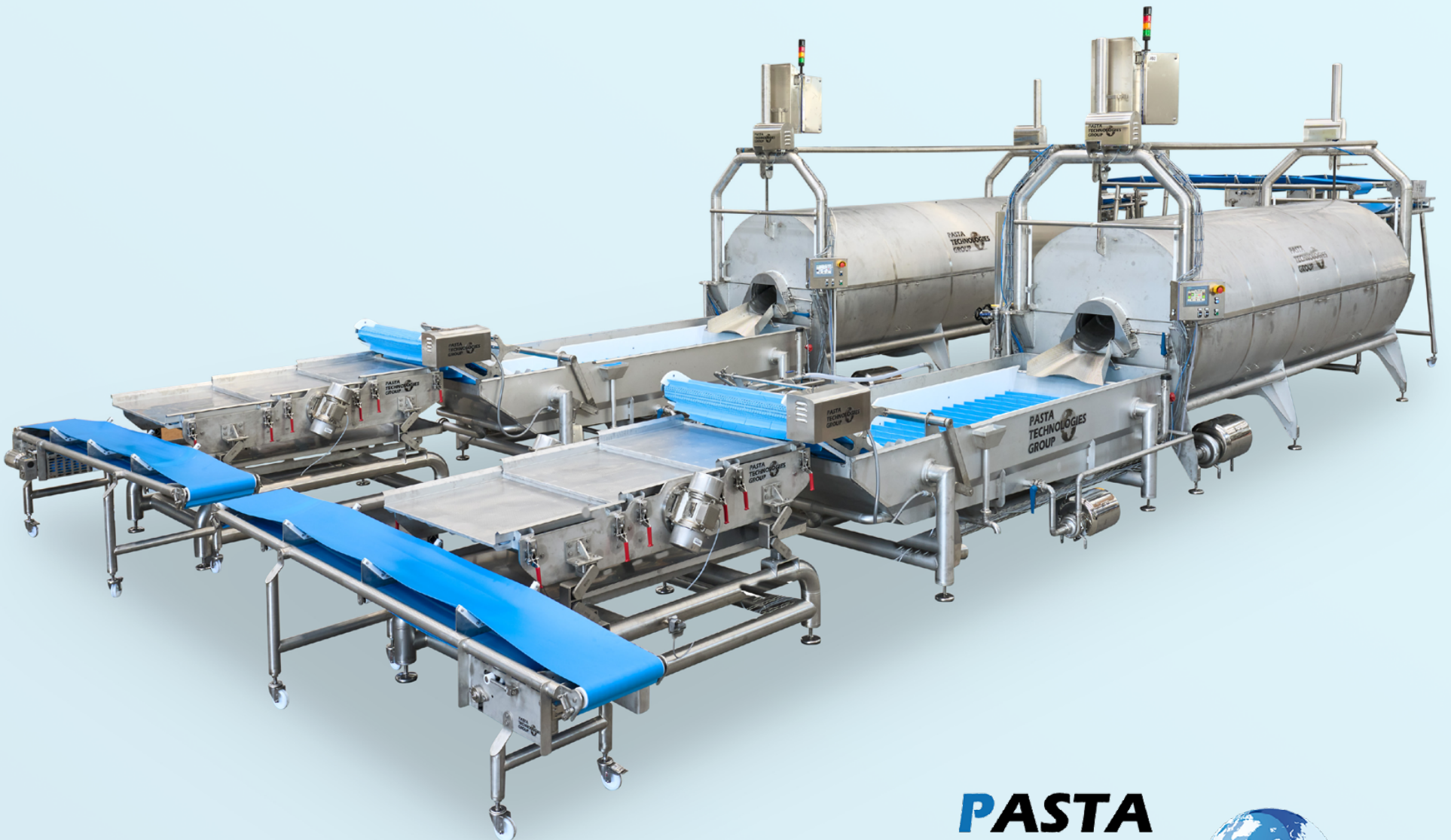


Pastaria



**PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP** 

LINEE di COTTURA AUTOMATICHE MULTIPRODOTTO

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

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



un brevetto Landucci

Lavacanne

*pulizia
sanificazione
efficienza*



LAVACANNE LANDUCCI
l'unico sistema brevettato
di pulizia e sanificazione delle canne
tramite vapore

landucci



SINCE 1925

Landucci s.r.l. - Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia - Tel. +39 0573 532546 - Fax +39 0573 533067

www.landucci.it



Colophon

Pastaria DE 5/2020
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

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

Macchine in design igienico per
gnocchi 24 fori, 15 fori e 12 fori,
da 500 Kg/h a 1500 Kg/h:
adatte per lavorare con impasto
freddo o caldo, prodotto in uscita
omogeneo durante la produzione,
30% in meno di farina di riso
necessaria per lo spolvero !





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere



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



FEN IMPIANTI SRL

Via Sole, 72 - 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







**REGISTER
TODAY!**

NPA 2020 Webinar Series

The National Pasta Association is pleased to announce the schedule for webinars that NPA is hosting in 2020 that were scheduled to take place at the 2020 Annual Meeting. These webinars will be free of charge for all NPA members and non-members that registered for the 2020 Annual Meeting. If you are not a member of NPA and you did not register for the 2020 Annual Meeting but you are still interested in attending some or all of the webinars, please email info@ilovepasta.org to receive complimentary registration. Click on the titles of the webinars to register now!



Webinar Schedule

June 24 - Recording Available Now!

State of the Industry Report & NPA Moving Forward

Carl Zuanelli, Nuovo Pasta Productions and NPA Board Chairman

July 16 - Recording Available Now!

U.S. Durum Outlook

Jim Peterson, North Dakota Wheat Commission

Tuesday, September 22, 2:00 – 3:00 pm ET

NPA Communications and Research Update

Alexandra Ozerkis and Kara Yacovone, NPA Communications

Thursday, October 22, 2:00 – 3:00 pm ET

NPA Technical Affairs Committee (TAC) Report

*Alexis Freier-Johnson, 8th Avenue Food & Provisions
& NPA Technical Affairs Committee Chair*

Thursday, November 12, 2:00 – 3:00 pm ET

Legislative & Regulatory Update

Gary Kushner, Hogan Lovells and NPA General Counsel

All webinars will be recorded and available on the **Members Only portion of ilovepasta.org** the day after they premiere. If you need assistance accessing the recordings, please email **NPA Staff**.

Sponsorship Opportunities

Sponsorships are available for all webinars!
There are 2 sponsorship levels available:

**Gold Level
Sponsorship**

\$1000

**Silver Level
Sponsorship**

\$500

Reach out to info@ilovepasta.org if you are interested in sponsoring.

1



Tutto pronto per il Pastaria Festival 2020, per la prima volta on-line

Redazione



Convegni, presentazioni, assemblee, networking ed espositori: il tradizionale ricco programma del Pastaria Festival sarà declinato, per la prima volta, in versione digitale. L'appuntamento è per il prossimo 25 settembre, in rete. L'edizione 2020 cresce anche in internazionalità: tanti i convegni tradotti in simultanea in lingua inglese, per i numerosi operatori esteri registrati all'evento.

Mancano poche ore al 25 settembre, giorno in cui si svolgerà il Pastaria Festival 2020, la quarta edizione dell'evento, la prima completamente virtuale.

Attraverso una connessione internet e un computer, un tablet o uno smartphone sarà possibile, per gli utenti che si saranno registrati (la registrazione è gratuita), accedere ad un ricchissimo programma di convegni, presentazioni e iniziative dedicati, come sempre, all'informazione e all'aggiornamento professionale sull'attività di produzione di pasta alimentare, rivolto a operatori del comparto italiano e internazionale e dell'intera filiera.

Il Pastaria Festival – Sharing know-how on pasta manufacturing è un evento organizzato da Pastaria con la collaborazione delle più prestigiose associazioni di produttori di pasta, sia italiane, come Unione Italiana Food, APPAFRE (Associazione produttori pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato), APPF (Associazione produttori pasta fresca), sia internazionali, quali IPO (International Pasta Organisation), UNAFPA (Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E.), ABIMAPI (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados), NPA (National Pasta Association), UIFRA (Unión Industrial de Fideeros de la República Argentina).

Il Pastaria Festival si avvale anche della collaborazione di AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali), GSI-CA (Gruppo Scientifico Italiano sul Confezionamento Alimentare) e – per la prima volta – di Semouliers, l'associazione dei molini europei che terrà la propria assemblea virtuale nell'ambito della manifestazione.

Il programma completo

Di seguito riportiamo il programma della giornata.

La registrazione all'evento consentirà la partecipazione a tutti i convegni, le presentazioni e le iniziative in programma, ad eccezione delle assemblee delle associazioni, riservate ai soli soci.

Ore **9:00-9:30**

Apertura dei lavori

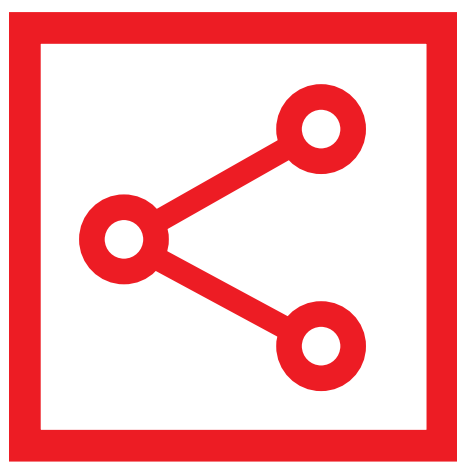
Juan Manuel Airolde (UIFRA), Paolo Barilla (IPO), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Claudio Zañao (ABIMAPI).

Aula virtuale: **Auditorium**

Ore **9:30-10:45**

Pasta, ingredienti, salute e nutrizione

- Margherita Dall'Asta (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), *Consumo di pasta e risposta glicemica: effetto della tecnologia di produzione*



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

Il Pastaria Festival 2020 è **Webstival**

25 settembre 2020

Quest'anno il Pastaria Festival sarà **on-line**.

Dovunque tu sarai, potrai partecipare all'evento di riferimento per l'aggiornamento e l'informazione professionale per il produttore di pasta, collegandoti con computer, tablet o smartphone.

Non mancare.

Scopri come partecipare registrandoti a pastaria.it.

La partecipazione è gratuita, riservata a produttori di pasta, fino ad esaurimento posti.



**NON MANCARE,
REGISTRATI SUBITO,
GRATIS. CLICCA QUI.**

Informazioni: Tel. 0521 1564934 • info@pastaria.it

Una iniziativa

Pastaria

In collaborazione con

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa

APPF
Associazione
Produttori
Pasta Fresca



UN.A.F.P.A.

**Unione
Italiana
Food**
qualità, gusto e piacere

- Giuseppe di Pede (Università degli Studi di Parma), *Pasta e Indice Glicemico: overview*;
- Barbara Simonato (Università di Verona) e Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), *Farina di foglie di Moringa per implementare l'apporto di polifenoli e modulare la digeribilità dell'amido in pasta fresca*.

