

Pastaria



Sharing know-how on pasta manufacturing

26 ottobre 2021.

Torna il **Pastaria Festival.**

In presenza.

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

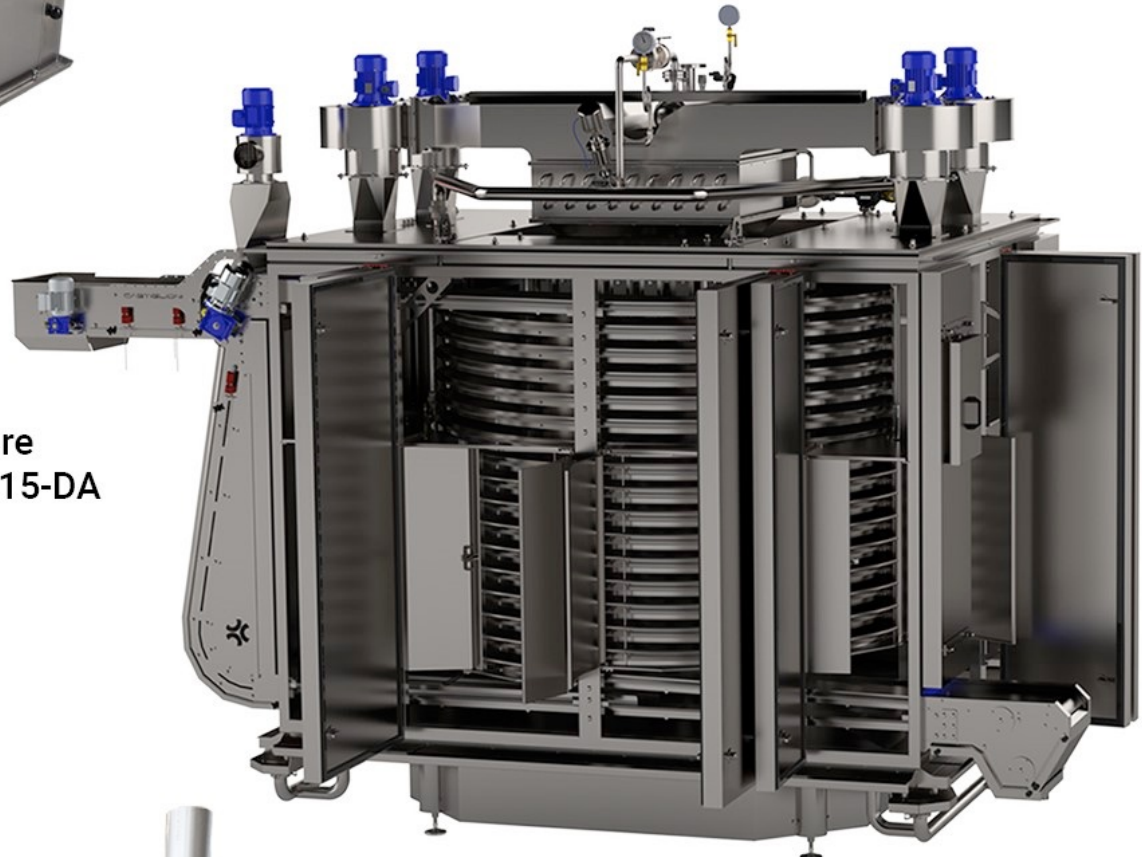
- www.pastaria.it
- www.pastariahub.com
- www.pastabid.com



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 4/2021
Luglio



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)

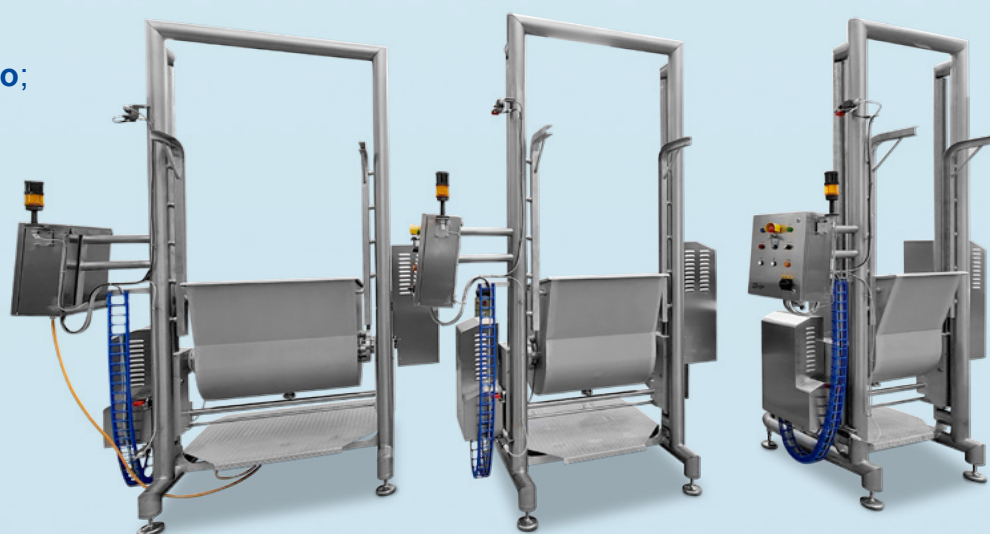
xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



Impastatrici adatte a miscelare accuratamente e in modo omogeneo farine e/o semola, acqua, uova, emulsioni, ecc. Il funzionamento è intermittente.



- Struttura e vasca in **acciaio inox AISI 304** con piattaforma;
- È **completamente lavabile** con acqua ad alta pressione e detergente;
- Guide scorrevoli per sollevamento e ribaltare la vasca;
- Pulsantiera di comando con timer per impostare il tempo di impasto;
- Diverse misure disponibili: vasca da 50 kg, 75 kg e 100 kg;
- Personalizzazione per impasti **senza glutine**, impasti **bicolore/tricolore** e applicazione **sottovuoto**;
- Design igienico.





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.

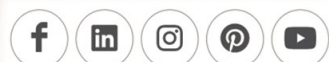


Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

**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

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

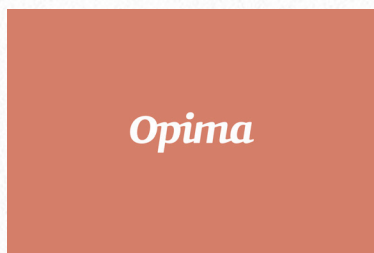
E. info@appf.it
W. www.appf.it

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







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

1



Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta alimentare

Luciano Piergiovanni
GSICA, Gruppo Scientifico Italiano di
Confezionamento Alimentare



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Luciano Piergiovanni al convegno *Le prospettive dei materiali di packaging per la pasta alimentare*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2021 del Pastaria Festival.

Più di un quarto dell'imballaggio flessibile è destinato a prodotti da forno e alla pasta alimentare e circa 350 mila tonnellate di cartoncino teso in forma di astucci e scatole sono utilizzate ogni anno dal settore alimentare nazionale. Tutto il vasto e composito mondo della pasta alimentare è, da tempo, di grande interesse per il mondo del packaging e non solo per i grandi numeri di questo settore che si riflettono sui volumi di imballaggi prodotti e commercializzati. Altre ragioni, legate alle problematiche di conservazione ed alle prospettive di innovazione in una fase di trasformazione molto dinamica del settore packaging, meritano di essere segnalate agli operatori interessati e ad alcune di queste sono indirizzate le considerazioni che seguono.

La classica definizione di pasta alimentare¹, quella legale (DPR 9 febbraio 2001, n.187)², così come la pratica e l'esperienza industriale, portano facilmente a distinguere nell'operazione di "essiccazione" un discriminante importante per il settore, quello che classifica i prodotti destinati ai primi piatti di tante tavole in pasta secca e pasta fresca.



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.



Una classificazione che, fondamentale per distinguere gli aspetti merceologici e nutrizionali, ha particolare senso nell'esame delle soluzioni di packaging scelte per questi prodotti e nelle loro aspettative e opportunità di evoluzione. È infatti del tutto ovvio che un prodotto fresco o fresco stabilizzato, quindi più deperibile per il suo contenuto di umidità ed i suoi ingredienti, abbia necessità di una protezione maggiore e più specifica di un prodotto secco e che questa protezione possa essere ottenuta solo con determinati materiali e tecniche di confezionamento. Non è quindi sorprendente che nel settore delle paste alimentari fresche, speciali e stabilizzate, con date di scadenza che si misurano in giorni o settimane, prevalgano i sistemi di confezionamento in atmosfera protettiva, gli imballaggi flessibili ad alta barriera ai gas e (quando serve) con adeguata resistenza termica. Né può sorprendere che per le paste alimentari secche, con t.m.c. (termine minimo di conservazione) di mesi prevalgano i più semplici astucci di cartoncino teso o le più economiche soluzioni di packaging flessibile come le buste Form Fill Seal in OPP/PPcast. Se questa, in qualche modo, è la fotografia del settore allo stato attuale e queste scelte di packaging possono definirsi più che consolidate, né in un caso né nell'altro

mancano motivazioni ed opzioni disponibili per soluzioni diverse ed originali.

Il packaging delle paste fresche

Considerando tutti i diversi prodotti che possiamo raggruppare sotto la definizione di paste fresche, appare chiaro che l'aspettativa di packaging più forte in questo ambito, quindi la ragione per ipotizzare qualche cosa di diverso dall'attuale, è legata ad un auspicabile aumento di sostenibilità, non certo ad un incremento delle proprietà funzionali. I materiali oggi disponibili, infatti, offrono tutte le garanzie necessarie a questa classe di prodotti e sono stati determinanti per la crescita del consumo di paste fresche che il consumatore italiano ha tanto apprezzato in questi anni. Un mix di qualità, convenienza d'uso e differenziazione di prodotto che non era alla portata di molti fino a quando non si è affermata la tecnologia di confezionamento in atmosfera protettiva che ha moltiplicato la vita commerciale e non sono stati offerti materiali di packaging performanti, leggeri e belli, sia da guardare che da maneggiare. Tuttavia, è un dato di fatto che c'è molta plastica nel settore e che si impiegano materiali difficilmente riciclabili perché

TUTTOFOOD MILANO

International
Food Fair



fieramilano 22-26 October 2021

Adding value to taste

#BetterTogether

TUTTOFOOD +  MILANO

ITA®
ITALIAN TRADE AGENCY



FIERA MILANO

Figura 1 LA PIRAMIDE DEI RIFIUTI O GERARCHIA DEI RIFIUTI



La piramide o gerarchia dei rifiuti rappresenta una scala di valutazione dei processi di smaltimento. Al vertice i processi meno sostenibili, alla base le scelte considerate più virtuose.

compositi, mentre c'è invece molto interesse a intervenire nelle scelte di packaging in una direzione che assicuri i consumatori sugli impatti ambientali di ciò che acquistano. Sembra che le risposte a questa aspettativa possono essere rappresentate da imballaggi pienamente riciclabili, imballaggi di materiali cellulosici, imballaggi prodotti con bioplastiche.

Riciclo

Anche se nella cosiddetta gerarchia della gestione dei rifiuti, il riciclo non è

generalmente inteso come la soluzione migliore ma una soluzione a metà strada tra la migliore, rappresentata dalla riduzione alla fonte, e la peggiore rappresentata dallo smaltimento, non si può negare che il riciclaggio degli imballaggi sia un target virtuoso che merita molta attenzione. Se ben organizzato e strutturato, il riciclo è una soluzione sostenibile che, dando vita a prodotti e materiali secondi può essere non solo ambientalmente ma anche economicamente e socialmente



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.



sostenibile perché in grado di generare nuovo lavoro, nuove ricchezze ed anche nuove conoscenze: più riciclo, più economia circolare. Non è un caso, infatti, che il pacchetto UE sull'economia circolare (4 direttive del 2018, recepite nel 2020) contiene alcune proposte per la modifica della normativa in materia di rifiuti. Il tema è esattamente quello di non avviare il rifiuto allo smaltimento ma al recupero e al riciclo: da rifiuto a Materia Prima Secondaria (MPS), secondo una strategia, detta di *End of Waste*, che punta all'abbandono del concetto di rifiuto, considerando con nuova determinazione e nuovi strumenti tutte le strade percorribili per reimmettere in un nuovo processo produttivo ciò che siamo abituati a gettar via. Strumenti che dovrebbero essere sia normativi che culturali e tecnologici. Poiché la legislazione attuale definisce in modo chiaro cosa considerare rifiuto, l'iter burocratico e normativo per questa trasformazione è tutt'altro che semplice. Protagonisti di questa possibile trasformazione sono anche i consumatori che, con i loro comportamenti, possono favorire o rendere più difficile e meno efficace questa transizione. Gli aspetti tecnologici, a ben guardare, sono quelli meno critici, anzi sono i più promettenti. Esistono soluzioni innovative che possono contribuire a progettare imballaggi più

facilmente riciclabili ed altre che propongono modalità di recupero e di produzione di MPS che andrebbero meglio conosciute e sostenute.

Più carta, meno plastica

C'è un forte interesse a sostituire la plastica con materiali cellulosici variamente trattati e trasformati. Esistono già, in effetti, cartoncini saldabili e cartoncini barriera con i quali sembra possibile sostituire una confezione che appare poco "green", con una nuova prodotta da risorse rinnovabili e che potrebbe finire la sua vita sia nel riciclo della carta che nella raccolta dell'umido, in quanto completamente compostabile. Molte ricerche scientifiche e sperimentazioni sono effettivamente in corso in questo campo, l'aspettativa è forte e l'obiettivo di rendere la cellulosa performante come le materie plastiche è molto attrattivo. Oggi, tuttavia, la sostituzione delle plastiche con materiali cellulosici conduce ad una perdita di prestazioni, in particolare quelle di barriera ai gas protettivi. Il punto è che queste proprietà di barriera sono inevitabilmente in contrasto con la natura chimica del biopolimero cellulosico: aumentare la performance, quando possibile, può significare ridurre la sua biodegradabilità, quindi la compostabilità. Un tema delicato

**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

che pone interrogativi seri che riguardano anche le caratteristiche di ciò che oggi si accetta come compostabile e che va sicuramente approfondito per evitare di fare gravi errori e creare ripercussioni negative per l'ambiente di domani.

