

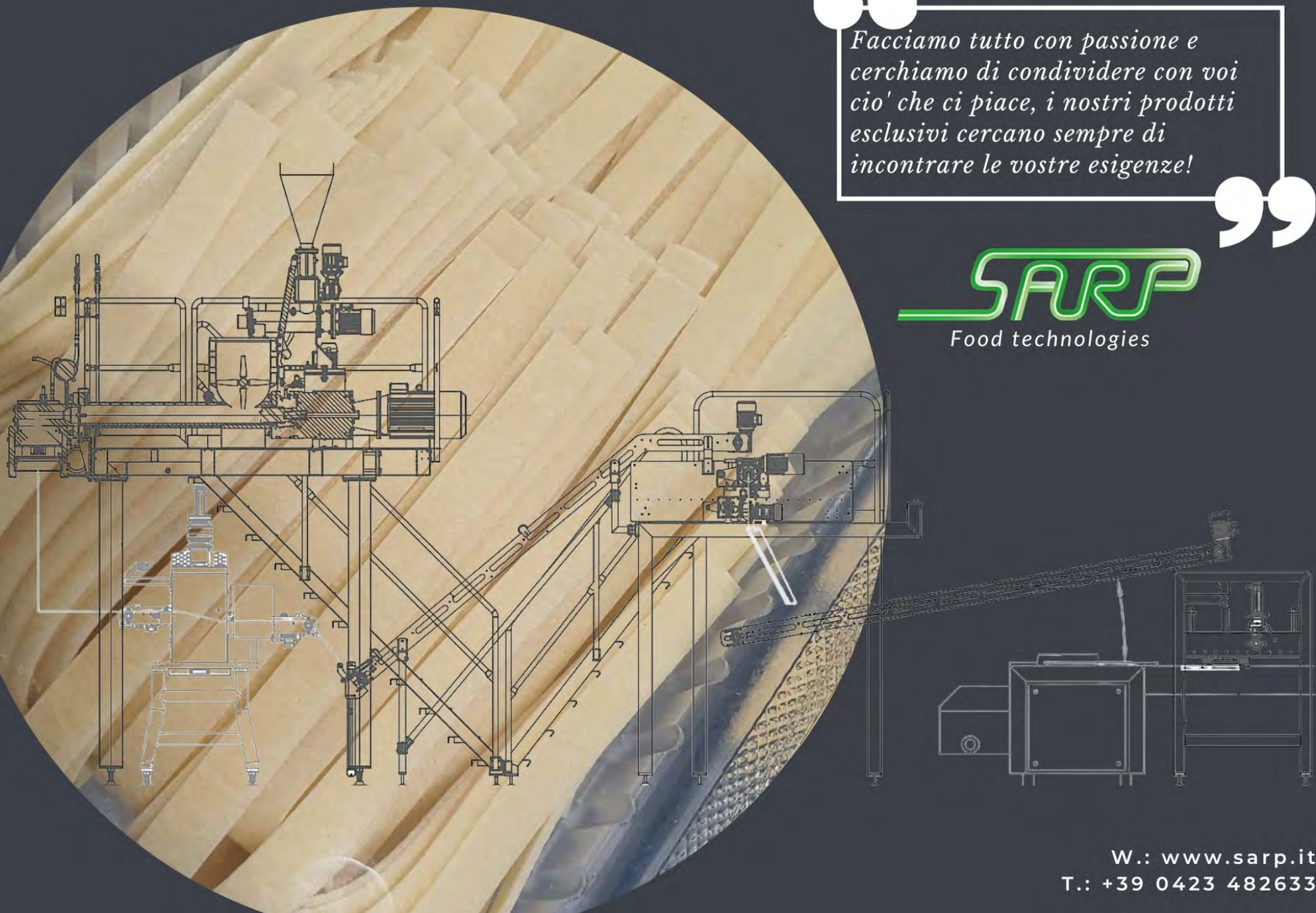
Pastaria

“

Facciamo tutto con passione e cerchiamo di condividere con voi ciò che ci piace, i nostri prodotti esclusivi cercano sempre di incontrare le vostre esigenze!

”

SARP
Food technologies



W.: www.sarp.it
T.: +39 0423 482633

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

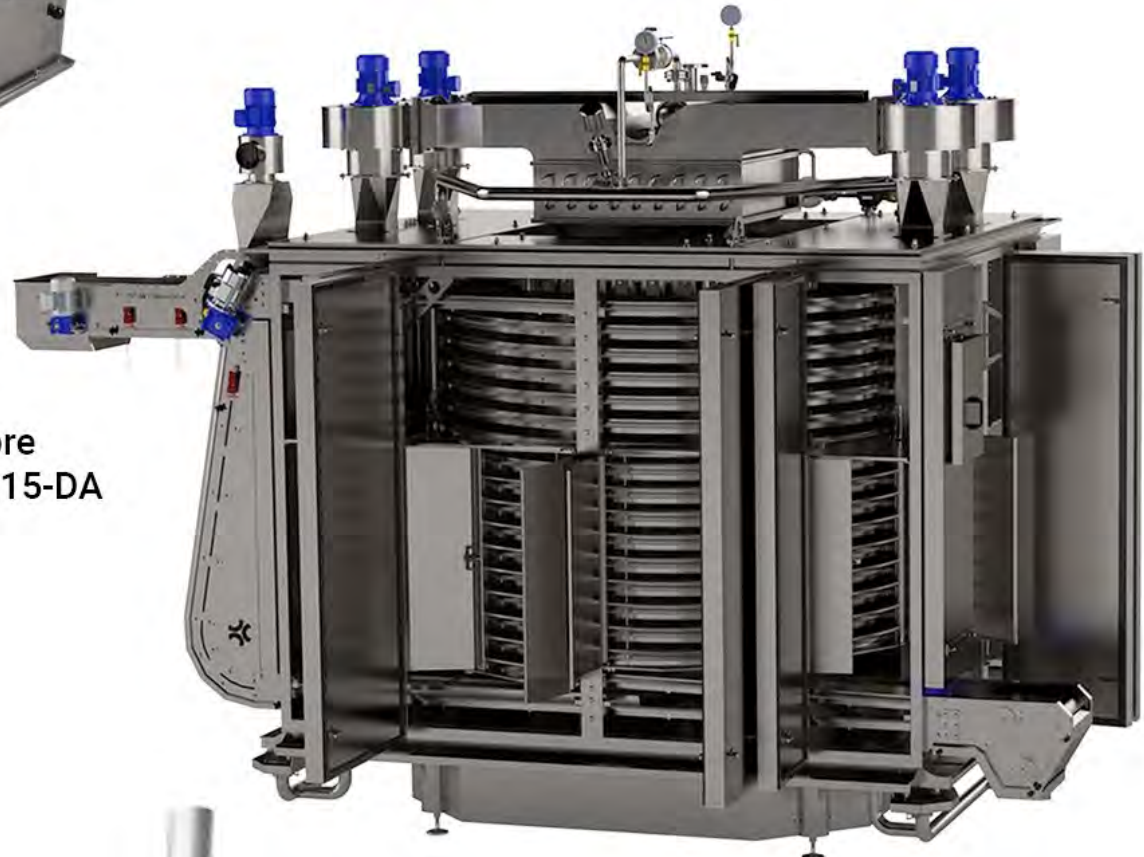
- www.pastaria.it
- www.pastariahub.com
- www.pastabid.com



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 3/2021
Maggio



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)



COTTORE ROTANTE MOD. CCR

Il cottore rotante è adatto a cuocere in acqua pasta lunga e corta, pasta ripiena, verdure e altri prodotti come riso e cereali.

Grazie all'elevata capacità produttiva, è perfetto per produrre grandi quantità in piccoli spazi.

Il cottore è disponibile in vari modelli e configurazioni, da 300 kg/h a 2.000 kg/h.





Patrocini & Sostenitori



BRAZILIAN
BISCUITS, PASTA
AND INDUSTRIALIZED
BREADS & CAKES
ASSOCIATION

**TOGETHER WE
ARE STRONGER**

We represents more than **40 billion** in sales per year, **3.5 million** tons of products consumed and **158k tons** of brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes around the World.



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

**BRAZIL IS IN THE TOP 10
IN THE BAKERY INDUSTRY**

3rd place for **biscuits** in the world;
3rd place in the dried **pasta** in the world;
9th package **bread** in the world.

Follow us on:



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

staedler CK800, la soluzione di cottura compatta per cibi bolliti.



APPLICAZIONI CLASSICHE



COMPATTO

Il cuocitutto continuo più compatto sul mercato



VERSATILE

Per cuocere una varietà di cibi bolliti e non nello stesso sistema



FACILE DA PULIRE

Pulizia facile e veloce grazie al design aperto



AUTOMATIZZATO

Processo di cottura completamente automatizzato - senza interventi dell'operatore

Tempo di cottura fisso grazie al preciso controllo della temperatura dell'acqua di cottura



SICUREZZA ALIMENTARE

I circuiti dell'acqua di raffreddamento e di riscaldamento sono completamente separati

Non ci sono elementi riscaldanti nel bagno di cottura



FACILE DA USARE

È possibile aggiustare le ricette in pochi secondi



SOLUZIONI IN LINEA

Espandibile con vari moduli come nastro di raffreddamento o macchina per spaetzle

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







Innovazione e tradizione,
da sempre

Ascoltare, progettare, personalizzare e realizzare
soluzioni per produrre pasta secca **da 30 a 300kg/h.**



dal 1950

Pama Parsi Macchine s.r.l. ■ pamaroma.it



1



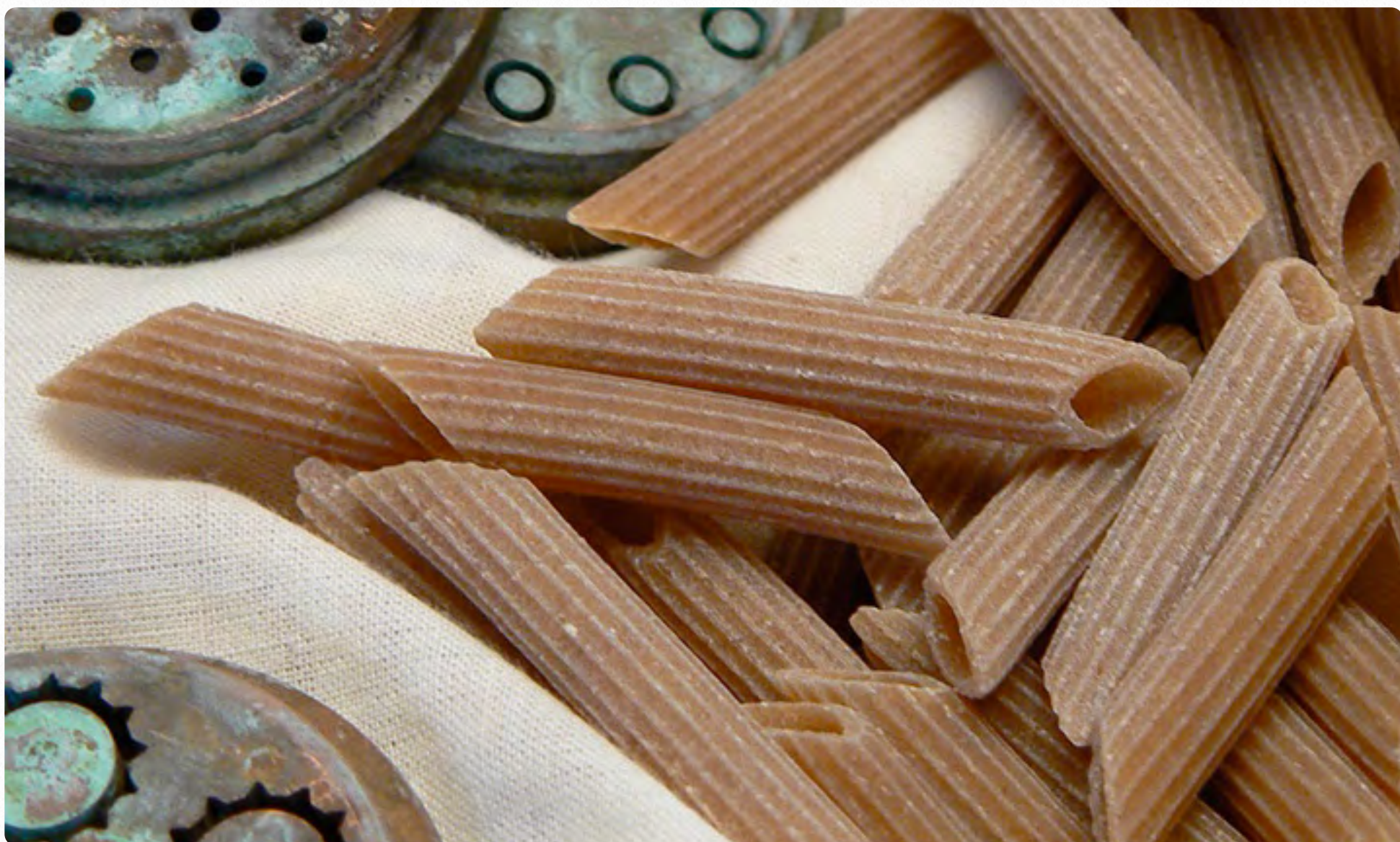
Paste di frumento e arricchite: ingredienti, effetto sulla salute e Indice Glicemico

Giuseppe Di Pede¹, Rossella Dodi², Cecilia Scarpa¹, Margherita Dall'Asta³, Francesca Scazzina¹

1. Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma

2. Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Università di Parma

3. Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti – DiANA,



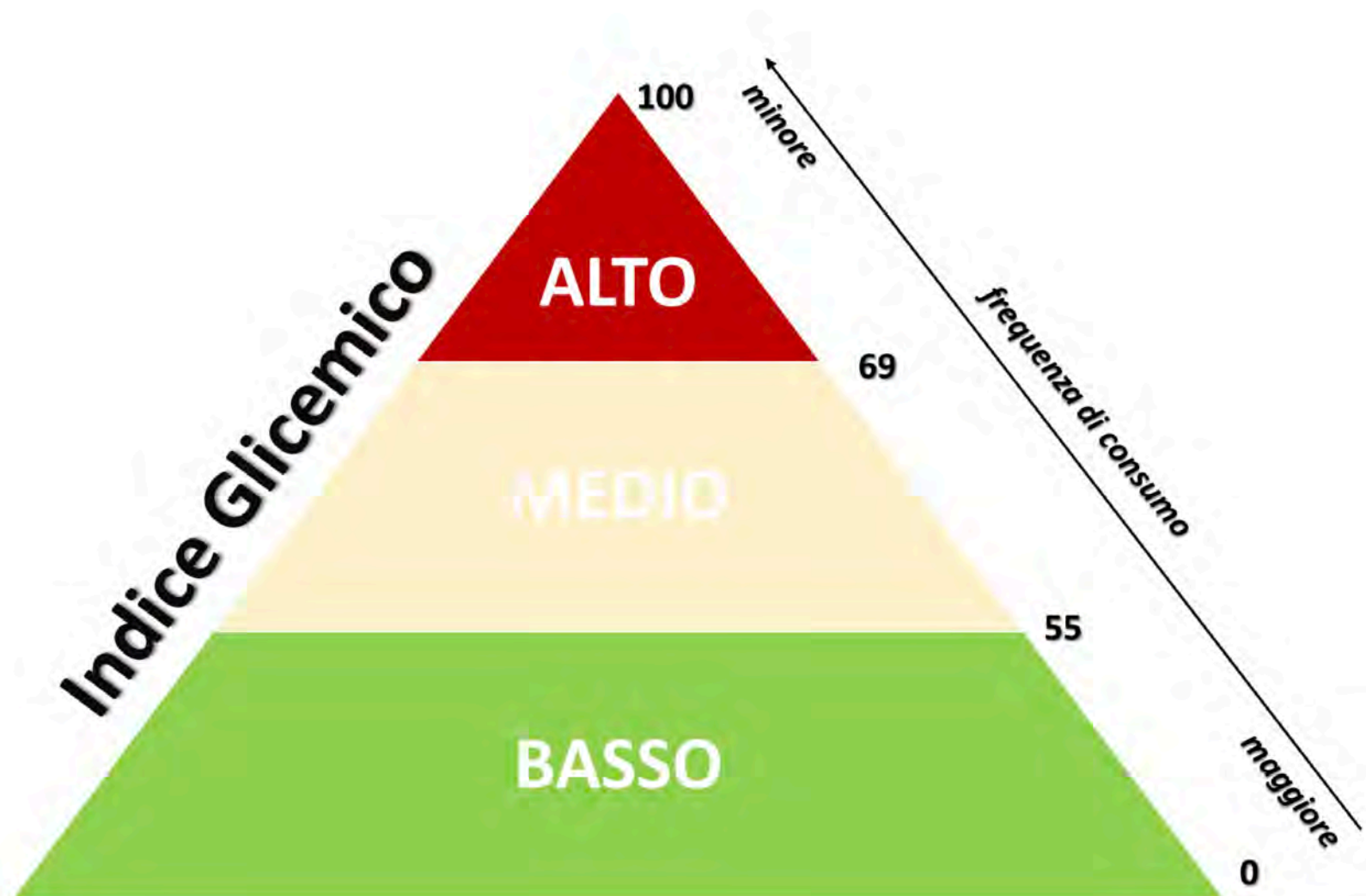
Pubblichiamo una sintesi del contributo di Giuseppe Di Pede al convegno *Pasta, ingredienti, salute e nutrizione*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2020 del Pastaria Festival.

