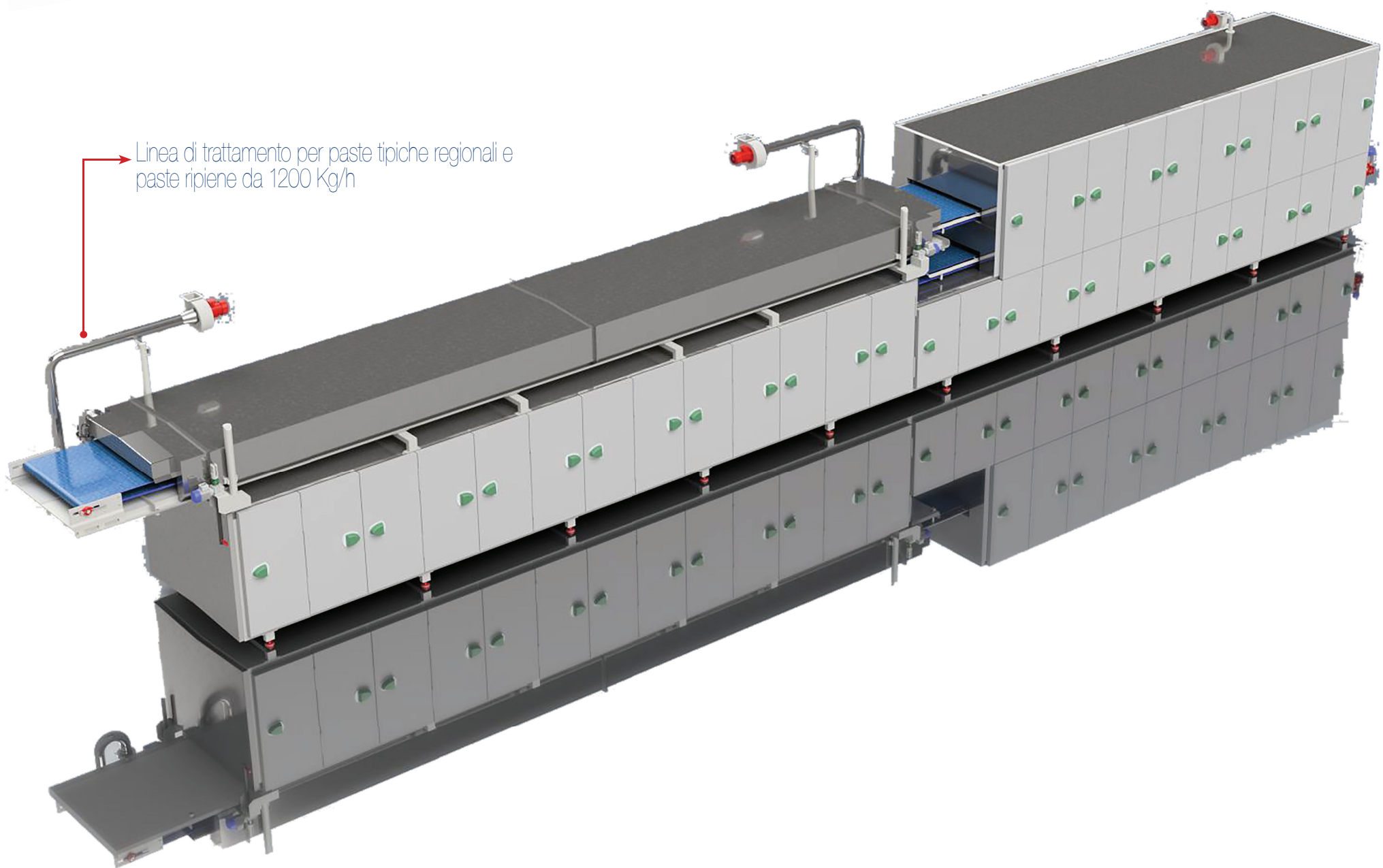
Avanti adagio il commercio mondiale, il protezionismo offusca gli scenari

Peggiorano le attese degli analisti internazionali sulle dinamiche del commercio glo-

bale, con il protrarsi delle politiche protezionistiche di Washington e con i rischi di un inasprimento della guerra dei dazi tra USA e Cina e tra USA e Unione europea. Quest'anno il WTO prevede un incremento del 2,6% del commercio mondiale di beni, riferito all'effettiva movimentazione fisica di merci, un tasso di 3 decimi di punto inferiore a quello del 2018. Se le derive protezionistiche dovessero ulteriormente inasprirsi, la previsione potrebbe risultare addirittura ottimistica.

In questo contesto, nel 2018 si riduce per il secondo anno consecutivo il saldo attivo della bilancia commerciale italiana. I dati più recenti certificano anche un rallentamento della dinamica tendenziale dell'ex-

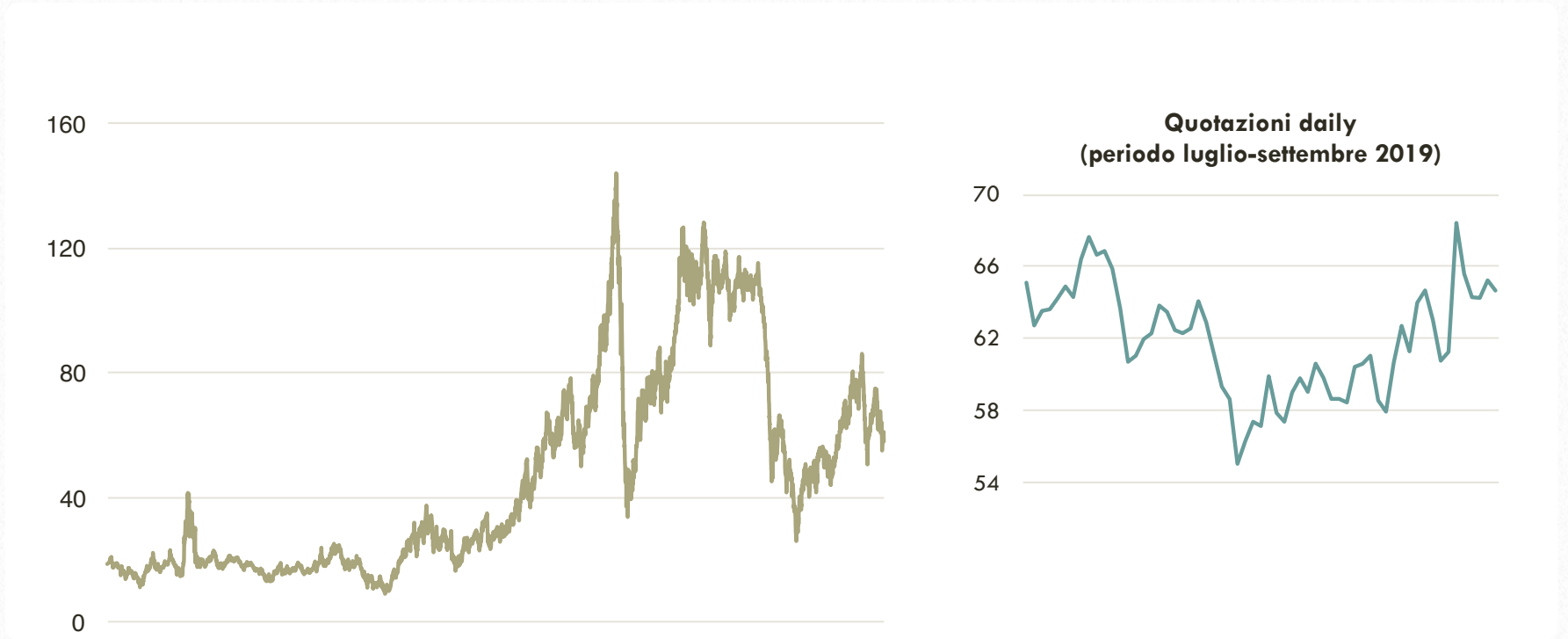
Concretizziamo le *Vostre idee*



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

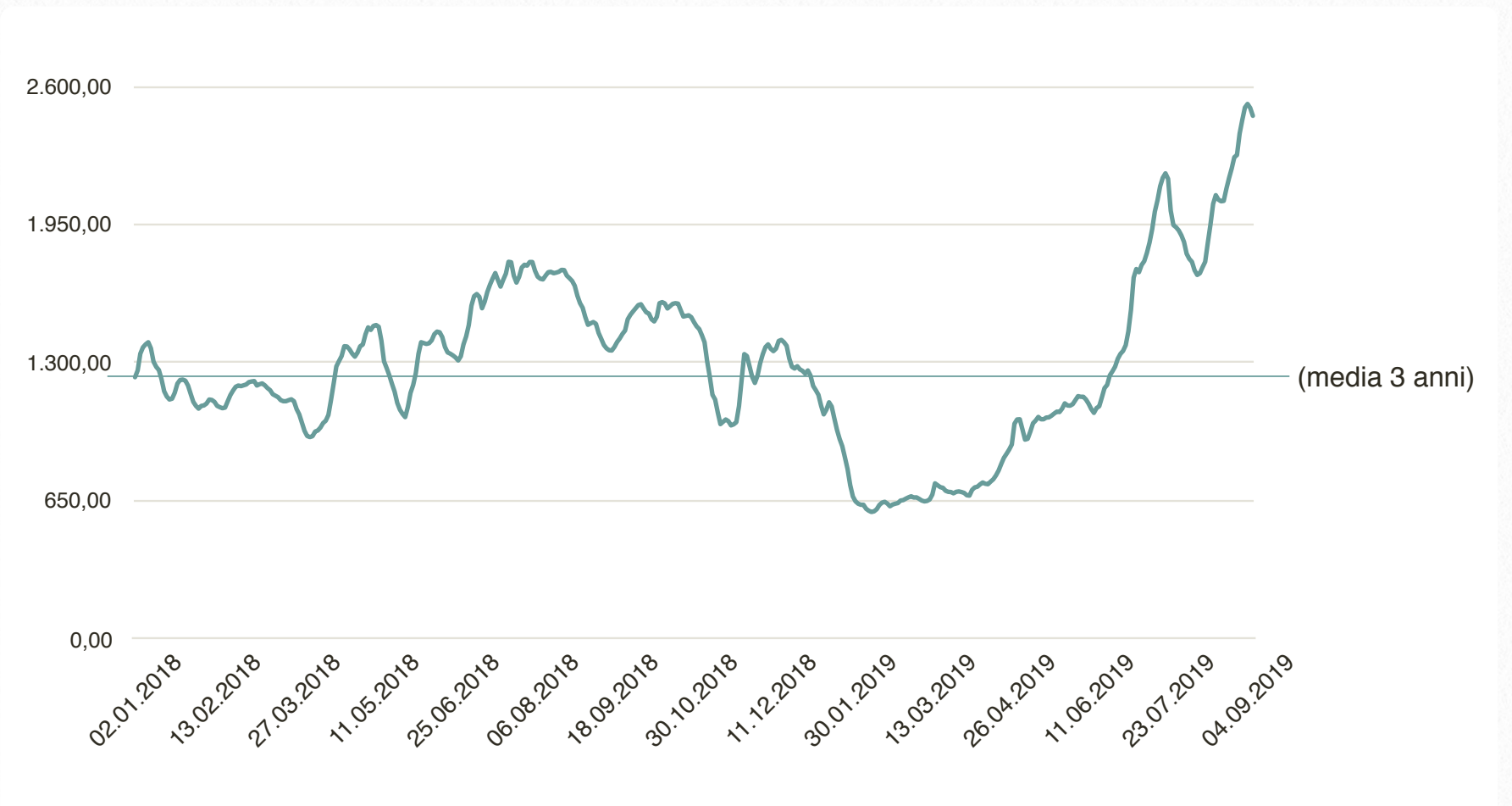
Contattateci, saremo lieti di fornirvi la soluzione adatta per voi.
www.facchinigroup.com

