

Pastaria

MOLINO PASINI

GNOCCHI MIX

Gnocchi e basta!

MOLINOPASINI.COM



MOLINO PASINI

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

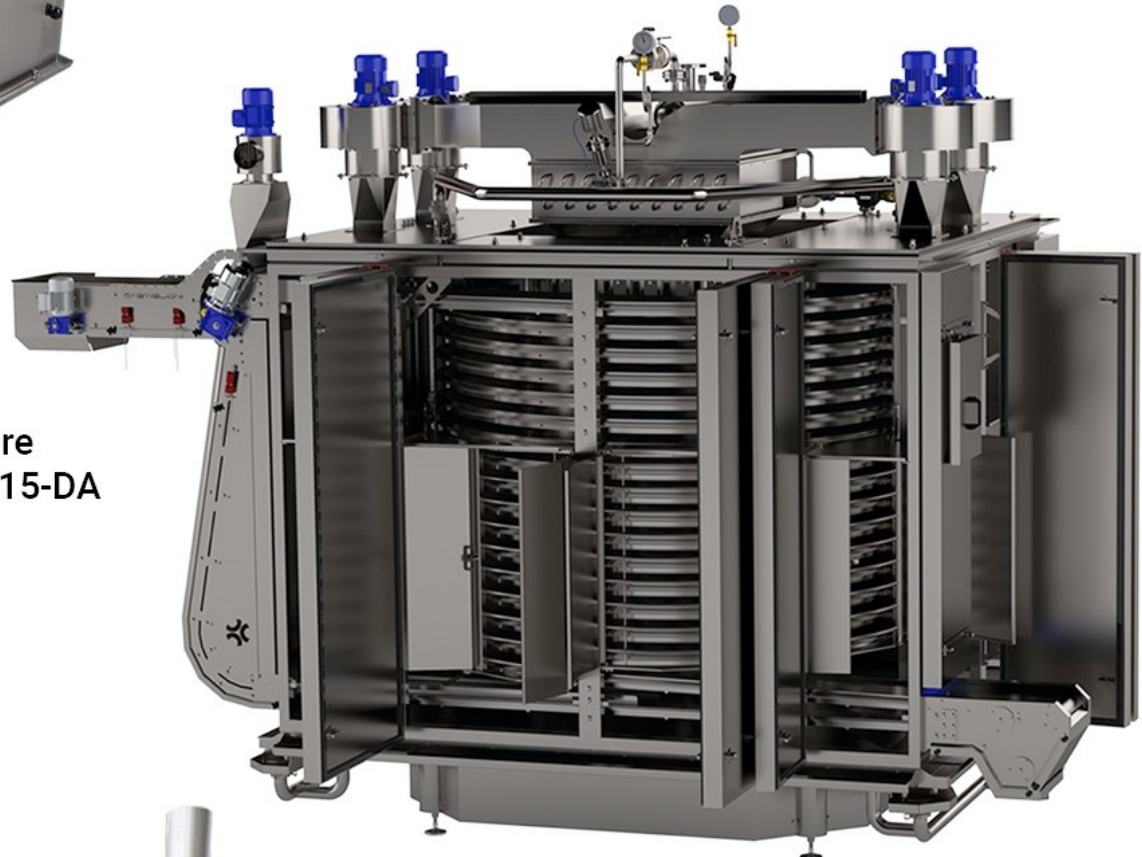
- www.pastaria.it
- www.pastariahub.com
- www.pastabid.com



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



Colophon

Pastaria DE 2/2021
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)



FORMATRICI PER PASTA RIPIENA

- Facile accesso per pulizia e manutenzione
- Impianti realizzati in acciaio inox AISI 304, interamente lavabili con acqua ad alta pressione e detergente
- Pannello di controllo con interfaccia user-friendly per controllare le ricette e i parametri di produzione della macchina e dei suoi accessori
- Design igienico
- Cambio stampo rapido senza utensili
- Sistema di lubrificazione con unità centrale, facilmente accessibile dal carter





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

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria





MOLINO PASINI



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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



1



Pastificio Strampelli

Redazione



Sorge sulle alture dei Monti della Laga, ad Amatrice, il Pastificio Strampelli ed è simbolo di rinascita e speranza dopo il terribile sisma che ha colpito l'Italia centrale alcuni anni fa.



Per informazioni

www.pastificiostrampelli.it
info@pastificiostrampelli.it

Non è solo una struttura produttiva il pastificio Strampelli. È anche un simbolo di rinascita e di speranza, per chi ancora porta i segni degli eventi sismici che nel 2016 e 2017 hanno ferito drammaticamente il Centro Italia.

Ci è voluto coraggio per investire in un luogo profondamente compromesso e che, con difficoltà enormi, sta facendo ancora i conti con la ricostruzione. Ma l'audacia non è mai mancata ai tre fratelli Gabriele, Barbara e Attilio Marcozzi, rispettivamente a capo dell'amministrazione, del commerciale e della produzione nel pastificio Strampelli, oggi affiancati da una nuova risorsa Morgana, figlia di Attilio, che ha recentemente iniziato a muovere i suoi passi nel mondo della pasta, promettendo continuità ad un'impresa che lascia intravedere importanti prospettive per il futuro. I locali aziendali, interamente antisismici, inaugurati nel settembre del 2019, costruiti a 1030 metri di altitudine, in





località Collegentilese, frazione di Amatrice, sono immersi nella natura del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga, un luogo di grande suggestione e di forte interesse naturalistico.

Il nome richiama il programma di miglioramento genetico vegetale del frumento che Nazareno Strampelli portò avanti ai primi del '900, attraverso una pionieristica sperimentazione per migliorarne la resistenza ad alcuni agenti esterni. Impiantò nella stazione sperimentale di granicoltura di Rieti una filiera produttiva che negli anni '20 generò la produzione dei "Grani della Vittoria", un

meticoloso lavoro su varietà provenienti da ogni parte del mondo, che ha rappresentato una prima vera globalizzazione in agricoltura, ponendo le basi della granicoltura mondiale con nuove cultivar ancor oggi utilizzate in tutto il pianeta.

Al di là di questo nome storico, si tratta di un'impresa giovane, ma che può contare sull'esperienza di chi l'ha avviata. I fratelli Marcozzi, infatti, provengono da precedenti esperienze nel campo e da un territorio, quello di Campofilone, la cui tradizione pastaria non ha bisogno di presentazioni. Al posto della pasta all'uovo però, qui regna quella di semola di grano duro realizzata unicamente con grani

LET'S CONTINUE WORKING TOGETHER,
2021 WILL BE GREAT



landucci



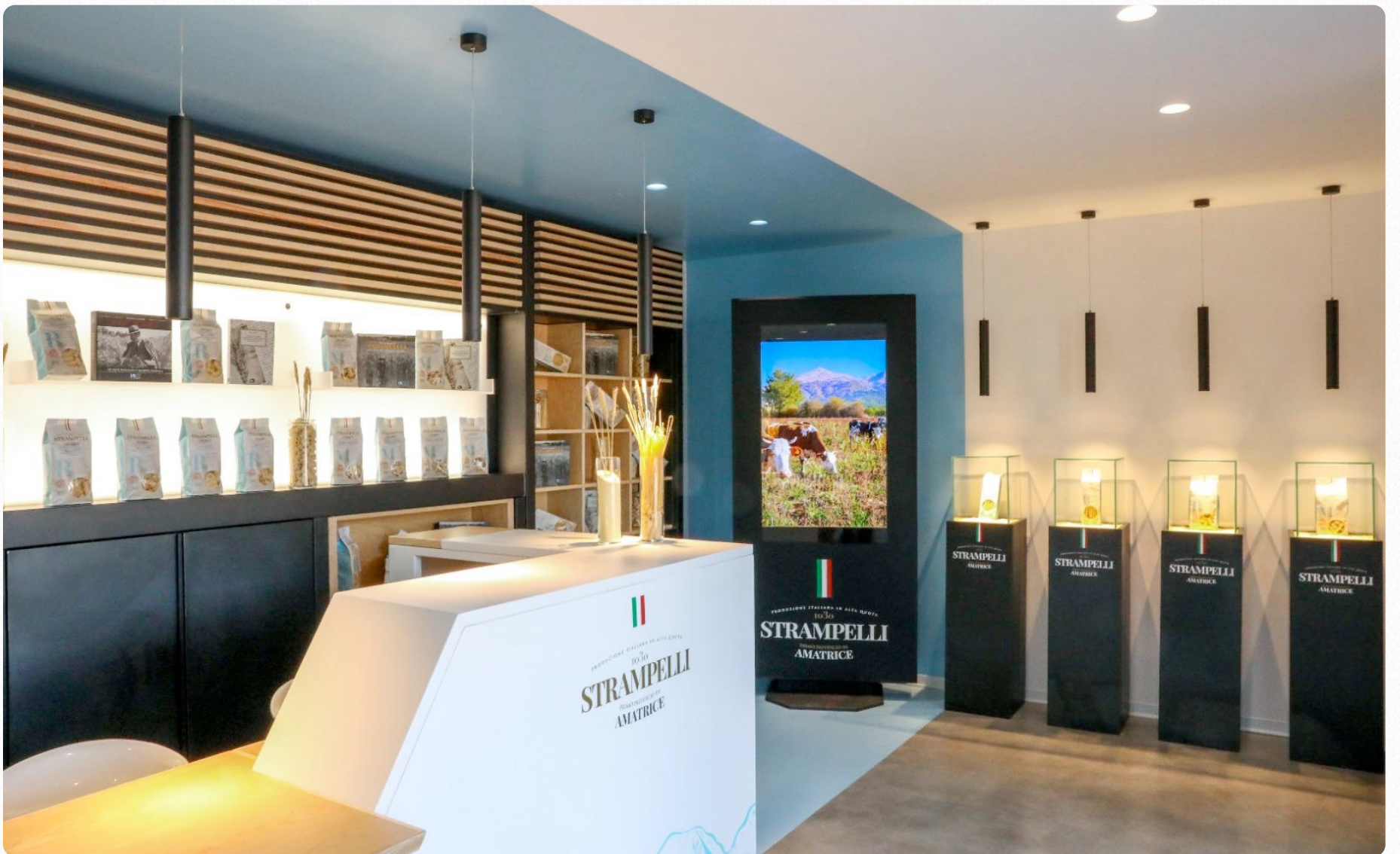
SINCE 1925



provenienti dal Sud Italia e acqua purissima delle vicine sorgenti del Monte Pizzuto e del Monte Velino. La fedeltà al territorio ha indotto i Marcozzi a sperimentare, con l'ausilio di agricoltori locali, anche una cultivar autoctona, che si coltiva in altura e che a breve potrebbe essere utilizzata per nuovi formati. Si tratta di un progetto di ampliamento del catalogo aziendale che vedrà altresì l'introduzione di nuove specialità, tutte regionali, tutte di semola.

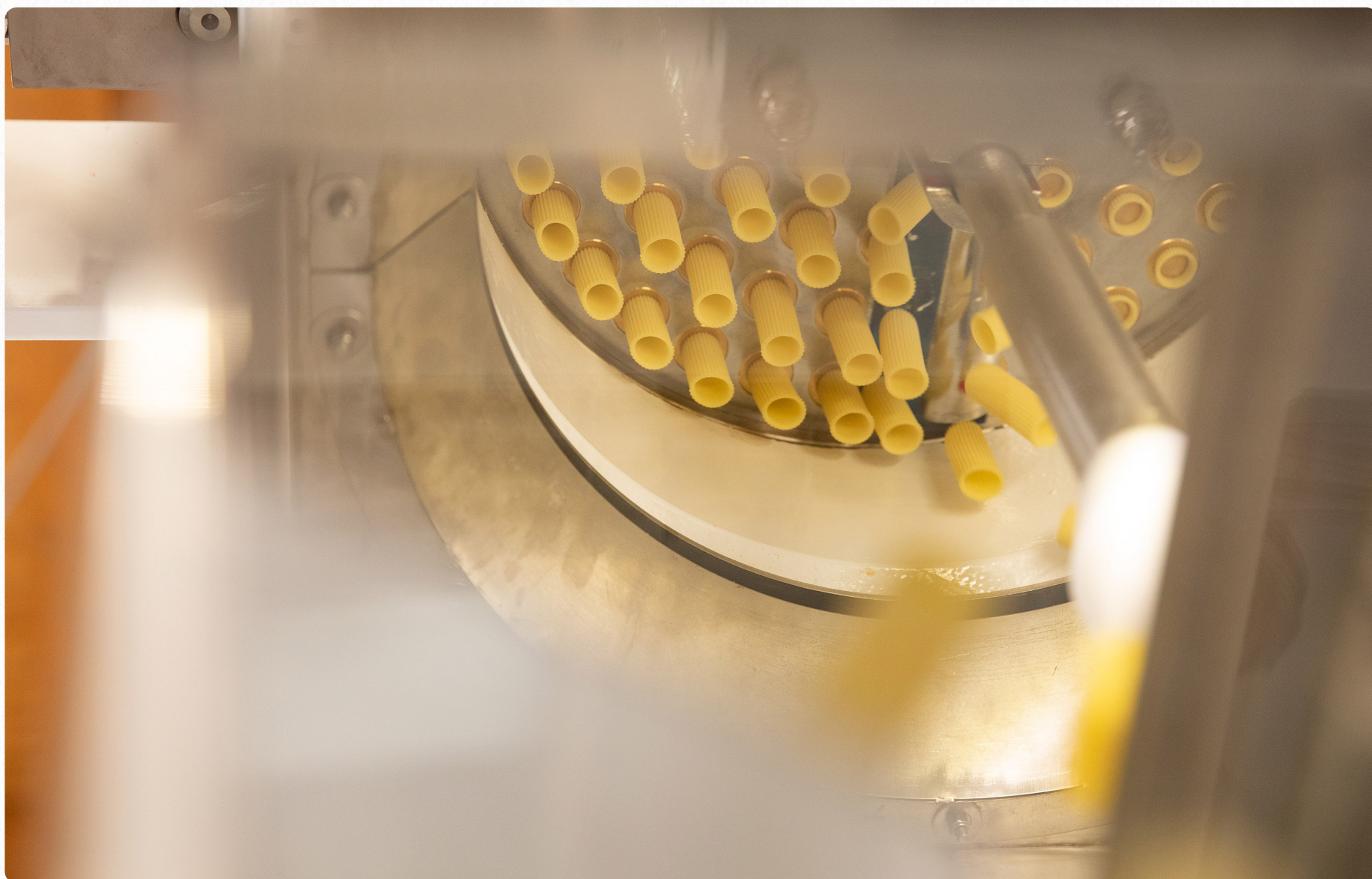
I quattro formati al momento commercializzati sono quelli tipicamente usati per la pasta all'amatriciana o alla gricia: Spaghetti, Bucatini con la particolare lavorazione ad

archetto, Rigatoni e Mezzemaniche, realizzati – come tiene a precisare Barbara Marcozzi, “ad essiccazione lenta e processi artigianali, in un contesto ambientale unico ed incontaminato, dove si respira un'aria fresca e limpida”. Questa è la pasta Strampelli, confezionata in sacchetti da 500 grammi, in cui anche la finestra di apertura della busta, che lascia intravedere il prodotto, è riciclabile, garantendo una sostenibilità piena e completa, perfettamente in linea con lo spirito aziendale di tutela dell'ambiente. Sono gli stessi sacchetti che, con il loro colore azzurro, richiamano il luogo in cui la pasta viene realizzata: in mezzo al cielo o





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



poco più giù.

La pasta Strampelli si trova nelle gastronomie, nei ristoranti e negozi specializzati, oltre che nei punti vendita delle principali insegne della Grande Distribuzione Organizzata nazionale, anche in private label e con il brand Gusti&Sapori. Il covid ha purtroppo interrotto dei progetti che stavano per essere attuati: l'introduzione di una linea realizzata con il farro bio e un'altra di semola biologica, frutto di accordi di filiera con aziende agricole locali. Ma anche il ritardo per l'acquisizione della certificazione IFS. Si tratta però solo di rinvii a brevissima scadenza. La tenacia dei Marcozzi, infatti,

è quella di chi nel mondo della pasta ci è nato e cresciuto. La determinazione è la stessa di chi è convinto che l'identità sia il bene più prezioso, capace – soprattutto quando è autentica, come quella locale – di aprire le porte dei mercati, compresi quelli internazionali.

Territorio incontaminato, tradizione storica, artigianalità e passione fanno della pasta Strampelli trafilata al bronzo un prodotto pregiato particolarmente adatto alle ricette locali che hanno reso Amatrice famosa: l'Amatriciana, appunto e la Gricia. Due piatti, questi ultimi, che non solo sono diventati veri e propri ambasciatori del "Made in Italy" nel mondo, ma che sono



stati insigniti del prestigioso riconoscimento De.Co. del Comune di Amatrice. Uno strumento importante per la valorizzazione dei prodotti tipici locali, che i Marcozzi hanno acquisito a pieno titolo dal Comune di Amatrice che ne ha quindi garantito gli ingredienti, dimostrato



l'origine locale e identificato la composizione avvalorandone la tipicità.

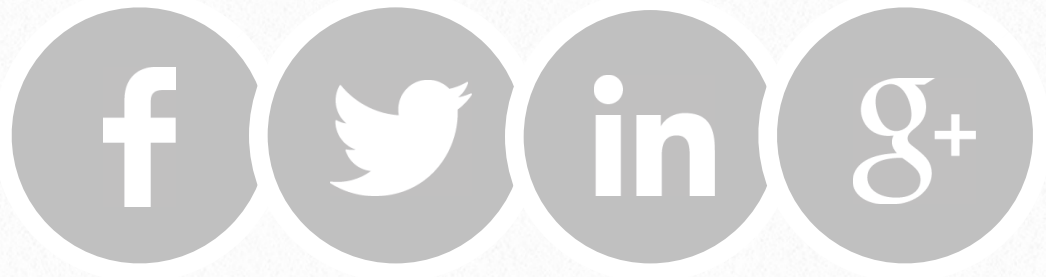


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

2



Impiego di cereali, pseudocereali e legumi germinati in pastificazione

Marta Torra



La valutazione degli effetti dell'aggiunta di sfarinati integrali da cereali (frumento duro, farro e segale), pseudocereali (grano saraceno) e legumi (ceci) germinati – da soli o in miscela con semola di frumento duro – sulle caratteristiche nutrizionali e sul comportamento in cottura della pasta secca è il tema affrontato nella tesi di Laurea Magistrale di Marta Torra, che si è aggiudicata uno dei Premi Pastaria 2020.

L'argomento viene sinteticamente esposto in queste pagine.