Introduzione

Cereali e derivati, tuberi e legumi rappresentano le fonti primarie di carboidrati nella dieta (Fao, 2019). I “*Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia*” (LARN) (SINU, 2014), documento che riporta le raccomandazioni italiane riguardo il consumo giornaliero dei macronutrienti per l’adulto, pone attenzione al ruolo dei carboidrati all’interno della dieta. Questi, essendo la principale fonte di energia per il nostro organismo, devono essere consumati in

quantità tali da soddisfare il 45-60 % del fabbisogno giornaliero di energia. L’Indice glicemico (IG), proposto da Jenkins e colleghi (D. J. Jenkins et al., 1981), viene impiegato come parametro utile per valutare la qualità nutrizionale degli alimenti ricchi in carboidrati, in virtù della loro capacità di determinare un maggiore o minore incremento dei valori ematici di glucosio dopo un pasto. L’IG è ottenuto mediante il rapporto tra l’area incrementale sottesa alla curva (*incremental area under the curve*, IAUC) glicemica calcolata in

Figura 1 CLASSIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI A SECONDA DELL’INDICE GLICEMICO (D. J. JENKINS ET AL., 1981; T. M. WOLEVER ET AL., 1991)





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

seguito al consumo dell'alimento test (quello di cui si vuole conoscere il valore di IG) ed il valore di IAUC ottenuta in seguito al consumo di un alimento standard, solitamente soluzione di glucosio o pane bianco, entrambi contenenti la stessa quantità di carboidrati disponibili (25 g o 50 g) [ISO - ISO 26642:2010 - *Food Products - Determination of the Glycaemic Index (GI) and Recommendation for Food Classification*; D. J. Jenkins et al., 1981; Willett et al., 2002]. A seconda del valore di IG, gli alimenti possono classificarsi in 'basso', 'medio' o 'alto' IG ([Figura 1](#)). Numerosi studi hanno dimostrato diversi effetti positivi sulla salute in seguito ad una maggiore aderenza a diete "a basso IG", come la riduzione del peso corporeo e del rischio di patologie a carattere cronico-degenerativo (Ludwig, 2002; Willett et al., 2002). Per questo motivo, le principali linee guida nazionali (SINU, 2014), ed internazionali (Arnett et al., 2019; Sievenpiper et al., 2018) raccomandano di prediligere alimenti a "basso IG". Pasta e pane, essendo alimenti derivanti dalla lavorazione del frumento, sono fonti importanti di carboidrati complessi (amido) (Mastorakou D, Rabaeus M., Salen P, Pounis G, 2019). L'ultimo dossier redatto dall'International Pasta Organization (IPO) ha stabilito che negli ultimi 20 anni la produzione globale di pasta è aumentata

del 63%, vedendo paesi come Italia, Tunisia, Venezuela, Grecia e Cile tra i primi 5 al mondo per consumo di pasta (International Pasta Organisation, 2018). La qualità nutrizionale della pasta è prevalentemente riconducibile alla formulazione e alla struttura della matrice alimentare (Colonna et al., 1990; Granfeldt & Björck, 1991), fattori che determinano il maggiore contenuto in amido lentamente digeribile e la ridotta suscettibilità all'azione degli enzimi durante la digestione (Giacco et al., 2016; Petitot et al., 2009). In virtù del suo 'basso' valore di IG (Atkinson et al., 2008a; Camelo-Méndez et al., 2016; Foster-Powell et al., 2002; Giacco et al., 2016; F. Scazzina et al., 2016), la pasta di frumento determina un ridotto incremento dei valori ematici di glucosio ed insulina, rispetto invece ad altri alimenti amidacei comunemente consumati sulle nostre tavole come pane, riso e patate (Granfeldt et al., 1991; D. J. A. Jenkins et al., 1983; T. M. S. Wolever et al., 1986). Considerando l'importanza del ruolo che ricopre la pasta nella dieta ed i suoi numerosi vantaggi sia nutrizionali che non (shelf-life prolungata, basso costo, facilità di preparazione e consumo), diverse tipologie di paste formulate con legumi, vegetali e cereali si sono diffuse sul mercato nel corso degli ultimi anni (Firdaus et al., 2017; Goñi &

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



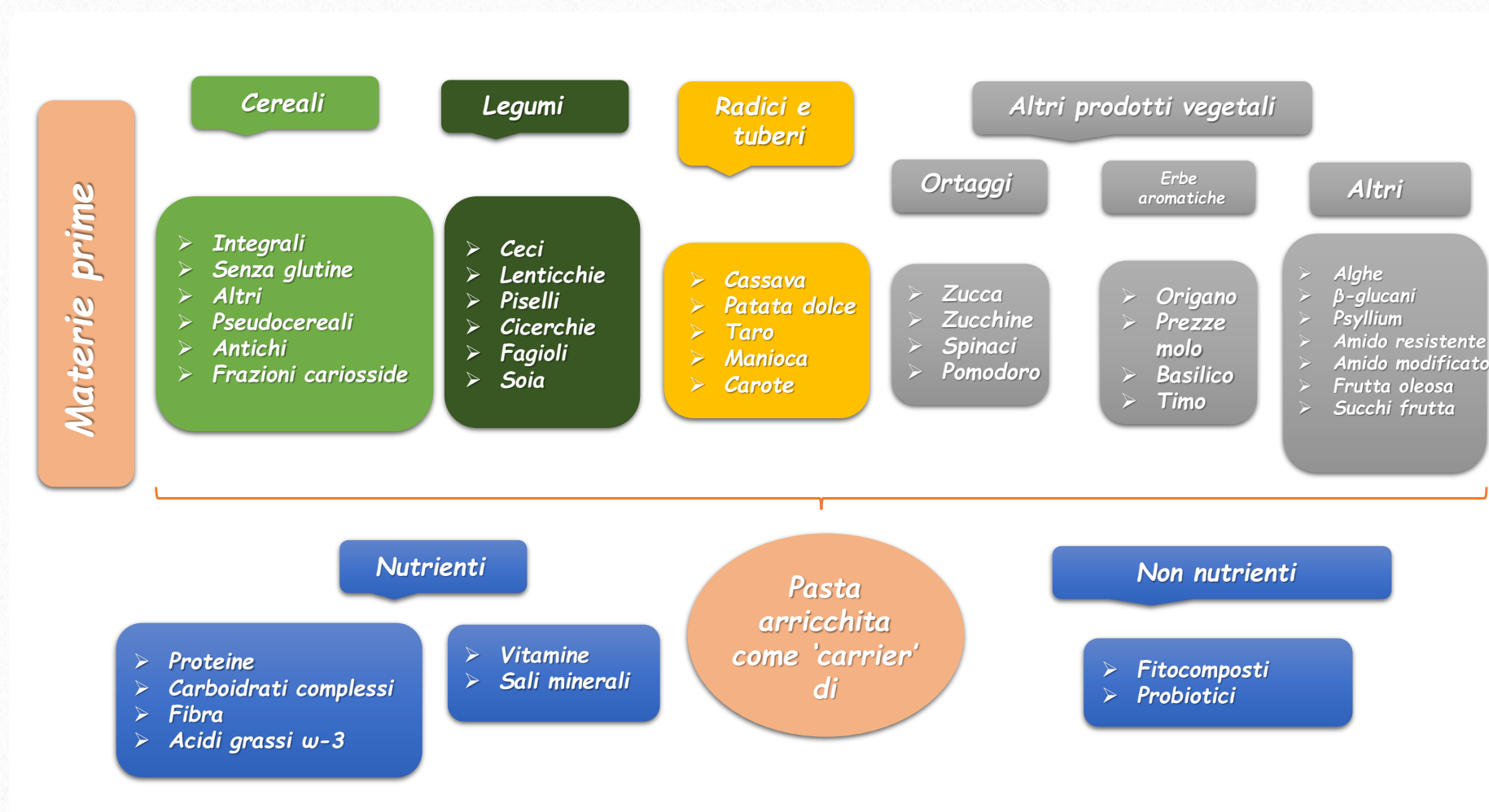
Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del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



Figura 2 APPROCCI IMPIEGATI PER PRODURRE PASTE ARRICCHITE AD ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE



Valentín-Gamazo, 2003; Oliviero & Fogliano, 2016; Turco et al., 2019; Wahanik et al., 2018). Infatti, sebbene la pasta di frumento sia già di per sé un alimento caratterizzato da una buona qualità nutrizionale, l'impoverimento in alcuni micronutrienti (vitamine e sali minerali), fibra e composti bioattivi è molto comune durante la produzione della semola raffinata, motivo per cui vengono impiegati sfarinati integrali (Giacco et al., 2016). Tuttavia, dal momento che il frumento è carente in alcuni amminoacidi essenziali come lisina e treonina (Abdel-Aal & Hucl, 2002), l'aggiunta di farina di legumi nella pasta permette di migliorarne il valore

biologico proteico (Duranti, 2006). Per questo la pasta di frumento può essere impiegata come carrier di nutrienti, vitamine, sali minerali o fitocomposti tramite l'aggiunta di diverse tipologie di ingredienti durante la fase di impastamento (Figura 2) (Aravind et al., 2012; Gallegos-Infante et al., 2010; Goñi & Valentín-Gamazo, 2003; Khan et al., 2013; Oliviero & Fogliano, 2016). All'interno di questo contesto si inserisce quello degli alimenti 'funzionali' (Bogue et al., 2017; Karelakis et al., 2020), caratterizzati da un effetto addizionale dovuto alla presenza di componenti (sia nutrienti che non) naturalmente presenti o aggiunti, i quali



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality



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

We make the most of your raw materials.



influenzano un ampio range di funzioni fisiologiche dell'organismo portando ad effetti positivi sul mantenimento della salute e/o riduzione del rischio di patologie (*Handbook of Research on Food Science and Technology Volume 3: Functional Foods and Nutraceuticals*). Inoltre, la formulazione di paste a partire da ingredienti alternativi come i legumi si sono diffuse anche per la crescente richiesta del mercato di prodotti senza glutine.

Consumo di paste arricchite e stato di salute

Negli ultimi anni diversi studi hanno indagato l'impatto del consumo di pasta arricchita sul mantenimento di un buono stato di salute e sulla riduzione del rischio di alcune patologie non trasmissibili. Un recentissimo studio ha dimostrato che il consumo giornaliero di paste integrali ricche in polifenoli e integrate con β -glucani da orzo e probiotici è risultato essere benefico in soggetti obesi affetti da iperglicemia determinando la riduzione dei livelli di resistina (molecola prodotta dal tessuto adiposo infiammato) e proteina C-reattiva, anch'essa implicata nel processo infiammatorio, oltre che ridurre significativamente il rapporto *Low density lipoproteins/High-Density Lipoprotein*

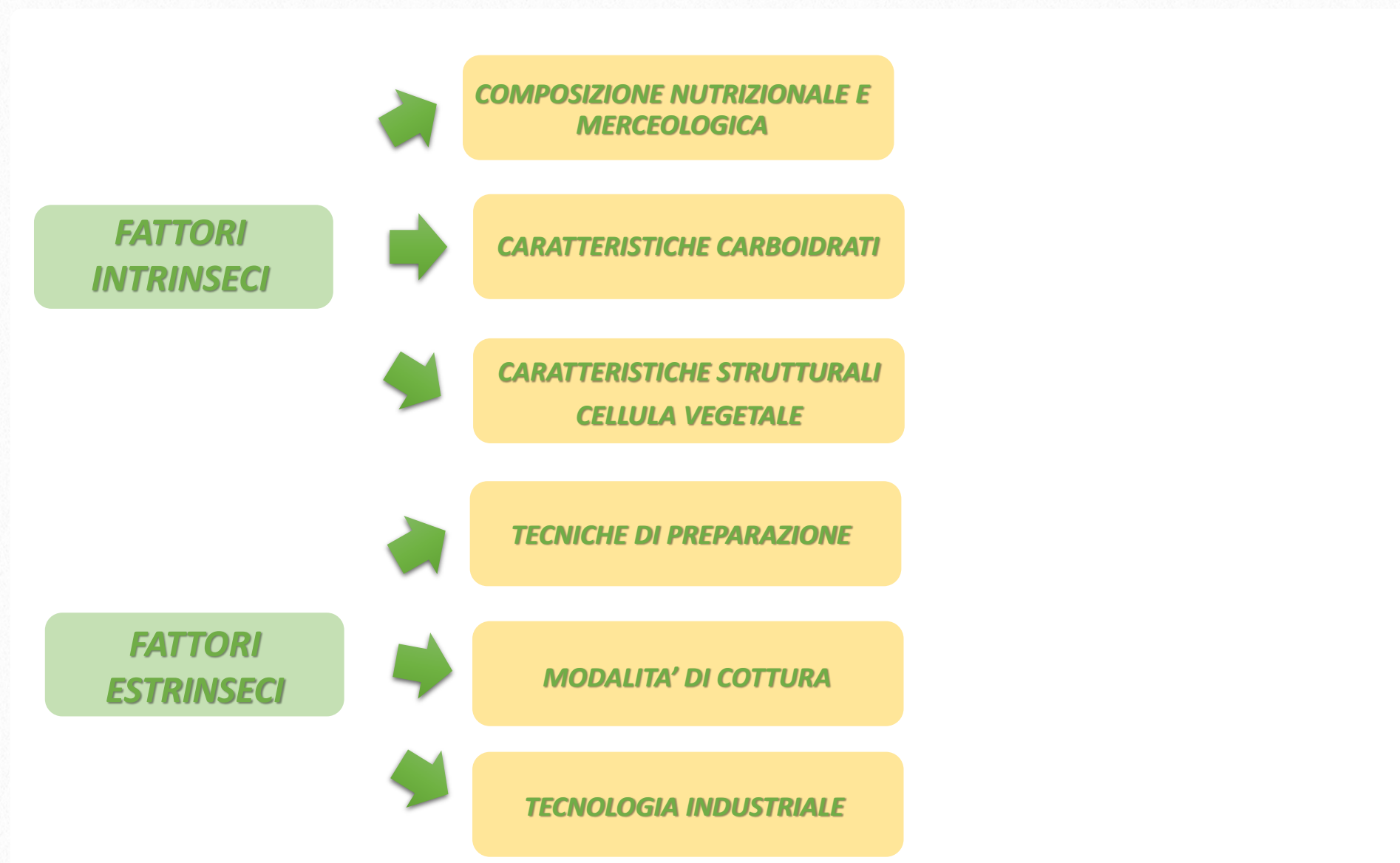
(LDL/HDL) (Angelino et al., 2019). Allo stesso modo, un altro studio ha evidenziato come il consumo di pasta integrale arricchita in β -glucani e spore del probiotico *Bacillus coagulans* migliorava l'omeostasi del colesterolo in pazienti sovrappeso o obesi (Favari et al., 2020), probabilmente grazie a modificazioni vantaggiose indotte dall'attività prebiotica e probiotica dai β -glucani e da *Bacillus coagulans* a livello del microbiota intestinale (Davis, 2018). L'arricchimento della pasta sembra avere effetti anche sul senso di sazietà, infatti Martini e collaboratori (Martini et al., 2018) hanno dimostrato come il consumo di paste arricchite mediante una combinazione di fibra e proteine da parte di un gruppo di 20 volontarie fosse in grado di apportare un senso di sazietà maggiore, riducendo significativamente l'*intake* energetico in occasione del pasto successivo. Inoltre, il consumo di pasta a cui sono state aggiunte alcune farine come quella di legumi o integrale di sorgo rosso ha determinato degli effetti positivi a livello cardiovascolare e sulla capacità antiossidante (Bruno et al., 2019; Khan et al., 2015). Anche la pasta formulata con grano saraceno arricchito di fibra è stato dimostrato indurre una migliore e più stabile risposta glicemica postprandiale rispetto alla sua controparte di mais in



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

MOLINOPASINI.COM

Figura 3 PRINCIPALI FATTORI INFLUENZANTI L'INDICE GLICEMICO DI UN ALIMENTO



soggetti celiaci affetti da diabete di tipo 1 (Vetrani et al., 2019).