Grafico 7 EUROPE BRENT SPOT PRICE FOB (DOLLARI PER BARREL) - 1987-2019



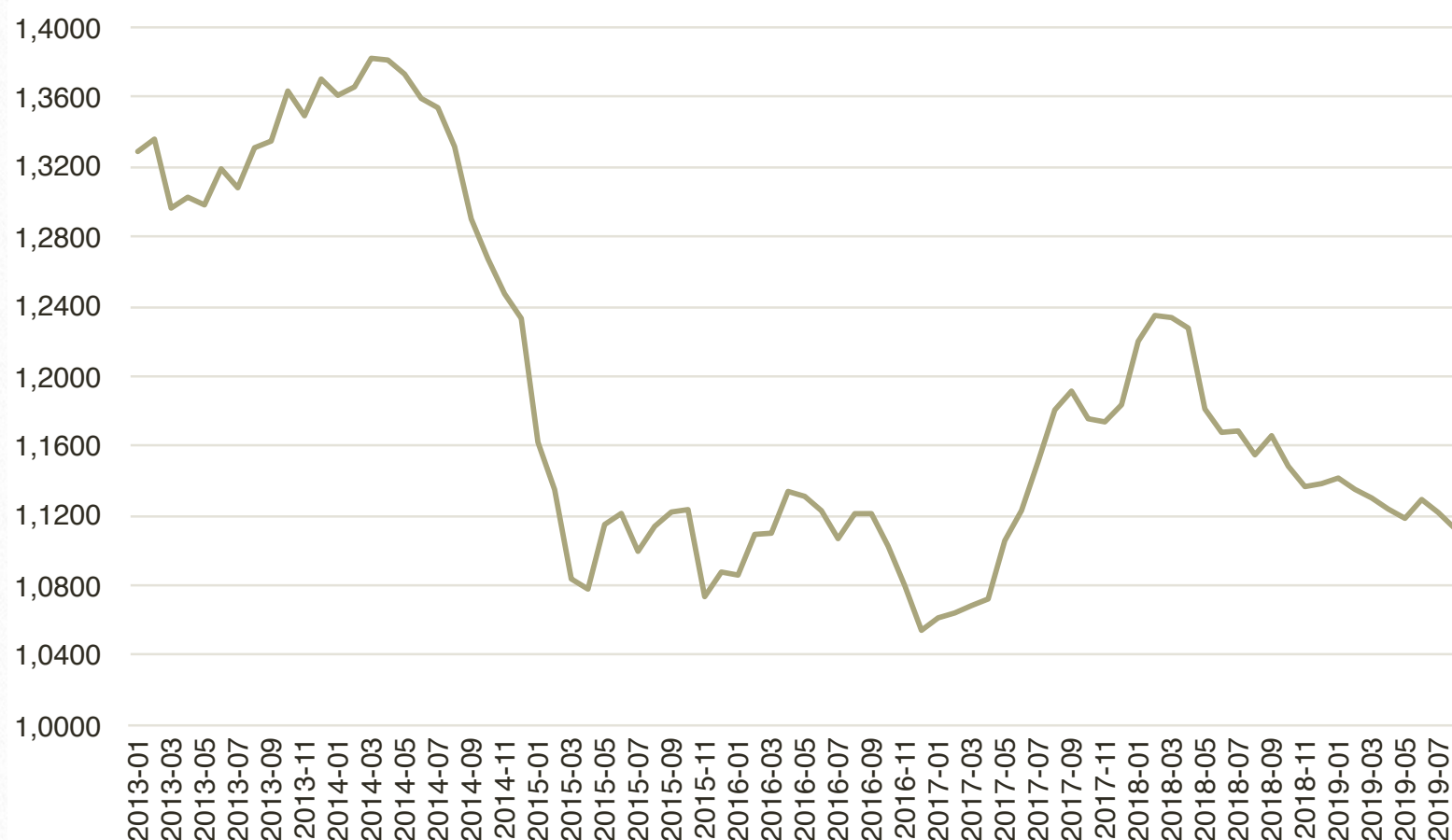
Fonte: Esa

Grafico 8 BALTIC DRY INDEX



Fonte: Lloyd's list

Grafico 9 SERIE STORICA CAMBIO MENSILE EURO/DOLLARO



Fonte: Banca d'Italia

port dal +3,1% dell'anno scorso al +2,7% del primo semestre 2019.

Agroalimentare, riparte l'export dopo la frenata del 2018

Al contrario, nel settore agroalimentare le esportazioni mostrano quest'anno una decisa accelerazione dopo la magra performance del 2018. Si consideri che il tasso di crescita delle vendite all'estero dall'1,2% dell'anno scorso è balzato quest'anno (primi sei mesi) al +5,5%. Contestualmente il saldo negativo della bilancia commerciale è sceso da 2,1 a 1,2 miliardi di euro.

Soft commodity ancora sotto media 10Y, a picco i cereali

I prezzi delle commodity agricole e alimentari mostrano una moderata dinamica positiva su base annua, con il Food price index, l'indicatore sintetico elaborato dalla FAO, che ad agosto 2019 resta tuttavia sotto la media degli ultimi dieci anni. I cereali archiviano la peggiore performance, con una perdita del 6,6% su base annua. Relativamente alle altre commodity il bilancio è negativo per i lattiero-caseari e gli oli vegetali, mentre lo zucchero grezzo recupera posizioni, dopo una prolungata fase negativa dei prezzi. Da segnalare il rincaro del 7,8% delle carni, trainate dai forti aumenti

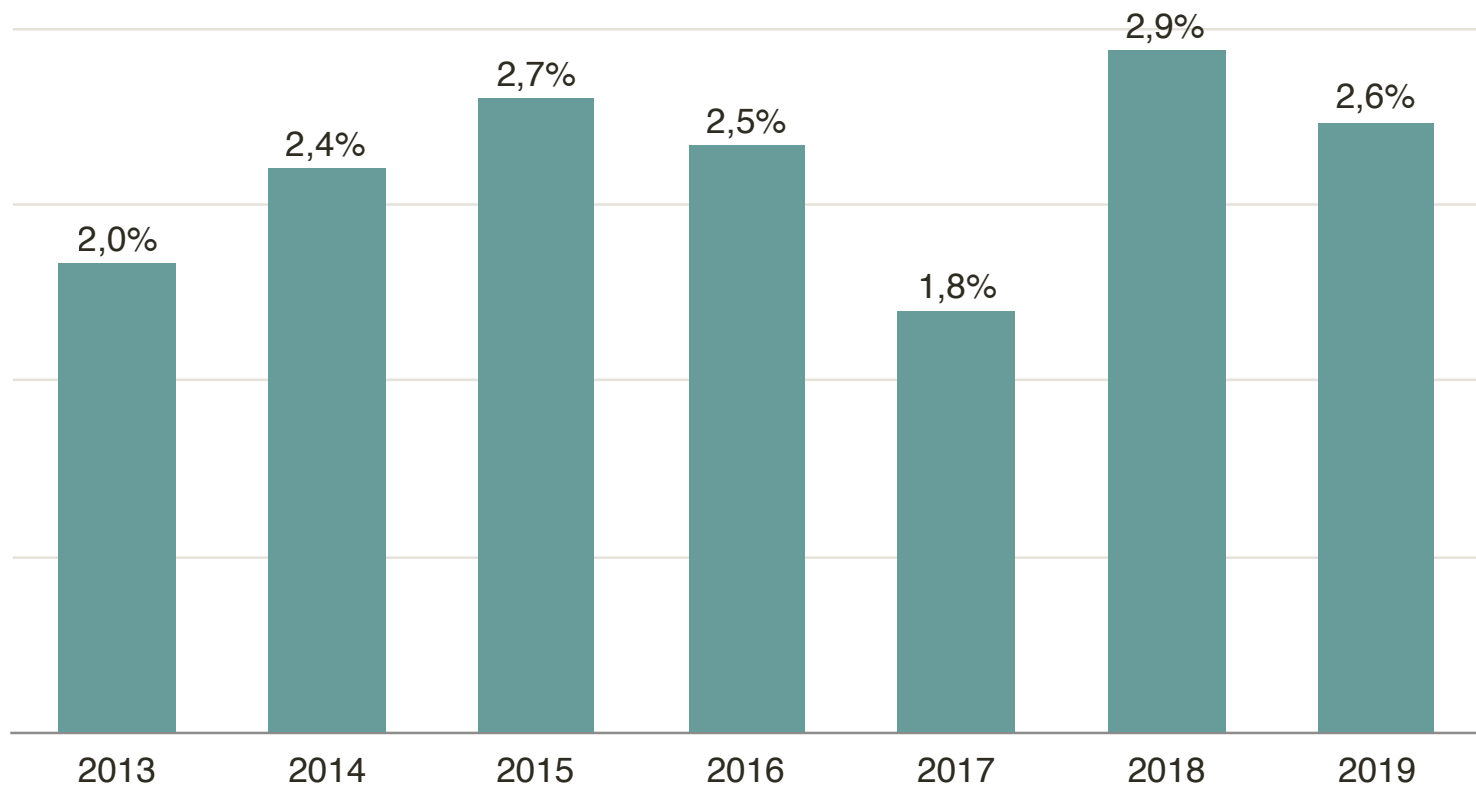


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



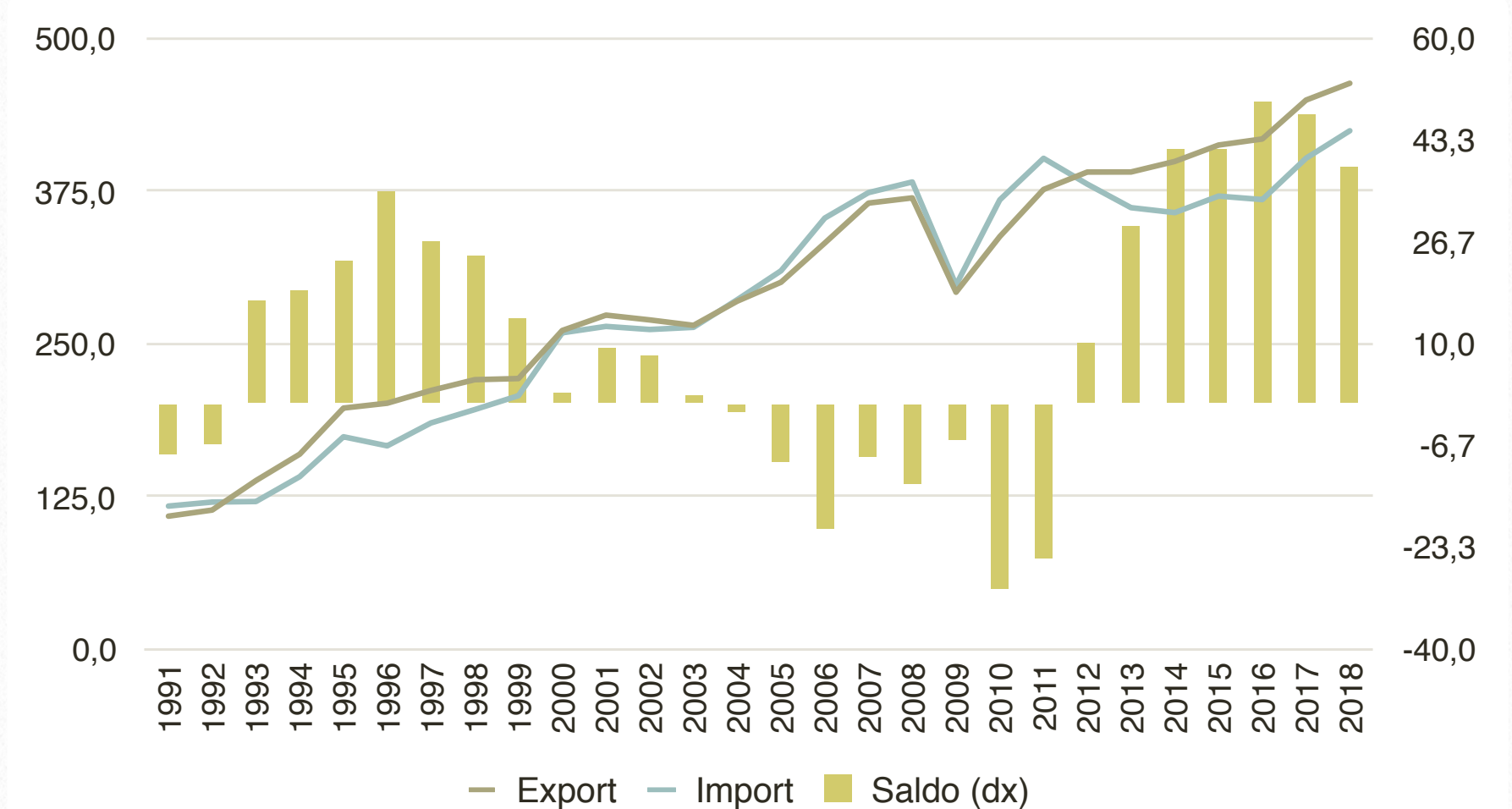
ITALGI S.R.L. VIA PONTEVECCHIO 96A - 16042 CARASCO (GE) - ITALY
TEL. (+39) 0185.350206 (+39) 0185.351525 - E-MAIL: ITALGI@ITALGI.IT - WEB: WWW.ITALGI.IT

Grafico 10 DINAMICA DEL COMMERCIO MONDIALE DI BENI (VARIAZIONE % "TRADE VOLUME" - 2019 PREVISIONE)