Introduzione

La pasta rappresenta uno dei prodotti del frumento duro più popolari al mondo, grazie al suo basso costo, facilità di preparazione, caratteristiche sensoriali e nutrizionali (medio-basso indice glicemico) e lunga conservazione (Marti et al., 2013). Inoltre, in relazione al suo elevato consumo, la pasta risulta essere un ottimo veicolo per composti bioattivi, diventando un alimento più completo e salutare (Mercier et al., 2016; Sabanis et al., 2006). Per questo motivo, diversi studi hanno valutato l'utilizzo di ingredienti funzionali e composti bioattivi, derivanti dall'utilizzo di sfarinati integrali da cereali (Kaur et al., 2012; Ciccoritti et al., 2017), pseudocereali (Chillo et al., 2008; Marti et al., 2011) e legumi (Dimitrios et al., 2006; Sozer et al., 2017) per la produzione di pasta arricchita. Negli ultimi anni, il crescente interesse per i cereali germinati risiede nel fatto che il processo di germinazione è associato a numerosi miglioramenti nutrizionali e sensoriali dei semi (Hübner et al., 2013). Ad esempio, la sintesi e/o l'attivazione degli enzimi idrolitici durante il processo di germinazione promuovono la riduzione dei fattori antinutrizionali (es. l'acido fitico nel caso del frumento) e i fattori responsabili della flatulenza dei legumi (Oligo-, Di- e Monosaccaridi e Polioli Fermentescibili –

FODMAP). Recentemente i cereali germinati sono stati proposti come ingredienti nei prodotti da forno e in altre applicazioni come snack, cereali per la colazione e per fortificare i prodotti per l'infanzia (Wu & Xu, 2019). Tuttavia, ad oggi l'impiego di tali materie prime in formulazioni per pasta è limitato. A questo proposito, su richiesta di un'azienda che produce pasta biologica, il presente lavoro ha avuto come obiettivo la valutazione degli effetti dell'aggiunta di sfarinati integrali da cereali (frumento duro, farro e segale), pseudocereali (grano saraceno) e legumi (ceci) germinati – da soli o in miscela con semola di frumento duro – sulle caratteristiche nutrizionali e sul comportamento in cottura della pasta secca.

Materiali e metodi

Produzione delle materie prime germinate

Il processo di germinazione è stato condotto su scala pilota presso il Molino Quaglia S.p.A. (Vighizzolo d'Este, Padova, Italia) a 20°C, umidità relativa del 90% per 36-48 ore. Successivamente, i campioni germinati sono stati essiccati a 50°C fino a quando il campione non ha raggiunto il 13% di umidità. Al termine del processo di



CONNESSIONI DI VALORE

Elevare le connessioni a contenuti e servizi di valore per soddisfare le reali esigenze del pastificio. Questo il nostro impegno con l'obiettivo di incentrare la nostra ricerca allo studio di reali opportunità di crescita per chi opera nel settore, progettando soluzioni tecniche e tecnologiche sostenibili e all'avanguardia per valorizzare ogni materia prima e trasformarla in un prodotto di alta qualità.

Noi insieme a voi per affrontare le sfide del futuro.

www.fava.it

FAVA
impianti per pastifici

Tabella 1 FORMULAZIONE DEI CAMPIONI DI PASTA SPERIMENTALE (S) E COMMERCIALE (C)

Campioni S	Ingredienti
CTRL	Semola “controllo”
S_Dg	80% Semola + 20% frumento duro integrale germinato
S_Sg	80% Semola + 20% segale germinata
S_Dg_Sg	80% Semola + 10% frumento duro integrale germinato + 10% segale germinata
Dg	100% Semola di frumento duro germinato
Dg_F_C	85% Semola di frumento duro integrale germ. + 7.5% ceci germinati + 7.5% farro germinato
Dg_F_C_GS	85% Semola di frumento duro integrale germinato + 5% ceci germinati + 5% grano saraceno germinato + 5% farro germinato
Campioni C	Ingredienti
Semola	100% Semola di frumento duro
Semola Int.	100% Semola integrale di frumento duro
Farro	100% farina di farro integrale (<i>Triticum dicoccum L.</i>)
Multicerali	80% Semola di frumento duro + 8% farina di farro + 8% farina d’orzo + 3% farina di mais + 1% farina di segale

germinazione, i campioni sono stati macinati, ottenendo i rispettivi sfarinati.

Produzione dei campioni di pasta

I campioni di pasta ([Tabella 1](#)) sono stati prodotti utilizzando gli impianti pilota del DeFENS (Università degli Studi di Milano). Nello specifico, gli sfarinati sono stati impastati per 10 minuti in una pressa continua (Braibanti, Milano, Italia) ed estrusi (pressione di estrusione = 9 MPa) a forma di maccheroni. La temperatura dell’impasto è stata mantenuta a 40°C grazie a un sistema di raffreddamento a camicia. Successivamente, i campioni di pasta sono stati essiccati attraverso una

cella di essiccazione (Braibanti, Milano, Italia) ad una temperatura massima di 60°C per 17 ore. Per la caratterizzazione compositiva, enzimatica e delle proprietà dell’amido, i campioni di pasta sono stati macinati mediante un molino da laboratorio IKA-Universal mill M20 (IKA Laborotecnic, Staufen, Germania), ottenendo uno sfarinato di granulometria inferiore a 250 µm.

I campioni sperimentali sono stati ulteriormente confrontati con quattro campioni di pasta secca presenti sul mercato, la cui formulazione è riportata in [Tabella 1](#).

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

Analisi centesimale e attività

α -amilasica

Il contenuto di fibra solubile e insolubile dei campioni di pasta è stato determinato in accordo al metodo AOAC 991.43

(AOAC, 1995). Il contenuto in proteine, di amido e di ceneri è stato quantificato in accordo ai metodi AACCC 46-12.01, 76-13 e 08-12, rispettivamente (AACCI, 2001).

Infine, il contenuto degli zuccheri semplici è stato determinato mediante HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*) con colonna a scambio ionico collegata a un sistema di rivelazione ad amperometria pulsata.

Infine, l'attività α -amilasica dei campioni di pasta è stata determinata in conformità al metodo AACCC 22-02.01 (AACCI, 2001).

Proprietà dell'amido

Suscettibilità dell'amido all'azione α -amilasica

La suscettibilità dei granuli di amido all'azione α -amilasica è stata determinata in accordo al metodo AACCC 76-31 (2001).

Analisi Micro-Visco AmiloGrafica (MVAG)

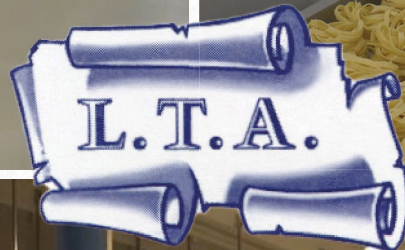
Le proprietà di gelatinizzazione e retrogradazione dell'amido sono state determinate mediante il Micro Visco-AmiloGrafo (Brabender GmbH & Co., Duisburg, Germania), disperdendo 15

g di campione in 100 mL di acqua o soluzione di nitrato di argento 1 mM (AgNO_3) in presenza di agitazione (250 min^{-1}). Il profilo di temperatura applicato alla sospensione in esame è stato: riscaldamento da 30°C a 92°C ($+7.5^\circ\text{C}/\text{min}$), mantenimento della temperatura di 92°C per 5 min, e successivo raffreddamento da 92°C a 30°C ($-7.5^\circ\text{C}/\text{min}$) e mantenimento della temperatura di 30°C per 1 min.

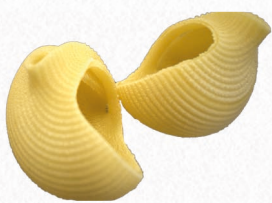
Caratterizzazione della pasta

Analisi colorimetrica e aspetto superficiale

L'analisi colorimetrica sui campioni di pasta è stata effettuata mediante l'utilizzo del colorimetro *Chroma meter CR-300* Minolta (Minolta Camera Co., Osaka, Giappone), correlato di lampada pulsante allo xeno a luce riflessa. Il colore è stato espresso con gli indici di cromaticità definiti dalla Commissione Internazionale dell'Eclairage nel 1976 (CIE- $L^*a^*b^*$). Le immagini dei campioni di pasta sono state acquisite con una risoluzione a 400 dpi (*dots per inch*) usando uno scanner (Epson Perfection 550 Photo, Seiko Epson Corp., Giappone).



Anselmo Impianti amplia la sua offerta di attrezzature per la produzione di pasta secca con un nuovo segmento di impianti semiautomatici grazie alla recente acquisizione di LTA, azienda del Triveneto specializzata nella progettazione, installazione e costruzione di macchinari per la produzione di paste secche speciali come nidi, lasagne e matasse.



ANSELMO
MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

L.T.A - Viale dell'Industria, 11 - 03616 Thiene (VI) Italia - Tel. +39 0172 654755-
email: ANSELMO@ANSELMOITALIA.COM - WWW.ANSELMOITALIA.COM

Comportamento della pasta in cottura

Il tempo ottimale di cottura (TOC) dei campioni di pasta è stato determinato in accordo al metodo AACCC 66-50.01 (AACCI, 2001). Mentre, la capacità di assorbimento di acqua è stata determinata cuocendo 25 g di pasta in 250 mL di acqua distillata, in assenza di sale. La quantità di acqua assorbita è stata calcolata mediante la seguente formula:

$$\text{assorbimento d'acqua (\%)} = [(peso\ finale - peso\ iniziale) / peso\ iniziale] * 100$$

Mentre, le perdite di solidi in cottura sono state determinate utilizzando il metodo AACCC 66-50.01 (AACCI, 2001).

L'assorbimento di acqua e le perdite dei solidi in cottura dei campioni di pasta sono state eseguite sia al TOC sia in sovra-cottura (TOC+20%).

Test di compressione-taglio-estrusione

La consistenza dei campioni di pasta al TOC e in sovra-cottura è stata valutata mediante un test di taglio, compressione ed estrusione attraverso la cella di Kramer collegata al dinamometro Zwick Z005 (Zwick GmbH & Co., Ulm, Germania) equipaggiato con una cella di carico di 5kN.

Il dinamometro ha registrato la resistenza offerta dal campione, durante la fase di

compressione, in un tracciato riportante in ascissa la deformazione (distanza in mm) ed in ordinata la resistenza offerta dal campione (Forza espressa in N).

Analisi statistica

L'analisi compositiva, la determinazione dell'attività α -amilasica, la suscettibilità dell'amido all'azione enzimatica e l'analisi Micro Visco-AmiloGrafica sono stati replicati due volte. Mentre, l'analisi colorimetrica è stata ripetuta sei volte. Per determinare la capacità di assorbimento di acqua, le perdite dei solidi in cottura e la consistenza della pasta, sono state effettuate 5 cotture indipendenti. L'analisi statistica (analisi della varianza a una via, ANOVA) è stata condotta mediante software Statgraphics Plus 5.1 (Statpoint Inc., Warrenton, USA). I diversi campioni sono stati considerati come fattori per l'ANOVA e, quando un fattore ha mostrato significatività ($p \leq 0,05$) è stato eseguito il test statistico Tukey HSD per determinare le differenze significative tra le rispettive medie.

Risultati e discussione

Analisi centesimale

Come è possibile osservare in [Tabella 2](#), la sostituzione del 20% di semola da frumento non germinato con lo sfarinato



Aspiriamo il futuro

Le nuove farine proteiche di legumi
per la tua pasta!

www.martinorossispa.it

Tabella 2 COMPOSIZIONE CENTESIMALE DEI CAMPIONI DI PASTA SPERIMENTALI. MEDIA±DEV.ST (N=2). LETTERE DIVERSE NELLA STESSA COLONNA INDICANO DIFFERENZE SIGNIFICATIVE TRA I CAMPIONI (TUKEY HSD TEST; P<0,05)

Campioni	Umidità (%)	Proteine (% _{s.s.})	Amido (% _{s.s.})	Zuccheri (% _{s.s.})	Fibra totale (% _{s.s.})	Fibra Ins. (% _{s.s.})	Fibra Sol. (% _{s.s.})	Ceneri (% _{s.s.})
CTRL	9,1 ± 0,1 ^f	12,7 ± 0,1 ^{bc}	68,2 ± 0,7 ^c	4,7 ± 0,4 ^a	3,7 ± 0,2 ^a	2,2 ± 0,0 ^a	1,4 ± 0,2 ^a	1,02 ± 0,02 ^a
S_Dg	8,8 ± 0,0 ^e	12,6 ± 0,0 ^{bc}	66,1 ± 2,4 ^{bc}	9,9 ± 0,6 ^{bcd}	4,7 ± 0,3 ^b	3,6 ± 0,1 ^b	1,2 ± 0,2 ^a	1,13 ± 0,05 ^a
S_Sg	8,6 ± 0,1 ^d	12,2 ± 0,0 ^b	64,5 ± 1,6 ^{bc}	8,6 ± 0,4 ^{bc}	5,1 ± 0,3 ^b	3,3 ± 0,1 ^b	1,8 ± 0,2 ^a	1,02 ± 0,01 ^a
S_Dg_Sg	9,1 ± 0,0 ^g	12,3 ± 0,1 ^b	64,4 ± 2,6 ^b	8,3 ± 0,3 ^b	4,9 ± 0,3 ^b	3,3 ± 0,0 ^b	1,6 ± 0,3 ^a	1,06 ± 0,02 ^a
Dg	8,2 ± 0,0 ^a	11,4 ± 0,2 ^a	55,2 ± 1,5 ^a	14,4 ± 0,3 ^e	11,9 ± 0,1 ^c	10,2 ± 0,1 ^c	1,6 ± 0,0 ^a	1,64 ± 0,08 ^b
Dg_F_C	8,3 ± 0,0 ^b	13,0 ± 0,2 ^{cd}	54,6 ± 2,1 ^a	10,4 ± 0,2 ^d	11,5 ± 0,7 ^c	9,8 ± 0,4 ^c	1,7 ± 0,4 ^a	2,22 ± 0,03 ^c
Dg_F_C_GS	8,4 ± 0,1 ^c	13,2 ± 0,1 ^d	53,4 ± 1,5 ^a	10,0 ± 0,4 ^{cd}	11,5 ± 0,3 ^c	10,1 ± 0,0 ^c	1,5 ± 0,3 ^a	2,21 ± 0,04 ^c

integrale da frumento duro germinato o da segale germinata ha portato ad un incremento significativo della frazione di zuccheri semplici e della fibra totale, rispetto al campione CTRL. Risultati simili sono stati ottenuti sostituendo (20%) la semola da frumento non germinato con una miscela al 10% di semola integrale da frumento germinato e 10% di sfarinato da segale germinata. Come atteso, l'incremento del contenuto di zuccheri semplici e di fibra totale è risultato maggiore all'aumentare della percentuale degli sfarinati integrali ottenuti da matrici germinate presenti nella formulazione. Il maggior contenuto in zuccheri semplici nei prodotti formulati con matrici germinate è legato principalmente all'azione idrolitica delle α -amilasi sviluppatesi durante il

processo di germinazione (Simsek et al., 2014), mentre l'aumento del contenuto in fibra totale è da attribuire all'utilizzo di sfarinati integrali o di matrici più ricche in fibra rispetto a uno sfarinato integrale di frumento duro. In questo contesto, ad esempio, la segale è caratterizzata da un contenuto in fibra totale (17g/100 g_{s.s.}; Grausgruber et al., 2004) maggiore rispetto al frumento duro. (10,7-15,5 g/100 g_{s.s.}; Gebruers et al., 2008). Il contenuto di fibra dei campioni formulati interamente con materie prime germinate, Dg_F_C, Dg_F_C_GS e Dg risulta significativamente superiore sia al contenuto di fibra determinato per gli altri campioni sperimentali, sia rispetto al valore di fibra indicato in etichetta dei campioni arricchiti

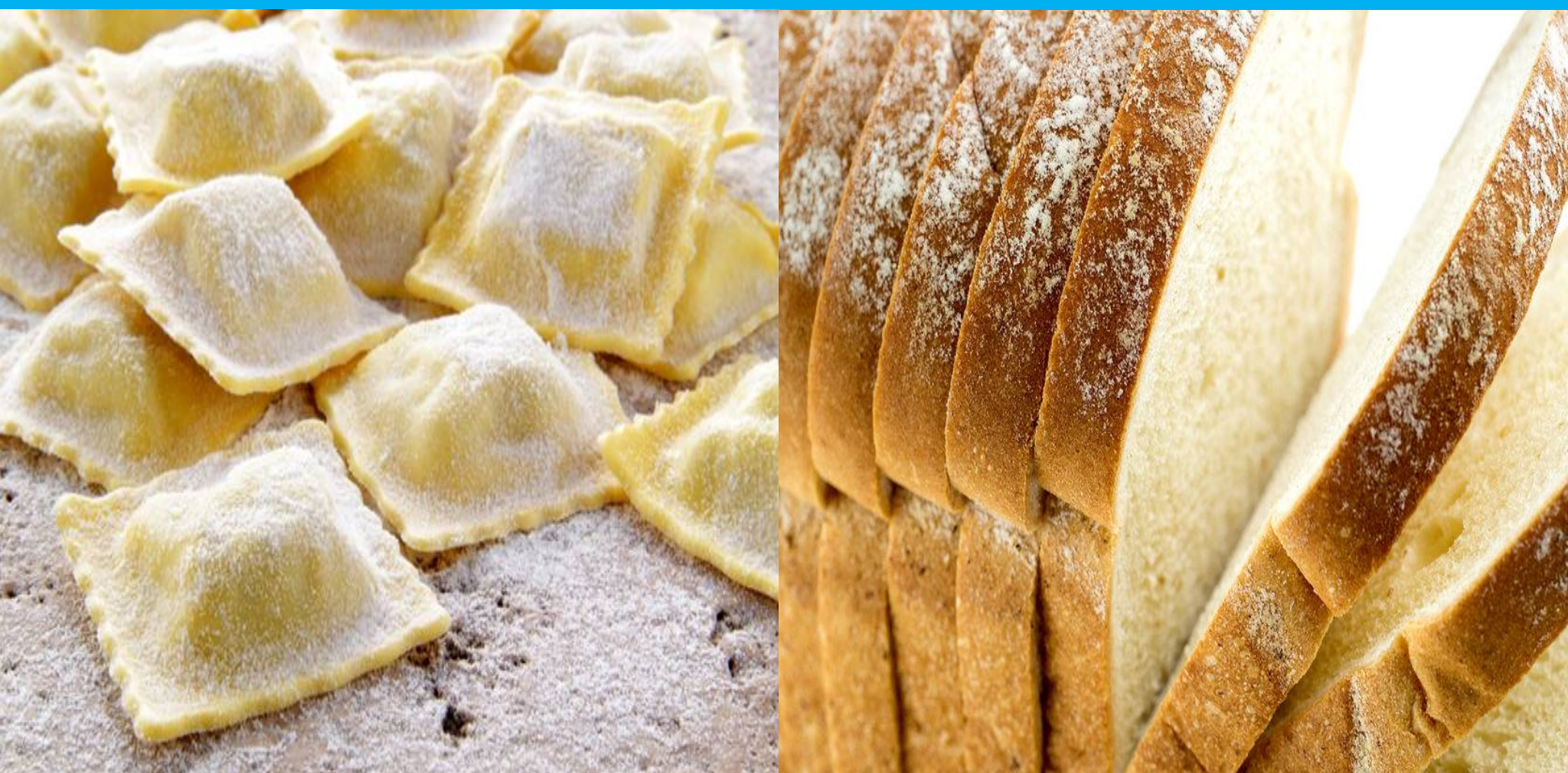
biofresh

Sistemi di gestione Ozono

Soluzioni a residuo zero per l'industria alimentare

Per migliorare la qualità utilizzando tecnologie a basso impatto ambientale

Per un cibo sicuro e per ridurre gli sprechi



Nella sanificazione degli ambienti di lavorazione e confezionamento.
Nella sanificazione delle linee di raffreddamento e d'areazione.
Nel garantire la shelf-life microbiologica in ogni momento dell'anno.



commerciali, farro, multicereali, semola integrale.