Indice glicemico di paste di frumento e arricchite

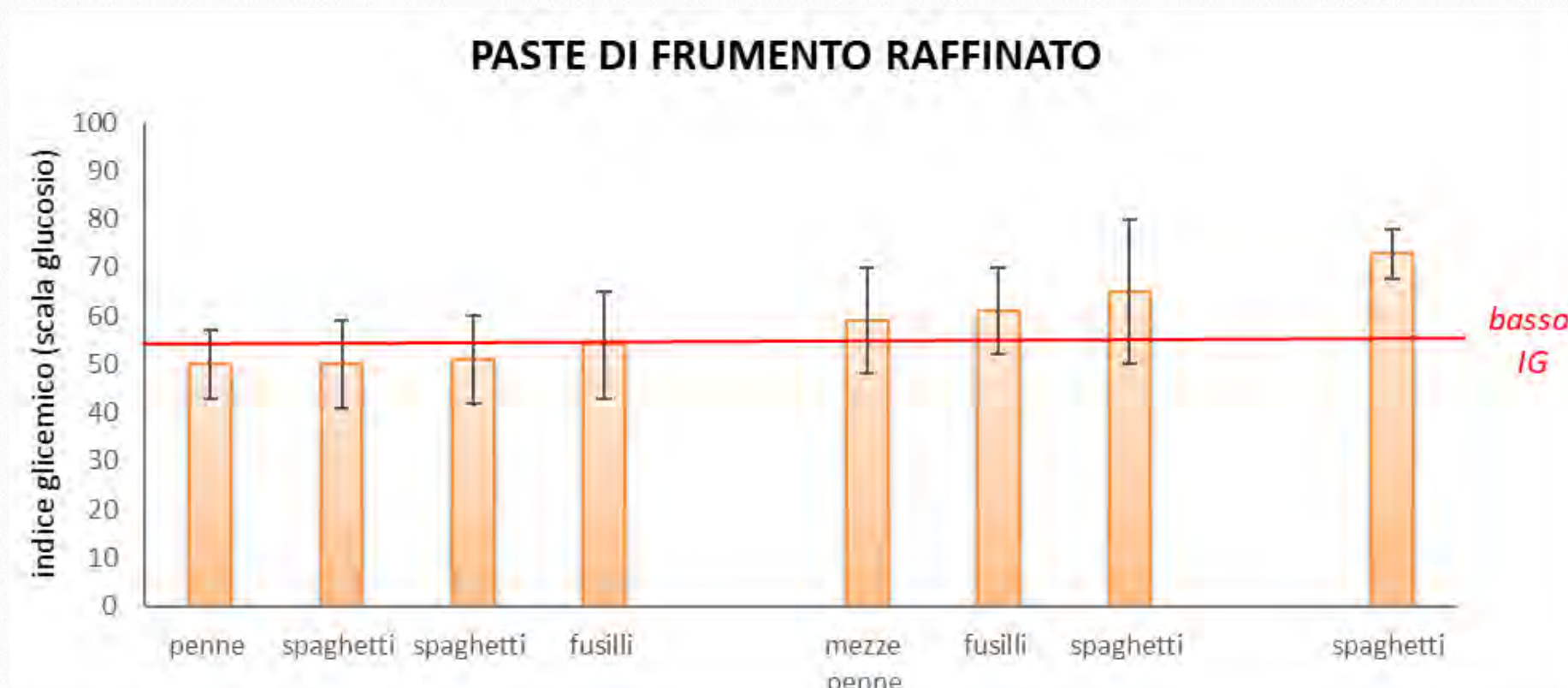
La composizione nutrizionale e la qualità merceologica dell'alimento rappresentano i principali fattori intrinseci (legati all'origine o alla natura stessa del prodotto) influenzanti l'IG (Englyst & Englyst, 2005) (Figura 3). Miele, marmellate e succhi di frutta, per esempio, in virtù della loro abbondanza in zuccheri semplici, tendono ad avere un IG maggiore rispetto ad

alimenti ricchi di carboidrati complessi (amido) e fibra come pasta di frumento e legumi (F. Scazzina et al., 2016). Allo stesso modo, anche la tecnologia produttiva impiegata potrebbe influenzare la biodisponibilità dei carboidrati modulando in modo diverso la concentrazione di glucosio ematico (Dall'Asta et al., 2020; Englyst & Englyst, 2005). Numerosi studi d'intervento hanno messo in luce l'impatto delle diverse formulazioni impiegate per la produzione di paste arricchite e l'IG (Blair et al., 2006; Firdaus et al., 2017; Marinangeli et al.,

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



Figura 4 INDICE GLICEMICO DI PASTE DI FRUMENTO RAFFINATO (ATKINSON ET AL., 2008B; GOÑI & VALENTÍN-GAMAZO, 2003; C. JEYA K. HENRY ET AL., 2005; C J K HENRY ET AL., 2006; F. SCAZZINA ET AL., 2016)



2009; Francesca Scazzina et al., 2015; Turco et al., 2019).

Tuttavia, seppur il pane presenti una composizione nutrizionale piuttosto simile a quella della pasta, questo determina un maggior incremento della glicemia post-prandiale a seguito di un diverso processo tecnologico a cui le materie prime sono sottoposte (Granfeldt et al., 1991; Kristensen et al., 2010). Sebbene sia nota la ridotta biodisponibilità dell'amido della pasta di frumento raffinato (Colonna et al., 1990; Granfeldt & Björck, 1991; Petitot et al., 2009), è possibile evidenziare in alcuni casi una tendenza all'aumento dell'IG per lo stesso prodotto (Figura 4). Questo potrebbe essere riconducibile, ad

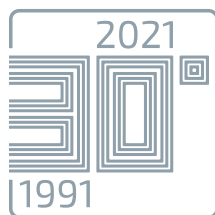
esempio, all'origine del frumento o alla tecnologia di produzione impiegata, diverse a seconda del Paese in cui viene formulato l'alimento, le quali potrebbero modificare la qualità merceologica del prodotto influenzando di conseguenza il suo impatto sulla glicemia post-prandiale. I valori di IG di alcune paste formulate con farina di frumento integrale o da altri cereali [farro e orzo (raffinato e integrale)] e all'uovo sono riportati in [Figura 5 A/B/C](#), rispettivamente.

Il maggior contenuto di fibra presente nella pasta integrale sembra consenta alla pasta di mantenere un IG basso ([Figura 5A](#)). Sebbene sia stata ampiamente dimostrata la capacità della fibra di modulare la

Frigoimpianti



italian food technology



www.frigoimpianti.it

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

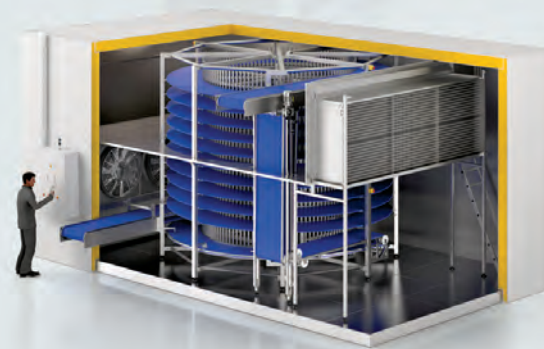
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



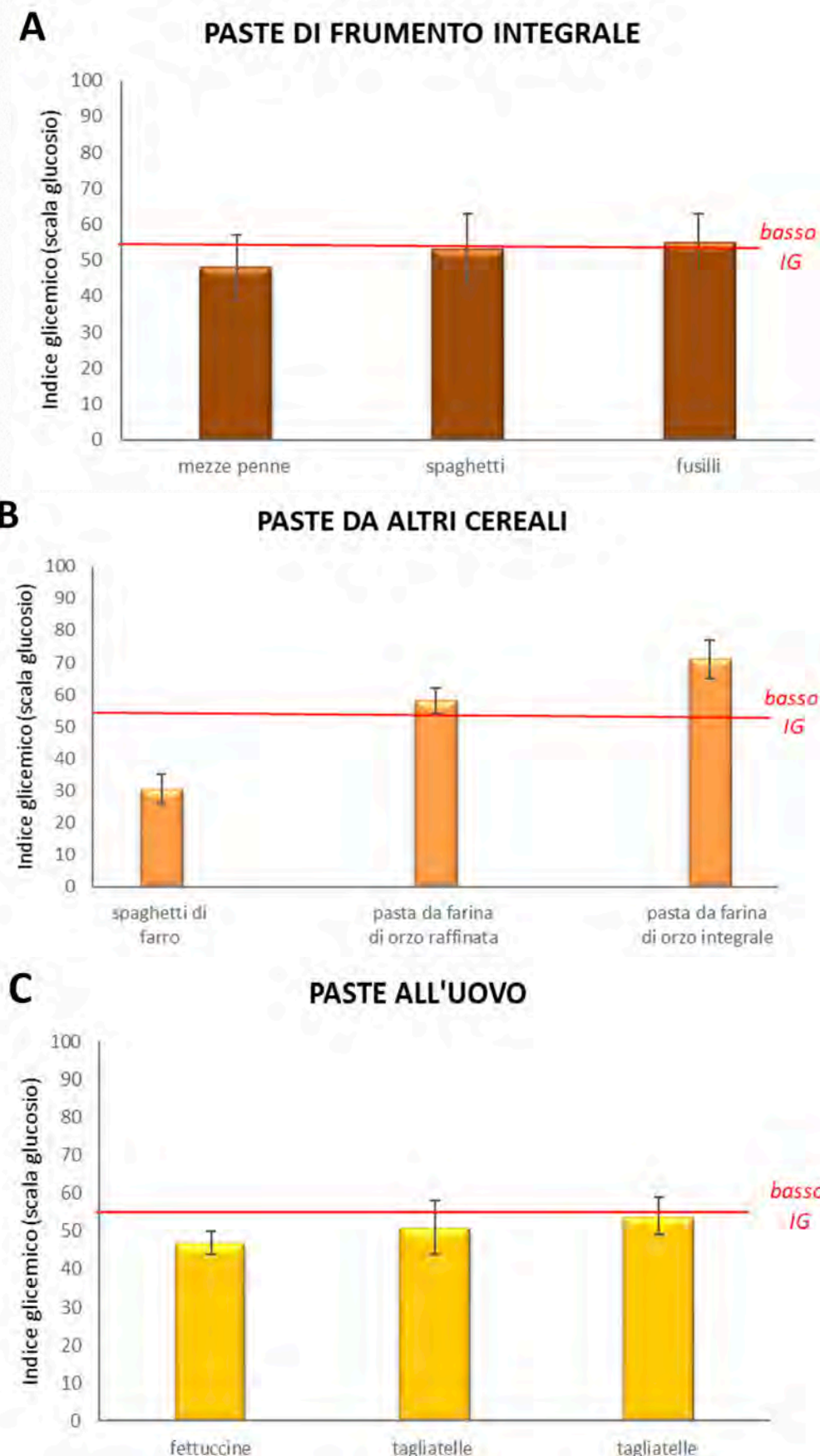
PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

Figura 5 INDICE GLICEMICO DI PASTE DI FRUMENTO INTEGRALE (A) (C. JEYA K. HENRY ET AL., 2005; F. SCAZZINA ET AL., 2016), DA ALTRI CEREALI (B) (ALDUGHPASSI ET AL., 2012; FARES ET AL., 2008) E ALL'UOVO (C) (ASTON ET AL., 2008; PERRY ET AL., 2000; F. SCAZZINA ET AL., 2016)



glicemia post-prandiale agendo positivamente sulla riduzione del rischio di diabete (Anderson et al., 2009) o di ridurre l'IG del pane (Francesca Scazzina et al., 2013), un IG maggiore è stato evidenziato per pasta e pane formulati con farina integrale da frumento (Kristensen et al., 2010) e orzo (Aldughpassi et al., 2012) (Figura 5B). La fibra veicolata dalla parte cruscale della cariosside integrale potrebbe influenzare negativamente la struttura e la complessità della matrice dell'alimento facilitando l'azione delle alfa-amilasi, coinvolte nella digestione dei carboidrati (Bock et al., 2015; Manthey & Schorno, 2002). Tuttavia, una tendenza all'aumento dell'IG per le paste formulate con farina di orzo potrebbe essere riconducibile a diverse proprietà tecnologiche dello sfarinato ottenuto dal medesimo cereale durante il processo di pastificazione, rispetto invece al frumento. Le principali strategie impiegate per formulare pasta senza glutine prevedono la sostituzione della farina di frumento con quella ottenuta da cereali privi di glutine come riso e mais o da legumi (formulazione parziale o 100%), o mediante l'applicazione di tecnologie

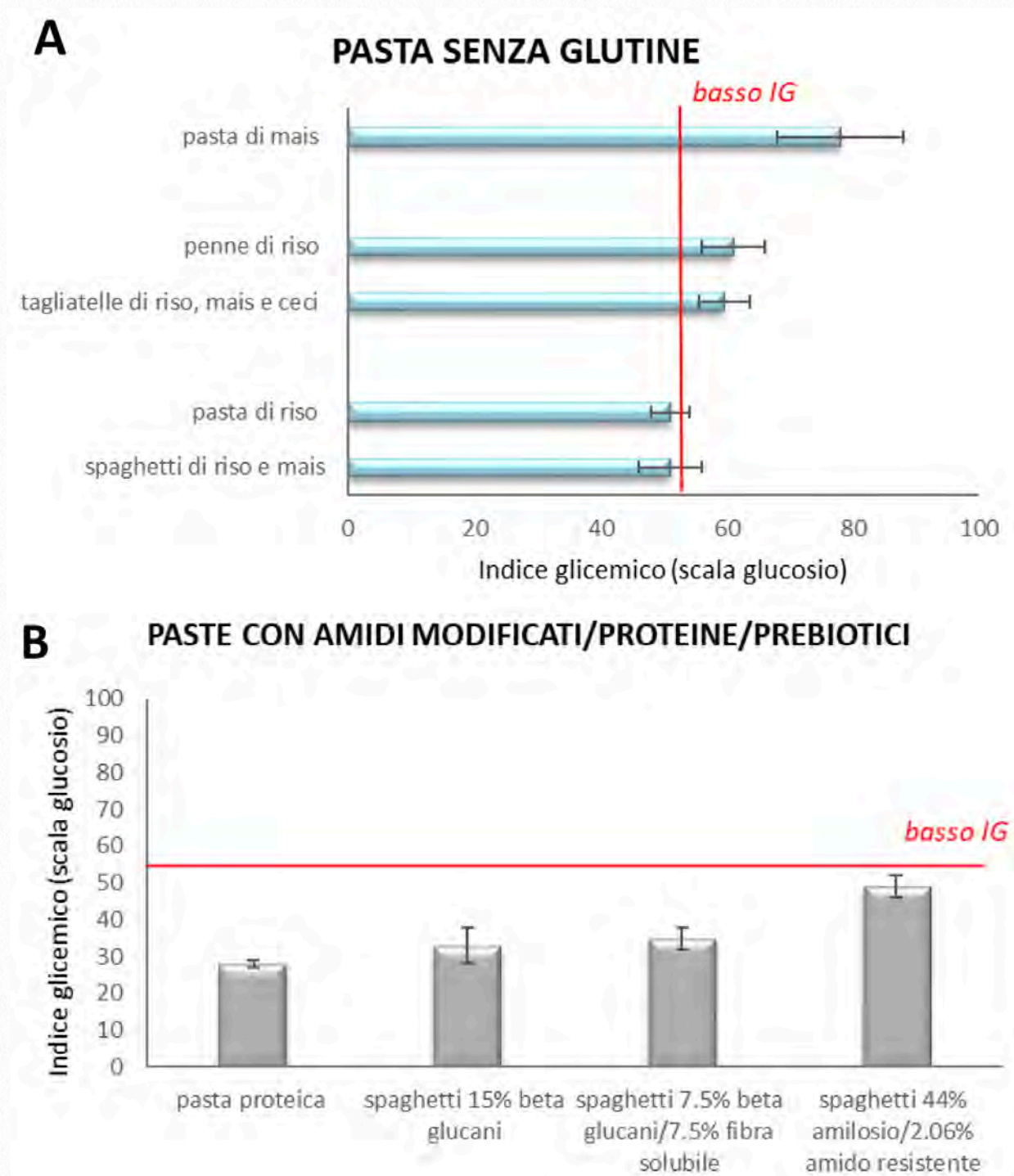


Aspiriamo il futuro

Le nuove farine proteiche di legumi
per la tua pasta!

www.martinorossispa.it

Figura 6 INDICE GLICEMICO DI PASTE SENZA GLUTINE (A) (ATKINSON ET AL., 2008B; BARBIROLI ET AL., 2013; FRANCESCA SCAZZINA ET AL., 2015) E CON AGGIUNTA DI AMIDI MODIFICATI, PROTEINE E PREBIOTICI (B) (ATKINSON ET AL., 2008B; PERESSINI ET AL., 2020; SISSONS ET AL., 2020)



alimentari in grado di conferire una struttura solida alla matrice alimentare priva di glutine (Capriles & Arêas, 2016; Foschia et al., 2017; Woomer & Adedeji, 2020). La pasta all'uovo tende a mantenere un basso IG (Figura 5C) in virtù delle proprietà di alcuni macronutrienti contenuti nelle uova (es. lipidi e proteine) i

quali è stato dimostrato essere in grado di modulare positivamente l'escursione glicemica post-prandiale (Pelletier et al., 1996).

