

Pastaria

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



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE

www.molinograssi.it

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

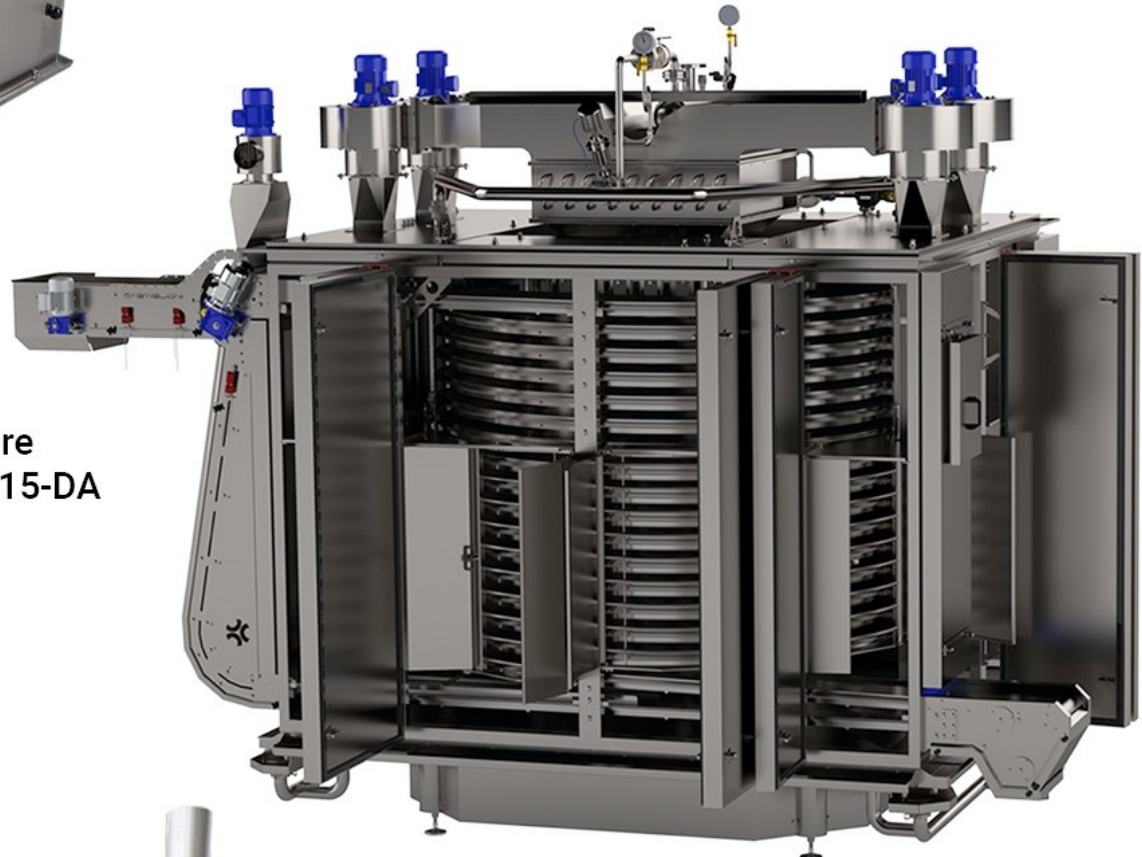
- www.pastaria.it
- www.pastariahub.com
- www.pastabid.com



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 5/2021
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

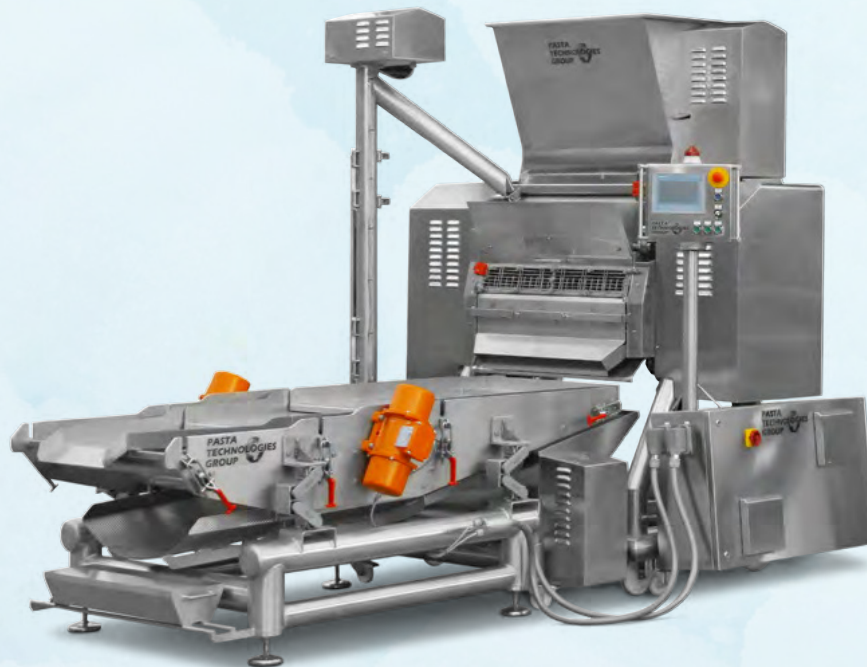
xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP



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

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





Patrocini & Sostenitori





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!

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

MULTI-USE LINES
FOR PASTEURIZATION 200-2500 kg/h
OR PRE-COOKING WITH STEAM
AND SPRAYED WATER 200-1220 kg/h



*20 anni di successi
nel trattamento termico
della pasta e di altri alimenti*



*20 successful years
with the thermal treatment
of pasta and other foodstuffs*



Larghezza utile nastro disponibile
Available working belt width

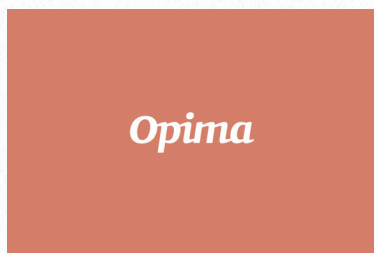
750 - 1130 - 1500 mm

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







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

1



I frumenti antichi in pastificazione: come prevedere e valutare la loro attitudine

**Maria Ambrogina Pagani,
Alessandra Marti**

Dipartimento di Scienze per gli
Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente
(DeFENS), Università degli Studi di
Milano



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Maria Ambrogina Pagani e Alessandra Marti al convegno *Qualità e processo nella produzione di pasta secca: dai grani all'informazione in etichetta*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2020 del Pastaria Festival.