Per quanto riguarda il contenuto in proteine, la sostituzione del 20% di semola non ha comportato, in generale, variazioni significative per questo indice, nel caso del campione costituito interamente da semola integrale da frumento duro germinato è stato registrato una diminuzione significativa del valore di questo indice rispetto a CTRL probabilmente attribuibile al più elevato contenuto di fibra percentuale. Gli altri campioni ricchi in fibra invece, Dg_F_C e Dg_F_C_GS, mostrano i valori di proteine più elevati. In questo caso le aggiunte del 5% di farro, 5% di ceci e 5% di grano saraceno, nel campione Dg_F_C_GS, e del 7,5% di ceci e 7,5% di farro nel campione Dg_F_C, hanno comportato un aumento di circa +2% del contenuto proteico rispetto al campione formulato con solo frumento duro germinato (Dg). Il contenuto proteico nei ceci (circa 20%_{s.s.}) è più elevato rispetto al contenuto proteico del frumento duro (Milán et al., 2019), dunque, è possibile supporre che questo incremento sia da attribuire soprattutto alle differenze nelle formulazioni.

Proprietà dell'amido

Dall'analisi micro-viscoamilografica, svolta sia in assenza, sia in presenza di inibitore

di amilasi (AgNO₃), è emerso che il processo di germinazione controllata non ha influenzato drasticamente le proprietà dell'amido di gelatinizzare e retrogradare ma tali proprietà potrebbero essere compromesse durante la cottura del prodotto (Grassi et al., 2018). La sostituzione del 20% di segale raffinata con materie prime germinate comporta una diminuzione del valore di viscosità massima (S_Dg ~426UB, S_Sg ~506UB, S_Dg_Sg ~517UB) rispetto a CTRL (779 ± 14 UB) che corrisponde a un valore di suscettibilità all'idrolisi delle α-amilasi più elevato (22,4±0,8 g/100 g_{s.s.} di S_Dg rispetto ai 15,7±0,7 g/100 g_{s.s.} del CTRL). I valori di viscosità massima si riducono ulteriormente nei campioni formulati interamente con sfarinati ottenuti da materie prime germinate. Il valore di viscosità massima inferiore è quello determinato per il campione 100% frumento duro integrale germinato (240±10 UB), che risulta inoltre il campione più suscettibile all'idrolisi da parte delle α-amilasi (31,8 ± 1,0 g/100 g_{s.s.}).

Caratterizzazione della pasta

Analisi colorimetrica

Per quanto riguarda l'analisi colorimetrica, la presenza di sfarinati integrali da matrici germinate ha determinato una diminuzione

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

Tabella 3 INDICI DI QUALITÀ IN COTTURA: TOC, CAPACITÀ DI ASSORBIMENTO, PERDITE IN COTTURA E TEXTURE (AL TOC E IN SOVRACOTTURA). MEDIA±DEV.ST. LETTERE DIVERSE NELLA STESSA COLONNA INDICANO DIFFERENZE SIGNIFICATIVE TRA I CAMPIONI (TUKEY HSD TEST; P<0,05)

Campione	TOC (min:s)	Assorbimento d'acqua TOC (%)	Assorbimento d'acqua sovra-cottura (%)	Perdite in cottura TOC (g/100g s.s.)	Perdite in cottura sovracottura (g/100g s.s.)	Forza massima TOC (N)	Forza massima sovra-cottura (N)
CTRL	09:30	93,6 ± 1,1 ^e	108,2 ± 2,5 ^e	3,5 ± 0,1 ^a	3,8 ± 0,2 ^a	571 ± 50 ^e	458 ± 5 ^d
S_Dg	08:00	88,1 ± 0,4 ^{cd}	99,4 ± 0,9 ^d	5,0 ± 0,2 ^e	5,4 ± 0,3 ^b	469 ± 12 ^{cd}	390 ± 22 ^b
S_Sg	08:30	88,1 ± 1,8 ^{cd}	98,6 ± 1,7 ^{cd}	5,4 ± 0,1 ^f	6,4 ± 0,4 ^c	435 ± 16 ^{bc}	407 ± 12 ^{bc}
S_Dg_Sg	08:00	85,8 ± 0,8 ^c	98,1 ± 0,7 ^{cd}	4,6 ± 0,2 ^d	5,5 ± 0,3 ^b	522 ± 26 ^{de}	437 ± 22 ^{cd}
Dg	06:30	76,9 ± 0,5 ^a	85,0 ± 1,3 ^a	7,9 ± 0,3 ⁱ	9,6 ± 0,3 ^f	384 ± 16 ^{ab}	307 ± 14 ^a
Dg_F_C	07:30	86,9 ± 0,5 ^{cd}	97,4 ± 1,9 ^{cd}	7,3 ± 0,2 ^h	7,9 ± 0,4 ^{de}	354 ± 23 ^a	317 ± 22 ^a
Dg_F_C_GS	06:00	81,2 ± 0,5 ^b	90,6 ± 2,1 ^b	7,5 ± 0,2 ^h	7,8 ± 0,2 ^d	338 ± 21 ^a	299 ± 10 ^a

significativa dell'indice di giallo (b*; dovuto principalmente alla presenza di carotenoidi (Borrelli et al., 1999)) e un aumento significativo dell'indice di Bruno (100-L*). L'unica eccezione ha riguardato il campione contenente il 20% di semola integrale da frumento duro germinato, il quale ha presentato valori dell'indice di b* simili a quelli del campione CTRL. L'aumento significativo dei valori dell'indice di bruno delle formulazioni contenenti sfarinati integrali può essere attribuito alla maggiore presenza di crusca rispetto ai campioni costituiti da semola raffinata (Mercier et al., 2016). Inoltre, tale incremento potrebbe essere dovuto anche alla formazione di composti bruni della reazione di Maillard in seguito all'utilizzo di

materie prime ricche in zuccheri semplici, come gli sfarinati da matrici germinate (Marti et al., 2015).

Determinazione del tempo ottimale di cottura, capacità di assorbimento d'acqua e perdite di solidi in cottura

La sostituzione della semola con materie prime germinate ha determinato una riduzione del Tempo Ottimale di Cottura (TOC) (Tabella 3). La riduzione del TOC nei campioni formulati con sfarinati da cereali germinati si potrebbe attribuire alla sostituzione di uno sfarinato con un reticolo glutinico di buona qualità, con uno caratterizzato da un reticolo debole, come quello di uno sfarinato da frumento germinato, in seguito all'azione proteolitica

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



sviluppatasi durante il processo di germinazione (Value & Nemzer, 2019). Tale risultato potrebbe essere dovuto anche all'utilizzo di sfarinati integrali, in quanto la presenza della crusca comporta l'interruzione fisica del reticolo glutinico (Manthey et al., 2002). Inoltre, la riduzione del TOC in formulazioni contenenti materie prime gluten free potrebbe essere associata alla diluizione di proteine formanti glutine.

Per quanto riguarda la capacità di assorbimento di acqua (evento correlato alla capacità delle proteine e dell'amido di solvatare e trattenere l'acqua), la presenza di materiale germinato ha determinato una riduzione significativa di questo indice.

Nello specifico, la quantità di acqua assorbita è diminuita all'aumentare della quantità di sfarinato da matrici germinate presente nella formulazione. Infatti, il campione di riferimento (CTRL) è stato caratterizzato dal valore di assorbimento di acqua più elevato, mentre il campione 100% semola da frumento duro germinato ha mostrato il valore di assorbimento d'acqua inferiore (dati riportati in [Tabella 3](#)). Probabilmente la presenza di una rete glutinica meno uniforme per la presenza di fibra e materie prime non contenenti glutine potrebbe determinare una minore tendenza a trattenere l'acqua assorbita.

Indipendentemente dalla matrice utilizzata e dalla quantità di semola sostituita, tutti i campioni di pasta arricchiti sono stati caratterizzati da un rilascio di solidi in cottura statisticamente superiore rispetto al campione di riferimento, sia al TOC sia in sovra-cottura ([Tabella 3](#)). Anche per quanto riguarda le perdite assistiamo a una relazione tra la percentuale della materia prima integrale germinata presente nel campione e l'aumento di perdite in cottura. I campioni 100% germinati risultano avere perdite in cottura statisticamente superiori rispetto ai campioni arricchiti del 20% di materia prima germinata. In Dg_F_C e Dg_F_C_GS non sono presenti differenze significative per quanto riguarda il materiale rilasciato in acqua, che risulta più del doppio rispetto a quello rilasciato dal controllo sia al tempo ottimale di cottura sia in sovracottura. L'aumento delle perdite in cottura potrebbe essere legato al maggior contenuto di fibra (Kaur et al., 2012), in quanto l'aggiunta di crusca determina sia l'aumento del contenuto di composti solubili in acqua all'interno del prodotto finito, sia l'interruzione nella matrice glutinica (Kunerth e Youngs 1984). Una maglia glutinica non omogenea potrebbe non essere in grado di trattenere l'amido e i composti solubili all'interno della struttura, con conseguente rilascio di solidi

#WEAREAM

Non giudicare ciascun **giorno** in base al raccolto
che hai ottenuto, ma dai **semi** che hai piantato.

ROBERT LOUIS STEVENSON
SCRITTORE



nell'acqua di cottura (Tudorică et al., 2002). Sebbene i solidi persi in cottura delle paste sperimentali Dg, Dg_C_F, Dg_C_F siano statisticamente superiori rispetto ai quelli dei campioni commerciali presi come riferimento in questo lavoro; i valori sono coerenti con quelli ottenuti in altri studi su paste arricchite in legumi e pseudocereali presenti in letteratura (Arab et al., 2010; Flores et al., 2014; Karpagavalliet al., 2015; Zhao et al., 2006).

Test di compressione-taglio-estrusione

Per quanto riguarda l'analisi della consistenza della pasta, come mostrato in [Tabella 3](#), la sostituzione del 20% di semola integrale da frumento germinato ha comportato una riduzione significativa del parametro della forza massima. Come atteso, la presenza di 100% di frumento duro germinato ha comportato un'ulteriore riduzione dei parametri di consistenza, determinando un valore di consistenza equivalente a ~384N. I campioni sperimentali dalle formulazioni più complesse, Dg_F_C, e Dg_F_C_GS, sono risultati i campioni con il valore di *Firmness* inferiore sia a cottura ottimale sia in sovracottura ([Tabella 3](#)). La riduzione della consistenza della pasta sembra essere strettamente correlata al contenuto di materie prime germinate ricche in fibra e alla presenza di materie prime prive delle

proteine formanti glutine; entrambi questi elementi, possono indebolire la matrice formata da amido e proteine, causando una diminuzione della consistenza della pasta.

Conclusioni

L'impiego di sfarinati ottenuti da cereali, pseudocereali e legumi germinati nella formulazione di paste secche determina un generale miglioramento del profilo nutrizionale, a seguito dell'incremento del contenuto in proteine e/o fibra. Sebbene tali campioni presentino una qualità in cottura inferiore rispetto alla pasta di semola, i valori degli indici utilizzati per la caratterizzazione della pasta durante la cottura possono essere considerati accettabili ad assicurare una buona qualità del prodotto finito. In particolare le paste sperimentali S_Dg, S_Sg, S_Dg_Sg, ovvero i campioni addizionati del 20% di cereali germinati, hanno mostrato un comportamento in cottura in linea con quello dei campioni commerciali preparati da cereali integrali.

Partendo da questi risultati, le prospettive future dovranno prevedere l'ottimizzazione dei parametri di processo al fine di eliminare i difetti superficiali e migliorare la qualità in cottura delle paste formulate interamente con cereali, pseudocereali e

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

legumi germinati. Inoltre, sarà necessario effettuare una valutazione dell'effetto dell'aggiunta di tali materie prime germinate sulla digeribilità dell'amido nel prodotto finito.

Bibliografia

- Arab, E. A. A., Helmy, I. M. F., & Bareh, G. F. (2010). *Nutritional Evaluation and Functional Properties of Chickpea (Cicer arietinum L.) Flour and the Improvement of Spaghetti*. *Journal of American Science*, 6, 1055–1072.
- Borrelli, G. M., Troccoli, A., Di Fonzo, N., & Fares, C. (1999). *Durum wheat lipoxygenase activity and other quality parameters that affect pasta color*. *Cereal Chemistry*, 76, 335–340.

- Chillo, S., Laverse, J., Falcone, P. M., Protopapa, A., & Del Nobile, M. A. (2008). *Influence of the addition of buckwheat flour and durum wheat bran on spaghetti quality*. *Journal of Cereal Science*, 47, 144–152.
- Ciccoritti, R., Taddei, F., Nicoletti, I., Gazza, L., Corradini, D., D'Egidio, M. G., & Martini, D. (2017). *Use of bran fractions and debranned kernels for the development of pasta with high nutritional and healthy potential*. *Food Chemistry*, 225, 77–86.
- Flores-Silva, P. C., Berrios, J. D. J., Pan, J., Osorio-Díaz, P., & Bello Pérez, L. A. (2014). *Gluten-free spaghetti made with chickpea, unripe plantain and maize flours: Functional and chemical properties and starch digestibility*. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 1985–1991.



9-11 JUNE 2022

ISTANBUL EXPO CENTER HALL 1-2



15th INTERNATIONAL TRADE FAIR FOR FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES



www.fotegistanbul.com

FOOD INGREDIENTS
& ADDITIVES

FOOD PROCESSING
TECHNOLOGIES

PRINTING & LABELING

FOOD PACKAGING

SUPPLY CHAIN

FOOD AUTOMATION
& CONTROLS

WAREHOUSING

FOOD SAFETY
& HYGIENE

DIAMOND SPONSOR:



PLATINUM SPONSOR:



Supporting Authorities, Associations and Organizations:



ORGANIZER:



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

- Gebruers, K., Dornez, E., Boros, D., Fraś, A., Dynkowska, W., Bedo, Z., Courtin, C. M. (2008). *Variation in the content of dietary fiber and components thereof in wheats in the healthgrain diversity screen*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 9740–9749.
- Grausgruber, H., Scheiblauber, J., Schönlechner, R., Ruckenbauer, P., & Berghofer, E. (2004). *Variability in chemical composition and biologically active constituents of cereals*. *Genetic Variation for Plant Breeding*, 26(May 2014), 23–26.
- Hübner, F., & Arendt, E. K. (2013). *Germination of Cereal Grains as a Way to Improve the Nutritional Value: A Review*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53, 853–861.
- Karpagavalli, B., & Amutha, S. (2015). *Development of pasta products using cereal pulse blends*. *Asian Journal of Dairy and Food Research*, 34(3), 213.
- Manthey, F. A., & Dick, T. (2012). *Assessment of probe type for measuring pasta texture*. *Cereal Foods World*, 57, 56–62.
- Marti, A., D'Egidio, M. G., & Pagani, M. A. (2015). *Pasta: Quality Testing Methods*. *Encyclopedia of Food Grains: Second Edition*, 3–4, 161–165.
- Marti, Alessandra, Fongaro, L., Rossi, M., Lucisano, M., & Ambrogina Pagani, M. (2011). *Quality characteristics of dried pasta enriched with buckwheat flour*. *International Journal of Food Science and Technology*, 46, 2393–2400.
- Marti, A., & Pagani, M. A. (2013). *What can play the role of gluten in gluten free pasta?* *Trends in Food Science and Technology*, Vol. 31, pp. 63–71.
- Mercier, S., Moresoli, C., Mondor, M., Villeneuve, S., & Marcos, B. (2016). *A Meta-Analysis of Enriched Pasta: What Are the Effects of Enrichment and Process Specifications on the Quality Attributes of Pasta?* *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 15, 685–704.
- Milán-Noris, A. K., De la Rosa-Millan, J., & Serna-Saldivar, S. O. (2019). *Comparative analysis of techno-functional properties, starch digestion and protein quality of pigmented chickpea flours*. *International Journal of Food Science and Technology*, 54, 2288–2299.
- Sabanis Dimitrios, Makri Eleousa, D. G. (2006). *Effect of durum flour enrichment with chickpea flour on the characteristics of dough and lasagne*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 823(October 2007), 819–823.
- Simsek, S., Ohm, J.-B., Lu, H., Rugg, M., Berzonsky, W., Alamri, M. S., & Mergoum, M. (2014). *Effect of pre-harvest sprouting on physicochemical changes of proteins in wheat*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 205–212.
- Sozer, N., Holopainen-Mantila, U., & Poutanen, K. (2017). *Traditional and new food uses of pulses*. *Cereal Chemistry*, 94, 66–73.
- Tudorică, C. M., Kuri, V., & Brennan, C. S. (2002). *Nutritional and physicochemical characteristics of dietary fiber enriched pasta*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50, 347–356.
- Wu, F., & Xu, X. (2019). *Sprouted grains-based fermented products*. In *Sprouted Grains* (pp. 143-173). AACC International Press.
- Zhao, Y. H., Manthey, F. A., Chang, S. K. C., Hou, H.-J., & Yuan, S. H. (2006). *Quality Characteristics of Spaghetti as Affected by Green and Yellow Pea, Lentil, and Chickpea Flours*. *Journal of Food Science*, 70, s371–s37.