Da come si evince in Figura 6A, l'IG della pasta senza glutine può variare a seconda della tipologia e quantità di ingredienti impiegati per la formulazione. Sebbene sia

un brevetto Landucci

Lavacanne

*pulizia
sanificazione
efficienza*



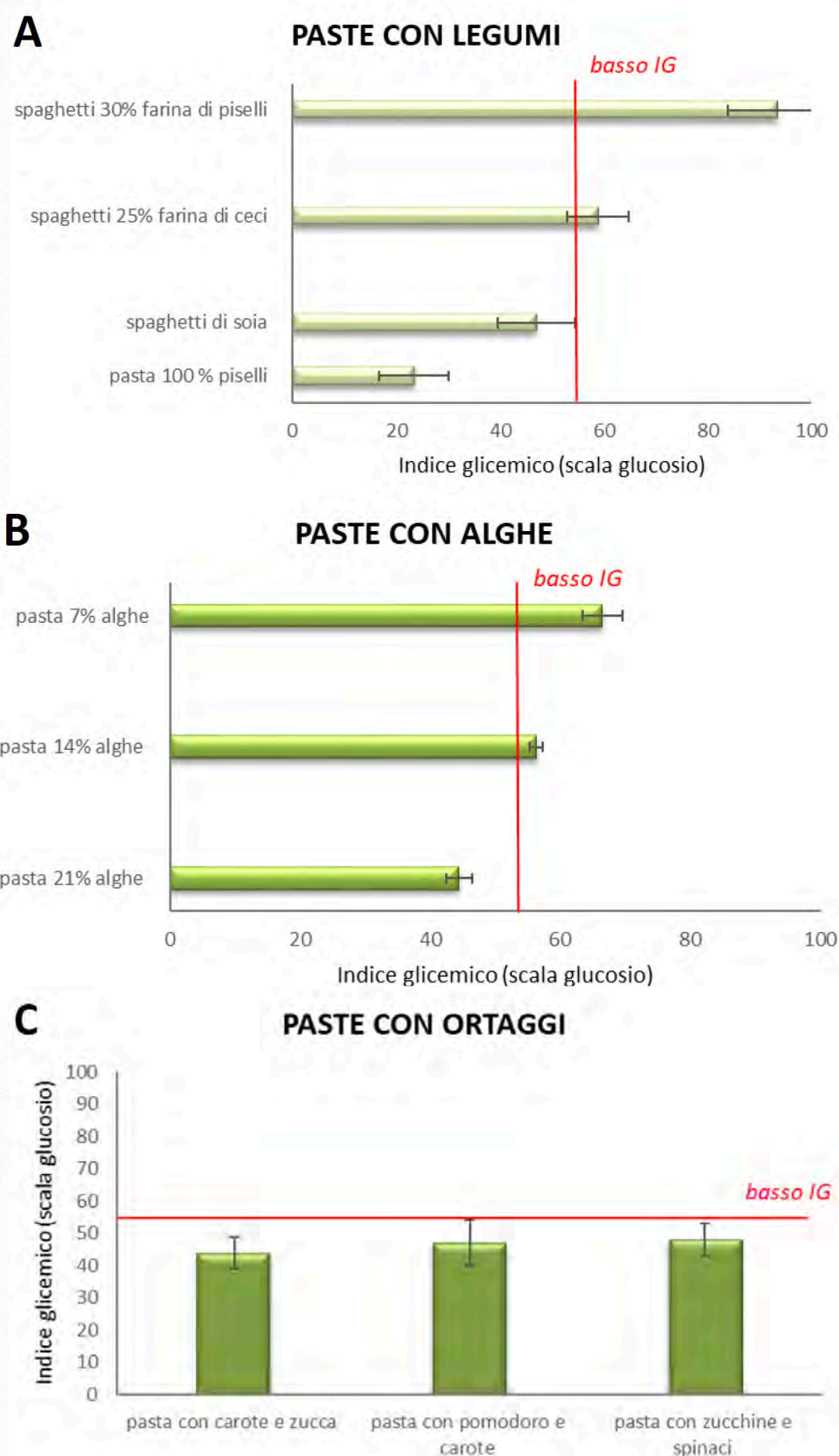
LAVACANNE LANDUCCI
l'unico sistema brevettato
di **pulizia e sanificazione** delle canne
tramite **vapore**

landucci



SINCE 1925

Figura 7 INDICE GLICEMICO DI PASTE CON LEGUMI (A) (BLAIR ET AL., 2006; GOÑI & VALENTÍN-GAMAZO, 2003; MARINANGELI ET AL., 2009; TURCO ET AL., 2019), ALGHE (B) (FIRDAUS ET AL., 2017) E ORTAGGI (C) (F. SCAZZINA ET AL., 2016)



notevole l'interesse da parte dell'industria alimentare e della ricerca in food design nel formulare un alimento che sia privo di glutine ed allo stesso tempo in grado di determinare una ridotta escursione glicemica post-prandiale (Bacchetti et al., 2014; Capriles & Arêas, 2016; Francesca Scazzina et al., 2015), è possibile osservare in alcuni casi (es. pasta 100% farina di mais) la tendenza legata all'assenza di glutine nel facilitare la digestione dei carboidrati e quindi aumentare l'IG del prodotto (Johnston et al., 2017; Pellegrini et al., 2020). Tuttavia, il basso IG di alcune formulazioni senza glutine potrebbe essere riconducibile all'aggiunta di idrocolloidi e/o di fibra solubile o amidi modificati durante la fase di impastamento (Belorio & Gómez, 2020; Capriles & Arêas, 2016; Sissons et al., 2020), come riportato in [Figura 6B](#) nel caso di paste a cui sono stati aggiunti β -glucani, amilosio e amido resistente. Come per le paste senza glutine, anche in seguito



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



all'aggiunta di materie prime vegetali come legumi (piselli, ceci, soia), alghe o ortaggi (carote, zucca, zucchine, spinaci, pomodoro) (Figura 7 A/B/C) è possibile osservare una modifica dell'IG del prodotto, che riflette l'eterogeneità delle varie formulazioni impiegate e commercializzate. Nel caso di paste con legumi ed alghe è possibile osservare come all'aumentare della % di ingrediente aggiunto, l'IG del prodotto tende a diminuire. Infatti, i legumi, come anche gli ortaggi, sono alimenti a basso IG in virtù della loro composizione nutrizionale (fibra, carboidrati lentamente digeribili, proteine) (Trinidad et al., 2010; Venn & Mann, 2004). Le proprietà ipoglicemiche delle alghe potrebbero essere riconducibili al contenuto in alcuni fitocomposti (polifenoli) i quali inibiscono l'azione degli enzimi coinvolti nella digestione dei carboidrati in seguito al loro consumo (Parada et al., 2019).

Conclusioni

Sebbene gli studi *in vivo* finalizzati ad indagare l'impatto di paste arricchite sulla salute siano ancora scarsi, sembra che il loro consumo possa portare effetti benefici. Considerando che i risultati ottenuti fino ad oggi sulla relazione tra il consumo di paste arricchite e la salute siano da considerarsi preliminari, saranno

necessari studi futuri al fine di chiarire il ruolo potenzialmente positivo di questi alimenti. L'IG è riconosciuto un utile parametro per classificare nutrizionalmente i carboidrati. Considerando che il consumo di alimenti ad alto IG è risultato impattare negativamente sulla salute (Ludwig, 2002), è necessario porre attenzione a tutti i fattori legati alla produzione di un alimento in grado di incrementare la glicemia post-prandiale e quindi l'IG. Se la pasta di frumento è riconosciuta uno dei principali alimenti a basso IG della dieta mediterranea, l'effetto dell'aggiunta dei diversi ingredienti sul suo IG andrebbe preso in considerazione per formulare un prodotto ad elevata qualità nutrizionale.

Bibliografia

- Abdel-Aal, E. S. M., & Hucl, P. (2002). *Amino acid composition and in vitro protein digestibility of selected ancient wheats and their end products*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15(6), 737–747. <https://doi.org/10.1006/jfca.2002.1094>
- Aldughpassi, A., Abdel-Aal, E.-S. M., & Wolever, T. M. S. (2012). *The Journal of Nutrition Nutrient Physiology, Metabolism, and Nutrient-Nutrient Interactions Barley Cultivar, Kernel Composition, and Processing Affect the Glycemic Index 1-3*. *J. Nutr*, 142, 1666–1671. <https://doi.org/10.3945/jn.112.161372>
- Anderson, J. W., Baird, P., Davis, R. H., Ferreri, S., Knudtson, M., Koraym, A., Waters, V., & Williams, C. L. (2009). *Health benefits of dietary fiber*. In *Nutrition Reviews* (Vol. 67, Issue 4, pp. 188–205). Oxford Academic. <https://doi.org/10.1111/>



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

[j.1753-4887.2009.00189.x](#)

Angelino, D., Martina, A., Rosi, A., Veronesi, L., Antonini, M., Mennella, I., Vitaglione, P., Grioni, S., Brighenti, F., Zavaroni, I., Fares, C., Torriani, S., & Pellegrini, N. (2019). Glucose- And Lipid-Related Biomarkers Are Affected in Healthy Obese or Hyperglycemic Adults Consuming a Whole-Grain Pasta Enriched in Prebiotics and Probiotics: A 12-Week Randomized Controlled Trial. *Journal of Nutrition*, 149(10), 1714–1723. <https://doi.org/10.1093/jn/nxz071>

Aravind, N., Sissons, M., & Fellows, C. M. (2012). Effect of soluble fibre (guar gum and carboxymethylcellulose) addition on technological, sensory and structural properties of durum wheat spaghetti. *Food Chemistry*, 131(3), 893–900. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.09.073>

Arnett, D. K., Blumenthal, R. S., Albert, M. A., Buroker, A. B., Goldberger, Z. D., Hahn, E. J., Himmelfarb, C. D., Khera, A., Lloyd-Jones, D., McEvoy, J. W., Michos, E. D., Miedema, M. D., Muñoz, D., Smith, S. C., Virani, S. S., Williams, K. A., Yeboah, J., & Ziaeian, B. (2019). 2019 ACC/AHA Guideline on the Primary Prevention of Cardiovascular Disease: Executive Summary: A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Clinical Practice Guidelines. In *Circulation* (Vol. 140, Issue 11, pp. e563–e595). NLM (Medline). <https://doi.org/10.1161/CIR.0000000000000677>

Aston, L. M., Gambell, J. M., Lee, D. M., Bryant, S. P., & Jebb, S. A. (2008). Determination of the glycaemic index of various staple carbohydrate-rich foods in the UK diet. *European Journal of Clinical Nutrition*, 62(2), 279–285. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602723>

Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008a). *International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008*. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/>

[dc08-1239](#)

Atkinson, F. S., Foster-Powell, K., & Brand-Miller, J. C. (2008b). *International Tables of Glycemic Index and Glycemic Load Values: 2008*. *Diabetes Care*, 31(12), 2281–2283. <https://doi.org/10.2337/dc08-1239>

Bacchetti, T., Saturni, L., Turco, I., & Ferretti, G. (2014). The postprandial glucose response to some varieties of commercially available gluten-free pasta: A comparison between healthy and celiac subjects. *Food and Function*, 5(11), 3014–3017. <https://doi.org/10.1039/c4fo00745j>

Barbiroli, A., Bonomi, F., Casiraghi, M. C., Iametti, S., Pagani, M. A., & Marti, A. (2013). Process conditions affect starch structure and its interactions with proteins in rice pasta. *Carbohydrate Polymers*, 92(2), 1865–1872. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2012.11.047>

Belorio, M., & Gómez, M. (2020). *Psyllium: a useful functional ingredient in food systems*. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Bellwether Publishing, Ltd. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1822276>

Blair, R. M., Henley, E. C., & Tabor, A. (2006). Soy foods have low glycemic and insulin response indices in normal weight subjects. *Nutrition Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.1186/1475-2891-5-35>

Bock, J. E., West, R., Iametti, S., Bonomi, F., Marengo, M., & Seetharaman, K. (2015). *Gluten Structural Evolution During Pasta Processing of Refined and Whole Wheat Pasta from Hard White Winter Wheat: The Influence of Mixing, Drying, and Cooking*. *Cereal Chemistry Journal*, 92(5), 460–465. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-07-14-0152-R>

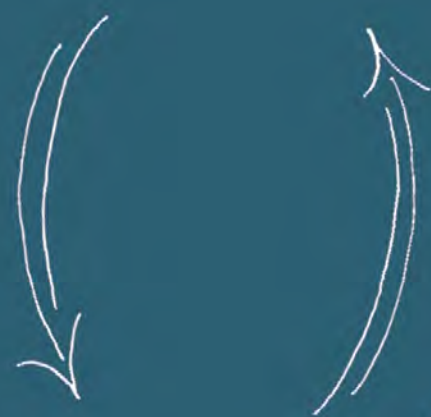
Bogue, J., Collins, O., & Troy, A. J. (2017). *Market analysis and concept development of functional foods*. In *Developing New Functional Food and Nutraceutical Products* (pp. 29–45). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/>

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



B978-0-12-802780-6.00002-X

- Bruno, J. A., Feldman, C. H., Konas, D. W., Kerrihard, A. L., & Matthews, E. L. (2019). *Incorporating sprouted chickpea flour in pasta increases brachial artery flow-mediated dilation*. *Physiology International*, 106(3), 207–212. <https://doi.org/10.1556/2060.106.2019.21>
- Camelo-Méndez, G. A., Ferruzzi, M. G., González-Aguilar, G. A., & Bello-Pérez, L. A. (2016). *Carbohydrate and Phytochemical Digestibility in Pasta*. In *Food Engineering Reviews* (Vol. 8, Issue 1, pp. 76–89). Springer New York LLC. <https://doi.org/10.1007/s12393-015-9117-z>
- Capriles, V. D., & Arêas, J. A. G. (2016). *Approaches to reduce the glycemic response of gluten-free products: In vivo and in vitro studies*. In *Food and Function* (Vol. 7, Issue 3, pp. 1266–1272). Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/c5fo01264c>
- Colonna, P., Barry, J.-L., Cloarec, D., Bornet, F., Gouilloud, S., & Galmiche, J.-P. (1990). *Enzymic susceptibility of starch from pasta*. *Journal of Cereal Science*, 11(1), 59–70. [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(09\)80181-1](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(09)80181-1)
- Dall'Asta, M., Del Rio, D., Tappy, L., Potì, F., Agostoni, C., & Brighenti, F. (2020). *Critical and emerging topics in dietary carbohydrates and health*. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 71(3), 286–295. <https://doi.org/10.1080/09637486.2019.1661979>
- Davis, H. C. (2018). *Can the gastrointestinal microbiota be modulated by dietary fibre to treat obesity?* In *Irish Journal of Medical Science* (Vol. 187, Issue 2, pp. 393–402). Springer London. <https://doi.org/10.1007/s11845-017-1686-9>
- Duranti, M. (2006). *Grain legume proteins and nutraceutical properties*. In *Fitoterapia* (Vol. 77, Issue 2, pp. 67–82). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2005.11.008>
- Englyst, K. N., & Englyst, H. N. (2005). *Carbohydrate bioavailability*. *British Journal of Nutrition*, 94(1), 1–11. <https://doi.org/10.1079/BJN20051457>
- Fao. (2019). *Food Outlook - Biannual Report on Global Food Markets*.
- Fares, C., Codianni, P., Nigro, F., Platani, C., Scazzina, F., & Pellegrini, N. (2008). *Processing and cooking effects on chemical, nutritional and functional properties of pasta obtained from selected emmer genotypes*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(14), 2435–2444. <https://doi.org/10.1002/jsfa.3350>
- Favari, E., Angelino, D., Cipollari, E., Adorni, M. P., Zimetti, F., Bernini, F., Ronda, N., & Pellegrini, N. (2020). *Functional pasta consumption in healthy volunteers modulates ABCG1-mediated cholesterol efflux capacity of HDL*. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 30(10), 1768–1776. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2020.05.002>
- Firdaus, M., Yahya, Nugraha, G. R. H., & Utari, D. D. (2017). *Fortification of seaweed (Eucheuma cottonii) flour on nutrition, iodine, and glycemic index of pasta*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 89(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/89/1/012011>
- Foschia, M., Horstmann, S. W., Arendt, E. K., & Zannini, E. (2017). *Legumes as Functional Ingredients in Gluten-Free Bakery and Pasta Products*. *Annual Review of Food Science and Technology*, 8(1), 75–96. <https://doi.org/10.1146/annurev-food-030216-030045>
- Foster-Powell, K., Holt, S. H., & Brand-Miller, J. C. (2002). *International table of glycemic index and glycemic load values: 2002*. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1), 5–56. <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.5>
- Gallegos-Infante, J.-A., Bello-Perez, L. A., Rocha-Guzman, N. E., Gonzalez-Laredo, R. F., & Avila-Ontiveros, M. (2010). *Effect of the Addition of Common Bean (Phaseolus vulgaris L.) Flour on the In Vitro Digestibility of Starch and Undigestible Carbohydrates in Spaghetti*. *Journal of Food*

AL.MA.SSIMO

della qualità



Ognuna delle nostre linee per pasta fresca può soddisfare le molteplici esigenze di piccoli negozi, laboratori artigianali e realtà industriali.