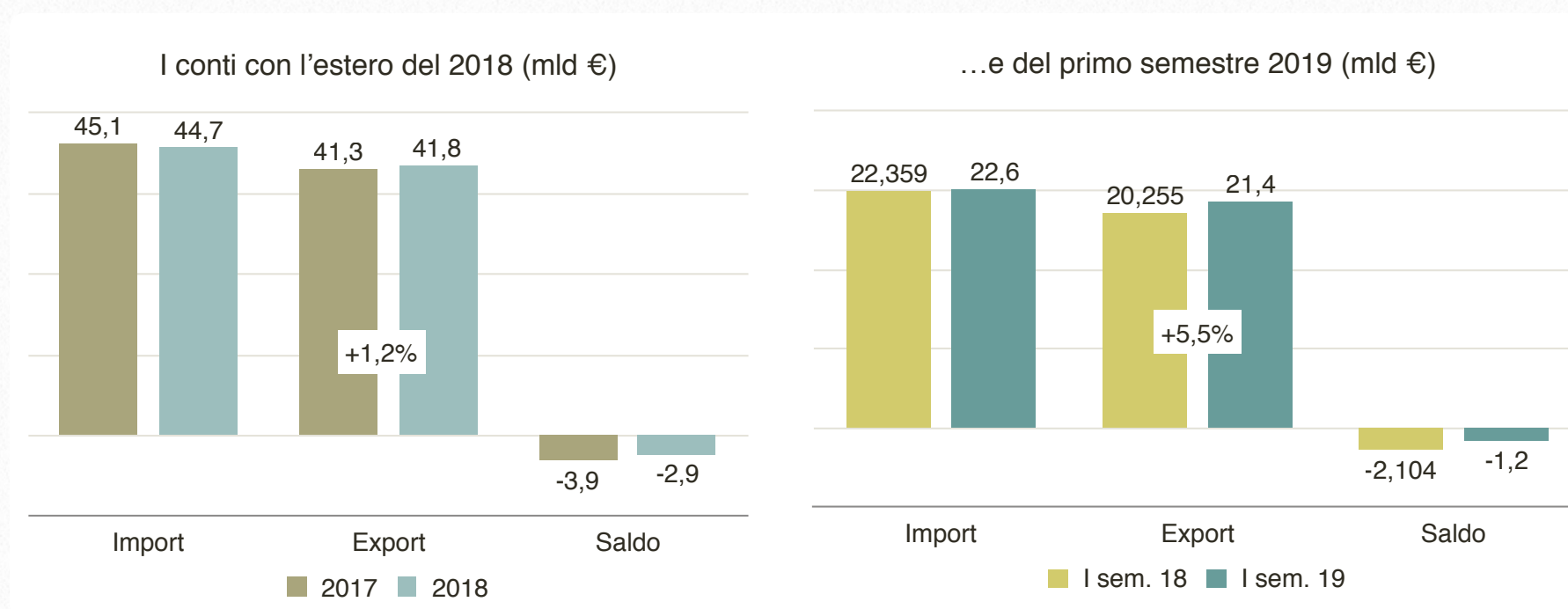
Fonte: Wto

Grafico 11 BILANCIA COMMERCIALE ITALIANA (MLD €)



Fonte: Istat

Grafico 12 BILANCIA AGROALIMENTARE ITALIANO (MLD €)



Fonte: Istat

dei tagli suini per l'emergenza sanitaria in Cina (epidemia di peste suina africana), fenomeno che ha drasticamente ridotto l'offerta mondiale e impresso una forte spinta alle esportazioni, soprattutto di carni europee, verso il Dragone.

Grains, “mercati in oversupply”

La caduta dei prezzi sui mercati dei cereali riflette un bilancio decisamente più solido per produzione e stock mondiali, soprattutto di frumento. Al riguardo, l'International grains council (IGC) stima per la campagna 2019/20 una crescita dei raccolti mondiali del 4,2% e un livello di scorte finali in aumento del 2,2% rispetto alla scorsa annata. Si profila un bilancio positivo anche in Europa dopo una stagione complessivamente favorevole e un bilancio positivo sul fronte degli investimenti. Appaiono meno

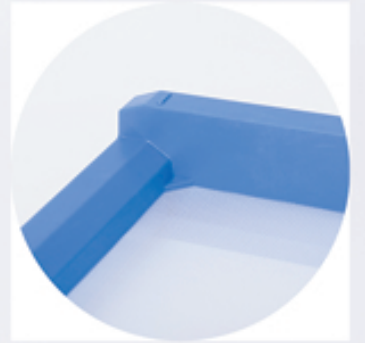
robusti, invece, i fondamentali del granturco, con un 2,6% di riduzione produttiva pronosticata dall'IGC e con un ending stock in flessione di oltre 12 punti percentuali.

Frumento duro, quarto anno in picchiata per l'import. Ma Ottawa gioca la carta del riscatto

Per il quarto anno di fila le importazioni di frumento duro in Italia hanno registrato, nel 2018, una contrazione. Si è passati da circa 2,8 milioni di tonnellate del 2014 a meno di 1,8 milioni. Nel primo semestre di quest'anno si è assistito, tuttavia, a un contro trend, con un rimbalzo del 21% delle importazioni e un maxi aumento delle forniture di grani canadesi, la cui quota è risalita al 34%, dal 5% del primo semestre

TELAI IN PLASTICA PER ESSICCAZIONE

VISTA LATO SUPERIORE

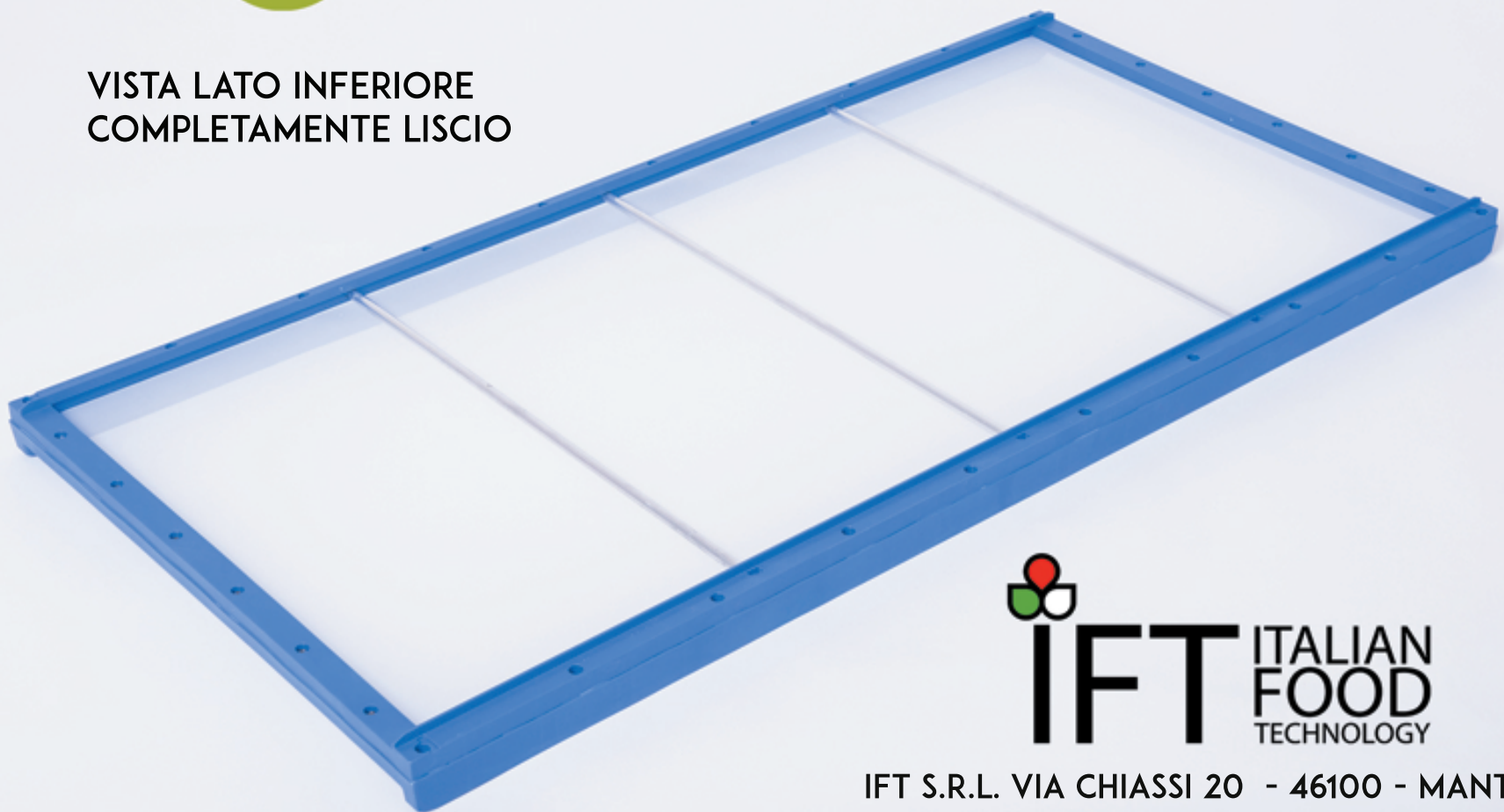


- IGIENICO
- LEGGERO
- ROBUSTO
- NO CONDUZIONE TERMICA
- IMPILABILE/COMPATIBILE CON
- ATTUALI TELAI IN LEGNO E ALLUMINIO
- STAMPATO AD INIEZIONE IN DUE UNICI PEZZI
- COMPLETO DI RETE IN POLIESTERE
- MATERIALE PLASTICO A NORME CE
- DIMENSIONI DISPONIBILI: MM.1200X600X54H /70H

NEW



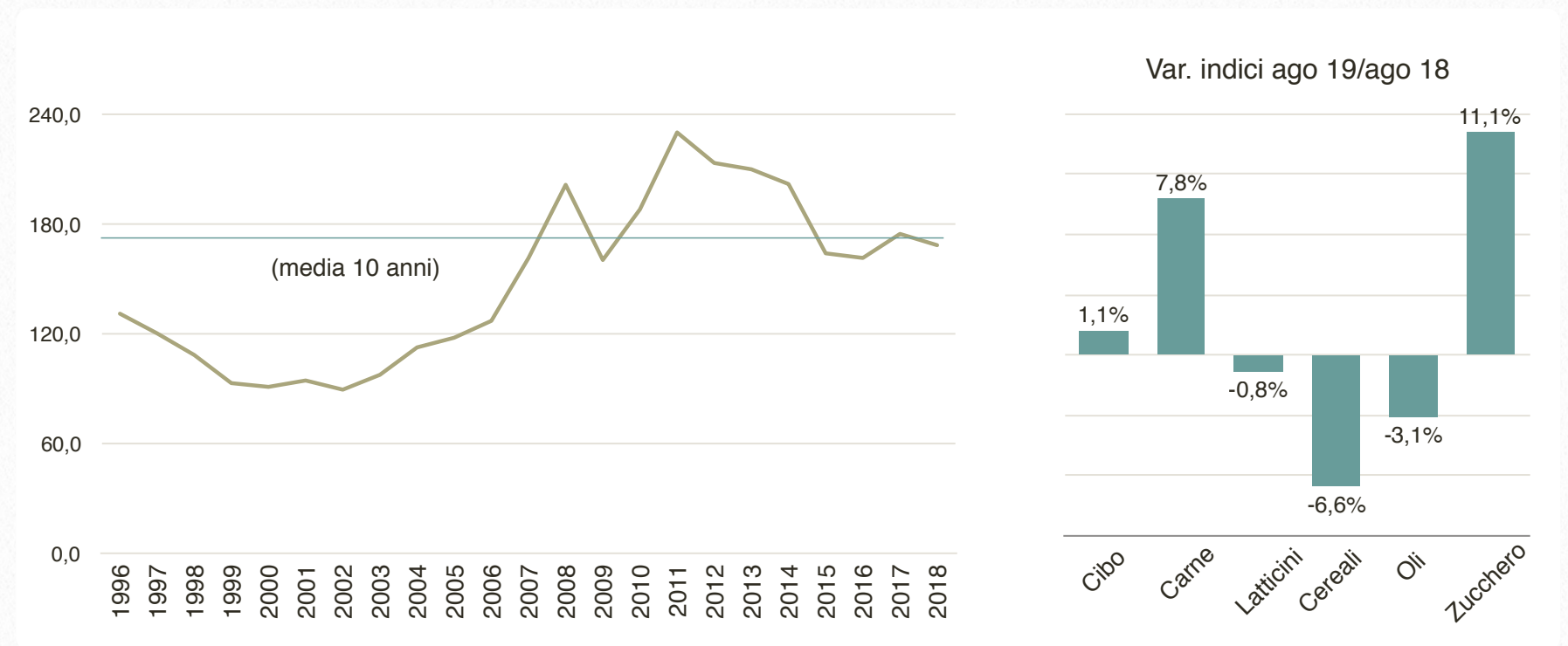
VISTA LATO INFERIORE
COMPLETAMENTE LISCIO



