Pastaria

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



MOLINO GRASSI

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

2
2020

un brevetto Landducci

Lava-canne

pulizia
sanificazione
efficienza



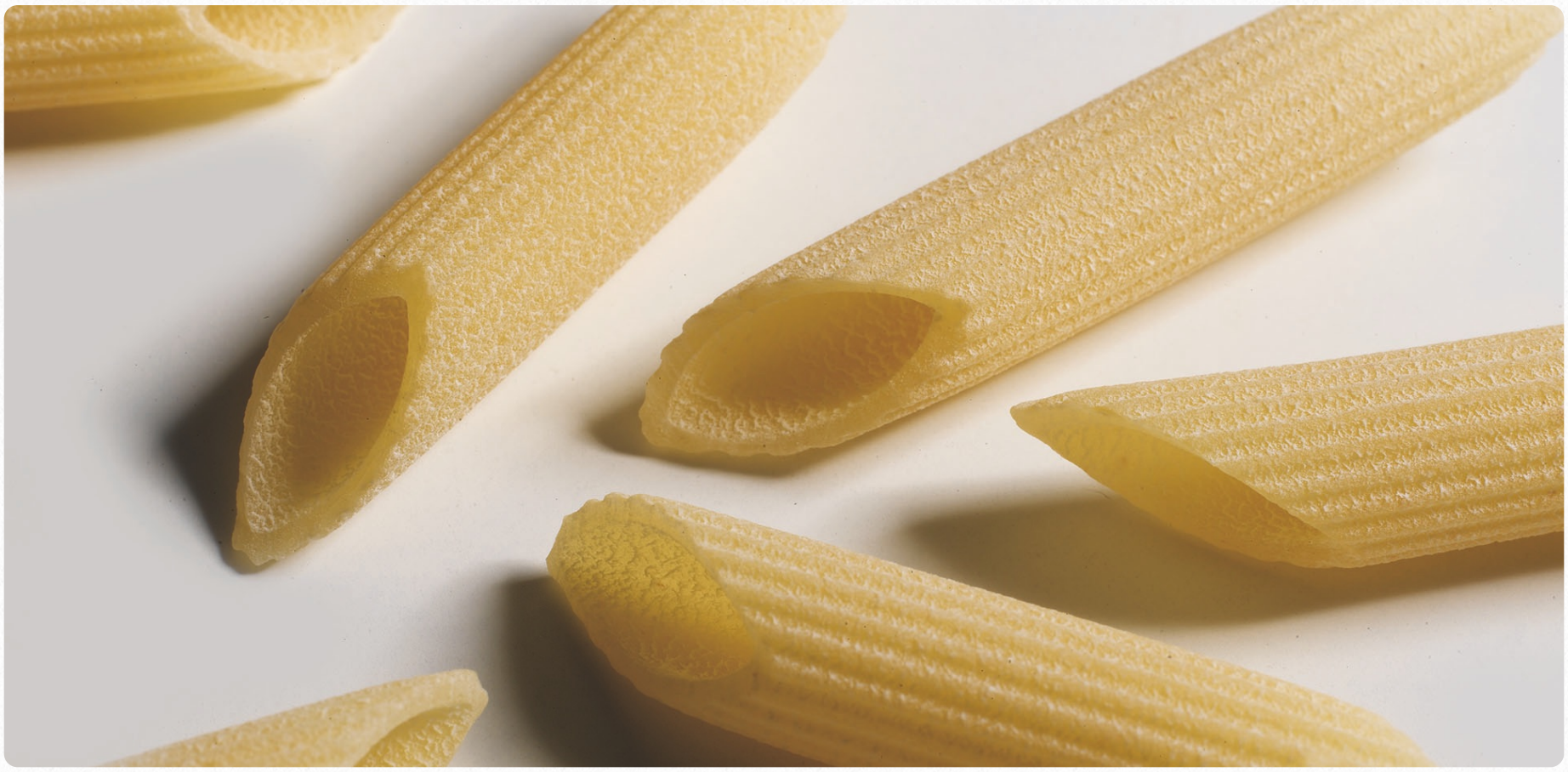
LAVA-CANNE LANDUCCI
l'unico sistema brevettato
di **pulizia e sanificazione** delle **canne**
tramite **vapore**

landucci
SINCE 1925

Landducci s.r.l. - Via Landducci, 1 - 51100 Pistoia - Italia -Tel. +39 0573 532546 - Fax +39 0573 533067
www.landducci.it

Colophon

Pastaria DE 2/2020
Marzo



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

DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenzo Pini

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

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

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

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

La flessibilità che ci caratterizza ci permette di applicare dispositivi innovativi e creare soluzioni personalizzate, come la nostra ultima formatrice brevettata a singola sfoglia FAJ dotata del sistema jet-pulse, step-portioning e vacuum forming per ripieni cremosi: unica nel suo genere, interamente lavabile, elevata capacità oraria, produce speciali tortelloni maxi formato caratterizzati da ripieno molto morbido con pezzi.



Abbinata alla nostra pompa a lobi con tecnologia brushless per il ripieno, questa nuova formatrice è adatta a chi vuole proporre ai propri clienti prodotti gourmet totalmente nuovi, senza rinunciare alla forma abituale, arricchendo la tradizione con l'innovazione.







Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria

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

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

appf
Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O.
International Pasta Organisation

MÜSAD
MAKARNA ÜRETİCİLERİ VE SANAYİCİLERİ DERNEĞİ

NATIONAL PASTA ASSOCIATION

Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina
UIFRA

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

Unione Italiana Food
qualità, gusto e piacere

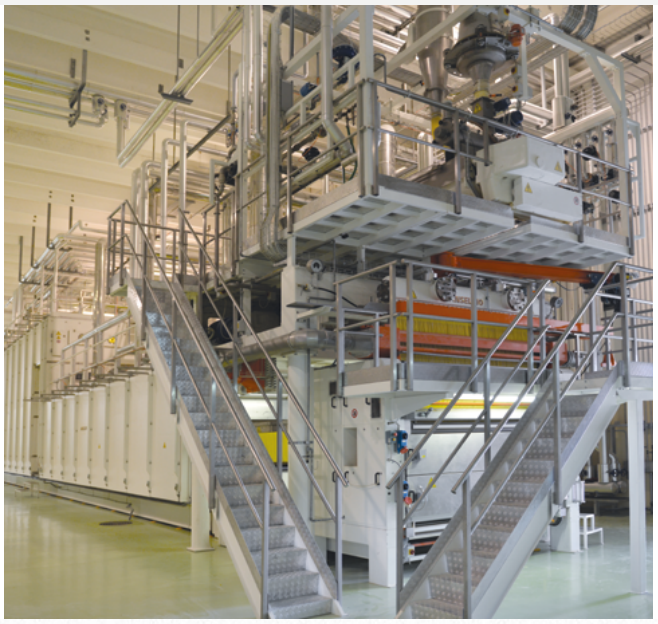
FEN

ANSELMO
MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

L.T.A.

THREE TECHNOLOGIES PERFECTLY MATCHING TO BE YOUR BEST PARTNER FOR **DRY PASTA** AND **SNACKS**













FEN IMPIANTI SRL
Via Sole, 72 - Belvedere di Tezze sul Brenta (VI) - Italy
www.fenitalia.com
+ 39 0424 868711

ANSELMO IMPIANTI SRL
Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - Italy
www.anselmoitalia.com
+ 39 0172 654755

L.T.A.
Viale Dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - Italy

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

ANSELMO
MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

CAPITANI
Macchine per pasta fresca

CASTIGLIONI
ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

DEMACO

DOMINIONI
www.dominioni.it

Facchini GROUP
forming machines
food processing

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

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

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

ITALGI

La Cucina dei Sapori di Giovanni Novellini

landucci SINCE 1925

LEBEN INGREDIENTS

MartinoRossi SpA

pivetti Molini

MOLINO DALLA GIOVANNA FAR FARINA DAL 1832 ITALIA

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI Creiamo qualità

MOLINO PASINI

PAMA ROMA

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

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

SAPORITO — Denmark Salmon —

SARP FOOD TECHNOLOGIES

TECNA SAIMA

TUTTOFOOD MILANO

ZINDO Pasta Machines & Processing

NATIONAL PASTA ASSOCIATION

2020 Annual Meeting

NETWORK WITH PASTA INDUSTRY LEADERS!

MARCH 15-17, 2020

Hilton Buena Vista Palace, Orlando, Florida



Online registration is available now at ilovepasta.org!



NATIONAL PASTA ASSOCIATION

Annual Meeting Agenda

March 15 - 17, 2020

Sunday, March 15

5:30 pm - 6:00 pm

First-Time Attendee Reception *Invitation Only

6:00 pm - 9:00 pm

Welcome Reception & Dinner

Monday, March 16

7:15 am - 8:00 am

Continental Breakfast

8:00 - 10:30 am

General Session

8:00 - 8:30 am

Welcome and State of the Industry Report
Carl Zuanelli, NPA Board of Directors Chair

8:30 am - 9:00 am

NPA Technical Affairs Committee (TAC) Report
Alexis Freier-Johnson, NPA TAC Cahir

9:00 - 10:00 am

A Never-Ending TRANSFORMATION: Pasta and the Magic of Cooking
Chef Rosario Del Nero, Culinary R&D Specialist

10:00 am - 10:30 am

Networking Break & Committee Fair

10:30 am - 10:45 am

NPA Manufacturing and Milling Members Meeting

10:45 am - 11:45 am

General Session

10:45 am - 11:15 am

Legislative & Regulatory Update
Gary Kushner, Partner
Hogan Lovells US LLP, NPA Legal Counsel

11:15 am - 11:45 am

NPA Communications & Research Update
Alexandra Smith-Ozerkis, NPA Communications Director, Kellen Communications

12:00 – 2:00 pm

Technical Affairs Committee Meeting

1:00 – 5:00 pm

Golf Tournament

5:15 – 6:00 pm

19th Hole Event

Tuesday, March 17

7:30 am - 9:30 am

Breakfast & Executive One-on-Ones

10:00 am - 12:00 pm

General Session

10:00 – 10:45 am

Transportation Update and Forecast
Max Fisher, Vice President of Economics and Government Relations, National Grain and Feed Association

10:45 am 11:15 am

U.S. Durum Outlook
Jim Peterson, Policy & Marketing Director

11:15 am - 12:00 pm

Disruption in the Food Industry: An Opportunity for the Pasta Sector
Dr. Kantha Shelke, Author, Pasta and Noodles

1:15 am - 5:15 pm

Bocce Tournament

6:30 – 7:30 pm

Closing Reception

7:30 – 9:30 pm

Closing Dinner

Registration Available

ONSITE

1

Ipack-Ima punta su materiali e packaging sostenibili con Ipack-Mat

Comunicato stampa



Nell’edizione 2021 le idee diventano soluzioni con il ritorno del progetto Ipack-Mat, dedicato a materiali innovativi per imballaggi eco-efficienti.

Torna, dopo il positivo debutto nel 2018, il progetto Ipack-Mat, interamente dedicato a soluzioni innovative in fatto di materiali ad alto valore aggiunto, con cui la 25esima edizione di Ipack-Ima – in programma a Fiera Milano dal 4 al 7 maggio 2021 – amplia i propri contenuti e confini espositivi.
Novità del 2021 è l'espansione del progetto *Ipack-Mat - Packaging Materials for Product Development*, che da area speciale diventa vero e proprio brand, per garantire maggiore identità a tutti i fornitori di materiali di imballaggio presenti a Ipack-Ima e Meat-Tech. Un concept diffuso, che proporrà nuovi spunti e idee ai team di marketing dell'industria manifatturiera per lo sviluppo di nuove linee di prodotto.
In più, l'area tematica Ipack-Mat nel padiglione 14: una vetrina privilegiata per materiali innovativi e imballaggi eco-friendly permeati dal fil rouge che lega green economy, smart packaging e design. Spazio dunque a materiali di nuova generazione, capaci di dare risposte alle esigenze di una sempre maggiore sostenibilità e razionalizzazione produttiva. Ma spazio anche ad imballaggi "ad alta tecnologia", nell'ottica di estendere la shelf life del prodotto e preservarne l'integrità.
Soluzioni vincenti, capaci di ottimizzare i processi produttivi come il cartone ondulato flessibile, super resistente per l'imballo di merci speciali e ideale per l'e-commerce, come i film mono-materiale barriera, oppure come i contenitori di cellulosa resistenti alle alte temperature, o ancora le etichette del futuro.
Rinnovata la partnership di Ipack-Mat con CONAI, eccellenza a livello europeo che raggruppa oltre 800.000 aziende produttrici e utilizzatrici di imballaggi e che – all'interno del proprio spazio espositivo – proporrà iniziative tese a sensibilizzare l'industria a investire in processi produttivi ispirati ai principi dell'economia circolare.
Fa il suo ingresso nell'edizione 2021 anche *Ipack Ima Lab – Solutions for Product Testing & Certificatio*n, nuova sezione espositiva di Ipack-Mat organizzata in collaborazione con l'Istituto Italiano Imballaggio che darà spazio a laboratori ed Istituti di certificazione e ricerca specializzati in verifiche di qualità e conformità legate a normative sui MOCA, materiali e oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti.
La collaborazione con l'Istituto Italiano Imballaggio si rafforza dando risalto all'innovazione in ambito packaging: Ipack-Ima sarà infatti main partner dei Best Packaging Awards 2020 e 2021, con celebrazione dei vincitori dell'edizione 2021 direttamente in fiera.

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing





25 SETTEMBRE 2020

SAVE THE DATE

PARMA







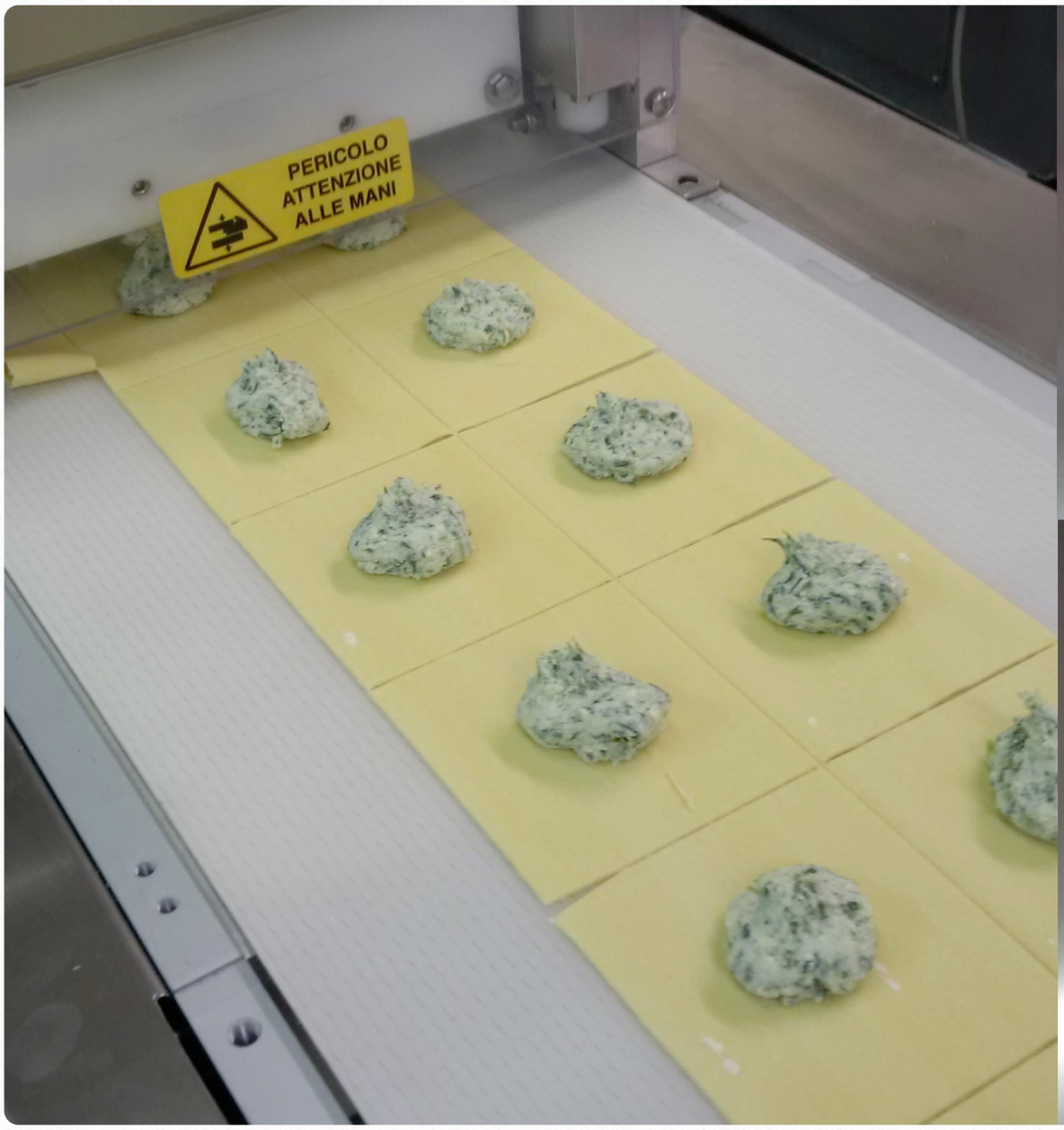


2

Raviolatrici RAV di Italgi



Le macchine formatrici RAV di Italgi sono presenti ed operative dal 2014 in tutto il mondo per consentire, a chiunque e dovunque, di produrre la miglior pasta nel modo più semplice.