Tutte ti permetteranno di lavorare **“AL.MA.ssimo”** delle tue aspettative.

Da oltre 40 anni AL.MA. progetta e costruisce macchinari per pastifici seguendo l'intero processo: dalla produzione della pasta, al trattamento termico, fino al confezionamento in atmosfera modificata e all'etichettatura.

Contattaci e mettici alla prova!

SFOGLIATRICI

CA250V



CA250FD



CA540FA



CA540FDA



almapackaging.com/freshpastamachinery



- Science, no-no. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2010.01621.x>
- Giacco, R., Vitale, M., & Riccardi, G. (2016). *Pasta: Role in Diet*. In Encyclopedia of Food and Health (pp. 242–245). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00523-7>
- Goñi, I., & Valentín-Gamazo, C. (2003). *Chickpea flour ingredient slows glycemic response to pasta in healthy volunteers*. Food Chemistry, 81(4), 511–515. [https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00480-6](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00480-6)
- Granfeldt, Y., & Björck, I. (1991). *Glycemic response to starch in pasta: a study of mechanisms of limited enzyme availability*. Journal of Cereal Science, 14(1), 47–61. [https://doi.org/10.1016/S0733-5210\(09\)80017-9](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(09)80017-9)
- Granfeldt, Y., Björck, I., & Hagander, B. (1991). *On the importance of processing conditions, product thickness and egg addition for the glycaemic and hormonal responses to pasta: a comparison with bread made from “pasta ingredients”*. European Journal of Clinical Nutrition, 45(10), 489–499. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/1782920>
- Handbook of Research on Food Science and Technology Volume 3: Functional Foods and Nutraceuticals*. Monica Lizeth Chavez-Gonzalez, Jose Juan Buenrostro-Figueroa, Cristobal N. Aguilar. 2019. Apple Academic Press. ISBN 9781771887205
- Henry, C. J. K., Lightowler, H. J., Strik, C. M., Renton, H., & Hails, S. (2005). Glycaemic index and glycaemic load values of commercially available products in the UK. British Journal of Nutrition, 94(6), 922–930. <https://doi.org/10.1079/bjn20051594>
- Henry, C. J. K., Lightowler, H. J., Kendall, F. L., & Storey, M. (2006). *The impact of the addition of toppings/fillings on the glycaemic response to commonly consumed carbohydrate foods*. European Journal of Clinical Nutrition, 60(6), 763–769. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1602380>
- International Pasta Organisation. (n.d.). Retrieved November 27, 2020, from <https://internationalpasta.org/>
- ISO - ISO 26642:2010 - Food products — Determination of the glycaemic index (GI) and recommendation for food classification. (n.d.).
- Jenkins, D. J. A., Wolever, T. M. S., Jenkins, A. L., Lee, R., Wong, G. S., & Josse, R. (1983). *Glycemic response to wheat products: Reduced response to pasta but no effect of fiber*. Diabetes Care, 6(2), 155–159. <https://doi.org/10.2337/diacare.6.2.155>
- Jenkins, D. J., Wolever, T. M., Taylor, R. H., Barker, H., Fielden, H., Baldwin, J. M., Bowling, A. C., Newman, H. C., Jenkins, A. L., & Goff, D. V. (1981). *Glycemic index of foods: a physiological basis for carbohydrate exchange*. The American Journal of Clinical Nutrition, 34(3), 362–366. <https://doi.org/10.1093/ajcn/34.3.362>
- Johnston, C. S., Snyder, D., & Smith, C. (2017). *Commercially available gluten-free pastas elevate postprandial glycemia in comparison to conventional wheat pasta in healthy adults: A double-blind randomized crossover trial*. Food and Function, 8(9), 3139–3144. <https://doi.org/10.1039/c7fo00099e>
- Karelakis, C., Zevgitis, P., Galanopoulos, K., & Mattas, K. (2020). *Consumer Trends and Attitudes to Functional Foods*. Journal of International Food and Agribusiness Marketing, 32(3), 266–294. <https://doi.org/10.1080/08974438.2019.1599760>
- Khan, I., Yousif, A., Johnson, S. K., & Gamlath, S. (2013). *Effect of sorghum flour addition on resistant starch content, phenolic profile and antioxidant capacity of durum wheat pasta*. Food Research International, 54(1), 578–586. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2013.07.059>
- Khan, I., Yousif, A. M., Johnson, S. K., & Gamlath, S. (2015). *Acute effect of sorghum flour-containing pasta on plasma total polyphenols, antioxidant capacity and oxidative stress markers in healthy subjects: A randomised controlled trial*. Clinical

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.



- Nutrition, 34(3), 415–421. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2014.08.005>
- Kristensen, M., Jensen, M. G., Riboldi, G., Petronio, M., Bügel, S., Toubro, S., Tetens, I., & Astrup, A. (2010). *Wholegrain vs. refined wheat bread and pasta. Effect on postprandial glycemia, appetite, and subsequent ad libitum energy intake in young healthy adults*. *Appetite*, 54(1), 163–169. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2009.10.003>
- Ludwig, D. S. (2002). *The glycemic index: Physiological mechanisms relating to obesity, diabetes, and cardiovascular disease*. *Journal of the American Medical Association*, 287(18), 2414–2423. <https://doi.org/10.1001/jama.287.18.2414>
- Manthey, F. A., & Schorno, A. L. (2002). *Physical and Cooking Quality of Spaghetti Made from Whole Wheat Durum*. *Cereal Chemistry Journal*, 79(4), 504–510. <https://doi.org/10.1094/CCHEM.2002.79.4.504>
- Marinangeli, C. P. F., Kassis, A. N., & Jones, P. J. H. (2009). *Glycemic responses and sensory characteristics of whole yellow pea flour added to novel functional foods*. *Journal of Food Science*, 74(9). <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01347.x>
- Martini, D., Brusamolino, A., Del Bo, C., Laureati, M., Porrini, M., & Riso, P. (2018). *Effect of fiber and protein-enriched pasta formulations on satiety-related sensations and afternoon snacking in Italian healthy female subjects*. *Physiology and Behavior*, 185, 61–69. <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2017.12.024>
- Mastorakou D, Rabaeus M., Salen P, Pounis G, de L. M. (2019). *Mediterranean Diet: a Health-Protective Dietary Pattern for Modern Times. In Analysis in Nutrition Research. Principles of Statistical Methodology and Interpretation of the Results*. Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814556-2.00009-9>
- Oliviero, T., & Fogliano, V. (2016). *Food design strategies to increase vegetable intake: The case of vegetable enriched pasta*. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 51, pp. 58–64). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.03.008>
- Parada, J., Pérez-Correa, J. R., & Pérez-Jiménez, J. (2019). *Design of low glycemic response foods using polyphenols from seaweed*. In *Journal of Functional Foods* (Vol. 56, pp. 33–39). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.03.004>
- Pellegrini, N., Vittadini, E., & Fogliano, V. (2020). *Designing food structure to slow down digestion in starch-rich products*. In *Current Opinion in Food Science* (Vol. 32, pp. 50–57). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.01.010>
- Pelletier, X., Thouvenot, P., Belbraouet, S., Chayvialle, J. A., Hanesse, B., Mayeux, D., & Debry, G. (1996). *Effect of egg consumption in healthy volunteers: Influence of yolk, white or whole-egg on gastric emptying and on glycemic and hormonal responses*. *Annals of Nutrition and Metabolism*, 40(2), 109–115. <https://doi.org/10.1159/000177903>
- Peressini, D., Cavarape, A., Brennan, M. A., Gao, J., & Brennan, C. S. (2020). *Viscoelastic properties of durum wheat doughs enriched with soluble dietary fibres in relation to pasta-making performance and glycaemic response of spaghetti*. *Food Hydrocolloids*, 102, 105613. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.105613>
- Perry, T., Mann, J., Mehalski, K., Gayya, C., Wilson, J., & Thompson, C. (2000). *Glycaemic index of New Zealand foods*. *The New Zealand Medical Journal*, 113(1108), 140–142.
- Petitot, M., Abecassis, J., & Micard, V. (2009). *Structuring of pasta components during processing: impact on starch and protein digestibility and allergenicity*. *Trends in Food Science & Technology*, 20(11–12), 521–532. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2009.06.005>
- Scazzina, F., Dall’Asta, M., Casiraghi, M. C., Sieri, S.,



SAPORITO
— Denmark Salmon —

Il tuo
RIPIENO *su*
Misura

DAI ALLA TUA PASTA IL TOCCO DI CLASSE.

Scegli i tipi di salmone e le varie quantità,
noi lo renderemo unico!



www.denmarksalmon.com



info@denmarksalmon.com



Langballevej, 109
8320 Mårslet - Denmark



+45 23 40 95 10
+39 331 248 853 4

- Del Rio, D., Pellegrini, N., & Brighenti, F. (2016). *Glycemic index and glycemic load of commercial Italian foods*. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 26(5), 419–429. <https://doi.org/10.1016/j.numecd.2016.02.013>
- Scazzina, Francesca, Dall'Asta, M., Pellegrini, N., & Brighenti, F. (2015). *Glycaemic index of some commercial gluten-free foods*. *European Journal of Nutrition*, 54(6), 1021–1026. <https://doi.org/10.1007/s00394-014-0783-z>
- Scazzina, Francesca, Siebenhandl-Ehn, S., & Pellegrini, N. (2013). *The effect of dietary fibre on reducing the glycaemic index of bread*. In *British Journal of Nutrition* (Vol. 109, Issue 7, pp. 1163–1174). <https://doi.org/10.1017/S0007114513000032>
- Sievenpiper, J. L., Chan, C. B., Dworatzek, P. D., Med, C. F., & Williams Med, S. L. (2018). *2018 Clinical Practice Guidelines Nutrition Therapy Diabetes Canada Clinical Practice Guidelines Expert Committee*. <https://doi.org/10.1016/j.icjd.2017.10.009>
- Italian Society of Human Nutrition (SINU). *LARN e Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana. IV revisione*. Milano: SICS; 2014.
- Sissons, M., Sestili, F., Botticella, E., Masci, S., & Lafandra, D. (2020). *Can Manipulation of Durum Wheat Amylose Content Reduce the Glycaemic Index of Spaghetti?* *Foods*, 9(6), 693. <https://doi.org/10.3390/foods9060693>
- Trinidad, T. P., Mallillin, A. C., Loyola, A. S., Sagum, R. S., & Encabo, R. R. (2010). *The potential health benefits of legumes as a good source of dietary fibre*. *British Journal of Nutrition*, 103(4), 569–574. <https://doi.org/10.1017/S0007114509992157>
- Turco, I., Bacchetti, T., Morresi, C., Padalino, L., & Ferretti, G. (2019). *Polyphenols and the glycaemic index of legume pasta*. *Food and Function*, 10(9), 5931–5938. <https://doi.org/10.1039/c9fo00696f>
- Venn, B. J., & Mann, J. I. (2004). *Cereal grains, legumes and diabetes*. *European Journal of Clinical Nutrition*, 58(11), 1443–1461. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1601995>
- Vetrani, C., Bozzetto, L., Giorgini, M., Cavagnuolo, L., Di Mattia, E., Cipriano, P., Mangione, A., Todisco, A., Inghilterra, G., Giacco, A., Annuzzi, G., & Rivellesse, A. A. (2019). *Fibre-enriched buckwheat pasta modifies blood glucose response compared to corn pasta in individuals with type 1 diabetes and celiac disease: Acute randomized controlled trial*. *Diabetes Research and Clinical Practice*, 149, 156–162. <https://doi.org/10.1016/j.diabres.2019.02.013>
- Wahanik, A. L., Chang, Y. K., & Clerici, M. T. P. S. (2018). *How to make pastas healthier?* In *Food Reviews International* (Vol. 34, Issue 1, pp. 52–69). Taylor and Francis Inc. <https://doi.org/10.1080/87559129.2016.1210634>
- Willett, W., Manson, J., & Liu, S. (2002). *Glycemic index, glycemic load, and risk of type 2 diabetes*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 76(1). <https://doi.org/10.1093/ajcn/76.1.274s>
- Wolever, T. M., Jenkins, D. J., Jenkins, A. L., & Josse, R. G. (1991). *The glycemic index: methodology and clinical implications*. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 54(5), 846–854. <https://doi.org/10.1093/ajcn/54.5.846>
- Wolever, T. M. S., Jenkins, D. J. A., Kalmusky, J., Giordano, C., Giudici, S., Thompson, L. U., Wong, G. S., & Josse, R. G. (1986). *Glycemic response to pasta: Effect of surface area, degree of cooking, and protein enrichment*. *Diabetes Care*, 9(4), 401–404. <https://doi.org/10.2337/diacare.9.4.401>
- Woomer, J. S., & Adedeji, A. A. (2020). *Current applications of gluten-free grains—a review*. In *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Taylor and Francis Inc. <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1713724>

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.
- NEW FLAVOURS S.r.l.
- DI CURZIO S.r.l.

- IDA S.r.l.
- PARMOVO S.r.l.

- SALUMIFICIO LANZARINI 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

2



L'importanza dell'acqua per Molino Dallagiovanna

Molino Dallagiovanna
Comunicato stampa



Un'antica buona pratica di lavorazione ancora in uso nel Molino Dallagiovanna: il lavaggio del grano.



Maggiori
informazioni

Farine di eccellenza da grano lavato

Comune denominatore e punto di forza di tutte le farine Molino Dallagiovanna è il lavaggio a immersione del grano. Elemento che caratterizza questo processo è la macchina lavagrano, una vasca chiusa in cui coclee di diverse dimensioni fanno avanzare il grano, immergendolo sotto getti d'acqua, come una grande lavatrice, e lo liberano da tutte le impurità.

Questa buona pratica, abbandonata per motivi economici dalla gran parte dei mulini contemporanei, continua a vivere in Molino Dallagiovanna, che nel lavaggio del grano crede da sempre, riconoscendone i suoi tanti vantaggi.

I vantaggi del grano lavato

Chicchi più morbidi, facili da macinare

In Molino Dallagiovanna viene macinata in purezza ogni singola varietà di grano, permettendo al chicco di assorbire la corretta quantità d'acqua e rendendolo così più morbido e pronto per la fase di molitura.

Ogni tipologia di grano ha infatti il suo grado di assorbimento. Limitandosi alla sola nebulizzazione del grano con acqua, e non procedendo a un accurato lavaggio, non tutte le varietà riceverebbero la giusta quantità d'acqua e questo non consentirebbe alla cariosside di ammorbidirsi correttamente. Il grano, correttamente bagnato e ammorbidito, libero da impurità, viene poi macinato lentamente, a freddo e in modo omogeneo, con una lavorazione meno invasiva e più rispettosa delle sue proprietà specifiche. Il lavaggio del grano facilita infatti la decorticazione del chicco, che si sfoglia più semplicemente, e la corretta divisione di tutte le sue parti, come crusca, cruschetto, tritello e germe.