**IFT** ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY

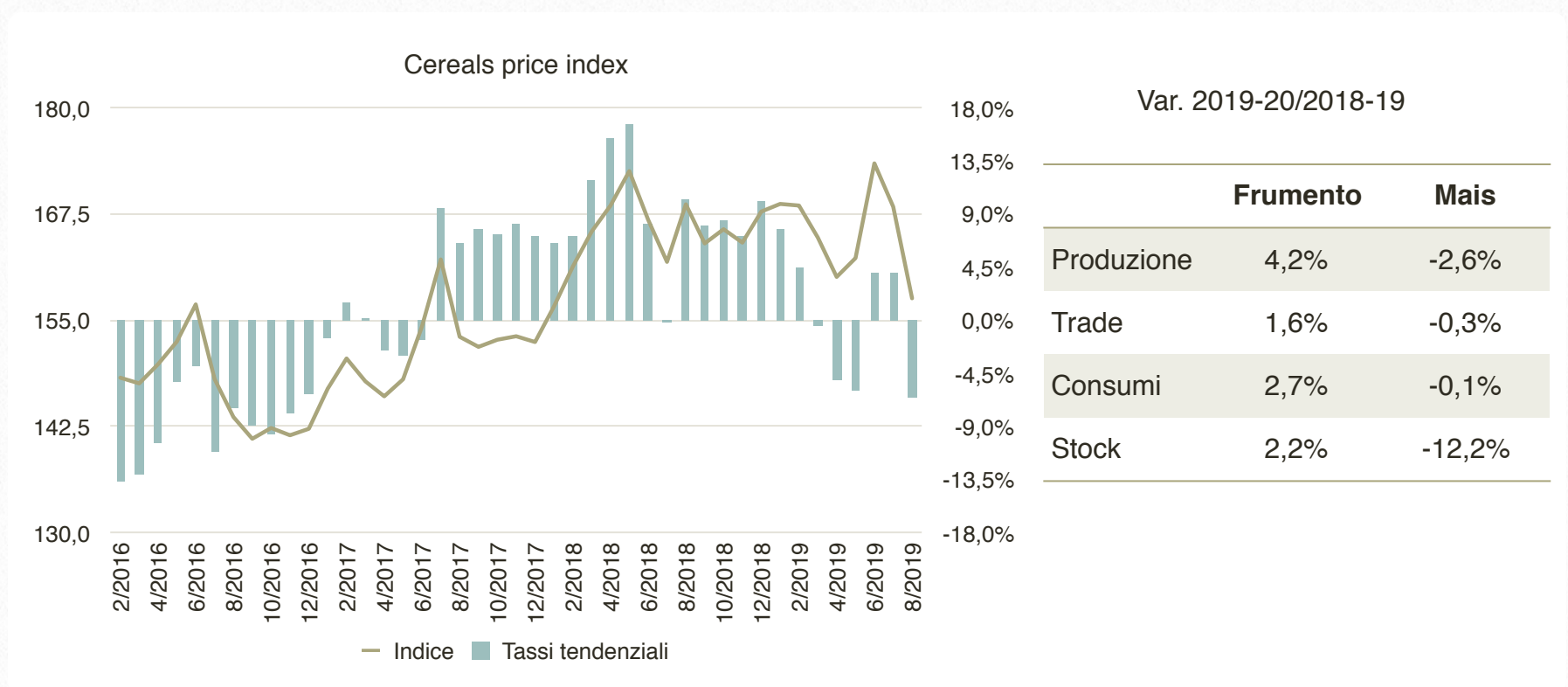
IFT S.R.L. VIA CHIASSI 20 - 46100 - MANTOVA
TEL. + 39 0376 663.667 - INFO@IFTMANTOVA.COM
WWW.IFTMANTOVA.COM

Grafico 13 FOOD PRICE INDEX (2002-2004=100)



Fonte: FAO

Grafico 14 CEREALS PRICE INDEX

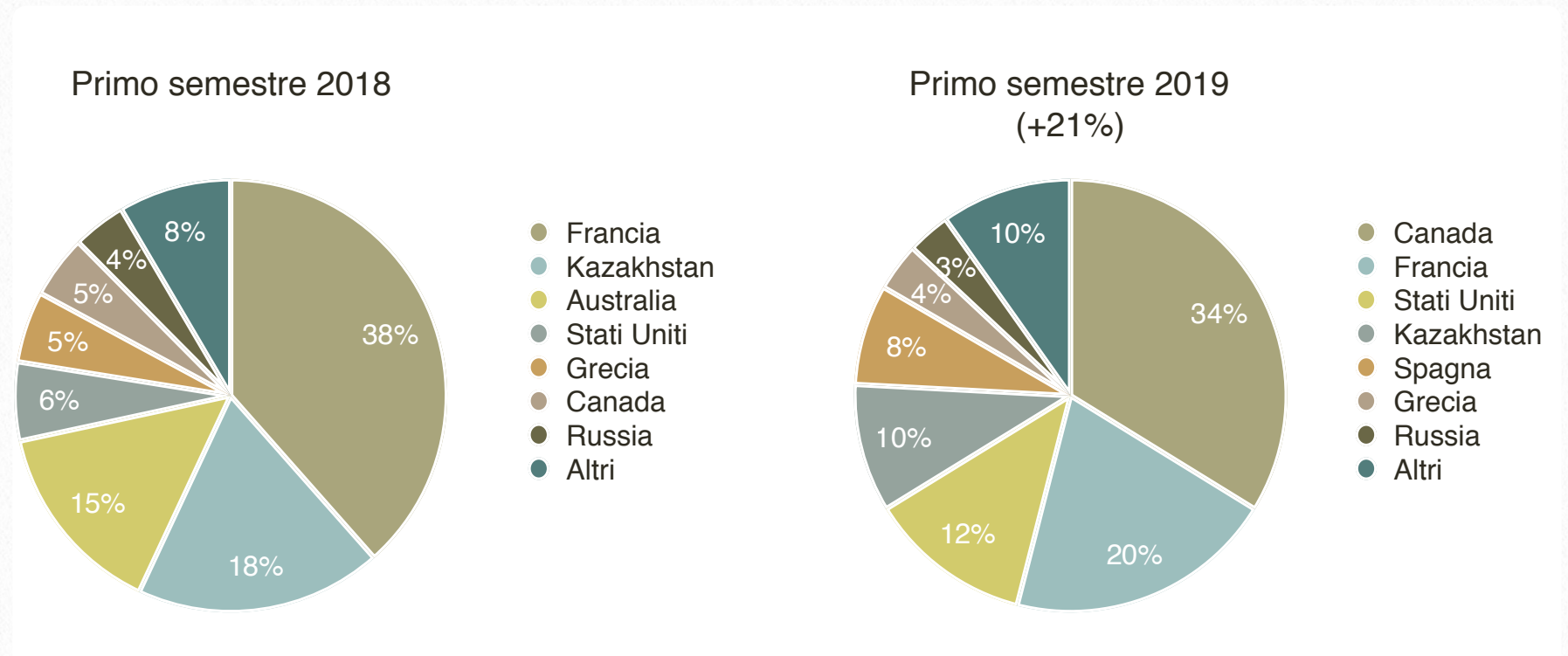


Fonte: Igc

2018. Con Ottawa tornata in posizione di testa nella lista dei fornitori hanno perso quote la Francia, il Kazakistan e l'Australia,

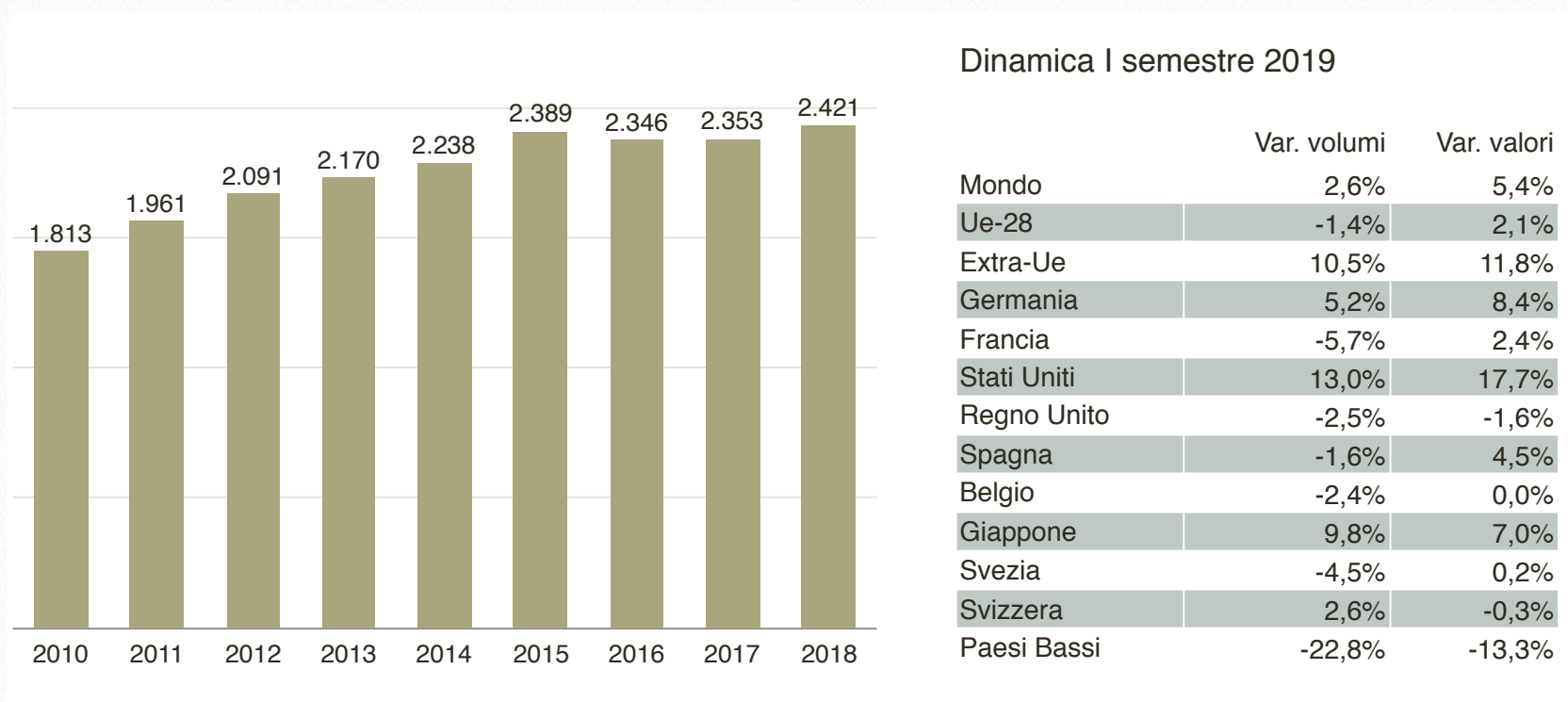
mentre si rafforza in Italia la presenza dei grani duri statunitensi.

Grafico 15 IMPORTAZIONI IN ITALIA DI GRANO DURO



Fonte: Istat

Grafico 16 ESPORTAZIONI DI PASTA MADE IN ITALY (MLN €)



Fonte: Istat

Pasta, corre l'export, in USA crescita "double digit"

Per l'export di pasta si preannuncia quest'anno un altro record, con il fatturato estero che, sulla base delle dinamiche del

primo semestre 2019, potrebbe portarsi per la prima volta oltre i 2,5 miliardi di euro. Nei primi sei mesi del 2019 le vendite all'estero hanno sperimentato progressi del 5,4% in valore e del 2,6% a volume. Migliore la performance nei mercati extra-



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

Tabella 1 PREZZI DEI FRUMENTI (ULTIME QUOTAZIONI)

ESTERO	Unità di misura	Prezzo	Var. annua
Canada CWRS 13.5 (Spot)	\$/ton	208,34	-10,8%
Canada CWAD 13 (Spot)	\$/ton	242,88	9,1%
Canada CWRS 13.5 (Forward novembre '19)	\$/ton	209,81	-10,2%
Canada CWAD 13 (Forward novembre '19)	\$/ton	234,06	4,1%
US No 2 Hard Red Winter (HRW)	\$/ton	198,00	-16,0%
US No 2 Soft Red Winter (SRW)	\$/ton	205,00	-3,0%
EU France Grade 1 (Rouen)	\$/ton	182,00	-23,0%
ITALIA	Unità di misura	Prezzo	Var. annua
Frumento duro fino Foggia	€/ton	260,00	15,6%
Frumento duro fino Nord Bologna	€/ton	230,00	4,5%
Frumento duro fino Centro Bologna	€/ton	240,00	4,3%

Tabella 2 BILANCIO DI APPROVVIGIONAMENTO MONDIALE DI GRANO DURO (MLN DI TONNELLATE)

	2018/19	2019/20	Var. %
Produzione	38,1	36,5	-4,2%
Disponibilità	47,3	45,9	-3,0%
Consumo	37,3	37,6	0,8%
Stock finali	9,4	8,2	-12,8%
Stock-to-use ratio	25,2%	21,8%	-

Fonte: Igc

UE, con un picco di crescita in valuta del 18% in USA. Gira in positivo anche l'export in Giappone (+7%). Nell'UE le paste italiane arretrano solo sul mercato UK, mentre migliora il bilancio delle vendite in Germania che resta il primo sbocco commerciale per le paste made in Italy.

Il punto sui prezzi, la ripartenza del grano duro

Il quadro dei fondamentali per il grano duro ha già esplicitato, sul versante dei prezzi, la rottura dei trend negativi delle ultime annate.

A differenza dei frumenti teneri, che stanno subendo significativi deprezzamenti sui mercati internazionali, il grano duro ha trovato quest'anno diversi elementi di sostegno nelle variabili reali, con una produzione mondiale che dovrebbe registrare una contrazione del 4,2% (stime IGC) e con un livello delle scorte non più "rassicurante", in calo del 12,8% a fine campagna 2019/20.