Modera: Margherita Dall'Asta (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza).

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**

Ore **10:30-11:00**

Wellmune e GanedenBC30, a sostegno del tuo sistema immunitario

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

Ore **11:00-12:45**

Opportunità e sfide per il packaging della pasta alimentare

- Luciano Piergiovanni (Presidente GSICA), *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta*;
- Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia), *Considerazioni sull'ecodesign del packaging per la pasta fresca*
- Elena Torrieri, (Università Federico II di Napoli), *Imballaggi biodegradabili e nuove*

tecnologie di packaging per il confezionamento della pasta fresca;

- Sara Limbo (Università degli Studi di Milano, PackLAB), *Paste fresche ripiene: ruolo dei gas di imballaggio e della luce nella estensione della shelf life*;
- Valeria Frigerio (Università degli Studi di Milano), *LCA del sistema packaging-alimento: uno strumento a supporto di scelte sostenibili*.

Modera: Luciano Piergiovanni (Presidente GSICA)

Convegno organizzato in collaborazione con il Gruppo Scientifico Italiano sul Confezionamento Alimentare (GSICA).

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**

Ore **11:00-12:00**

Assemblea annuale Semouliers

Partecipazione riservata agli associati.

Tipologia: **Assemblea associativa**

Aula virtuale: **Sala delle Associazioni**

Ore **11:00-11:15**

Molini Pivetti – Grano tenero e non solo per la pasta fresca

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

**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

Ore **11:15-11:45**

Flavourland e l'utilizzo di aromi nella pasta fresca e ripiena

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

Ore **11:45-12:45**

Sfumature sensoriali nei sughi

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

Ore **13:00-13:45**

Pasta, tra scienza e fake news

Intervengono: Daniela Martini (Università degli Studi di Parma) e Alice Rosi (Università degli Studi di Parma)

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

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**

Ore **14:00-15:45**

Pasta fresca e qualità: dall'impasto all'etichetta

- Marco Dalla Rosa (Università di Bologna) e Stefano Zardetto (Voltan), *Approccio multianalitico per la valutazione degli aspetti chimico-fisici di pasta fresca*

- Andrea Pulvirenti (Università di Modena e Reggio Emilia), *Formulazione dei ripieni di pasta fresca ripiena per l'aumento della stabilità microbiologica*

- Emanuele Marconi (Università del Molise), *Marcatori di processo e di prodotto di paste fresche ripiene*

- Elena Santin (Rana), *Considerazioni sulle nuove espressioni dell'etichetta nutrizionale: nutri score, traffic light, batteria*

Modera: Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano)

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**

Ore **15:00-15:30**

Linee automatiche per pasta ripiena e gnocchi precotti

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

Ore **15:30-16:30**

Assemblea annuale UNAFPA

Partecipazione riservata agli associati.

Tipologia: **Assemblea associativa**

Aula virtuale: **Sala delle Associazioni**

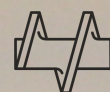
Ore **15:45-16:00**

Molini Pivetti – Grano tenero e non solo per la pasta fresca



FOOD TECHNOLOGIES

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



PASTA MACHINERY



PASTA FRESCA



PASTA PRECOTTA



PASTA SECCA



GNOCCHI

Tipologia: **Presentazione Prodotto**
Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**
Lingua: **Inglese**

Ore 16:00-17:30

Qualità e processo nella produzione di pasta secca: dai grani all'informazione in etichetta

- Alfio Spina (CREA-CI Acireale) e Giovanna Visioli (Università degli Studi di Parma), *Proteine del glutine: impronte molecolari per la qualità e la tracciabilità di varietà locali di grano duro siciliano*;
- Alyssa Hidalgo Vidal (Università degli Studi di Milano) e Andrea Brandolini (CREA-ZA Lodi-Milano) *Aspetti nutrizionali e tecnologici della pasta di frumento monococco*;
- Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano), *Caratterizzazione reologica di grani antichi destinati alla pastificazione*;
- Emamuele Marconi (Università del Molise), *Waren test: criticità e punti di forza*.

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

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**

Ore **16:00-16:30**

Aromi e Clean(er) Label

Tipologia: **Presentazione Prodotto**

Aula virtuale: **Spazio Aziende & Innovazione**

Lingua: **Italiano**

Ore **16:30-17:30**

Assemblea annuale IPO

Partecipazione riservata agli associati.

Tipologia: **Assemblea associativa**

Aula virtuale: **Sala delle Associazioni**

Ore **17:30-17:45**

Il mercato USA della pasta secondo NPA

Aula virtuale: **Sala delle Associazioni**

Lingua: **Inglese**

Ore **17:45-19:00**

Consumi di pasta e pandemia: scenari e tendenze globali, tra retail e food service

- Sara Beretta (Nielsen), *Pasta che passione... ritorno alle origini*;
- Matteo Figura (NPD Europe), *I consumi di pasta fuori casa. Dal Covid alla nuova normalità*;
- Stefano Galli (Nielsen), *Nuovi orizzonti per il mercato della pasta: uno sguardo alle opportunità da cavalcare nei principali paesi*.

Convegno a cura del Centro studi economici Pastaria.

Tipologia: **Convegno internazionale**

Aula virtuale: **Auditorium**

Lingue: **Italiano, Inglese**



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.

Ore **19:00**

Chiusura dei lavori

Networking e stand virtuali

Il Pastaria Festival offrirà straordinarie possibilità di interazione e networking (tra cui chat, videochiamate e appuntamenti virtuali) tra quanti parteciperanno a vario titolo alla manifestazione.

Stand virtual e la presenza on-line del personale degli uffici tecnici e commerciali delle aziende espositrici offriranno, inoltre, una possibilità unica di scoprire e chiedere informazioni sulle ultime novità del settore in fatto di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta.

Il comitato guida

Il comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università di Padova), Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia), Emanuele Marconi (Università del Molise), Francesca Scazzina (Università di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Nicola De Battisti, (Rana Spa), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan).

Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

Gli atti

Gli atti del Pastaria Festival saranno pubblicati su Pastaria, distribuiti sui prossimi numeri della testata.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti.

È possibile registrarsi a questo qui:

<https://pastariafestival2020.eventbrite.it>.

Progettazione:
l'idea che prende forma



Costruzione:
solidità senza eguali



Efficienza:
soluzioni senza tempo

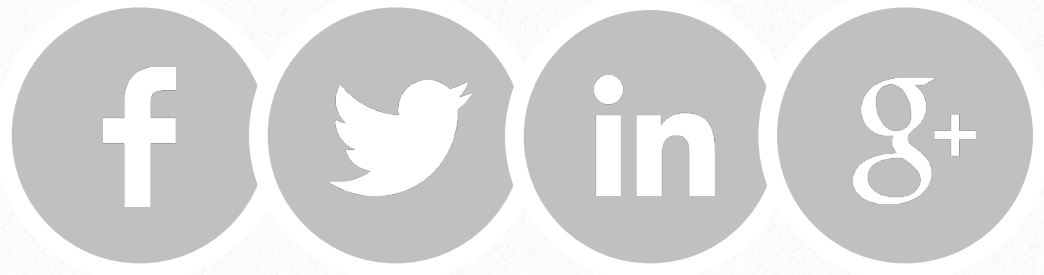


Formazione:
da sempre per i pastai



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

2



Scenari post-Covid, per le paste un rientro dopo il boom senza traumi

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



È quanto emerge da una recente interessante indagine Nielsen, i cui principali risultati sono presentati in queste pagine.

Un cambiamento nei comportamenti di acquisto e nei contesti operativi che non ha precedenti. Con il coinvolgimento di ambiti diversi, dalla finanza alla logistica, dal marketing alle risorse umane.

Mai prima d'ora si era sperimentato, peraltro su scala globale, un evento di questa portata, dirompente nelle ricadute sociali, economiche e comportamentali.

I condizionamenti indotti dall'emergenza Covid-19, limitandosi alla sola sfera dei consumi privati, hanno determinato drastici mutamenti nel modo di agire delle persone, rilanciando il ruolo dei negozi di vicinato, imprimendo una spinta repentina quanto vigorosa al commercio online e all'home delivery, paralizzando il consumo fuori casa e stimolando la cura di sé e il *"do it yourself"*. Con la fine del lockdown e il ritorno a una nuova normalità, molto diversa dall'esperienza pre-Covid, le società escono da una condizione di restrizione e ne approcciano una di graduale e prudente ricostruzione.

L'elemento precauzionale rappresenta una sorta di leitmotiv del "mood" generale.

Un'indagine della società di ricerche Nielsen condotta in cinque Paesi europei, che fotografa la situazione alla settimana terminante il 17 maggio, rivela un sentiment di prevalente preoccupazione, espressa dal 69% del campione di consumatori in Spagna, dal 55% in Francia e Regno Unito, dal

54% in Italia. Solo in Germania si osserva un clima di minore inquietudine, con appena un terzo dei consumatori in stato di auto dichiarata apprensione.

Dalla survey emerge anche un'opinione prevalente, questa più omogenea tra i paesi esaminati, sui tempi necessari per agganciare la ripresa, quantificati in oltre sei mesi dal 69% dei tedeschi e dal 58% degli italiani. Un parere analogo è stato espresso dal 62% dei britannici, dal 66% degli spagnoli e da metà degli intervistati francesi. Molto diversi appaiono invece i giudizi sulle capacità di reazione dei rispettivi Paesi, positivi in Germania, Francia e Italia, negativi in Regno Unito, dove l'emergenza sanitaria si è sovrapposta alle incertezze di Brexit, e in Spagna, dove prevale in maniera evidente un senso di sfiducia.

Gli impatti di Covid-19 sui redditi delle famiglie e sul lavoro preoccupano, con un grado di maggiore allarmismo, italiani e spagnoli, mentre in Germania, forte di un'economia più solida e senza dissesti di finanza pubblica, l'umore appare decisamente migliore.

Peggiorano sensibilmente, a livello europeo, le aspettative sugli sviluppi dell'economia, sulla salute e sulla sicurezza del lavoro.