In questi ultimi anni, il consumatore italiano è sempre più attratto dal termine “antico” quando riferito ai cereali e ai prodotti da essi derivati: infatti, questo aggettivo è spesso utilizzato come sinonimo di “naturale”, di poco “modificato” dall’uomo e, quindi, di maggior valore nutrizionale. A causa di questa tendenza e della convinzione sempre più diffusa tra gli operatori del settore agro-alimentare che l’innovazione non debba dimenticare o trascurare la tradizione, è in continuo e forte aumento il recupero di varietà antiche di frumento; parallelamente, anche tecniche di trasformazione assai diffuse in passato, come la macinazione a pietra, sono oggi riprese con successo, proposte e pubblicizzate come quelle più rispettose dell’integrità nutrizionale di un alimento. Quando si parla di grani (o cereali) antichi è, innanzitutto, indispensabile fare chiarezza su questa terminologia. Nel caso del frumento, con questa definizione – comunemente e commercialmente – si accomunano specie e/o varietà assai diffuse in tempi non necessariamente remoti, che sono state progressivamente abbandonate a favore di varietà “moderne”, capaci di assicurare sia rese produttive che qualità tecnologiche e attitudine alla trasformazione solitamente superiori a quelle delle tipologie indicate, per contrapposizione e semplificazione,

come “antiche”. La classificazione è in realtà assai più complessa quando si applicano criteri scientifici che considerano l’evoluzione genetica del genere *Triticum*. Per fare chiarezza a questo riguardo è di grande utilità [la lettura dei lavori di Oriana Porfiri e di alcuni ricercatori dell’Università di Parma¹](#) (Boukid et al., 2018). È così possibile distinguere:

- *grani antichi*: rappresentano popolazioni primitive, selvatiche, mai interessate a selezione genetica;
- *frumenti antichi*: appartenenti al genere *Triticum*, includono le specie: monococco o farro piccolo o Einkorn (*T. monococcum*); dicocco o farro medio o Emmer (*T. dicoccum*); Khorasan o Kamut o grano turanico (*T. turanicum*); spelta o farro grande (*T. spelta*). Queste specie si sono evolute circa 10.000 anni fa (fenomeno noto come “domesticazione” del frumento) a partire da forme selvatiche;
- *varietà di frumento locali o popolazioni locali o landraces* (es. *Rossia*, *Saragolla*, *Russello*, *Scorzoner*a, ecc.): raccolgono varietà geneticamente eterogenee, in rapporto dinamico con l’ambiente naturale e le tecniche colturali, che si sono evolute a seguito sia di selezioni spontanee che di selezioni condotte – spesso inconsapevolmente – dagli



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

agricoltori stessi, e che si sono perciò adattate localmente. La loro coltivazione, iniziata in tempi antichissimi, è proseguita fino alla metà del XX secolo;

- *vecchie varietà “migliorate” di frumento o cultivars*: tra le fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento, i costitutori vegetali hanno dato avvio al miglioramento genetico (*breeding*), finalizzato all’ottenimento di varietà migliorate e caratterizzate da un’elevata e stabile uniformità genetica. In Italia, Nazareno Strampelli ebbe un ruolo preminente in questa attività: mediante ibridazione (vale a dire incrocio tra varietà diverse), egli creò decine di nuove *cultivars* di frumento, sia tenero che duro, con caratteristiche innovative; alcune varietà sono ancora oggi coltivate e apprezzate, come quella di grano duro “Senatore Cappelli”;
- *varietà “moderne”*: a partire dagli anni ‘80 del secolo scorso, si parla propriamente di varietà “moderne”; queste rappresentano, dunque, il risultato di continue e mirate attività di *breeding*, condotte a livello nazionale ed internazionale, con l’obiettivo di selezionare di anno in anno linee in grado di assicurare miglioramenti di diversa natura (elevata produttività in diverse condizioni pedoclimatiche, resistenza a malattie, altezza pianta, quantità e qualità

di proteine e di altri componenti, ecc.). L’attuale interesse verso i frumenti antichi, le varietà locali e le vecchie varietà come “Senatore Cappelli”, è giustificato in primo luogo per la loro indiscussa biodiversità (variabilità genetica) che si manifesta nella elevata resistenza a malattie e nella capacità ad adattarsi a condizioni pedoclimatiche sfavorevoli, caratteristiche importanti e desiderate per le colture biologiche. Alcuni ricercatori sottolineano anche alcune peculiarità nutrizionali, in particolare la presenza di proteine del glutine caratterizzate da un minor numero di epitopi responsabili della malattia celiaca (Van den Broeck et al., 2010). Tuttavia, la letteratura appare discordante su questo aspetto in quanto altri autori segnalano che frumenti antichi e moderni possiedono lo stesso livello di concentrazione proteica e tossicità (Gregorini et al., 2009). Anche per quanto riguarda il contenuto di composti bioattivi (quali fibra, composti antiossidanti, vitamine, ecc.), non vi sono, ad oggi, conferme scientifiche in merito alla miglior qualità nutrizionale delle varietà antiche rispetto ai frumenti moderni (Shewry e Hey, 2015). In ogni caso, la valorizzazione di queste materie prime “riscoperte” presuppone la possibilità di valutarne la cosiddetta “qualità tecnologica”, che permette di

**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

prevedere il loro comportamento in un processo tecnologico di trasformazione. Le proteine sono senza dubbio la frazione il cui ruolo è determinante per le proprietà finali dell'alimento, sia esso pane o pasta. Focalizzandoci su quest'ultimo prodotto, tutti riconoscono che la buona qualità in cottura della pasta è strettamente correlata alla quantità e alla qualità del glutine. Per questa ragione, le norme volontarie predisposte dall'Ente Nazionale di Normazione del nostro paese (UNI) indicano che, oltre agli indici di legge (che stabilisce 10,5% s.s. quale valore minimo del contenuto in proteine per la semola per l'utilizzazione a fini alimentari), è possibile classificare le semole commerciali in tre classi qualitative (UNI 10940, 2001). Gli indici utilizzati per tale suddivisione sono il contenuto in proteine totali (che deve superare il 13,5% s.s. per la classe più elevata e risultare compreso tra 12 e 10,5% s.s. per il livello qualitativo inferiore) e il contenuto in glutine secco (almeno il 12% s.s. per la classe "top" e compreso tra il 9% e il 10,5% s.s. per la classe inferiore). Per completare la descrizione del valore commerciale delle semole, la norma UNI propone alcuni indici di qualità proteica, quali l'Indice di Glutine (o *Gluten Index*) e i parametri alveografici W e P/L, che danno informazioni sulla forza del glutine, vale a dire sulla capacità della rete

proteica di reagire e resistere a intensi stress fisici, quali quelli che hanno luogo durante il processo di pastificazione, e sull'equilibrio tra tenacità ed estensibilità delle proteine formanti glutine. In particolare, secondo la norma UNI 10940, le semole di miglior qualità presentano alta tenacità, come indicato da valori di W superiori a 250×10^{-4} J e del rapporto P/L > 2 . In ogni caso, anche per le semole di minor qualità pastificatoria è richiesta una discreta tenacità, corrispondente a valori di W compresi nell'intervallo $100 - 180 \times 10^{-4}$ J e del rapporto P/L nell'intervallo 0,5 e 1.