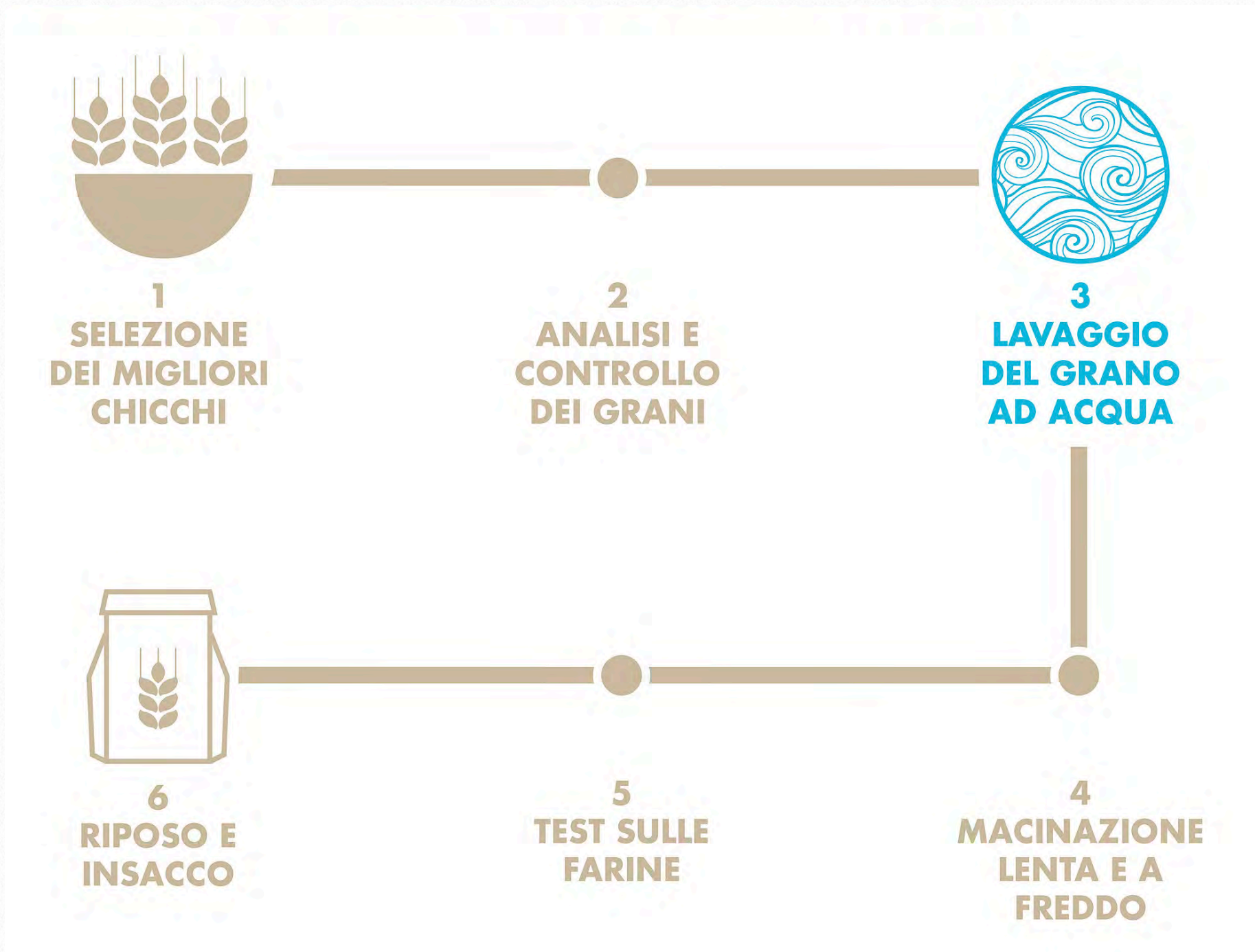
FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

L'acqua è uno dei nostri punti di forza,
l'acqua è vita.

Lasciati TRAVOLGERE!



Scopri lo su www.dallagiovanna.it/grano-lavato



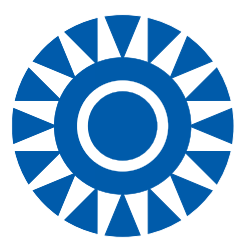
Dal grano lavato una farina pura, bianca e dal profumo intenso

Un altro vantaggio del grano lavato è la purezza della farina che si ottiene, il colore intenso e il suo profumo autentico. Quando si apre un sacco di farina Molino

Dallagiovanna il colore dominante è il bianco e non il grigio e al naso non si avverte l'odore della carta, ma quello del grano puro.

È come lavorare su una tela: il bianco della base fa risaltare tutti i colori che l'artista sceglie di utilizzare. Nello stesso modo i

professionisti dell'Arte Bianca avranno una base bianca, alla quale aggiungere altri ingredienti, che verranno correttamente assorbiti e i loro colori esaltati. Le paste fresche, ad esempio, assorbiranno il giallo dell'uovo e anche in fase di conservazione non tenderanno ad ingrigire. La vaniglia nei dolci si vedrà perfettamente e così anche gli aromi e i profumi degli altri ingredienti verranno assorbiti con più facilità consentendo ad ogni creazione, sia essa dolce o salata, di distinguerne i diversi profumi.



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

3



Osservatorio prezzi 2/2021

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

L'escalation dei prezzi delle commodity, che sui circuiti internazionali ha coinvolto anche le principali materie prime alimentari, sta mettendo in allarme operatori ed economisti, preoccupati dall'acuirsi dei fenomeni inflazionistici nel quadro delle persistenti politiche monetarie espansive. Le evidenze statistiche restituiscono un'accelerazione del caro-vita nell'Eurozona dallo 0,9% di febbraio all'1,3% di marzo, in un contesto di crescita ancora più accelerata dei prezzi rilevata dall'US Census Bureau oltre Atlantico. Seppure transitori a giudizio di alcuni operatori, i rincari a doppia cifra delle commodity agricole stanno già avendo ripercussioni sui prezzi "ex fabrica" dei trasformati, dalle conserve di pomodoro alle paste alimentari, dagli oli vegetali ai prodotti da forno.

La struttura dei costi industriali, in questa fase, fatica anche a contenere le pressioni inflazionistiche provenienti dal comparto energetico e dai noli marittimi (in USA anche dall'aumento dei salari), le cui implicazioni, almeno in una prospettiva di breve termine, spiegano le crescenti apprensioni degli analisti.

Le stime della Banca Mondiale pubblicate nel Commodity markets outlook di aprile, danno per acquisito quest'anno un 14% di aumento medio dei prezzi per le materie prime agricole e alimentari. I rincari double digit di cereali e oleaginose (soia in primis), rivelatisi altrettanto robusti per le farine proteiche, lasciano nella polvere le previsioni di una crescita "moderata", che nei fatti è andata ben oltre le aspettative.

Resta sullo sfondo la prospettiva di una graduale normalizzazione della situazione, con una prevedibile stabilizzazione dei prezzi già a partire dal 2022, scrivono gli esperti della Banca Mondiale. Valutazioni che sembrano se non altro scongiurare uno scenario di "superciclo" delle commodity, per lo meno nel comparto food, paventato invece da alcuni analisti; previsione che ha indubbiamente contribuito ad alimentare le tensioni soprattutto sui circuiti finanziari.

In generale, i mercati appaiono sufficientemente approvvigionati, anche in considerazione delle buone prospettive sui raccolti di cereali e di soia nella campagna 2021-22, che partirà ufficialmente a luglio. Le stime dell'International Grains Council, rilasciate a fine aprile, confermano la

KEM.

Kappa Emme Zero



TB MATIC 150

TORTELLINI E TORTELLONI COME SE FOSSERO "FATTI A MANO" ...

Da oltre 20 anni progettiamo e realizziamo **macchine per la produzione di tortellini, tortelloni e di qualsiasi altro tipo di pasta ripiena normalmente fatta a mano.**

L'eccezionale sfruttamento fino al 93% del lenzuolo di sfoglia, l'innovativo sistema di iniezione del ripieno a bassa pressione, la chiusura frontale unica e brevettata, la soluzione di lavorare il lenzuolo di sfoglia a 45° rispetto alla linea di formatura, rendono le macchine Kappa Emme Zero uniche nel loro genere e in grado di fornire all'utilizzatore un significativo miglioramento nell'organizzazione del lavoro e una riduzione drastica dei costi di produzione.



TB - Tortellino 2 gr



TT - Tortellone 26 gr



CP - Cappelletto 10 gr
Frastagliato



PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (APRILE 2021)

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	237	0,6%	12,6%	=
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	289	-0,3%	2,6%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	455	0%	5,8%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	493,5	0%	-0,4%	=
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	13,75	0,9%	-1,8%	▲
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,38	1,2%	17,4%	▼
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,08	0%	-7%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	32,13	-5,8%	5,8%	▼
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,05	2,3%	33,7%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,18	-2,7%	5,9%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,8	0%	45,5%	=

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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



THE
Nature
inside

 **LEBEN**food[®]

È il marchio di *miscele innovative*, ideate e calibrate per le vostre esigenze.

LEBEN INGREDIENTS

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

www.lebeningredients.it

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	118,5	2,1%	24,6%	▲
Soft Red Winter FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	276,63	0,1%	15,8%	=
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	245,24	4,6%	45,4%	▲
<i>IMF Food Price Index: febbraio 2021; Soft Red Winter, Mais: marzo 2021</i>				

previsione di una produzione record di frumento (tra tenero e duro) di 790 milioni di tonnellate a livello mondiale, sia pure nell'aspettativa di un consumo "monstre" di 782 milioni di tonnellate, rivisto al rialzo di 4 milioni rispetto alle valutazioni di marzo. Anche l'output di mais, prodotto "sensibile", insieme alla soia, per le implicazioni sulla filiera zootecnica, dovrebbe spingersi quest'anno al massimo storico di un miliardo e 192 milioni di tonnellate, un livello comunque inferiore al consumo globale e come tale prodromico di un'ulteriore riduzione degli stock mondiali.

Gli attuali prospetti previsionali, come accennato, incorporano elementi inflattivi associati ai possibili "inneschi" lungo la catena di trasmissione dei prezzi originati dal comparto energetico.

Già nelle fasi a monte della filiera produttiva del food & beverage il

fenomeno si è materializzato in un forte aumento dei fertilizzanti, i cui prezzi sono strettamente correlati alle quotazioni del greggio. Nel 2021, stima la Banca Mondiale, concimi e ammendanti subiranno a consuntivo un rincaro dell'ordine di quasi il 30%, riverberandosi prevedibilmente sul livello dei prezzi dei prodotti primari.

Gli stessi prospetti di stima restituiscono aumenti del 14% per l'insieme dei prodotti cerealicoli e del 29% per i semi oleosi e le farine, scontando quest'anno anche un rincaro medio del 5,2% per le restanti commodity dell'agroalimentare.

Da uno sguardo di insieme sulle quotazioni delle Borse merci nazionali emergono evidenze allineate alle dinamiche mondiali, sia pure con direzioni dei prezzi che non appaiono univoche. In controtendenza solo alcune produzioni zootecniche, in particolare le carni bovine e le uova, che



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!

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

su base annua accusano qualche ribasso. Resta ampia invece la forbice, rispetto ad aprile 2020, per le carni suine, il burro e gli oli extravergini di oliva.

Tra i cereali e derivati, i livelli attuali delle quotazioni alla Borsa merci di Bologna segnalano scarti positivi del 13% circa per il frumento tenero e del 6% per le farine.

Prezzi più alti di circa il 3% anche per il grano duro, mentre le semole cedono anno su anno un frazionale 0,4%.

Un'altra conferma delle tensioni in atto sul circuito delle commodity alimentari arriva

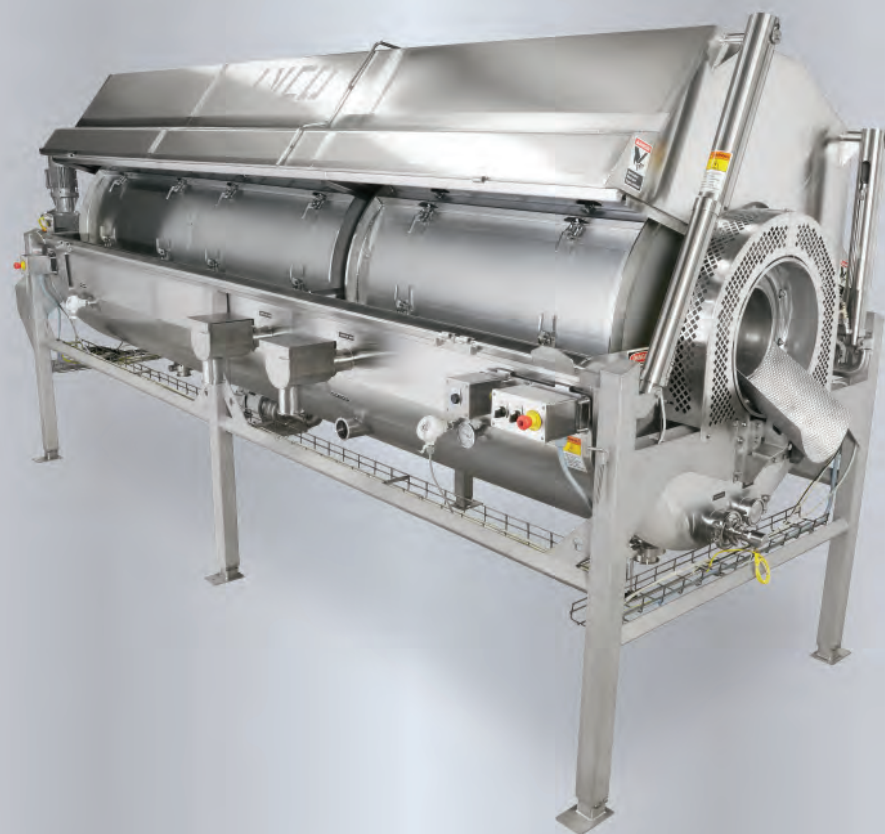
dal Price Food Index elaborato mensilmente dalla FAO, attestato su un livello superiore del 25% a quello di un anno fa. A marzo 2021 l'indicatore ha inanellato il decimo aumento mensile consecutivo, spingendosi ai massimi da giugno del 2014.

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

4



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Barilla, sodalizio con illustratori e designer. Pasta come “gesto d’amore”

Barilla, alla ricerca di nuovi formati di pasta secca per una diversa esperienza di consumo, lancia sulla piattaforma Desall.com un concorso per ideare nuovi concept di pasta alternativi rispetto a quella comunemente utilizzata. Il nuovo prodotto dovrà rivoluzionare gli aspetti estetici, funzionali e gastronomici che, oltre alle forme, potranno riguardare l'utilizzo di nuove materie prime. Le forme dovranno essere chiare, definite, nuove e innovative, capaci di generare curiosità al momento dell'acquisto e scatenare la creatività del consumatore nell'utilizzo del prodotto. Le superfici potranno avere diversi tipi di finitura, da super liscia a super ruvida ed è possibile immaginare un formato di pasta che muta la sua forma durante la cottura. Il nuovo formato dovrà favorire l'interazione con il condimento, contenendo o trattenendo il sugo al suo interno, naturalmente senza l'uso di additivi.

La collaborazione con la creatività non finisce qui. Recentemente undici artisti italiani hanno messo a disposizione la loro arte per raccontare il grano 100% italiano nell'iniziativa di Barilla “Grani D'Autore”. Attraverso il linguaggio dell'arte, l'azienda ha voluto comunicare i suoi valori e il suo lavoro

dalla semina al raccolto, per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità, responsabile e sostenibile. Punto di partenza e ispirazione del progetto artistico è stata l'innovativa visione di prodotto e di filiera riassunta nel Manifesto del Grano Duro, un prospetto in dieci punti che contiene gli impegni dell'azienda, ed i suoi valori guida, per una pasta di qualità. Questi gli artisti coinvolti: Irene Rinaldi, Giulia Conoscenti, Andrea Boatta, Celina Elmi, Emiliano Ponzi, Ale Giorgini, Massimiliano di Lauro, Alessandro Baronciani, Francesco Poroli, Elisa Seitziger, Cristian Grossi.

Con una nuova comunicazione lanciata in tutto il mondo, Barilla torna inoltre a far sentire la propria voce più emotiva. Sotto il nuovo messaggio “Barilla. Un gesto d'amore” preparare la pasta diventa un modo per comunicare ciò che spesso non si riesce a dire con le parole, frasi difficili come “ti amo”, “mi sei mancato” o “scusa, è colpa mia” possono essere riassunte in semplice piatto di pasta. È questo il racconto al centro del film di brand che rappresenta il manifesto della comunicazione di Barilla e si apre proprio con la domanda: “Cosa possiamo dire senza le parole?”. Storie multiple dal sapore classico, ma estremamente contemporaneo, che saranno riprese nei soggetti della campagna globale integrata on air in 40 Paesi

Opima

CONTATTI COMMERCIALI

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

Prodotto *solamente con panne da latte*
100% Italiano da filiera corta e
fermenti lattici selezionati,
il Burro Zanasi è un burro orgogliosamente
Italiano.

Disponibile in diversi formati per produzioni
industriali tra cui 5, 10 e 15 KG
ed in diverse ricette:

Classica, Senza Lattosio e Biologico



GRA-COM S.r.l.