Nel contesto generale degli acquisti, per i beni di largo consumo (LCC), rappresentati in prevalenza da alimentari e da prodotti



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

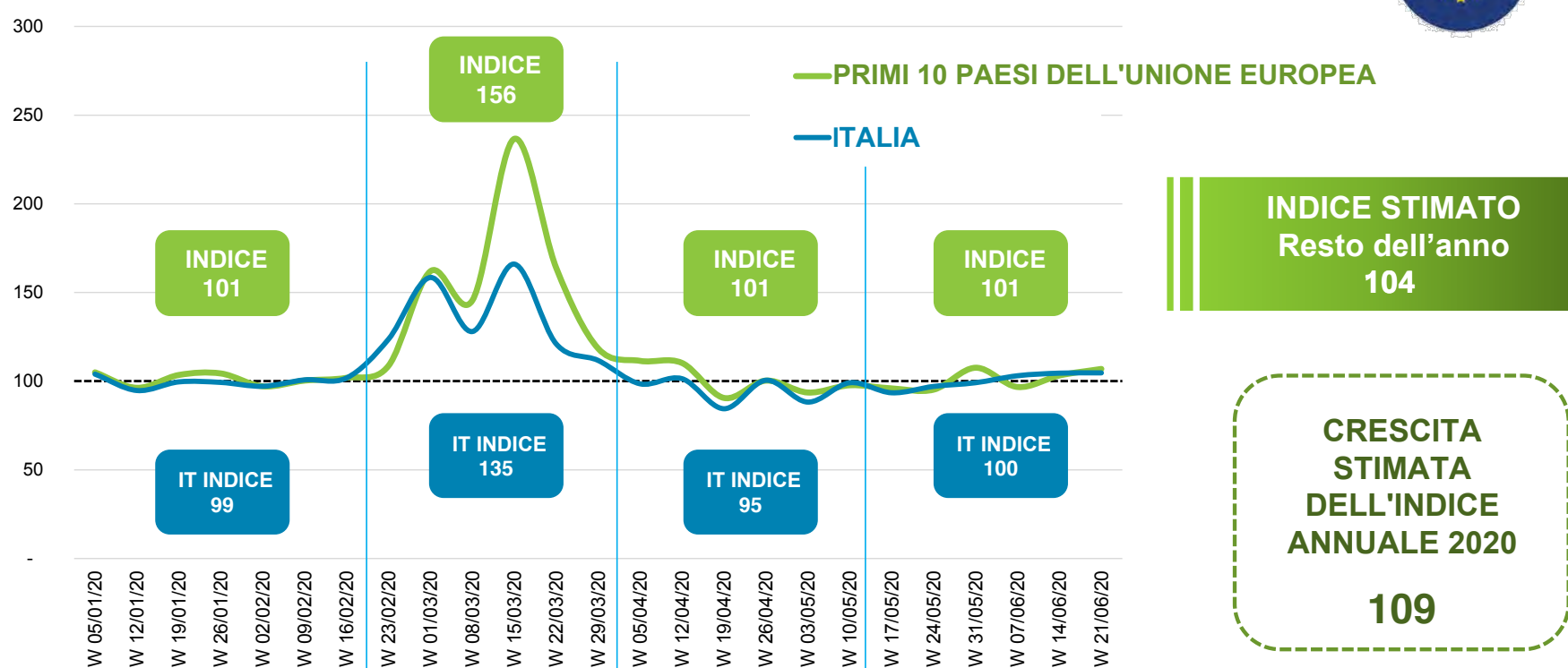
Machines and plants for fresh pasta
Dry pasta - Cooked pasta
Ready meals

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





PRIMI 10 PAESI | PASTA SECCA | INDICE SETTIMANALE DEI VOLUMI 2020 VS 2019



Source: Nielsen, Strategic Planner, w.e. May 10th | Index Value Trend 2020 vs 2019 | Before: w1-7 Peak: w 8-13 After: w 14-19

11

per la cura della casa e della persona, si prevede un'accelerazione delle dinamiche positive pre-Covid, con ottime prospettive per l'e-commerce e possibili frenate per le vendite "off line" della distribuzione moderna.

L'indicatore Nielsen elaborato in dieci Paesi europei, che sintetizza gli andamenti degli acquisti LCC, dopo il picco della fase di lockdown ha sperimentato un ritracciamento e una successiva riviviscenza che pone l'indicatore su un livello più elevato rispetto a inizio anno.

Il sottoindice riferito alla pasta secca mostra un'ascesa decisamente più accentuata nella fase del distanziamento fisico obbli-

gato e un altrettanto repentino rientro con il progressivo allentamento delle misure anti contagio. Di pasta d'altro canto, come di altri prodotti da dispensa (riso, biscotti, conserve ecc.), i consumatori ne hanno fatto incetta nei momenti di massima emergenza. Fenomeno che spiega anche il boom delle esportazioni di paste italiane che nei primi quattro mesi del 2020, in base ai dati provvisori dell'Istat, hanno archiviato una crescita del 26% su base annua sia in termini quantitativi sia valutari. Tornando alle rilevazioni Nielsen, si stima che nella prospettiva dell'intera annata l'indicatore specifico delle paste secche chiuda in territorio positivo, riflettendo l'anda-

Siamo i principali produttori
di pasta fresca e gnocchi
in Italia, in Europa e nel Mondo
E questo non è casuale.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*Unisciti
a Noi*

*"Il Presidente"
Giovanni Rama*



parsifal.design.it

Tra le nostre
specialità da oggi
piatti pronti



I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

SOSTENITORI FORNITORI

- EUROVO S.r.l.
- IBERCHEM AROMAS S.r.l.

- KERRY INGREDIENTS & FLAVOURS S.p.A.
- COLIGROUP S.p.A.
- DI CURZIO S.r.l.

- PAVAN S.p.A.
- IDA S.r.l.
- PARMOVO S.r.l.

- SALUMIFICIO LANZARINI S.r.l.
- TECNESSENZE S.r.l.
- CEREAL BROKER - SARTIRANA CONSULTING S.r.l.



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

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

LA RIGENERAZIONE DEL MERCATO DELLA PASTA

punti chiave



Ulteriore polarizzazione dei consumatori e dei basket d'acquisto



Riequilibrio tra i canali di acquisto e touch points limitati

Reimpostare le relazioni con i "brand"

Attenzione maggiore all'origine dei prodotti e supporto alle produzioni locali

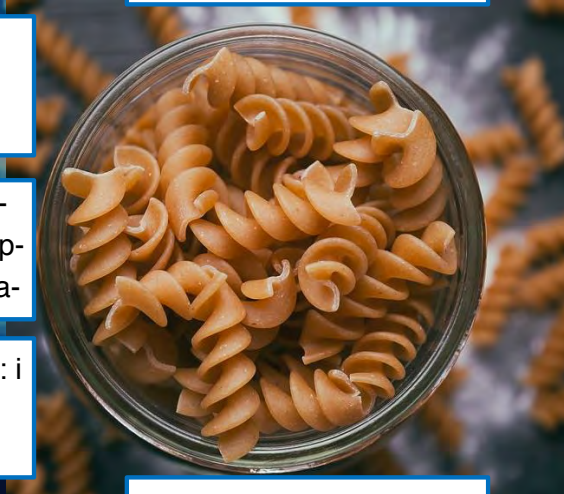
Nuova priorità tra i valori: i virtuali anteposti a quelli fisici

Razionalizzazione Assortimenti

Revisione politiche di pricing



Ripensamento strategie promozionali



mento favorevole atteso in tutti i principali mercati del Vecchio Continente.

Un rientro, insomma, senza traumi dai picchi di consumo registrati nella fase del lockdown.

In generale, la salute influenzerà le decisioni di acquisto dei consumatori europei, favorendo, nella view degli analisti, verdure, frutta e prodotti da forno, ma indebolendo altre categorie, dalle carni ai condimenti, dal beverage agli snack agli alcolici.

In questo contesto, i produttori di pasta dovranno considerare alcuni elementi, in primis i riassetamenti tra canali di acquisto, che premiano i discount, favoriti dalla crisi economica, l'importanza dell'origine dei prodotti che gioca a favore del "local", il

ruolo delle politiche di marca e di prezzo. In Italia, basandosi ancora sui dati Nielsen, le tendenze più recenti, aggiornate all'ultima settimana di giugno, stanno dando riscontri negativi, per una sorta di "effetto-rientro" dopo i picchi del lockdown, nel reparto dei prodotti da dispensa e nei segmenti dei comfort food e degli alimenti salutistici. Ingranano la retromarcia anche i "ready to eat", in particolare nel comparto vegetale. Più in dettaglio, i dati per singola referenza certificano incrementi a doppia cifra per caffè, oli di oliva, uova, farine e altri ingredienti di base. Bene anche latte, formaggi grana, pasta fresca e mele, mentre segnano il passo gli acquisti di tonno in scatola, yogurt e gelati.



Abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year



3.4 million tons of products



75 % of national consumption



ABIMAPI Project



www.happygoods.com.br

SUPPORT



www.simabesp.org.br



Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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

Tra le bevande, il confronto con l'anno scorso, sempre relativo all'ultima settimana di giugno, certifica incrementi per vini e liquori, evidenziando al contrario una dinamica negativa per le vendite retail di birre e acque minerali.

Le macrotendenze LCC aggiornate a inizio agosto, sempre di fonte Nielsen, confermano, a parità di rete, un incremento delle vendite nei discount, con un 2,8% di crescita sulla stessa settimana del 2019, contro un meno 2,2% negli iper e uno 0,8% di riduzione tendenziale nei supermercati. Da rilevare che il cumulato da inizio anno restituisce un andamento positivo dei fatturati in tutti i canali, ad eccezione degli ipermercati e dei cash & carry. In questi ultimi, gli sviluppi negativi riflettono le dinamiche precedenti l'emergenza Covid-19, associate a fattori slegati dai condizionamenti della pandemia.

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da pastaria.it o leggilo con l'App

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su pastaria.it e attiva un abbonamento gratuito. Esce tutti i mesi pari

✓ Leggi gli articoli pubblicati su **Pastaria.it**

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

✓ Segui e condividi l'attività sui nostri **canali social**

Facebook: [https://www.facebook.com/](https://www.facebook.com/PastariaMagazine/)

[PastariaMagazine/](https://www.facebook.com/PastariaMagazine/)

Twitter: <https://twitter.com/rivistapastaria>

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

Registrati a pastaria.it per ricevere l'invito gratuito* all'edizione 2020

✓ 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

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

3



Osservatorio prezzi 3/2020

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Tante incognite, in un quadro di incertezza generale alimentato dal riaccutizzarsi in Europa dell'emergenza sanitaria da Coronavirus, nel dopo estate dei contagi. Sono molteplici i fattori che potrebbero condizionare i mercati delle commodity, tra i quali rientrano anche quelli di matrice politica, che in questa fase sembrano assumere un peso di rilievo al pari di quelli economico-mercantili.

La decisione di rendere più flessibili i target di inflazione della Federal Reserve, la Banca centrale statunitense, sta già impattando sul mercato dei cambi, contrassegnati da un generale indebolimento del dollaro americano nei rapporti con le principali valute. Gli altri fattori politici, oltre a quelli monetari, in grado di influenzare i corsi delle materie prime e i mercati finanziari sono le elezioni in USA, dagli esiti imprevedibili, e le sorti di Brexit, con lo scenario "no deal", senza accordo, che si prefigura ormai come il più probabile, ma il più temuto per tutte le incognite di contorno.