Per informazioni
Italgi
T. + 39 0185 350286
italgi@italgi.it
www.italgi.it

Tradizione e innovazione: una dicotomia che, sempre di più, definisce il mondo della pasta fresca.
In questi ultimi anni l'offerta del mercato si è ampliata notevolmente dando vita a prodotti nuovi, paste con ripieni innovativi, ricchi e sorprendenti, per andare incontro alle richieste di una clientela gourmet che ama sperimentare e ricerca proposte premium che coniughino innovazione, gusto e qualità.
Italgi, con le formatrici RAV, risponde alle nuove esigenze dei produttori di pasta fresca: superando le limitazioni delle raviolatrici tradizionali, offre ai pastai la possibilità di progettare e utilizzare tipologie di ripieno innovative.
I modelli della serie RAV possono infatti iniettare il ripieno in modo alternato, consentendo un maggior riempimento del raviolo e minimizzando contemporaneamente la dimensione del bordo esterno. Allo stesso tempo permettono di lavorare con













ITALGI



MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA




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

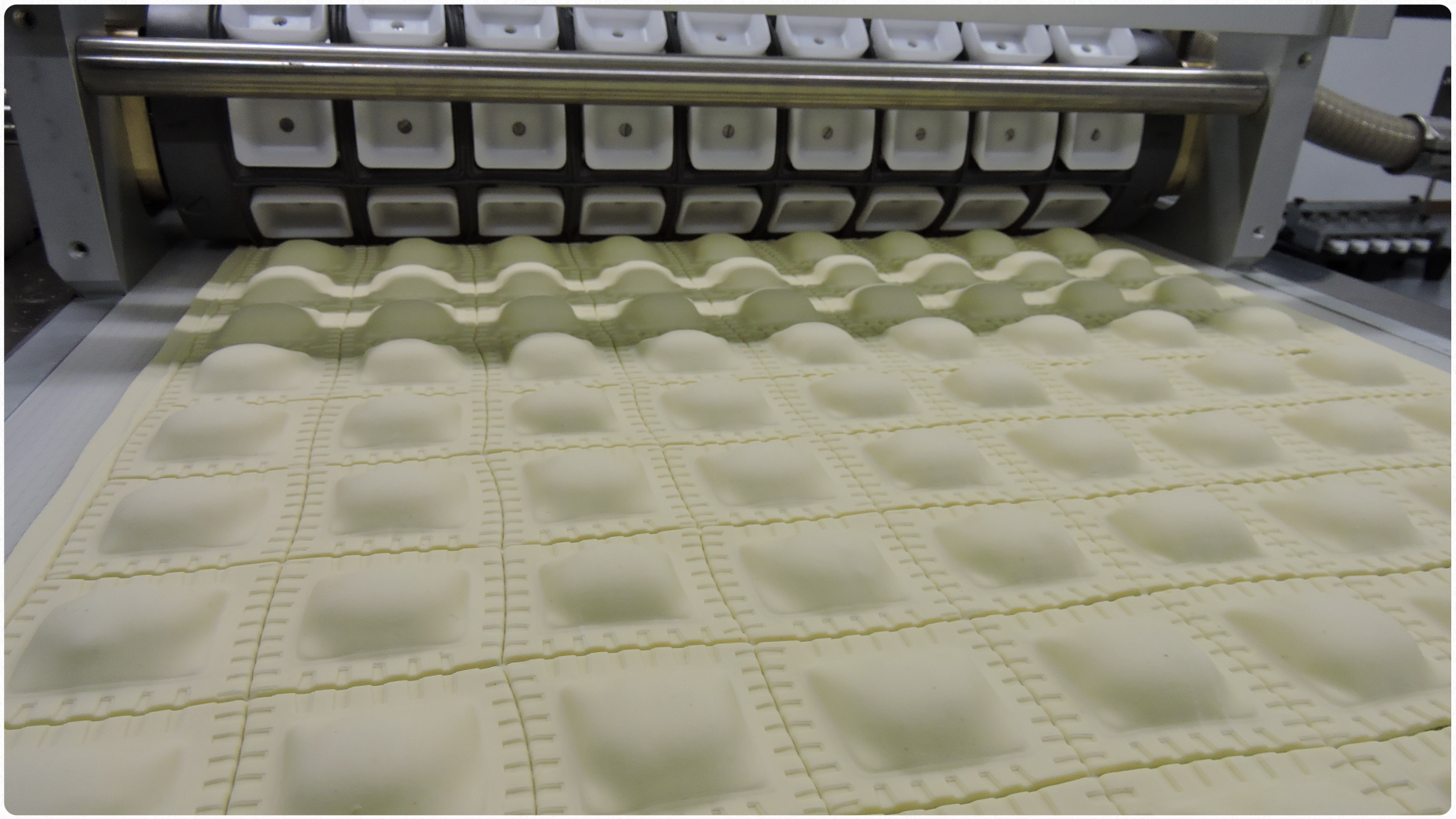
Tabella 1 **FORMATRICI RAV: DATI TECNICI**

Modello	RAV160MS	RAV160DS	RAV250MS	RAV250DS	RAV540MS	RAV540DS
Produzione max (kg/h)	100	160	150	250	325	540
Larghezza sfoglia (mm)	1 X 160	2 X 160	1 X 250	2 X 250	1 X 540	2 X 540
Dimensioni nastro formatore (cm)	32 x 250	32 x 250	32 x 250	32 x 250	61 x 260	61 x 260
Dimensioni (cm)	80x315x140h	80x315x165h	80x315x140h	80x315x165h	130x350x155h	130x350x185h
Peso (kg)	285	360	300	375	500	650
Potenza massima assorbita (kw)	2	2,7	2	2,7	4	5,8

farciture di diversa consistenza e granulometria, e lavorare sfoglie di qualsiasi spessore, per ottenere un prodotto identico a quello tradizionalmente realizzato a mano. Cambiando gli stampi di formatura e di taglio ed integrando la macchina con gli opportuni accessori, è possibile realizzare svariati formati di raviolo, sia a doppia sfoglia che a sfoglia singola, cannelloni, prodotti con sfoglia ribaltata come i ravioli “del plin” , formati tipici della tradizione italiana come colurgiones, seadas, pardule o di altre cucine etniche come pierogi, empanadas, samosa, in cui è particolarmente importante che il ripieno contenga pezzi di grandezza superiore a quanto consentito da una macchina tradizionale. Il kit per la



produzione del formato plin, di recente progettazione, è un brevetto Italgi.
Le RAV sono inoltre predisposte per montare un kit di accessori adatto a produrre in maniera semi-automatica tutti i prodotti di forma molto complessa che sarebbe impossibile o comunque troppo costoso produrre in maniera totalmente automatica.



Opportunamente configurate consentono di preparare un ritaglio di pasta su cui viene deposta automaticamente la giusta quantità di ripieno per poi completare il lavoro con una rapida operazione manuale di chiusura. Il ripieno viene iniettato nel raviolo tramite una pompa bi-vite esterna interfacciata con il pannello di controllo della raviolatrice per regolarne agevolmente la quantità.

Ogni singolo dettaglio nelle formatrici RAV è stato progettato e costruito con tecnologia all'avanguardia con lo scopo di offrire una macchina facile da utilizzare, per un'esperienza d'uso semplice e accessibile.

Tutte le funzioni sono gestite da un PLC dotato di schermo touch-screen che consente di impostare i parametri di produzione, per ottimizzare il risultato finale, e di sicurezza della macchina, per monitorare situazioni critiche di funzionamento, quali lo scorretto inserimento dei componenti intercambiabili.

Le formatrici RAV, disponibili in diversi modelli e varianti, rappresentano una della punte di diamante di Italgi: sono presenti ed operative dal 2014 in tutto il mondo per consentire, a chiunque e dovunque, di produrre la miglior pasta nel modo più semplice.

Le formatrici RAV di Italgi sono presenti su Pastaria Hub

APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana. Fiore all'occhiello del made in Italy, riconosciuta e apprezzata anche all'estero.
A.P.PA.FRE. si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo, oltre alla divulgazione di informazioni su iniziative legislative.

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

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

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

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

CNA Piemonte Nord

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

3

Atti del Pastaria Festival 2019. Valutare la qualità nutrizionale dei carboidrati mediante l'Indice glicemico: focus sulla pasta e sui fattori che ne influenzano la biodisponibilità

Giuseppe Di Pede*, Rossella Dodi, Francesca Scazzina***
*Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma
**Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Giuseppe Di Pede al convegno *Pasta, ingredienti, salute e nutrizione*, che si è svolto nell'ambito della recente edizione del Pastaria Festival (Parma, 27 settembre 2019).

Introduzione

Secondo i dati dell'ultimo report redatto nel 2012 dall'International Pasta Organization (IPO) [1], la quantità totale di pasta secca prodotta nel mondo ammonta a circa 13 milioni di tonnellate (Mt). L'Italia si classifica al primo posto, con una produzione annuale pari a 3,33 Mt, seguita da Stati Uniti (2,00 Mt), Brasile (1,19 Mt), Russia (1.08 Mt) e Turchia (1,00 Mt). Tuttavia, oltre a detenere il primato riguardo la produzione mondiale di pasta, l'Italia risulta essere il Paese maggiormente consumatore (consumo pro-capite/annuo pari a 26 kg), seguito da Venezuela (13,2 kg), Tunisia (11,1 kg) e Grecia (10,6 kg) [1]. La pasta rappresenta uno degli alimenti principalmente consumati nel contesto della "Dieta Mediterranea", un modello di frequenza alimentare basato sul consumo di cereali e derivati, legumi, frutta e verdura fresca di stagione, per il quale numerosi studi hanno confermato un ruolo potenzialmente positivo nella prevenzione di patologie croniche [2,3]. È stato dimostrato che la qualità della dieta e la frequenza di consumo degli alimenti, hanno un ruolo rilevante nello sviluppo di obesità e malattie a carattere degenerativo [4,5]. Le raccomandazioni italiane redatte nel documento *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia* (LARN) [6] riguardo la ripartizione giornaliera dei macronutrienti per l'adulto, sottolineano il ruolo dei carboidrati come principale fonte di energia per il nostro organismo. Infatti, nel medesimo documento, si sottolinea che il 45-60% del fabbisogno giornaliero di energia debba essere soddisfatto dal consumo di carboidrati, il 10 % circa da proteine ed il 20-35 % da grassi. Studi di popolazione suggeriscono che ad avere un effetto sul metabolismo ed un ruolo cruciale nell'insorgenza di patologie croniche non è tanto la quantità consumata di carboidrati, ma piuttosto la loro qualità [7,8]. Alimenti fonti di carboidrati semplici e complessi determinano un maggiore o minore incremento della glicemia in seguito al loro consumo, impattando in modo diverso sul profilo metabolico. La risposta glicemica post-prandiale è correlata con l'insorgenza di patologie a carattere cronico degenerativo come diabete di tipo 2 [9,10], malattie cardiovascolari [11] ed un maggiore stato ossidativo [12]. Le stesse raccomandazioni italiane suggeriscono di prediligere per i ¾ della quota totale giornaliera di carboidrati consumata, fonti di carboidrati complessi (sotto for-

www.lacucinadeisapori.com

La Cucina dei Sapori
di
Giovanni Novellini



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

Novellini Food srl Via R. Bacchelli, 37 - 46045 Marengo (MN) - IT
Tel +39 0376 294090 - direzione@novellinifood.it

ma di amido) e, per ¼, carboidrati semplici (es. zucchero da tavola o miele), oltre che focalizzarsi principalmente sul consumo di carboidrati naturalmente "a basso" Indice glicemico (IG). Studiare la digeribilità di alimenti fonti di carboidrati, rappresenta un'ottima strategia per predire le risposte metaboliche determinate dal consumo e quindi, investigare il loro potenziale effetto sulla salute. A tal fine, nel corso degli anni, sono state sviluppate tecniche in vitro [13,14] ed in vivo [15,16], grazie alle quali è possibile valutare la digeribilità di alimenti ricchi in carboidrati ed il loro potenziale effetto sulla salute. Nel primo caso, vengono simulate in laboratorio tutte le condizioni fisiologiche che si instaurano durante la digestione e l'assorbimento dei nutrienti, effettuando così uno screening preliminare della qualità nutrizionale dell'alimento. Attraverso tecniche in vivo invece, come ad esempio mediante il calcolo dell'IG, viene valutato l'impatto che l'alimento potrebbe avere sul metabolismo glucidico. Valutare la digeribilità dei carboidrati mediante entrambi gli approcci permette di avere un'idea globale della qualità nutrizionale dell'alimento, data la robusta correlazione verificata tra la quantità di amido digerito in vitro in un alimento e la risposta glicemica post-prandiale determinata dal suo consumo [17–19].

Valutazione in vivo della qualità nutrizionale: focus sull'Indice glicemico

Il concetto di IG viene sviluppato nel 1981 da un gruppo di ricercatori canadesi, con l'obiettivo di classificare differenti fonti di carboidrati nella dieta secondo il loro effetto sulla glicemia post-prandiale [15]. Mediante l'IG è possibile ottenere un "ranking" degli alimenti basato sull'effetto immediato di questi sui livelli di glucosio nel sangue, classificando così i carboidrati in quelli rapidamente o lentamente digeriti. L'IG di un alimento è definito come l'area incrementale sottesa alla curva di risposta glicemica (detta anche *Incremental Area Under the Curve* o IAUC) calcolata in seguito al consumo dell'alimento d'interesse, espressa come percentuale del valore corrispondente di IAUC di un alimento di riferimento (solitamente glucosio o pane bianco), entrambi contenenti 25 o 50 g di carboidrati disponibili, misurata durante le due ore seguenti al consumo nel caso di soggetti sani, o tre ore per soggetti diabetici [20,21] (Figura 1). Il report prodotto nel 1997 dalla Food and Agricolture Organization of the United Nations (FAO) in collaborazione con la World Health Organization (WHO), precisò i metodi per la misurazione dell'IG [22], data l'influenza della metodologia impiegata sul risultato ottenuto.