Se la valutazione commerciale descritta finora può essere applicata con successo alle semole di frumento duro, non è purtroppo di grande utilità nel caso degli sfarinati ottenuti da frumenti antichi e da varietà locali del genere *Triticum*. Innanzitutto, la legge 580/1967 e le successive modifiche introdotte con il DPR 187/2001 non definiscono, per queste materie prime, né le caratteristiche compositive né gli intervalli di valori previsti per tali indici. Inoltre, non va dimenticato che spesso i frumenti antichi: i) provengono da coltivazioni biologiche, condizioni che, frequentemente, non garantiscono l'accumulo nelle cariossidi di proteine in quantità e qualità simili a quelle dei frumenti coltivati con pratiche



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality

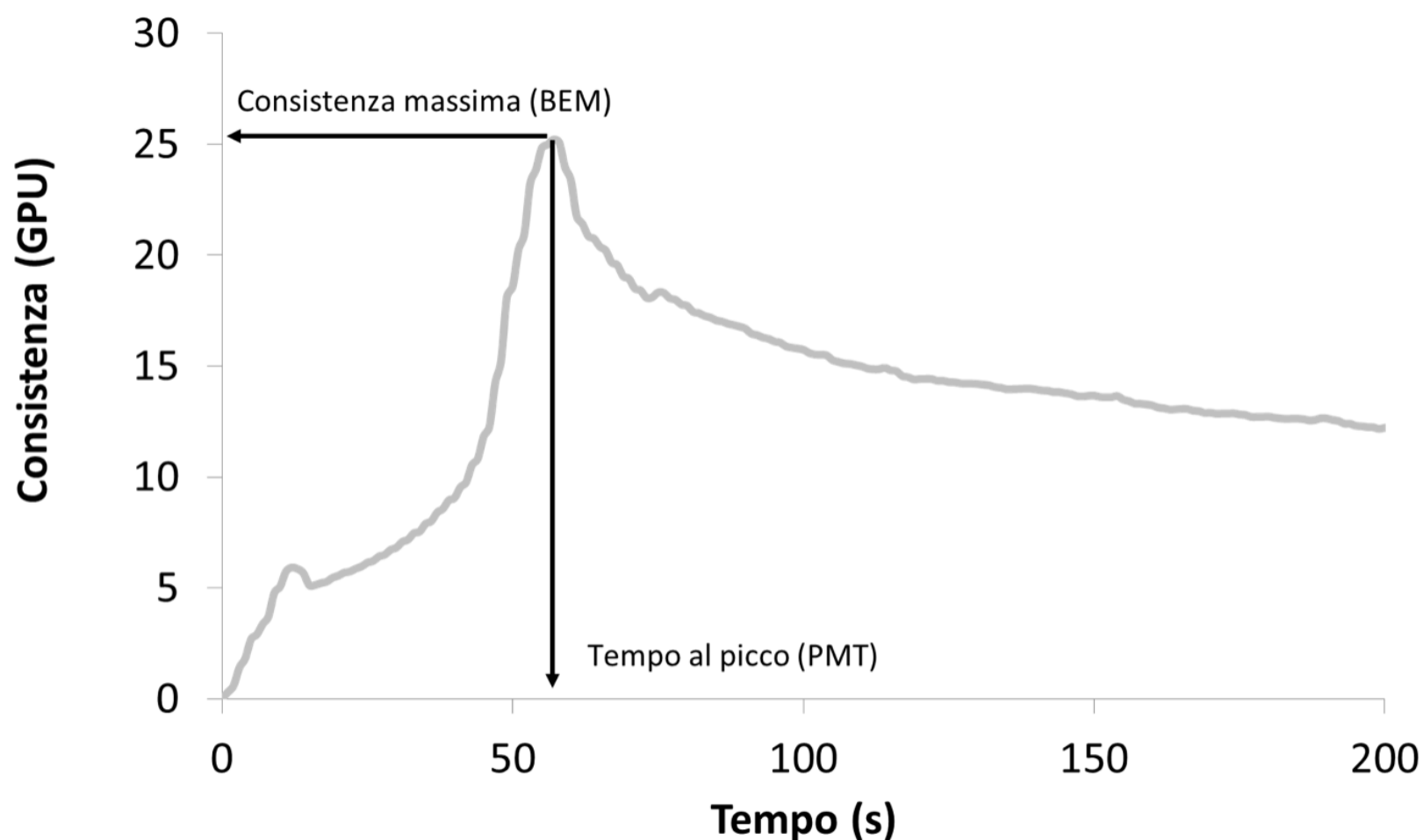


FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



Figura 1 ESEMPIO DI TRACCIATO OTTENUTO AL GLUTOPEAK E RELATIVI INDICI



convenzionali (Pandino et al.,2020);
ii) sono spesso utilizzati in forma di sfarinati integrali, ottenuti preferibilmente con iii) l'impiego di macinazione a pietra che favorisce la formazione di particelle di crusca di grossa granulometria (Pagani et al., 2020) e ne compromette la valutazione delle caratteristiche reologiche mediante il test alveografico, come vedremo in seguito.

Dunque, gli approcci reologici convenzionali (che richiedono anche lunghi tempi di analisi e personale addestrato) non sembrano consentire di avere indicazioni della qualità pastificatoria dei frumenti antichi, come indicano i risultati

ottenuti su alcune varietà di spelta (Marconi et al., 2002). Infatti, le paste prodotte dagli sfarinati delle cvs Rouquin e Triventina di *T. spelta*, sebbene con parametri alveografici confrontabili ($W = 150 \times 10^{-4}$ J; $P/L = 0,18$ per Rouquin; $W = 154 \times 10^{-4}$ J; $P/L = 0,27$ per Triventina), hanno mostrato un comportamento in cottura opposto: grande collosità e nerbo appena sufficiente quella prodotta da Rouquin; assenza di collosità ed elevata consistenza quella da Triventina. Il GlutoPeak test, la più recente proposta di Brabender, sembra capace di superare questi limiti. Il test, come descritto in dettaglio nei lavori di Marti et al. (2013),

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



Marti et al. (2014) e Cardone et al. (2018), presenta numerosi vantaggi: è condotto su quantità modeste di campione (10 g), viene completato in pochi minuti (compresa la pulizia dello strumento) e non richiede particolari abilità da parte dell'operatore. La [Figura 1](#) mostra una tipica curva ottenuta con il GlutoPeak e gli indici che vengono automaticamente calcolati tramite il software dello strumento. Nel dettaglio, si prepara una sospensione di sfarinato in acqua (rapporto di circa 1:1) e si fa partire una energica miscelazione (fino a 3000 rpm). La forte azione meccanica favorisce l'aggregazione delle proteine del glutine, fenomeno che porta ad un incremento di consistenza, fino a un picco massimo o BEM (Brabender Equilibrium Maximum), il cui valore è espresso in unità arbitrarie (GPU). Il tempo di aggregazione o PMT (Peak Maximum Time) corrisponde al tempo necessario per raggiungere la consistenza massima, espresso in secondi. Sono comunemente considerati per la valutazione qualitativa dello sfarinato anche l'Energia totale, espressa in unità arbitrarie (GPU), rappresentata dall' area sottesa alla curva dall'inizio della prova fino 15 s dopo la formazione del picco (BEM) e l'Energia di aggregazione (sempre valutata in GPU), corrispondente all'area sottesa alla curva nel tratto compreso tra

15 s prima e 15 s dopo la formazione del picco.