Anche questo è un fattore che sui circuiti valutari ha contribuito a piegare la sterlina, riverberandosi sugli scambi e sulle aspettative di inflazione in Regno Unito.

Ci sono poi gli elementi fondamentali che potrebbero appesantire le quotazioni del greggio, per i surplus d'offerta ormai strutturali, e impedire escursioni sul circuito delle commodity alimentari, in particolare nel comparto cerealicolo, soggetto a pochi movimenti per lo più ascrivibili a revisioni di stime sulla campagna 2020/21.

I profili di previsione non sono comunque privi di rischio. Nel settore energetico la dinamica dei prezzi porta a stimare (fonte Banca Mondiale) una media 2020, comprensiva di gas e carbone, inferiore del 40% al livello del 2019. Gli analisti si attendono un maxi rimbalzo già nel 2021, in uno scenario normalizzato (non affatto scontato) almeno sul fronte sanitario. Anche se nell'attuale contesto economico marcatamente recessivo non è chiaro quale sarà l'impatto occupazionale della crisi e quali saranno gli inevitabili riflessi sui consumi, in un contesto di incertezza sull'evoluzione dell'emergenza e sugli sforzi finanziari necessari a contrastarla.

Nel food pesa anche l'incognita export, ora che i numeri sembrano decretare in Italia la temuta inversione di tendenza, certificata dal meno 3% delle vendite all'estero sperimentato nel secondo trimestre 2020 (il confronto è con lo stesso periodo dello scorso anno e riguarda l'intero comparto agroalimentare, bevande incluse), dopo il 10% di crescita registrato nei primi tre mesi, sempre su base annua.

Le dinamiche sui mercati internazionali, per quanto attiene all'andamento dei prezzi delle commodity agricole e alimentari, segnalano nel frattempo un graduale miglioramento, che

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

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2020)

	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	189,5	1,8%	-1,2%	=
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	285,5	-2,8%	27%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	420	0%	3,7%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	493,5	-1,6%	10,3%	=
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	13,5	0%	9,8%	▲
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	2,84	3,3%	-18,6%	▲
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,2	0%	-4,8%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	34,44	-2,1%	-23,2%	▼
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,35	0,3%	-9,9%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,15	0%	-23,1%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	2,8	0%	-28,2%	▲

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

THE Mature inside



EASY mix

Linea di miscele pronte all'uso a filiera corta.

- **Preparato per gnocchi 3 Stelle:** gusto ricco, ottima consistenza e stabilità al confezionamento in MAP: qualità e durata.
- **Preparato per gnocchi con patate viola:** colore intenso, presenza di additivi ridotta e ideale per le lavorazioni a freddo: una referenza innovativa.

 **LEBEN**food[®]

è il marchio di *miscele innovative*, ideate e calibrate per le esigenze dei nostri clienti.

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

 **LEBEN**
INGREDIENTS

www.lebeningredients.it

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2002-2004=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	96,1	1,9%	2,2%	▲
Soft Red Winter FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	212,74	6,1%	4,3%	=
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	152,55	3,1%	-19,5%	▼
<i>IMF Food Price Index, Soft Red Winter, Mais: Luglio 2020</i>				

sembra però riflettere essenzialmente gli effetti del deprezzamento del dollaro USA e qualche spunto oltre le attese riscontrato quest'estate sui mercati dello zucchero e degli oli vegetali.

I cereali hanno sfruttato i mini progressi sul circuito dei grani foraggeri, con il mais in ripresa dopo le notizie di un peggioramento delle stime sui raccolti oltre Atlantico. Su fondo sostenuto anche il mercato dei frumenti, che nelle ultime letture statistiche, dopo l'esito deludente della produzione in Europa, specialmente in Francia, dove è prevista una significativa compressione delle vendite all'estero, ha trovato spunti moderatamente rialzisti.

Al contrario, il grano duro, di cui i pastifici sono i maggiori utilizzatori finali, ha mostrato un andamento più instabile, inizialmente sostenuto, in coincidenza con le battute iniziali della nuova campagna, e al ribasso nel

pieno dell'estate. Con il procedere dei raccolti in Nord America, si stanno andando gradualmente definendosi i nuovi equilibri che sembrano orientare i mercati su percorsi più lineari.

Per le altre materie prime alimentari, i mercati restano prevalentemente focalizzati su alcuni squilibri dei fondamentali dal lato dell'offerta, associati alla crisi del canale Horeca.

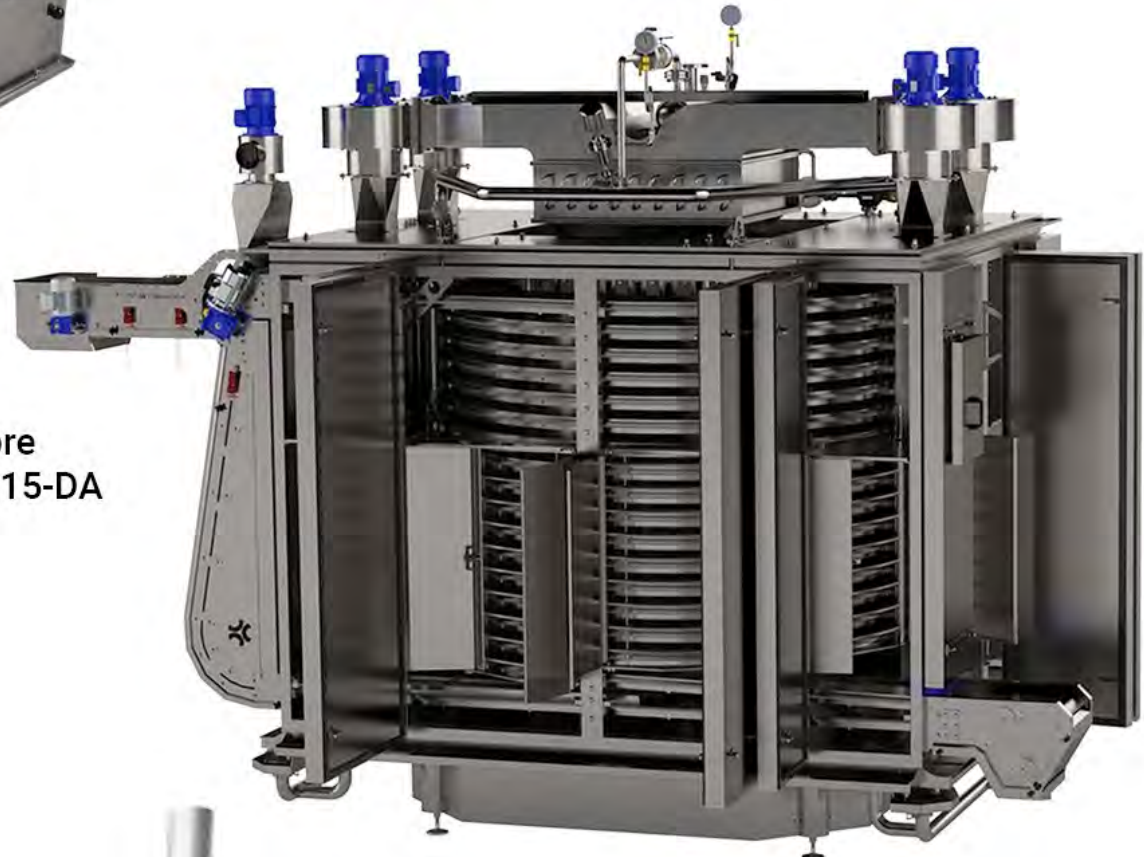
Nel comparto lattiero-caseario agiscono da calmieri anche le spinte produttive in Oceania, seppure parzialmente compensate dall'attesa di una maggiore moderazione dell'offerta in Europa che, con il concorso di una richiesta interna più sostenuta, potrebbe imprimere una direzione al rialzo alle quotazioni del burro.

Sul mercato delle carni, le pressioni della domanda cinese continueranno a sostenere i listini dei tagli suini, mentre non si profi-

Dal piccolo negozio ai laboratori artigianali fino ai pastifici industriali



Pastorizzatore Mod. AE-N
per il trattamento a vapore
di pasta alimentare corta e farcita
Fino a 20/30 kg/h



Pastorizzatore a spirale a vapore
Mod. P13-81-DA e Mod. P15-115-DA
Produzione da 250 a 900 Kg/h



Pastorizzatore Mod. AV
Adatto per il trattamento termico
di paste fresche o ripiene
Da 100 a 2000 kg/h

lano tensioni, se non altro nell'orizzonte predittivo di breve termine, per bovini e pollame. Tra gli oli vegetali, in previsione di una stagione di scarica produttiva in Italia, si prefigurano scenari migliorativi per gli extravergini di oliva, dopo un'annata contrassegnata da forti ribassi. A rafforzare le attese rialziste sono anche le indicazioni sugli sviluppi produttivi in Spagna, dove gli analisti propendono per una crescita inferiore alle attese iniziali, a causa della siccità, in un mercato alleggerito anche sul fronte delle giacenze. Si ribadisce in generale il timore di un raffreddamento della domanda mondiale di materie prime, anche e soprattutto nel circuito delle commodity industriali non food, con le sorti dei mercati legate agli effetti sociali ed economici della pandemia.

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 2020

✓ 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



10-12 JUNE 2021

ISTANBUL EXPO CENTER HALL 5-6



15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FOOD PROCESSING AND PACKAGING TECHNOLOGIES



**FOOD INGREDIENTS
& ADDITIVES**



**FOOD PROCESSING
TECHNOLOGIES**



**PRINTING
& LABELING**



**FOOD
PACKAGING**



**SUPPLY
CHAIN**



**FOOD AUTOMATION
& CONTROLS**



WAREHOUSING



**FOOD SAFETY
& HYGIENE**

www.fotegistanbul.com



THIS FAIR ORGANIZED BY THE APPROVAL OF UNION CHAMBERS AND COMMODITY EXCHANGES OF TURKEY ACCORDING THE LAW NUMBER 5174.

4



Nasce il Consorzio di Tutela dei Culurgionis d'Ogliastra

Redazione



Dopo il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta, i Culurgionis d'Ogliastra hanno ora anche il Consorzio di tutela, recentemente costituitosi a Tortolì.

La pasta italiana inizia a farsi spazio nel prestigioso mondo delle indicazioni geografiche e nonostante il tardivo ingresso nel settore, rispetto ad altre note specialità alimentari nazionali, mostra già numeri di assoluto interesse, anche nell'export.

Un altro tassello nel complesso mosaico della tutela e valorizzazione è stato posto nelle scorse settimane a Tortolì, patria della terra della longevità, dove sei pastifici locali hanno costituito il Consorzio di Tutela dei Culurgionis d'Ogliastra IGP.