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali

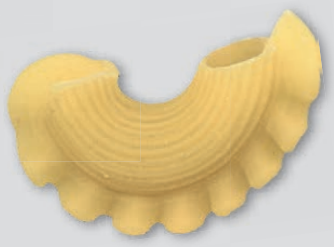




Efficienza:
soluzioni senza tempo



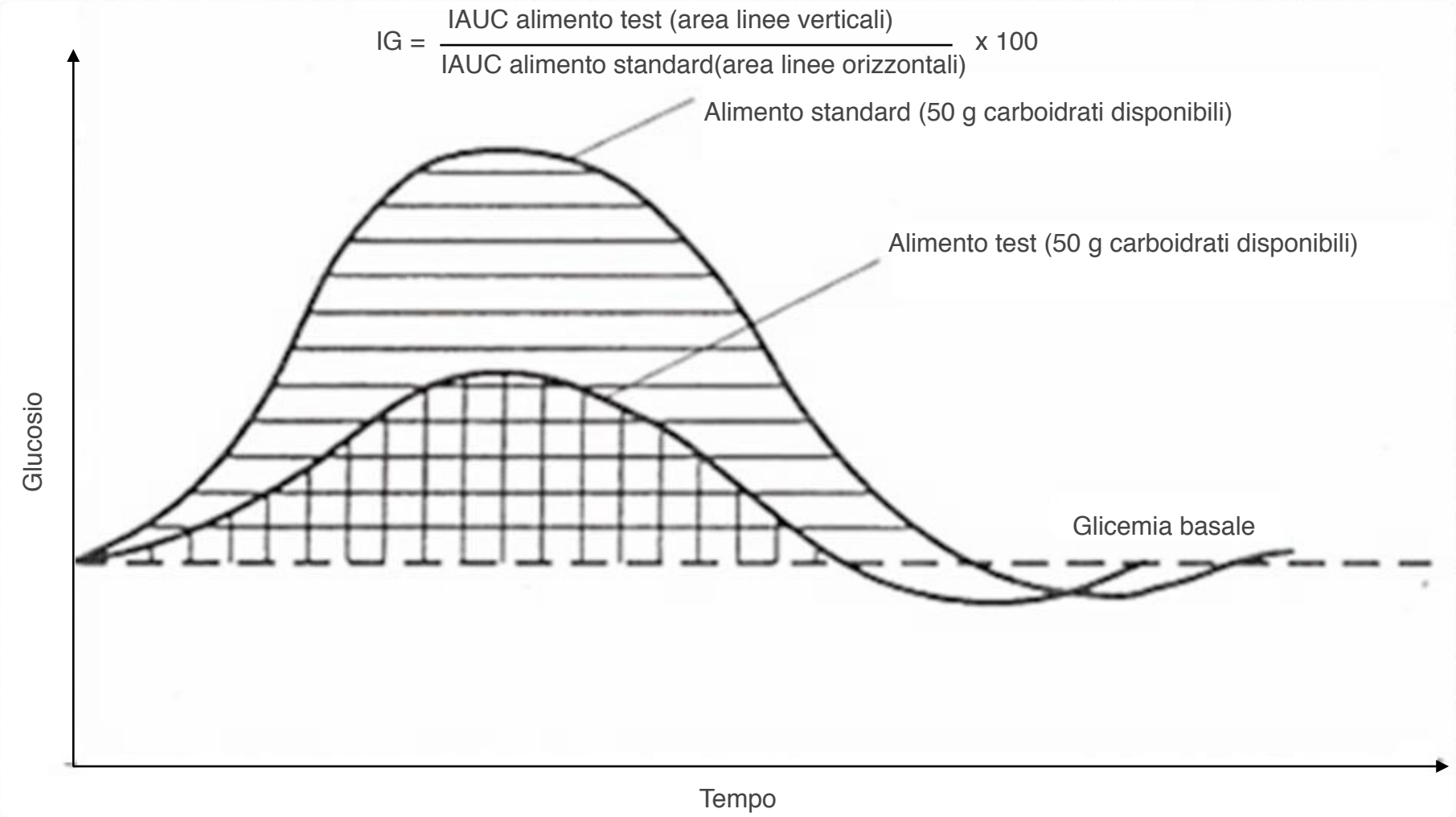
Formazione:
da sempre per i pastai



PAMA ROMA

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

Figura 1 CALCOLO DELL'INDICE GLICEMICO [76]



Modificata da Costantini et al., *Fondamenti di nutrizione umana* (1999)

Nel 2005 il metodo viene revisionato ed aggiornato [23] ed infine, nel 2010, l'International Organization for Standardization (ISO) pubblica quello definitivo riconosciuto ad oggi il metodo ufficiale dall'intera comunità scientifica [24]. Il protocollo sperimentale per il calcolo dell'IG deve essere approvato dal Comitato Etico di riferimento, al fine di garantire la tutela dei diritti, della sicurezza e del benessere delle persone in sperimentazione oltre che essere propedeutico per la stesura di articoli relativi allo studio. Il protocollo prevede la partecipazione di almeno 10 soggetti adulti volontari in buono stato di salute, i quali la mattina del test, in condizione di digiuno da almeno 10-14 ore, devono consumare l'alimento d'interesse. Tuttavia, considerata la capacità del pasto consumato in occasione della cena precedente al test di influenzare la risposta glicemica del pasto successivo, il così detto "*second meal effect*" [25] è preferibile evitare di consumare cibi ricchi in fibra (come cereali integrali, frutta e verdura fresca), attenendosi, se possibile, alla stessa tipologia di alimenti consumati in occasione della cena. Il calcolo della curva glicemica post-prandiale del pasto d'interesse e di quello di riferimento avviene mediante la quantifica-

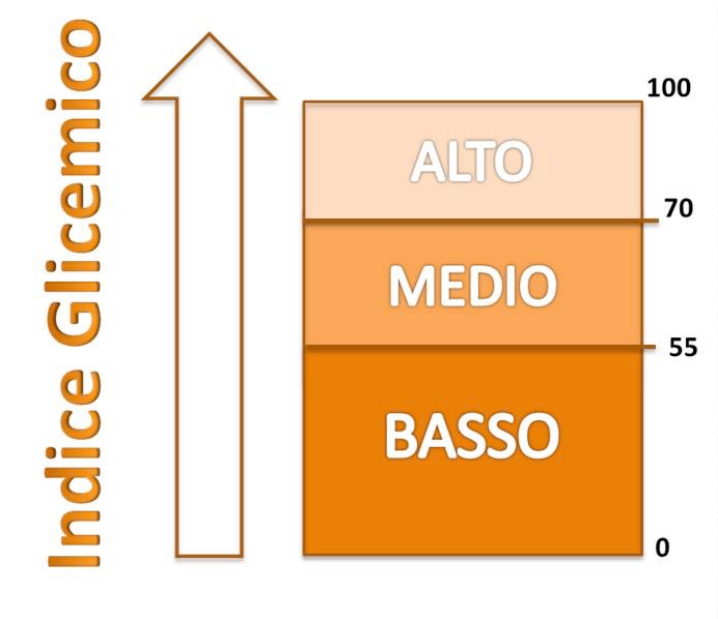


DEMACO Titan Series

Easy Control

DEMACO's proprietary **ControlX** extruder management system is sophisticated in its simplicity. It's extremely easy to use with two button start up delivering unprecedented levels of user control and engineering information.

Figura 2 **RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA DELL'INDICE GLICEMICO (IG) [26]**



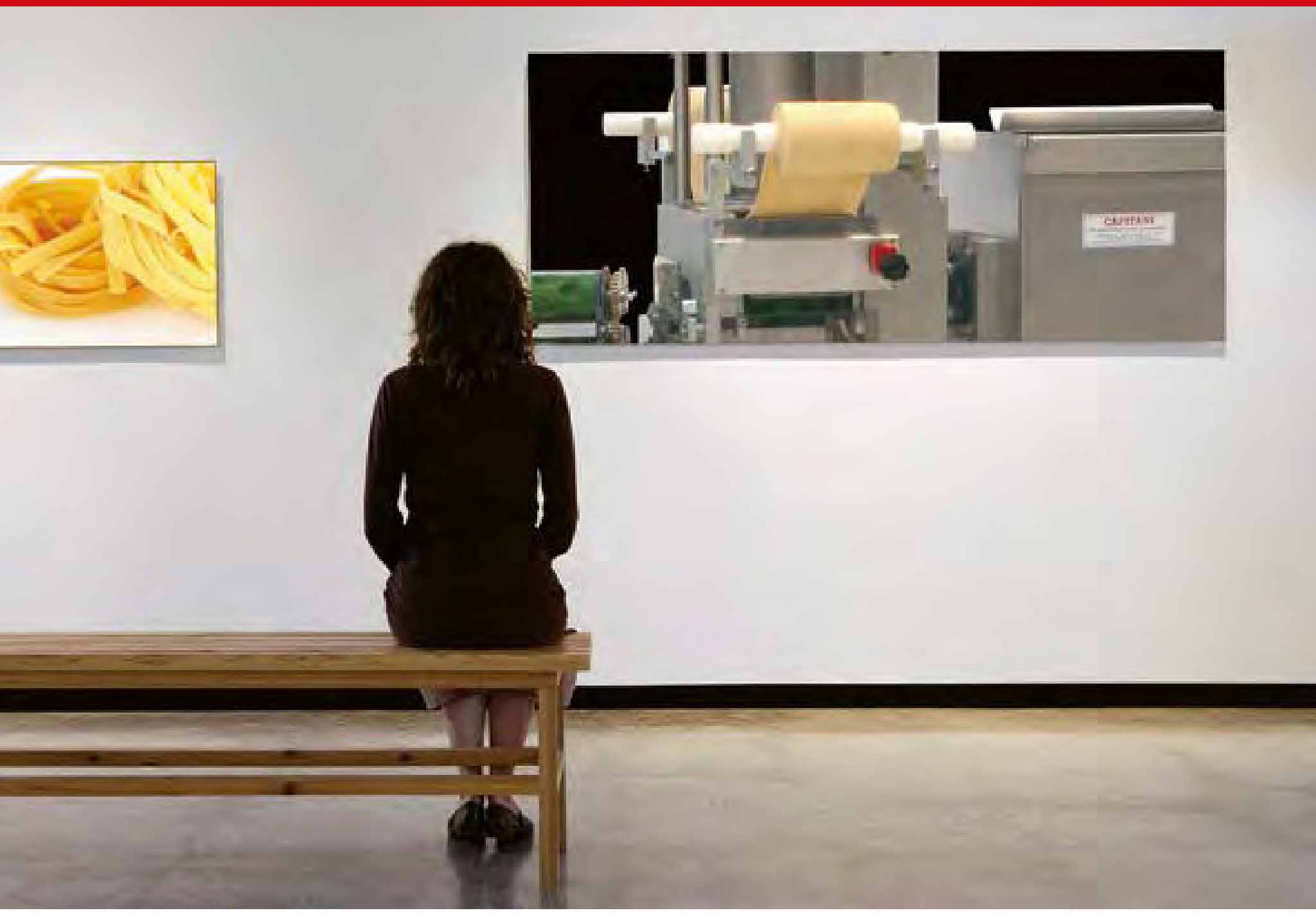
zione del glucosio in campioni di sangue (capillare, venoso o arterioso), raccolti sia a digiuno che durante le due ore successive al consumo di entrambi i pasti, a specifici intervalli temporali (dopo 15, 30, 45, 60, 90 e 120 minuti) su soggetti sani. Per classificare gli alimenti in funzione del loro IG si ricorre ad una scala da 0 a 100, utilizzando come riferimento quella del glucosio (il cui valore di IAUC si suppone essere pari a 100). A seconda del valore di IG, gli alimenti vengono classificati in "a basso IG" (IG da 0 a 55), "a medio IG" (IG compreso tra 55 e 70) e "ad alto IG" (IG compreso tra 70 e 100) (Figura 2) [26].

Relazione tra Indice glicemico e stato di salute

Ad oggi, numerose ricerche scientifiche hanno messo in relazione l'IG di un alimento con lo stato di salute. Studi epidemiologici e d'intervento su soggetti sani o affetti da diabete di tipo 2 hanno dimostrato la robusta associazione tra diete caratterizzate da alimenti a basso IG e da un elevato apporto in fibre e la riduzione dell'incidenza di diabete di tipo 2 [27]. L'aderenza a diete a basso IG, in soggetti diabetici o affetti da una ridotta tolleranza al glucosio, rallenta lo sviluppo ed il decorso della malattia, migliorando la concentrazione circolante di alcuni parametri quali emoglobina glicata (HbAc1), glicemia a digiuno, profilo lipidico e Indice di Massa Corporea (IMC) [28]. Sembra che il consumo di 2-3 porzioni al giorno di legumi e cereali integrali possa ridurre il rischio di diabete di tipo 2 del 20-30% rispetto ad una frequenza minore di 3 porzioni a settimana [29,30]. Nonostante ad oggi risultino necessari ulteriori studi per chiarire l'asso-

REDAPPLE adv.IT

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

ciazione tra IG e rischio cardiovascolare, sono state dimostrate le potenzialità di alimenti caratterizzati da un basso IG nel migliorare non solo il profilo glicemico, ma anche lipidico e lipoproteico in soggetti sani e diabetici [30–33]. Dai dati di una recente revisione della letteratura, nel genere maschile a differenza di quello femminile, sembra non esserci un'evidente associazione tra IG e qualsiasi causa per mortalità cardio-coronarica [34,35]. Diverse linee guida (*Diabetes Canada*, il *National Institute for Health and Care Excellence - NICE* e l'*International Diabetes Federation - IDF*) raccomandano la sostituzione di prodotti ad alto IG con alimenti a basso IG, tra cui cereali integrali e legumi, al fine di prevenire l'insorgenza di diabete gestazionale e monitorare l'aumento di peso corporeo della gestante [36–39]. In relazione al rischio di sindrome metabolica, una pericolosa condizione che aumenta di due volte il rischio cardiovascolare e di cinque volte l'insorgenza di diabete [40–42], studi epidemiologici hanno evidenziato la correlazione tra diete ad alto IG e lo sviluppo di questa condizione, in seguito all'aumento della concentrazione circolante di trigliceridi e ad una riduzione dei livelli di "*High Density Lipoprotein*" (HDL) [43]. Le principali cause che potrebbero favorire l'insorgenza sono riconducibili sia alla componente genetica che ad uno scorretto stile di vita, all'interno del quale rientrano sedentarietà ed errate abitudini alimentari [44]. Tuttavia, una recente meta-analisi finalizzata ad investigare la possibile relazione tra l'IG e lo sviluppo di alcune forme tumorali, ha dimostrato un debole effetto sfavorevole nell'insorgenza di cancro del colon-retto, della vescica e dei reni da parte di diete ad alto IG [45].

Fattori che influenzano l'Indice glicemico di un alimento

A seconda della tipologia di alimento, i principali fattori che potrebbero influenzare l' IG sono:

- intrinseci: sono relazionati alle sue caratteristiche nutrizionali (ad es. contenuto in macronutrienti come zuccheri semplici o complessi, e fibra), merceologiche (i legumi hanno tendenzialmente un IG minore rispetto a prodotti ultra-processati come cereali per la prima colazione o sostituti del pane tipo crackers e grissini) [46,47] o botaniche del granulo di amido della materia prima (per es. l'elevato IG del riso bianco della varietà comune è principalmente riconducibile al maggior contenuto in amilopectina e ad una dimensione minore del granulo di amido, rispetto a quello di frumento) [48–50] (Tabella 1);

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



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

Per saperne di più: www.molinograssi.it

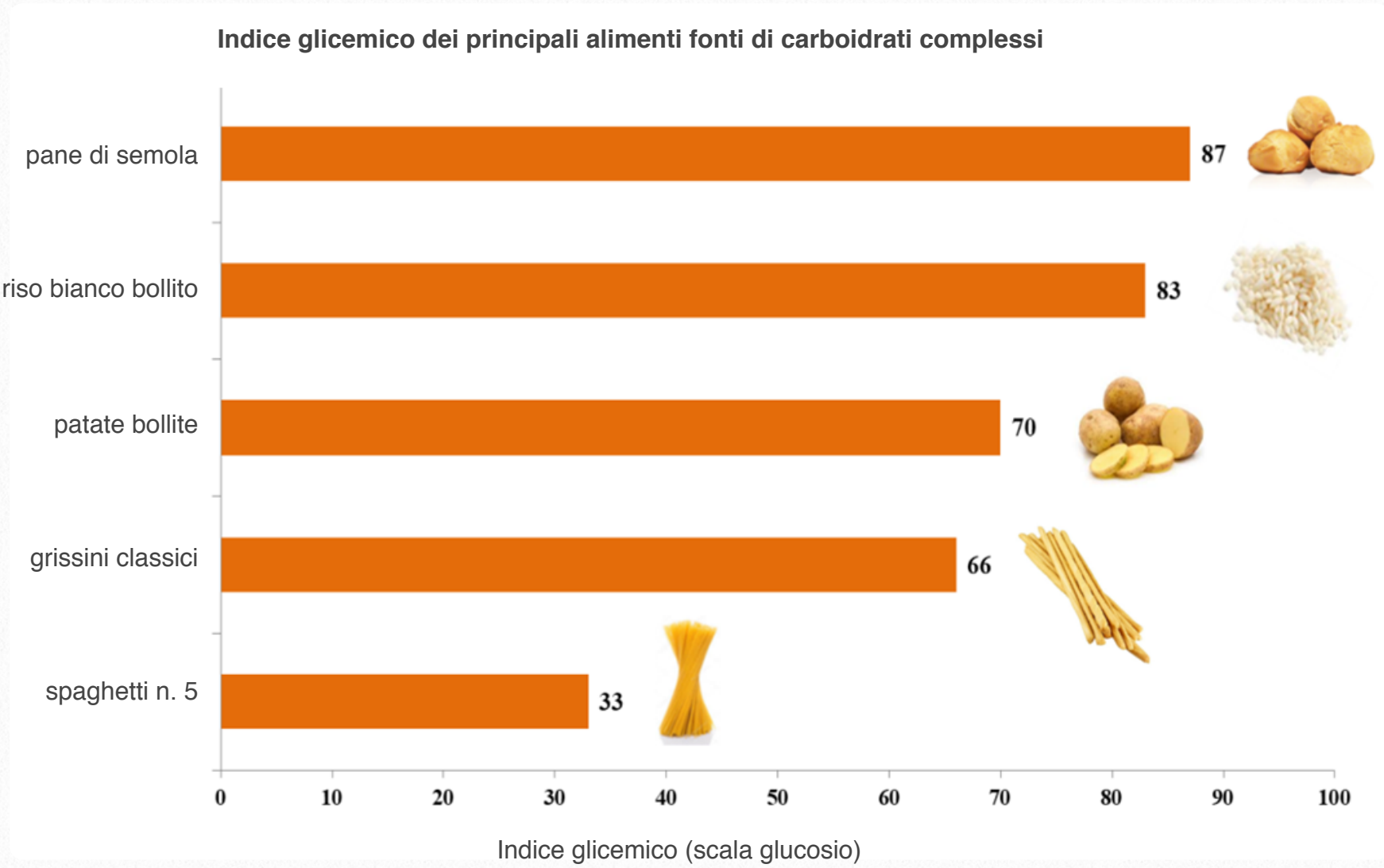
MOLINO GRASSI

Tabella 1 **PRINCIPALI FATTORI CHE INFLUENZANO L'INDICE GLICEMICO DI UN ALIMENTO**

FATTORI INTRINSECI	FATTORI ESTRINSECI
Composizione nutrizionale dell'alimento	Modalità di lavorazione
Caratteristiche merceologiche dell'alimento	Processo tecnologico
Caratteristiche botaniche del granulo di amido	Tecniche di cottura
Caratteristiche strutturali della cellula vegetale	Tecniche di preparazione

- estrinseci: sono legati alle tecniche produttive o alle modalità di cottura e di preparazione a cui l'alimento viene sottoposto. Alcune fasi di trasformazione come la macinazione, la soffiatura e l'omogeneizzazione (impiegate durante la formulazione di cereali soffiati o gallette di riso) o cotture prolungate ad elevata temperatura e umidità che favoriscono la gelatinizzazione dell'amido, tendono ad aumentare l'IG di un alimento [51–53]. Al contrario, la fase di essiccamento [54,55] o di fermentazione [52,56], la formazione di una matrice alimentare densa e complessa (come l'estrusione durante la produzione della pasta secca

Figura 3 **INDICE GLICEMICO DI CEREALI, DERIVATI E TUBERI [47, 64]**





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**

tradizionale) [55] o l'aggiunta di condimenti a base di grassi o proteine potrebbero ridurre l'IG di un alimento [57–59] (Tabella 1).