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*



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

3



Le Sebadas verso l'Indicazione Geografica Protetta

Redazione



È stata recentemente presentata la domanda per l'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta per le Sebadas di Sardegna.

Se venisse riconosciuta dall'Unione Europea, quella delle Sebadas di Sardegna sarebbe la sesta indicazione geografica accordata al settore della pasta in Italia, dopo i Maccheroncini di Campofilone, i Cappellacci di Zucca, la Pasta di Gragnano, i Culurgionis d'Ogliastra e i Pizzoccheri della Valtellina, tutte IGP.

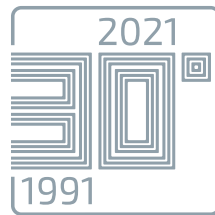
Il primo piatto nazionale per antonomasia si fa strada nel complesso mondo delle denominazioni europee, seppur con ritardo rispetto ad altre produzioni tipiche e, a conferma della sua grande versatilità, la Sardegna deposita un'istanza per un prodotto che, pur essendo di pasta alimentare ripiena, è normalmente servito in tavola come dessert e si considera nei menu un dolce a tutti gli effetti. Due elementi caratterizzano questo prodotto tipico. Il primo è che anziché essere bollita nell'acqua, la sebadas viene fritta nell'olio. La seconda è che si degusta dopo averla ricoperta di miele, di zucchero bianco o – con qualche digressione dalla ricetta originaria – con salse dolci o marmellate. L'immagine invitante di questo speciale raviolone tondo, non tradisce il palato: da una croccante e delicata sfoglia realizzata con l'aggiunta di strutto, fuoriesce un formaggio filante aromatizzato con scorza di agrumi, in un connubio unico di sapori contrastanti tra loro.

Al momento sono dieci le imprese artigiane del settore della pasta fresca, supportate dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato (CNA), che compongono il Comitato che ha presentato nelle scorse settimane la richiesta di Indicazione Geografica Protetta al Ministero delle Politiche Agricole e all'Assessorato Agricoltura della Regione Sardegna. Tra i promotori figurano i maggiori produttori isolani di Sebadas e i pastifici più strutturati, ma non solo. Si tratta di: La casa della nonna di Bolotana, il Laboratorio di pasta fresca e pasticceria di Richard Marci di Cardedu, il pastificio Contini di Santa Giusta, il pastificio Calitai di Cagliari, Il pastificio Antonio Cossu di Iglesias, I Sapori d'Ogliastra di Vito Arra di Lanusei, il panificio La fornarina di Marco Orrù di Cagliari, il Biscottificio Demelas di Stintino e La Sfoglia d'Oro di Sassari. Si stima in Sardegna una produzione media annua di circa 1.625.000 pezzi, 1.300 quintali, per oltre 1.300.000 euro di fatturato, più di 200 imprese e 250 addetti. Numeri ancora modesti, certamente, ma destinati ad aumentare. C'è inoltre una fetta della produzione che sfugge ai rilevamenti, perché realizzata non nei pastifici ma nelle aziende agrituristiche e nei ristoranti. Le Sebadas sono infatti ormai immancabili laddove si propone una cucina tipica, ma non solo. Non c'è locale

Frigoimpianti



italian food technology



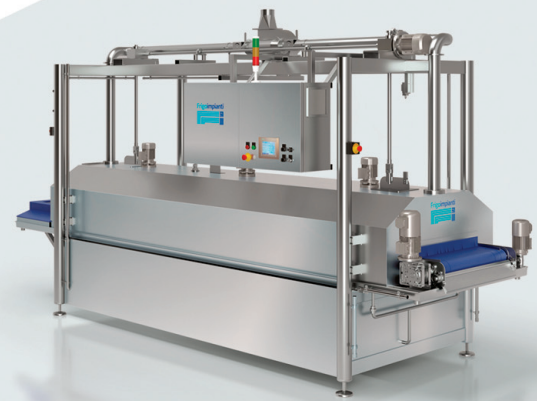
impianti progettati e realizzati su misura

Tunnel di pastorizzazione
con controllo di temperatura e umidità
Ideali per pasta fresca

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

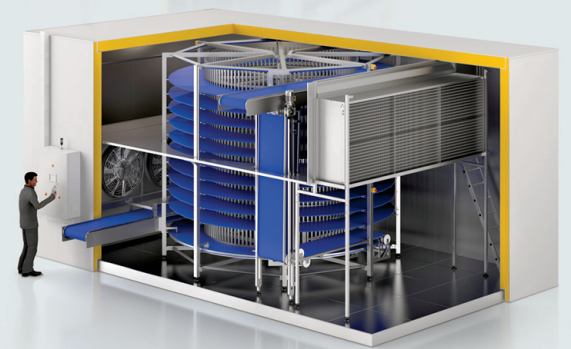
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



FRIGO IMPIANTI s.r.l.
Via dei Lecci, 18 - Bastia Umbra - Perugia - Italia
Tel. + 39 075 801 04 89 - info@frigoimpianti.it

www.frigoimpianti.it



nell'Isola dove non vengono preparate. E nel frattempo sorgono le prime sebaderie che servono solo Sebadas, ma proposte in “tutte le salse”.

Questo formato tipico rappresenta l'incontro di tre filiere che contribuiscono in maniera importante a reggere l'economia regionale: quella ovina, quella suinicola e quella cerealicola ed è una specialità, unica nel suo genere, che della Sardegna esprime il meglio della cultura gastronomica locale. Con la richiesta di IGP si punta a tutelarne il nome, ma anche a valorizzare il saper fare dei produttori pastai che, con impegno quotidiano, rinnovano il patto con una tradizione

culinaria regionale che è anche espressione della cultura e della identità isolana.

Il disciplinare, che richiama rigorosamente la ricetta classica, prevede varianti minime che si rifanno alla tradizione locale, talvolta leggermente diversa da comune a comune. Le differenze risiedono principalmente nella grandezza e quindi anche nel peso del formato, che tra l'altro può essere tondo oppure ovale; negli aromi di limone o arancia, ma soprattutto nella tipologia di formaggio utilizzato per il ripieno: ovino o caprino dove la pastorizia era particolarmente diffusa, e vaccino nelle zone in cui erano presenti, in passato,

Opima

CONTATTI COMMERCIALI

info@opima.it • sales@opima.it • Tel. +39 (0)426 346039 • Mob. +39 335 8133250



Qualità e tradizioni italiane dal 1942

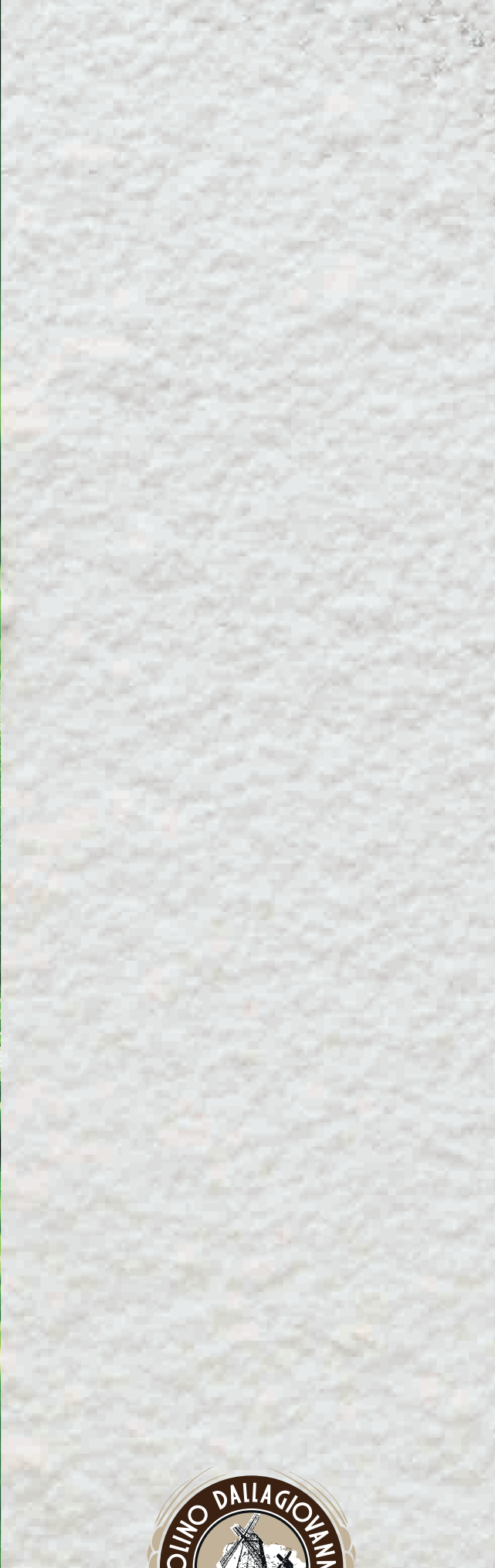
Portiamo la qualità dei prodotti caseari italiani sulle tavole di tutto il mondo.



anche allevamenti di vacche. E a questo proposito sono note le Sebadas di Casizzolu, un prodotto tipico del Montiferru e del Barigadu. La ricchezza del patrimonio gastronomico sardo, infatti, non sta solo nella peculiarità di prodotti che non esistono fuori dall'isola, ma anche nelle leggere difformità da zona a zona, a sottolineare l'artigianalità del prodotto e il suo stretto legame con il territorio che lo esprime.

Franco Calisai, titolare del pastificio La Sfoglia d'Oro di Sassari e presidente del Comitato Promotore Sebadas di Sardegna IGP, presenta il lavoro svolto per l'inoltro dell'istanza: "puntiamo a far entrare le

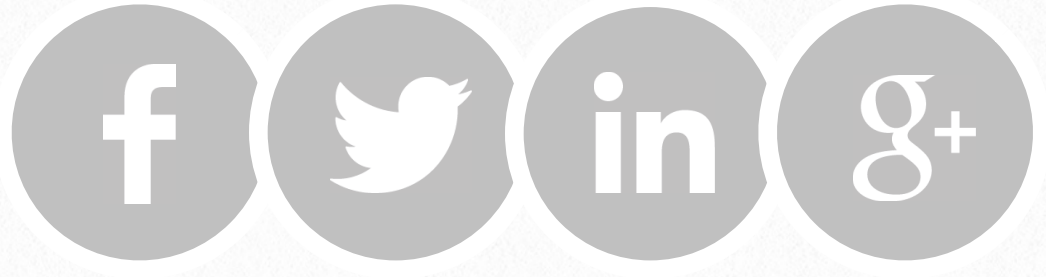
Sebadas nell'Olimpo delle eccellenze gastronomiche mondiali, con l'acquisizione di una denominazione che è innanzitutto una tutela per il consumatore e per i produttori di pasta di qualità. Da anni lavoriamo a questo progetto e ora – anche grazie al supporto della CNA Alimentare Sardegna – siamo riusciti a fare quadrato tra imprese e ad avviare un processo di tutela e valorizzazione di uno dei più caratteristici prodotti sardi".



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

dallagiovanna.it

4



L'effetto Covid riporta in auge la pasta secca

Redazione



Nielsen: l'year to date al 13 settembre 2020 certifica il ritorno alle origini, con una crescita annua del 6,2% delle vendite in quantità e dell'11,2% in valore. Ma la crisi polarizza i consumi e accelera la transizione al digitale. L'italianità resta un fattore vincente e la sfera domestica guiderà i nuovi modelli. Se ne è parlato al convegno *Consumi di pasta e pandemia: scenari e tendenze globali*, svoltosi nell'ambito dell'ultima edizione del Pastaria Festival.

Uno stravolgimento su scala globale. Con implicazioni sociali, sanitarie ed economiche senza precedenti. I corridoi di oscillazione dei Pil sono finiti tutti in territorio negativo, dopo l'emergenza Covid-19. E quella che si prefigura è una crisi economica di dimensioni epocali. Lo dicono ormai tutte le previsioni che, nel 2020, restituiscono uno scenario di profonda recessione a livello mondiale. Una crisi simmetrica, con implicazioni sulla domanda e l'offerta, innescata da uno shock mai sperimentato in passato, che ha stravolto le aspettative su vari fronti, modificando profondamente anche i comportamenti di acquisto.

Nel suo intervento al Pastaria Festival 2020, Sara Beretta, esperta food della società di ricerche e data analysis Nielsen, ha fornito, alla luce degli scenari recessivi, una lettura delle nuove tendenze del mercato retail, illustrando i fenomeni emergenti e i possibili sviluppi evolutivi.

Nel segmento del largo consumo (Lcc), la crisi in Europa, al pari di quanto riscontrato in altre aree del globo, ha esaltato, come già emerso durante la Grande recessione del 2008-2009, le caratteristiche anticicliche del food, suggellate da crescite sostenute e, soprattutto, in netta controtendenza rispetto alle dinamiche osservate in altri settori.

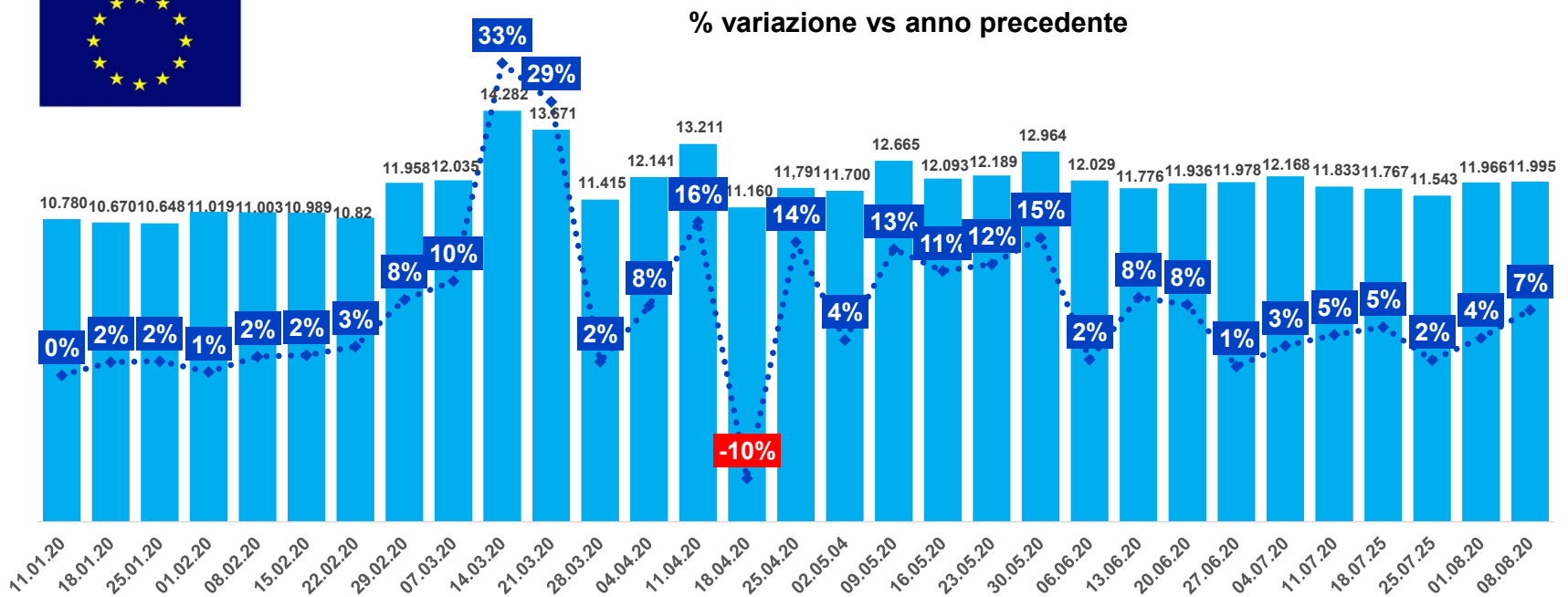
Nei top market analizzati da Nielsen (Germania, Uk, Francia, Italia e Spagna) il carrello dei *Fast moover consumer goods* (Fmcg), in cui la parte del leone la fa il comparto alimentare, dopo un picco di crescita double digit, nel pieno della fase dell'accaparramento seguita alle misure di restrizione anti Covid, ha mantenuto anche nella fase successiva al lockdown un trend positivo, mostrando tassi più attenuati ma altrettanto significativi, stimati attorno al più 5%.

Lo stesso fenomeno si è osservato oltre Atlantico, con gli States che hanno però toccato un picco più accentuato, con un 70% di crescita anno su anno nella fase più critica dell'emergenza sanitaria, contro il +33% registrato, sempre nel momento di massima, nel Vecchio Continente.

Con specifico riferimento al mercato italiano, l'esperienza della chiusura forzata ha avuto una forte influenza sugli stili di consumo, che si sono in qualche modo sedimentati nel vissuto delle famiglie. In prima analisi, un aspetto da considerare è l'impatto che le misure restrittive hanno avuto sugli assetti competitivi tra i vari format del canale retail. Tra febbraio e aprile 2020 a una crescita trasversale del largo consumo quantificata attorno al 13% hanno corrisposto andamenti a doppia velocità, positivi per i negozi di vicinato e fortemente negativi per le grandi superfici. Quella che è

Nonostante la crisi accelera il Largo Consumo in Europa

Vendite Settimanali in mio Euro (aggregato Germania, Uk, Francia, Italia e Spagna)



Fonte: Nielsen RMS Scan Data

Copyright © 2020 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.

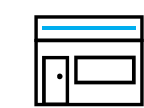
Il largo consumo ai tempi del Lockdown

Febbraio – Aprile 2020



Prossimità ed E-commerce

Totale +13%



Iper > 4500

↓ -16%



Prossimità

↑ +27%



E-Commerce

↑ +144%

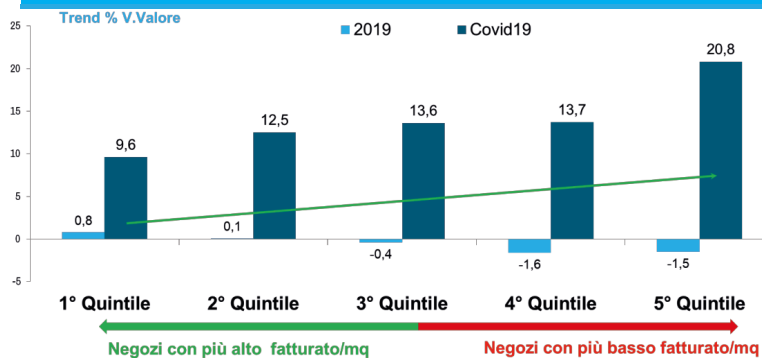
Fonte: Nielsen, Like4Like – Total Store, Total Italy – Post Covid19 - Sales variation

Calo della pressione promozionale



Fonte: Nielsen eCommerce tracking, sales by value, Total Italy online & offline

Alterazione delle dinamiche competitive



Fonte: Nielsen, Like 4 Like

Rivoluzione dei comportamenti di consumo



Cuochi a Casa

↑ +44%



Alternative al Fresco

↑ +24%



Dispensa Food

↑ +17%



Igiene e Prevenzione

↑ +36%

Fonte: Nielsen, Market*Track, Total Italy, Hyper+Super+Convenience Stores+Discount+DrugStores – Post Covid19 – Value sales (€)

Copyright © 2020 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.