Sono passati quasi quattro anni dall'ottenimento del prestigioso riconoscimento di Indicazione geografica protetta (IGP), che venne assegnato in contemporanea anche ai Pizzoccheri della Valtellina, che all'epoca andava a sommarsi a quello assegnato ai Maccheroncini di Campofilone IGP, ai Cappellacci di Zucca IGP e alla Pasta di Gragnano IGP.

Si profila ora una nuova fase nella tutela, promozione e valorizzazione della nota specialità locale. Sei imprese che, già a suo tempo, avevano portato avanti la richiesta di ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta, puntano ora a vigilare su eventuali abusi e usurpazioni del nome, ma anche a fare di questo eccellente prodotto, un volano economico e turistico per la Sardegna intera, sebbene l'areale di produzione sia limitato alla ex provincia Ogliastra e ad alcuni territori di quella del Sud Sardegna. Si tratta di un manipolo di comuni che ha conservato gelosamente la ricetta, pur con delle differenze, da zona a zona, che danno al prodotto un taglio ancor più artigianale.

Sono realizzati con materie prime povere come le patate, ma anche con altre fortemente caratterizzanti, come i formaggi, alcuni dei quali prodotti unicamente in Ogliastra, ma anche olio locale e aromi, la menta in testa. La cottura è quella classica in acqua bollente, per la quale bastano appena 3 minuti ma anche fortemente rispondente alle esigenze della vita moderna, che impone a tutti ritmi di vita incalzanti. Per presentarli in tavola basta un condimento leggero con sugo al pomodoro, ma sono ottimi anche solo con olio e pecorino o burro e salvia. Oppure – per stare in tema – con una spruzzata di bottarga grattugiata. E come per altre tipologie di pasta, i cui utilizzi sono ormai diffusi in ogni portata, dall'antipasto al dolce, i Culur-



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)
Flavourland S.r.l. Pero (MI)
G&Partners S.A. Tavernes (CH)

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



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

Piemonte Nord



gionis sono gustosissimi anche alla brace e ancor meglio fritti, divenendo così un eccellente snack per un aperitivo.

Ciò che li rende inconfondibili e particolarmente pregiati è la chiusura a spighetta che può essere realizzata unicamente a mano. In tempi passati, il fatto di saper “cucire il ricamo” dei Culurgionis, decretava se una donna fosse pronta a maritarsi o meno. Quell’arte veniva insegnata dalle madri alle figlie, sin da giovanissime. Ora che la tecnologia permette di automatizzare ogni fase della lavorazione, quell’ultimo gesto continua a rimanere rigorosamente manuale, tanto più che, nonostante gli innu-

merevoli tentativi, nessuna macchina è riuscita sinora a sostituire quell’affascinante danza delle mani che oggi è sempre più protagonista di turismo esperienziale, corsi di cucina e molto altro ancora.

L’Ogliastra è una terra di estrema bellezza, tanto generosa, quanto isolata, al punto da essere definita un’isola nell’isola e il suo prodotto alimentare più caratteristico, i Culurgionis, non hanno goduto di grande notorietà sino ad un decennio fa circa. “L’ottenimento della IGP ha dato a questa specialità una popolarità e una diffusione che non immaginavamo e che da certi punti di vista ci ha colto di sorpresa, ma

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





Vito Arra, presidente del Consorzio di tutela dei Culurgionis d'Ogliastra

non sempre piacevolmente” dichiara Vito Arra, maggior produttore e neoeletto presidente del Consorzio, che aggiunge:

“se da una parte questo fatto è positivo perché contribuisce a promuovere il



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

prodotto, dall'altra assistiamo quotidianamente ad abusi di ogni genere. Il nome dei Culurgionis viene impropriamente utilizzato per indicare prodotti simili, ma non sempre qualitativamente all'altezza, talvolta con sfoglia o ripieno diversi, in certi casi colorati e quasi sempre realizzati fuori dall'areale designato nel disciplinare. Non c'è manifestazione o evento del food in Sardegna nella promozione del quale i Culurgionis d'Ogliastra non facciano parte della campagna immagine, pur trattandosi di avvenimenti in cui il nostro prodotto non sia nemmeno presente o pertinente. Stiamo assistendo ad usurpazioni del nome che non tutelano, né le imprese produttrici che aderiscono al sistema di controllo, né i consumatori, che spesso vengono indotti in errore e portati così ad acquistare una cosa per un'altra. Avvertiamo sempre più la necessità di interventi che tutelino entrambi e anche questo è un po' il compito del consorzio neocostituito". Un consorzio in cui si leva un coro unanime: la costituzione del nuovo organismo di tutela non è un punto di arrivo, ma piuttosto di partenza. Si mira ad aumentare sensibilmente il numero degli iscritti e le quantità prodotte e ad esser quanto più inclusivi possibile, non solo rispetto ai colleghi produttori e confezionatori, ma anche nei confronti del comparto del primario, con il quale è necessario stringere accordi di filiera. I Culurgionis

I pastifici aderenti al Consorzio di tutela dei Culurgionis d'Ogliastra:

- Laboratorio di Pasta fresca di Richard Marci di Cardedu;
- Cospat soc.coop. di Ilbono;
- Italagourmet S.r.l.s. di Tertenia;
- Ditta Pastificio Sapori di Sardegna di Tiziana Loi di Loceri;
- Muceli&Lotto S.n.c. di Jerzu;
- I Sapori d'Ogliastra di Vito Arra di Lanusei.

possono e devono diventare un volano di sviluppo non solo per l'Ogliastra, – una zona che registra primati negli indici di spopolamento e di disoccupazione giovanile – ma per la Sardegna tutta. I produttori mirano all'aumento della manodopera e in particolare di quella femminile. Sarà di nuovo la pasta, stavolta ripiena, ad aprire le porte di mercati.



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

5



Prodotti free from e rich-in: i nuovi trend in scena a MarcabyBolognaFiere all'interno di Free From Hub

Comunicato stampa



Free From Hub, il nuovo progetto nato dal know-how e dall'esperienza di BolognaFiere e Bos, fa tappa anche all'interno della diciassettesima edizione di MarcabyBolognaFiere che si terrà il 13 e 14 gennaio 2021.

MarcabyBolognaFiere, grande salone internazionale dei prodotti a Marca del Distributore, è da sempre attento all'evoluzione dei trend di mercato per intercettare quali sono le ultime tendenze e i mercati emergenti e per poterli rappresentare in occasione dell'evento.

Per questo Free From Hub, il nuovo progetto nato dal know-how e dall'esperienza di BolognaFiere e Bos, fa tappa anche all'interno della 17° edizione di MarcabyBolognaFiere che si terrà il 13 e 14 gennaio 2021.

Free From Hub, con il suo format innovativo, è stato presentato a MarcabyBolognaFiere 2020; l'iniziativa si articola in una serie di appuntamenti dedicati al business free from nell'ambito di alcune fra le principali piattaforme fieristiche internazionali di BolognaFiere, quali MarcabyBolognaFiere, Sana e Cosmofarma.

Nel contesto della prossima edizione di MarcabyBolognaFiere, Free From Hub vuole rappresentare il mercato free from italiano e internazionale a 360 gradi e, per farlo, ha avviato una serie di indagini per monitorare il settore.

Dall'analisi del mercato è emerso che uno dei trend emergenti è legato al tema healthy food nella sua accezione più ampia: cibo sano, che fa bene all'organismo sia per le proprietà benefiche che sono state aggiunte, nel caso dei cibi rich-in, o tol-

te nel caso dei prodotti free from. A confermare questa tendenza sono i dati del Rapporto Coop 2019 nel quale si sottolinea che i prodotti del comparto salute e benessere sono cresciuti del 2,9%.

L'attenzione a quello che si mette nel piatto – e nel carrello della spesa – è cresciuta ulteriormente negli ultimi mesi di lockdown imposto dal Covid-19, a dimostrazione che il consumatore è sempre più attento al binomio cibo-salute: una corretta alimentazione è la prima “medicina”, non solo in caso di intolleranze alimentari, dove la prima e spesso unica cura è una dieta corretta, ma anche come prevenzione di possibili malattie e per mantenere il proprio corpo in salute e performante.

Via libera, allora, ai prodotti funzionali o “ricchi di”, alimenti biologici e free from che rappresentano, in generale, le macro categorie di trend da monitorare. Vediamo ora, nello specifico, quali tipologie di prodotti nell'ultimo anno hanno registrato le performance migliori in GDO, secondo l'Osservatorio Immagino che annualmente analizza il paniere di prodotti presente nel carrello della spesa degli italiani.

Tra i prodotti free from spiccano sicuramente quelli senza glutine e senza lattosio che ottengono le performance migliori: secondo l'ultima edizione dell'Osservatorio Immagino, nel 2019 nei supermercati gli italiani hanno speso 3,6 miliardi di euro in pro-



Aspiriamo il futuro

Le nuove farine proteiche di legumi
per la tua pasta!

www.martinorossispa.it

dotti senza glutine e senza lattosio, confermando l'andamento rilevato nel 2018. Questa crescita si evidenzia anche dal packaging e dalle scelte comunicative delle aziende: il 12,8 % dei prodotti presenti sugli scaffali del largo consumo confezionato riportano il claim senza glutine o senza lattosio.

Tra gli alimenti free from, un altro trend emergente è legato ai prodotti sugar free, con pochi zuccheri o senza zuccheri aggiunti.

A spingere la crescita di questi prodotti non è solo la sugar tax, la cui entrata in vigore è slittata al 2021 ma, anche, l'aspetto salutare.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità, infatti, raccomanda una riduzione dell'assunzione giornaliera di zucchero in seguito ai risultati di alcuni studi scientifici che hanno dimostrato la correlazione fra l'eccessiva assunzione di zucchero e l'insorgenza del diabete, l'incremento del peso corporeo, l'obesità, l'innalzamento della pressione arteriosa e l'aumento dei livelli di colesterolo. L'Osservatorio Immagino ha rilevato, inoltre, un aumento dei prodotti in cui sono stati ridotti o eliminati gli zuccheri. I prodotti che riportano in etichetta il claim "pochi zuccheri" hanno raggiunto il 3,1% del sell-out e il 2,8% dell'offerta e, in un anno, le vendite sono aumentate del 7%. Per quanto riguarda il claim senza zuccheri aggiun-

ti, questo rappresenta 1,4% del sell-out e 1,6% dell'offerta.

L'esigenza di ridurre l'apporto di zuccheri, evidenziata dai consumatori, è stata recepita anche dalle aziende, che hanno deciso di ampliare l'offerta di prodotti privi di zucchero o a ridotto contenuto di zuccheri. Lo dimostra la crescita di molte categorie del largo consumo che utilizzano questo claim per prodotti come bevande a base di frutta, merendine, latte, sostituti del latte e cereali.