Le bioplastiche

Il termine “bioplastica”, ponendo un prefisso “buono” davanti ad una parola “cattiva”, corrisponde a ciò che per molti utilizzatori è divenuto un vero oggetto del desiderio, anche se le bioplastiche si conoscono ancora poco e possono essere molto diverse tra loro. Considerando solo quelle di origine naturale e biodegradabili, che sembrano destinate alla crescita maggiore nei prossimi anni ma che oggi dividono alla pari il mercato con quelle ottenute da fonti rinnovabili ma che non sono biodegradabili, va riconosciuta l'esistenza di una gamma di prodotti diversi e molto interessanti. Capacità produttiva e costi sembrano essere al momento limiti più importanti di quelli prestazionali per un consistente sviluppo di questa possibile alternativa.

Il packaging delle paste secche

Per quanto riguarda le paste secche, le prospettive di cambiamento ed

innovazione sembrano riguardare solo gli astucci di cartoncino. Pur se l'altra classica soluzione di confezionamento, quella in film plastico, condivide le stesse problematiche del packaging delle paste fresche relativamente alla sostituzione delle materie plastiche, questa sembra molto meno sentita per la pasta secca, probabilmente per i volumi in gioco. Nel campo del cartoncino solido usato per fare gli astucci, invece, si percepiscono attese e prospettive interessanti. Essendo la carta e il cartoncino giustamente considerati a ridottissimo impatto ambientale, in questo caso le confezioni di questo tipo sono oggetto di riesame e di possibili innovazioni solo per quanto riguarda alcune loro prestazioni.

Resistenza agli attacchi entomologici

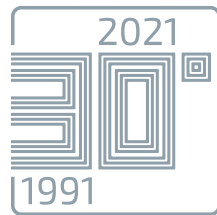
È questo un problema antico e condiviso con molti altri prodotti confezionati, che attende nuove e definitive soluzioni.

Ovviamente per un alimento che ha una durabilità estesa, che viene commercializzato su vasta scala e in un imballaggio non ermetico e non barriera, il rischio di infestazione è relativamente alto. Da tempo, lo testimoniano le ricerche condotte e persino i brevetti depositati, si sperimentano soluzioni di *active packaging*, capaci di respingere gli insetti attraverso la lenta liberazione di repellenti.

Frigoimpianti



italian food technology



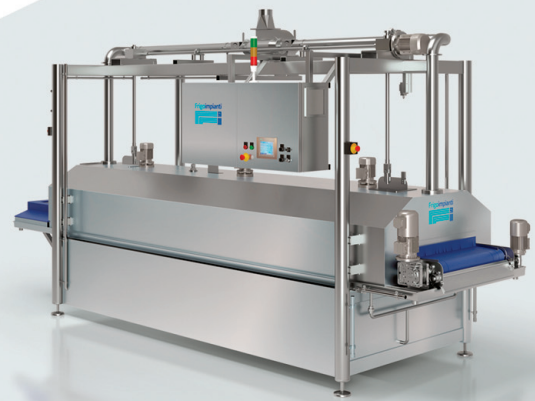
impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

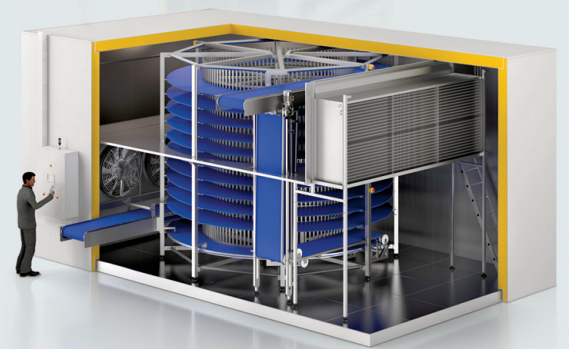
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



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

Per la stessa finalità si studiano soluzioni per la formazione di astucci più efficienti, più ermetici, perché gli attacchi sono quasi sempre in corrispondenza delle falde ripiegate e incollate dell'astuccio, nei punti quindi più vulnerabili delle chiusure delle confezioni. Le soluzioni disponibili, tuttavia, non sembrano ancora corrispondere a realizzazioni commerciali significative.

Minore grammatura, maggiore resistenza

Ovviamente poter utilizzare confezioni più leggere che riducono la quantità dell'imballaggio, realizzando quella riduzione alla fonte considerata la migliore soluzione, è un obiettivo attraente che, una volta raggiunto, potrebbe essere facilmente utilizzato anche per una comunicazione di marketing verde. Alleggerire la grammatura è relativamente facile ma il punto è, ovviamente, che non si può rinunciare a caratteristiche di rigidità e di resistenza dell'imballaggio che garantiscono il successo di un packaging. Una soluzione sembra poter essere quella legata all'impiego di nanoparticelle di cellulosa, nella forma di nanocristalli o di micro-nanofibre cellulosiche le quali, per il loro elevatissimo rapporto di forma (il rapporto tra la lunghezza e il diametro delle particelle), consentono un incremento

significativo delle proprietà meccaniche del materiale. Le nanoparticelle, ottenute da diverse fonti vegetali, da biomasse, da sottoprodotti e scarti industriali di diverse filiere produttive, rappresentano una risorsa facilmente ottenibile oggi, sulla quale si stanno concentrando le attenzioni di ricercatori ed operatori e che potrebbe consentire grandi vantaggi prestazionali di materiali più leggeri ma più robusti.

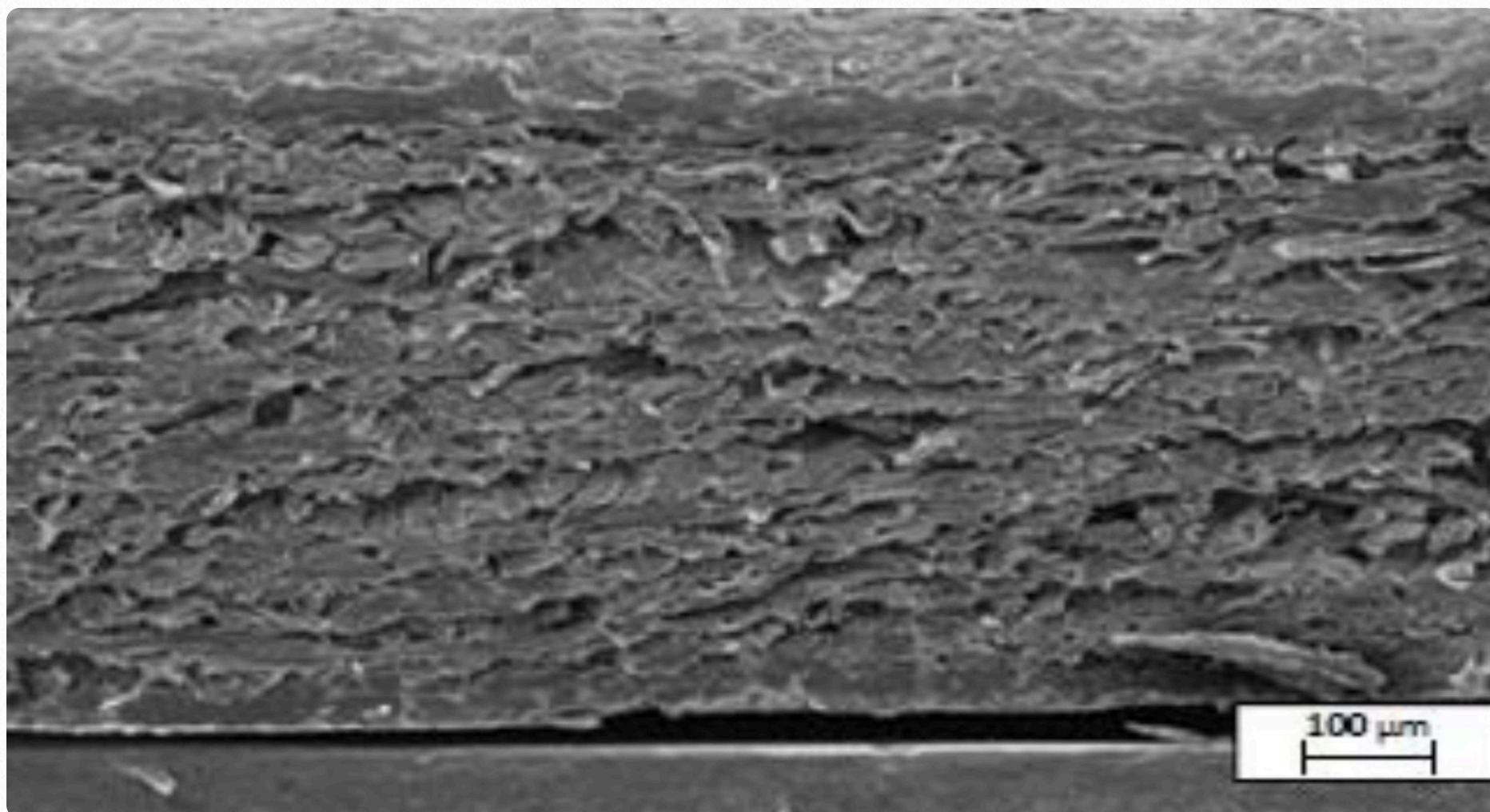
Barriera agli olii minerali

L'impiego di micro-nanoparticelle di cellulosa, specie nella forma di sottili rivestimenti della superficie dei materiali (coatings), sta suscitando molto interesse anche per l'aumento di barriera ai gas e per una maggiore resistenza ai grassi che comporta. Queste caratteristiche fanno sperare in una possibile soluzione di un problema di crescente rilevanza legato all'uso dei materiali cellulosici. Specie, ma non esclusivamente, nei cartoncini prodotti con l'impiego anche parziale di cellulosa riciclata è stata dimostrata la presenza di contaminanti idrocarburici definiti Mineral Oils Hydrocarbons (MOH). La Commissione Europea da tempo riserva una preoccupata attenzione, in special modo attraverso le attività dell'EFSA, a questa classe di contaminanti perché sia gli idrocarburi alifatici a lunga catena

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



Figura 2 FOTO AL MICROSCOPIO OTTICO DELLA SEZIONE DI UN CARTONCINO RICICLATO, RIVESTITO (COATING) CON BIOPOLIMERI IDROFILICI



(MOSH) che, a maggior ragione, quelli di natura aromatica (MOAH) destano apprensioni di ordine tossicologico. La raccomandazione della Commissione UE (2017/84) ha chiesto agli stati membri di monitorare, rispetto al rischio di contaminazione da MOH, pani e prodotti da forno, cereali per la colazione, farine, zuccheri e paste secche che, insieme a molti altri alimenti, sono comunemente confezionati in astucci di cartoncino. A fianco di una rigorosa azione di monitoraggio, una soluzione efficace per contrastare il rischio di una contaminazione alimentare da MOH e di conseguenza un' aumentata esposizione

per il consumatore, è sicuramente quella di interporre tra il materiale potenzialmente contaminato e l'alimento ciò che si definisce una "barriera funzionale". Per contrastare la possibile diffusione di questi contaminanti, tipicamente idrofobici, appare indispensabile disporre sulla superficie interna del materiale uno strato compatto e denso di materiale nettamente idrofilico, che opponga resistenza al passaggio di MOSH e MOAH. Sottili strati di amido, di biopolimeri e, in particolare, di nanocellulosa sembrano aver dimostrato un'efficace azione barriera a questi contaminanti.



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

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

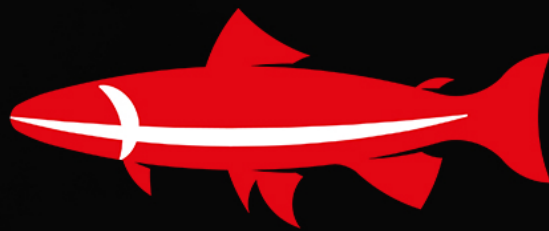
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

Conclusioni

In conclusione, la breve rassegna di possibili innovazioni di packaging per il settore delle paste alimentari dimostra ancora una volta la grande capacità di innovazione del mondo del packaging. Ovviamente le soluzioni segnalate non hanno tutte lo stesso livello di sviluppo ed alcune sono oggi più argomento di ricerca che di effettiva innovazione industriale ma tutte meritano attenzione ed approfondimento nella prospettiva di una transizione verso soluzioni di packaging più rispondenti alle attese del momento.

Note

1. La produzione della pasta alimentare avviene mediante la miscelazione e la lavorazione degli ingredienti, la frammentazione, la formatura e l'eventuale essiccazione.
2. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccazione di impasti...



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

2



Sistemi Staedler per la produzione di spätzle e knöpfle



Qualità del prodotto finale, capacità produttiva per ogni esigenza, facile pulizia e sanificazione sono le caratteristiche che contraddistinguono le macchine Staedler per la produzione di spätzle e knöpfle, specialità tipici delle regioni alpine d'Europa.

Da generazioni, nella regione alpina si producono spätzle e knöpfle freschi sgocciolati o raschiati, con sapori diversi. La domanda di questi prodotti è in continuo aumento, così che i produttori, per soddisfare le richieste crescenti senza compromettere la qualità dei prodotti, devono ricorrere ad attrezzature industriali.

Staedler automation AG (Henau, Svizzera), che ha rilevato la storica azienda Marinoux nel marzo 2020, produce da anni sistemi per questa produzione industriale. Con i modelli della serie GL300 e RV450 si tiene conto delle diverse esigenze di prestazione dell'industria. Le uscite orarie da 100 a 1200 kg non sono un problema per queste macchine.