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**

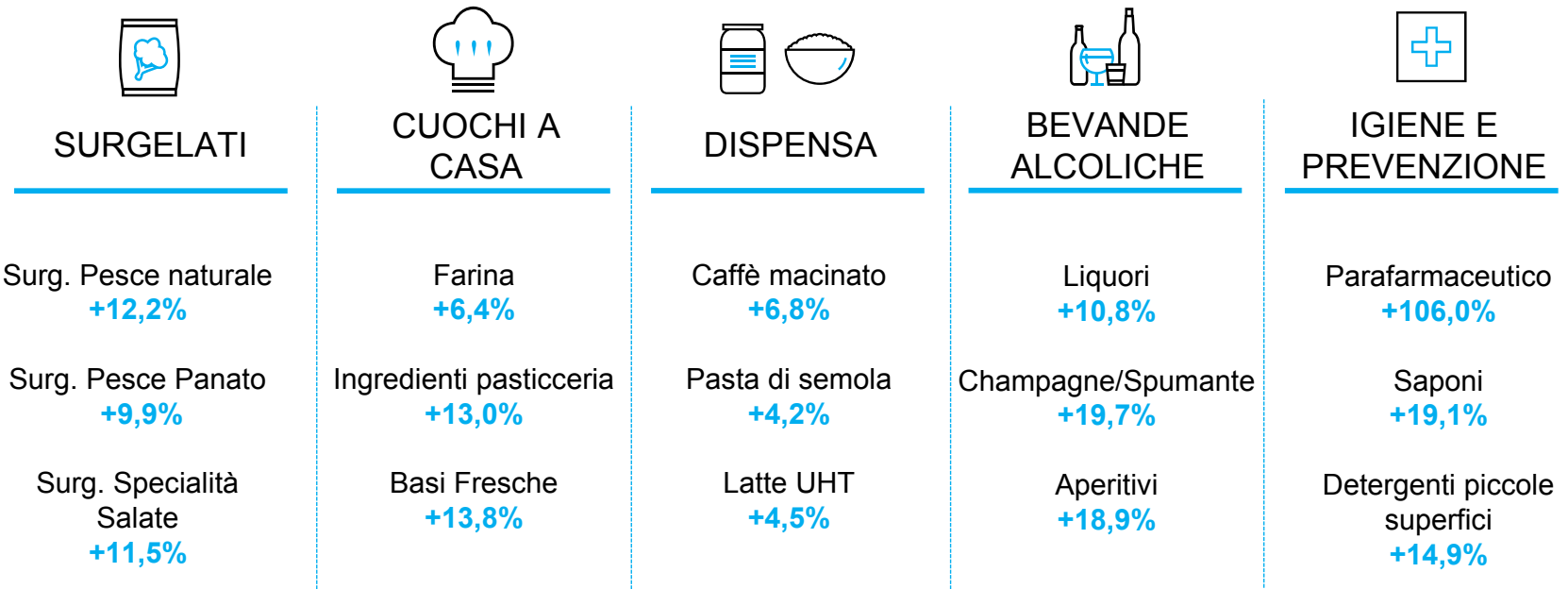
la baresina

Panieri che continuano la corsa

Si confermano molte delle tendenze del periodo covid

27 Luglio – 23 Agosto 2020

Vendite in valore Vs anno precedente

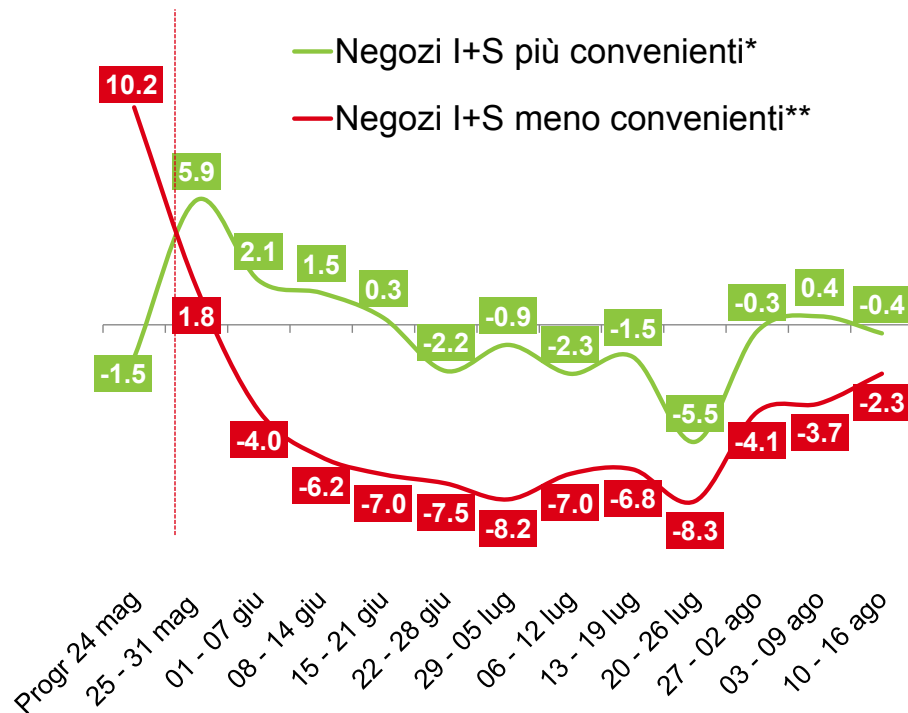


Fonte: Nielsen Trade*Mis, Totale Italia: Iper+Super+Liberi Servizi+Discount+Specialisti Drug

stata definita come “la nuova primavera della prossimità” ha portato a una crescita del fatturato del 27% nel piccolo dettaglio, mentre il blocco della mobilità e le misure anti assembramento hanno pesantemente penalizzato gli ipermercati, riducendo le vendite del 16%. A questa accentuata alterazione delle dinamiche competitive (per l'e-commerce la crescita è stata addirittura a tripla cifra, con un più 144%, nonostante i vincoli strutturali) si è affiancato un altro fenomeno, quello di un calo significativo della pressione promozionale, con il “tasso di convenienza” sceso dal 27% della fase pre Covid al 18-19% del periodo del lockdown.

Lo stare in casa ha determinato un contestuale stravolgimento dei comportamenti di acquisto. A livello di paniere, quello dei “Cuochi a casa”, rappresentato essenzialmente dalle materie prime e dall'ingredientistica di base per le preparazioni domestiche (farine, zucchero, burro, uova, ecc.), ha esibito una performance del più 44% value, affiancata da una crescita altrettanto significativa delle “Alternative al fresco”, paniere costituito in larga parte dagli alimenti surgelati. Nel “Dispensa food”, altro segmento – in cui spiccano paste secche, riso e cereali – connotato da forte propulsione nella fase lockdown, Nielsen rileva un aumento delle vendite del 17%, anche questo dettato

La convenienza torna a essere un fattore

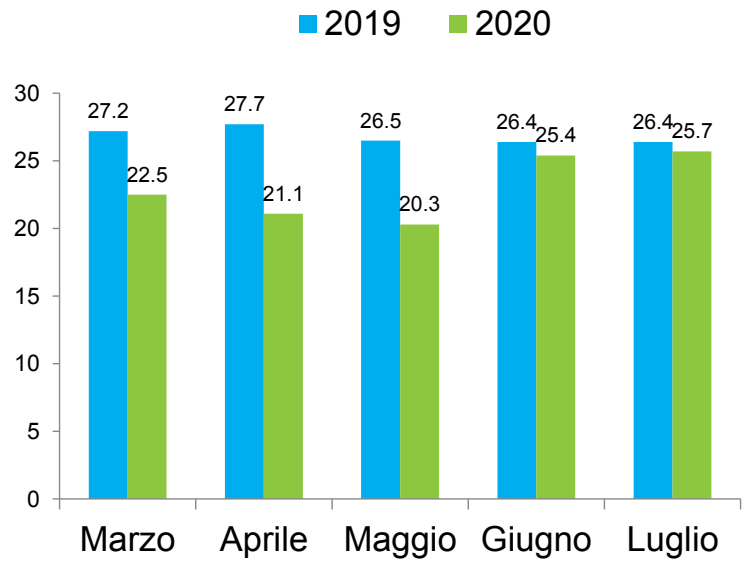


*20% degli I+S più convenienti in ogni provincia

**20% degli I+S meno convenienti in ogni provincia

Fonte: Nielsen Like4Like – Trend a parità di rete vs 2019 - Totale Negozio – Iper + Super

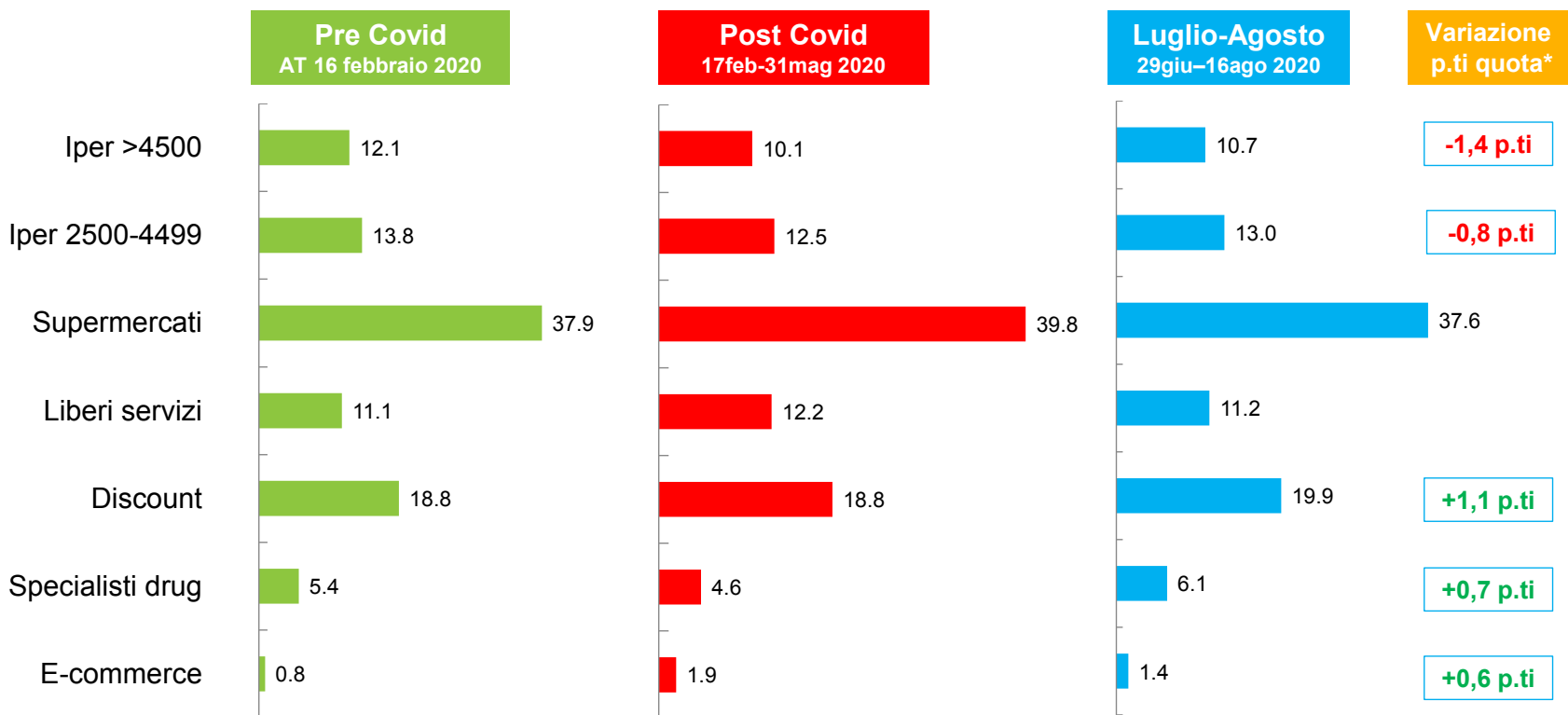
Intensità Promozionale – Totale Italia



Fonte: Nielsen Trade*Mis

Vincono i canali specializzati

In sofferenza le grandi superfici



Fonte: Nielsen Trade*MIS - Grocery

*vs preCovid



LEBEN INGREDIENTS

THE
Nature inside



Materie prime

a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

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

www.lebeningredients.it

dall'effetto bunker del periodo di massima emergenze della scorsa primavera. Con la progressiva apertura, che ha inaugurato la cosiddetta "fase 2", tutto il comparto del largo consumo non ha cambiato le traiettorie, confermando i trend positivi. Al netto del fresco a peso variabile, che non entra nel carrello Lcc, l'"year to date" al 13 settembre 2020 (valore cumulato da inizio 2020) indica un più 6,9% anno su anno, con un 4,6% di crescita osservato nel tendenziale delle ultime quattro settimane, per un incasso totale balzato a 3,4 miliardi di euro. La dinamica positiva ha coinvolto, sia pure con ritmi più rallentati, tutti i panieri più performanti della

fase lockdown. Di pari passo si è assistito a un ritorno alla convenienza per una reviviscenza della competizione tra insegne, sintomatica di un graduale percorso di nuova normalizzazione. Oltre alle promozioni, lo sblocco e il ritorno alla mobilità hanno ridato slancio alle vendite degli specializzati e dei discount, lasciando però un segno meno sui fatturati degli ipermercati.

L'online ha confermato tassi di crescita triple digit, seppure sotto il potenziale, considerando che quasi il 20% della domanda ecommerce è rimasta inevasa per mancanza di slot di consegna e che, in Italia, solo il 50% dei Cap è ad oggi coperto

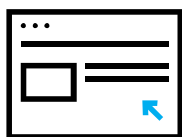
Qual è il potenziale dell'eCommerce ?

Domanda latente e barriere per la crescita del canale canale

**CRESCITA
3 DIGIT**

+149%

Crescita a Valore Post Covid



**DOMANDA
INEVASA**

18%

hanno rinunciato ad acquistare online per mancanza di slot di consegna

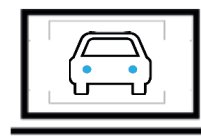
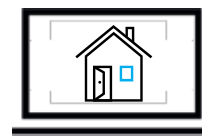


**DOMANDA
NON COPERTA**

48% - 5%

CAP italiani coperti dal servizio home delivery

Negozi con servizio drive, click&collect, locker



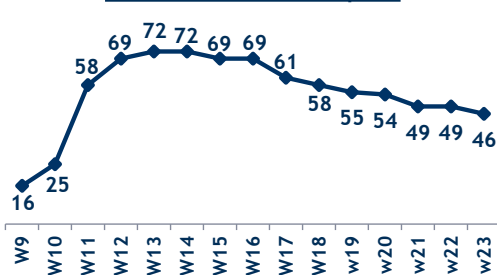
Fonte: Nielsen, eShopper Trends + Guida Nielsen eCommerce

Clienti più poveri anche di certezze

n

► Risparmio, ma anche bisogno di assicurazione

% Italiani Preoccupati



Time to recovery Country readiness

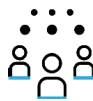


61%

Più di 6 mesi

72%

Italia pronta per la fase 2



Impatti personali



45%

Attività Lavorativa

47%

Reddito



Fonte: Nielsen Covid Survey



Risparmio



Rassicurazione

da un servizio di home delivery. Il ritardo strutturale è confermato anche dal basso tasso di diffusione del click&collect, che riguarda appena il 5% dei punti vendita retail.

Con questi numeri e con queste tendenze, ma soprattutto nella prospettiva di una profonda fase recessiva, è prevedibile un'ulteriore accentuazione del fenomeno della polarizzazione dei consumi. “La storia insegna – ha spiegato Beretta – che la crisi non ha un impatto simmetrico sulla popolazione”. Nell'esperienza della Grande recessione, ben 4,6 milioni di famiglie italiane (prevalentemente con figli sotto i 14 anni e di fascia media di reddito) hanno ridotto la spesa alimentare, per un totale di

2,8 miliardi di euro, anche se quasi tutto quest'importo (2,4 miliardi) è stato recuperato da un contestuale aumento della spesa osservato per 3,9 milioni di famiglie, essenzialmente bicomponenti, older e senza figli, appartenenti a fasce di reddito alto o medio-alto.

Il vero sconfitto di questa polarizzazione è stata la “pancia del mercato”, vale a dire la fascia centrale rappresentata dal mainstream, come definita nelle categorizzazioni di Nielsen.

“La sfida, in una situazione analoga a quella della precedente recessione, sarà identificare le leve per creare valore, di fronte a clienti più poveri anche di certezze – ha aggiunto Beretta – in un contesto in cui



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



Nuova normalità digitale

n

► Omnicanalità tassello essenziale per la costruzione del Valore

Minori barriere anche sui target più maturi

9.9 mio



Users Zoom a Marzo
+1067% vs Febbraio

13%



Dei 65+ hanno intenzione di cominciare ad acquistare online

Digitale snodo centrale fra domanda e offerta

16.8 mio (+36%)

Audience Siti Retailers a Marzo

9.8 mio (+19%)

Audience Sfogliatori a Marzo

Tecnologia per soluzioni di servizio a Valore aggiunto



Non solo Convenience, ma anche Sicurezza

20%



Degli Shopper considera l'e-commerce un criterio di scelta dell'insegna

Fonte: Nielsen Panel Survey; Elaborazioni da Audiweb Powered by Nielsen

Copyright © 2019 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.

PRIMO PIATTO IN CRESCITA

n

Contributo importante della Semola dopo anni di calo dei consumi

Totale Primo Piatto

842
KTons

+6%
+7,6% (val.)

Semola Secca

489
KTons

+6,2%
+11,2% (val.)