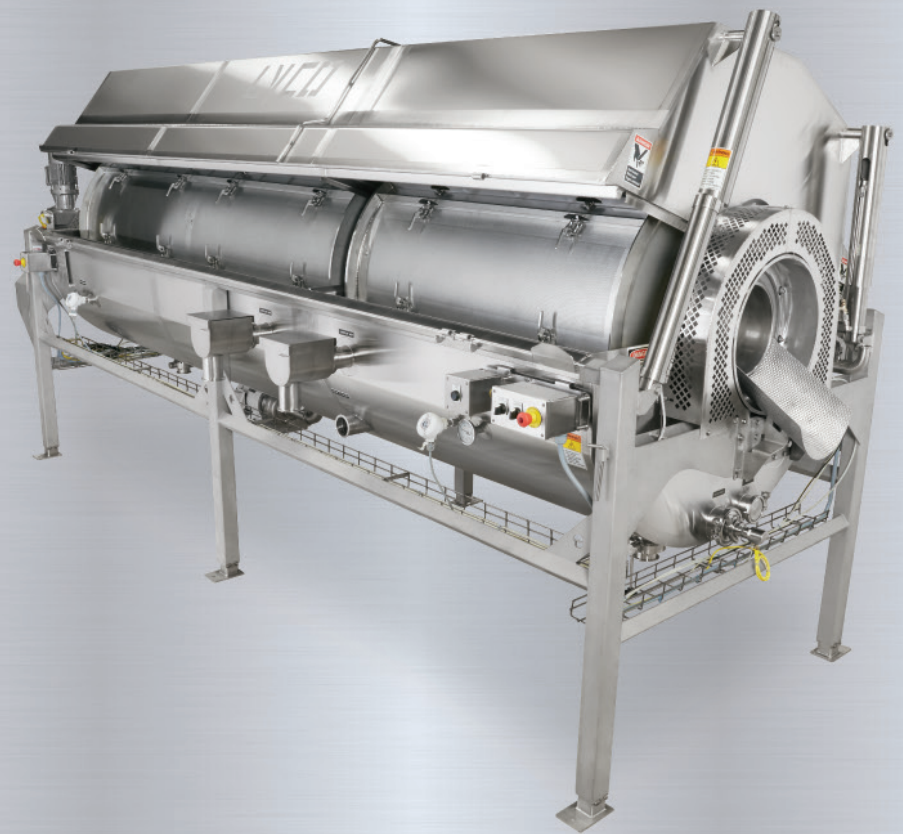
Ai numerosi vantaggi del GlutoPeak test citati in precedenza, va aggiunta la possibilità di ottenere risposte ripetibili e affidabili anche su sfarinati integrali di frumento tenero, come indicato nel lavoro condotto in collaborazione tra il DeFENS dell'Università di Milano e alcuni istituti di ricerca statunitensi (Malegori et al., 2018). Gli indici ricavati dall'analisi degli sfarinati integrali sono risultati in grado di predire quelli ottenuti sui corrispondenti campioni raffinati, permettendo così di abbreviare ulteriormente i tempi necessari per avere indicazioni sulle caratteristiche qualitative di un campione e sulla previsione del suo comportamento in un processo produttivo. Infatti, poiché la presenza di particelle cruscale in uno sfarinato può influenzare negativamente la risposta del test alveografico, pregiudicando la valutazione della qualità del frumento, la macinazione su scala di laboratorio per ottenere una piccola quantità di farina o semola raffinata è purtroppo una tappa indispensabile. Indicazioni positive mediante il GlutoPeak test sono state ottenute non solo su farine integrali di frumento tenero, ma anche su sfarinati integrali di farro (sia monococco che dicocco), spelta e frumento duro: il tempo di aggregazione in cui appare il picco (PMT) e il picco massimo di

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



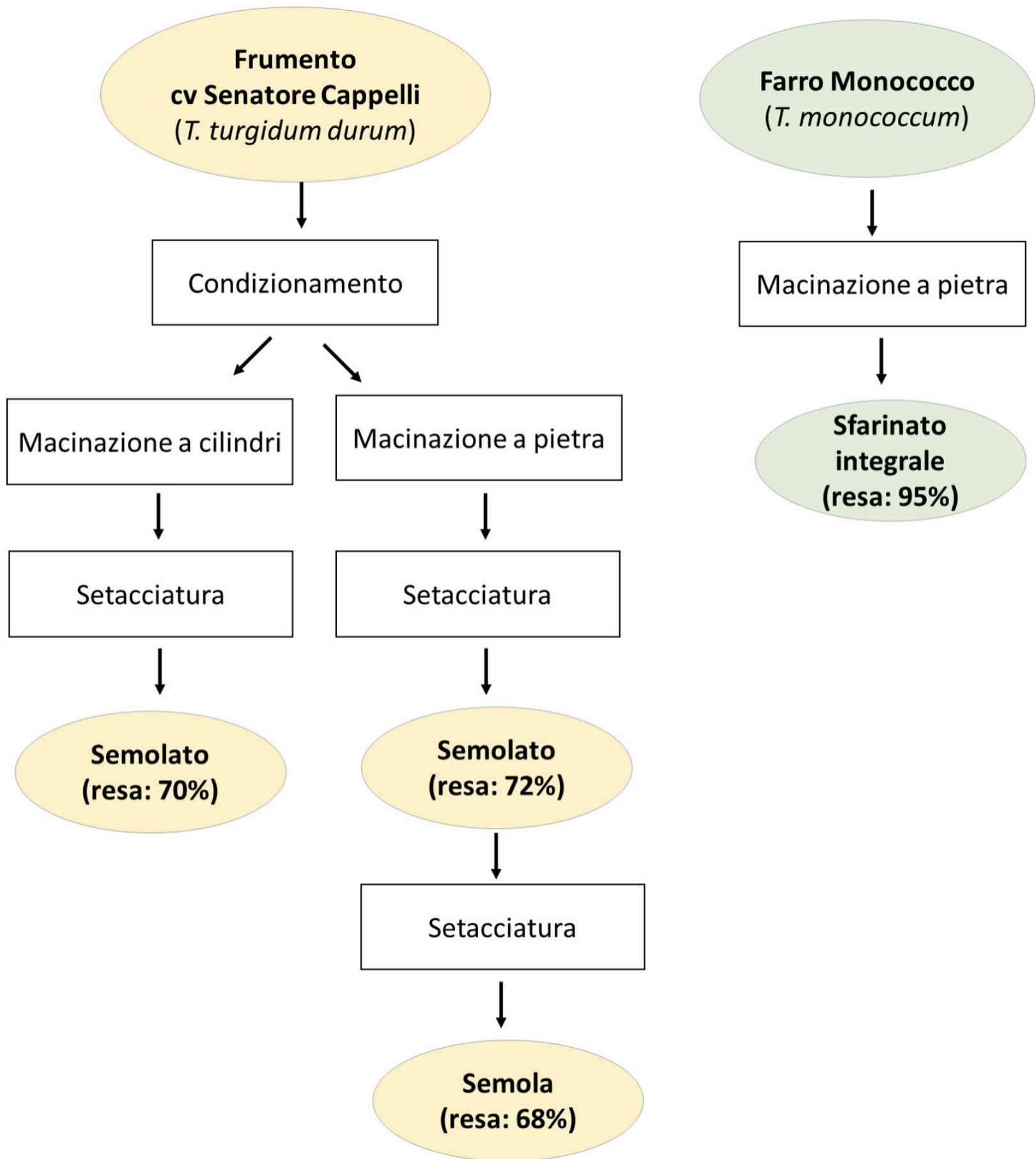
PASTA

RISO

VERDURA

FAGIOLI SECCHI

Figura 2 SCHEMA DI PRODUZIONE DEGLI SFARINATI UTILIZZATI NELLA RICERCA



consistenza massima (BEM) sono infatti risultati altamente correlati alla stabilità dell'impasto e allo sviluppo in volume del pane, dimostrando di essere una valida

alternativa ai lunghi e complessi micro-test di panificazione (Geisslitz et al., 2018). Alla luce di questi incoraggianti risultati, presso il DeFENS dell'Università degli

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



Tabella 1 CARATTERISTICHE COMPOSITIVE DEGLI SFARINATI DELLA CV FRUMENTO DURO SENATORE CAPPELLI E DI FARRO MONOCOCCO (DATI ESPRESSI IN g/100 g T.Q.)