Molte aziende, inoltre, stanno puntando a utilizzare il più possibile direttamente materie prime a basso indice glicemico; una tendenza da ricollegare all'evidenza che gli alimenti a basso indice glicemico hanno un notevole effetto sul rischio cardiovascolare attenuando l'iperinsulinemia postprandiale e favorendo l'aumento del colesterolo buono (HDL). È noto, anche, che l'assunzione di alimenti a basso indice glicemico prima della competizione ha un effetto positivo sulle performance degli sportivi.

Un altro trend emergente sono i prodotti funzionali o rich-in, quei prodotti che sono ricchi di caratteristiche benefiche per l'organismo. Sempre secondo l'Osservatorio Immagino il giro d'affari di questi prodotti ha superato i 2,5 miliardi di euro, sfiorando il 10% di quota sul totale dell'alimentare rilevato e ha inciso per il 9,3% sull'offerta dei prodotti alimentari confezionati.

maRca

by  **BolognaFiere**
PRIVATE LABEL CONFERENCE AND EXHIBITION



an event by



with the patronage of



MOLTIPLICA LE TUE OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

www.marca.bolognafiere.it

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO MARCA 2020



PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

Gli ingredienti alimentari percepiti come benefici privilegiati dal mercato sono: mandorla (al primo posto dall'anno scorso), avena, zenzero, curcuma, sesamo, mirtillo, cocco, semi di zucca, semi di chia, semi di lino, farro, kamut, quinoa, germe di grano.



New entries: acqua di cocco e tè matcha.

Seguendo i trend di mercato, MarcabyBolognaFiere, affiancato e coadiuvato da Free From Hub, metterà in evidenza i temi caldi dell'anno, come lo sugar free, con contenuti ad hoc e la rappresentanza delle aziende e degli attori chiave del mercato.

Inoltre, vista la grande attenzione del mercato e delle aziende per i prodotti rich-in, BolognaFiere è pronta a lanciare Functional Food Hub che andrà a innestarsi all'in-

terno degli eventi proposti a partire dall'ottobre 2020 nell'ambito di Sana Restart e, a seguire, in occasione della diciassettesima edizione di MarcabyBolognaFiere 2021 affiancando e rafforzando il debutto dell'area Free From Hub dove grazie alla presenza dei player del settore e a convegni dedicati sarà possibile approfondire maggiormente le tematiche, seguirne l'evoluzione e la crescita nel comparto private label.

DURUM
wheat

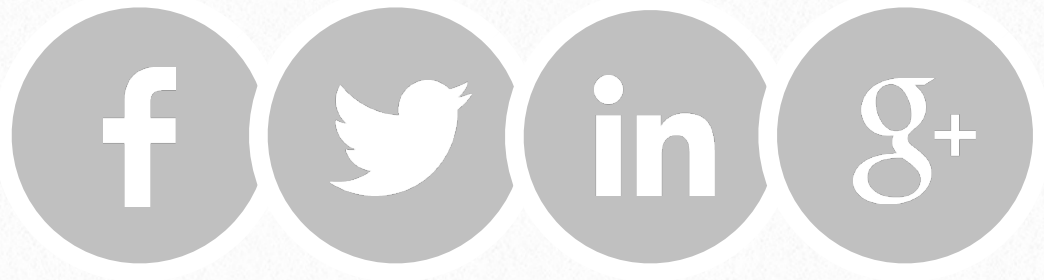
—  — IS THE —  —

PAMPAS'
GOLD

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



6



Grano duro, raccolto extra large in Nordamerica

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



Secondo le stime degli analisti, i raccolti di frumento duro di Canada e Stati Uniti saranno molto elevati.

A fare la differenza quest'anno sarà il Nord America. In previsione di un maxi raccolto, per l'accoppiata USA-Canada, che proietta la produzione di frumento duro d'oltre Atlantico ai massimi da trent'anni.

Nel Paese della foglia d'acero, primo su scala mondiale per livelli di produzione ed esportazione di grano duro, l'upgrade delle stime è stato un leit motive da inizio stagione. Gli ultimi conteggi, quelli di fine agosto, comunicati da Statistics Canada, la fonte ufficiale di Ottawa, parlano di 6 milioni e mezzo di tonnellate (erano 6 milioni a luglio) preannunciando il secondo massimo storico dopo il picco di 7,8 milioni archiviato nel 2016/17.

In Italia l'industria, quella molitoria, rappresentata da Italmopa, ritiene che diversi elementi prefigurino uno scenario di inevitabile aumento delle importazioni di grano duro, di cui il nostro Paese è il principale utilizzatore mondiale.

A motivare l'attesa di un maggiore ricorso al prodotto estero è il deludente bilancio dei raccolti nazionali, pregiudicati quest'anno dalla siccità. Una circostanza che porta Italmopa a stimare un deficit d'offerta pari ad almeno il 40% del fabbisogno, superiore alla media degli ultimi anni.

Sul contenuto proteico e il peso ettolitrico dei grani, che rappresentano i parametri tecnici più attenzionati da molini e pastifici, i giudizi sono comunque positivi. Ma l'elemento quantitativo sembra avallare la previsione di una maggiore dipendenza dall'estero nell'approvvigionamento della materia prima, con altri dodici mesi di prevedibile pressing alle frontiere, soprattutto di grani canadesi.

Il mosaico dei raccolti mondiali, di cui sono ormai noti i principali tasselli, mette in prospettiva, alla luce dell'ultimo upgrade delle stime, un 30% in più di raccolti in Canada (il confronto è con la scorsa campagna) e un 15% di aumento della produzione statunitense pronosticato dall'Usda, il dipartimento dell'Agricoltura americano, che fissa l'asticella 2020 a 1,68 milioni di tonnellate.

Per gli analisti britannici dell'International Grains Council, le stime mondiali convergono verso un raccolto di 34,2 milioni di tonnellate, corrispondenti a una crescita del 1,8% anno su anno.

Non basterà, tuttavia, un output più robusto per compensare i vuoti di magazzino, con le scorte globali ereditate dalla scorsa campagna (9 milioni di tonnellate scarse) che portano le disponibilità complessive al livello di 42,8 milioni, l'1,6% in meno su base annua.



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.

Tabella 1 ESPORTAZIONI CANADESI DI GRANO DURO (.000 DI TONNELLATE)

Campagna	Mondo	Italia
2010-2011	3.020,6	751,8
2011-2012	3.392,4	504,5
2012-2013	3.968,2	456,9
2013-2014	4.234,8	889,2
2014-2015	4.441	1.364,9
2015-2016	4.014,5	1.112,2
2016-2017	4.060,3	685,6
2017-2018	3.471,6	326,8
2018-2019	4.190,7	554,6
2019-2020	4.623,7	1.019,8

Fonte: Canadian Grain Commission

I consumi mondiali, valutati a 35,1 milioni di tonnellate, in lieve aumento sulla scorsa stagione, mettono in prospettiva un ending stock di soli 7,7 milioni, nella proiezione a fine giugno 2021, minimo assoluto dal 2015.

L'area più vulnerabile è quella europea. Nell'Ue-27 le stime di Bruxelles indicano quest'anno un raccolto di frumento duro al di sotto dei 7,2 milioni di tonnellate, il peggior risultato da oltre dieci anni. Una produzione – calcola la Commissione europea – inferiore del 17% alla media dell'ultimo quinquennio, condizionata dal dato negativo italiano (meno di 3,8 milioni, con una flessione di oltre il 2% sul 2019) e dal pessimo bilancio del raccolto francesi, a 1,3 milioni di tonnellate, in calo del 16% su base annua.

Sul fronte delle importazioni, nel frattempo, i dati Istat aggiornati a giugno del 2020 forniscono un quadro ormai completo sull'ultima campagna di commercializzazione, partita a luglio del 2019. Con poco meno di 2,9 milioni di tonnellate gli acquisti dall'estero di frumento duro hanno toccato in Italia un picco quinquennale, sperimentando, nel bilancio di dodici mesi, una crescita del 45% su base annua.

Da rilevare che nell'intera annata 2019 le importazioni nazionali erano già aumentate del 37% sul 2018, una dinamica confermata nel primo semestre 2020 con il 36% di crescita rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

I dati del Canadian Grain Commission sulle esportazioni di frumento duro di Ottawa confermano la forte accelerazione della



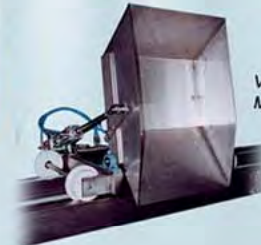
Impastatrice continua
Continuous mixer



Premixer



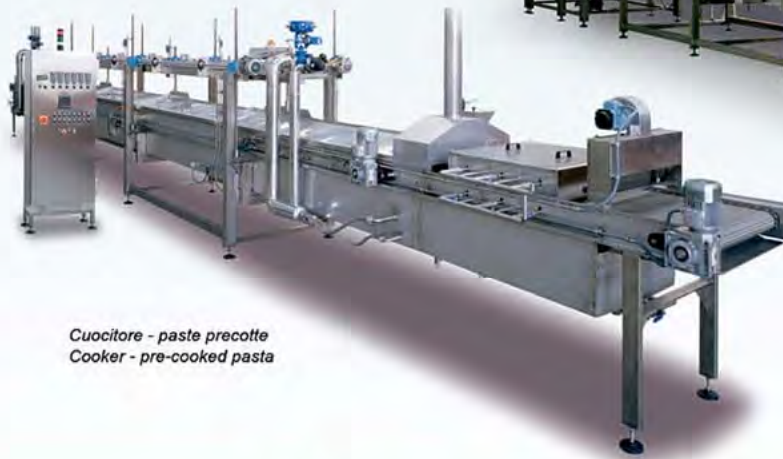
Taglierina automatica
Automatic cutting machine



Vagonetto trasporto impasto
Mixing transport shuttle



Pastorizzatore pre-essiccatore
Pasteurizer pre-dryer



Cuocitore - pasta precotte
Cooker - pre-cooked pasta



Cuocitore per piatti pronti
Cooker for convenience food



Pastorizzatore - Pasteurizer



Cuocitore a cilindro
Drum cooker

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

vendite in Italia, con la campagna 2019/20 che ha chiuso con un aumento dell'84%. Altro aspetto da considerare nella lettura di questi numeri è che il milione di tonnellate abbondanti spedite in Italia rappresentano il dato più elevato delle ultime quattro annate, comprendo il 22% dell'intero export di grano duro canadese. L'Italia è il maggiore cliente di Ottawa, seguita nell'ordine da Turchia e Marocco. Interessante anche il primo riscontro sulla campagna 2020/21, con il dato secco di luglio (227mila tonnellate) che restituisce una crescita del 145% annua e una quota-Italia del 36% sul totale.