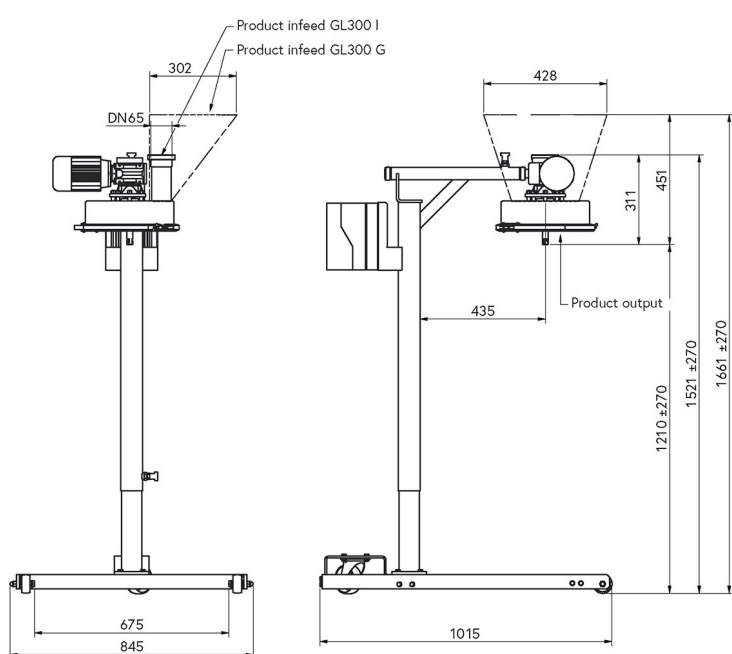


**Maggiori
informazioni**

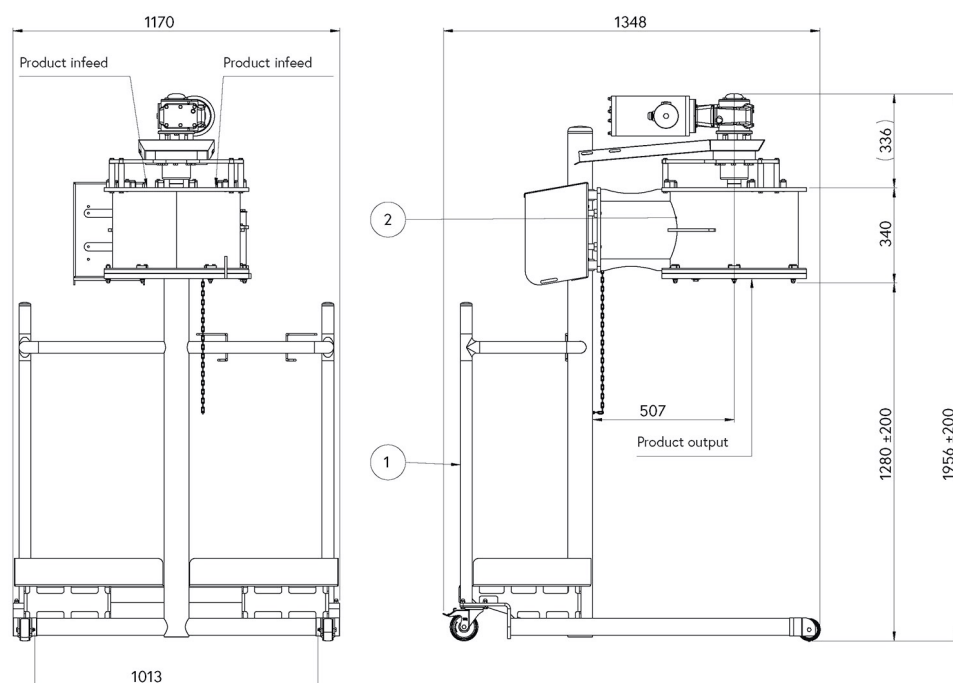
Il processo

L'impasto può essere alimentato nelle macchine manualmente o con una pompa di riempimento/impasto. Quando si usano riempitori o pompe per impasto, sono disponibili sia teste di macchina aperte (senza pressione) che chiuse, a seconda dei requisiti dati dalla consistenza dell'impasto. Nella testa della macchina, una spatola assicura che l'impasto venga raschiato uniformemente dai dischi perforati. Questo assicura anche un

GL300



RV450





prodotto omogeneo. La velocità variabile della racla e le diverse dimensioni e forme dei fori dei dischi perforati permettono al cliente di produrre il proprio prodotto finale personalizzato. Che si tratti di spätzle lunghi o di knöpfle rotondi, non ci sono quasi limiti alle applicazioni.

Il disegno tecnico

Da un punto di vista tecnico, le macchine sono caratterizzate da un design semplice e dalla conseguente buona accessibilità per la pulizia. I dischi perforati possono essere sostituiti in un batter d'occhio. Le macchine sono costruite in acciaio inossidabile e plastica alimentare. Le parti che entrano in contatto con l'alimento sono elettrolucidate per minimizzare l'adesione del prodotto.

staedler

CK1500

CONTINUOUS COOKER

staedler

weil wir begeistert sind

staedler CK1500, la vostra soluzione di cottura continua e altamente automatizzata per volumi fino a 3'000 kg/h senza compromettere la qualità del prodotto.



APPLICAZIONI CLASSICHE



SICUREZZA ALIMENTARE

I circuiti dell'acqua di raffreddamento e di riscaldamento sono completamente separati
Nella vasca di cottura non sono presenti parti mobili o cinghie



FACILE DA USARE

È possibile aggiustare le ricette in pochi secondi
Registrazione e rilevamento dei dati di processo rilevanti ai fini della garanzia della qualità



SOLUZIONI IN LINEA

Espandibile con vari moduli come il nastro di raffreddamento o altre tecnologie di trasporto



FACILE DA PULIRE

Pulizia CIP integrata e automatizzata dell'intero impianto
Misurazione automatica della conducibilità dopo la pulizia



AUTOMATIZZATO

Processo di cottura completamente automatizzato - senza interventi dell'operatore
Tempo di cottura fisso grazie al preciso controllo della temperatura dell'acqua di cottura
Il flusso nella vasca può essere regolato secondo la ricetta



VERSATILE

Per cuocere una varietà di cibi bolliti e non nello stesso sistema
Turbolenza dell'acqua regolabile all'interno del bagno di cottura, per una cottura più uniforme e veloce



COMPATTO

Il cuoci-tutto continuo più compatto sul mercato

staedler

staedler automation AG, Looäcker 4, CH-9247 Henau SG

+41 71 945 99 99

www.staedler-automation.ch

3



Fontaneto, presidente Appafre: “tornare ai fatturati pre-Covid

Delia Sebelin



Il presidente di APPAFRE, Fabio Fontaneto

Forte è la voglia di ripresa dei produttori di pasta fresca della piccola e media impresa che, forti della loro resilienza, si muovono cauti ma guardano al futuro con fiducia.

“Il mercato indefinito, l’incertezza legislativa, la mole di adempimenti burocratici spesso poco chiari, e la necessità di districarsi nella giungla del susseguirsi delle normative del Governo spingono gli associati ad agire con prudenza”. Parole del presidente di Appafre (Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa), Fabio Fontaneto, che aggiunge: “Tuttavia, nonostante l’incertezza, la maggior parte delle imprese è fiduciosa di poter recuperare i livelli di fatturato ante crisi entro la metà del 2022. Le nostre aziende sono flessibili e aperte al cambiamento. C’è tanta voglia di reagire, malgrado le difficoltà legate agli strascichi lasciati da questa terribile pandemia”.

Nell’intervista che segue, il leader dell’associazione, anche membro della Direzione nazionale CNA Agroalimentare, e al vertice di una delle più prestigiose realtà della pasta fresca, fornisce un quadro dettagliato di come i pastifici associati abbiano incassato il colpo della crisi sanitaria a testa alta, orgogliosi del proprio lavoro e dei loro prodotti.

Presidente Fontaneto, si sa, il Covid ha messo in ginocchio molte imprese. A tal proposito, il fatturato dei vostri associati è calato, oppure la chiusura dei ristoranti ha avuto risvolti positivi per voi, inducendo i consumatori a comprare più spesso pasta fresca confezionata?

È vero, l’impossibilità di andare a mangiare fuori ha determinato una crescita delle vendite al dettaglio nei supermercati e, soprattutto, nei piccoli negozi di prossimità. Ma ciò non è stato sufficiente a tenere stabili le entrate dei produttori di pasta fresca. Come altre aziende che dipendono direttamente, se non esclusivamente, dall’Horeca, la chiusura forzata ci ha creato non poche difficoltà. Inoltre, i pastifici che avevano una presenza stabile sui mercati internazionali, sono stati messi a dura prova a causa del lockdown. Ma non ci siamo mai arresi e, nonostante le entrate ridotte, abbiamo continuato a produrre, adottando le modalità necessarie per garantire la sicurezza sanitaria sui luoghi di lavoro.

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





Da sinistra, il presidente del Gruppo Barilla, Guido Barilla, il presidente di Appafre, Fabio Fontaneto, e il presidente dei pasta italiani di Unione Italiana Food, Riccardo Felicetti, al Pastaria Festival 2019

Immagino non sia stato semplice...

In effetti le disposizioni governative per contenere la diffusione del virus hanno inciso profondamente sulle imprese. È stato necessario intervenire con una riorganizzazione operativa pesante. Penso, ad esempio, all'adozione di protocolli di sicurezza sanitaria, alla formazione del personale all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali, a una diversa gestione degli spazi e dei reparti per assicurare il distanziamento sociale, all'attivazione di azioni specifiche volte alla gestione del personale, come la cassa

integrazione, lo smart working e gli orari di lavoro flessibili. Malgrado tutti i timori, le aziende hanno reagito con un atteggiamento responsabile, concentrandosi sulle misure per ripartire, valutando l'adozione di nuovi strumenti e/o nuove strategie, investendo su innovazioni di prodotto e di processo. Una fiducia alimentata, probabilmente, dal fatto che i soci di Appafre sanno di poter contare sul valore dei loro prodotti, sempre di altissima qualità, tipici del Made in Italy più autentico.



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

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

In che modo la gestione della criticità ha inciso sul budget aziendale?

Le piccole imprese hanno avuto più difficoltà. I costi decisamente elevati per mettere in atto la riorganizzazione interna, per applicare le nuove misure sanitarie e così via hanno costretto gli imprenditori ad affrontare spese che non avevano certo preventivato. Così hanno dovuto ricorrere, improvvisamente, a fonti di finanziamento, a piani integrati di digitalizzazione.

Eppure tutti sono riusciti a tenere aperti i cancelli, a continuare a lavorare, e anche oggi siete fiduciosi sulla ripresa. In che modo, la vostra associazione, intende dare supporto alle aziende?

Vede, l'associazione è stata costituita a Milano nel 2002, da produttori della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi. Allora, era stata emanata una norma che regolamentava la scadenza della pasta fresca da vendersi sfusa ma, in quella occasione, il legislatore aveva considerato solo due categorie di imprese: il laboratorio di pasta fresca con annessa vendita diretta, e l'industria che produce pasta fresca confezionata, non tenendo conto della categoria intermedia, proprio quella delle Pmi che ora Appafre rappresenta. Si tratta di aziende che producono la stessa tipologia di pasta fresca dei piccoli laboratori, utilizzando le stesse materie prime fresche e di alta



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

qualità, ma abbinare a metodi e tecnologie appropriate per prolungarne la shelf life, come la pastorizzazione, il confezionamento in atmosfera controllata e il congelamento.

E quindi?

Quindi non è la prima volta che ci muoviamo in contesti difficili. Eppure abbiamo sempre ottenuto buoni risultati. L'esperienza maturata fino ad oggi, rafforzata anche dall'affiliazione con CNA Agroalimentare

APPAFRE ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PASTA FRESCA DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA

Presidente: Fabio Fontaneto

Segretaria: Virna Soncin

Anno di costituzione: 28 febbraio 2002

Obiettivi: Appafre rappresenta e tutela gli interessi degli associati, pastai della piccola e media impresa operanti nel settore della produzione di pasta fresca e gnocchi. Lo scopo è contribuire e tutelare gli interessi dei pastai italiani in campo nazionale ed internazionale, promuovere lo studio di leggi e decreti, divulgare ai soci informazioni su iniziative legislative e fornire istruzioni specifiche sulle modalità di applicazione delle norme vigenti per le paste con e senza ripieno e gli gnocchi, offrendo gratuitamente consulenze di carattere tecnico e normativo. Appafre rappresenta la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana.

Iniziative: Appafre, oltre a sostenere i soci quotidianamente con informazioni specifiche del settore, partecipa ad eventi e a fiere internazionali, stipulando accordi volti a garantire opportunità e condizioni vantaggiose per i soci. Appafre è sempre impegnata a dare massima diffusione e visibilità agli associati mediante il sito www.appafre.it

Aziende associate: 29

Soci sostenitori: 15

Come diventare soci: per informazioni e modulo di iscrizione visita:

<http://www.appafre.it/it/diventaresocio>

Contatti: viale Dante Alighieri 37 • 28100 Novara • T. +39 0321 399564/5 • M. +39 348 6593130
www.appafre.it • info@appafre.it

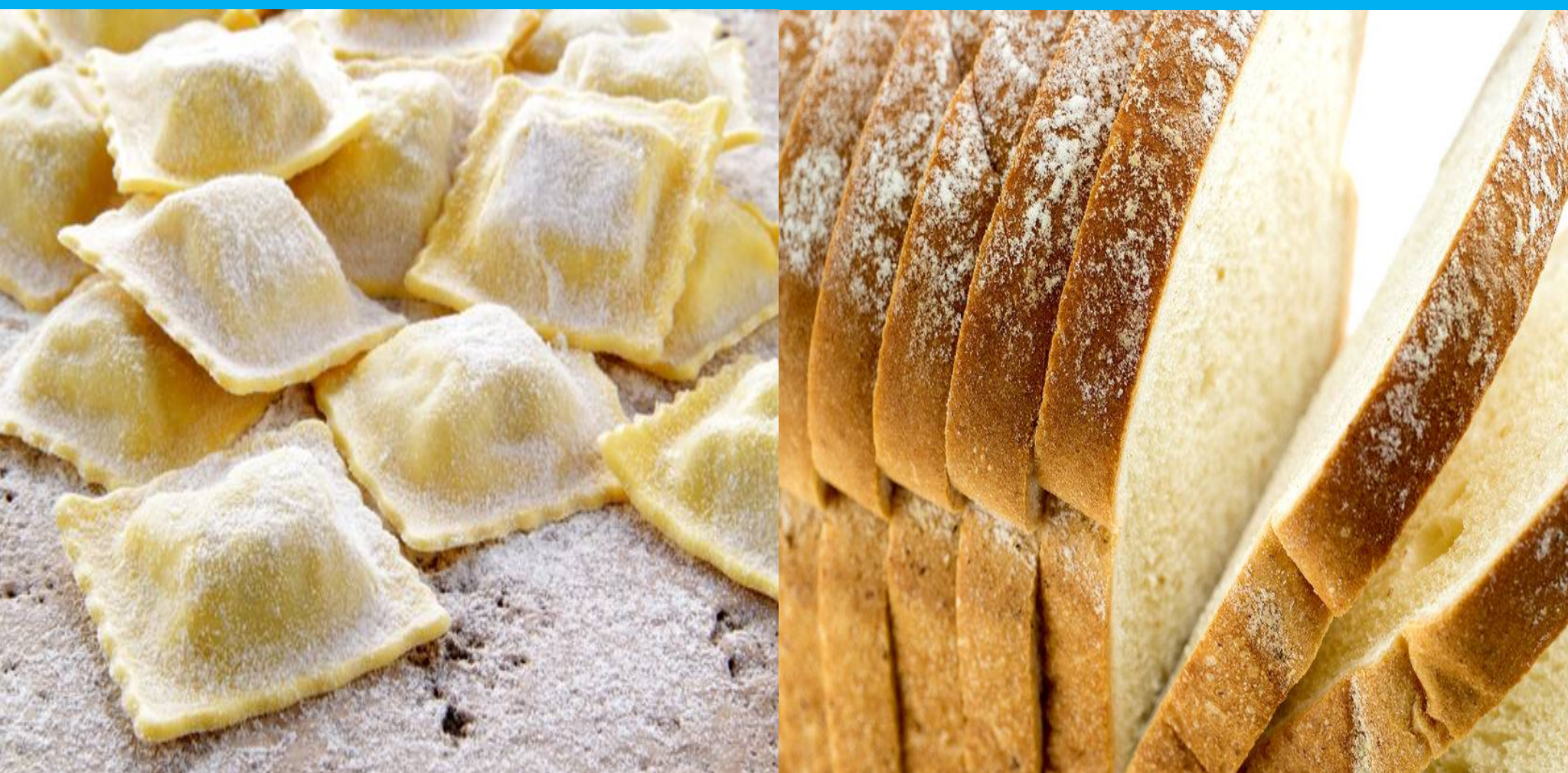
biofresh

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.