PARAMETRO	FRUMENTO DURO CV SENATORE CAPPELLI			FARRO MONOCOCCO
	Semolato (macinazione a cilindri)	Semolato (macinazione a pietra)	Semola (macinazione a pietra)	Sfarinato integrale (macinazione a pietra)
Amido totale	58	56	61	55
Amido danneggiato (% amido totale)	10,4 (17,9)	11,3 (20,2)	11,2 (18,4)	8,3 (15,1)
Proteine	11,3	11,3	12,1	11,9
Lipidi	1,9	1,8	1,7	2,4
Fibra Totale	4,5	4,8	3,5	7,6
Ceneri	1,3	1,2	1	1,4

Studi di Milano abbiamo verificato le potenzialità del GlutoPeak test nel prevedere l'attitudine alla pastificazione di quattro sfarinati a diverso tasso di estrazione, ottenuti da farro-monococco e dalla varietà di grano duro Senatore Cappelli. I campioni sono stati macinati mediante laminatoio oppure con macine a pietra presso un molino artigianale, specializzato nella lavorazione di frumenti antichi, seguendo lo schema della [Figura 2](#). Nella stessa figura è indicata la resa di macinazione, risultata ovviamente differente in funzione del numero dei passaggi di setacciatura e del conseguente allontanamento di parte della crusca. Solo lo sfarinato prodotto da farro monococco, nel cui processo di macinazione non sono state effettuate

operazioni di setacciatura, può essere classificato come integrale sulla base di quanto indicato da alcune istituzioni internazionali (Van Der Kamp et al., 2014). La composizione degli sfarinati, riportata nella [Tabella 1](#), evidenzia differenze attese e correlate alla tipologia di frumento e al processo di macinazione. Infatti, la semola raffinata di Senatore Cappelli ha il maggior tenore in proteine e in amido tra i campioni di questa cultivar. A parità di grado di raffinazione (semolato macinato a cilindri e semolato macinato a pietra di Senatore Cappelli), non vi sono differenze sostanziali nella composizione in funzione dell'uso di cilindri o macina in pietra, ad eccezione di una piccola ma significativa differenza in termini di quantità di amido danneggiato: la macinazione a pietra, infatti, sembra

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

Tabella 2 PARAMETRI DEL TEST ALVEOGRAFICO E ASPETTO DELLA BOLLA DI IMPASTO DI SEMOLA DELLA CV SENATORE CAPPELLI E DELLO SFARINATO INTEGRALE DI FARRO MONOCOCCO

PARAMETRO	FRUMENTO DURO CV SENATORE CAPPELLI			FARRO MONOCOCCO
	Semolato (macinazione a cilindri)	Semolato (macinazione a pietra)	Semola (macinazione a pietra)	Sfarinato integrale (macinazione a pietra)
W (10^{-4} J)	149 ± 3 ^a	147 ± 16 ^a	105 ± 8 ^b	nd
P (mm H ₂ O)	99 ± 3 ^b	120 ± 4 ^a	88 ± 0,7 ^c	nd
L (mm)	39 ± 1 ^a	29 ± 3 ^b	31 ± 4 ^{ab}	nd
P/L	2,5 ± 0,2 ^b	4,2 ± 0,3 ^a	2,9 ± 0,3 ^b	nd

A lettere diverse nella stessa riga corrispondono differenze significative ($p < 0,05$); n.d., non determinabile

determinare un maggior numero di granuli danneggiati meccanicamente che possono manifestarsi come rotture, fessurazioni, ecc. Questa frazione, essendo particolarmente suscettibile all'assorbimento di acqua e all'idrolisi da parte delle amilasi in un sistema impasto, può svolgere un ruolo positivo in panificazione ma non altrettanto in pastificazione. Lo sfarinato di farro monococco ha un contenuto di amido danneggiato sensibilmente inferiore, di circa 3 punti percentuali, rispetto agli sfarinati di grano duro. Infatti, questo cereale è caratterizzato da una cariosside farinosa e, conseguentemente, il suo chicco offre una bassa resistenza durante la macinazione, frammentandosi facilmente senza che la linea di frattura passi attraverso il granulo d'amido.

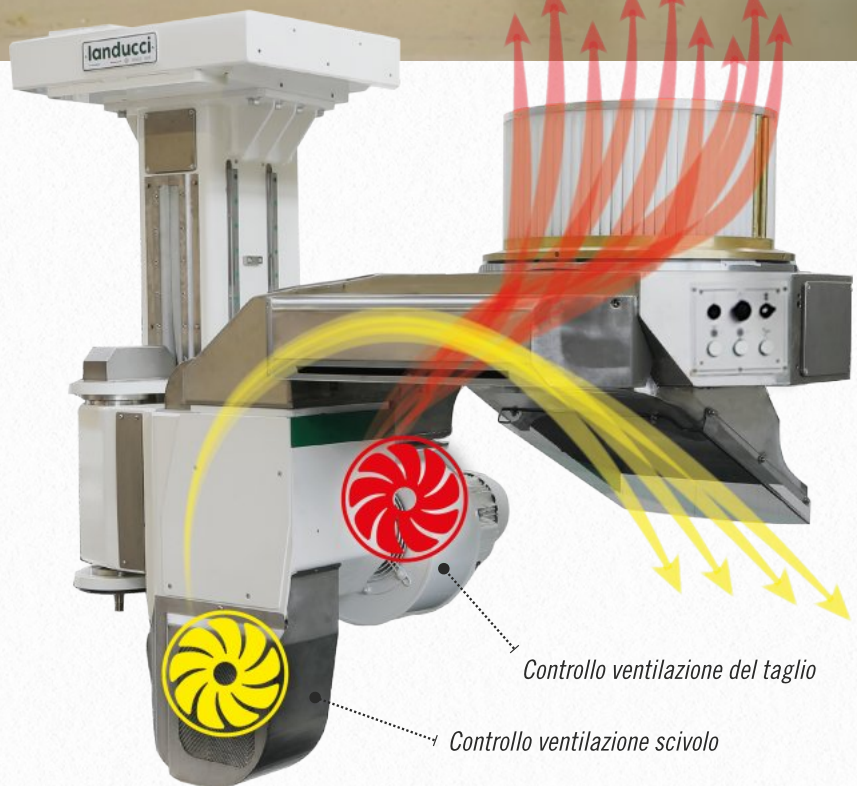
Sempre il campione ottenuto da farro monococco presenta, come del tutto logico, il maggior valore in fibra, in quanto conserva la quasi totalità delle componenti cruscali esterne ed il germe. Per quanto riguarda le caratteristiche alveografiche ([Tabella 2](#)), i campioni di semolato della cv Senatore Cappelli sono caratterizzati da valori di W del tutto simili (149×10^{-4} J e 146×10^{-4} J) e associabili a una modesta qualità pastificatoria sulla base della normativa volontaria UNI 10940 (2001), relativa alla classificazione tecnologica delle semole di grano duro. Il semolato ricavato dalla macinazione a pietra ha presentato un rapporto P/L = 4,2, caratteristica che suggerisce un'elevata rigidità. Infine, non è stato possibile valutare mediante il test alveografico il campione di farro monococco, sia per la