La pasta: fonte di carboidrati complessi a medio-basso Indice glicemico

Nella dieta italiana la fonte principale di carboidrati disponibili è rappresentata dal gruppo alimentare "Cereali e derivati" [21], all'interno del quale rientrano alimenti comunemente consumati sulle nostre tavole come pasta e pane, due dei principali prodotti alimentari derivati dalla lavorazione del frumento. Generalmente, la pasta tradizionale, rispetto ad altre fonti di carboidrati complessi come riso, pane o patate, facenti parte dello stesso gruppo alimentare, è caratterizzata da un IG medio-basso (Figura 3) in virtù della materia prima e delle modalità produttive impiegate per la produzione. Al termine della lavorazione della pasta, i granuli di amido contenuti nella matrice alimentare appaiono compatti e cristallini, intrappolati all'interno di un denso network proteico che ne influenzerà la biodisponibilità e quindi la capacità dell'organismo di utilizzare il nutriente stesso [55]. La maglia glutinica limita l'azione degli enzimi digestivi [60] e influenza la loro velocità di idrolisi [61], oltre che avere un ruolo nel ridurre l'assorbimento di acqua durante la cottura [62]. Confrontando l'IG di pasta secca (come ad es. spaghetti) e pane di semola, è possibile osservare alcune differenze tra gli stessi valori, riconducibili principalmente al processo di produzione. Le caratteristiche chimico-fisiche e strutturali del pane comune di semola, come ad esempio l'elevata porosità e umidità della mollica o un maggior grado di gelatinizzazione dell'amido, determinano un aumento dell'IG del prodotto, rispetto ai principali formati di pasta presenti in commercio i quali mantengono tutti un IG medio-basso [47,63]. In Tabella 2 sono riportati i valori di IG di alcune categorie merceologiche di alimenti [47,64].

Come viene influenzato l'Indice glicemico della pasta

Alcuni fattori riconducibili alla formulazione o alle metodiche produttive impiegate durante il processo tecnologico di produzione potrebbero determinare alcune differenze nei valori di IG tra i diversi formati di pasta presenti in commercio (Figura 4 e Figura 5). Ad esempio, paragonando lo stesso formato di pasta, l'IG della tipologia integrale potrebbe risultare maggiore rispetto a quello del formato tradizionale. La maggior quantità di crusca presente

pivetti Molini

PASTA FRESCA

LE FARINE DEDICATE AI MAESTRI PASTAI



Un **nuovo look** la **qualità di sempre**,
le farine Pivetti per i professionisti della pasta sono ideali per ogni esigenza.
Perfette per la **produzione di pasta fresca o secca**,
sono adatte ad essere impiegate nel rispetto delle cucine regionali.

Due referenze ideali per la ristorazione disponibili nei formati da 25 kg e 5 kg.

Qualità per tradizione, ricerca per passione.

www.molinipivetti.it @molinipivetti @molinipivetti

comunicattive.it

Tabella 2 **INDICE GLICEMICO (IG) DI ALCUNE TIPOLOGIE DI ALIMENTI [47, 64]**

Categoria merceologica	Descrizione	IG
Biscotti		
Biscotti con fiocchi d'avena e frutta	Grancereale Frutta (Mulino Bianco, Barilla)	51
Biscotti con fiocchi d'avena e cioccolato	Grancereale Cioccolato (Mulino Bianco, Barilla)	52
Biscotti con fiocchi d'avena	Grancereale classico (Mulino Bianco, Barilla)	49
Biscotti burro e panna	Macine (Mulino Bianco, Barilla)	52
Sostituti del pane		
Grissini	Grissini classici friabili (Mulino Bianco, Barilla)	66
Grissini con psyllium e avena	Grissini Fibra Activa (Panmonviso)	52
Cracker salato	Cracker salati Sfoglia di grano (Mulino Bianco, Barilla)	63
Crackers integrali	Cracker integrali Sfoglia di grano (Mulino Bianco, Barilla)	63
Focaccia con EVO	Focaccelle con olio di oliva extravergine (Mulino Bianco, Barilla)	63
Fette biscottate	Fette Biscottate Le Dorate (Mulino Bianco, Barilla)	64
Fette Biscottate con farina di orzo (50.1%)	Fette Biscottate Cuori di orzo (Mulino Bianco, Barilla)	45
Fette Biscottate integrali	Fette Biscottate Le Integrali (Mulino Bianco, Barilla)	73
Cereali per la prima colazione		
Muesli	Cereali croccanti classico (Grancereale Barilla)	66
Muesli con frutta	Cereali croccanti frutta (Grancereale, Barilla)	62
Cheerios	Cereali con miele (General Mills Canada Inc)	74
Torte e merendine		
Plumcake	Plumcake (Mulino Bianco, Barilla)	47
Merendina con farina di frumento tenero e zucchero	Nastrine (Mulino Bianco, Barilla)	47
Torta soffice con cacao, latte, panna	Kinder Dèlice (Kinder, Ferrero)	58
Torta soffice con farina di frumento tenero, fiocchi d'orzo e avena, ripiena di marmellata di albicocche	Brioss Albicocca e cereali (Ferrero)	60
Caramelle e dolci		
Caramelle all'arancia	Tic Tac Arancia (Ferrero)	68
Praline cioccolato e caffè	Pocket Espresso TO GO (Ferrero)	71
Crema spalmabile con nocciole e cacao	Nutella (Ferrero)	45
Barretta al cioccolato bianco	Galak (Nestlè)	44

G&PARTNERS SA

MACCHINE PER IL CONFEZIONAMENTO E L'IMBALLAGGIO

www.g-partners.com

Le linee

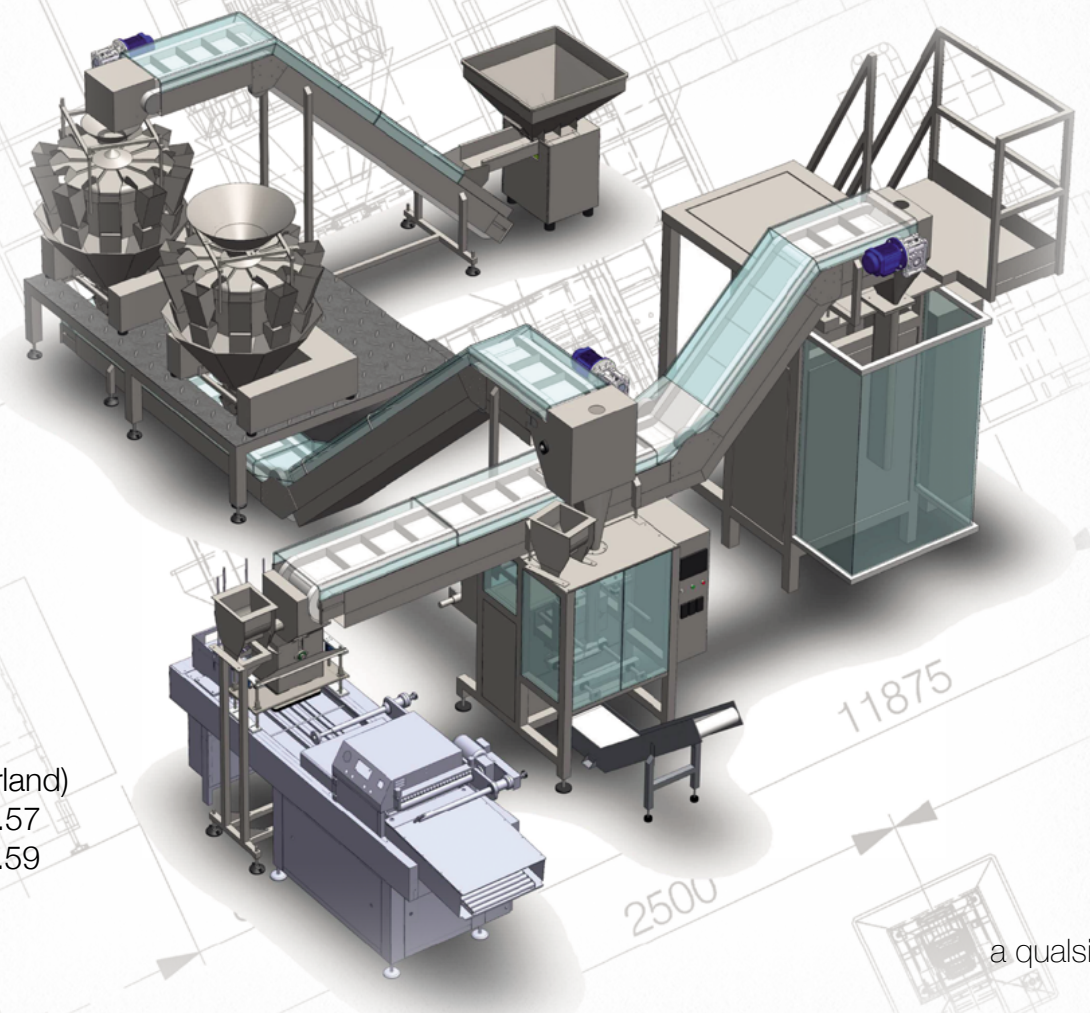
Impianto "doypack"
La nuova tendenza di innovazione
ed estetica nel settore Pasta

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

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

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

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



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

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



Categoria merceologica	Descrizione	IG
Cereali e legumi		
Orzo perlato	Orzo (Barilla)	58
Farro perlato	Farro (Barilla)	63
Frumento perlato	Grano (Barilla)	72
Fagioli in scatola	Fagioli (Canada)	40
Fagioli secchi, bolliti	Fagioli (Italia)	36
Ceci secchi, bolliti	Ceci (Canada)	31
Lenticchie verdi secche, bollite	Lenticchie (Canada)	29
Lenticchie rosse secche, bollite	Lenticchie (Canada)	18
Piselli secchi, bolliti	Piselli (Australia)	22
Soia secca, bollita	Soia (Canada)	15
Pizza		
Pizza margherita precotta e surgelata	Pizza margherita Bella Napoli (Buitoni)	56
Marmellate e confetture		
Confettura di mirtilli	Confettura extra mirtilli selvatici (Bonne Maman)	63
Marmellata arance amare	Marmellata arance amare (Bonne Maman)	55
Composta di pesche/albicocche	Fruttosa pesca/albicocca (Rigoni di Asiago)	47
Zucchero e dolcificanti		
Fruttosio da mais	Fruttosio (da mais)(Despar)	25
Zucchero di canna	Zucchero di canna (Panela)	69
Zucchero da frutta biologica	Dolcedì (Rigoni di Asiago)	23
Zucchero raffinato	Zucchero Classico (Eridania)	91

Tratta da: Scazzina et al. Glycemic index and glycemic load of commercial Italian foods. Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases (2016) 26, 419-429. Foster-Powell. International table of glycemic index and load: 2002. Am J Clin Nutr 2002; 76:5-56.

nella tipologia integrale, interferisce fisicamente nell'interazione tra l'amido e le proteine del glutine, influenzando negativamente lo sviluppo dell'impasto oltre che competere per la distribuzione dell'acqua libera, con conseguente disidratazione del network proteico [65]. Questa, tende a creare delle discontinuità all'interno della struttura, indebolendo la maglia glutinica che risulterà così poco compatta e mal sviluppata, favorendo l'attacco enzimatico durante la digestione dell'alimento

Concretizziamo le *Vostre idee*



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

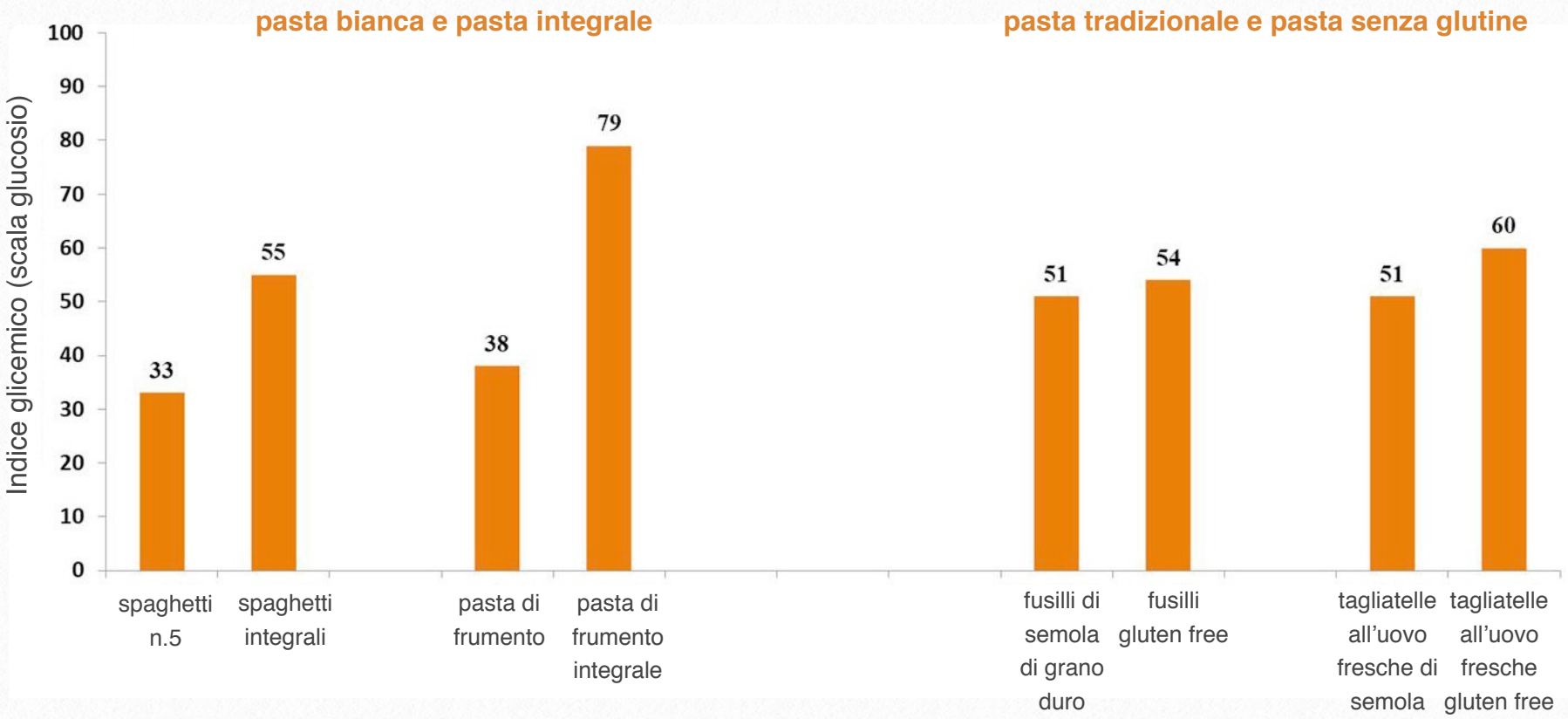
Contattateci, saremo lieti di fornirvi la soluzione adatta per voi.
www.facchinigroup.com

Facchini GROUP
forming machines
food processing

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

[66]. Una tendenza simile viene osservata anche nel caso della pasta senza glutine dove l'assenza della maglia glutinica indebolisce la struttura dell'impasto, rispetto ad un formato tradizionale. Di conseguenza, per mancato "effetto barriera" esercitato dal glutine all'azione delle alfa-amilasi deputate alla digestione dei carboidrati, la velocità con cui viene idrolizzato l'amido tende ad aumentare, determinando così un maggiore incremento della risposta glicemica in seguito al consumo di una tipica pasta senza glutine [65,67]. La farina di leguminose assieme a quella di riso, patate o mais o ad altre tipologie di ingredienti (ad es. amidi modificati o fonti proteiche prive di glutine) è uno dei principali ingredienti utilizzati per la realizzazione di paste gluten free [68,69]. Nonostante l'utilizzo di farina di ceci o di fagioli causi un idebolimento dell'impasto della pasta con modifiche della digeribilità dell'amido [70], alcuni studi hanno evidenziato come la sostituzione parziale della semola di grano duro con farina di leguminose determini una riduzione dell'IG della pasta tradizionale [71,72]. Inoltre, è stato osservato come sottoporre la pasta al processo di essiccamento potrebbe ridurne allo stesso tempo il suo IG. Questo, rappresenta infatti uno dei principali fattori legati al processo tecnologico in grado di influenzare la

Figura 4 CONFRONTO TRA VALORI DI INDICE GLICEMICO DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PASTA [26, 47, 70, 71, 72]







MartinoRossi

Ispiriamo il futuro

Le nuove farine proteiche di legumi
per la tua pasta!