*Produzione e commercio all'ingrosso
di burro e formaggi Italiani*

www.gra-com.co



Rana si tinge di rosa e fa una super donazione al Banco Alimentare

In quattro ricette regionali, ravioli e pasta fresca ripiena si vestono di rosa, come la maglia più ambita dai ciclisti, quella del Giro d'Italia 2021, di cui proprio Rana è la pasta ufficiale. E come gli atleti attraverseranno l'Italia, così Rana la percorrerà da Nord a Sud, di cucina in cucina, con quattro tappe del gusto nel segno delle tradizioni: dal baccalà mantecato alla Norma, dall'ossobuco e risotto con zafferano alla carbonara. Attraverso la nuova gamma, il Pastificio rinnova il proprio impegno nella lotta alla povertà in un periodo difficile per molte famiglie italiane: per ogni confezione acquistata Rana donerà un prodotto fresco a Banco Alimentare.

Un'iniziativa di solidarietà simile era stata portata avanti dal pastificio a partire dall'ottobre scorso, quando per ogni confezione di ravioli dolci con cioccolato erano state donate due confezioni di pasta fresca al Banco Alimentare. Il progetto ha raggiunto risultati oltre le aspettative: 2.136.456 di piatti di pasta fresca donati, circa 267 tonnellate di prodotti Rana che sono arrivati sulle tavole delle persone bisognose. Così la famiglia Rana ha coinvolto in questi mesi i consumatori che

hanno trasformato un semplice acquisto in un'azione di generosità.

L'Abruzzo nel primo spot del pastificio Rustichella

In 30 secondi del suo primo spot, Rustichella d'Abruzzo ha concentrato alcuni simboli della terra abruzzese, raccontandone tradizioni e valori: la presentosa, gioiello simbolo della regione, spicca sul collo di una giovane donna che evoca la Mila di D'Annunzio e di Michetti e si muove sinuosa tra tele di lino, con la pasta a fare da sfondo. Lo spot, realizzato dal regista Pierluigi Di Lallo andrà in onda sui canali Sky. "Il video rappresenta quello che abbiamo fatto quest'anno – ha detto il presidente del pastificio Peduzzi –. Abbiamo rivisto i processi aziendali, di digitalizzazione e ci siamo concentrati sulla formazione del personale". L'antico pastificio, nato a Penne nel 1924 da un'idea di Gaetano Sergiacomo è oggi sito a Pianella sotto la direzione dei nipoti del fondatore, i fratelli Gianluigi e Stefania Peduzzi.

Alessia Marcuzzi testimonial di Pasta Felicia

Alessia Marcuzzi è il nuovo volto di Pasta Felicia, brand di Andriani S.p.A., tra le più importanti realtà nel settore innovation

#WEAREAM

“Il successo non è definitivo e l'insuccesso
non è fatale. L'unica cosa che conta davvero
è il **coraggio** di continuare.”

WINSTON CHURCHILL
POLITICO



food. Pasta Felicia è la pasta innovativa a base di cereali e legumi, biologica e naturalmente senza glutine; Alessia Marcuzzi interpreta alla perfezione i valori del brand, a partire da un'alimentazione healthy che nutre l'ottimismo sia a tavola, sia nella vita. Lo spot è ideato per la tv e per i social: il filo conduttore "alimentiamo l'ottimismo" traduce i valori di un prodotto sano e versatile, adatto allo stile di vita di ciascuno, che ha rinnovato il mercato delle paste alternative con il più ampio assortimento di ricette e formati disponibili, prodotti all'interno dell'unico pastificio italiano allergen free con molino multigrain integrato.

La Molisana: pasta per ogni segno zodiacale

A ogni segno zodiacale La Molisana ha abbinato un formato di pasta specifico: è la divertente G-astrologia del pastificio di Campobasso. Un'idea forse bizzarra, ma senza dubbio curiosa, che nessuno aveva mai avuto prima de La Molisana, alla base anche di una collezione di piatti da portata, il cui disegno è stato realizzato a mano da artigiani fiorentini. Un piatto per ogni segno zodiacale, con un dettaglio grafico che si trasforma nel formato di pasta assegnato dalla G-astrologia. Sono acquistabili a gruppi di tre, divisi in base

alla classificazione aria, acqua, terra e fuoco, un'idea regalo originale per chi ama la cucina o l'astrologia. L'abbinamento pasta-segno segue alcuni tratti caratteriali tradizionalmente ricondotti alle persone con un determinato segno: c'è una pasta per la determinazione del capricorno, una per l'apparente ruvidezza dell'acquario, un'altra per la spigolosità del toro. Al pastificio, in questi ultimi mesi, c'è stato anche spazio per la solidarietà. Grazie all'Associazione Nazionale Stelle e Palme al Merito Sportivo, il pastificio campobassano ha infatti donato 500 chili di pasta a Casa Santa Marta, organizzazione del Vaticano che si occupa dei bambini che soffrono e delle loro famiglie.

Garofalo: fatturato da record, solidarietà e cucina sostenibile

Un anno da record per il Pastificio Garofalo che ha chiuso il 2020 con un fatturato di 220 milioni di euro, in crescita del 35% rispetto al 2019, e con un Ebitda stabile poco sotto al 13%, ma in crescita nel valore assoluto. Il 2020 è stato molto importante per lo storico pastificio di Gragnano: sullo sfondo di uno scenario di mercato duramente messo alla prova dalla pandemia e di una grande distribuzione



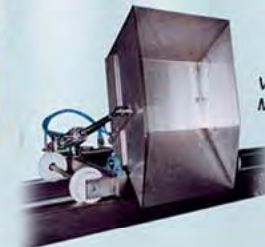
Impastatrice continua
Continuous mixer



Premixer



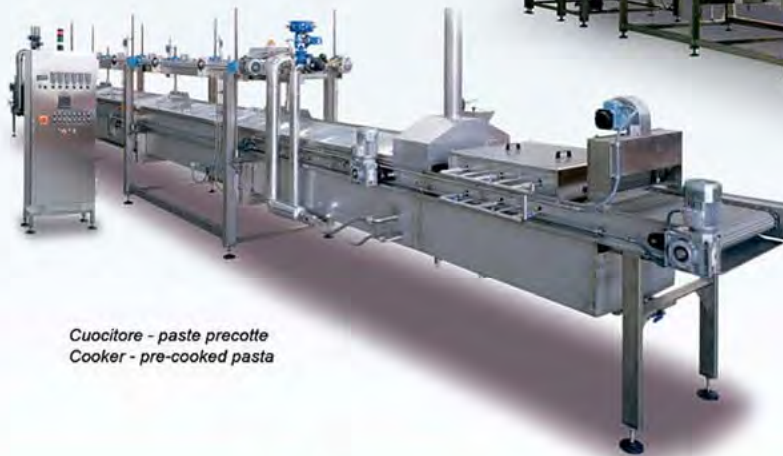
Taglierina automatica
Automatic cutting machine



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

presa d'assalto soprattutto nei primi mesi di lockdown, il pastificio ha saputo gestire da un lato l'immediata implementazione di tutte le opportune misure di sicurezza al fine di garantire un ambiente di lavoro sicuro per i propri dipendenti e una produzione senza sosta, e dall'altro la straordinarietà delle esigenze di stoccaggio da parte della Gdo, senza interruzioni di fornitura. Un impegno ripagato con la chiusura dell'anno in positivo e con un export che cresce il suo peso nonostante il momento difficile. Le esportazioni rappresentano oggi il 60% del fatturato dell'azienda. "Garofalo cresce all'estero ma continua a investire e produrre nella sua terra di origine, Gragnano, dove a fine 2019 i nostri dipendenti erano 203, di cui 14 nuovi ingressi solo nel 2019, che hanno fatto registrare un aumento delle assunzioni pari al 75% rispetto all'anno precedente", commenta Massimo Menna, amministratore delegato del Pastificio Garofalo.

E al Pastificio di Gragnano non sono mancate neppure iniziative e nuovi progetti. In occasione della Festa della Donna, Pasta Garofalo ha infatti promosso la nuova iniziativa "L'Amore ha un Peso", nata dalla collaborazione con Carpisa. I due brand hanno scelto di unire le proprie forze per supportare Banco Alimentare,

donando 10.000 kg di pasta alle persone in difficoltà. Nella campagna, sono stati coinvolti 14 chef italiani che per l'occasione hanno realizzato una personale video-ricetta a base di pasta e ingredienti semplici.

Il Pastificio Garofalo ha inoltre scelto Al.ta Cucina, mediatech company e community del food che porta nel mondo la cucina italiana, per il progetto multicanale "Adesso Pasta!", una campagna che, partendo da un Osservatorio Social realizzato tramite storie interattive su Instagram e Facebook, intende spingere le persone a riflettere sull'importanza della sostenibilità in cucina: dall'utilizzo di prodotti stagionali ai packaging riciclabili, dal riciclo creativo ai trucchi per evitare gli sprechi.



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

5



In calo in Italia le superfici a cereali, ma il grano duro è in controtendenza

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



I trend di lungo periodo sull'uso dei suoli agricoli evidenziano nella campagne italiane una crescente attenzione alla coltivazione del frumento duro. Lo rileva un'indagine ISTAT basata su dieci anni di dati di superficie agricola utilizzata (SAU), che nella dinamica generale delle colture cerealicole evidenzia, nonostante i progressi del grano duro, una tendenza alla riduzione, principalmente ascrivibile ai disinvestimenti sul mais. Dall'analisi emerge, nel periodo 2010-2020, un lieve aumento della SAU nazionale, quantificata nell'ordine dello 0,9%. Una crescita accompagnata però da un cambiamento delle modalità di utilizzo dei terreni, con i seminativi in flessione e i prati e pascoli permanenti, insieme alle coltivazioni legnose, che hanno invece sperimentato una forte espansione. I dati – spiegano gli esperti – riflettono una progressiva riduzione delle attività con presenza in campo del conduttore, a vantaggio di colture invece estensive che, per le loro caratteristiche, necessitano, in linea generale, di un minore impiego di lavoro. Le statistiche ufficiali certificano, nel 2020, poco più di 3 milioni di ettari destinati a cereali, a fronte dei 3,6 milioni del 2010 (-14,7%). Di contro, tra le coltivazioni legnose guadagnano superfici i frutteti (+7,2% rispetto al 2010), anche se i trend storici indicano forti differenziazioni nelle dinamiche di lungo termine se analizzate a livello territoriale. Nel Mezzogiorno, di fatto l'unica tra le macro ripartizioni geografiche in controtendenza, le superfici destinate a cereali hanno registrato in due lustri una crescita significativa (+6,1%), accompagnata da un considerevole aumento dell'incidenza sul dato nazionale, passata dal 24,2% del 2010 al 30,3% del 2020. Spicca in particolare il ruolo della Puglia, regione che detiene oggi la quota più elevata di SAU cerealicola a livello nazionale e dove il grosso degli investimenti (83% del totale) è concentrato sul frumento duro, con una superficie di oltre 344mila ettari. Come accennato, nel periodo in osservazione, emergono significativi cambiamenti, soprattutto nei comparti del frumento duro e del mais. Il primo, dal 36,9% di incidenza del 2010 si è spinto oltre il 40%, mentre il mais ha perso nel complesso 6 punti percentuali, scendendo al 20% circa

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

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

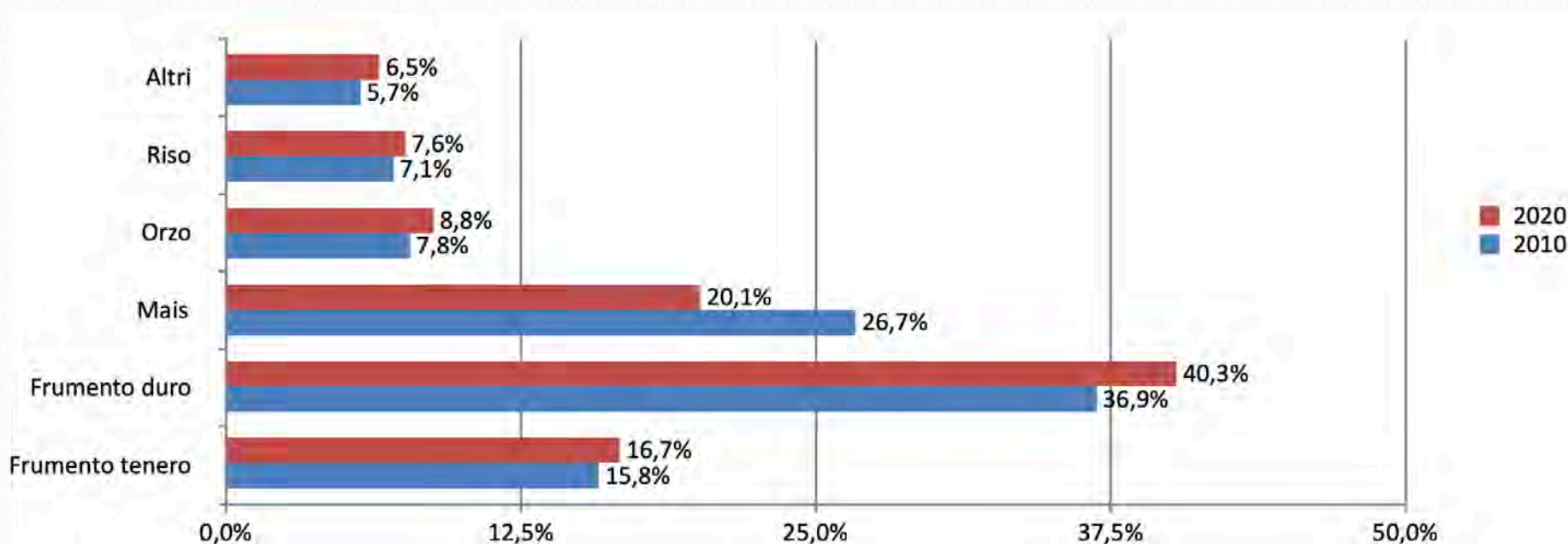
Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

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

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



Grafico 1 CEREALI, INCIDENZA PER SUPERFICI IN ITALIA (ISTAT)



di quota. Un incremento, sia pure relativamente modesto, si rileva anche per le superfici a frumento tenero e ad orzo, mentre non emergono variazioni significative per i cereali minori.

La crescita di interesse degli agricoltori italiani verso il frumento duro, secondo l'ISTAT, è motivata dal tendenziale aumento dei prezzi riconducibile ai maggiori impieghi industriali rispetto al passato (principali *end user* sono i pastifici, ma utilizzi crescenti si registrano anche per la produzione di pane e cous cous).

Un fenomeno confermato dai più recenti sviluppi dei consumi e dell'interscambio mondiale di paste, nel contesto dell'emergenza pandemica che ha favorito gli acquisti di prodotti alimentari con caratteristiche di conservabilità e in generale più economici.

L'ultima annata commerciale, che chiuderà ufficialmente i battenti a giugno, ha decretato un'ottima performance a tutti i livelli della filiera, confermando un forte interesse in Italia per la coltivazione del grano duro.

Al riguardo, le previsioni di semina a cereali per l'annata agraria 2021 indicano, grazie soprattutto alla spinta del frumento duro, una previsione di crescita su base annua dell'1,6%.

È un dato – commenta l'ISTAT – in controtendenza rispetto alle annate precedenti, ipotizzate dalle continue erosioni dei margini aziendali e da un inasprimento dei costi di produzione.

La svolta trova conferma nelle dichiarazioni di semina degli agricoltori italiani, raccolte dall'ISTAT in occasione della consueta indagine annuale, da cui emerge,

AL.MA.SSIMO

della protezione

Il confezionamento di un prodotto alimentare è essenziale per preservarne l'eccellenza.

Le **termoformatrici AL.MA.** garantiscono la corretta conservazione delle eccezionali proprietà chimico-fisiche e organolettiche della pasta fresca.

Scopri le nostre termoformatrici per il confezionamento di pasta fresca in atmosfera modificata.

Il viaggio dell'alta qualità merita la migliore delle protezioni.





www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

specificamente per il frumento duro, un incremento della superficie coltivata del 5,6% rispetto al 2020.

Anche per il mais le indicazioni restituiscono un cambio di direzione rispetto alle dinamiche pluriennali, dopo l'adozione di un piano nazionale a sostegno del settore.

Perdono ettari invece sia l'orzo che il frumento tenero, con riduzioni quest'anno del 7,7 e dell'1,6 per cento sul 2020.

Nel dettaglio territoriale, la coltivazione del frumento duro cresce in tutte le ripartizioni geografiche, in particolare nel Nord-Est (+24,7%), grazie alla spinta dell'Emilia Romagna, dove si concentrano aziende specializzate e ad alta produttività.