Nazionale avvenuta nel 2004 (che ci ha dato più potere contrattuale e una maggiore visibilità) è sempre al servizio dei nostri soci. Anche adesso sosterranno le imprese, assumendo il ruolo di interlocutore normativo e tecnico, con l'obiettivo di creare una vera e propria rete di sostegno per superare efficacemente la contingenza. Vede, l'iniziativa individuale, per quanto importantissima, da sola non basta.

Potrebbe spiegarci, in sintesi, quali sono gli obiettivi, a breve e a lungo termine, che vi ponete come associazione?

Uno dei nostri capisaldi è di supportare gli associati nella valorizzazione delle loro eccellenze, attraverso un lavoro di informazione specifico, organizzato anche attraverso la collaborazione di partner specializzati. Ricordo, al proposito, che abbiamo recentemente avviato il percorso di riconoscimento Igp dell'Agnolotto Piemontese. Inoltre, nell'ultimo anno abbiamo allargato la nostra attività di aggiornamento ai soci, fornendo approfondimenti non solo di settore ma riferiti anche alle evoluzioni normative legate alla pandemia.

Uno sguardo al futuro prossimo: presto potranno nuovamente svolgersi le fiere di settore, parteciperete ad alcune di queste?

Certamente. Avremo un'area espositiva a Tuttofood (Rho, 23-26 ottobre 2021) in

condivisione con CNA Agroalimentare. Una parte dello spazio sarà riservato a noi come associazione, un'altra ai soci, che potranno esporre le proprie specialità per tutti i 5 giorni della manifestazione. È stato organizzato inoltre, sempre in collaborazione con Cna Agroalimentare, un evento internazionale, a cui potranno aderire anche le nostre imprese, nonostante siano piccole e medie, perché sfrutteranno un'area in condivisione con altre realtà: sarà attrezzata ad hoc per show-cooking con degustazione, e utilizzerà una cucina messa a disposizione da un socio sostenitore di Appafre.

Avremo, inoltre, un'area espositiva ad Host (che si svolgerà sempre a Rho, in concomitanza con Tuttofood) dove, per tutti i giorni del salone, i nostri pastai si alterneranno con gustose iniziative a cura della scuola Alberghiera di Stresa, a cui prenderanno parte sia gli alunni, sia alcuni insegnanti. Dimostrazioni piene di sapore, dunque, con protagonista la pasta, sempre cucinata a puntino nella cucina allestita da un nostro socio sostenitore.

Tornando a noi, com'è il vostro rapporto con le varie associazioni di settore?

Da sempre consideriamo di massima importanza la condivisione delle informazioni e delle azioni con le altre rappresentanze di categoria. Insieme si è più forti e la collaborazione reciproca permette di creare

Novità!



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

Aroma con Tartufo in pasta



• ANCHE
IN VERSIONE
NATURALE
O BIOLOGICO

SUGGERIMENTI
DI UTILIZZO:
PASTE RIPIENE,
SALSE,
SNACK



AROMA IN PASTA PER I TUOI RIPIENI AL TARTUFO

La New Flavours ha raggiunto la nuova frontiera dell'aromatizzazione. **Un'aroma con tartufo, di veloce applicazione e resistente alla cottura, l'ingrediente ideale per i vostri ripieni.** L'azienda, con questo prodotto, si è impegnata a portare i profumi dalla natura all'essenza, per piatti gustosi ed inebrianti.

L'AZIENDA

La New Flavours è un'azienda che **produce aromi e semilavorati alimentari, specializzata nel biologico e naturale.** I nostri prodotti sono studiati dalla selezione della materia prima alla loro applicazione.

NEW FLAVOURS SRL

Via dell'Artigianato 7 • Zona Ind.le Gioiello • 06010 Monte Santa Maria Tiberina (PG) • ITALY
info@new-flavours.com • Tel. +39 075.857.82.95 • www.new-flavours.com

una vera e propria rete a sostegno delle imprese. Fare sistema è, soprattutto, il modo migliore per promuovere e valorizzare la pasta e i pastai italiani, anche quando producono all'estero.

Infine, un suo messaggio agli associati, o potenziali tali, attraverso Pastaria?

L'attuale periodo storico che stiamo vivendo non è certamente favorevole, ma dobbiamo dimostrare di poter offrire di più e meglio. L'Italia ha un patrimonio di migliaia di aziende che producono pasta, e la pasta è il simbolo della qualità gastronomica italiana nel mondo. Tutti i produttori, dai piccoli laboratori, alle aziende famigliari e medie, alle grandi imprese, devono sentirsi partecipi e orientati alla promozione delle loro eccellenze. Solo insieme possiamo avere voce in sede decisionale e diventare sempre più forti e competitivi sul mercato, nazionale ed estero.

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

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

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

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

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

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

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

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

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

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

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

✓ Installa l'**App gratuita**

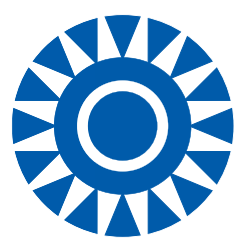
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

E inoltre:

✓ Trova e richiedi offerte per macchine, ingredienti e servizi su **pastariahub.com**

✓ Inserisci i tuoi prodotti su **pastabid.com**, nelle degustazioni internazionali di pasta (**Pastaria Degù**) e nell'annuario **Eccellenza Pastaria**.

* riservato ai produttori di pasta



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

4

Govifarm



Redazione



Senza glutine, proteica e funzionale: è la pasta di Govifarm, apprezzata non solo da chi segue diete particolari.



Per informazioni
Govifarm

T. +39 (0)376 521690

info@govifarm.it

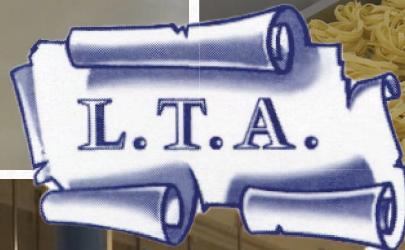
www.govifarm.it

Govifarm più che un'azienda, è una fucina di idee, un luogo in cui i progetti prendono forma. Ne è la prova il catalogo aziendale, ricco di prodotti innovativi, ma la storia stessa dell'impresa. Un'avventura che nasce nel 2015 ad opera di due coniugi, Govi e Zanichelli che, chiusa un'altra brillante esperienza imprenditoriale, hanno deciso di intraprendere un percorso nel mondo dell'alimentare. Il progetto era quello di realizzare cibi che non fossero solo gradevoli al palato, ma anche alleati del benessere fisico della persona.

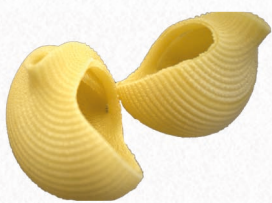
Qualcosa che fosse buono, nel senso più ampio del termine e che fosse per tutti, nessuno escluso. Prodotti gustosi ma allo stesso tempo in grado di incontrare esigenze specifiche come l'assenza di allergeni o di glutine, per chi segue una dieta vegana o vegetariana o semplicemente per chi punta ad un'alimentazione variegata e completa e nel contempo sana.

È così che Govi e Zanichelli hanno iniziato a produrre pasta secca, corta e a nidi, con i legumi, come ceci, fagioli, lenticchie e piselli, realizzando piatti innovativi, invitanti e salutari: un concentrato di elementi nutrizionali che regalano sazietà, sono gradevoli al palato e garantiscono anche a vegetariani e vegani un soddisfacente apporto di proteine e fibre. Sono nel contempo naturalmente senza glutine, con un basso indice glicemico e un basso contenuto di grassi saturi.

Nel tempo l'azienda ha ampliato la gamma con altre materie prime: grano saraceno, mais, mais bianco, riso integrale, teff e poi a seguire, super food come curcuma, semi di lino e semi di zucca tostati e superfruit come le castagne, garantendo così altri effetti benefici per chi li consuma. Si tratta infatti di prodotti che possono influenzare positivamente una o più funzioni fisiologiche e contribuire a ridurre il rischio di sviluppare determinate patologie. In più



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. + 3 9 0 1 7 2 6 5 4 7 5 -
email: ANSELMO@ANSELMOITALIA.COM - WWW.ANSELMOITALIA.COM

vantano proprietà antiossidanti, ad alto contenuto di proteine e sono ricchi di Omega 3, di fibre e minerali. Un catalogo ampio e variegato alla costruzione del quale, hanno contribuito, oltre che i soci, i collaboratori tutti. Un gruppo di dipendenti fortemente motivati che crescono, giorno dopo giorno, con l'azienda. Personale intraprendente, esperto, multietnico, poliglotta e con una importante presenza femminile. Le competenze maturate e l'orientamento al mercato, anche attraverso numerosi studi, hanno fatto in modo che l'azienda riscontrasse successo in Paesi anche diversi dall'Italia. Il 95% del fatturato si registra infatti all'estero e riguarda Canada, Cile,





FARINE DI LEGUMI

PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER UN
FUTURO SOSTENIBILE

Nelle nostre filiere controllate, situate nelle migliori zone di produzione tra Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana e Puglia, coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi, che trasformiamo con cura in farine di legumi di alta qualità, **100% senza glutine, senza soia e senza OGM**, ideali per la produzione di pasta e per arricchire le ricette tradizionali con ingredienti sani e innovativi, rendendole ancora più gustose e ricche di proteine e fibre totalmente vegetali.

**NEW INGREDIENTS
FOR CHANGE**

WWW.MARTINOROSSISPA.IT





Brasile, Australia, Medio Oriente, Israele, Europa a tutto tondo, soprattutto Spagna e Germania, ma anche Cipro, Grecia, Romaniaa e Ungheria.

La pasta è disponibile nella Grande Distribuzione Organizzata con i principali marchi del mondo bio, ma soprattutto in negozi specializzati, a marchio proprio. Le confezioni standard sono da 250 grammi, salvo richieste specifiche e personalizzate. In linea con lo spirito ecosostenibile dell'azienda, possono essere sviluppati packaging in plastica o alternativamente in carta al 100%, completamente riciclabile,

compresa la finestrella trasparente che lascia intravedere il prodotto.

Il processo di produzione, in parte manuale, in parte automatizzato, restituisce, alla fine del suo corso, un prodotto a forte impronta artigianale. Le lavorazioni si limitano a quelle strettamente necessarie, che avvengono tutte a bassa temperatura, compresa l'essiccazione statica del prodotto finito.

Molto tempo è dedicato alla scelta delle materie prime, ma anche alla ricerca e allo studio che non si fermano mai. Un'area dell'azienda è adibita unicamente alla sperimentazione, con lo scopo di lanciare



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

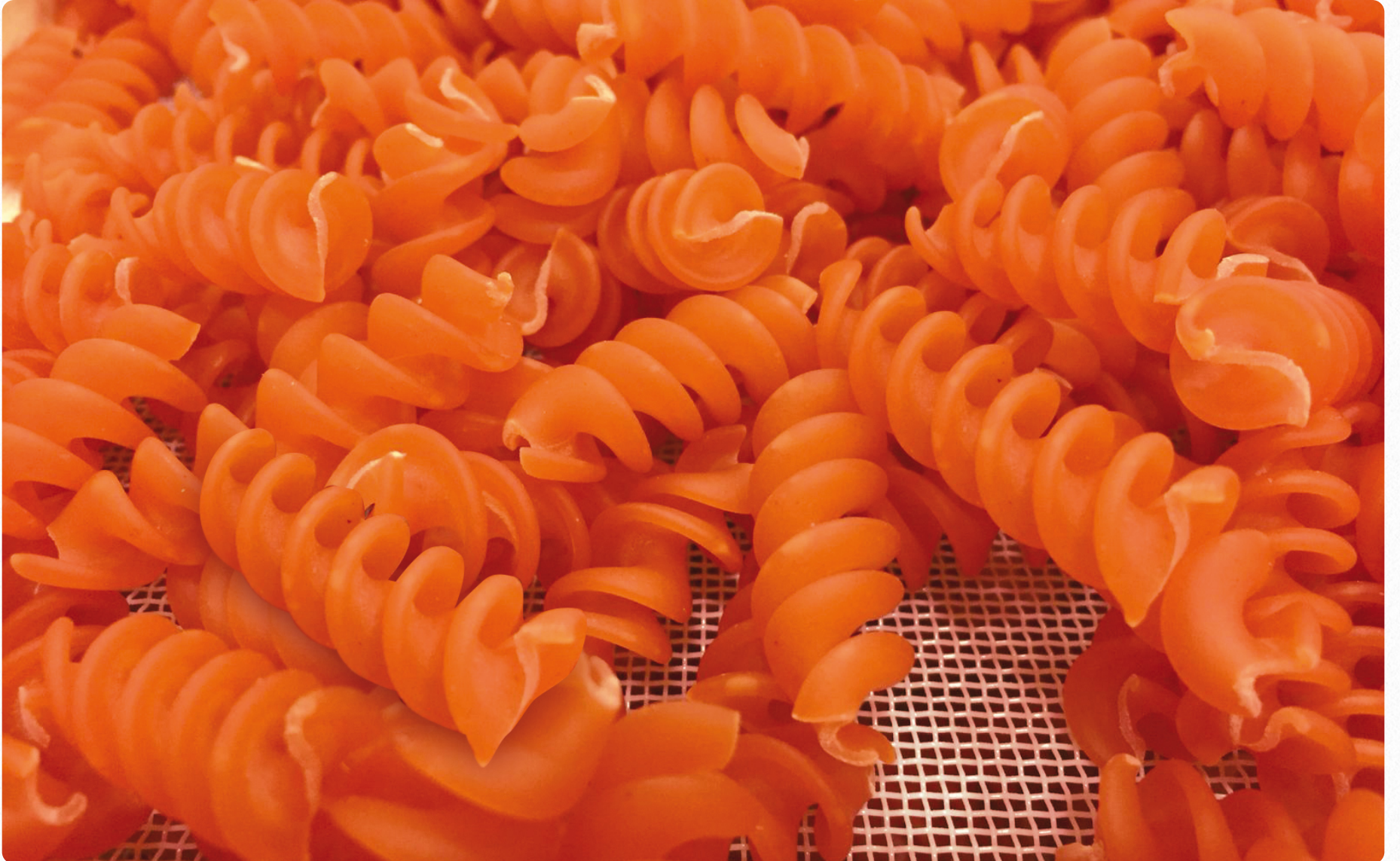
**Machines and plants for fresh pasta
Dry pasta - Cooked pasta
Ready meals**

T. +39 02 9370494

www.pentapastamachine.com

info@pentapastamachine.com





#WEAREAM

“Sembra sempre impossibile,
finché non viene **fatto**.”