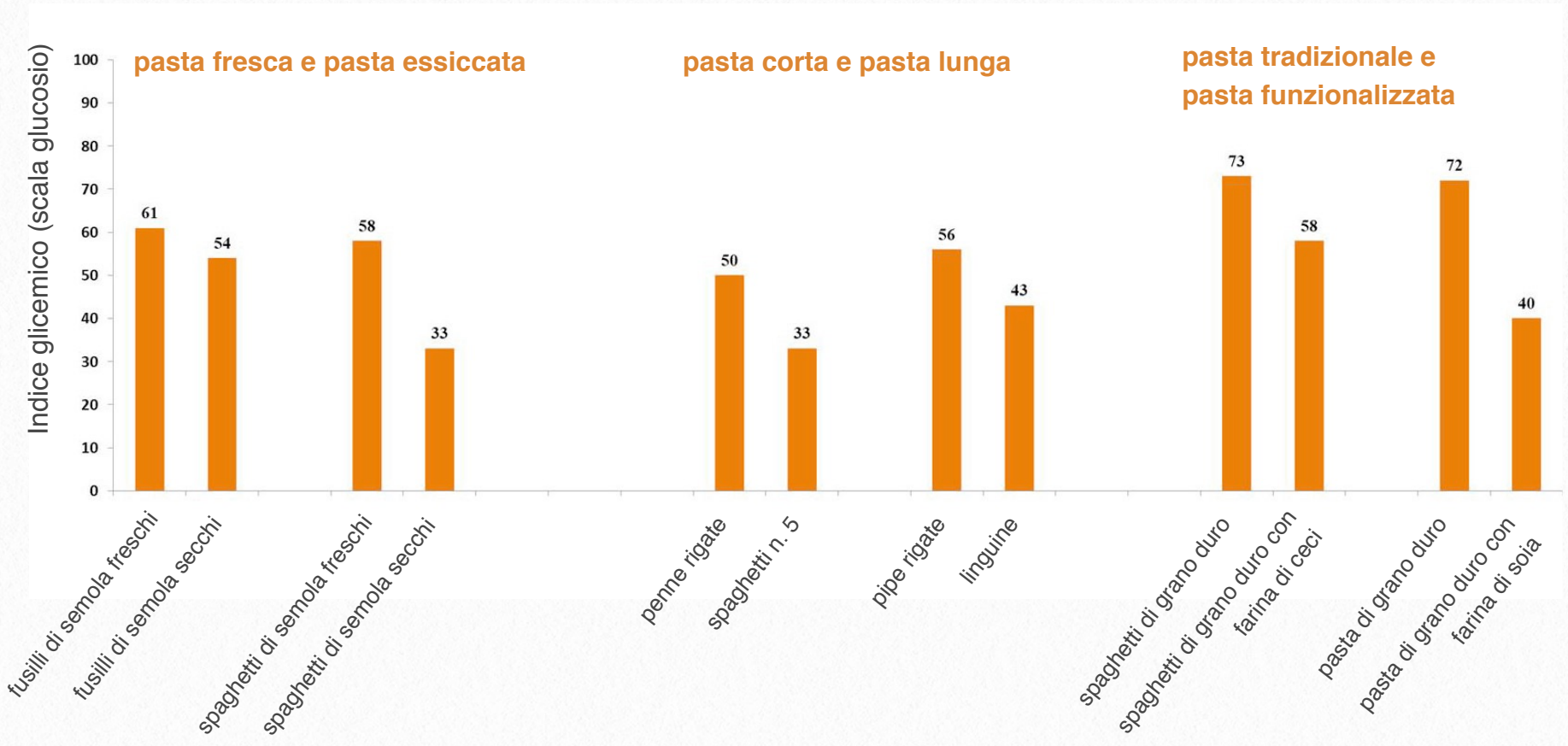


www.martinorossispa.it





Figura 5 CONFRONTO TRA VALORI DI INDICE GLICEMICO DI DIVERSE TIPOLOGIE DI PASTA [26, 47, 70, 71, 72]



forza e la compattezza della maglia glutinica. Per effetto dell'essiccamento, il network proteico della pasta secca, caratterizzato da una struttura altamente polimerizzata e complessa, riduce la velocità con cui l'amido viene digerito, rispetto ad una pasta fresca [54,73–75]. Allo stesso modo, anche la diversa trafilazione a cui il prodotto è sottoposto potrebbe influire sulla biodisponibilità dei carboidrati. La tipologia e la conseguente dimensione del formato potrebbero avere un ruolo cruciale nel determinare il tempo necessario affinché l'amido della pasta venga digerito. A parità di peso, un formato di piccole dimensioni (pasta corta come ad es. penne o pipe rigate) tende ad avere un IG maggiore rispetto ad uno di pasta lunga. Nel primo caso infatti, l'area superficiale disponibile all'attacco enzimatico risulta maggiore rispetto ad un formato di grandi dimensioni come ad es. spaghetti o linguine, con conseguente aumento dell'IG [75].

Conclusioni

La pasta è un alimento caratterizzato da una buona qualità nutrizionale, in virtù del contenuto in macronutrienti e dell'effetto benefico sul profilo metabolico. L'utilizzo di semola di grano duro e acqua, oltre che il processo tecnologico di produzione, sono gli elementi chiave che giustificano la ridotta escursione glicemica in seguito al suo consumo. Numerosi studi scienti-

CASTIGLIONI NEDO

ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES SINCE 1955







Dalla piccola produzione
ai grandi impianti industriali.

Locate Varesino
Via Resegone, 2
Phone: +39 0331 823 222

www.castiglioninedo.it

fici hanno indagato come la formulazione e/o le metodiche produttive possono influenzare l'IG della pasta di semola di grano duro. Questa, nonostante sia commercializzata in diversi formati, tende ad avere valori di IG medio-bassi.

Bibliografia

1. *Consumi pro-capite*. Available online: http://www.internationalpasta.org/index.aspx?idsub=145 (accessed on Dec 14, 2019).
2. Martínez-González, M.A.; Salas-Salvadó, J.; Estruch, R.; Corella, D.; Fitó, M.; Ros, E. *Benefits of the Mediterranean Diet: Insights From the PREDIMED Study*. Prog. Cardiovasc. Dis. 2015, 58, 50–60.
3. Trichopoulou, A.; Martínez-González, M.A.; Tong, T.Y.; Forouhi, N.G.; Khandelwal, S.; Prabhakaran, D.; Mozaffarian, D.; de Lorgeril, M. *Definitions and potential health benefits of the Mediterranean diet: views from experts around the world*. BMC Med. 2014, 12, 112.
4. Torres-Peña, J.D.; Garcia-Rios, A.; Delgado-Casado, N.; Gomez-Luna, P.; Alcala-Diaz, J.F.; Yubero-Serrano, E.M.; Gomez-Delgado, F.; Leon-Acuña, A.; Lopez-Moreno, J.; Camargo, A.; et al. *Mediterranean diet improves endothelial function in patients with diabetes and prediabetes: A report from the CORDIOPREV study*. Atherosclerosis 2018, 269, 50–56.
5. Becerra-Tomás, N.; Blanco Mejía, S.; Viguiliouk, E.; Khan, T.; Kendall, C.W.C.; Kahleova, H.; Rahelić, D.; Sievenpiper, J.L.; Salas-Salvadó, J. *Mediterranean diet, cardiovascular disease and mortality in diabetes: A systematic review and meta-analysis of prospective cohort studies and randomized clinical trials*. Crit. Rev. Food Sci. Nutr. 2019, 1–21.
6. *SINU LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana*. Doc. di sintesi per XXXV Congr. Naz. SINU 2012.
7. Ludwig, D.S. *The Glycemic Index*. JAMA 2002, 287, 2414.
8. Ludwig, D.S.; Hu, F.B.; Tappy, L.; Brand-Miller, J. *Dietary carbohydrates: role of quality and quantity in chronic disease*. BMJ 2018, 361, k2340.
9. Wright, E.; Scism-Bacon, J.L.; Glass, L.C. *Oxidative stress in type 2 diabetes: the role of fasting and postprandial glycaemia*. Int. J. Clin. Pract. 2006, 60, 308–314.
10. Augustin, L.S.A.; Kendall, C.W.C.; Jenkins, D.J.A.; Willett, W.C.; Astrup, A.; Barclay, A.W.; Björck, I.; Brand-Miller, J.C.; Brighenti, F.; Buyken, A.E.; et al. *Glycemic index, glycemic load and glycemic response: An International Scientific Consensus Summit from the International Carbohydrate Quality Consortium (ICQC)*. Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis. 2015, 25, 795–815.
11. Cavalot, F.; Petrelli, A.; Traversa, M.; Bonomo, K.; Fiora, E.; Conti, M.; Anfossi, G.; Costa, G.; Trovati, M. *Postprandial blood glucose is a stronger predictor of cardiovascular events than fasting blood glucose in type 2 diabetes mellitus, particularly in women: Lessons from the San Luigi Gonzaga diabetes study*. J. Clin. Endocrinol. Metab. 2006.
12. Monnier, L.; Mas, E.; Ginet, C.; Michel, F.; Villon, L.; Cristol, J.-P.; Colette, C. *Activation of oxidative stress by acute glucose fluctuations compared with sustained chron*ic hyperglycemia in patients with type 2 diabetes. JAMA 2006, 295, 1681–7.
13. Englyst, K.N.; Englyst, H.N.; Hudson, G.J.; Cole, T.J.; Cummings, J.H. Englyst 1999.pdf. Am. J. Clin. Nutr. 1999, 69, 448–454.
14. Brighenti, F.; Pellegrini, N.; Casiraghi, M.C.; Testolin, *G. In vitro studies to predict physiological effects of dietary fibre*. Eur. J. Clin. Nutr. 1995, 49 Suppl 3, S81-8.
15. Jenkins, D.J.; Wolever, T.M.; Taylor, R.H.; Barker, H.; Fielden, H.; Baldwin, J.M.; Bowling, A.C.;

UNIQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Newman, H.C.; Jenkins, A.L.; Goff, D. *V Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange*. Am. J. Clin. Nutr. 1981, 34, 362–366.
16. Wolever, T.M.; Jenkins, D.J.; Jenkins, A.L.; Josse, R.G. *The glycemic index: methodology and clinical implications*. Am. J. Clin. Nutr. 1991, 54, 846–854.
17. Englyst, K.N.; Hudson, G.J.; Englyst, H.N. *Starch Analysis in Food*. In Encyclopedia of Analytical Chemistry; John Wiley & Sons, Ltd: Chichester, UK, 2006.
18. Englyst, K.N.; Vinoy, S.; Englyst, H.N.; Lang, V. *Glycaemic index of cereal products explained by their content of rapidly and slowly available glucose*. Br. J. Nutr. 2003, 89, 329–339.
19. Englyst, K.N.; Englyst, H.N.; Hudson, G.J.; Cole, T.J.; Cummings, J.H. *Rapidly available glucose in foods: an in vitro measurement that reflects the glycemic response*. Am. J. Clin. Nutr. 1999, 69, 448–454.
20. Jenkins, D.J.; Wolever, T.M.; Taylor, R.H.; Barker, H.; Fielden, H.; Baldwin, J.M.; Bowling, A.C.; Newman, H.C.; Jenkins, A.L.; Goff, D. *V Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange*. Am. J. Clin. Nutr. 1981, 34, 362–366.
21. *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) - Alimenti e Nutrizione - CREA* .Available online: https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/nuove-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-edizione-2018- (accessed on Dec 23, 2019).
22. *FAO/WHO Dietary Fibre and Resistant Starch Analysis*. In Carbohydrates in human nutrition; World Health Organization, 1998; Vol. 66, pp. 11–14 ISBN 92-5-104114-8.
23. Brouns, F.; Bjorck, I.; Frayn, K.N.; Gibbs, A.L.; Lang, V.; Slama, G.; Wolever, T.M.S. *Glycaemic index methodology.* Nutr. Res. Rev. 2005, 18, 145–171.
24. *ISO - ISO 26642:2010 - Food products — Determination of the glycaemic index (GI) and recommendation for food classification.* Available online: https://www.iso.org/standard/43633.html (accessed on Oct 4, 2019).
25. Brighenti, F.; Benini, L.; Del Rio, D.; Casiraghi, C.; Pellegrini, N.; Scazzina, F.; Jenkins, D.J.; Vantini, I. *Colonic fermentation of indigestible carbohydrates contributes to the second-meal effect*. Am. J. Clin. Nutr. 2006, 83, 817–822.
26. *Glycemic Index.* Available online: https://www.glycemicindex.com/ (accessed on Dec 14, 2019).
27. Livesey, G.; Taylor, R.; Livesey, H.F.; Buyken, A.E.; Jenkins, D.J.A.; Augustin, L.S.A.; Sievenpiper, J.L.; Barclay, A.W.; Liu, S.; Wolever, T.M.S.; et al. *Dietary Glycemic Index and Load and the Risk of Type 2 Diabetes: Assessment of Causal Relations*. Nutrients 2019, 11, 1436.
28. Zafar, M.I.; Mills, K.E.; Zheng, J.; Peng, M.M.; Ye, X.; Chen, L.L. *Low glycaemic index diets as an intervention for obesity: a systematic review and meta-analysis*. Obes. Rev. 2019, 20, 290–315.
29. Murtaugh, M.A.; Jacobs, D.R.; Jacob, B.; Steffen, L.M.; Marquart, L. *Epidemiological support for the protection of whole grains against diabetes*. Proc. Nutr. Soc. 2003, 62, 143–149.
30. Venn, B.J.; Mann, J.I. *Cereal grains, legumes and diabetes.* Eur. J. Clin. Nutr. 2004, 58, 1443–1461.
31. *Effect of non-oil seed pulses on glycemic control: A meta-analysis of randomized controlled trials in humans*. | The FASEB Journal Available online: https://www.fasebj.org/doi/abs/10.1096/fasebj.23.1_supplement.563.16 (accessed on Dec 20, 2019).
32. Frost, G.; Leeds, A.A.; Doré, C.J.; Madeiros, S.; Brading, S.; Dornhorst, A. *Glycaemic index as a determinant of serum HDL-cholesterol*

THE Nature inside



TEAM DI ESPERTI



APPLICAZIONI TAILOR MADE

Nel nostro *Application lab* studiamo soluzioni Tailor Made ideali per le necessità produttive dei nostri clienti.