Il picco di esportazioni canadesi verso l'Italia risale al 2014/15, con poco meno di 1,4 milioni di tonnellate. Un risultato che potrebbe essere alla portata anche di questa campagna, in previsione di una politica di sconti e di una maggiore dipendenza italiana dai grani d'importazione.

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da pastaria.it o leggilo con l'App

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su pastaria.it e attiva un abbonamento gratuito. Esce tutti i mesi pari

✓ Leggi gli articoli pubblicati su **Pastaria.it**

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

✓ Segui e condividi l'attività sui nostri **canali social**

Facebook: <https://www.facebook.com/PastariaMagazine/>

[PastariaMagazine/](https://www.facebook.com/PastariaMagazine/)

Twitter: <https://twitter.com/rivistapastaria>

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

Registrati a pastaria.it per ricevere l'invito gratuito* all'edizione 2020

✓ 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

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

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

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

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

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



S



Pastificio Palandri

Redazione



Risale alla fine dell'Ottocento la nascita di uno storico pastificio toscano: il Pastificio Palandri di Pistoia.



Per informazioni
Pastificio Palandri
T.+39 (0)573 380430
www.pastificiopalandri.it

Aldo Palandri è una di quelle persone con cui non smetteresti mai di parlare. Non tanto o non solo per la sua gentilezza, quando per le conoscenze in fatto di pasta, che non esita a mettere generosamente a disposizione di chi conversa del suo lavoro, con lui. Pastaio di grande esperienza, infatti, Palandri gestisce l'omonimo pastificio fondato alla fine del 1800 e che, con l'ingresso dei suoi figlioli, Monica e Luca, giunge al ragguardevole traguardo di quinta generazione in azienda. È una storia bella ed affascinante quella del noto pastificio pistoiese. Lo è perché di lungo corso e per essere divenuto scenario dell'evoluzione nella produzione pastaria nell'ultimo secolo. Ma la famiglia Palandri è stata anche testimone o protagonista di avvenimenti curiosi, talvolta allegri, talvolta tristi, che raccontano il passato di quell'impresa, ma indirettamente anche di quello dell'Italia nel suo complesso. Dal passaggio da una lavorazione manuale, alle situazioni di crisi dovute ai grandi conflitti mondiali, dalla disperazione del dopoguerra, al boom economico che ha permesso al nostro Paese di ritrovare una nuova stagione di benessere: molte cose sono accadute dentro e fuori le mura di questo storico pastificio. Tutto materiale,





PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO
Pasta Machines & Processing

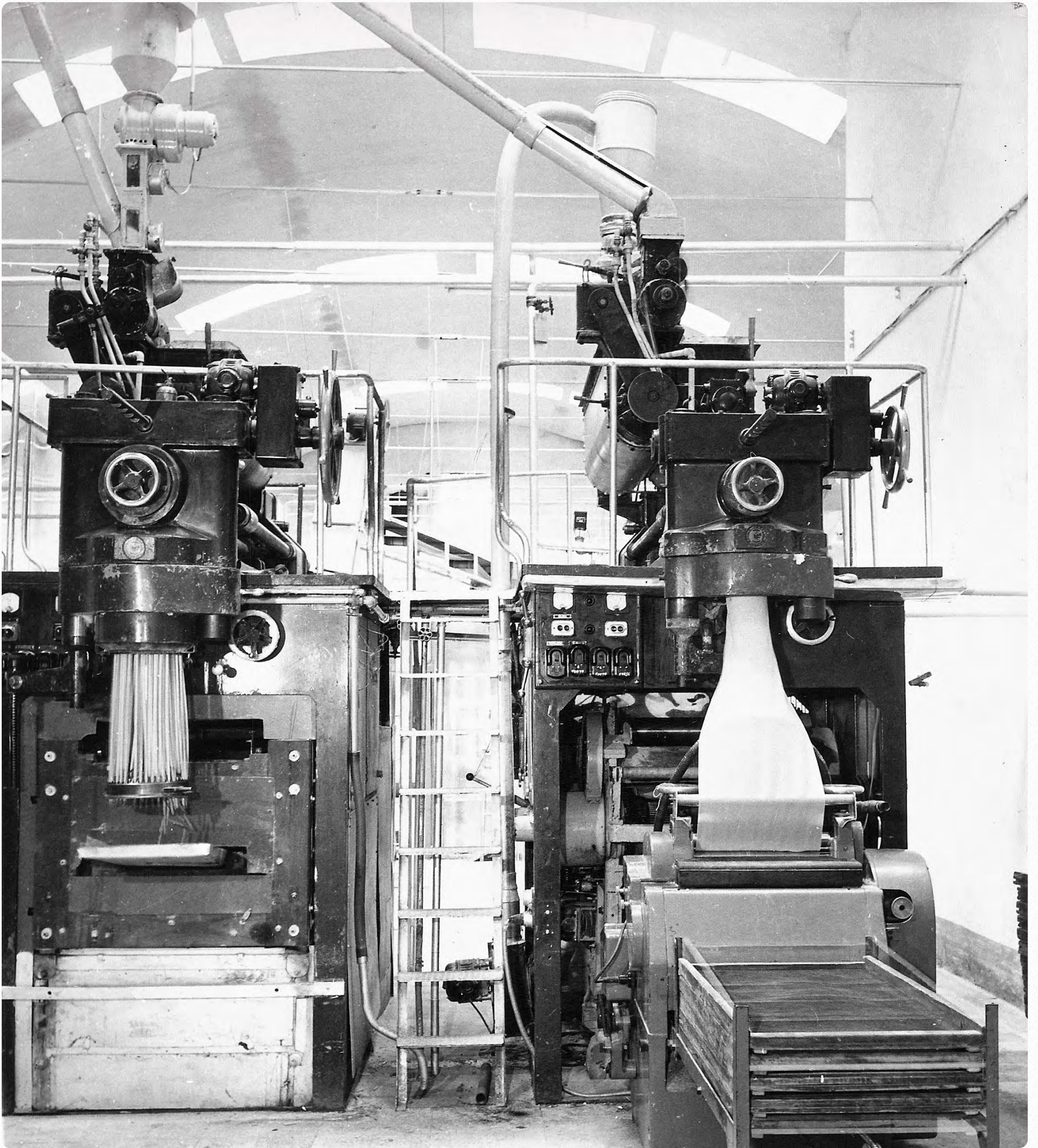
via Foggia 71/73 - 76121 Barletta Italy - tel. +39 0883 510672 fax +39 0883 510741 info@zindo.it www.zindo.it



**25-30
kg/h**

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

la baresina



molto del quale fotografico, che i Palandri hanno messo a disposizione anche nel proprio sito internet.

L'azienda ha radici lontane nel tempo, ma per questo non ha rinunciato ad utilizzare mezzi e strumenti moderni, sia nella produ-

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.





zione, sia nella commercializzazione e nell'immagine.

Colpisce il progetto di mantenere un taglio artigianale sotto tanti aspetti, pur con l'utilizzo di macchinari che introducono una certa automazione e che consentono di realizzare numeri interessanti. La produzione attuale è di 150 quintali al giorno, a cui sono destinati una decina di collaboratori, e si divide tra biologico e tradizionale, integrale compreso. Il catalogo comprende un centinaio di formati, tra i quali anche la pasta all'uovo.

La filiera è corta, cortissima. Da anni i Palandri si servono unicamente da un mulino in provincia di Firenze che garantisce semole di provenienza toscana. Le uniche che i Palandri impiegano. Le imprese agricole che forniscono la materia prima sono talvolta le stesse per le quali lo storico pastificio pistoiese realizza poi pasta a marchio.

Proprio per non vanificare lo sforzo costante della ricerca di un grano locale con gusto e qualità elevatissime, la produzione segue i ritmi di un tempo. La lavorazione è a bassa temperatura, la produzione di pasta

VICINO A VOI

OVUNQUE NEL MONDO



landucci



SINCE 1925

Landucci s.r.l. - Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia - Tel. +39 0573 532546 - Fax +39 0573 533067

www.landucci.it



corta è rimasta pressoché invariata dal 1950 e dura ancora oggi almeno 12 ore, un processo lento e dispendioso, che rispetta l'integrità delle preziose materie prime impiegate. Il risultato è una pasta dall'elevato valore nutrizionale, altamente digeribile, con importanti livelli di lisina e amminoacidi, assenza di fufosina, molto gradevole al palato: una specialità che racchiude in sé l'esperienza pastaria di oltre secolo di lavoro e che oggi è apprezzata in Italia e al-

l'estero. Tra i mercati di riferimento, infatti, non ci sono solo la Toscana, la Lombardia, il Piemonte, ma anche gli Stati Uniti, la Germania e la Francia. I canali di vendita sono prevalentemente la ristorazione collettiva, non solo con le mense, molte delle quali scolastiche, ma anche con la ristorazione di livello. Le proposte sono tre. La prima è la Linea Tradizionale, quella toscana, frutto di un grano ricco di glutine con un intenso colore giallo. Quella detta Saperi di Tosca-

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



macchine e impianti

PASTARIA HUB

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

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria



ingredienti



servizi



na, invece si presenta in un'accattivante confezione in carta gialla, proprio com'era un tempo e racchiude solo formati trafilati al bronzo. Il 50% della produzione è però destinata alla Linea Biologica: una confezione in carta verde, per riconoscere immediatamente un prodotto realizzato con materia prima che è stata trattata in assenza di fertilizzanti e pesticidi e con i tempi dettati dalla terra e dalle stagioni.

Le confezioni partono da 250 grammi, sino a 5 chili e sono tra le più disparate, realizzate anche su richiesta.

Il pastificio Palandri è certificato Iso 9001 - IQNet e vanta una dichiarazione No OGM.



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality

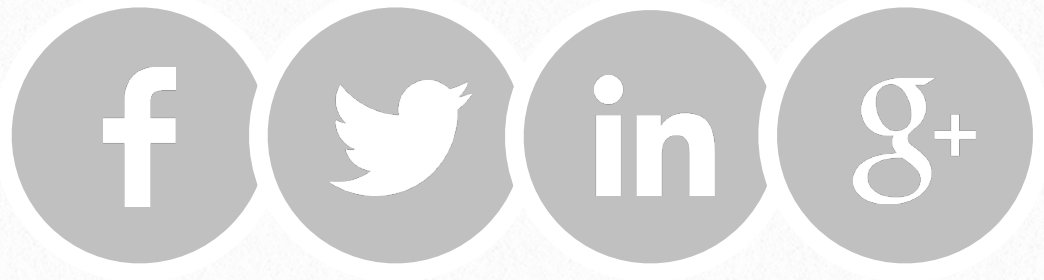


FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



8



Covid, per le paste italiane bilancio in rosso solo nell'Horeca

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Il punto sull'andamento dei consumi di pasta in Italia secondo una recente indagine Ismea basata su dati Nielsen.