NELSON MANDELA
POLITICO E ATTIVISTA





sul mercato idee innovative che stiano al passo con le tendenze alimentari del momento e che rispondano alle richieste dei consumatori.

Il rispetto di determinati protocolli si traduce in numerose certificazioni che l'azienda vanta: certificazione biologica, IFS e BRC. Ma i prodotti Govifarm sono anche senza glutine e quindi certificati come tali. Pertanto tutti gli alimenti presenti a catalogo con la Linea Libré Bio sono adatti al consumo anche da parte di persone celiache o che non tollerano il



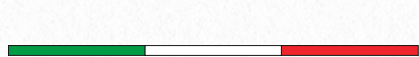
glutine. Infine per andare incontro ai consumatori di religione ebraica, l'azienda si è altresì certificata Kosher.

E in quanto a progetti per il futuro, che non mancano, il primo è quello del raddoppio delle superfici produttive, che avverrà già a stretto giro e vede l'introduzione di nuove linee. L'obiettivo è quello di affrontare nuovi mercati, consolidare quelli esistenti e sviluppare altri prodotti.



Sono i dettagli a fare la differenza

landucci



SINCE 1925

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

www.landucci.it

5



Paste: dietro front nel 2021, ma i consumi restano sopra i livelli pre Covid

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Il futuro della pasta secca secca secondo una recente indagine di Nielsen.

Per diversi osservatori, attenti ai macro trend, si assisterà a una sorta di effetto rebound. Ma il dietro front dei consumi che si prefigura quest'anno per molti generi alimentari, non è solo il riflesso di un dopo-bolla ma anche la conseguenza di un più vasto disagio economico innescato dalla pandemia, che lascerà un solco profondo nei comportamenti d'acquisto. Il prezzo torna sotto la lente del consumatore italiano. Ma l'attenzione alla qualità, ormai radicata, conferisce un implicito vantaggio ai prodotti locali e regionali, anche nell'ottica della sostenibilità, alleata della svolta digitale. Tanti fattori difficili da decrittare, in una fase di passaggio dallo "shock" al cosiddetto "next normal" che scandirà le abitudini e le tendenze dei prossimi anni con il procedere delle campagne vaccinali e con il superamento della fase più acuta dell'emergenza sanitaria.

Partiamo dai redditi e dai potenziali di spesa, che a livello mondiale hanno subito un considerevole depauperamento per il 16% delle famiglie, stima la knowledge company Nielsen, in aggiunta a un 32% di nuclei comunque penalizzati dai confinamenti anti-Covid.

Limitato nei budget, il 64% delle famiglie ha sperimentato con la pandemia un peggioramento della propria situazione economica e finanziaria. Il 30% ha ridotto

le spese rispetto ai livelli precedenti ai contagi e due terzi hanno cambiato brand e categorie, modificando la frequenza d'acquisto e prestando maggiore attenzione alle promozioni.

Le private label, i prodotti con marchio del distributore, catalizzano adesso le attenzioni anche dei big spender, quel 9% di famiglie per lo più residenti in Germania, Regno Unito, Cina e Australia.

Sull'altro fronte, la pandemia ha esteso la platea delle famiglie a basso potenziale di spesa soprattutto in Thailandia, Sud Africa e Turchia, ma condizioni di sotto-budget erano già preesistenti in alcuni paesi europei – tra cui figurano anche Francia e Germania – oltre che in Canada, Australia e Russia, dove i fenomeni di polarizzazione dei redditi, innescati dalla grande recessione del 2008-2009 e amplificati dalla pandemia, hanno assunto caratteri endemici.

Anche in Italia gli acquisti alimentari risentiranno del maggiore disagio economico dei nuclei familiari. Nello scenario 2021, l'elemento più critico, basandosi sul *consensus* dei manager del comparto food, resta l'economia e i suoi riflessi sulla domanda finale (il 27% prevede un calo negli acquisti di prodotti alimentari o del largo consumo).

Le previsioni degli analisti, riportate nell'update del Rapporto Coop 2020,



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

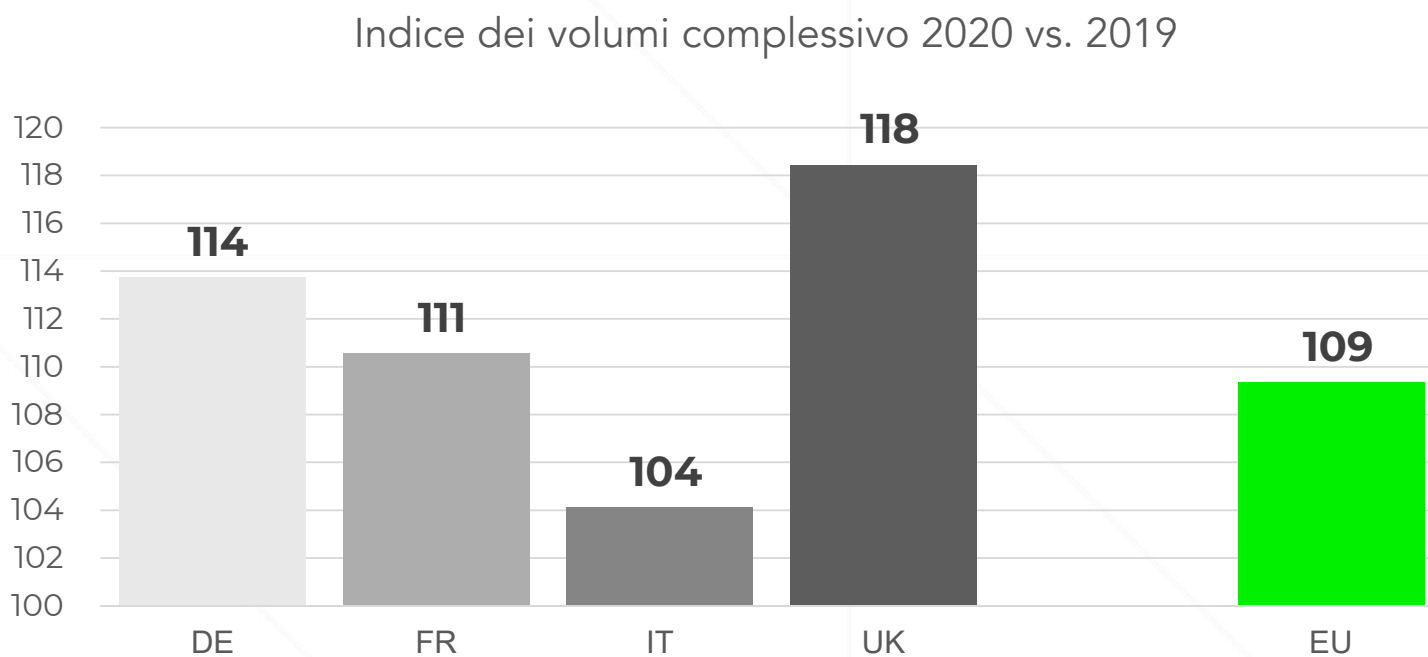


**25-30
kg/h**

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

la baresina

Risultato complessivo 2020: Pasta secca nei primi 4 Paesi UE



Fonte: Nielsen, Strategic Planner, IT + DE + FR + UK

indicano per quest'anno una flessione del fatturato della Gdo del 2,6% relativamente alla rete fisica (-1,6% se si considera anche l'e-commerce), segnalando una condizione di maggiore difficoltà nelle regioni del Mezzogiorno, meno digitalizzate e più inclini alla spesa in presenza.

In questo contesto, comunque recessivo per i consumi alimentari, si inserisce il percorso negativo delle paste, tratteggiato nelle proiezioni di acquisto di quest'anno. Uno sbom, quello preconizzato da Nielsen, che nelle chart proposte dagli esperti è esplicitato dall'andamento speculare (al trend 2020) degli acquisti di

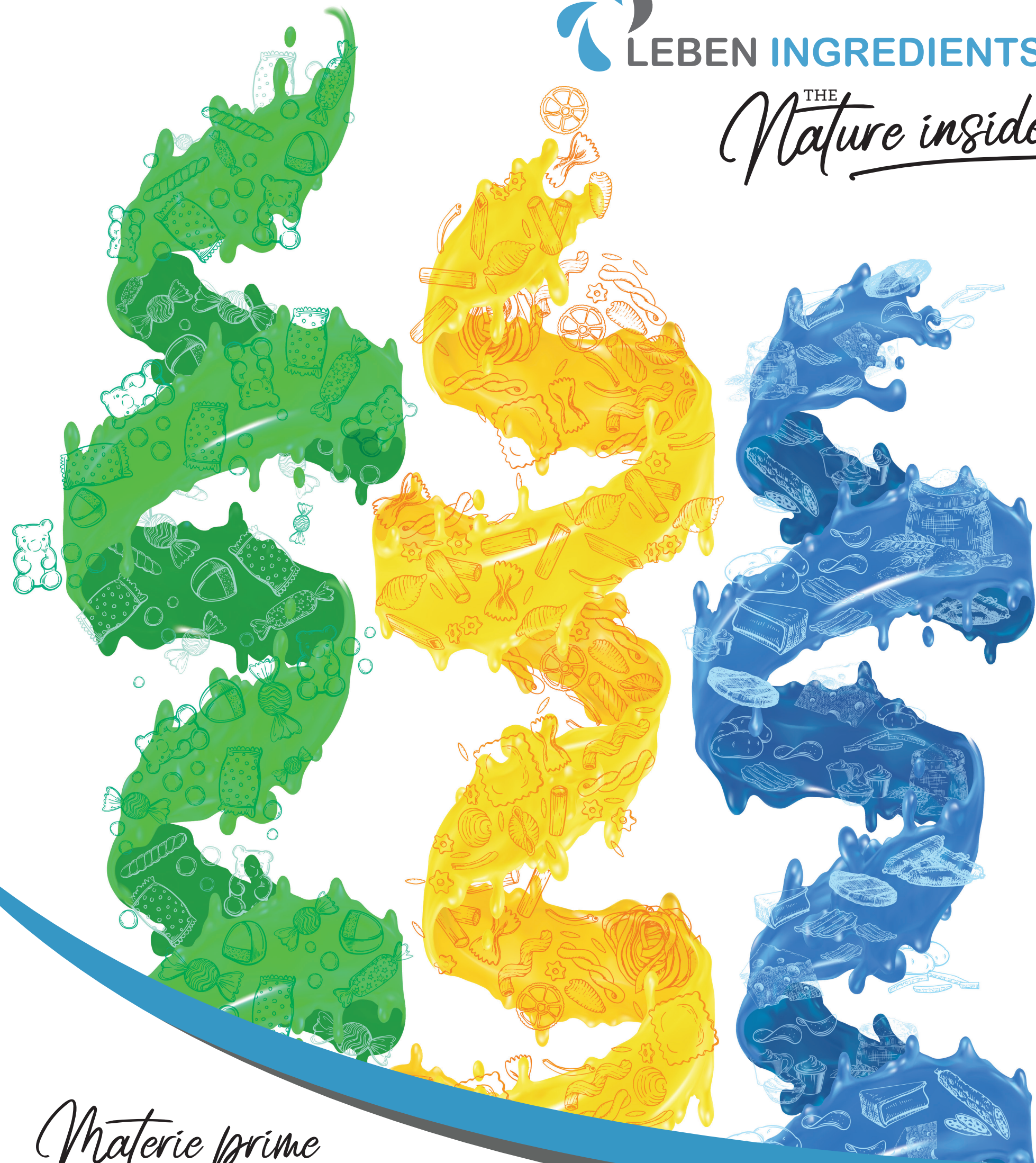
pasta secca nei 4 maggiori paesi consumatori europei, rappresentati da Italia, Francia, Germania e Regno Unito. L'*year to date*, il dato cumulato aggiornato alla 15ma settimana del 2021, indica da inizio anno una flessione di oltre il 15%, dopo il più 4,9% dell'intero 2020. Un forte rintracciamento dovuto all'effetto confronto (l'aggiornamento è al 18 aprile 2021) con un periodo, lo stesso del 2020, in cui gli acquisti di pasta marciavano a ritmi decisamente sostenuti, toccando nella fase più critica dell'emergenza e sull'onda degli accaparramenti, picchi mai raggiunti in passato.