via Dante Alighieri, 43 - Lissone (MB) ITALY - Tel. +39 039 9405130

LEBEN INGREDIENTS

www.lebeningredients.it

concentration. Lancet 1999, 353, 1045–1048.
33. Liu, S.; Manson, J.E.; Stampfer, M.J.; Holmes, M.D.; Hu, F.B.; Hankinson, S.E.; Willett, W.C. *Dietary glycemic load assessed by food-frequency questionnaire in relation to plasma high-density-lipoprotein cholesterol and fasting plasma triacylglycerols in postmenopausal women*. Am. J. Clin. Nutr. 2001, 73, 560–566.
34. Shahdadian, F.; Saneei, P.; Milajerdi, A.; Esmaillzadeh, A. *Dietary glycemic index, glycemic load, and risk of mortality from all causes and cardiovascular diseases: a systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studie*s. Am. J. Clin. Nutr. 2019, 110, 921–937.
35. Fan, J.; Song, Y.; Wang, Y.; Hui, R.; Zhang, W. *Dietary Glycemic Index, Glycemic Load, and Risk of Coronary Heart Disease, Stroke, and Stroke Mortality: A Systematic Review with Meta-Analysis*. PLoS One 2012, 7, e52182.
36. Feig, D.S.; Berger, H.; Donovan, L.; Godbout, A.; Kader, T.; Keely, E.; Sanghera, R. *Diabetes and Pregnancy*. Can. J. Diabetes 2018, 42, S255–S282.
37. (No Title) Available online: https://www.nice.org.uk/guidance/ng3/resources/diabetes-in-pregnancy-management-from-preconception-to-the-postnatal-period-51038446021 (accessed on Dec 20, 2019).
38. McGowan, C.A.; McAuliffe, F.M. *The influence of maternal glycaemia and dietary glycaemic index on pregnancy outcome in healthy mothers*. Br. J. Nutr. 2010, 104, 153–159.
39. Tzanetakou, I.P. *Nutrition During Pregnancy and the Effect of Carbohydrates on the Offspring's Metabolic Profile: In Search of the "Perfect Maternal Diet."* Open Cardiovasc. Med. J. 2011, 5, 103–109.
40. Isomaa, B.; Almgren, P.; Tuomi, T.; Forsén, B.; Lahti, K.; Nissén, M.; Taskinen, M.R.; Groop, L. *Cardiovascular morbidity and mortality associated with the metabolic syndrome*. Diabetes Care 2001, 24, 683–689.
41. Grundy, S.M. M*etabolic syndrome: Connecting and reconciling cardiovascular and diabetes worlds*. J. Am. Coll. Cardiol. 2006, 47, 1093–1100.
42. Ford, E.S.; Li, C.; Sattar, N. *Metabolic syndrome and incident diabetes*. Diabetes Care 2008, 31, 1898–1904.
43. O'Neill, S.; Bohl, M.; Gregersen, S.; Hermansen, K.; O'Driscoll, L. *Blood-Based Biomarkers for Metabolic Syndrome*. Trends Endocrinol. Metab. 2016, 27, 363–374.
44. *Metabolic Syndrome - StatPearls - NCBI Bookshelf.* Available online: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK459248/ (accessed on Jan 8, 2020).
45. Turati, F.; Galeone, C.; Augustin, L.S.A.; La Vecchia, C. Glycemic Index, *Glycemic Load and Cancer Risk: An Updated Meta-Analysis*. Nutrients 2019, 11, 2342.
46. Rizkalla, S.W.; Bellisle, F.; Slama, G. *Health benefits of low glycaemic index foods, such as pulses, in diabetic patients and healthy individuals*. Br. J. Nutr. 2002, 88, 255–262.
47. Scazzina, F.; Dall'Asta, M.; Casiraghi, M.C.; Sieri, S.; Del Rio, D.; Pellegrini, N.; Brighenti, F. *Glycemic index and glycemic load of commercial Italian foods*. Nutr. Metab. Cardiovasc. Dis. 2016, 26, 419–429.
48. Singh, J.; Dartois, A.; Kaur, L. *Starch digestibility in food matrix: a review*. Trends Food Sci. Technol. 2010, 21, 168–180.
49. Tester, R.F.; Qi, X.; Karkalas, J. *Hydrolysis of native starches with amylases*. Anim. Feed Sci. Technol. 2006, 130, 39–54.
50. Juliano, B.O.; Perez, C.M.; Blakeney, A.B.; Castillo, T.; Kongseree, N.; Laignelet, B.; Lapis, E.T.; Murty, V.V.S.; Paule, C.M.; Webb, B.D. *International Cooperative Testing on the Amylose*

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

Content of Milled Rice. Starch - Stärke 1981, 33, 157–162.
51. Björck, I.; Liljeberg, H.; Östman, E. *Low glycaemic-index foods*. Br. J. Nutr. 2000, 83, S149–S155.
52. *Some factors affecting the digestion of glycaemic carbohydrates and the blood glucose response*;
53. Arvidsson-Lenner, R.; Asp, N.-G.; Axelsen, M.; Bryngelsson, S.; Haapa, E.; Järvi, A.; Karlström, B.; Raben, A.; Sohlström, A.; Thorsdottir, I.; et al. *Glycaemic Index*. Scand. J. Nutr. 2004, 48, 84–94.
54. Stone, M.; Sung, W.-C. *Microstructural studies of pasta and starch pasta*; 2005; Vol. 13;.
55. Petitot, M.; Abecassis, J.; Micard, V. *Structuring of pasta components during processing: impact on starch and protein digestibility and allergenicity*. Trends Food Sci. Technol. 2009, 20, 521–532.
56. Guevarra, M.T.B.; Panlasigui, L.N. *Blood glucose responses of diabetes mellitus* type II patients to some local fruits. Asia Pac. J. Clin. Nutr. 2000, 9, 303–308.
57. Moghaddam, E.; Vogt, J.A.; Wolever, T.M.S. *The Effects of Fat and Protein on Glycemic Responses in Nondiabetic Humans Vary with Waist Circumference, Fasting Plasma Insulin, and Dietary Fiber Intake*. J. Nutr. 2006, 136, 2506–2511.
58. Sun, L.; Ranawana, D.V.; Leow, M.K.-S.; Henry, C.J. *Effect of*

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

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

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

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

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

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

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

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

** riservato ai produttori di pasta*

abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year

3.4 million tons of products

75 % of national consumption

ABIMAPI Project

HAPPY GOODS BAKED IN BRASIL

www.happygoods.com.br

SUPPORT

SIMABESP

www.simabesp.org.br



Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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

chicken, fat and vegetable on glycaemia and insulinaemia to a white rice-based meal in healthy adults. Eur. J. Nutr. 2014, 53, 1719–1726.
59. Henry, C.J.K.; Lightowler, H.J.; Kendall, F.L.; Storey, M. *The impact of the addition of toppings/ fillings on the glycaemic response to commonly consumed carbohydrate foods*. Eur. J. Clin. Nutr. 2006, 60, 763–769.
60. Oates, C.G. *Towards an understanding of starch granule structure and hydrolysis*. Trends Food Sci. Technol. 1997, 8, 375–382.
61. Jenkins, D.J.; Thorne, M.J.; Wolever, T.M.; Jenkins, A.L.; Rao, A. V; Thompson, L.U. *The effect of starch-protein interaction in wheat on the glycemic response and rate of in vitro digestion*. Am. J. Clin. Nutr. 1987, 45, 946–951.
62. Colonna, P.; Barry, J.-L.; Cloarec, D.; Bornet, F.; Gouilloud, S.; Galmiche, J.-P. *Enzymic susceptibility of starch from pasta*. J. Cereal Sci. 1990, 11, 59–70.
63. Scazzina, F.; Siebenhandl-Ehn, S.; Pellegrini, N. *The effect of dietary fibre on reducing the glycaemic index of bread*. Br. J. Nutr. 2013, 109, 1163–1174.
64. Foster-Powell, K.; Holt, S.H.; Brand-Miller, J.C. *International table of glycemic index and glycemic load values: 2002*. Am. J. Clin. Nutr. 2002, 76, 5–56.
65. Bock, J.E.; West, R.; Iametti, S.; Bonomi, F.; Marengo, M.; Seetharaman, K. *Gluten Structural Evolution During Pasta Processing of Refined and Whole Wheat Pasta from Hard White Winter Wheat: The Influence of Mixing, Drying, and Cooking*. Cereal Chem. J. 2015, 92, 460–465.
66. Manthey, F.A.; Schorno, A.L. *Physical and Cooking Quality of Spaghetti Made from Whole Wheat Durum*. Cereal Chem. J. 2002, 79, 504–510.
67. Scazzina, F.; Dall'Asta, M.; Pellegrini, N.; Brighenti, F. *Glycaemic index of some commercial gluten-free foods*. Eur. J. Nutr. 2015, 54, 1021–1026.
68. Mariotti, M.; Iametti, S.; Cappa, C.; Rasmussen, P.; Lucisano, M. *Characterisation of gluten-free pasta through conventional and innovative methods: Evaluation of the uncooked products*. J. Cereal Sci. 2011, 53, 319–327.
69. Ferreira, S.M.R.; De Mello, A.P.; De Caldas Rosa Dos Anjos, M.; Krüger, C.C.H.; Azoubel, P.M.; De Oliveira Alves, M.A. *Utilization of sorghum, rice, corn flours with potato starch for the preparation of gluten-free pasta*. Food Chem. 2016, 191, 147–151.
70. Petitot, M.; Barron, C.; Morel, M.-H.; Micard, V. I*mpact of Legume Flour Addition on Pasta Structure: Consequences on Its In Vitro Starch Digestibility*.
71. Turco, I.; Bacchetti, T.; Bender, C.; Zimmermann, B.; Oboh, G.; Ferretti, G. *Polyphenol content and glycemic load of pasta enriched with Faba bean flour*. Funct. Foods Heal. Dis. 2016, 6, 291.
72. Goñi, I.; Valentín-Gamazo, C. *Chickpea flour ingredient slows glycemic response to pasta in healthy volunteers*. Food Chem. 2003, 81, 511–515.
73. Bruneel, C.; Pareyt, B.; Brijs, K.; Delcour, J.A. *The impact of the protein network on the pasting and cooking properties of dry pasta products*. Food Chem. 2010, 120, 371–378.
74. Petitot, M.; Abecassis, J.; Micard, V. *Structuring of pasta components during processing: impact on starch and protein digestibility and allergenicit*y. Trends Food Sci. Technol. 2009, 20, 521–532.
75. Wolever, T.M.S.; Jenkins, D.J.A.; Kalmusky, J.; Giordano, C.; Giudici, S.; Jenkins, A.L.; Thompson, L.U.; Wong, G.S.; Josse, R.G. *Glycemic Response to Pasta: Effect of Surface Area, Degree of Cooking, and Protein Enrichment.* Diabetes Care 1986, 9, 401–404.
76. Mariani Costantini, A.; Cannella, C.; Tomassi, G. *Fondamenti di nutrizione umana; Il pensiero scientifico*, 1999; ISBN 9788870028478.

DURUM wheat

IS THE

PAMPAS' GOLD

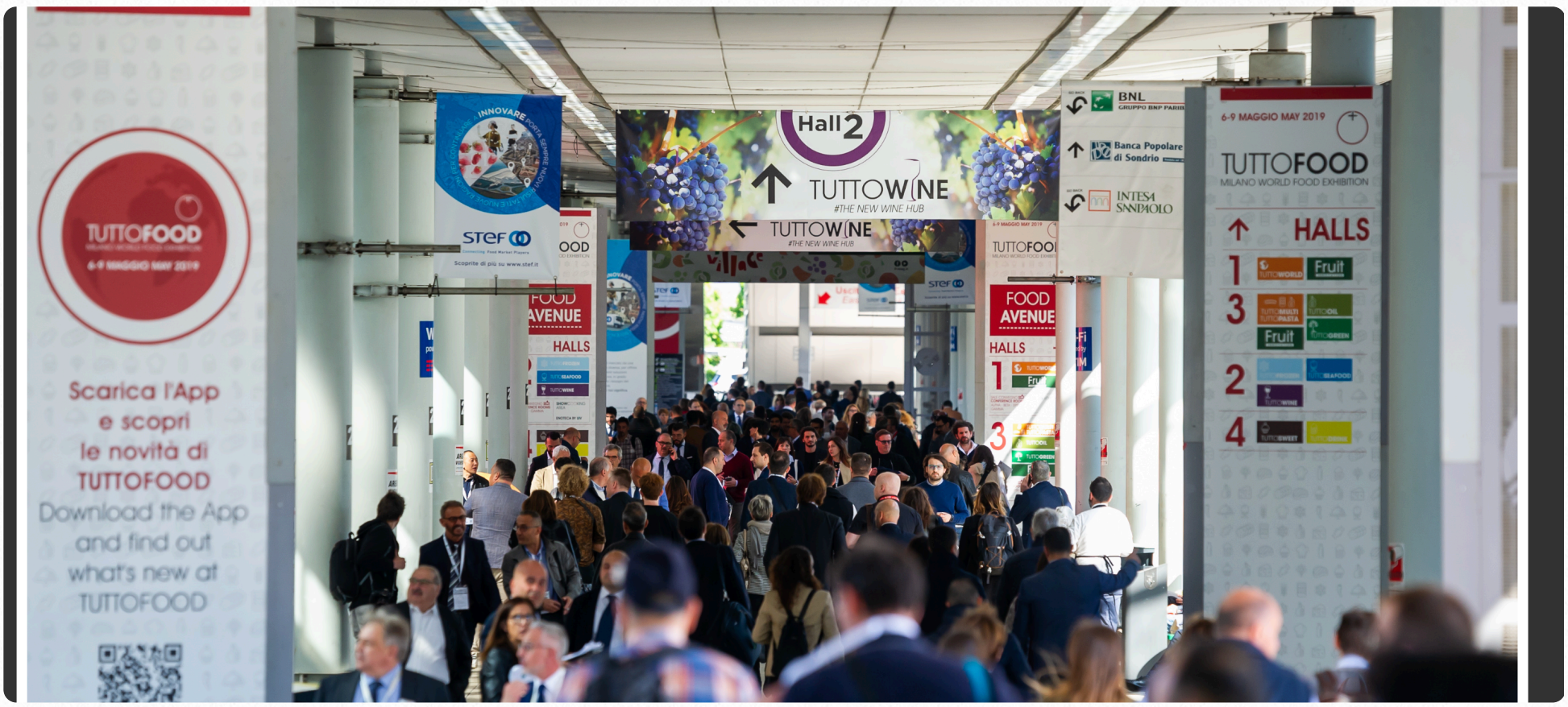
FROM THE LAND OF WHEAT
· SINCE ·
PASTA ARGENTINA
· 1860 ·



4

Verso Tuttofood 2021: al via una nuova, dinamica campagna per consolidare la strategia di internazionalizzazione

Comunicato stampa



Il piano media supporta la strategia coniugando la pianificazione in Europa con la crescita nelle aree focus, come USA o Middle East, e l'aggiunta di nuovi Paesi quali Canada e nuovi Paesi nel Far East . Oltre alla crescita dell'internazionalizzazione, tra gli obiettivi della strategia lo scouting di nuovi decisori e influencer da tutto il mondo. Grande attenzione al canale digital, in linea con l'innovazione che caratterizza Tuttofood. Debuttano il nuovo payoff istituzionale 'International Food Fair', un'evoluzione in senso grafico dei loghi e una campagna ADV incentrata su un visual dinamico e contemporaneo.

Dinamica e giovane. Proprio come Tuttofood che, in breve tempo, è diventata la manifestazione leader del settore in Italia.
È la nuova campagna di comunicazione *Adding value to taste*, che accompagnerà il percorso verso la prossima edizione, a fieramilano dal 17 al 20 maggio 2021.
In un visual ideato dallo studio Leftloft con uno scatto del food & fashion photographer Maurizio di Iorio il pomodoro, storico logo della manifestazione, ritorna nell'originaria versione realistica ma rivisitata in chiave contemporanea, come simbolo dell'incontro tra l'eccellenza agroalimentare italiana e le realtà Food & Beverage di tutto il mondo. A completamento della campagna sono previsti anche un'evoluzione dei loghi –sia della manifestazione sia delle aree –che diventano invece più lineari e grafici, e un nuovo claim in cui Tuttofood sarà semplicemente "la" International Food Fair, a sottolineare il consolidamento del posizionamento acquisito e la sempre maggiore apertura anche ai mercati più lontani. Previsto inoltre un rafforzamento dello staff dedicato alla comunicazione.
Il nuovo piano media riflette la strategia di crescente internazionalizzazione coniugando un'attenta pianificazione negli storici mercati dell'Europa con il rafforzamento sulle aree focus della manifestazione, come USA e Middle East, e con l'aggiunta di nuovi Paesi come Canada e quelli del Far East. Si conferma alta l'attenzione all'Italia, dove la campagna interesserà anche i media generalisti oltre a quelli specializzati.
Centrale il ruolo del digital, canale immediato, diretto e in linea con l'innovazione che caratterizza Tuttofood.
Oltre all'internazionalizzazione, altro obiettivo della strategia di comunicazione sarà lo scouting di nuovi decisori e influencer, naturale sviluppo di un altro valore aggiunto, quello fondante di una manifestazione di successo: la capacità di creare relazioni di business e supportarle con la condivisione delle competenze e conoscenze di settore. Capacità che viene storicamente riconosciuta a Tuttofood dai suoi stakeholder, come confermano anche i numeri della *survey* condotta durante l'ultima edizione. Tra i buyer, il 92% si è dichiarato soddisfatto o molto soddisfatto e il 91% consiglierebbe la manifestazione ai colleghi –un gradimento pressoché unanime. A Tuttofood 2019, 82.551 operatori da 143 Paesi hanno incontrato in 13.609 incontri di business 3.079 brand da 43 Paesi.
Il prossimo appuntamento con Tuttofood è a fieramilano a Rho dal 17 al 20 maggio 2021.
Per informazioni aggiornate: www.tuttofood.it, @TuttofoodMilano.