Le difficoltà, almeno quelle iniziali, che le industrie molitorie e pastarie italiane hanno dovuto fronteggiare con le misure di contenimento dei contagi da Covid-19 non hanno avuto, se non altro nei grandi numeri, conseguenze significative, ponendole in una condizione di vulnerabilità solo contingente e limitata, negli aspetti operativi, alla logistica e agli approvvigionamenti di materia prima.

Il grado di esposizione al canale Horeca ha fatto ovviamente da discriminare, comportando significative penalizzazioni economiche e finanziarie a carico delle aziende che, nei casi di prevalenti rapporti con i player dell'on-trade, hanno interrotto le forniture alla ristorazione e al food service.

In Italia, la chiusura dei pubblici esercizi imposta dalle norme anticontagio nella fase del lockdown ha quasi azzerato i fatturati sul circuito extradoor anche a spese dei fornitori, in particolare di pasta fresca, lasciando pochi margini a chi ha saputo almeno cogliere le opportunità residue legate all'home delivery, attraverso l'intermediazione dei distributori/grossisti o con il concorso diretto dei ristoratori.

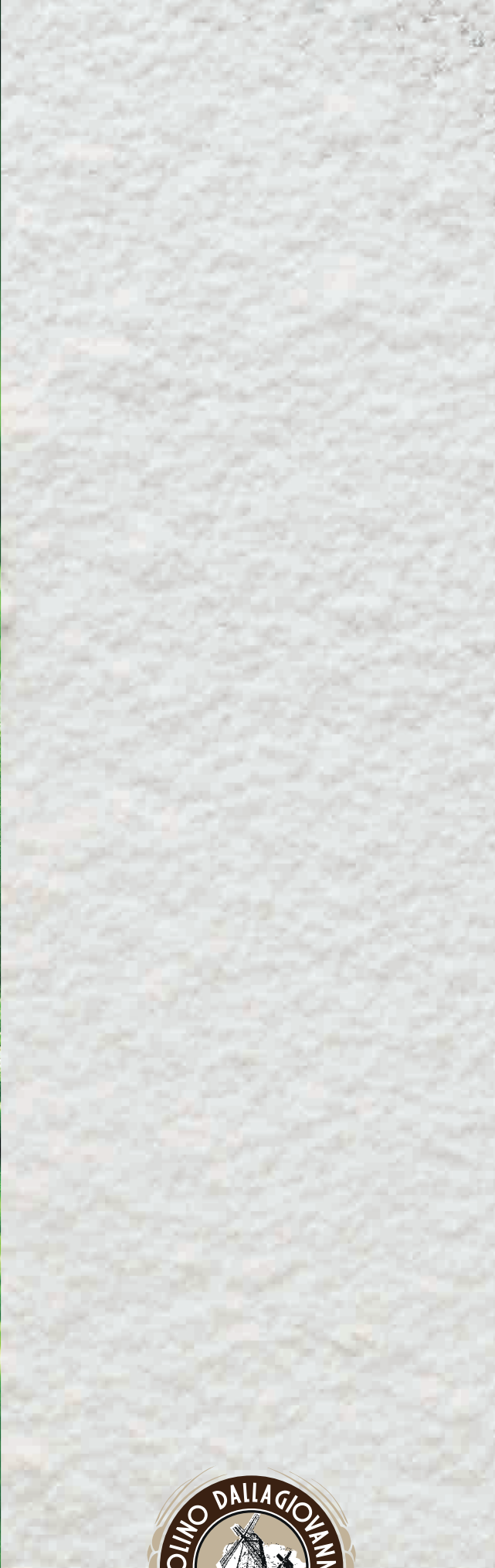
In generale, la pandemia ha avuto, sul circuito delle paste alimentari, un impatto sicuramente meno significativo rispetto ad altri comparti, anche del food. Nei rapporti con la distribuzione moderna, che veicola per l'80% pasta di semola secca (in termi-

ni di valore il segmento copre il 50% delle vendite di reparto), si è potuto infatti apprezzare una reviviscenza che non si vedeva da diversi anni, in un comparto "abituato" da tempo a frazionali riduzioni della spesa delle famiglie.

Nel 2019, secondo un'analisi Ismea basata su dati Nielsen, i consumi di pasta di semola secca in Italia avevano confermato la lenta ma costante tendenza alla riduzione. Il più 0,7% della spesa registrato nei punti vendita della Gdo riflette unicamente l'impulso inflattivo legato all'aumento dei prezzi al consumo del 2% su base annua, mentre, sempre nel bilancio dei dodici mesi, i volumi hanno archiviato una contrazione dell'1,4%.

Nel primo semestre 2020 – osserva ancora l'analisi relativa al mercato italiano – nel solco tracciato dall'intero comparto alimentare, le vendite di pasta di semola secca, favorite da quell'"effetto bunker" che ha spinto le famiglie a fare scorta di alimenti durevoli di largo consumo, hanno mostrato un rinnovato vigore, sperimentando, rispetto al primo semestre del 2019, una progressione dell'8% a volume e del 13,5% in moneta, in un contesto di reparto ancora inflattivo che ha impresso una forte accelerazione alla dinamica dei prezzi retail, rincarati mediamente di oltre il 7%.

Un ruolo centrale l'hanno avuto i consumi di pasta 100% italiana, oggetto di attenzio-



**I NOSTRI COLORI, IL NOSTRO SAPERE.
FAR FARINA DAL 1832**

dallagiovanna.it

ne anche da parte dei maggiori player industriali impegnati nel riposizionamento dei propri prodotti e nella valorizzazione dell'etichetta d'origine.

Un segmento particolarmente dinamico che l'anno scorso aveva già potuto rubricare incrementi a due cifre, con un 13% di crescita sia a volume che in termini valutari. Quest'anno, a tutto giugno, le vendite di paste tricolore hanno accelerato ulteriormente il passo, chiudendo il semestre con un aumento su base annua del 23% in quantità e di quasi il 30% nel corrispettivo monetario.

Da rilevare che in termini relativi l'incidenza dei consumi di pasta 100% italiana, in rapporto al dato complessivo delle paste di semola secca, è ulteriormente aumentata: da una quota del 14% a volume e del 17% in valore del 2019, ha superato nei primi sei mesi di quest'anno il 20% sia nella dimensione fisica che monetaria.

In questo contesto comunque positivo, l'intero reparto della pasta si scontrerà con fattori di carattere strutturale che stanno emergendo in tutto il canale della distribuzione moderna, scardinando gli assetti tradizionali.

Uno dei più rilevanti – osservano gli esperti della società di ricerche di mercato Iri – è il processo di forte contrazione in atto degli assortimenti, innescato dalle “criticità di rifornimento dei punti di vendita durante la

concitata fase iniziale dell'emergenza e del conseguente lockdown imposto dalle autorità”.

Ad oggi, nonostante il rientro dell'emergenza, il numero dei prodotti a scaffale continua a scendere, peraltro a una velocità più che doppia rispetto alla fase pre-Covid. I dati dicono che circa l'80% delle categorie del largo consumo confezionato con referenziamento medio maggiore di 10 prodotti è in calo, con una prevalenza che manifesta flessioni entro il -5%. I più colpiti da questo fenomeno sono i piatti pronti e le preparazioni alimentari, mentre non emergono in quest'ambito sostanziali differenze tra marchi industriali e private label.

In specifici reparti, in particolare in quelli del fresco e del beverage, prosegue il processo di erosione degli assortimenti di marca industriale da parte dei brand del distributore. E in generale emerge un riorientamento delle scelte dei consumatori verso i prodotti a sconto e le promozioni, conseguente alle crescenti difficoltà economiche delle famiglie, con un già conclamato vantaggio per i canali low-cost, ad iniziare dai discount.



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile

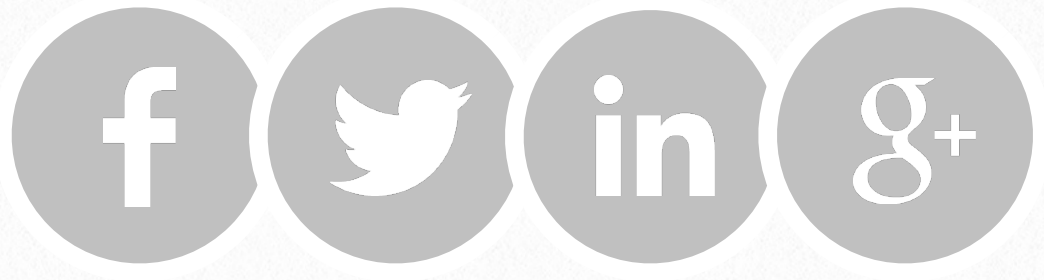


TECNA (TECNOLOGIE ALIMENTARI) SRL Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it

tecna@tecnasaima.it

9



Premi Pastaria 2020: ecco i vincitori

Redazione



Sono stati resi noti i vincitori del Premio Pastaria 2020 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare, giunto alla seconda edizione.

La commissione di valutazione ha reso noti i nomi dei vincitori del Premio Pastaria 2020 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare, bandito per il secondo anno da Kinski Editori, un'edizione caratterizzata da un significativo aumento del numero delle candidature e da un generale ottimo livello dei lavori presentati.

Ad aggiudicarsi il premio per la migliore tesi di dottorato è stato Matteo Cibelli (Corso di dottorato in Scienze, tecnologie e biotecnologie per la sostenibilità, Università della Tuscia), con il suo *Profilo ambientale dalla culla alla tomba della pasta secca biologica: valutazione ed azioni di mitigazione* (Corso di dottorato in Scienze, tecnologie e biotecnologie per la sostenibilità, Università della Tuscia). A Matteo Cibelli andranno una somma di denaro (700 euro) e in un diploma rilasciato da Pastaria.

Le vincitrici del premio per le due migliori tesi di laurea magistrale sono Marta Torra (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Milano), con la tesi intitolata *Impiego di cereali, pseudocerali e legumi germinati in pastificazione*, e Francesca Casaretta (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Milano), con la tesi *Pasta di legumi: ruolo della materia prima e del processo produttivo*. Il premio per le migliori tesi di laurea magistrale consiste in euro 400,00 e in un diploma rilasciato da Pastaria.

La cerimonia di premiazione, che sarebbe dovuta svolgersi a Parma, il 25 settembre, in occasione del Pastaria Festival 2020, non potrà essere celebrata poiché la prossima edizione dell'attesa manifestazione organizzata da Pastaria si terrà esclusivamente on-line, per non porre a rischio la salute dei partecipanti in tempi di pandemia.

I lavori dei vincitori del Premio Pastaria 2020 saranno presentati in articoli scientifici di sintesi che saranno pubblicati sui prossimi numeri di Pastaria, a partire da ottobre.

L'editore di Pastaria annuncia che sarà presto pubblicato il bando per il Premio Pastaria 2021.



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

MOLINOPASINI.COM