VIA COL VENTO

Landucci TwinFlow

Doppio flusso d'aria
Doppia efficienza
Doppio controllo



landucci



SINCE 1925

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

www.landucci.it

Figura 3 IMMAGINI DEGLI IMPASTI DI SEMOLA DI SENATORE CAPPELLI (A SINISTRA) E DI FARRO MONOCOCCO (A DESTRA) DURANTE IL TEST ALVEOGRAFICO



difficoltà nel formare dischetti di impasto regolari (a causa dell'elevata estensibilità di questo sfarinato), che per l'impossibilità di formazione della bolla durante l'insufflamento d'aria, come mostrato nella [Figura 3](#).

Più interessanti e proficue sono risultate le informazioni fornite dal GlutoPeak test, i cui tracciati sono mostrati nella [Figura 4](#), mentre i parametri corrispondenti sono riportati nella [Tabella 3](#). L'analisi al GlutoPeak ha permesso di discriminare i campioni non solo in funzione della specie ma anche in funzione della tipologia di macinazione. Il semolato macinato a cilindri della cv Senatore Cappelli ha presentato, infatti, un valore di BEM

(consistenza al picco massimo) sensibilmente superiore e un valore di PMT inferiore rispetto al campione omologo macinato a pietra, suggerendo che il campione macinato a cilindri sembra possedere una maggior abilità nel creare un più forte reticolo glutinico. Il processo di macinazione può, dunque, influenzare la capacità di aggregazione delle proteine del glutine. L'azione di setacciatura sul semolato Senatore Cappelli macinato a pietra, e quindi l'allontanamento della frazione cruscale di grossa granulometria, ha permesso di ottenere una semola con proprietà di aggregazione delle proteine simili a quelle del semolato ottenuto dopo macinazione convenzionale a cilindri,







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.



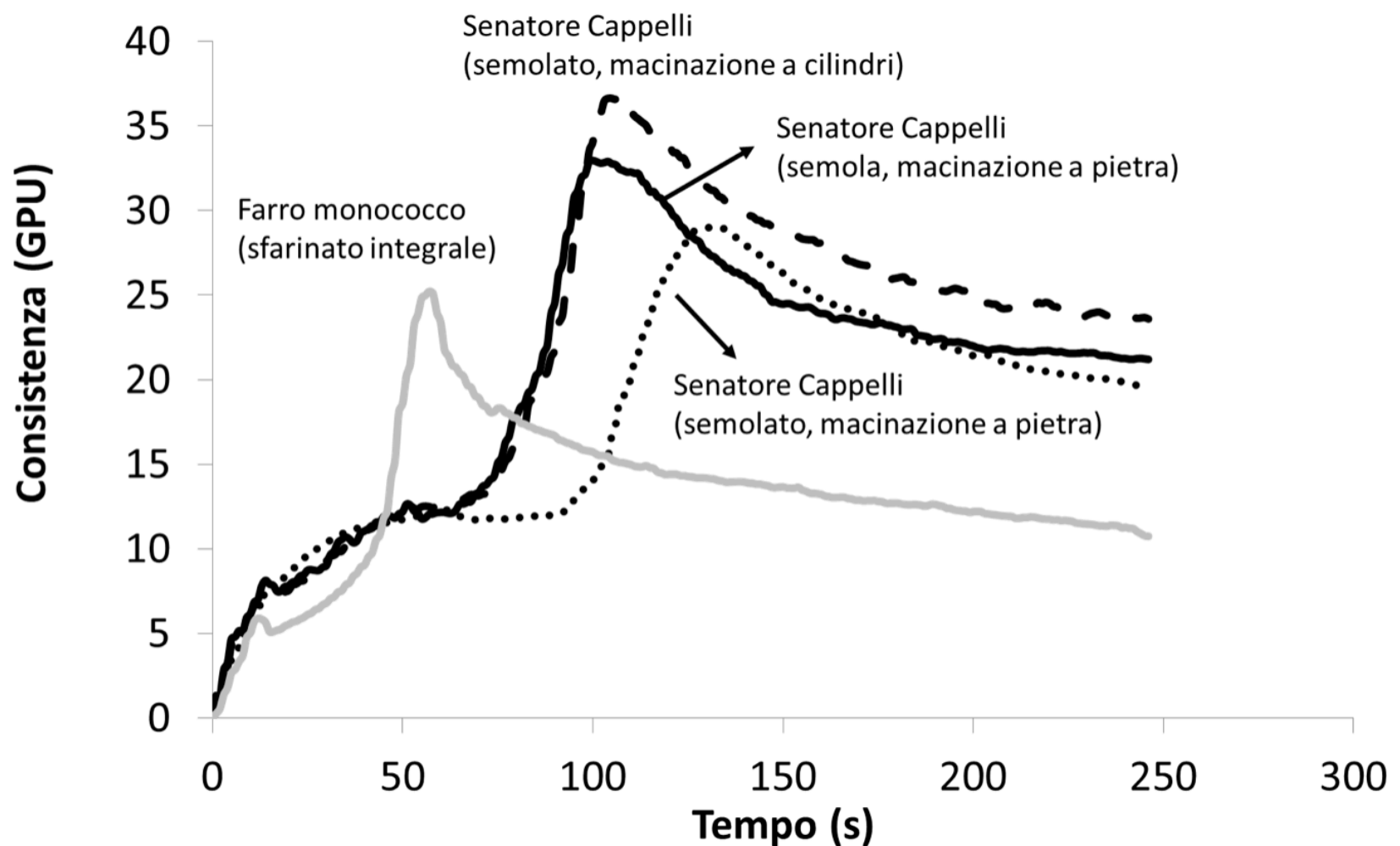
PASTA MACHINERY

-  PASTA FRESCA
-  PASTA PRECOTTA
-  PASTA SECCA
-  GNOCCHI

In collaborazione con Pangea srl

www.sarp.it - T. +39 0423482633

Figura 4 TRACCIATI DEGLI SFARINATI DI FRUMENTO DURO E DI FARRO MONOCOCCO OTTENUTI CON IL GLUTOPEAK TEST



come evidenziato sia dall'indice PMT che dall'Energia di Aggregazione. Infine, il campione integrale di farro monococco ha mostrato un comportamento completamente differente dagli sfarinati derivati da grano duro Senatore Cappelli, riconoscibile per la rapida apparizione del picco (PMT=56 s), un basso valore di BEM (25,4 BE) e una bassa Energia di Aggregazione, a conferma della minor attitudine del glutine di questo cereale alla trasformazione in pasta (Brandolini et al., 2018).