In questo contesto di graduale



LEBEN INGREDIENTS

THE
Nature inside



Materie prime

a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

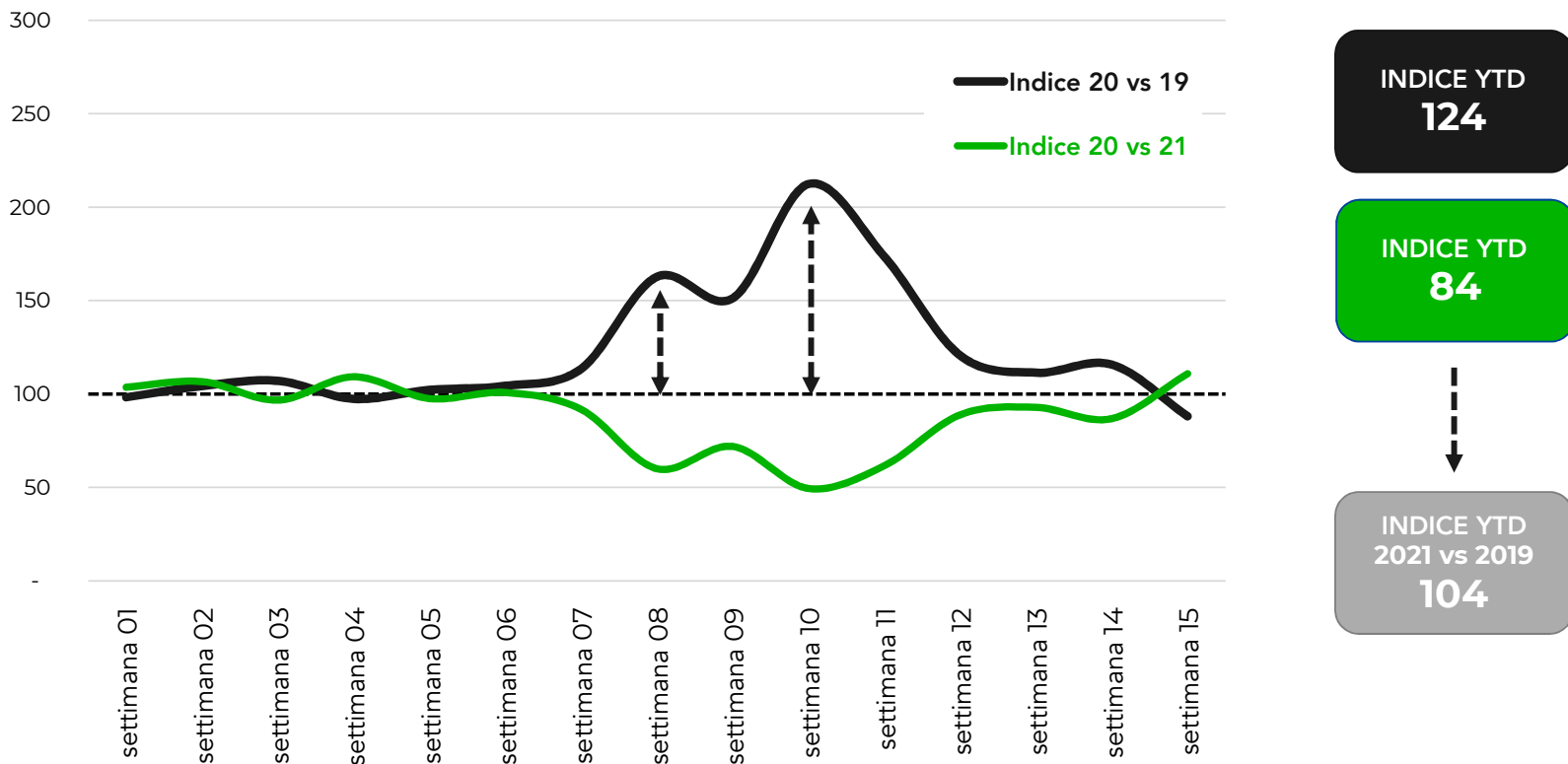
via Dante Alighieri, 43 - Lissone (MB) ITALY - Tel. +39 039 9405130

www.lebeningredients.it



1° trim. 2021: Pasta secca nei primi 4 Paesi UE

PRIMI 4 PAESI | PASTA SECCA | INDICE SETTIMANALE DEI VOLUMI 2021 VS 2020 VS 2019 (ultima settimana 18 aprile)

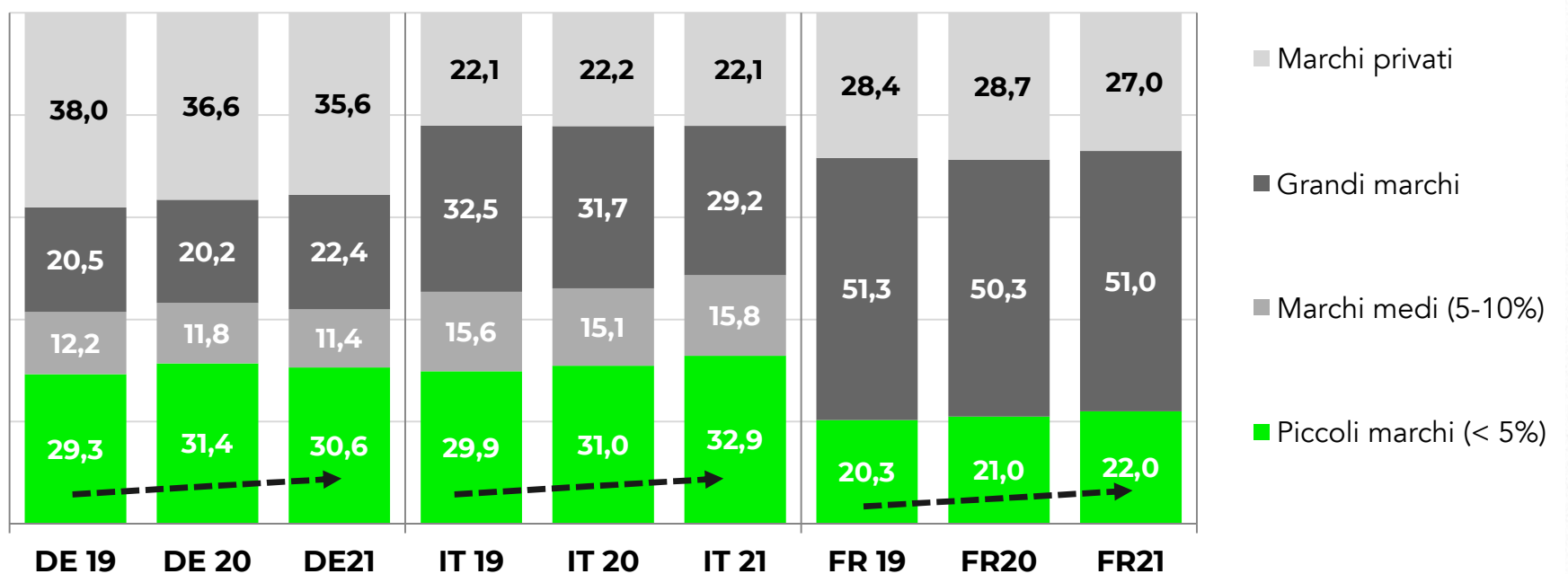


Fonte: Nielsen, Strategic Planner, IT + DE + FR + UK

Piccoli brand (regionali) come principali driver di crescita

Totale PASTA SECCA

Quota di valore | 1° trim. 2021 vs. 20 vs. 19 | Totale Paese



Fonte: Nielsen RMS DBs



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!

Piccoli marchi (locali):

Distribuzione, performance e posizionamento dei prezzi

ITALIA				CAGR patrimonio distributivo	Valore delle vendite CAGR	Indice di prezzo 2021
	1° trim. 2020	1° trim. 2021				
Grandi marchi	5.369	5.399	5.220	-1%	-3%	101
Marchi medi (5-10%)	3.167	3.196	3.229	1%	3%	114
Piccoli marchi (< 5%)	5.295	5.475	5.790	5%	8%	118
Marchi privati	4.079	4.296	4.232	2%	3%	75
Totale pasta secca	17.910	18.366	18.471	2%	3%	100

FRANCIA				CAGR patrimonio distributivo	Valore delle vendite CAGR	Indice di prezzo 2021
	1° trim. 2019	1° trim. 2020	1° trim. 2021			
Grandi marchi	3.995	3.841	3.921	-1%	4%	96
Piccoli marchi (< 5%)	2.127	2.295	2.315	4%	9%	210
Marchi privati	3.117	3.234	3.261	2%	2%	75
Totale pasta secca	9.240	9.370	9.497	1%	4%	100

GERMANIA				CAGR patrimonio distributivo	Valore delle vendite CAGR	Indice di prezzo 2021
	1° trim. 2019	1° trim. 2020	1° trim. 2021			
Grandi marchi	1.082	1.172	1.083	0%	15%	108
Marchi medi (5-10%)	1.158	1.150	1.104	-2%	6%	89
Piccoli marchi (< 5%)	3.649	3.749	3.617	0%	12%	159
Marchi privati	2.667	2.855	2.875	4%	6%	75
Totale pasta secca	8.557	8.925	8.679	1%	9%	100

Fonte: Nielsen RMS DBs

Prospettive 2021 per la pasta secca: (anche online)

ITALIA: Volume delle vendite

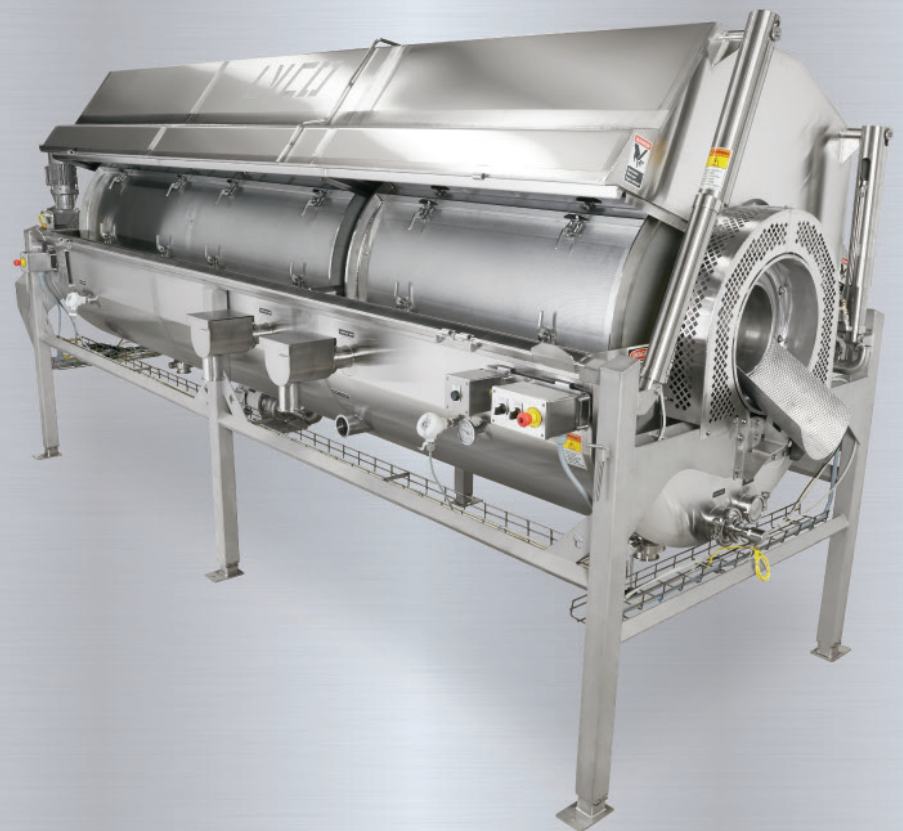
- Totale 2020 vs. 2019 + 4,9%
- Prime 12 settimane 2021 vs. 2020 - 15,1%
- Prospettive 2021 vs. 2020 -3,4%
- Prospettive 2021 vs. 2019 +1,4%

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

La pasta nel prossimo futuro: gli elementi da considerare



normalizzazione si osserva un consolidamento della quota di mercato dei piccoli e medi produttori, solitamente coincidenti con i brand regionali. Il fenomeno appare più evidente in Italia dove le grandi marche perdono, al contrario, 2,5 punti di share rispetto al 2020, mentre le private label appaiono grosso modo stazionarie.

Per l'intera annata 2021 gli analisti si attendono una contrazione degli acquisti di pasta da parte delle famiglie italiane del 3,4% sull'anno scorso, con volumi comunque superiori dell'1,4% ai livelli pre pandemici (il riferimento è al 2019). Nel prossimo futuro gli elementi da considerare saranno molteplici, spiega

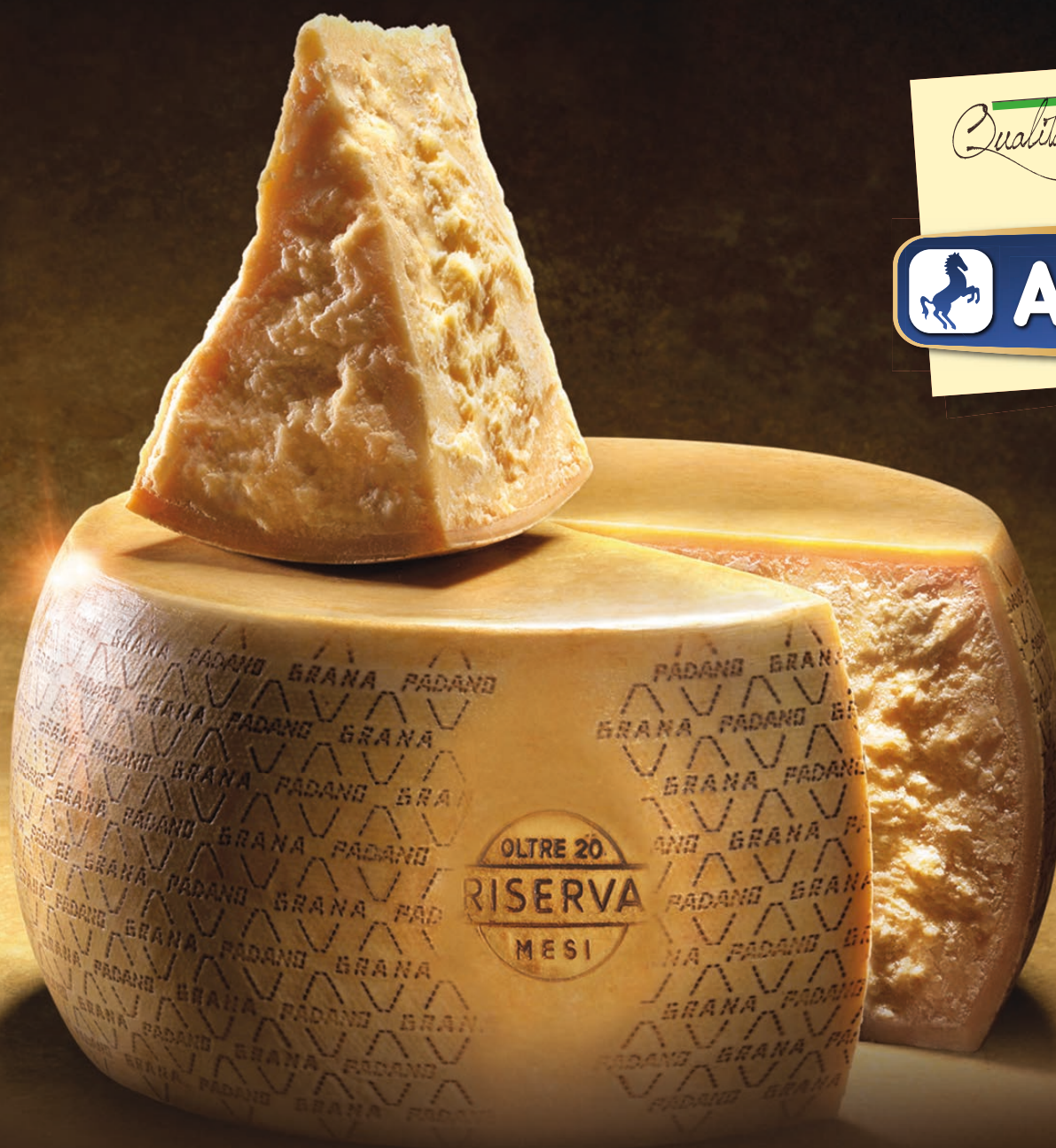
Nielsen. Innanzitutto l'attenzione alla provenienza e il fattore territoriale, ma anche la leva promozionale, sicuramente da ripensare, e gli assortimenti, da rafforzare.