Tale situazione si è già tradotta in Italia in aumenti dei prezzi fino al 16% sulla piazza di Foggia (rispetto alla quotazione di un anno fa), con valori attestati attualmente sui 250-260 euro per tonnellata. Stessa evidenza sui mercati canadesi, dove si registrano rincari di oltre il 9% su base annua per il CWAD 13, contratto spot.

La produzione si è ridotta dell'11,2% in Canada e di oltre il 22% in USA. Nell'UE si prevedono riduzioni tra l'8 e il 10 per cento, mentre in Italia il raccolto 2019 si è attestato attorno ai 4 milioni di tonnellate, registrando una contrazione di circa 3 punti percentuali anno su anno.

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/](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**.



Abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year



3.4 million tons of products



75 % of national consumption



ABIMAPI Project



www.happygoods.com.br

SUPPORT



www.simabesp.org.br



Contact

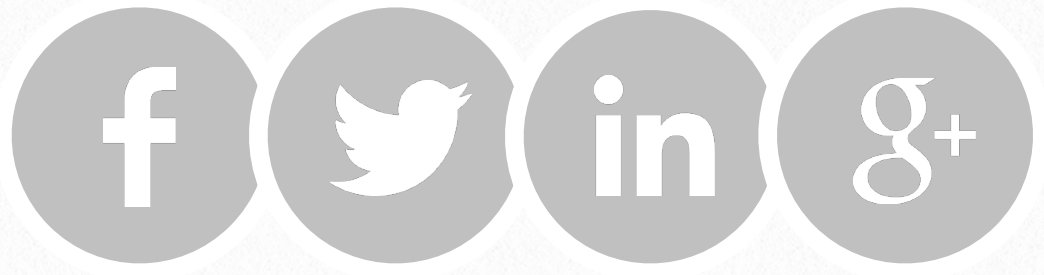
+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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

6



Atti del Pastaria Festival 2019. Agricoltura di precisione per la produzione di pasta di qualità

Giovanna Visioli*, Gabriella Pasini, Francesco Morari****

*Dipartimento di Scienze Chimiche, della Vita e della Sostenibilità Ambientali dell'Università di Parma

**Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente dell'Università di Padova



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Giovanna Visioli al convegno *Dal campo alla tavola: lo stato dell'arte della ricerca applicata alla pasta alimentare*, che si è svolto nell'ambito della recente edizione del Pastaria Festival (Parma, 27 settembre 2019).

È indubbio che l'agricoltura dell'oggi deve affrontare le grandi problematiche legate ai cambiamenti climatici, alla protezione del suolo e alla sempre maggiore richiesta di cibo dovuta all'incremento esponenziale della popolazione mondiale.

La tecnologia in agricoltura ha fatto e sta facendo passi da gigante: dai primi del Novecento con l'avvento della meccanizzazione, poi, con la rivoluzione verde, per arrivare ai giorni nostri con l'Agricoltura di Precisione 3.0 e l'Agricoltura digitale 4.0. Con il termine Agricoltura di Precisione (AP) si intende una strategia di gestione aziendale che sfrutta la tecnologia (es. droni, satelliti, sensori) per acquisire dati e informazioni che portino a decisioni finalizzate alla produzione agricola. In campo, lo scopo è la gestione della variabilità del suolo e delle colture al fine di migliorare la produzione, minimizzare i danni ambientali ed elevare gli standard qualitativi dei prodotti agricoli. Può essere applicata a diverse pratiche colturali quali, la semina, la concimazione, l'irrigazione e i trattamenti fitosanitari. Nel caso del frumento, l'AP consente di distribuire fertilizzante azotato a rateo variabile in funzione delle diverse zone di fertilità del suolo e del vigore della pianta (Morari et al., 2018). Ciò permette di massimizzare le rese e nel contempo di ridurre le emissioni di azoto in atmosfera e la lisciviazione dei nitrati nelle falde di areali vulnerabili come

la Pianura Padana. Nel progetto finanziato da AGER e coordinato dal Prof. Morari (DAFNAE, Università di Padova) è stato realizzato e validato un prototipo per ottimizzare la concimazione azotata del frumento duro in funzione di previsioni climatiche a medio periodo. L'obiettivo del progetto è stato anche quello di verificare come l'AP possa essere sfruttata per selezionare e segregare direttamente in campo granella di qualità differente tale, quindi, da essere destinata a utilizzi diversi nell'industria di trasformazione. La qualità del frumento duro è data dal contenuto di azoto presente nella granella e, in particolare, dalla quantità e composizione delle proteine del glutine (gliadine, glutenine ad alto e basso peso molecolare) e dai rapporti tra le classi di proteine. In questo progetto, Biensur, varietà di grano duro ad elevata resa ma anche con un buon contenuto di azoto e ottime caratteristiche delle proteine del glutine (Visioli et al., 2018), è stata seminata su una superficie di 13,6 ettari presso l'azienda Agricola Miana Serraglia a Mira (VE). Il campo è stato suddiviso in aree ad alta, media e bassa fertilità di suolo. Per l'applicazione del fertilizzante a rateo variabile (VRA), misure condotte sul suolo e sulla biomassa con sensori posizionati su trattori, droni e satellite sono state integrate con i risultati prodotti da un modello matematico in grado di simulare la crescita del grano. In questo modo so-

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



persifal.design.it

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



I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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

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

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

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

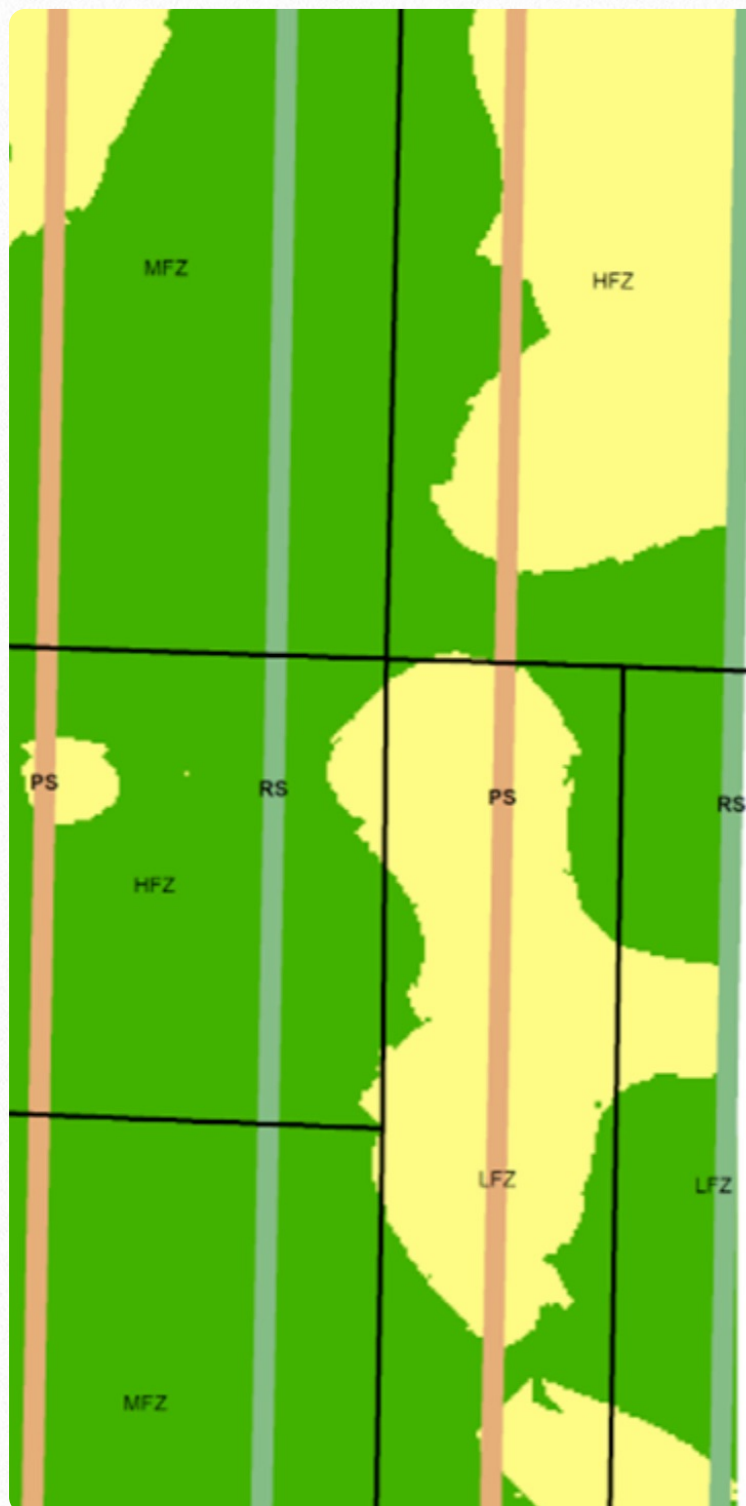
• ADEA | Busto Arsizio - VA
• TECNESSENZE | Minerbio - BO



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

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

Figura 1 MAPPA DEL CAMPO E RACCOLTA DI PRECISIONE: ZONA GIALLA CON PROTEINA <13%, ZONA VERDE CON PROTEINA >13%



no state costruite delle mappe di prescrizione per fornire il giusto quantitativo di azoto alla coltura e nel momento corretto dello sviluppo vegetativo. Nel contesto di validare anche la qualità della granella, prima della trebbiatura sono state prelevate spighe in 120 punti del campo in zone sottoposte a VRA. In laboratorio, dopo la sgranatura e macinazione dei campioni, sono

state estratte le proteine del glutine mediante un protocollo standardizzato (Visioli et al., 2016).

È stata quindi effettuata una raccolta di precisione con la trebbiatrice, selezionando due zone: con contenuto di proteina superiore al 13% e con contenuto di proteina inferiore al 13% (Figura 1). Dalla macinazione di questi campioni sono state ottenute

Tabella 1 CARATTERISTICHE DELLE 2 PASTE OTTENUTE PRELEVANDO DAL CAMPO GRANELLA CON CONTENUTI DIFFERENTI DI PROTEINA

PASTA	Tempo ottimale di cottura (min)	Incremento ponderale	Residuo secco g (%)	Forza massima di taglio (N)
≥ 13 proteina	8a	109,4 ± 5,3a	3,6 ± 0,6b	2,9 ± 0,6a
≤ 13 proteina	7,30b	96,7 ± 5,4b	4,4 ± 0,3a	2,1 ± 0,6b

le semole dalle quali è stata prodotta la “pasta di precisione”. I due tipi di pasta, caratterizzati da un diverso contenuto proteico, sono stati in seguito confrontati per confermare le differenti caratteristiche qualitative.

In particolare, la pasta prodotta da semola con proteina >13% risultava avere una maggiore resa e tenuta alla cottura e una minor quantità di sostanza rilasciata in acqua (Tabella 1).

In conclusione, nell’ottica di una maggior sostenibilità della filiera grano duro, l’AP può essere funzionale non solo ad ottimizzare le rese ma anche a selezionare materia prima per l’ottenimento di pasta di qualità. La meccanizzazione agricola sempre più spinta può quindi essere d’aiuto alla selezione della materia prima in campo, da destinare alla produzione di alimenti differenziali nell’industria di trasformazione.

Ringraziamenti

Il progetto n°2017-2194 è stato finanziato da AGER Fondazioni in Rete per la Ricerca

Agroalimentare nell’ambito del bando Trasferimento Tecnologico. È possibile visionare le diverse fasi del progetto nel video al seguente link:

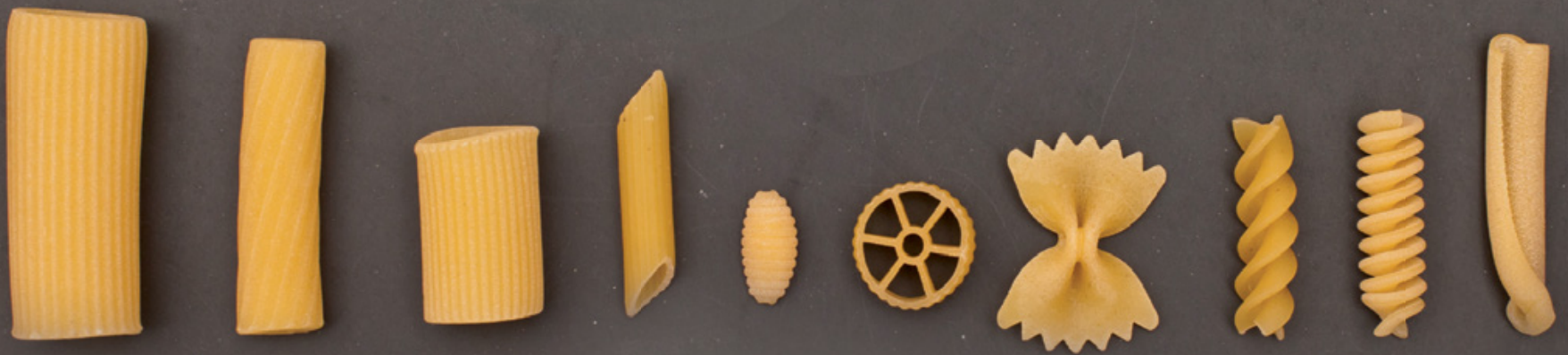
<https://www.youtube.com/watch?v=uQidouxYgDY&feature=youtu.be>

Bibliografia

- Morari F. et al. (2018). *Optimising durum wheat cultivation in North Italy. Understanding the effects of site-specific fertilization on yield and protein content*. Precision Agriculture, 19,257-277
- Visioli G. et al. (2016). *Gel-based and gel-free analytical methods for the detection of HMW-GS and LMW-GS in wheat flour*. Food Analytical Methods, 9, 469-474.
- Visioli G. et al. (2018). *Pasta-making properties of the new durum wheat variety Biensur suitable for the northern Mediterranean environment*. Italian Journal of Food Science, 30, 673-683.