Primo Piatto senza Semola Secca

352
KTons

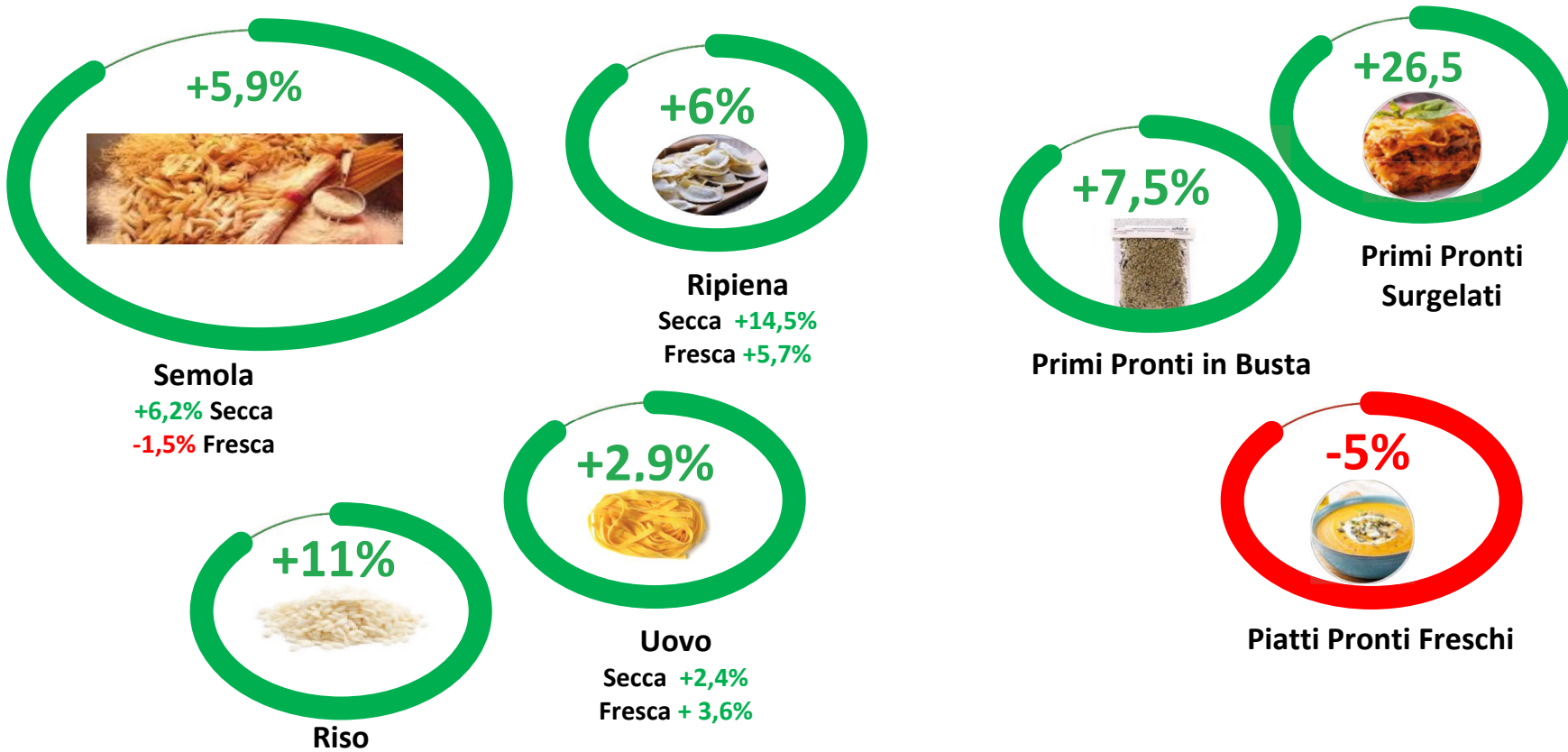
+5,8%
+5,8% (val.)



Fonte: Nielsen Market Track – Totale Italia – Volumi e trend volume – Totale Italia – Ytd 09/08/2020

Copyright © 2019 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.

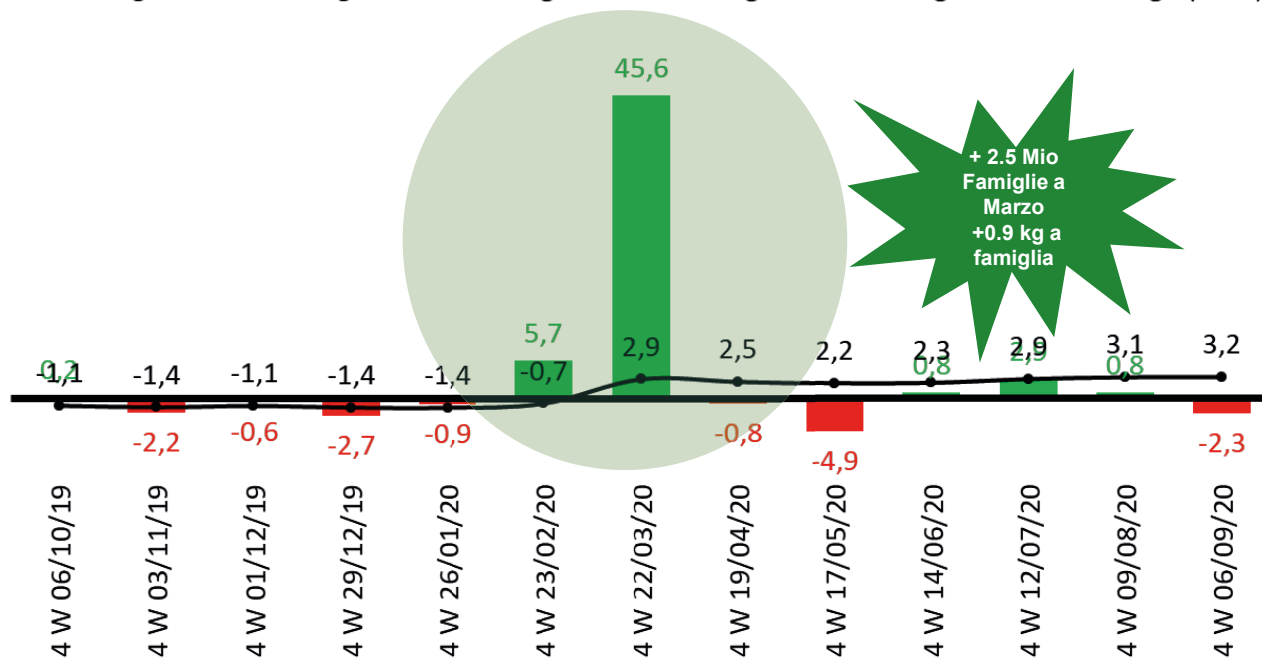
PRIMO PIATTO NEL 2020: RITORNO AI PIATTI TRADIZIONALI DURANTE L'EMERGENZA. PRONTO SI MA ANCHE A LUNGA CONSERVAZIONE



Fonte: Nielsen Market Track – Totale Italia – Pesì e trend in volume su Tot. Primo Piatto – Ytd 09/08/2020 vs prec.

FEBBRAIO E MARZO HANNO VISTO LA SEMOLA CRESCERE A RITMI IMPREVISTI - SFORZO DEI MANUFACTURER PER GARANTIRE L'OFFERTA

■ % Chg. Vol. vs. Year Ago >=0 ■ % Chg. Vol. vs. Year Ago <0 — % Chg. VOL. vs. Year Ago (MAT)



SEMOLA - IT Food - 13 Latest 4 weeks (52 weeks rolling) - Week Ending 06/09/20



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.

LA SEMOLA STANDARD CRESCE E IN PARTICOLARE IL MAINSTRAM. PREMIUM E HEALTHY MANTENGONO TASSI CRESCITA DELLO SCORSO ANNO



**Standard
Mainstream**

+3,4% (-6,3%)

67

(vs. 69 LY)



Standard Premium

+16,3% (+16,5%)

26

(vs. 24 LY)



Healthy incluso GF +0,5% (+0,8%)

7

Fonte: Nielsen Market Track – Totale Italia – Trend a volume - Ytd 09/08/ 2020 vs 19 – (trend vs Ytd 2018)

risparmio e assicurazione rappresentano i due bisogni fondamentali degli individui”. Un valore “cross”, trasversale a tutte le fasce di età, è rappresentato dall’italianità, al pari della centralità della sfera domestica e dello smart working, elementi alla base di nuove occasioni e modalità di consumo.

Altro aspetto da considerare è omnicanalità, con il digitale, di cui il Covid è stato un potente acceleratore, che assume il ruolo di snodo centrale tra domanda e offerta, favorito da minori barriere anche sui target più maturi.

Venendo alle paste, l’esigenza di stoccaggio e di minore frequenza dalla spesa, per ridurre le occasioni di contagio, hanno impresso nel 2020 una forte spinta

agli acquisti, soprattutto nel segmento della semola secca tradizionale, che mostrava da tempo segnali di stagnazione.

Il ritorno alle origini è scandito da numeri più che eloquenti dell’aggregato dei primi piatti, con progressioni, year to date al 13 settembre, del 6% fisico e del 7,6% in valore a livello di paniere. Per la semola secca, che archivia le migliori performance (nella categoria primi rientrano anche ambient, fresco, pronti e surgelato) e che concentra poco meno del 60% di quota volume, emergono dinamiche su base annua anche più accelerate, del +6,2% in quantità e dell’11,2% money.

L’analisi di dettaglio conferma il successo delle proposizioni del secco, con la semola

CRESCONO I FATTURATI AD ECCEZIONE DEL MONDO HEALTHY



Standard Mainstream
+7,6% (-5,3%)

53
(vs. 55 LY)



Standard Premium
+21,3% (+14,5%)

34
(vs. 31 LY)



Healthy incluso GF +2,8% (+3,8%)

13
(vs. 14 LY)

Fonte: Nielsen Market Track – Totale Italia – Trend a valore - Ytd 09/08/ 2020 vs 19 – (trend vs Ytd 2018)

Copyright © 2019 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.

ALTRI GRANI IN SOFFERENZA, TIENE L'INTEGRALE MA CON TASSI DI CRESCITA DI MOLTO INFERIORI ALLA MEDIA MERCATO. RALLENTANO I LEGUMI



Healthy incluso GF +0,5% (+0,8%)

7



Integrale:
0,5% (-1%)

5



Altri Grani:
-7,5% (+6,5%)

0,8



GF NO LEGUMI:
+7,4% (-0,6%)

1,1



GF LEGUMI:
+7,9% (+71,3%)

0,1

Fonte: Nielsen Market Track – Totale Italia – Trend a volume - Ytd 11/08/2020 vs 19 – (trend vs Ytd 2018)

Copyright © 2019 The Nielsen Company (US), LLC. Confidential and proprietary. Do not distribute.



Impastatrice continua
Continuous mixer



Premixer



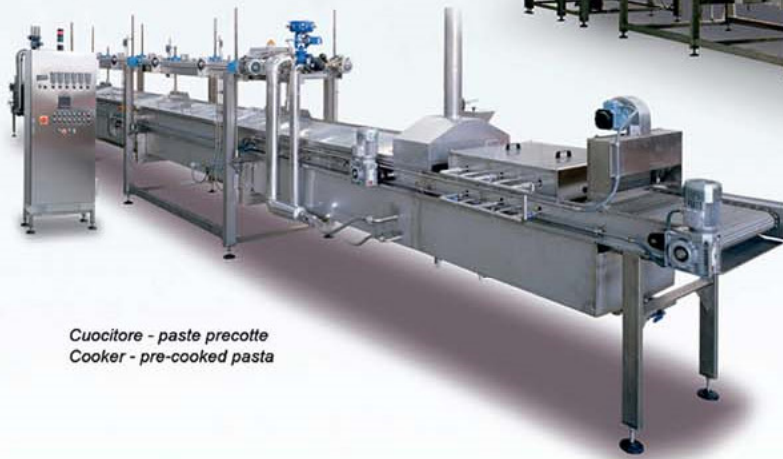
Taglierina automatica
Automatic cutting machine



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

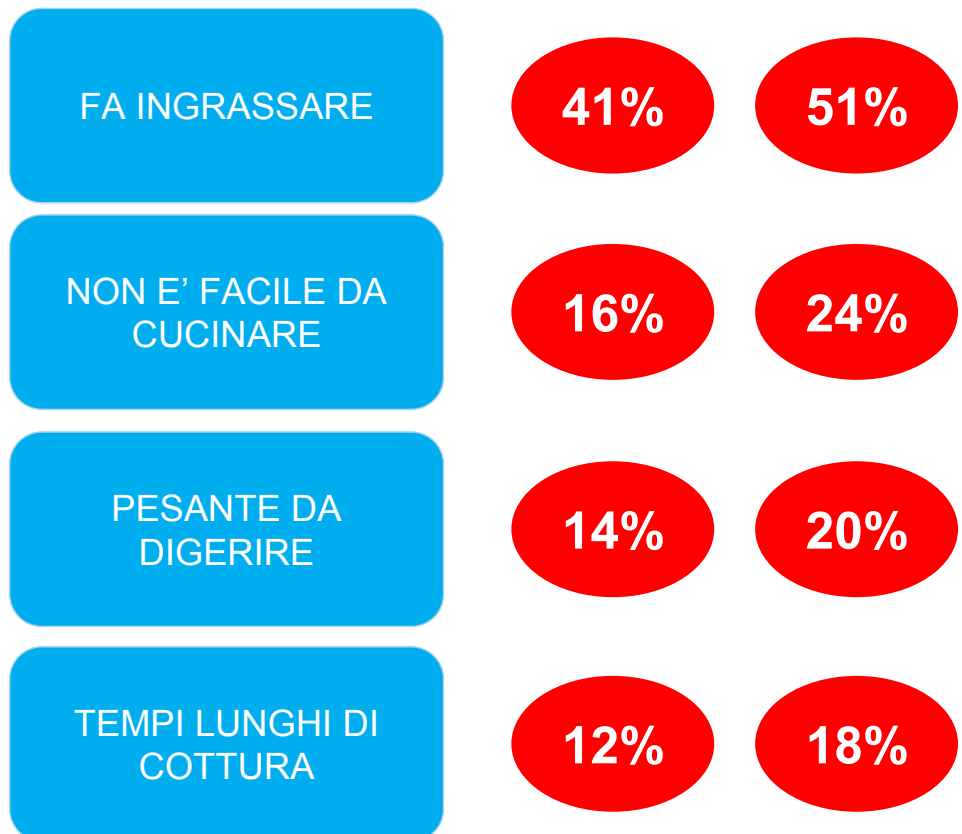
TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

BILANCIO DI IMMAGINE DELLA PASTA DI SEMOLA: MOLTI LIKE MA ANCHE SEGNALI DI DEBOLEZZA

n



- Piace a tutti
- Parte della nostra tradizione
- E' genuina
- Adatta come piatto unico



Fonte: Nielsen Panel Consumer Survey

bianca che stacca di netto l'integrale, evidenziando incrementi anche per la ripiena (+14,5%), che non cresceva da circa un decennio. In controtendenza le paste fresche, che cedono l'1,5%, ma nella stessa categoria mettono a segno progressi sia le ripiene sia quelle all'uovo, con aumenti a volume rispettivamente del 5,7 e del 3,6 per cento.

Effetto Covid a parte, nei bilanci di immagine della pasta di semola secca restano dei warning importanti su cui è necessario continuare a lavorare anche in futuro per sostenere la categoria. Tra i "like" spiccano gli elementi della tradizionalità e della genuinità, ma tra i fattori di debolezza i tempi lunghi di cottura e l'attenzione alla

linea rappresentano alcune delle potenziali barriere per il futuro.

In sintesi, nei "key take away", Nielsen rimarca l'imprevisto ritorno della pasta al suo originale ruolo di grande protagonista sulla tavola degli italiani. La semola bianca ha beneficiato sia nella fascia mainstream sia nelle proposizioni premium che continuano a crescere. Di converso l'emergenza sanitaria ha penalizzato lo sviluppo delle proposizioni più centrate sull'area benessere, che devono, almeno in parte, la propria affermazione, nel pre Covid, ai cambiamenti intervenuti nella società e negli stili alimentari.

In prospettiva, la "disruption" delle abitudini imposta dalla pandemia a una

IN SINTESI

n



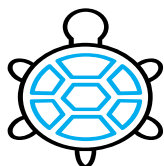
Crisi economica, ma anche polarizzazione dei consumi



Nuova Normalità Digitale



Centralità della Sfera Domestica



Elaborazione del Trauma

La **disruption delle abitudini** cui il Covid 19 ha costretto larga parte della popolazione mondiale offrirà **un'opportunità storica** per chi saprà interpretare i cambiamenti in atto

L'Italian Food ha gli **Asset chiave**

- Gratificazione
- Qualità
- Genuinità

per poter giocare un ruolo da protagonista nell'arena più **a valore aggiunto** delle **nuove abitudini alimentari** a livello globale

larga parte della popolazione mondiale offrirà un'opportunità storica per chi saprà interpretare i cambiamenti in atto e capire quali leve cavalcare.

“Il primo piatto, iconico dell'Italian food, – ha concluso Beretta – ha tutti gli asset a suo favore, gratificazione, qualità e genuinità, per assumere un ruolo da protagonista nell'arena a valore aggiunto delle nuove abitudini alimentari a livello globale, quindi anche per quanto può afferire alla sfera dell'export”.

Riguardo a quest'ultimo, i numeri, al pari dei consumi domestici, sono tutti positivi, con i primi sette mesi del 2020 che, in base ai dati dell'Istat, certificano 1,5 milioni di tonnellate di vendite all'estero, il 23% in più

su base annua. Corre anche il fatturato, cresciuto allo stesso ritmo, con il giro d'affari oltre confine balzato a tutto luglio a quota 1,8 miliardi di euro.



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. Taverne (CH)

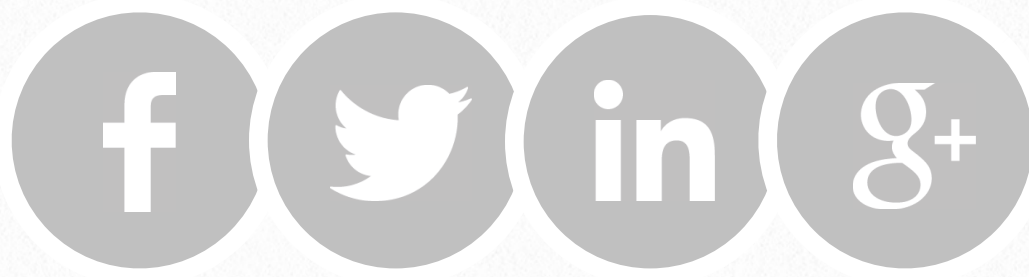
Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria - Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)
Vercelli S.p.a. Formigliana (VC)



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

5



ABIMAPI
Comunicato stampa

Esportazioni dal Brasile: nel 2020 biscotti, paste alimentari, pani e prodotti da forno industriali hanno fatturato 196,3 milioni di dollari



Queste categorie hanno raggiunto un volume complessivo di vendite all'estero pari a 158 mila tonnellate.