Il fenomeno della polarizzazione, che determina, come accennato, forti differenze nei comportamenti di acquisto dei consumatori, in funzione delle fasce di reddito, avrà un considerevole impatto anche sul circuito delle paste. I produttori, a fronte di queste evidenze, dovranno riconsiderare i meccanismi di prezzo e diversificare l'offerta, adottando anche politiche più mirate nella scelta dei canali di vendita.

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.

6



Il Covid cambia le abitudini alimentari degli italiani

Unione Italiana Food
Comunicato stampa



La pandemia spinge gli italiani a ripensare al proprio modo di pranzare (38% della popolazione), ma la pasta si conferma protagonista indiscussa della tavola: per 4 italiani su 10 è l'alimento più cucinato nell'ultimo anno ed è anche regina del pasto serale in compagnia. Per 8 italiani su 10 la pasta si mangia sempre insieme a qualcuno ed è in grado di suscitare relax e appagamento (44%). È quanto emerge dall'ultima ricerca Doxa/Unione Italiana Food che ha indagato come sono cambiate le abitudini alimentari dopo il lockdown e qual è il rapporto degli italiani con spaghetti&co. La cena rimane un caposaldo intoccabile della giornata che ha guadagnato tempo e valore: per 6 italiani su 10 è il pasto più condiviso della giornata (con famiglia, partner, coinquilini, amici). I tre influencer Flora Canto, Amaurys Perez e Papà per Scelta raccontano qual è la loro pasta preferita a cena. Il nutrizionista Michelangelo Giampietro: "Mangiare la pasta a cena è una scelta giusta e promossa dalla scienza".

La pandemia ha cambiato le nostre vite: è il leitmotiv dall'inizio dell'emergenza. Il lockdown ha stravolto tanti aspetti della nostra routine, a volte in maniera irreversibile, non ultima quella alimentare. Tra smartworking e DAD a singhiozzo, oltre al carrello della spesa, per 8 italiani su 10 è cambiata infatti anche l'organizzazione dei pasti. E se per 4 italiani su 10 il livello di cambiamento è lieve, a registrare una routine "abbastanza" diversa è il 34% della popolazione, con un impatto più importante soprattutto sul pranzo, forse perché a differenza dell'era pre-pandemia, oggi il pasto di metà giornata si consuma principalmente a casa. Ma ci sono certezze che non cambiano, come l'amore per la pasta. Per 4 italiani su 10 è l'alimento più cucinato nell'ultimo anno, confermando il suo ruolo di protagonista della tavola, seguita con un netto distacco da pizza e focacce (19%) e secondi piatti di carne (15%).

È quanto emerge dalla ricerca Doxa/Unione Italiana Food "Gli italiani e il consumo di pasta" che ha indagato la nuova normalità degli italiani alle prese con una gestione dei pasti diversa, introducendo nuovi modi di socializzare in famiglia e quale è il rapporto degli italiani con spaghetti&co. La ricerca è stata realizzata a maggio 2021 mediante interviste online (CAWI) su un campione

nazionale di 1.000 individui (500 uomini e 500 donne) rappresentativo della popolazione di 18-74 anni.

La cena guadagna più valore e tempo e per 1 italiano su 2 è sinonimo di famiglia

Nonostante molte più persone pranzino a casa, la cena rimane un caposaldo intoccabile della giornata alimentare degli italiani, come momento conviviale per eccellenza. Per 6 italiani su 10 è il pasto più condiviso della giornata, seguito dal pranzo (31%). Per il 14% è sinonimo di "tutti insieme" (in famiglia, conviventi, coinquilini), al contrario di quanto accadeva prima della pandemia. E per l'11% è proprio il momento per parlare, tenendo volutamente la televisione spenta. Per noi italiani la condivisione del pasto ha un ruolo chiave nella costruzione del tessuto sociale. Senza la convivialità siamo italiani a metà. Per 1 italiano su 2 (48%), la cena resta sinonimo di famiglia, il pasto di condivisione con figli e partner. Interrogati sul pasto della sera e su come sia cambiato in quest'ultimo anno, il 20% dichiara di aver anticipato l'ora in cui ci si siede a tavola. Di conseguenza, per il 17% l'ultimo pasto della giornata dura di più, perché si ha meno fretta di fare altro.

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



Pasta protagonista indiscussa della cena, in grado di suscitare relax e appagamento

Anche se la pasta per il 63% degli italiani continua a essere mangiata di più a pranzo, è comunque la regina del pasto serale in compagnia. Per 8 italiani su 10 si mangia sempre insieme a qualcuno, con la famiglia, con il partner, con il collega, con il coinquilino e con gli amici. Indagando il legame tra la pasta e la cena, viene fuori il lato più emozionale dei pasta lover. Alla domanda “quale emozione ti suscita un buon piatto di pasta portato in tavola la sera con la tua famiglia”, per il 44% la risposta è “relax e appagamento”. Se per il

27% la pasta a cena è sinonimo di serenità, per il 21% spaghetti&co sono veicolo di gioia e felicità. Ma c'è un timido 8% di romantici per cui quella con la pasta è una *liaison d'amour*.

Gli spaghetti al pomodoro sono il piatto preferito a cena da oltre 1 italiano su 3

Tra chi consuma la pasta a cena, per 1 italiano su 2 non c'è una vera e propria preferenza per un determinato formato, anche se il 36% propende per la pasta corta. E parlando di ricette di pasta, in cui gli italiani sono maestri, anche se abbiamo avuto più tempo da dedicare alla preparazione dei cibi o alla ricerca di nuovi



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



piatti, il trend dei consumi dimostra che a vincere è sempre la classica tradizione. La ricetta a base di pasta più amata a cena è lo spaghetti al pomodoro per il 33% del campione, seguita dalla Carbonara (26%), dai rigatoni al ragù (22%) e dalla pasta al tonno con le olive (16%).

Ma permangono ancora i luoghi comuni e i pregiudizi legati al consumo di pasta a cena

Se il 20% degli intervistati sceglie la pasta come protagonista della cena, per gli italiani il consumo di pasta si concentra principalmente a pranzo. Con una curiosità: la pasta domina il pranzo nel Centro (79%) e nel Sud/Isole (69%), mentre a cena ha numeri più alti al Nord Ovest (29%). Chi non mangia pasta a cena, lo fa per queste ragioni: il 44% preferisce consumare proteine, il 29% preferisce le verdure, il 28% pensa che la pasta a cena sia pesante e non favorisca il buon sonno, mentre per il 23% la pasta a cena fa ingrassare. Eppure, dagli anni Sessanta ad oggi, una vasta letteratura scientifica¹, tra cui tre studi pubblicati sulla rivista *The Lancet Public Health*, aiuta a sfatare falsi miti e luoghi comuni sulla pasta, confermando che mangiare carboidrati a cena, e in particolare la

pasta, ricca di triptofano e vitamine del gruppo B, potrebbe rivelarsi una scelta oculata, non solo perché se assunta con moderazione “allunga la vita”, ma soprattutto se siamo stressati e soffriamo d’insonnia. E un sonno lungo e ristoratore è inversamente proporzionale all’aumento di peso.

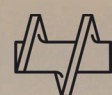
Michelangelo Giampietro: “nella pasta triptofano e vitamina b favoriscono il relax”

Una premessa è necessaria: i carboidrati hanno un ruolo importante nella dieta, sono la principale fonte di energia per il cervello e per il corpo, aiutano e “spingono” tutti i tipi di attività. “La pasta è, insieme al pane, l’alimento base della Dieta Mediterranea per fornire i carboidrati complessi, la benzina dell’organismo, la riserva corporea di glicogeno muscolare ed epatico,” afferma Michelangelo Giampietro, Specialista in Medicina dello Sport e in Scienza dell’Alimentazione. “Almeno un piatto di pasta al giorno (in una porzione proporzionata alle dimensioni corporee, all’impegno fisico e allo stato di salute di ciascuno) deve essere presente nelle abitudini alimentari di tutti. La porzione standard indicata dalle linee guida per la popolazione italiana è di



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



almeno 80 grammi, ma nel caso in cui sia richiesto un impegno fisico notevole durante la giornata (come nel caso di atleti che si allenano più volte al giorno) è consentito il consumo di pasta sia a pranzo che a cena. A dispetto di quello che molti pensano, i carboidrati sono facili da digerire e nel caso della pasta, se cotta secondo le indicazioni che i singoli pastai danno per una cottura ottimale, cioè non scotta e non cruda, ha un indice glicemico contenuto ed è la maniera migliore in cui il nostro organismo la digerisce. Proprio per questo motivo è indicata anche a cena. Spesso in tanti tendono a preferire il consumo di proteine a cena, credendole più digeribili. Questo è un luogo comune da sfatare: le proteine richiedono più tempo e

più impegno per il nostro organismo nella digestione e nell'assimilazione. Tra l'altro, la presenza di triptofano nelle proteine anche della pasta, combinata con i carboidrati, aumenta la produzione di serotonina a livello cerebrale e il conseguente stato di benessere psicologico, facilitando l'addormentamento e la qualità del sonno". Dall'esperto, arrivano anche i consigli per chi pratica sport, a livello agonistico ma non solo, soprattutto ora che sono riaperte le palestre e le attività all'aperto, magari dedicandosi all'allenamento a fine giornata, dopo il lavoro o gli studi: "Una volta terminati gli sforzi fisici, ci si può concedere anche un piatto di pasta più elaborato. E per chi pratica sport agonistico, si consiglia di aumentare la



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

quota di carboidrati nei giorni immediatamente precedenti (2-3) ad uno sforzo di lunga durata come una maratona, una gara di sci di fondo, nuoto di fondo o corsa ciclistica. Se non introduciamo nell'organismo i carboidrati, difficilmente porteremo a termine questo tipo di gare perché non avremo l'energia necessaria, quell'energia buona e pulita che i muscoli sanno utilizzare meglio e di cui l'organismo è più carente”.

E a proposito dei consigli del nutrizionista sul consumo di carboidrati per chi pratica sport, la conferma arriva anche da Amaury Perez, ex pallanuotista azzurro (medaglia d'oro ai mondiali di Shanghai nel 2011), ora allenatore della De Akker di Bologna: “La pasta rappresenta per me un rituale, mi soddisfa e mi fa stare bene. Soprattutto dopo una seduta di allenamento, noi sportivi dobbiamo assolutamente mangiare un bel piatto di pasta, tutte le sere. Oltre ad essere un'abitudine necessaria e preziosa per l'assunzione di carboidrati, è anche un grande piacere per il palato, ancor più se la pasta la mangiamo in compagnia. Mi piace dilettermi a cucinare le mie ricette di pasta preferite, e ne ho tante: aglio olio e (molto) peperoncino, cacio e pepe, spaghetti allo scoglio, pasta al pesto e mi piace prepararle sempre con l'aiuto di mia moglie, che in cucina è sicuramente più

brava di me. La pasta è sinonimo di famiglia e a me ricorda molto mio padre, che ho perso 10 anni fa. Aveva una grande passione per la pasta, la stessa che ha trasmesso a me”.

“L'alimentazione rispecchia la propria attitudine alla vita – afferma Flora Canto, attrice, influencer e conduttrice televisiva – a volte, le rinunce o le scelte di privarsi di alcuni piaceri, tra cui la pasta, generano insoddisfazione psicologica e stati d'animo ‘bassi’. Non è il mio caso ovviamente, in famiglia siamo dei famigerati ‘pastasciuttari’ e lo dico con orgoglio. Soprattutto a cena, non solo concilia il sonno benissimo ma ti restituisce anche l'energia che hai perso durante la giornata, non lo dico da nutrizionista ma da pura consumatrice. Per me, poi, quello con la pasta è un legame emotivo e sacro che mi riporta alla domenica in famiglia, con le fettuccine al ragù o la lasagna di mia madre, il nostro rituale. Ho riportato questa tradizione anche nella mia famiglia e, infatti, i miei cavalli di battaglia in cucina sono la Carbonara con la mezza manica e le fettuccine al ragù. Mi ricordo che dopo una delle prime litigate che ho avuto con Enrico, non ci siamo sentiti per un po'. Generalmente, dopo un litigio acceso segue un messaggio romantico come ‘mi manca il tuo profumo’. Enrico mi scrisse ‘mi manca il tuo ragù’. Penso che questa

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



affermazione dica molte cose. La pasta crea legami, riunisce in famiglia, è il comun denominatore che mette tutti d'accordo. Nella mia famiglia sono il punto d'unione e la mia tester di fiducia è mia figlia, che nota subito se qualcosa è andato storto nella preparazione”.