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.



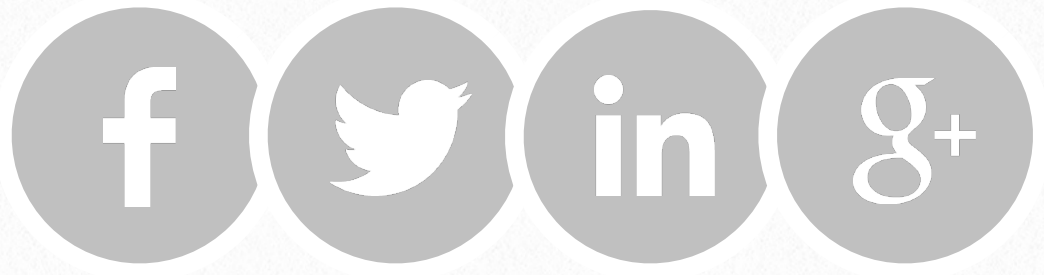
UN.A.F.P.A.

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

7



Rapporto Coop, italiani passano meno tempo ai fornelli

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Food delivery e take-away spiccano il volo. L'alimentare resta centrale nelle decisioni di spesa, ma il Food & Beverage sottoperforma l'andamento generale dei consumi, nonostante le scarse pressioni inflazionistiche. Sfiducia e bassi redditi tengono a freno la spesa nel 2018, mentre si allarga la forbice Nord-Sud.

L'Italia è il paese con la classe “meno” media d'Europa. In più, il senso di impotenza e una sorta di rassegnazione a dinamiche non propriamente virtuose, tipiche dello Stivale, acuiscono il senso di insicurezza e fragilità, condizionando anche le decisioni di spesa delle famiglie.

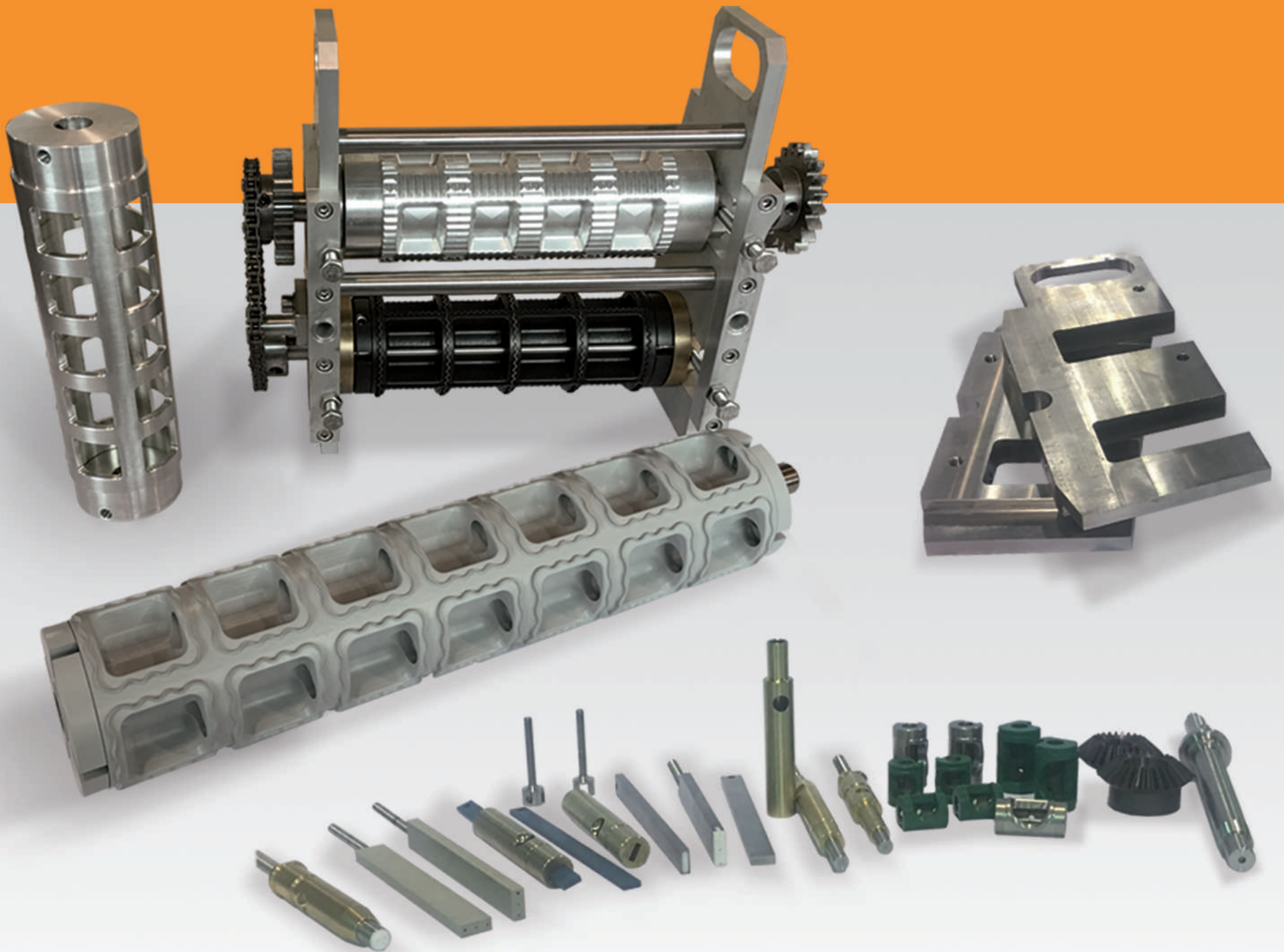
Il Rapporto Coop 2019 su economia, consumi e stili di vita degli italiani, pubblicato nei giorni scorsi in versione digitale, traccia il profilo di un Paese dominato da un senso di inquietudine. Più della metà di chi ritiene di appartenere al ceto medio lamenta difficoltà economiche e il 25% è più infelice dei suoi pari grado europei, ritenendo che nascere in una famiglia benestante, avere buone conoscenze o addirittura affidarsi alla fortuna siano le uniche possibilità di successo.

In questo clima di sfiducia, non è un caso se già nel 2018, dopo cinque anni di crescita seppure moderata, si è assistito a un dietrofront della spesa media delle famiglie, scesa in termini reali (tenendo conto cioè delle dinamiche inflazionistiche) dello 0,9%. A livello territoriale si è allargata ulteriormente la forbice tra Nord e Sud, in un contesto in cui anche l'alimentare ha sperimentato una battuta d'arresto, dopo tre anni di crescita che non hanno comunque garantito il recupero dei livelli di consumo pre-crisi, con un divario che resta ancora di 5 punti percentuali.

Prudenti e guardinghi – riferisce lo studio – gli italiani non solo hanno tenuto a freno la spesa (il 64% dichiara di “spendere solo per il necessario”), ma hanno anche allentato gli investimenti finanziari, privilegiando i depositi bancari e alimentando le riserve di liquidità.

Anche nei comportamenti quotidiani emergono cambiamenti significativi. La “fuga dai fornelli”, fenomeno in atto da diversi anni, ha alzato l'incidenza della spesa alimentare extra-door, con il fuori casa che nel food ha generato l'anno scorso un fatturato di 84,3 miliardi di euro, contro i 149,7 miliardi che i dati Istat attribuiscono, invece, ai consumi alimentari dentro le mura domestiche. In casa gli italiani preferiscono non cucinare, passando davanti ai fornelli 37 minuti di media contro un'ora di vent'anni fa. L'altra faccia della medaglia di questo fenomeno è il forte aumento del ricorso al food delivery e la moda del take-away, più diffusa nei grandi centri urbani. L'alimentare – osserva ancora il Rapporto – resta centrale nelle decisioni di spesa, anche se il Food & Beverage sottoperforma l'andamento generale dei consumi, nonostante le ridotte pressioni inflazionistiche di questi ultimi anni. Le dinamiche del 2019, relative al primo semestre, confermano la ripresa dei consumi di carni, salumi e soprattutto verdure, ma nel carrello è sempre più presente l'*instant food*, con il “*ready to*

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



eat” che mette a segno, in valore, il 9,3% di crescita su base annua.

Il grocery, categoria cui appartengono anche le paste, cresce molto più lentamente con un magro +1% a valore nel bilancio dei primi sei mesi dell’anno (il confronto è con lo stesso periodo del 2018), risultato che incorpora però anche l’aumento dei prezzi retail.

Da rilevare che con la prima esperienza della storia di contrazione della spesa per smartphone da parte degli italiani (-1,6%

da gennaio a luglio 2019) ha coinciso il boom delle “instant pot”, le pentole elettriche che riducono sensibilmente i tempi di preparazione dei pasti (+72,8% le vendite nei primi 7 mesi dell’anno).

Si sta perdendo di vista anche il concetto di “portata”, spiegano gli analisti: al primo e al secondo piatto della tradizione si tendono a privilegiare gli snack, la frutta e la verdura, meglio se di IV e V gamma, lavata, tagliata e precotta e, a prescindere dalle referenze, le scelte convergono verso tut-

to ciò che può rappresentare un piatto pronto.

Fibre e proteine spiazzano grassi e carboidrati. Dallo studio emerge anche che il 78% dei consumatori è rassicurato dall'origine italiana. Gli aspetti valoriali legati al cibo, oltre alla provenienza, attribuiscono un peso crescente alla sostenibilità e alla tutela del lavoro. Il "sociale" entra di prepotenza nel piatto degli italiani, mentre l'ambiente, nella percezione del consumatore, rappresenta ormai una componente fondamentale della reputazione d'impresa.

In questo quadro di bassa inflazione e di generale raffreddamento dei consumi la mappa del sistema distributivo italiano ha evidenziato, nel 2018, un'ulteriore contrazione del numero degli esercizi commerciali nel food scesi, secondo i dati del Ministero dello Sviluppo economico elaborati da Federdistribuzione, a poco più di 253mila. Analoga la tendenza nella distribuzione moderna, che conta poco meno di 26mila punti vendita, con andamenti però differenziati a seconda dei format. Ipermercati e libero servizio confermano il percorso a ritroso già registrato nel 2017, mentre supermercati (compresi i superstore) e discount guadagnano posizioni.

Il ruolo della distribuzione moderna cresce di 3 decimi di punto, portandosi al 74,5% di quota mercato, grazie soprattutto alla spinta degli hard discount, balzati al

13,9% di incidenza, dal 13,1% del 2017.

Al contrario perdono ancora terreno i negozi tradizionali (piccole superfici), mentre migliora marginalmente il canale costituito da ambulanti, spacci, vendite dirette e e-commerce.

Significativo, nell'analisi di Federdistribuzione, il ruolo "calmieratore" della grande distribuzione. In uno scenario di consumi ancora deboli – scrive l'organizzazione – nel periodo 2008-2018, a fronte di aumenti cumulati del 21% di tariffe e servizi e di un'inflazione del 12,5%, i prezzi dei prodotti confezionati (grocery) nel canale moderno sono aumentati del 3,4%.

Nel bilancio degli ultimi dodici mesi si è comunque riscontrato un primo calo della pressione promozionale da parte di super e ipermercati. Era al 31,3%, sempre in relazione alle referenze grocery, nel 2017, ma è scesa al 30,3% nel 2018, toccando il minimo dal 2014.

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



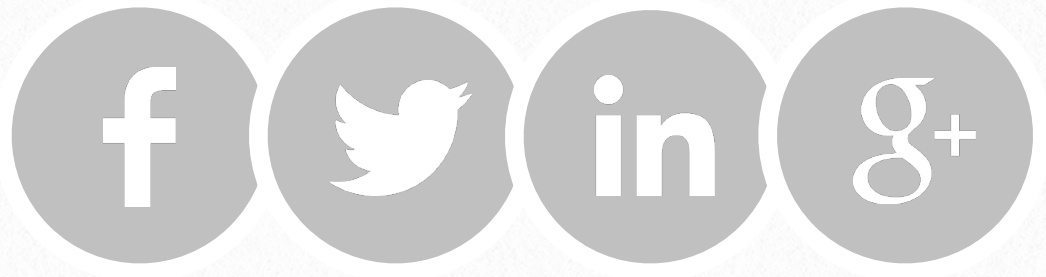
Carico prodotto
Product inlet



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

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

8



Le mille risorse dei pastai: l'esperienza di Fabio Fontaneto

Redazione



Quello della pasta è un mondo che richiede attenzione, da ogni punto di vista e talvolta, per chi opera nel campo, far conciliare ogni cosa, non è facile. Eppure c'è chi oltre all'impresa, alla famiglia e alla vita in associazione con i colleghi produttori, riesce a trovare spazi per altri progetti, in certi casi anche molto ambiziosi.