Quanto all'emergenza sanitaria, conclude l'ISTAT, non si sono avuti nel 2020 impatti

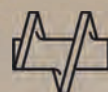
significativi sugli investimenti a cereali, né sulle produzioni, anche se ha prevalso un sentiment negativo tra gli agricoltori per i crescenti timori in relazione a un possibile aumento dei costi.

Da rilevare che il settore primario si è avvalso di fondi straordinari che hanno attenuato le perdite associate alla pandemia. La maggioranza delle aziende agricole (il 59,2%) ha dichiarato di aver chiesto e ottenuto almeno una forma di aiuto economico, prevalentemente costituita da contributi statali. Diverse imprese hanno attinto anche a fondi europei e ad altre forme di sostegno, comprese le sospensioni delle rate di mutui e le concessioni di prestiti a tasso zero.



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



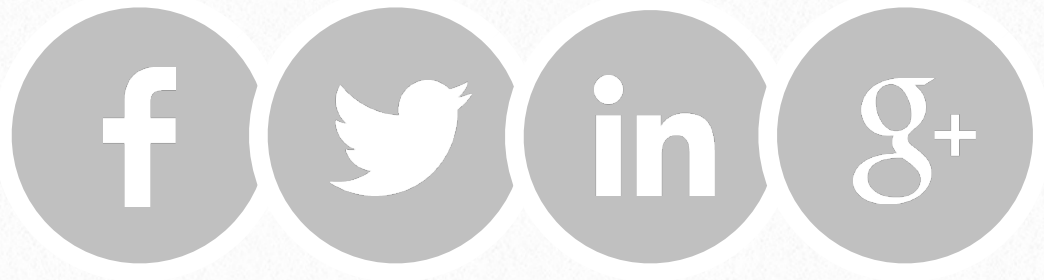
PASTA SECCA



GNOCCHI

6

Eocene



Redazione



Legame col territorio, grani antichi, filiera corta e produzioni limitate sono i tratti distintivi di Eocene, pastificio siciliano.



Per informazioni

Eocene

T. +39 (0)924 982387

info@eocene.it

www.eocene.it

Gli artigiani come Vincenzo Lo Castro, anche quando raggiungono un'età pensionabile, non ci pensano proprio a ritirarsi dal lavoro. Per fortuna. Il pastaio siciliano, già titolare di un'azienda storica attiva nel mondo degli ingredienti per gelateria e pasticceria, dopo una vita dedicata ai prodotti alimentari, ha deciso nel 2004, di iniziare una nuova esperienza imprenditoriale coinvolgendo i figli Vito, Sergio e Silvia. Rispettivamente responsabile commerciale, tecnologo alimentare e addetta all'amministrazione. Quello che però Vincenzo Lo Castro ha ideato e poi realizzato, non è un "semplice" pastificio, ma un progetto sperimentale vero e proprio, dove la produzione di pasta secca rappresenta in realtà solo una fase di un sistema più ampio. I produttori agricoli, tutti coltivatori del territorio sono infatti sia fornitori, sia clienti, essendo coloro che forniscono la materia prima, ma anche che riacquistano il prodotto finito, che gli viene fornito con il proprio marchio. E si preoccupano loro stessi di rivenderlo. La molitura avviene unicamente ad opera di un mulino locale e solo quello, mentre la lavorazione è in capo ad Eocene, appunto, che è sia acquirente del grano, sia fornitrice di prodotto finito. E i vari attori della filiera – peraltro cortissima – sono talvolta fornitori, talvolta clienti, ma soprattutto partner che operano per un obiettivo comune: creare valore nel territorio. A distanza di anni dal suo avvio, si può sostenere senza tema di smentita che quel progetto ambizioso è stato realizzato con successo e continua a dare soddisfazione. Si è instaurato un rapporto stabile tra primario e trasformazione, dove lo scambio è reciproco. Le cultivar infatti non sono quelle più diffuse al momento, ma unicamente grani antichi siciliani che pur avendo una resa inferiore, trovano la giusta compensazione nei rapporti interni alla filiera.



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



Nel trapanese, in quelle che si chiamano le terre di Salemi, ai confini con Marsala, in una zona a forte vocazioni agricola, dove vigneti, uliveti e campi di grano la fanno da padrone, da qualche anno si seminano cultivar tipiche siciliane, poco note, ma tutte di sicuro interesse in termini di gusto: Perciasacchi, Timilia, Russello, Bidì, solo per citarne alcune. Grani antichi che hanno una minor resa, ma garantiscono unicità nel profumo e nel gusto. E proprio a fronte di una redditività inferiore, Eocene



remunera la differenza all'agricoltore, dando anche garanzia di acquisto e di continuità nei rapporti commerciali. Il risultato per il consumatore è una pasta a chilometro zero, che viene da grani coltivati in assenza di trattamenti, con semole macinate a freddo e impiegate entro una settimana dalla molitura. Ma è anche una pasta integrale e non solo integrale. Povera di glutine e con proteine non elevate, è frutto di una lavorazione complessa che impiega macchine



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



artigianali progettate ad hoc. L'essiccazione lenta fa il resto e restituisce un prodotto che dopo mesi continua a sprigionare i profumi e i colori del grano, sia prima, sia dopo la cottura. Tra queste compare anche la pasta di semolato, una via di mezzo tra la pasta di semola e quella integrale, un prodotto dove viene setacciata la crusca grossolana, così da incontrare il favore di chi ama la pasta di semola, ma vorrebbe un prodotto più ricco di fibre. Una specialità adatta anche a chi, pur non

essendo celiaco, ha comunque sensibilità al glutine.

Il processo è per scelta completamente artigianale e le produzioni sono volutamente ridotte: 12 tonnellate a settimana, che si declinano in formati regionali: busiate tipiche trapanesi, anelletti, trecce, taglioline, spaccatelle messinesi, caserecce, scialatielli, occhi di lupo e non solo, disponibili soprattutto nei negozi specializzati, in confezioni da 500 grammi per la famiglia o in confezioni maggiori per la ristorazione.

Con la certificazione bio acquisita da tempo e quelle BRC e IFS in dirittura d'arrivo, la pasta Eocene varca i confini regionali per raggiungere il resto d'Italia, ma anche Stati Uniti, Emirati Arabi, Canada, Hong Kong.

E a chi chiede ai Lo Castro quali siano i loro progetti per il futuro, la risposta è presto data: “non ne abbiamo di particolari, se non quello di continuare a fare come abbiamo fatto sinora, con lo stesso spirito e con gli stessi obiettivi, senza cedere all'eventuale tentazione di prendere strade diverse, più remunerative, forse, ma distanti dal nostro territorio”.

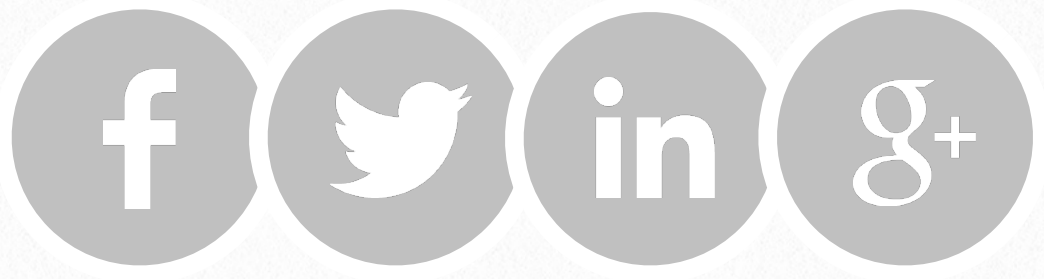


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA

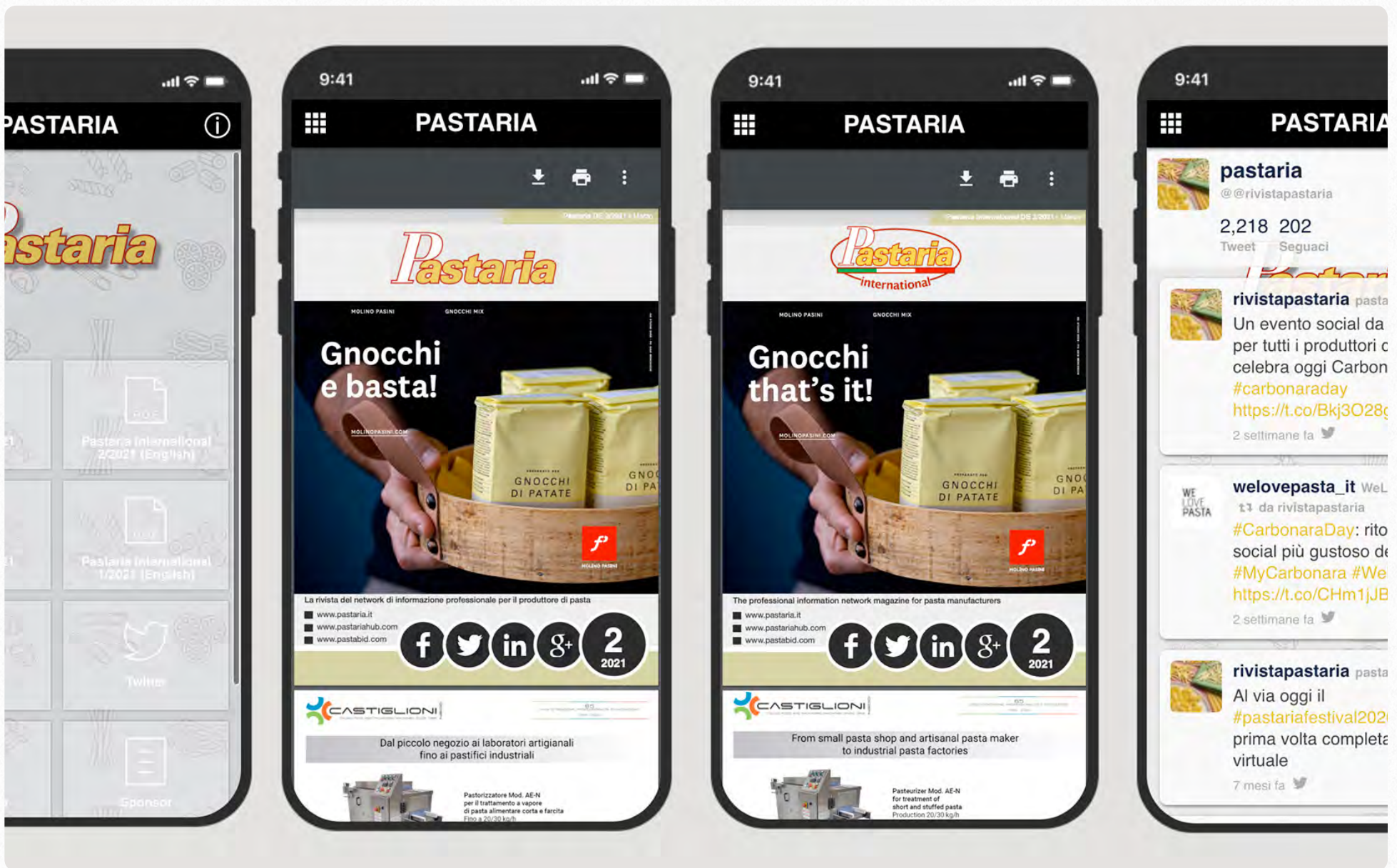


ITALGI S.R.L. VIA PONTEVECCHIO 96A - 16042 CARASCO (GE) - ITALY
TEL. (+39) 0185.350206 (+39) 0185.351525 - E-MAIL: ITALGI@ITALGI.IT - WEB: WWW.ITALGI.IT

7



Rinnovata l'app di Pastaria



È stata recentemente pubblicata una nuova versione dell'app di Pastaria, completamente rinnovata. Può essere scaricata e installata gratuitamente dai principali store digitali.

Completamente rinnovata, l'app di Pastaria è ora disponibile sugli store digitali. La nuova versione, oltre a conservare le principali funzionalità della precedente, è in grado di assicurare al lettore, anche all'interno dell'applicazione, una piena fruizione e una completa interattività delle riviste digitali che, in quest'ultima release, possono essere non solo lette ma anche cliccate in mobilità, su qualunque dispositivo, sia esso smartphone o tablet, con qualunque sistema operativo. L'app di Pastaria rappresenta sicuramente il modo più semplice e comodo per poter accedere all'informazione specializzata dei magazine digitali di Pastaria.

Attraverso di essa è possibile consultare tutti i numeri della rivista digitale di Pastaria pubblicati nel corso dell'anno solare, sia nella versione italiana che nella versione

inglese (Pastaria International).

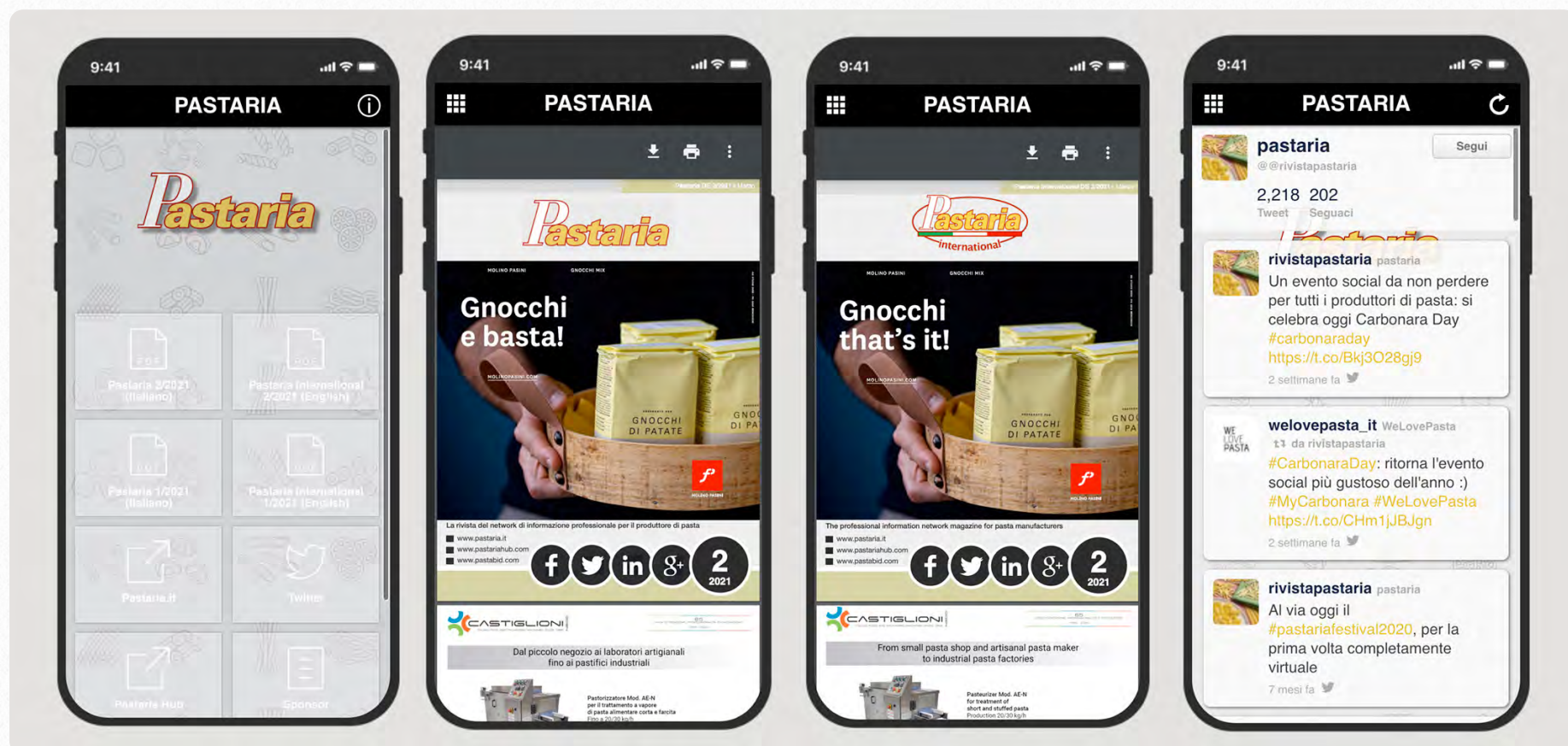
Autorizzando l'invio delle notifiche push, è possibile grazie all'applicazione essere

aggiornati sulle nuove uscite della rivista e restare informati sulle principali iniziative organizzate da Pastaria (ad esempio sulle edizioni del Pastaria Festival).

Con estrema facilità, infine, è possibile navigare su pastaria.it, pastariahub.com ed entrare in contatto con le più importanti aziende della filiera che sostengono Pastaria nella sua attività gratuita di informazione professionale per la comunità internazionale dei produttori di pasta.

Per installare l'app, cerca "Pastaria" su Google Play o App Store.

L'app è completamente gratuita.



**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