L'attitudine alla pastificazione dei quattro sfarinati è stata verificata mediante prove sperimentali di pastificazione condotte sugli impianti pilota dell'Università degli Studi di Milano. In particolare, tutti i campioni (formato pipe rigate) sono stati sottoposti al medesimo ciclo di essiccazione a 60°C. In accordo con le informazioni fornite dal GlutoPeak test, il farro monococco è risultato la materia prima meno adatta alla pastificazione, soprattutto sulla base dell'indice di consistenza della pasta dopo cottura,



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



Tabella 3 PARAMETRI DEL GLUTOPEAK TEST DEGLI SFARINATI DI FRUMENTO DURO E DI FARRO MONOCOCCO

PARAMETRO	FRUMENTO DURO CV SENATORE CAPPELLI			FARRO MONOCOCCO
	Semolato (macinazione a cilindri)	Semolato (macinazione a pietra)	Semola (macinazione a pietra)	Sfarinato integrale (macinazione a pietra)
Maximum Torque (GPU)	36 ± 0,91 ^a	29 ± 0,6 ^c	33 ± 0,8 ^b	25 ± 0,3 ^d
Peak maximum time (s)	105 ± 2 ^b	129 ± 2 ^a	102 ± 3 ^b	56 ± 3 ^c
Energia al picco (GPE)	1579 ± 41 ^b	1849 ± 68 ^a	1426 ± 62 ^c	572 ± 36 ^d
Energia di aggregazione (GPE)	999 ± 25 ^a	852 ± 14 ^c	919 ± 24 ^b	615 ± 10 ^d

A lettere diverse nella stessa riga corrispondono differenze significative (p<0,05)

inferiore del 20% rispetto a quello della pasta prodotta con il semolato di Senatore Cappelli (482 N e 600 N, rispettivamente). Complessivamente, i risultati di questo lavoro indicano che la riscoperta e la valorizzazione dei frumenti antichi e delle vecchie varietà di grano duro come materie prime per la pastificazione, giustificabili sulla base delle caratteristiche agronomiche e nutrizionali di questi cereali, necessitano di approcci veloci e affidabili per la valutazione della loro “qualità tecnologica”. I più comuni test reologici, come il test alveografico, non sembrano in grado di discriminare l’effettiva idoneità alla trasformazione di queste materie prime, soprattutto nel caso

in cui vengano analizzate nella forma di sfarinati integrali. Il recente test reologico proposto da Brabender – il GlutoPeak test – non solo è rapido, ripetibile e di facile esecuzione, ma, dai primi studi sui frumenti antichi, sembra soddisfare le richieste del settore, permettendo di riconoscere la capacità delle proteine del glutine di aggregarsi e resistere agli stress meccanici presenti nel processo di pastificazione.

Note

1. <http://agrariansciences.blogspot.it/2015/12/grani-antichi-e-moderni-un-paradigma-o.html>

Bibliografia

#WEAREAM

“Il sapere non è sufficiente, dobbiamo **applicare**.
Il volere non è sufficiente, dobbiamo **fare**.”

LEONARDO DA VINCI
INVENTORE E ARTISTA

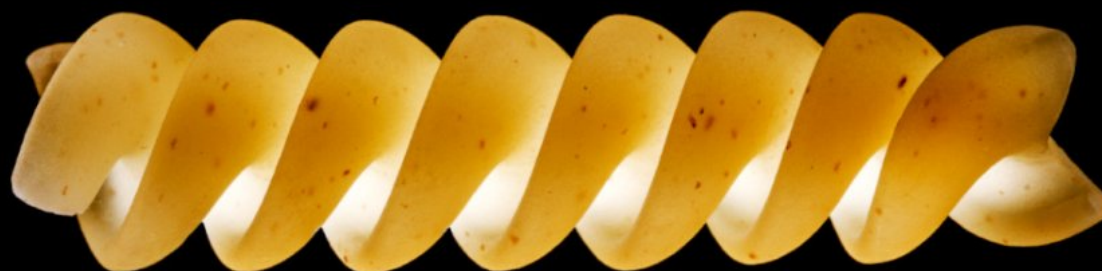


- Boukid F., Folloni S., Stefano Sforza S., Elena Vittadini E., and Barbara Prandi B., 2018. *Current trends in ancient grains-based foodstuffs: insights into nutritional aspects and technological applications*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17, 123-136.
- Brandolini A., Lucisano M., Mariotti M., Hidalgo A. 2018. *A study on the quality of einkorn (*Triticum monococcum* L. ssp. *monococcum*) pasta*. *Journal of Cereal Science*, 82, 57–64.
- Cardone G., Vazzola M., Marti A. 2018. *Previsione dei principali indici di qualità della farina di frumento tenero mediante GlutoPeak test*. *Tecnica Molitoria*, 69, 1096-1107.
- Geisslitz S., Wieser H., Scherf K.A., Koehler P., 2018. *Gluten protein composition and aggregation properties as predictors for bread volume of common wheat, spelt, durum wheat, emmer and einkorn*. *Journal of Cereal Science*, 83 204–212.
- Gregorini A., Colomba M., Ellis H.J., Ciclitira P.J., 2009. *Immunogenicity characterization of two ancient wheat α -gliadin peptides related to coeliac disease*. *Nutrients* 1, 276–290.
- Malegori C., Grassi S., Ohm J.-B., Anderson J., Marti A., 2018. *GlutoPeak profile analysis for wheat classification: skipping the refinement process*. *Journal of Cereal Science*, 79, 73–79.
- Marconi E., Carcea M., Schiavone M., Cubadda R. 2002. *Spelt (*Triticum spelta* L.) pasta quality: combined effect of flour properties and drying conditions*. *Cereal Chemistry*, 79, 634–639.
- Marti A., Dreisoerner J., Pagani M.A. 2013. *Caratterizzazione di farine di frumento tenero mediante GlutoPeak*. 64, 1088-1092.
- Marti A., Cecchini C., D'Egidio M.G., Dreisoerner J., Pagani M.A., 2014. *Characterization of durum wheat semolina by means of a rapid shear-based method*. *Cereal Chemistry*, 91, 542–547.
- Pagani M.A., Giordano D., Cardone G., Pasqualone A., Casiraghi M.C., Erba D., Blandino M., Marti A., 2020. *Nutritional features and bread-making performance of wholewheat: does the milling system matter?* *Foods*, 9, 1035; doi:10.3390/foods9081035
- Pandino G., Mattiolo E., Lombardo S., Lombardo M.G., Mauromicale G., 2020. *Organic cropping system affects grain chemical composition, rheological and agronomic performance of durum wheat*. *Agriculture* 2020, 10, 46; doi:10.3390/agriculture10020046.
- Shewry P.R., Hey S., 2015. *Do “ancient” wheat species differ from modern bread wheat in their contents of bioactive components?* *Journal of Cereal Science*, 65, 236–243.
- UNI – Ente Nazionale Italiano di Unificazione. Norma n.10940, 2001. *Prodotti derivati dal grano duro destinati alla pastificazione. Definizioni, caratteristiche e classi di qualità*.
- Van Der Kamp, J. W., Poutanen, K., Seal, C. J., Richardson, D. P., 2014. *The HEALTHGRAIN definition of “whole grain*. *Food and Nutrition Research*, 58, 1–8.