TUTTOFOOD
MILANO

International Food Fair



fieramilano 17-20 may 2021

Adding value to taste

MEAT/GROCERY/SEAFOOD/DAIRY/FRUIT/WINE/DRINK/SWEET/HEALTH
/DIGITAL/PASTA/OIL/FROZEN/WORLD/SERVICES&MISCELLANEOUS

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

FIERA MILANO

5

La pasta italiana dribbla i dazi di Trump

a cura del
Centro studi economici Pastaria



Fugata la minaccia Usa, almeno per sei mesi, l'altro fronte caldo è quello britannico, con una Brexit senza accordo che potrebbe innescare un aumento dei prezzi per i generi alimentari anche del 20%, costringendo il paese d'Oltremanica a fronteggiare a una profonda inflazione.

La pasta esce indenne dalla revisione della lista dei prodotti europei soggetti agli aumenti dei dazi Usa.
L'elenco, stilato a ottobre scorso da Washington, dopo la sentenza del Wto, l'Organizzazione mondiale del commercio, sul caso Airbus favorevole agli Stati Uniti, non ha incluso nella revisione di febbraio le paste italiane. Una decisione tutt'altro che scontata, considerando che nel mirino dell'Ustr, l'Ufficio del rappresentante Usa per il commercio, oltre a spaghetti e maccheroni erano finiti anche i vini e gli oli di oliva tricolore.
Per dovere di cronaca è bene ricordare che a ottobre, nella prima lista dei prodotti colpiti dai dazi americani erano già finiti diversi prodotti simbolo del made in Italy agroalimentare. Tra questi il Grana padano e il Parmigiano Reggiano, salumi e agrumi, ma anche spirits e liquori.
La vicenda, come accennato, risale allo scorso 2 ottobre quando il Wto aveva autorizzato gli Usa ad applicare tariffe per un totale di 7,5 miliardi di dollari ai danni dell'Ue, a compensazione degli aiuti forniti all'industria aeronautica europea con l'avallo di Bruxelles.
Per i produttori di paste, che oltre Atlantico sviluppano una quota significativa del loro business, si tratta di un risultato di grande rilievo, considerando che il rischio dei dazi avrebbe avuto un considerevole impatto inflattivo sul prezzo finale, favorendo indirettamente i competitor, a partire da Canada, Messico e Turchia.
Si tratterà adesso di valutare quali saranno gli sviluppi delle trattative tra Washington e Bruxelles, dato che l'Ustr ogni sei mesi effettuerà una revisione sullo stato d'applicazione dei dazi, valutando eventuali modifiche agli elenchi approvati.
L'auspicio è che un processo di distensione delle relazioni transatlantiche porti a una "*pax*" commerciale, ripristinando una normalità nei rapporti di scambio tra l'Ue e gli Usa.
Le lenti rosa non sembrano invece appropriate per scrutare gli orizzonti sul fronte Brexit. I negoziati con il Regno Unito sono improntati a costruire una partnership "stretta e ambiziosa", ha reso noto nei giorni scorsi la Commissione europea. Ma che si arrivi a un testo condiviso prima dell'uscita del Regno Unito dal mercato unico e dall'unione doganale, ovvero entro il 31 dicembre prossimo, sono in pochi a crederlo.
Senza accordo e in mancanza di una proroga del periodo di transizione post-Brexit, dal primo gennaio 2021 scatteranno il ripristino dei controlli doganali e l'applicazione dei dazi previsti dall'Organizzazione mondiale del commercio sui prodotti agroalimentari. Con l'aggiunta della perdita sul mercato britannico della tutela oggi riconosciuta alle indicazioni geografiche protette,

FOOD TECHNOLOGIES

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





In collaborazione con Pangea srl

PASTA MACHINERY

- PASTA FRESCA
- PASTA PRECOTTA
- PASTA SECCA
- GNOCCHI

www.sarp.it - T. +39 0423482633

Tabella 1 **USA, IMPORTAZIONI DI PASTA NEL PERIODO 2015-2019* (DATI IN .000 DI DOLLARI)**

	2015	2016	2017	2018	2019	Var. 19/18	Quota 2020
Mondo, di cui:	**624.485**	**643.289**	**649.598**	**669.943**	**720.552**	**7,6%**	**100%**
Italia	162.498	173.735	179.770	189.330	218.200	15,2%	30,3%
Canada	71.355	60.585	54.309	52.804	53.276	0,9%	7,4%
Cina	50.715	51.774	55.097	60.510	51.604	-14,7%	7,2%
Corea del Sud	22.452	25.147	26.451	30.068	34.222	13,8%	4,7%
Messico	55.382	53.407	49.621	37.495	28.975	-22,7%	4%
Tailandia	25.431	24.525	23.649	24.958	26.793	7,4%	3,7%
Turchia	3.556	7.707	8.907	10.363	12.250	18,2%	1,7%
Vietnam	7.209	8.041	8.687	10.569	11.275	6,7%	1,6%
Giappone	8.659	9.362	9.736	10.669	10.951	2,6%	1,5%
Taiwan	6.403	6.922	6.666	6.907	7.889	14,2%	1,1%
India	2.897	3.900	3.483	4.654	4.360	-6,3%	0,6%
Filippine	3.926	4.005	3.522	3.858	3.986	3,3%	0,6%
Indonesia	1.950	2.172	2.676	3.487	3.519	0,9%	0,5%
Francia	3.295	2.622	2.640	2.409	2.651	10%	0,4%
Germania	2.210	2.674	2.417	2.728	2.638	-3,3%	0,4%
Israele	4.132	3.380	2.835	2.683	2.391	-10,9%	0,3%
Hong Kong	2.006	2.196	2.370	2.403	2.045	-14,9%	0,3%
Grecia	1.631	1.725	1.569	1.499	1.681	12,1%	0,2%
Costa Rica	1.691	1.815	1.744	1.480	1.282	-13,4%	0,2%
Guatemala	839	1.012	906	1.049	1.047	-0,2%	0,1%
Ecuador	487	478	789	669	1.007	50,5%	0,1%
Australia	781	740	715	787	877	11,4%	0,1%
Cile	1.569	1.847	1.046	1.012	844	-16,5%	0,1%
Singapore	572	591	612	664	811	22,2%	0,1%
Polonia	628	739	819	884	771	-12,8%	0,1%
Guyana	616	775	546	724	750	3,5%	0,1%
Romania	2.069	1.550	1.239	531	569	7%	0,1%
Regno Unito	38	66	160	53	386	635%	0,1%

Fonte: Elaborazioni Pastaria su dati U.S. Census Bureau

** Inclusi noodles e cous cous.*

www.youtube.com/user/TheFoodTech

info@food-tech.it

FOODTECH S.R.L.

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY



Impastatrice continua
Continuous mixer



Premixer







Taglierina automatica
Automatic cutting machine



Vagonetto trasporto impasto
Mixing transport shuttle



Pastorizzatore pre-essicatoio
Pasteurizer pre-dryer





Cuocitore per piatti pronti
Cooker for convenience food

www.fotogramma.it



Cuocitore - paste precotte
Cooker - pre-cooked pasta



Pastorizzatore - Pasteurizer



Cuocitore a cilindro
Drum cooker



FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

35012 CAMPOSAMPIERO (PD) – ITALY – via Martiri della Libertà, 6
Tel. (+39) 049 9303590 – Fax (+39) 049 5791258
www.food-tech.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÁ CERTIFICATO DA TÜV ITALIA S.r.l. secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015

Tabella 2 **ESPORTAZIONI DI PASTE ITALIANE (TONNELLATE)**

	2015	2016	2017	2018	Gen-Nov 2019	Variazione Gen-Nov 19/ Gen-Nov 18	Quota 2018
Regno Unito	259.995	269.075	273.738	274.964	266.978	5,5%	13%
Stati Uniti	160.480	177.932	181.515	196.734	206.492	14,6%	10%
Mondo	**1.912.862**	**1.976.074**	**2.037.127**	**2.066.789**	**2.014.674**	**6%**	**100%**

Fonte: Elaborazioni Pastaria su dati Istat

Tabella 3 **ESPORTAZIONI DI PASTE ITALIANE (.000 DI EURO)**

	2015	2016	2017	2018	Gen-Nov 2019	Variazione Gen-Nov 19/ Gen-Nov 18	Quota 2018
Regno Unito	329.968	319.389	316.305	319.340	301.337	2,6%	13%
Stati Uniti	259.996	269.975	272.291	304.329	318.016	14,7%	13%
Mondo	**2.355.232**	**2.311.462**	**2.317.124**	**2.425.705**	**2.383.062**	**6,8%**	**100%**

Fonte: Elaborazioni Pastaria su dati Istat

elemento non secondario in Italia che detiene il primato europeo di Dop e Igp.
Per Luigi Scordamaglia, ex presidente di Federalimentare, oggi consigliere delegato di Filiera Italia, la Gran Bretagna produce poco più del 50% dei prodotti alimentari che consuma. Una Brexit no-deal, seppure differita, porterebbe un aumento dei prezzi per i generi alimentari anche del 20%, costringendo il paese d'Oltremanica a fare fronte a una profonda inflazione.
A di là di quelli che potranno essere gli sviluppi negoziali su entrambi i fronti (Usa e Uk), per le paste italiane sono in gioco numeri considerevoli.
Dando uno sguardo ai dati pubblicati nei giorni scorsi dall'Us Census Bureau, l'ufficio statistico americano, le importazioni di paste italiane hanno raggiunto, nel 2019, il massimo storico, portandosi oltre i 218 milioni di dollari, il 15% in più rispetto ai livelli del 2018.
Con un'incidenza del 30% sulla spesa totale l'Italia stacca di netto il secondo maggiore fornitore Usa di pasta, rappresentato dal Canada, con appena il 7% di quota in valuta. Tra i follower il trio dei paesi asiatici, costituito da Cina, Corea del Sud e Tailandia,

PENTA ENGINEERING

Food processing & machinery

Technology made in Italy



PRESSA P20
DOPPIA VASCA

EXTRUDER P20
DOUBLE BASIN



PRESSA 40
COMPLETAMENTE IN INOX

EXTRUDER 40
TOTALLY INOX MADE



SFOGLIATRICE AUTOMATICA
A DOPPIA USCITA SD54

AUTOMATIC SHEETER
DOUBLE EXIT SD54



LINEA DI TRATTAMENTO

PRODUCTION LINE

Machines and plants for fresh pasta
Dry pasta - Cooked pasta
Ready meals

T. +39 02 9370494
www.pentapastamachine.com
info@pentapastamachine.com



spedisce in Usa principalmente noodles, mentre assumono un ruolo di un certo peso, sia pure con quote largamente inferiori a quelle di Italia e Canada, sia il Messico (4%) che la Turchia (2%).

Per quanto attiene al mercato britannico, il terzo per fatturato dopo Germania e Francia, i dati Istat relativi all'intera annata 2018 certificano un export nazionale di pasta attorno ai 320 milioni di euro (nella valuta europea è di 304 milioni il valore delle esportazioni in Usa). Il 2019, di cui non sono ancora disponibili i dati completi, conferma nei primi undici mesi dell'anno un aumento delle vendite di paste italiane in Usa attorno al 15%, mentre oltre Manica la dinamica è apparsa nettamente più attenuata, con una crescita del 2,6% rispetto al gennaio-novembre 2018.

Da rilevare che sia in Usa che sul mercato Uk l'Italia realizza (separatamente) il 13% dell'intero fatturato da export. Se si guarda ai volumi la quota del Regno Unito resta ancorata al 13%, mentre quella a stelle e strisce si attesta attorno al 10%, con quantitativi rispettivamente di 275mila tonnellate e di poco meno di 200mila (dati 2018).

MOLINO

DeVita

Semole di Grano Duro da filiera certificata

Italia

www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)
Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)
Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335
www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it

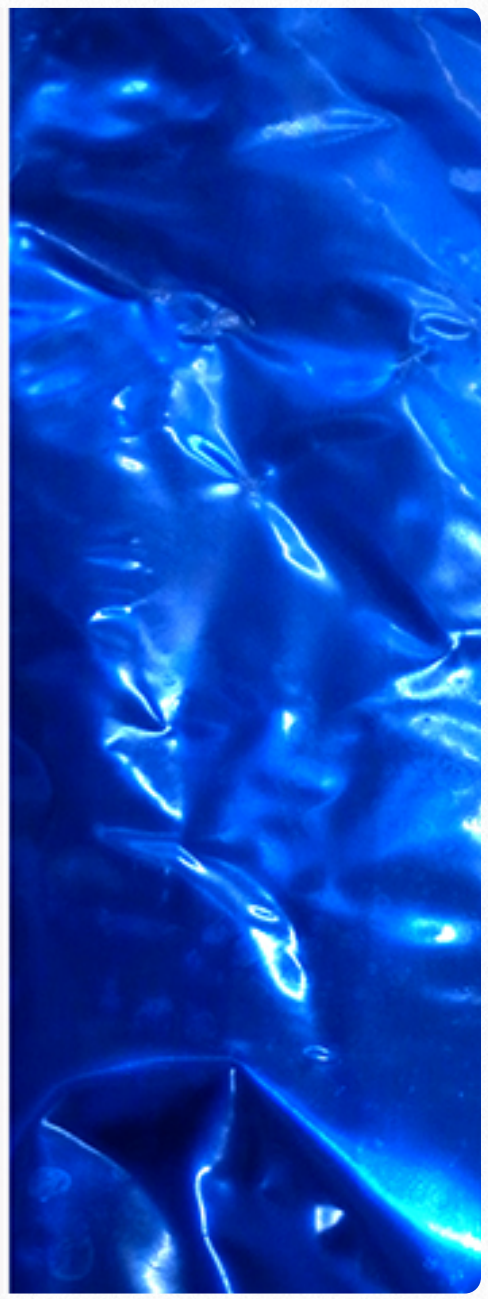


6

Salmone affumicato e congelato: ora anche pastorizzato







Saporitalia, azienda specializzata nella fornitura di salmone e suoi derivati all’industria alimentare, ha recentemente lanciato sul mercato un nuovo prodotto particolarmente indicato per il comparto produttivo di pasta alimentare.

La rinomata qualità dei salmoni di Norvegia coniugata alla sicurezza alimentare che il processo di pastorizzazione riesce ad assicurare sono le principali caratteristiche del nuovo prodotto di Saporitalia destinato all'industria europea del food.
Stiamo parlando della polpa di salmone affumicata, pastorizzata e congelata, recentemente lanciata sul mercato dalla giovane azienda danese, che sta rapidamente affermandosi presso il comparto produttivo, non solo italiano, di pasta alimentare.
Il salmone (*Salmo salar*) proveniente dai mari norvegesi viene sottoposto ad affumicatura a freddo, con legno di faggio, a pastorizzazione e successivamente congelato rapidamente.
Il prodotto è disponibile in confezioni sottovuoto da 1 e 5 kg, può essere conservato per 18 mesi ad una temperatura di -18°C.
La polpa di salmone viene distribuita in casse da 20 kg (4 confezioni da 5 kg oppure 20 da 1 kg) e in pallet da 500 kg (25 casse da 20 kg).

Per informazioni
Saporitalia
T. + 39 3312488534
contact@saporitalia.dk
www.saporitalia.dk

I produttori di pasta interessati a provare la polpa di salmone affumicato e pastorizzato hanno la possibilità di richiedere un campione a Saporitalia, inviando una email a: contact@saporitalia.dk oppure telefonando agli uffici commerciali al n. +39 331 2488534.
Oltre alla polpa di salmone affumicata e pastorizzata, Saporitalia è in grado di offrire ai pastifici europei i seguenti prodotti:

- carne cruda di salmone raschiato con cucchiaio;
- granelli (da 3 mm) di salmone affumicato;
- ritagli di salmone affumicato;
- polpa di salmone crudo;
- ritagli di salmone affumicato caldo a 68 gradi.