“La pasta a cena è una costante a casa nostra, ai gemelli piace tantissimo – racconta Carlo Trumino, che insieme a Christian De Florio ha fondato il blog “Papà per scelta” in cui raccontano le esperienze da genitori contemporanei dei due gemelli Sebastian e Julian –.

Soprattutto nell'ultimo anno, in cui siamo stati chiamati a ricostruire una nuova routine incastrando lavoro e vita familiare senza l'ausilio della scuola, ci ha reso più semplice e piacevole il momento della cena. Non c'è niente di meglio che gustarsi un bel piatto di pasta e andare a letto soddisfatti. Cerchiamo di abbinare il carboidrato serale alle verdure, completando l'alimentazione dei bambini. Le penne al brontosauo, fatte con un pesto di asparagi e zucchine, è uno dei piatti che prediligiamo, così come la pasta orange, fatta con la zucca o con le carote. Cucinare è compito esclusivo di Christian, che in cucina esprime tutto il suo talento culinario. A cena, poi, abbiamo un rituale legato ad un vezzo dei gemelli: adorano il formaggio ma amano servirsi da soli,

quindi prima di sederci a tavola accostiamo una piccola scodella con il formaggio tutta per loro. Sono tanti i sentimenti che suscita la pasta: convivialità, gioia, stare insieme, profumo di casa ma soprattutto tradizione. Ecco in casa nostra tradizione non ha mai fatto rima con tradizionale, ma la pasta in tavola è l'eccezione che conferma la regola”.

Note

1. Elenco delle fonti scientifiche:

- Alves RDM et al., *Eating carbohydrate mostly at lunch and protein mostly at dinner within a covert hypocaloric diet influences morning glucose homeostasis in overweight/obese men*, European Journal of Nutrition, 2014;
- Castro-Diehl C et al., *Mediterranean diet pattern and sleep duration and insomnia symptoms in the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis*, Sleep, 2018;
- Coppen A et al., *Tryptophan in the treatment of depression*, Lancet, 1967;
- Reid M et al., *Association between diet quality and sleep apnea in the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis*, Sleep, 2019;
- Sofer S et al., *Changes in daily leptin, ghrelin and adiponectin profiles following a diet with carbohydrates eaten at dinner in obese subjects*, Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases, 2013;
- Seidelmann SB et al., *Dietary carbohydrate intake and mortality: a prospective cohort study and meta-analysis*, Lancet, 2018;
- Wyatt RJ et al., *Effects of L-tryptophan (a natural sedative) on human sleep*, Lancet, 1970.



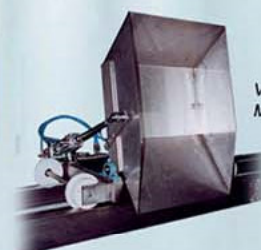
Impastatrice continua
Continuous mixer



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

7



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Rummo festeggia i 175 anni con un francobollo e con una nuova confezione

Un francobollo ordinario dedicato a Rummo S.p.A. è stato emesso nel 175esimo anniversario della fondazione del pastificio, con una tiratura di centocinquantamila esemplari. L'immagine riproduce il logo dei 175 anni di Rummo, in primo piano su una raffigurazione del Ponte Leproso di Benevento, che da anni caratterizza la confezione di pasta Rummo, rappresentativo dell'antica via percorsa per trasportare il grano nell'antico pastificio dell'azienda, situato in via dei Mulini sulle sponde del fiume Sabato. A presenziare l'evento di celebrazione dell'anniversario aziendale è stato l'ex presidente del Consiglio Romano Prodi. La cerimonia è stata anche l'occasione per presentare il francobollo celebrativo. Il noto marchio ha inoltre annunciato, sia durante l'evento, sia su Facebook, l'arrivo di nuovi pacchi riciclabili che potranno essere smaltiti nella carta. Tanti sono stati i commenti al post di utenti soddisfatti, visto che la pasta Rummo era rimasta tra le pochissime ad avere una confezione non riciclabile, da gettare dunque nell'indifferenziato.

Rana lancia il ragù senza carne e investe nell'Arena di Verona

Pastificio Rana amplia la propria offerta di sughi freschi lanciando una nuova referenza 100% vegetale, BologNew! Un modo nuovo di raccontare la tipica ricetta di ragù alla bolognese "sbagliata", perché Pastificio Rana ha deciso di proporre un prodotto completamente vegetale, sottraendo la carne alla tradizionale ricetta. Studiata appositamente dal Team di chef e ricercatori del Pastificio veronese, l'ultimo progetto Rana risponde alla richiesta sempre più diffusa di cibi a base vegetale, da alternare ai grandi classici a cui sono ispirati. Il marchio Rana è inoltre stato protagonista di una raccolta fondi per l'Arena di Verona arrivata a oltre un milione e mezzo di euro in soli trenta giorni. Il progetto "Le 67 Colonne" per l'Arena di Verona è stato promosso dalla Sovrintendenza di Fondazione Arena e dagli imprenditori Gian Luca Rana, amministratore delegato di Pastificio Rana, e Sandro Veronesi, presidente di Calzedonia Group. Grazie alla cifra raccolta è stato possibile "ricostruire" virtualmente le 67 colonne dell'anfiteatro scaligero crollate nel 1117. "È un segnale di speranza per il futuro – ha dichiarato Rana –, un impegno concreto per il

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



territorio e per un settore in cui abbiamo creduto molto sin dall'inizio e siamo particolarmente felici che il nostro invito sia stato ascoltato da tante realtà”.

“Amici per la pasta”: Pasta Garofalo celebra l'amicizia

Pasta Garofalo ha deciso di celebrare “Luca”, il nuovo capolavoro Disney e Pixar disponibile dal 18 giugno in esclusiva su Disney+, una storia dedicata all'amicizia e all'importanza dei legami. La nuova campagna di comunicazione e il nuovo concorso su www.amiciperlapasta.com nascono dall'idea che un piatto di pasta condiviso può essere l'inizio di un'amicizia, un modo per tenere insieme ingredienti, caratteri, personalità, mondi diversi, che insieme trovano un equilibrio perfetto. È sufficiente rispondere a tre domande sul proprio amico del cuore per ricevere una card personalizzata con il piatto di pasta che al meglio simboleggia la propria amicizia, da condividere sui social con l'hashtag #AmiciPerLaPasta taggando il proprio amico. In palio ci saranno ogni giorno quattro premi firmati Pasta Garofalo e “Luca”, oltre alla possibilità di concorrere all'estrazione del premio finale, la magnifica experience in Costiera Amalfitana e un'esclusiva visita al Pastificio Garofalo. Il concept vede la sua

piena espressione in uno speciale co-branded spot che parte dalla storia dei protagonisti del film. Luca e Alberto, due adorabili mostri marini, incontrano sulla terra Giulia e scoprono la pasta: quel piatto condiviso diventa, nel racconto di Pasta Garofalo, il simbolo di un'amicizia che li unirà per sempre.

De Cecco: crescono fatturato e utili

Il Covid-19 ha dato un'importante spinta alle vendite di pasta De Cecco, che ha archiviato così il 2020 con un fatturato in crescita del 6% a 510 milioni. La redditività ha mostrato incrementi maggiori: il margine operativo lordo è passato dai 53,7 milioni del 2019 ai 64,6 milioni dell'anno scorso, mentre l'utile di esercizio è quasi raddoppiato a 21,1 milioni. Si iniziano dunque a vedere i risultati del percorso strategico avviato nel 2019 che coniuga un approccio moderno ed analitico di lettura dei principali indicatori di mercato alla tradizionale qualità del prodotto. Si legge in una nota dell'azienda: “Nell'*annus horribilis* del Covid e nonostante la forte flessione strutturale del canale della ristorazione, De Cecco chiude il 2020 con performance molto positive all'estero e anche sul mercato domestico, dove, grazie ad una chiara strategia di valore, De

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 metti alla prova!

CA160V



TA160



RS160N



DN160



almapackaging.com/freshpastamachinery



Cecco consolida la seconda posizione nel ranking dei produttori di pasta”. Sul fronte dell’innovazione di prodotto la De Cecco è andata incontro alle richieste dei consumatori lanciando le nuove gamme di pasta ai sette cereali, di farro integrale bio e senza glutine, adottando i migliori processi e sistemi di sicurezza e assicurando la massima tutela dei lavoratori.

La Molisana dona 5 mila kg pasta al Banco alimentare Lombardia

Cinquemila chili di pasta La Molisana sono stati donati al Banco Alimentare della Lombardia situato a Muggiò (Monza e Brianza). L’attività di solidarietà è stata organizzata dal pastificio di Campobasso con le prime squadre femminili di Milan e Inter che hanno donato 2.500 chili di pasta a marchio Milan e 2.500 chili a marchio Inter, consegnati dalle calciatrici e dai tecnici delle due squadre. “Il nostro intento è sempre quello di tendere una mano e aiutare i meno fortunati – afferma Rossella Ferro, direttore marketing La Molisana. – Unendo attività d’impresa, sport e solidarietà siamo riusciti a centrare un grande obiettivo”.

De Matteis, potenziato l’impianto di cogenerazione

Inaugurata la centrale potenziata di cogenerazione di Grastim JV nello stabilimento De Matteis Agroalimentare di Flumeri (Avellino). Grastim ha supportato la società agroalimentare campana nella crescita con un piano di ampliamento dell’impianto di cogenerazione esistente: la centrale rinnovata, passa da 5,4 MW a 7,1 MW, con un’efficienza globale che sfiora l’83%, grazie al massimo sfruttamento dei cascami termici dell’impianto, ai circuiti a bassa temperatura del nuovo modulo per l’essiccazione della pasta e al preriscaldamento dell’acqua. L’ampliamento realizzato fornirà energia al pastificio fino al 2030. Soddisfatto Marco De Matteis, AD di De Matteis Agroalimentare: “Per il profondo legame che ci lega al territorio curiamo con particolare attenzione la tutela dell’ambiente attraverso pratiche agronomiche sostenibili”.



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

Aroma naturale di zucca gialla



• ANCHE
IN VERSIONE
BIOLOGICA

**SUGGERIMENTI
DI UTILIZZO:**
PASTE RIPIENE,
SALSE,
SNACK



AROMA NATURALE DI ZUCCA PER I TUOI RIPIENI

La New Flavours si è mossa al fine di realizzare un **nuovo aroma naturale di zucca**; l'ingrediente su misura per i vostri ripieni. **Un prodotto con etichetta pulita, no OGM, no glutammato monosodico, no allergeni, no sostanze limitanti.**

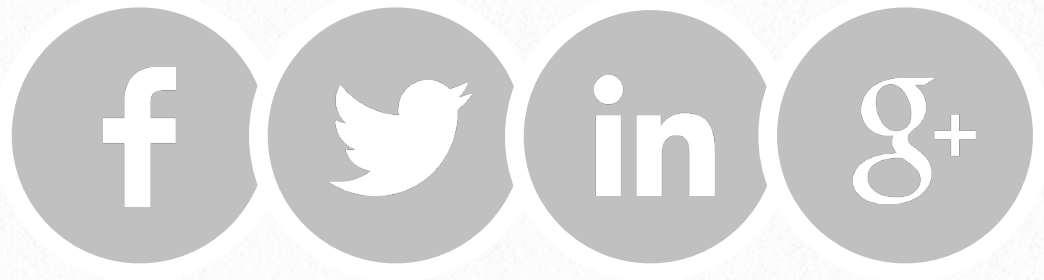
L'AZIENDA

La New Flavours è un'azienda che **produce aromi e semilavorati alimentari, specializzata nel biologico e naturale.** I nostri prodotti sono studiati dalla selezione della materia prima alla loro applicazione.

NEW FLAVOURS SRL

Via dell'Artigianato 7 • Zona Ind.le Gioiello • 06010 Monte Santa Maria Tiberina (PG) • ITALY
info@new-flavours.com • Tel. +39 075.857.82.95 • www.new-flavours.com

8



Premio Pastaria 2021 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta

Redazione



Al via le candidature per la partecipazione alla terza edizione del premio Pastaria per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare.

Kinski Editori, editore della rivista specializzata Pastaria, bandisce anche per l'anno 2021 un premio per la miglior tesi di dottorato e due premi per le due migliori tesi di laurea magistrale riguardanti la ricerca applicata all'attività di produzione di pasta alimentare.

Entità dei premi

Il premio per ciascuna delle due migliori tesi di laurea magistrale consiste in euro 400,00 (quattrocento/00) e in un diploma rilasciato da Pastaria.

Il premio per la migliore tesi di dottorato consiste in euro 700,00 (settecento/00) e in un diploma rilasciato da Pastaria.

Menzioni speciali

Kinski Editori si riserva il diritto di assegnare Menzioni speciali a tesi di Laurea Magistrale e di Dottorato non assegnatarie del Premio di laurea e giudicate di particolare valore dalla commissione esaminatrice. Agli elaborati insigniti della Menzione speciale verrà riconosciuto un premio di € 150,00 (centocinquanta/00).

Cerimonia di premiazione

La premiazione avverrà in occasione della quinta edizione del Pastaria Festival (Milano, 26 ottobre).

Requisiti di partecipazione

Condizione di partecipazione al Premio per le migliori Tesi di Laurea Magistrale: aver conseguito la Laurea Magistrale, presso un'università italiana pubblica o privata, nel periodo compreso tra luglio 2019 e luglio 2021, con voto non inferiore a 105/110 in una delle seguenti discipline: Biologia (LM-06), Biotecnologie Agrarie (LM-07), Biotecnologie Industriali (LM-08), Farmacia e Farmacia Industriale (LM-13), Scienze Chimiche (LM-54), Scienze dell'Economia (LM-56), Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale (LM-71).

Condizione di partecipazione al Premio per la migliore Tesi di Dottorato: aver conseguito, nel periodo compreso tra luglio 2019 e luglio 2021, il titolo di Dottore di Ricerca in un corso di Dottorato in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Alimentari e affini.

Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione, unitamente agli allegati, dovrà essere inviata alla redazione di Pastaria entro il 31 luglio 2021. È possibile scaricare il bando e la domanda di partecipazione [cliccando qui](#).



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

MOLINOPASINI.COM