Fabio Fontaneto, titolare della Fontaneto, in provincia di Novara, noto pastificio di pasta fresca, è conosciuto – tra le varie cose – per il suo impegno nell'ambiente associazionistico, essendo presidente dell'Associazione produttori pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato (APPAFRE) e da anni anche membro della presidenza nazionale di CNA Agroalimentare. Classe 1962, Fontaneto ha scoperto tardi il potere e i benefici della corsa, ma negli ultimi anni è diventato appassionato di atletica, al punto da raggiungere traguardi sempre più importanti nel campo. Sono 7 le maratone che ha affrontato: 2 volte New York e poi Roma, quella del Lago Maggiore, Londra, Berlino ed infine Chicago, segnando tempi sempre più lusinghieri, sino all'ultima del 13 ottobre scorso in cui è sceso sotto le 3 ore di tempo di percorrenza dei noti 42 chilometri e 195 metri. Non è sempre facile allenarsi con costanza, ma Fontaneto riesce a ritagliarsi qualche ora ogni giorno, per almeno 5 volte alla settimana, rinunciando alla pausa pran-

zo o facendo levatacce alle 4 del mattino, quando il caldo d'estate si fa insopportabile già da prestissimo.

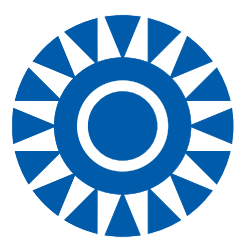
Ma l'aspetto straordinario del rapporto di Fontaneto con l'atletica, è il potere di far dialogare il mondo della pasta, con quello dello sport. Profondamente convinto che per stare in salute sia necessario tenersi in forma, ma anche mangiare sano, Fabio non perde occasione per promuovere il consumo di pasta anche negli ambienti sportivi. Negli ultimi anni i carboidrati sono stati fortemente penalizzati da una ingiusta campagna denigratoria. Ma fortunatamente ci sono scuole di pensiero, basate su incontrovertibili dati scientifici, che invece oltre ad apprezzare gli enormi benefici della pasta, sostengono che in una dieta equilibrata, specie se di una persona che pratica attività fisica a livello agonistico o amatoriale, non se ne debba e non se ne possa fare a meno. A maggior ragione Fabio Fontaneto, spesso co-organizzatore di eventi sportivi, non solo coglie l'occasione per promuoverla in quei contesti, ma li sponsorizza e ama sostituire il solito gadget regalato agli atleti e agli spettatori in occasione delle gare con pacchi di pasta, e organizzando alla fine della competizione dei grandi "tortellino party". Un modo gradevole e simpatico per ringraziare i partecipanti per il loro impegno e nel contempo lasciare un ricordo gradevole per il palato.

Un ricordo, stavolta indelebile e ricco d'emozione, Fontaneto ed APPAFRE, l'hanno lasciato all'ospedale di Tanquietà, nel nord del Benin, uno dei Paesi più poveri dell'Africa. Fontaneto ha accompagnato Marco Brunero, un caro amico chirurgo pediatrico che da anni frequenta quei luoghi, per curare bambini privi di mezzi. Dapprima è stata consegnata al dottor Brunero un'apparecchiatura sanitaria acquistata in gran parte grazie al ricavato della serata di solidarietà Fontaneto ArteSapori, iniziativa benefica fortemente voluta dal pastificio Fontaneto in occasione del 30° anniversario dalla sua fondazione. Una manifestazione destinata a sostenere l'Africa, ma che già in Piemonte ha unito enti, associazioni e aziende. Solo dopo ha avuto luogo la visita di Fabio Fontaneto nel Benin, sempre con l'amico Brunero, ma stavolta per consegnare alla panetteria dell'ospedale alcune macchine per fare la pasta, un prodotto ancora poco diffuso in quelle aree. Grazie alla generosità dei soci APPAFRE, Fabio Fontaneto ha potuto donare a nome di tutti e in prima persona, nel maggio scorso, una macchina per la produzione di pasta e un essiccatoio. Si è poi trattenuto per insegnare ai panettieri dell'ospedale i processi produttivi dalla produzione dell'impasto all'essiccazione del prodotto.

“È stata un'esperienza unica, ricchissima ed indimenticabile da ogni punto di vista.



Abbiamo fatto conoscere la pasta in un luogo in cui è ancora poco nota. Abbiamo provato ricette diverse per realizzarla anche con l'impiego di miscele che oltre alle semole prevedono l'uso di farine locali come la manioca. Insomma, abbiamo portato una delle nostre migliori pietanze laddove era pressoché sconosciuta e abbiamo destato un interesse e una partecipazione enormi, nel voler imparare a farla e a cucinarla. Siamo rientrati con la meravigliosa sensazione di aver fatto un'azione utile, in un mondo che ha molto bisogno di sostegno, ma soprattutto felici e grati per l'esperienza vissuta” precisa Fabio Fontaneto, con commozione. In fondo questo è un altro degli innumerevoli pregi della pasta: nutrire in allegria e con gusto, ma anche creare ponti tra le persone e i popoli.



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)

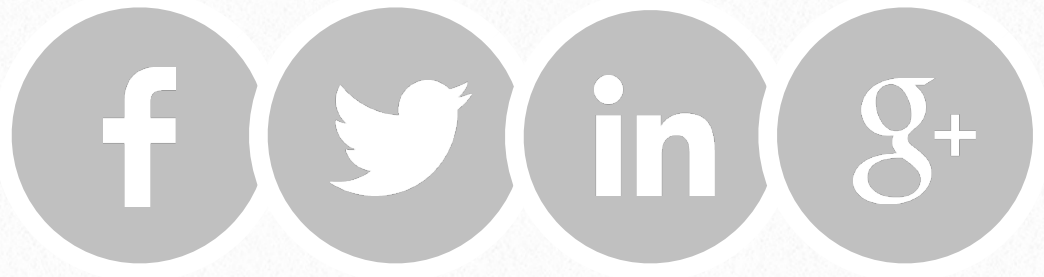
Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria – Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)



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

9



È giapponese il nuovo campione del mondo della pasta

Comunicato stampa



Dopo due giorni di gara, lo chef giapponese Keita Yuge conquista a Parigi il titolo di Master of Pasta 2019 al Barilla Pasta World Championship grazie alle sue “Penne al Gorgonzola al profumo giapponese”. Una perfetta sintesi e interpretazione del tema di quest’anno, “L’Arte della Pasta” e una testimonianza della pasta come alimento universale, a suo agio anche con la millenaria tradizione culinaria orientale.

È Keita Yuge il nuovo Campione del Mondo della Pasta 2019. La sua vittoria è stata decretata venerdì 11 ottobre a Parigi come atto conclusivo del Barilla Pasta World Championship, la competizione che ha visto sfidarsi 14 promesse della cucina mondiale davanti a una platea di oltre 350 ospiti internazionali tra giurati, foodies, media e operatori del settore.

Keita Yuge è uno chef dall'approccio multidisciplinare, con una vasta conoscenza della cucina italiana. Ha sviluppato il suo talento in alcuni dei migliori ristoranti di Parigi (G. Savoy), Tokyo (Chez Inno), Osaka (Quinto Canto) e, recentemente Yokoama (Salone 2007).

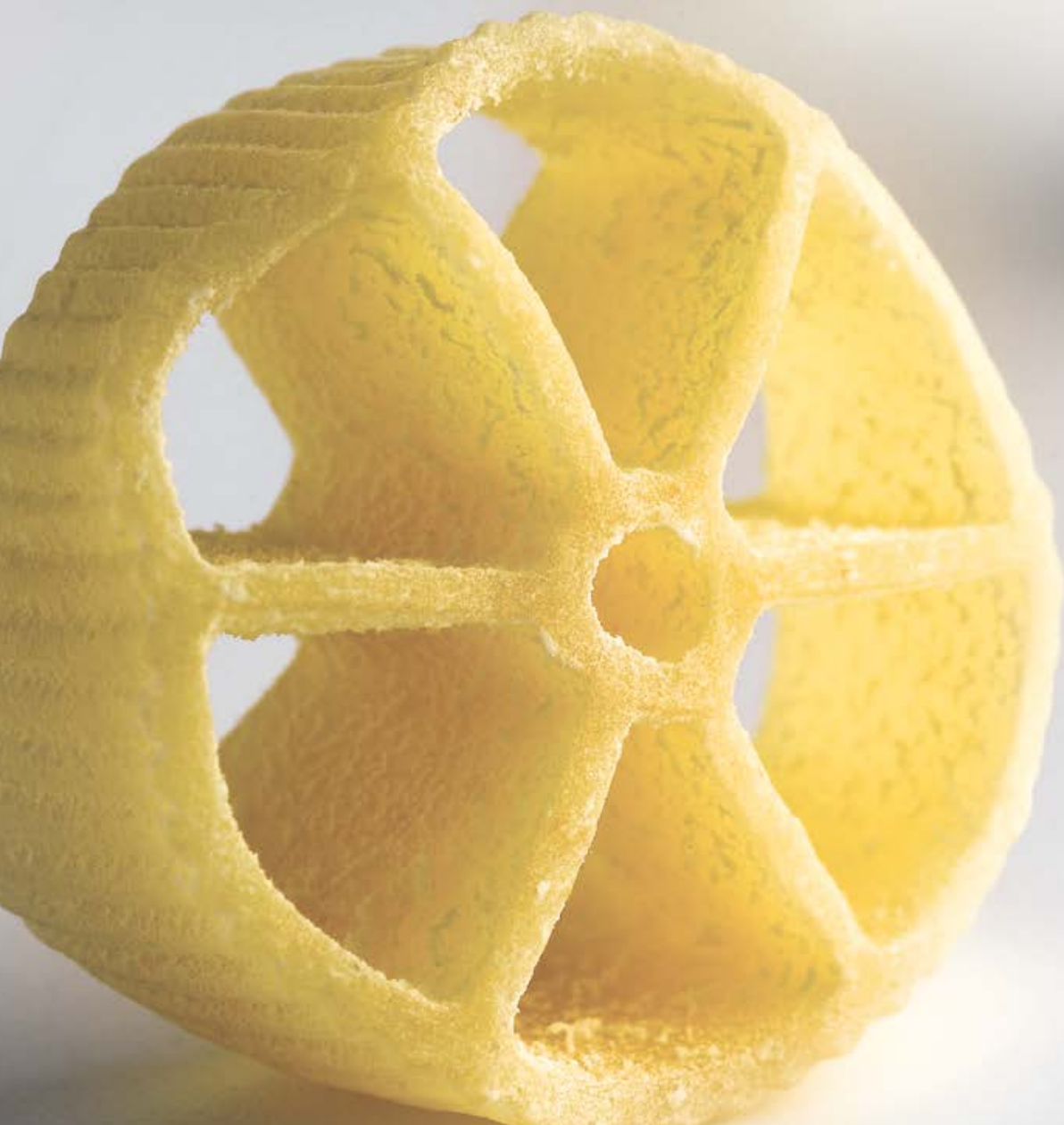
“Sono orgoglioso di essere il nuovo ‘Barilla Master of Pasta’, il mio desiderio è trasmettere alle nuove generazioni future tutta la conoscenza e la tecnica che ho appreso in questi anni”. Questo il commento di Keita Yuge al momento della premiazione, durante la quale ha ricevuto una scultura originale in bronzo, ispirata alla trafila della pasta.

Ecco come chef Yuge ha trasformato un piatto di pasta in opera d'arte

Penne al gorgonzola al profumo giapponese: il piatto di Keita Yuge è una testimonianza concreta di come la pasta sappia essere un alimento versatile ad ogni latitudine, capace di declinarsi perfettamente alla ricca cultura alimentare orientale. Nella ricetta di chef Yuge, la componente orientale è data da una salsa alle ostriche e aroma di “Sake, Sansho, Yuzu” giapponese e dall'aggiunta del Sake alla salsa al gorgonzola. Secondo lo chef Yuge, “Il sake è l'immagine più attuale del Giappone a tavola. Tra le sue materie prime il Koji è forse l'ingrediente più importante della cultura alimentare giapponese, perché senza Koji non possiamo fare sake, miso, salsa di soia, mirin. Il Koji è quindi il prodotto simbolo della cucina giapponese come la pasta lo è di quella italiana. Per questo ho deciso di utilizzarlo nel mio piatto per il Pasta World Championship e creare le Penne al Gorgonzola del futuro.”