Nel 2020 i comparti rappresentati da ABIMAPI, l'Associazione brasiliana dei produttori di biscotti, pasta, pani e prodotti da forno industriali, hanno realizzato un export di 196,3 milioni di dollari. Si è registrata una crescita totale del 15% in termini di valore rispetto alla chiusura del 2019 (171 milioni di dollari). Aumento significativo (52%) sul volume, che si attesta a 158 mila tonnellate di prodotti esportati.

“Nel 2020 la crisi ha generato una forte domanda per quei prodotti che sono alla base dell'alimentazione, come farine, miscele, pasta, pasta istantanea e pane in cassetta, oltre ai cibi surgelati. In particolare, nel 2020 è triplicato il fatturato dell'export per il pane in cassetta, venduto soprattutto negli altri Paesi del Sudamerica”, precisa Claudio Zanão, presidente esecutivo di ABIMAPI.

Per il 2021 l'Associazione confida di sostenere la crescita di queste categorie e pianifica un aumento medio almeno del 10% rispetto al 2020, considerando il protrarsi della pandemia e la conseguente crisi finanziaria generata dal COVID-19. “Terremo alta l'attenzione sulla Cina, tra i mercati esteri di riferimento per il nostro settore. Dobbiamo mantenere il passo con la crescita dell'8,2% prevista nel 2021 per il PIL cinese, promuovendo un aumento sostanziale delle esportazioni brasiliane verso questo Paese nel 2021”, conclude Zanão. Lo scorso anno il valore delle esportazioni brasiliane dirette in Cina ha compiuto un balzo del 120% rispetto al 2019; questa destinazione ha scalato 13 posizioni divenendo una delle trenta mete principali per l'export del settore, e la seconda nel continente asiatico dopo il Giappone.

Il dettaglio dei risultati, con l'analisi delle statistiche di settore per il 2020, è stato presentato pubblicamente il 9 febbraio sulla piattaforma Zoom.

Pani e prodotti da forno industriali

L'export in queste categorie registra un giro d'affari complessivo di 77,8 milioni di dollari, con il 34% in più di entrate in confronto al 2019, a fronte di 71 mila tonnellate di prodotti venduti, in aumento dell'83%.



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.



“Queste categorie si espandono nel mercato grazie alla loro praticità e alla shelf life più lunga, in particolar modo nel caso delle miscele per pane e prodotti da forno, spinte anche dall’isolamento pandemico con l’aumento dei pasti consumati a casa. Inoltre, a determinare i buoni risultati anche del pane in cassetta e tostato vi sono fattori come la qualità di ingredienti e imballaggi, e il prezzo conveniente”, sottolinea Claudio Zanão.

Paste alimentari

Ecco la categoria più brillante, che realizza il considerevole aumento del 159% sul fatturato, con vendite per 24,3 milioni di dollari e per un volume di 29 mila tonnellate, il 247% in più rispetto allo stesso periodo del 2019.

“La pasta è stato uno degli alimenti più consumati durante la pandemia. La sua crescente diffusione nelle varie culture di tutto il mondo può essere attribuita non solo alla sua squisita versatilità, ma anche al prezzo accessibile per le tasche della stragrande maggioranza delle famiglie”, sostiene Zanão.

Nel 2020 il Brasile ha rafforzato l’esportazione di pasta di grano duro. Considerando solo le vendite verso i principali Paesi target per la categoria nell’ultimo anno, ovvero El Salvador, Cile,

Venezuela e Stati Uniti, si sono raggiunti i 15,7 milioni di dollari e le 22,7 mila tonnellate.

Biscotti

Totalizzano 94 milioni di dollari di fatturato e 57 mila tonnellate di prodotti esportati; si segnala un volume stabile rispetto allo stesso periodo del 2019.

“La mancanza di fiducia nell’economia non ha consentito grandi investimenti o acquisti a lungo termine, portando alla razionalizzazione dei consumi nella categoria”, illustra Zanão.

Nonostante questo quadro, all’interno del settore rappresentato da ABIMAPI si rafforza il primato di questa categoria, che genera il 43,5% delle esportazioni complessive. Nel 2020 è cresciuto in modo esponenziale l’export verdeoro dei biscotti verso importanti mercati sudamericani come Bolivia, Cile, Colombia e Perù, oltre che in Paesi del Medio Oriente come Yemen e Oman.

Azioni di successo

Questi risultati sono stati raggiunti grazie al lavoro svolto nell’ambito del progetto di settore *Brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes*, portato avanti da ABIMAPI in partnership con Apex-Brasil (Agenzia brasiliana per la



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

promozione delle esportazioni e degli investimenti) per la ricerca di opportunità che avvicinino le imprese del segmento a clienti e potenziali partner esteri. Nel 2020, per effetto della pandemia, praticamente tutte le azioni intraprese si sono spostate dall'ambiente fisico a quello virtuale. Unica eccezione la fiera ISM di febbraio 2020 a Colonia, che ha generato contratti per oltre 8,5 milioni di dollari.

Tra marzo e dicembre si sono tenuti vari webinar per la discussione di temi centrali con obiettivi diversi: consentire riunioni commerciali online, presentare dati sui mercati potenziali, aggiornare l'impatto della pandemia sugli scambi internazionali, informare i vari operatori e i fornitori di servizi per agevolare le attività commerciali con l'estero, per esempio fornendo spunti alle imprese

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

attraverso casi di studio nel settore che mettessero in evidenza esperienze recenti di primi approcci all'esportazione. Si sono svolti in tutto oltre 20 incontri virtuali, e le discussioni così promosse sono disponibili sul Canale YouTube dell'Associazione. Un altro importante progetto è quello condotto in partnership con le Junior Enterprise dei corsi di Relazioni internazionali dell'ESPM/SP (Global Jr) e della PUC/SP (Prisma Jr), volto all'esportazione in America Latina di prodotti surgelati e marchi proprietari. Il progetto di settore ha promosso la realizzazione di oltre 10 interviste virtuali, tra cui il dibattito con le ambasciate brasiliane a Bogotá (Colombia), Lima (Perù), Montevideo (Uruguay), Buenos Aires (Argentina), Città di Panama (Panama) e Città del Messico (Messico) sulla realtà, il dinamismo e le opportunità di quei mercati, selezionati come prioritari per lo sviluppo di affari nei comparti dei surgelati e dei marchi proprietari. Ma non solo: nel 2020 tutte le partnership sono state rafforzate sull'esempio dello studio inedito elaborato da ABIMAPI con il supporto dell'ambasciata brasiliana a Washington e del consolato generale del Brasile a New York, oltre che della segreteria di Apex-Brasil a Miami. Questi partner hanno contribuito anche alla realizzazione di riunioni commerciali online

con potenziali acquirenti nordamericani, intitolate Online Business Talks, un'iniziativa replicata anche in altri Paesi come Argentina, Bolivia, Cile, Cina, Colombia, USA, EAU, Nigeria, Perù, Portogallo e Uruguay.

Parallelamente alle azioni già citate, hanno avuto luogo anche sei Tavole Rotonde online tra imprese, in cui sono stati accolti oltre 120 buyer da 15 Paesi e si sono concluse transazioni per circa 8 milioni di dollari. Le 25 imprese brasiliane coinvolte hanno seguito diversi programmi di formazione, anche con partecipanti esteri. Gli incontri via web hanno infittito le connessioni tra il settore e il mondo esterno, attraverso vari fusi orari: le aziende hanno percorso il mondo tramite PC e cellulari.

Da segnalare, ancora, i passi avanti del settore nel digital marketing internazionale. A giugno 2020 è stata creata una pagina LinkedIn utilizzata esclusivamente per le relazioni con potenziali clienti stranieri. Nel giro di 6 mesi e in modo assolutamente organico, la pagina ha radunato oltre 1300 follower da Paesi come la Cina, gli Stati Uniti e il Portogallo.

Per seguire il profilo LinkedIn di Abimapi: www.linkedin.com/company/abimapi-international



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.

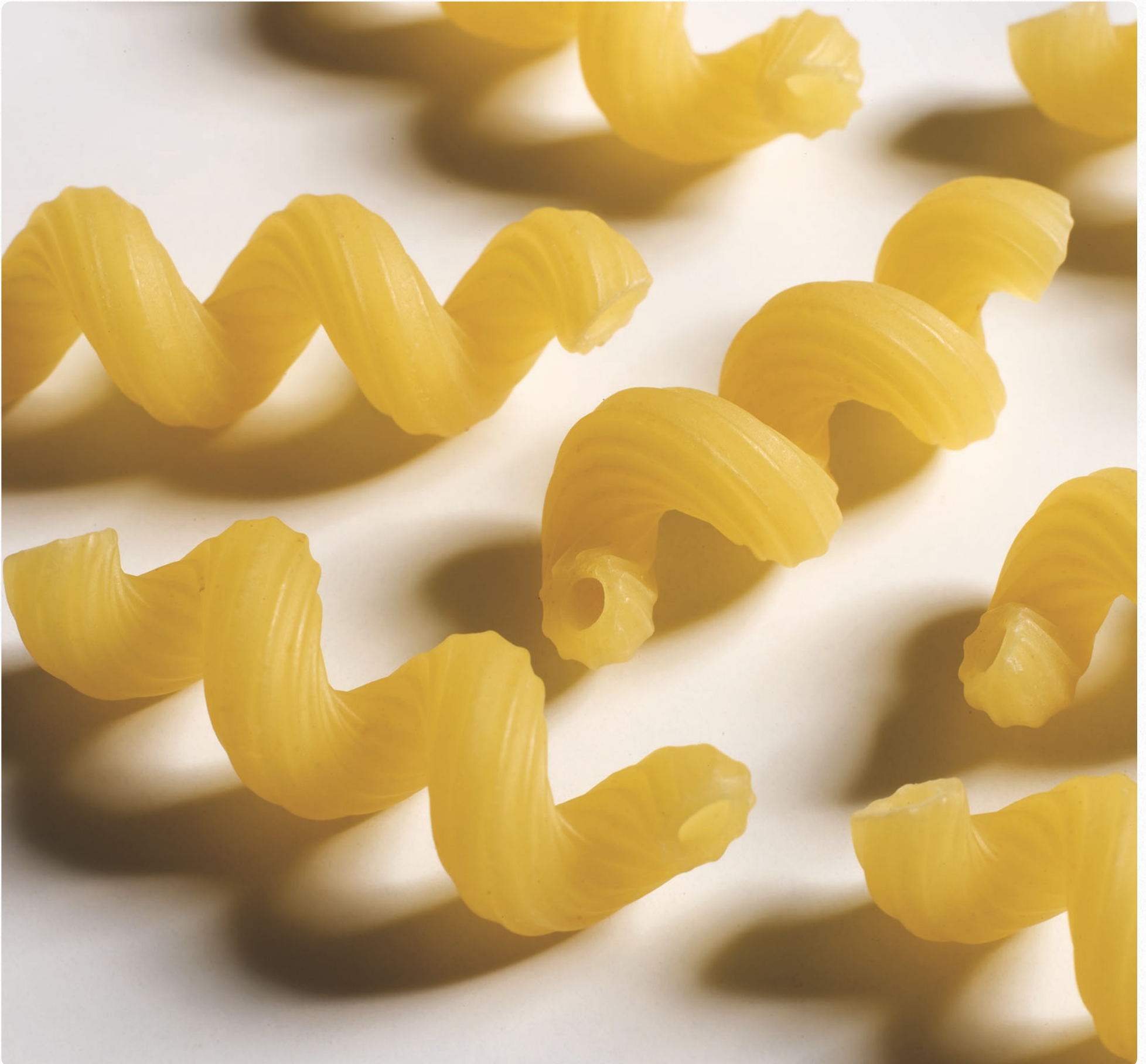
Viale Dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - Italy

6



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Barilla conquista il Nord America e crea una playlist musicale

Dopo il premium brand britannico di Pasta Evangelist, il Gruppo Barilla annuncia di aver finalizzato il 29 gennaio il closing per l'acquisizione di Catelli Dry Pasta, storico brand canadese. L'accordo include i brand Catelli, Lancia e Splendor e lo stabilimento di Montreal, nel Quebec. "In Barilla stiamo guidando la trasformazione del comparto. Come leader mondiali del settore, la nostra missione è essere artefici di questa crescita – ha detto Claudio Colzani, Ad del Gruppo Barilla – e Catelli Dry Pasta è una scelta naturale per la nostra espansione". "Siamo entusiasti di espandere le nostre attività in Nord America", ha commentato Jean-Pierre Comte, presidente di Barilla Americas. In collaborazione con Spotify, il gruppo ha inoltre lanciato Barilla Playlist Timer, 8 raccolte musicali la cui durata coincide con i tempi di cottura di alcuni formati di pasta. Le playlist durano dai 9 agli 11 minuti e raccolgono canzoni di diverso genere, italiane e internazionali. Le copertine delle playlist sono state disegnate da artisti di fama mondiale: Emiliano Ponzi, Van Orton, Alessandro Baronciani, Mauro Gatti, Carol Rollo, Nicola "Nico189" Laurora, Fernando Cobelo e Andrea Mongia.

Il Pastificio Rana sponsor del pilota Matteo Cressoni

Al via il sodalizio per il 2021 tra il pilota Gt Matteo Cressoni, vincitore del Campionato Italiano Gran Turismo Sprint 2020, e il marchio Giovanni Rana. L'azienda veneta, leader mondiale di pasta fresca, sughi e piatti pronti freschi, in qualità di official partner seguirà il driver mantovano sui circuiti di tutto il mondo. Matteo Cressoni ha iniziato la sua nuova avventura partecipando per la terza volta alla leggendaria Rolex 24H of Daytona del 30 gennaio, insieme ai compagni Simon Mann, Nicklas Nielsen e Daniel Serra, a bordo della Ferrari 488 GT3 Evo con il numero 21."

La collaborazione nasce e si fonda sulla condivisione di importanti valori come l'impegno, il lavoro di squadra e una grande passione. Il pilota, classe 1984, vincitore del Campionato Italiano F3 nel 2004, ha commentato: "Sono ancora più felice che questa collaborazione nasca da un sincero rapporto personale e di amicizia che mi lega ormai da diversi anni alla famiglia Rana, che vorrei ringraziare per questa opportunità. Con loro condivido lo spirito e la visione che li ha portati al successo: i risultati si ottengono con il lavoro e la passione, senza mollare mai, e soprattutto con il gioco di squadra!"

Felicetti in prima linea ai campionati mondiali di sci

Dall'8 al 21 febbraio Cortina ha ospitato la 46^a edizione dei Campionati mondiali di sci alpino: oltre 600 atleti provenienti da 70 Paesi si sono sfidati sulle piste ampezzane. Il trentino Pastificio Felicetti, che da anni sostiene il mondo dello sport, è stato in prima linea con il proprio team: hanno gareggiato gli atleti Manfred Mölgg, vincitore di tre medaglie iridate ai precedenti Mondiali e di una Coppa del Mondo di slalom speciale, e la giovane Nadia Delago, specializzata in discesa libera, supergigante e combinata.

I nuovi pack sostenibili di pasta Felicetti, realizzati al 100% in carta naturale di pura cellulosa e interamente riciclabili, sono stati così tra i protagonisti dell'appuntamento di Cortina, raccontando sul nuovo incarto la sintesi del prodotto: la montagna - le Dolomiti - dove si produce la pasta, la sorgente di acqua purissima che sgorga in alta quota e la semola di grano duro 100% italiano. Felicetti è stato inoltre Supplier di Casa Italia Collection-Fisi, il nuovo format nato dalla collaborazione fra Federazione Sport Invernali, Coni e Sport e Salute Spa, che ha raccontato durante i Mondiali le eccellenze italiane in uno storytelling unico attraverso arte, design, innovazione.



PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

Mancini, packaging con QR code

Da gennaio le confezioni di pasta Mancini presentano un QR-Code stampato sul fondo, che permette di conoscere istantaneamente e senza intermediari tutte le fasi di produzione, la filiera di approvvigionamento e distribuzione del prodotto. Mancini Pastificio Agricolo, con sede in provincia di Fermo, è tra le prime in Italia ad aver automatizzato i sistemi di tracciabilità per stampare QR-Code sui packaging di ogni lotto di produzione, grazie alla piattaforma Trusty, che utilizza la tecnologia blockchain ideata dalla startup marchigiana Apio per il comparto agroalimentare. “Sono fiducioso nell’apprezzamento dei consumatori della trasparenza di questo servizio, che saprà anche raccontare la verità del nostro lavoro quotidiano” – ha dichiarato Massimo Mancini, titolare del pastificio.

Agnesi punta sulle confezioni compostabili

Colussi ha presentato il nuovo pack smaltibile nell’umido, che grazie a un processo di compostaggio diventa terriccio fertilizzante. Le confezioni saranno sostituite da pack in carta certificata dal Forest Stewardship Council o da un involucro in mater-bi realizzato da un pool

di aziende italiane e dall’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

La qualità della nuova linea si estende anche al prodotto: Agnesi innova con la prima pasta di grano di filiera 100% italiana, con garanzie di tracciabilità, provenienza e produzione etica. “Continuiamo a investire nell’ambiente e nell’Italia - spiega Angelo Colussi -, anticipando i tempi delle richieste dell’Europa con il Green Deal, scegliendo per primi a livello internazionale un packaging plastic free”.

Sgambaro adotta gli alberi

Dopo aver puntato sulle fonti rinnovabili di energia per alimentare i suoi impianti, il pastificio trevigiano Sgambaro ha aderito al progetto finanziato dall’Ue Wow Nature, che punta al ripopolamento boschivo del territorio. Il pastificio ha partecipato alla creazione di 2,5 ettari di nuova foresta a Carmignano di Brenta, Bosco Limite, che oggi ospita 2.300 alberi di 15 specie diverse. Sgambaro ha inoltre adottato 600 ettari di boschi, tra le province di Vicenza e Belluno, e contribuisce al progetto Blue Valley per la tutela dell’ecosistema della laguna veneta. Per il presidente Pierantonio Sgambaro, è “un obbligo per riparare ai danni fatti al clima: noi imprenditori abbiamo una responsabilità e dobbiamo ragionare con la logica del buon esempio”.