I prodotti di Saporitalia sono presenti su Pastaria Hub

SAPORITO
— Denmark Salmon —

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.

www.saporitalia.dk
contact@saporitalia.dk
Langballevej, 109
8320 Mårslet - Denmark
+45 23 40 95 10
+39 331 248 853 4

7

È stato Marco Polo a portare la pasta in

Al Ronzoni



Una copia della fine del medioevo della *Tabula Rogeriana*, con il nord in basso, creata dal cartografo Muhammad al-Idrisi per Ruggero II

Ogni volta che mi trovo a raccontare la storia del mio bisnonno, Emanuele Ronzoni, e dell'azienda da lui fondata nel 1915 (vedi *La storia della Ronzoni Macaroni* in Pastaria Quick News 5/2017), chiedo al mio pubblico se sa com'è arrivata la pasta in Italia. E immancabilmente c'è sempre qualcuno che alza la mano e risponde: "È stato Marco Polo!"

Come ha scritto il giornalista gastronomico americano Corby Kummer in un articolo pubblicato in *The Atlantic* nel 1986, "l'idea che è stato Marco Polo a portare la pasta in Italia dalla Cina è congeniale agli italiani come lo è per gli americani l'idea che gli hamburger arrivino dalla Germania". Kummer prosegue spiegando che mentre nessuno mette in dubbio che i cinesi facciano i noodle con molti più tipi di farina degli europei almeno dal 1100 a.C., gli italiani insistono nel dire – e ne fanno una questione di orgoglio nazionale – che sono loro ad aver inventato la pasta da questa parte del continente, nonostante attestazioni contrarie. A riprova adducono una serie di rilievi su una tomba etrusca risalenti al IV secolo a.C. nei quali sono illustrati un coltello, un asse con il bordo rialzato simile alle moderne spianatoie, un sacco di farina e un ago il cui uso presunto sarebbe stato la produzione di pasta tubolare (oggi ci sono ancora molti siti web che sostengono questa tesi). Per quanto riguarda le possibili origini etrusche della pasta, Kummer cita lo storico dell'alimentazione Charles Perry, che afferma: "Ci sono un sacco di cose che si possono fare con un ago oltre a dare forma alla pasta." Inoltre Perry sostiene che non esiste alcun dato certo che leghi i romani ad alcun tipo di pasta, piatta o tubolare, il che rende la "teoria etrusca" ancora più improbabile, tanto più che i romani hanno dominato l'Italia subito dopo gli etruschi.

Perry scrive inoltre che la prima menzione certa di "pasta cotta" nel mondo occidentale si ritrova nel Talmud di Gerusalemme del V secolo d.C., in lingua aramaica. Nel libro si discerne sulla questione se la pasta violi o meno le norme alimentari ebraiche. Il termine impiegato è *itriyah*, che alcuni studiosi ritengono derivi dal greco *itrion*, una sorta di focaccina utilizzata nelle cerimonie religiose. Il primo riferimento alla pasta secca in territorio italiano è quindi con il nome di *itriyah*. E la storia che c'è dietro è affascinante.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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



CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

ZINDO
Pasta Machines & Processing

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

Come racconta John Dickie nel suo bellissimo libro *Delizia: The Epic History of Italians and Their Food* (Delizia: L'epica storia degli italiani a tavola, *ndt*), pubblicato nel 2008, tra il 827 e il 902 d.C., un gruppo di musulmani provenienti dall'Africa del Nord strapparono la Sicilia al dominio bizantino, instaurando un emirato semi-indipendente. I nuovi governatori musulmani avviarono un programma di riforme terriere, che aumentarono la produttività e favorirono lo sviluppo della piccola proprietà a scapito dei grandi latifondi. I nordafricani introdussero anche delle tecniche di irrigazione provenienti dal Medio Oriente, trasformando radicalmente l'agricoltura. L'Emirato di Sicilia era un territorio insulare ricco di orti e frutteti accuratamente irrigati, dove la perizia tecnica e l'abilità commerciale di generazioni di musulmani avevano tramandato una profusione di limoni, mandorle, pistacchi, zucchero di canna, datteri, carrube e altro. Successivamente, dal 999 al 1139 i musulmani sono stati gradualmente scalzati dai normanni, discendenti di quei guerrieri vichinghi che si erano insediati nel Nord della Francia, in quella regione che da loro ha appunto preso il nome di Normandia. Da questa base, i normanni, spregiudicati e mercenari, si sparsero per l'intera Europa, combattendo e facendo conquiste in Inghilterra, Irlanda, Galles, Scozia, a Bisanzio e nell'Italia meridionale. Nel 1091, Ruggero di Altavilla, dodicesimo figlio di un nobile normanno minore, pose fine a duecento anni di dominio musulmano in Sicilia, ottenendo il titolo di Conte. Quando il suo primogenito, Simone, morì nel 1130 dopo un regno di soli quattro anni, il secondogenito e omonimo di Ruggero salì al trono come Re Ruggero II. Il nuovo sovrano portò avanti la politica del padre, che opponeva la generosità verso gli alleati a un'estrema brutalità nei confronti dei nemici. La sua influenza andava dai confini dello Stato Pontificio in Italia centrale al Maghreb e addirittura fino alla Terra Santa. Sulla sua spada era inciso il motto: "L'apulo, il calabro, il siculo e l'africano sono miei sudditi."

Poco dopo essere salito al trono, Ruggero convocò il più illustre geografo dell'epoca, Muhammad al-Idrisi, e gli offrì una fortuna perché realizzasse un'indagine cartografica che superasse ogni altra conosciuta. Al-Idrisi era nato nella città di Ceuta, nell'attuale Marocco, intorno al 1100, discendente di una nobile famiglia il cui lignaggio risale fino al Profeta Maometto. Fin da bambino Al-Idrisi si appassionò a viaggi e terre straniere. Già da adolescente, e fino all'età adulta, viaggiò estensivamente in Spagna, Nordafrica, Medio Oriente ed Europa, raccogliendo dati geografici lungo il percorso. Dopo aver conseguito la laurea all'università di Cordoba si trasferì in Sicilia, dove attirò l'attenzione del sovrano. Per quindici an-



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

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

ni Al-Idrisi studiò, esplorò e consultò altri viaggiatori. Con un grande compasso di ferro tracciò scrupolosamente longitudini, latitudini e distanze su un tavolo da disegno. Quando finì la sua opera, nel 1154, i più abili argentieri del regno vennero incaricati di trasferire le linee risultanti su un disco d'argento massiccio forgiato appositamente, con un diametro di quasi due metri e il peso di due uomini. La superficie levigata riportava incisi i contorni del mondo allora conosciuto: all'epoca era la mappa più completa che fosse stata mai creata, nota come il *planisfero*.

Chiunque non si accontentasse di fissare attonito il mondo dispiegato in tal modo ai propri occhi poteva consultare il grande testo di geografia compilato dallo stesso Al-Idrisi, conservato accanto al planisfero e intitolato: *Diletto di chi è appassionato per le peregrinazioni attraverso il mondo*. Le sue pagine contenevano informazioni sui costumi, i prodotti, il commercio, la lingua e le caratteristiche di tutte le località riportate sul planisfero d'argento. Poco sotto le righe in cui celebra le glorie di Palermo, la capitale del regno di Ruggero II, Al-Idrisi fornisce una descrizione di Trabia, a circa 30 chilometri di distanza lungo la costa verso est:

"A ponente di Termini vi è un grazioso abitato che si chiama Trabia. Le sue acque perenni alimentano parecchi mulini. Nella sua campagna sorgono imponenti edifici in cui si fabbricano grandi quantità di *itriya*, che viene esportata ovunque: in Calabria e nei territori musulmani e cristiani, dove se ne spediscono moltissimi carichi per nave."

Per questo si attribuisce ad al-Idrisi la prima menzione della pasta secca su suolo italiano.

Tuttavia il mito di Marco Polo è sempre in auge. Potrebbe avere avuto origine da un influente articolo pubblicato nel 1929 in un numero del *Macaroni Journal* (oggi *Pasta Journal*), una rivista specializzata americana che ha ispirato innumerevoli pubblicità, tovagliette di ristoranti, libri di cucina e anche film. Nel film del 1938 Uno scozzese alla corte del Gran Kan, Gary Cooper indica una scodella di *noodle* e chiede a un cinese come si chiamano. "Nella nostra lingua", risponde l'uomo, "li chiamiamo *spa get*". Forse – inutile a dirsi – non esiste neppure una parola simile in cinese, dal momento che il termine attuale è *yidali mian*.

50°

DOMINIONI

READY TO THE FUTURE

INNOVAZIONE DI PROGETTO

TECNOLOGIA

DESIGN





PRODUZIONE FINO A 55 KG/H

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

DOMINIONI

www.dominioni.it

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

8

Cibus e Parma 2020: Quando il cibo diventa capitale della cultura

Comunicato stampa



La cultura di un cibo sano e sostenibile, rilancio dei consumi interni, legame con il territorio e la flessibilità come chiave dell'export. Ne parleranno a Cibus dall'11 al 14 maggio i protagonisti dell'industria e della distribuzione dandosi appuntamento il 4 maggio 2021.

Cibus, grazie a Federalimentare ed ICE/ITA, intraprende un percorso virtuoso che lo porterà ad essere sempre più la piattaforma permanente del Food Authentic Italian. Si parte in maggio con un'edizione che si preannuncia storica anche in termini del flusso dei visitatori. Tenendo conto dei provvedimenti presi da alcuni eventi fieristici che hanno deciso di posticipare o annullare alcuni appuntamenti in programma come forma di prevenzione per il Coronavirus, Cibus 2020 è destinato ad essere l'evento chiave per il food Made in Italy sul panorama internazionale.
Sarà inaugurato lunedì 11 maggio con un evento chiave dedicato al confronto tra industria alimentare e distribuzione per elaborare, attraverso uno studio di settore condiviso, una strategia di rilancio dei consumi alimentari interni, fondamentali per consolidare gli straordinari progressi quali-quantitativi della filiera agroalimentare. Considerando le dinamiche che impattano i mercati internazionali, rendendoli volatili, il rilancio dei consumi interni e la ricerca di nuove geografie per l'export risultano azioni decisive per la salute del settore. In quest'ottica la strategia di Cibus è quella di assumere sempre più un ruolo di *booster* del made in Italy alimentare, sia promuovendo nuove iniziative volte al consolidamento del settore del fuori casa italiano (come il nuovo evento Flavor, a Firenze dal 4 al 6 ottobre) sia annualizzando Cibus per favorire le scelte assortimentali dei buyers nazionali e internazionali.
Cibus annualizzato risponde anche ad una necessità espressa dai top buyer di cui riportiamo di seguito qualche testimonianza.
"Apprendo con piacere che Cibus si terrà ogni anno – ha dichiarato Tom Berger, buyer di Guido'S Fresh Marketplace, USA – è una fiera importante che mi consente di incontrare miei fornitori e vecchi e nuovi partner per forti sinergie di business".
"Sono contento che abbiate deciso di organizzare anche nel 2021 – ha detto Usman Kallukothiyil della Five Group Trading Company, Qatar – una fiera che è interamente dedicata ai prodotti alimentari italiani. Ci sarò".
"Trovo assai interessante che Cibus 2021 – ha riferito Michael Del Mastro, di Del Mastro, Danimarca – avrà le stesse caratteristiche di Cibus 2018 e Cibus 2020, un appuntamento che non ho mai mancato".

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



PASTARIA HUB

Il punto di riferimento

in internet per chi **cerca** e **offre**

tecnologie, **ingredienti** e **servizi**

per i **produttori di pasta**.

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria





Fiere di Parma crede fermamente nel progetto di annualizzazione per cui ha approntato un budget di oltre 5 milioni di euro per il programma di incoming dei buyer inoltre sulla base del successo riscontrato dal programma di Factory Tour sul territorio della Food Valley emiliana. E per sviluppare questa iniziativa, Cibus ha creato una nuova figura aziendale, il “Destination Manager” per poterlo replicare su tutto il territorio nazionale, offrendo ai top buyer, sia italiani che esteri, un’esperienza completa di Food Authentic Italian.

“Cibus è già l’unica grande fiera internazionale che espone solo i prodotti alimentari italiani e la sua mission è anche quella di fungere da volano per far crescere il consumo interno – ha dichiarato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma. – Continuiamo a guardare ai mercati esteri, ed anzi abbiamo potenziato budget e contenuti per l’incoming dei buyer esteri, ma le gravi problematiche che affliggono il commercio internazionale devono orientarci ad un recupero di quote nel mercato nazionale. Una strategia che andremo a sviluppare con la Distribuzione e i gli operatori del Fuori Casa”.

La quota di export del settore agroalimentare rimane comunque un motore di traino per l’industria agroalimentare. Infatti, nel 2019 l’export è cresciuto del 6,6% rispetto all’anno precedente.

“Essere il secondo comparto produttivo del Paese con numeri che sono in controtendenza con il resto dell’industria italiana è un grande merito dei nostri prodotti e del nostro know how, ma è al tempo stesso una grande responsabilità” ha spiegato Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare. “Non possiamo permetterci passi falsi e dobbiamo tentare il tutto per tutto per difendere le nostre eccellenze dai rischi che incombono sul settore del food & beverage.

I dazi e la Brexit sono senza dubbio una minaccia perché possono giocare un ruolo fondamentale nella nostra unica fonte di crescita, l’export, a cui è ancorata la produzione alimentare – ha detto ancora Vacondio – ma è mia convinzione che i consumatori stranieri comprino il cibo italiano perché è buono, unico ed inimitabile e nonostante il prezzo. La vera minaccia, invece, ha a che fare con la salute di tutti e si chiama Nutriscore. Con i suoi principi semplicistici, discriminatori e penalizzanti, peraltro senza alcun fondamento scientifico, cerca di minare i pilastri della dieta mediterranea, spaventando al tempo stesso il consumatore che, se è disposto a spendere di più per comprare prodotti buoni, potrebbe non essere disposto a spendere un centesimo per cibi che vengono bollati da questo sistema di etichettatura come ‘non salutari’”.

Insieme possiamo raggiungere nuovi **grandi traguardi.**

Associazione Produttori Pasta Fresca



"Il Presidente"
Giovanni Rana

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







I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

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

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

SOSTENITORI - FORNITORI

- **EUROVO** | Imola - BO
- **LCB FOOD SAFETY** | FRANCIA
- **PAVAN IMP.** | Galliera Veneta - PD
- **PARMOVO** | Colorno - PR
- **GRISMEC** | Ornago - MB
- **SALUM. LANZARINI** | Bassano - VI
- **MOLINO SONCINI** | Sorbolo - PR
- **CARTA STAMPA** | Briosco - MB
- **ADEA** | Busto Arsizio - VA
- **TECNESENZE** | Minerbio - BO

“È soprattutto in nome di questa battaglia – ha sottolineato Vacondio – che mettere in mostra i nostri prodotti e il know how di chi li crea diventa fondamentale. Al di là delle incognite internazionali, infatti, l’unico punto fermo resta il valore di ciò che produciamo, la sua straordinaria eccellenza. Ed è questa eccellenza che esponiamo a Cibus, la più grande fiera del food authentic italian, con l’obiettivo di dare un segnale forte: il nostro food&beverage è una ricchezza tutta italiana, ma al servizio del mondo”.

Cibus rimarca la sua attenzione a supportare l’espansione sui mercati internazionali, attraverso il lancio di un nuovo progetto: M*EATING Italy a Expo di Dubai 2020 (aprile – ottobre). Si tratta di uno spazio ristorazione innovativo nel quale sarà possibile non solo apprezzare il meglio della cucina italiana e delle eccellenze del Made In Italy ma che rappresenterà un palcoscenico privilegiato per promuovere i campioni della creatività italiana.

Il complesso agroalimentare ha saputo rispondere positivamente alla richiesta dei consumatori di prodotti sempre più sostenibili, sicuri, nutrienti e salubri. E Cibus 2020, che si terrà a Parma dall’11 al 14 maggio, promette di presentare uno spiccato profilo green, www.cibus.it. Nel Cibus Innovation Corner verranno esposti i prodotti selezionati da un pool di esperti per capacità innovativa nella valorizzazione del territorio, ma anche della sostenibilità della filiera produttiva. E non mancheranno i percorsi tra i corridoi della fiera che guideranno i visitatori verso i prodotti Bio, Free From e Vegani. Oltre 3.000 espositori presenteranno i nuovi prodotti a più di 80 mila operatori commerciali, tra i quali circa 3mila top buyer esteri.

Tra i tanti convegni, spicca quello promosso dalla Fondazione Barilla in collaborazione con Cibus: “La transizione verso sistemi alimentari più sostenibili: analisi e prospettive”. Verranno presentate le principali sfide che i sistemi agroalimentari mondiali devono affrontare, con un approfondimento del caso italiano, per accelerare i progressi verso l’attuazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile e per individuare percorsi di sostenibilità efficaci verso la realizzazione dell’Agenda 2030. L’approccio strategico alla sostenibilità e all’innovazione sarà messo in risalto da case history di aziende italiane.



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

FARINA DEL MIO SACCO

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

MOLINOPASINI.COM