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

Pasta World Championship: più di una gara di cucina, una mostra d'arte

Quattordici chef under 35 in rappresentanza di 14 Paesi hanno partecipato ad una competizione, che, nella sua ottava edizione, si è per la prima volta svolta all'estero. La scelta di Parigi come sede del Pasta World Championship è legata non solo al fatto che la capitale francese, con la sua ricchezza di cultura, arte e gastronomia, incarna al meglio il tema di quest'anno, "The Art of Pasta": ma anche per celebrare il 50° anniversario di Barilla in Francia.

Tre le prove che il vincitore ha dovuto superare per conquistare il titolo di "Master of Pasta 2019".

Nelle eliminatorie di giovedì si è svolto "The Masterpiece", ossia "Il Capolavoro", prova in cui i 14 concorrenti si sono sfidati nella realizzazione di un piatto che fosse espressione di tecnica e creatività applicata al concetto di "Bello, Buono, Fa bene", i tre capisaldi che sostanziano l'"ID" della pasta: meravigliosa alla vista, deliziosa nel gusto, appagante per l'animo.

Nelle semifinali, gli 8 chef qualificati hanno realizzato "The White Canvas", ossia "La Tela Bianca", prova in cui hanno dovuto abbracciare una nuova prospettiva gastronomica, realizzando una ricetta in grado di combinare creatività e benessere. Infine il

"Gran Finale" in cui i 3 finalisti hanno riproposto, migliorandolo, il piatto portato in gara nella loro prima sfida.

La geografia dei concorrenti è lo specchio della passione globale per la pasta. I Paesi partecipanti sono stati Australia, Austria, Brasile, Canada, Emirati Arabi Uniti, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Italia, Norvegia, Stati Uniti, Svezia e Svizzera. Per giudicarli Barilla ha riunito il meglio dei mondi del food e lifestyle. Tre chef del calibro degli italiani Davide Oldani e Simone Zanoni e della francese Amandine Chaignot hanno giudicato all'assaggio tecnica e creatività degli chef. Mentre a valutare estetica e mise en place la fotografa e content creator Ashley Alexander e l'architetto e designer Paola Navone.

Oltre alla competizione, tra i momenti salienti del Pasta World Championship 2019 si annoverano il talk su "Cibo, arte e estetica", e live cooking realizzato dalla Chef Amandine Chaignot, nel corso del quale ha tirato fuori il meglio dalle nuove Lasagnette Barilla della linea gourmet "Collezione" pensata per il mercato estero.

La gara si è conclusa con un pasta party nella suggestiva cornice del Pavillon Cambon, allestito per l'occasione come una Galleria d'arte.

The Sound of Pasta: una Sinfonia di Spaghetti

Per Barilla, la pasta è un'arte che coinvolge i cinque sensi, assumendo forme ogni volta diverse. Pasta è forma, colore, aroma, gusto... e al Pasta World Championship è stato possibile scoprirne anche il suono, grazie alla sorprendente live music performance "The Sound of Pasta" eseguita a quattro mani dall'orchestra Food Ensemble e dallo chef Davide Oldani. Il pezzo di musica e cucina ha accompagnato la realizzazione della famosa "Puttanesca con rafano", già protagonista dello spot Barilla "Masters of Pasta - The Party" con Roger Federer.

La collaborazione tra Barilla, Oldani e i Food Ensemble non è nuova: già l'anno scorso, in occasione del Pasta World Championship 2018, lo chef Oldani e il trio di 'musicisti food' si erano incontrati per trasformare gli Spaghetti al cartoccio cacio e pepe in una composizione musicale. Un anno dopo, il suono della pasta diventa Sinfonia in una collezione di quattro tracce musicali distribuita come vinile omaggio agli ospiti dell'evento.

Il sostegno di partner d'eccezione

L'evento è stato realizzato grazie al supporto di nove partner leader nelle rispettive ca-

tegorie: San Pellegrino (acqua minerale), Electrolux (cucine professionali), Smeg (elettrodomestici di design), Marriott (hotel-lerie), Vorwerk (prodotti per la casa), Campari - Aperol Spritz (spiriti), Lavazza (caffè), Moët&Chandon (champagne), Fine Dining Lovers (media partner).

Significativa, inoltre, la presenza al Pasta World Championship di un altro partner speciale: Parabere Forum, piattaforma internazionale indipendente e non profit che ha l'obiettivo di dar voce, rafforzandola, alla presenza femminile nel mondo della gastronomia.

Per ulteriori informazioni sul Pasta World Championship 2019, per l'elenco completo degli chef e il programma degli eventi, è possibile visitare:

<https://www.barilla.com/it-it/pasta-world-championship-2019>

Mentre un contributo a creatività e ispirazione può arrivare dalla pagina Instagram di Barilla (@Barilla).

GLUTEN FREE / LACTOSE FREE / VEGETARIAN / VEGAN / ETHNIC

FoodNova

IL NETWORK DELLE NUOVE ESIGENZE ALIMENTARI PER IL FUORI CASA



15/18

FEBBRAIO 2020
fiera di RIMINI

in contemporanea con:

BEEER & FOOD

ATTRACTION

THE EATING OUT
EXPERIENCE SHOW



organizzato da:



part of:

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

in collaborazione con:

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

10

Notizie in breve



a cura della
Redazione



Felicetti, lezioni di pasta a InCibum

La pasta sale in cattedra. A In Cibus, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia, in provincia di Salerno, i prodotti del pastificio Felicetti sono infatti stati protagonisti di un ciclo di lezioni, "Chef in Formazione", e di una masterclass speciale con Cristiano Tomei. Lo chef ha illustrato ai partecipanti le tecniche di lavorazione e le diverse interpretazioni della pasta. "Insegnare a cucinare, rendere gli allievi partecipi della ricchezza del territorio, interpretare i prodotti della propria terra senza fermarsi al chilometro zero ma aspirando al chilometro buono: questo è il motivo del nostro sostegno a In Cibus", ha commentato Cristian Deflorian, Responsabile Vendite del Pastificio Felicetti.

La Molisana cresce e investe "nerazzurro"

Fatturato in crescita, accordi di filiera consolidati, un premio importante e, infine, un investimento di rilievo nello sport. La Molisana ha il vento in poppa e conclude l'anno raggiungendo traguardi significativi e guardando al futuro con ottimismo.

Il fatturato è infatti previsto a oltre 150 milioni di euro, con una crescita del marchio sul mercato della pasta classica pari a +22,9% a volume e a +23,9% a valore. "Sul segmen-

to dell'integrale ci confermiamo co-leader con risultati eccezionali che parlano di crescita del 38,2% a volume, con una quota pari al 12,2% – ha detto l'ad Giuseppe Ferro – Per quanto riguarda le semole, La Molisana è invece leader di mercato con una quota pari al 17,8% e crescita del 17,1%". Fondamentali, per l'azienda, sono gli accordi di filiera che riguardano oltre 1450 agricoltori fra Molise, Abruzzo, Marche, Lazio e Puglia per una superficie di oltre 15mila ettari. "Questi accordi rappresentano un importante strumento per sostenere l'agricoltura italiana, creare un legame stabile con i coltivatori e tutelare il loro lavoro", ha spiegato Ferro. L'azienda, proprio per premiare le sinergie che hanno contribuito a raggiungere risultati importanti, ha deciso di offrire un riconoscimento a sei aziende agricole con il premio "Il Chicco d'Oro".

A sua volta, La Molisana ha ricevuto un premio come esempio di eccellenza imprenditoriale e del made in Italy. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Milano al teatro Parenti, nell'ambito del primo roadshow di Imprese Vincenti ideato da Intesa Sanpaolo per celebrare 120 aziende selezionate. Un evento importante, in cui Ferro si è detto soddisfatto del riconoscimento che premia "la costanza, l'impegno e la passione di un'azienda che è sempre più tecnologica, innovativa e al contempo sostenibile, vocata all'export, attenta al capitale umano, alle

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

competenze e al ricambio generazionale”. E anche allo sport. Perché l'ultima avventura dell'azienda è di colore nerazzurro. Il pastificio è infatti official supplier dell'Inter per il biennio 2019-2021. Il logo La Molisana è presente a bordo campo, nelle sale hospitality dello stadio e sul sito ufficiale della società nerazzurra. È inoltre pronta la linea “Pasta dell’Inter” dedicata alla squadra che si potrà trovare anche nella grande distribuzione.

Pastificio Di Martino, pasta sui traghetti Alilauro

Viaggiare a bracceto con la pasta. È quel che è accaduto lo scorso fine ottobre ai passeggeri della tratta Napoli-Ischia che si sono visti omaggiare di confezioni di pasta durante il tragitto in traghetto. Alilauro, la compagnia di navigazione privata fra Napoli e le isole del Golfo, ha infatti deciso di festeggiare la Giornata Mondiale della Pasta, il World Pasta Day, stringendo una collaborazione con il Pastificio Di Martino, che propone l'antica pasta di Gragnano dal 1912. E ha dunque regalato ai clienti confezioni di pasta che sono state accompagnate da speciali volantini sulla filosofia del prodotto.

Il Pastificio Pallante rileva Pasta Sara

Pallante, produttore del famoso marchio “Pasta Reggia” punta sul fresco. Lo scorso

settembre, infatti, il pastificio di Capodrise in provincia di Caserta ha rilevato “Pasta Sara”, storico marchio salernitano di pasta fresca. Lo stabilimento di produzione a Fisciano (Salerno) è stato acquisito per essere rilanciato dopo un periodo di crisi aziendale e l'occupazione è stata salvaguardata. Pallante, famiglia di mugnai già nel 1949, produce oggi 2900 quintali al giorno selezionando semole pregiate, grazie a 5 linee produttive e 13 linee di confezionamento automatiche. L'organico è di 45 dipendenti.

Fabianelli all'Italian Taste Experience

Tre brand, un grande pastificio. Pasta Fabianelli, Pasta Maltagliati e Pasta Toscana sono stati protagonisti a fine ottobre dell'Italian Taste Experience di Grosseto, salone B2B delle eccellenze volto a valorizzare i prodotti di nicchia di altissima qualità del settore agroalimentare, toscano e nazionale. Se il marchio Maltagliati si è presentato con un packaging completamente nuovo, Pasta Toscana ha fatto conoscere le ultime novità 100% made in Tuscany, fra cui la linea biologica all'uovo e i sughi pronti. Con la partecipazione al salone, l'azienda suggella il legame con il territorio toscano, consolidato con la selezione del grano duro toscano tracciabile e il recente accordo di filiera per la pasta “made in Valdichiana” a km 0.

Granoro e pastificio

Graziano, novità ad Anuga

Due ambasciatori della pasta italiana in Germania. Granoro e il pastificio Graziano sono stati protagonisti alla 35° edizione di Anuga, la famosa fiera biennale dedicata al Food & Beverage che riunisce più di 165mila visitatori del settore provenienti da 198 Paesi e che si è svolta a inizio ottobre a Colonia.

Granoro, forte del positivo trend di fatturato (+9% nel 2019 e +10% nei volumi) e dell'apertura a nuovi mercati come Corea e Sud Africa, si è presentata con tante novità. Nel segmento “Dedicato” hanno fatto il loro debutto le “Penne rigate con doppia rigatura”: si tratta di un particolare formato trafilato al bronzo che trattiene il condimento anche nella parte interna. Durante la kermesse è stato inoltre presentato un nuovo packaging per la pasta biologica che è interamente riciclabile nella carta.

Il pastificio Graziano di Manocalzati (Avellino) ha invece partecipato alla fiera nell'ambito del progetto di internazionalizzazione del brand. Nello stand, l'azienda ha puntato sull'intero portafoglio del marchio che conta circa 40 formati. Sono state inoltre presentate le ricerche scientifiche e le tecniche di sperimentazione realizzate in collaborazione con i laboratori del Dipartimento di Chimica dell'Università di Salerno che hanno portato l'azienda a brevettare due trafile esclusive e

all'avanguardia come il platino e l'argento. A Colonia è stato anche presentato il protocollo di intesa a sostegno della diffusione del vero Made in Italy, una battaglia che il pastificio sta giocando anche grazie al codice QR, presente su ogni confezione di pasta, che offre al consumatore l'opportunità di conoscere tutta la vita del prodotto acquistato. E per il 2020 Graziano annuncia una novità: la pasta per bambini.

De Matteis, orgoglio per la pasta “zero pesticidi”

Una pasta con zero pesticidi e zero glisofato. È la novità del Pastificio De Matteis, che lancia Pastine Armando, le prime con la certificazione di un ente terzo che dichiara l'assenza delle sostanze. Non solo una pasta per l'alta ristorazione, ma anche per chi vuole prodotti di qualità con una buona performance in cucina. La notizia è stata data nell'ambito di IncontrArmando, una festa-evento organizzata dall'azienda per il nono anno consecutivo che ha coinvolto oltre 500 agricoltori in rappresentanza delle 1500 aziende agricole legate al pastificio. Oggi De Matteis produce e vende 130mila tonnellate di pasta in tutto il mondo con grano 100% italiano. Il prodotto viene esportato in 43 Paesi per un fatturato di 112 milioni di euro nel 2018.



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

MOLINOPASINI.COM