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



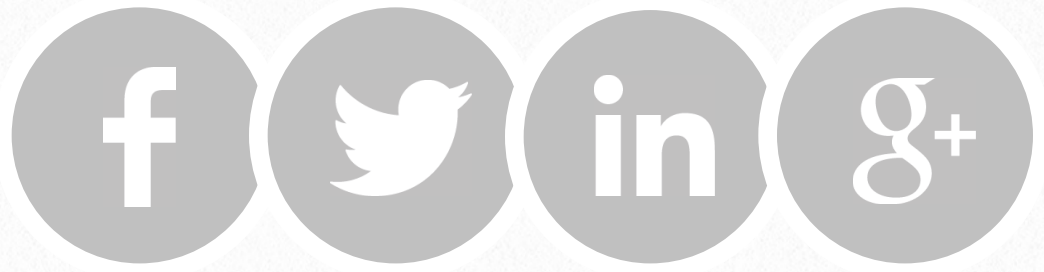
Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del 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



7



Pasta, boom di vendite in Usa nel 2020

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Ottima performance dalla pasta tricolore nel mercato statunitense: + 35% del volume delle importazioni registrato lo scorso anno.

È andato in scena un “sold out” per le paste italiane in Usa nel 2020. La spesa, basandosi sul consuntivo degli ultimi dodici mesi, si è spinta a ridosso dei 490 milioni di dollari, con un balzo del 34% sul 2019.

Senza, peraltro, che vi sia stata, dietro il maxi aumento degli esborsi, una componente inflattiva, dal momento che a volume le importazioni di paste made in Italy hanno sfiorato oltre Atlantico la soglia delle 300mila tonnellate, con un aumento del 35%.

Numeri straordinari, quelli pubblicati nei prospetti dell’US Census Bureau, motivati in buona parte dall’eccezionalità della situazione associata dall’emergenza pandemica.

La pasta, al pari di quanto osservato in altre aree del globo, è stata tra i prodotti più favoriti dalle misure restrittive anti contagio, che hanno rilanciato le preparazioni domestiche, premiando, nei momenti di maggiore contenimento delle relazioni sociali, tutti i prodotti da dispensa e in generale i più accessibili alle famiglie nella componente del prezzo. Una sorta di riscoperta, ai quattro angoli del pianeta, della qualità e del valore nutrizionale della pasta, favorita dalla sua modesta incidenza sul budget della spesa alimentare.

Nel complesso, considerando l’insieme delle provenienze, le importazioni Usa di pasta hanno raggiunto l’anno scorso la cifra

record di 663mila tonnellate, sperimentando una crescita del 34%. Da primato anche il corrispettivo monetario, cresciuto allo stesso ritmo dei volumi, con l’esborso che per la prima volta ha superato la soglia di un miliardo di dollari, spingendosi a 1,27 miliardi.

In quota, le paste italiane coprono il 44% dell’intero ammontare delle importazioni di Washington, nei flussi fisici, e il 39% del corrispettivo valutario. Di un certo rilievo, seppure con incidenze largamente inferiori a quella dell’Italia, il ruolo della Corea del Sud, del Canada e della Cina, con la presenza asiatica associata soprattutto alle vendite di noodles, che le statistiche ufficiali includono nella categoria delle paste, al pari del cuscus.

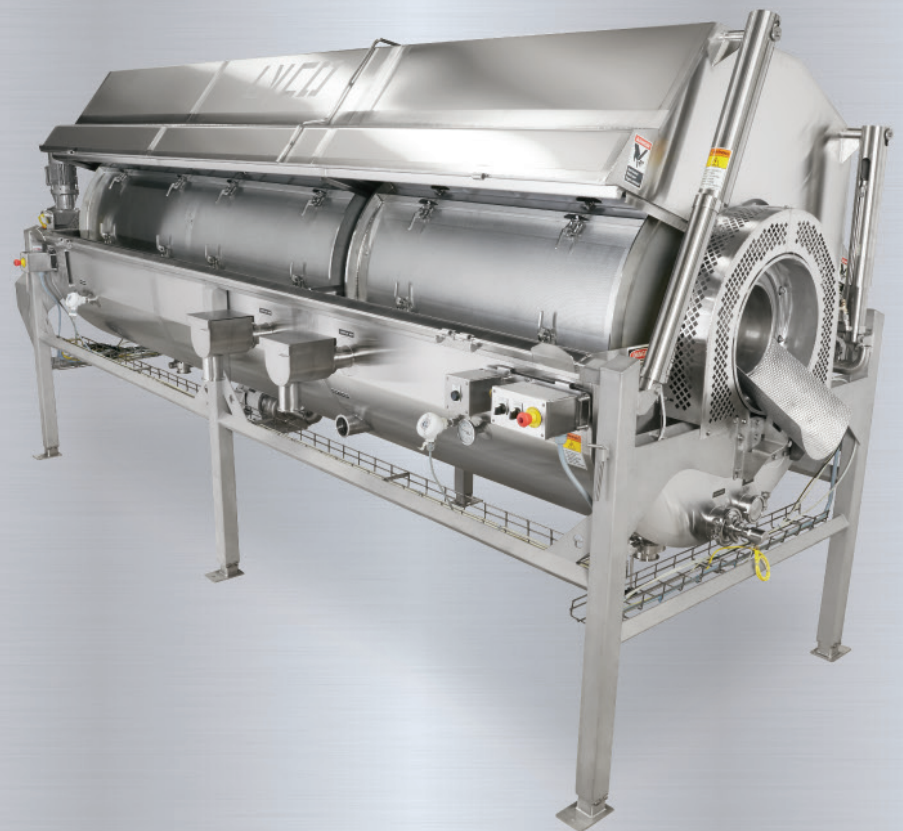
Nel segmento di punta del made in Italy, rappresentato dalle paste tradizionali di semola secche, un ruolo di rilievo, oltre al Canada, lo rivestono il Messico e la Turchia, con Ankara, in particolare che ha messo a segno, nel mercato a stelle e strisce, un incremento a tripla cifra nel corso del 2020, con più di 31mila tonnellate esportate e un relativo incasso di quasi 35 milioni di dollari. Tra i principali competitor europei si registrano quote marginali, nei dintorni dell’1% in valore, in capo a due soli paesi, rappresentati da Francia e Germania. Da rilevare che da sola l’Italia concentra, sul mercato statunitense, un’incidenza

RISPARMIO DI SPAZIO GRAZIE ALLA COTTURA E AL RAFFREDDAMENTO IN UN'UNICA MACCHINA

L'innovativo design compatto sviluppato da Lyco elimina la necessità di un nastro intermedio tra cuocitore e raffreddatore semplificando e velocizzando le attività di pulizia e manutenzione. Dal 1995 abbiamo venduto più di 200 cuocitori raffreddatori combinati.

CUOCITORE RAFFREDDATORE COMBINATO

- Maggiore produttività
- Nessuna perdita dovuta alla formazione di grumi
- Resa superiore del 5-10% rispetto ai sistemi a nastro
- Sistema CIP standard
- Lavorazione più agevole grazie a un unico motore principale



L'AGITATORE HYDRO-FLOW® MANTIENE GLI SPAGHETTI IN SOSPENSIONE E IN MOVIMENTO

TEMPI DI COTTURA DELLA PASTA CON IL CUOCITORE RAFFREDDATORE DA 36 POLLICI

TEMPO / MINUTI DI COTTURA DELLA PASTA	8	9	10	11	12	13	14	15
Pasta all'ora (PPH) corta	2.350	2.100	1.850	1.700	1.500	1.400	1.300	1.200
Pasta all'ora (PPH) lunga	1.450	1.300	1.150	1.050	950	900	800	750

APPLICAZIONI CONSIGLIATE



PASTA

RISO

VERDURA

FAGIOLI SECCHI

superiore a quella dei primi quattro follower, lista che, oltre a Corea del Sud, Canada e Cina, include la Thailandia.

Secondo i dati della National Pasta Association, gli Stati Uniti, che rivestono anche un importante ruolo di produttori, grazie alla tecnologia e all'impiantistica made in Italy, costituiscono il più grande mercato della pasta a livello globale, con vendite retail per 2,7 milioni di tonnellate l'anno e un consumo medio pro capite di quasi 9 chili. Il mercato, oltre alle paste tradizionali, sembra inoltre premiare i segmenti innovativi, riservando una crescente attenzione soprattutto al bio, alle integrali e al gluten free. In generale le paste secche, caratterizzate nella dinamica dei consumi da un trend in ascesa al pari delle importazioni, sono veicolate in Usa soprattutto sul circuito dell'off-trade, grazie principalmente al canale della grande distribuzione.

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



NATIONAL PASTA ASSOCIATION

Assemblea annuale | 17-19 ottobre 2021

Il 2020 è stato un anno di cambiamenti, e anche la nostra Assemblea Annuale è stata cancellata in quanto gli incontri in presenza comportano il rischio di contagio da COVID.

Nell'iniziare la programmazione per il 2021, il Comitato per la Formazione dei Membri della NPA ha dovuto tenere in considerazione sia la situazione attuale nel Paese sia la sicurezza e un'idonea accoglienza dei partecipanti.

Dopo approfondite valutazioni, il Consiglio di Amministrazione della NPA ha deciso di rimandare l'Assemblea Annuale 2021, inizialmente fissata dal 21 al 23 marzo, posticipandola al 17-19 ottobre 2021 per consentire la partecipazione fisica in Florida.

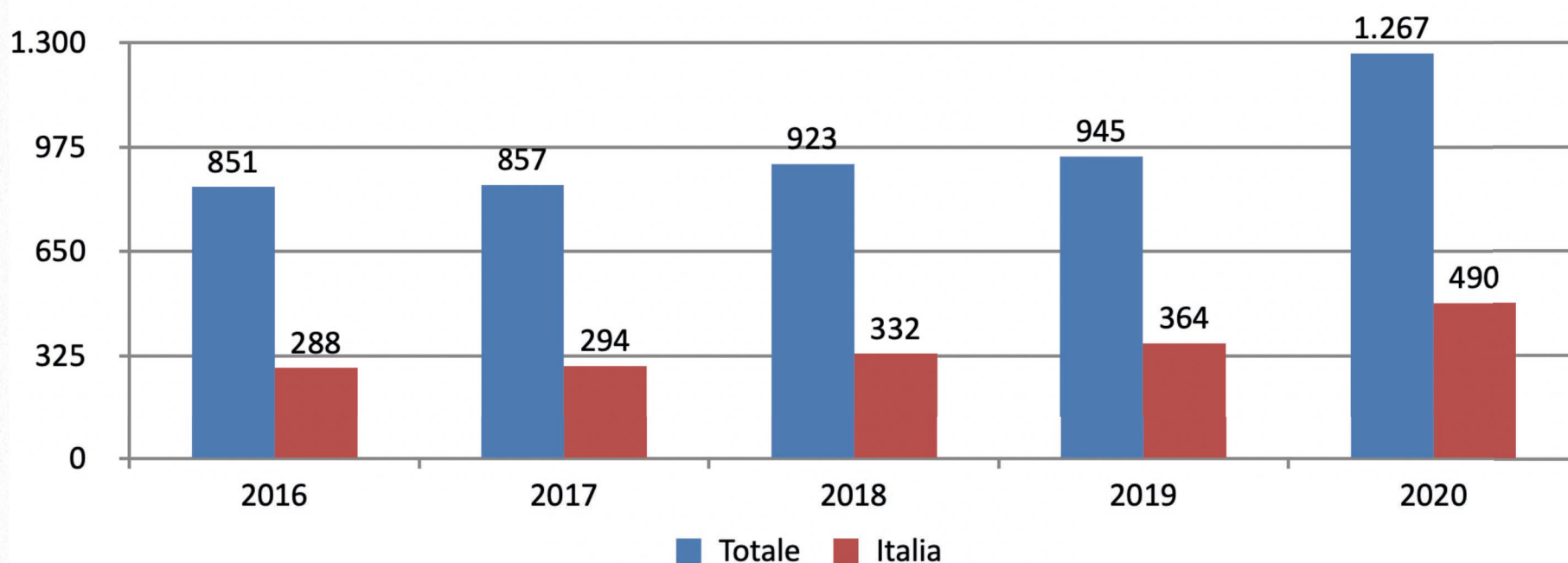
Confermata la location dell'evento, l'hotel Ponte Vedra Inn & Club di Ponte Vedra Beach, e le quote di iscrizione di chi si era già registrato per marzo 2020 saranno ribaltate e applicate alle nuove date di ottobre.

La buona notizia è che, in questo modo, potremo ritrovarci e festeggiare di persona il Mese e la Giornata nazionale della pasta, il 17 ottobre!

Tra qualche mese vi forniremo ulteriori informazioni sulla registrazione.

Non vediamo l'ora di rincontrarci a ottobre!

Tabella 1 IMPORTAZIONI USA DI PASTA (MLN \$)



Le vendite di paste fresche, le ripiene in particolare, dipendono invece in misura maggiore dall'on-trade, con la ristorazione che assume un ruolo di traino, fortemente depotenziato, nell'ultimo anno, dalle chiusure a singhiozzo imposte dall'emergenza Covid-19.

Analizzando il trend dell'ultimo quinquennio (2016-2020), le importazioni di paste in Usa sono cresciute, complessivamente, a un tasso medio annuo (Cagr) del 7,5% a volume e dell'8,3% in valore. Per le paste italiane lo stesso calcolo restituisce tassi più sostenuti, in entrambi i casi (valutario e quantitativo) superiori al più 11%.

L'effetto finale, e soprattutto il diverso ritmo di crescita, appare ancora più evidente se si analizzano i corrispettivi valutari del 2020 e quelli di cinque anni fa, confronto da cui emerge un più 70% per le referenze italiane e un incremento al di sotto del 50% per l'intero import statunitense di reparto.

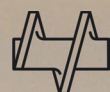
Le analisi forecast sul mercato mondiale delle paste indicano, nell'orizzonte temporale di un lustro (2021-2025), una crescita media annua attorno ai 3 punti percentuali. Se anche il mercato Usa mostrasse lo stesso ritmo, al 2025 potrebbe valere, in termini di importazioni, all'incirca un miliardo e mezzo di dollari, mentre l'intero mercato retail, in termini reali, potrebbe spingersi oltre i 3,1 milioni di tonnellate.

In base ai dati ancora provvisori dell'Istat, aggiornati ai primi undici mesi del 2020, gli Usa, che hanno scavalcato sia la Germania che la Francia, rappresentano ad oggi per l'Italia il principale mercato di sbocco, con una quota in valore di oltre il 15%. Per volumi sono invece la terza destinazione, preceduti da Germania e Regno Unito, con un'incidenza poco al di sotto del 12%



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

8



Molino Pasini: il nuovo progetto è in kit

Molino Pasini
Comunicato stampa



La linea dei cofanetti del Molino Pasini si arricchisce di un'interessante novità per buongustai: il kit per gnocchi, disponibile nel'e-shop del azienda molitoria mantovana.



[Guarda il video](#)



Quest'anno la Pasqua di Molino Pasini è davvero unica, come la sorpresa che il Molino di Cesole ha in serbo per i buongustai e gli appassionati foodies che desiderano vivere un'esperienza esclusiva.

Nasce infatti il kit per creare a casa la ricetta perfetta degli gnocchi della nonna, un cofanetto in edizione limitata il cui progetto è stato curato da Lissoni Graphx. Oltre al preparato per gnocchi Pasini, il kit contiene un utensile unico per rigare gli gnocchi, un oggetto di design che accompagna la preparazione della ricetta con grande praticità disegnato da Piero Lissoni ed una salsa di datterini ideale per accompagnare questo piatto, studiata dallo chef Luca Marchini.

Seguendo come sempre le più contemporanee tendenze della moda e del design, e portandole nel mondo food, il molino lancia un progetto che è prima di tutto un'idea, che permetterà a tutti di preparare facilmente a casa un piatto che è una vera e propria icona dei pranzi in famiglia: un'esperienza di gusto inimitabile.

Gli gnocchi della nonna pronti in un lampo

Un sublime impasto di acqua e il preparato Pasini, appena rigato con un pregiato utensile, poi tuffato in acqua bollente salata, riemerge per essere ricoperto da un sugo di pomodori vellutati.

Nel nuovo kit firmato Pasini c'è tutto quello che serve per realizzare il sogno di ritrovarti al tavolo da pranzo della nonna, un giovedì: il nuovo preparato per gnocchi, il meraviglioso utensile disegnato in esclusiva da Piero Lissoni e il sugo di datterini creato per il Mugnaio dallo chef stellato Luca Marchini.



La ricetta perfetta per fare un viaggio del gusto indietro nel tempo

Per i meno esperti, che hanno qualsiasi dubbio sulla realizzazione della ricetta, il Molino ha creato un contenuto multimediale che renderà ancora più facile l'utilizzo del kit.

Inquadrando il qr code, infatti, partirà un video tutorial per realizzare gli gnocchi

facilmente e avere un pranzo completo per quattro persone in un lampo.

Il box gnocchi è disponibile sull'e-shop del Molino al prezzo di 24 € ed entrerà a far parte della collezione continuativa di cofanetti proposta online.

“Questo lavoro per Molino Pasini – conferma l'architetto Piero Lissoni – mi ha fatto tornare bambino, cucinare può essere un gioco e anche un rito. Per il kit

**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



gnocchetti siamo partiti dalla forma archetipa di questo strumento, come lo disegnasse un bambino, nulla di più nulla di meno”. Con la certezza di un risultato d’autore, come spiega lo chef Luca Marchini: “Gli Gnocchi al pomodoro sono uno dei piatti più tradizionali della cucina italiana, che richiama il tempo in famiglia e la piacevolezza di un pasto semplice e di grande gusto. E sono proprio queste le sensazioni che ho voluto racchiudere nel barattolo della mia salsa di datterini, sensazioni che trovano il loro perfetto completamento nell’abbinamento con il preparato di eccellenza ideato da Molino Pasini per ottenere degli gnocchetti a regola d’arte. Il risultato sarà un tutt’uno avvolgente di sapore”.



Un’autentica esperienza di condivisione, per rendere la Pasqua ancora più buona, come sottolinea Gianluca Pasini, amministratore dell’azienda: “Sono entusiasta di avere accanto a noi in questo momento così particolare un grande esponente della creatività internazionale. Mescolare ricette e design è da sempre parte del nostro impegno, come sottolinea il nostro claim ‘L’arte della farina’. Inoltre, l’idea di dare l’occasione a tutti di provare senza fatica a realizzare una ricetta così iconica, mettendo tutto ciò che serve in un kit, credo sia un’occasione unica per riscoprire la famiglia, il piacere dello stare in cucina e realizzare insieme qualcosa di buono da condividere”.



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

MOLINOPASINI.COM