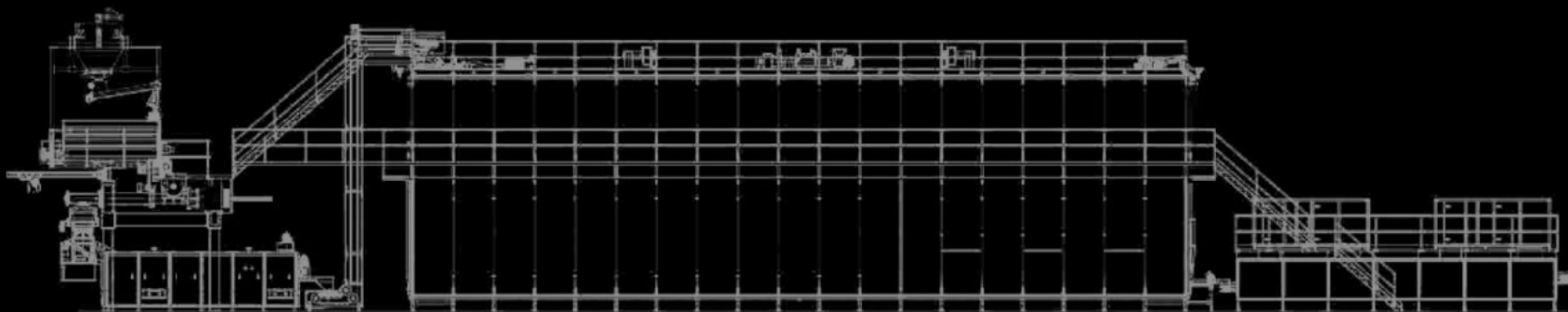
Ringraziamenti

Le Autrici ringraziano Miriam Zanoletti e Michele Serva per l'assistenza tecnica.

From raw material to finished product



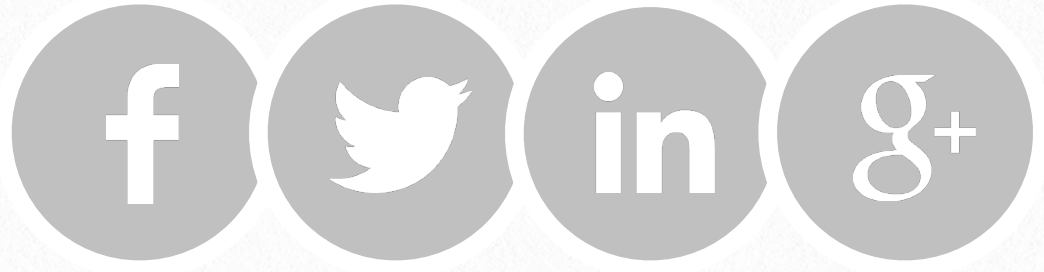
with efficiency and reliability



ANSELMO

MACHINES AND SYSTEMS FOR PASTA FACTORIES

2



Pastaria Festival, al via la quinta edizione

Redazione



L'appuntamento col Pastaria Festival, la giornata gratuita di informazione specializzata per i produttori di pasta, è per il 26 ottobre 2021, a Rho (Milano), nell'ambito di Tuttofood. L'evento potrà inoltre essere seguito in diretta, via internet. Un'anticipazione del programma e informazioni su come partecipare al Pastaria Festival sono pubblicate in queste pagine.

L'edizione 2021 del Pastaria Festival si svolgerà il prossimo 26 ottobre a FieraMilanoRho, per la prima volta all'interno di una manifestazione fieristica (Tuttofood, 22-26 ottobre).

Il Pastaria Festival – la giornata gratuita di informazione specializzata per i produttori di pasta e gli operatori della filiera – tornerà, quindi, in presenza, e lo farà in un prestigioso contesto internazionale in cui tradizionalmente espongono numerosi e rinomati pastifici.

L'evento potrà inoltre essere seguito on-line, in diretta, anche in lingua inglese, per consentire la partecipazione agli operatori internazionali.

Adotterà, quindi, per la prima volta, una modalità di svolgimento ibrida, sia in presenza che virtuale.

Vista la sua particolare collocazione, all'interno di una fiera, il Pastaria Festival adotterà una formula più snella rispetto alle precedenti edizioni in presenza e si svolgerà in un'unica sala, escludendo la contemporaneità di sessioni parallele.

Il programma

Nell'area Retail Plaza del padiglione 6 di Tuttofood, dove si svolgerà il Pastaria Festival, a partire dalle 9:45 fino alle 18:00, si terranno i seguenti interventi:

- Fabio Licciardello (Università di Modena e

Reggio Emilia, GSICA), Elena Torrieri (Università di Napoli Federico II, GSICA), *Progettazione e innovazione per il packaging della pasta;*

- Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma, GSICA), Davide Pollon (Corepla), *Ecodesign e scenari di fine vita del packaging per la pasta fresca;*
- Sara Limbo (Università degli studi di Milano, GSICA), *La deperibilità della pasta fresca confezionata durante le fasi distributive: ruolo dei gas di imballaggio e delle caratteristiche delle fonti luminose;*
- Alessandra Marti (Università degli studi di Milano), Maria Ambrogina Pagani (Università degli studi di Milano), *Produzione e caratterizzazione della pasta di legumi;*
- Maria Cristina Messia (Università del Molise), Emanuele Marconi (Università del Molise), Francesca Cuomo (Università del Molise), *Sviluppo di paste innovative ad alta valenza dietetico-nutrizionale e sostenibilità ambientale;*
- Gabriella Pasini (Università di Padova), *Estratti proteici da insetti per l'ottenimento di pasta ad "alto contenuto in proteine";*
- Margherita Dall'Asta (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *Digeribilità delle paste di legumi;*

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!

PRESSE

PA55



PA150



PA250



host Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

22 - 26 OTTOBRE 2021
FIERAMILANO, RHO
Pad. 1 - Stand G01



alma-pasta-machinery.com



- Francesco Sestili (Università della Tuscia), *Frumenti innovativi per ridurre l'indice glicemico*;
- Pasquale Catzeddu (Porto Conte Ricerche), *Pasta fresca prodotta con sfarinati di grano duro fermentati: aspetti tecnologici e nutrizionali*;
- Marco Dalla Rosa (Università di Bologna), Stefano Zardetto (Voltan), *Applicazione del confezionamento in MAP per aumentare la sicurezza e la shelf life della pasta fresca farcita*;
- Luca Sivelli (Biofresh), *Biofresh: sistemi di gestione ozono per il contenimento della muffa sulla pasta*;
- Alessio Cappelli (Università di Firenze), *Valorizzazione delle filiere corte e delle produzioni locali in risposta alla crisi da COVID-19 e all'emergenza ambientale*;
- Stefano Galli (Nielsen), Sara Beretta (Nielsen), *La pasta e le nuove abitudini alimentari: conferme e novità*;
- Matteo Figura (NPD Europe), *I consumi di pasta fuori casa prima e dopo la pandemia*.

Ampio spazio sarà assicurato al dibattito e nel corso dell'evento si terrà la cerimonia di premiazione del Premio Pastaria 2021 (vedi articolo [Premi Pastaria 2021: ecco i vincitori](#)).

Un evento in collaborazione con associazioni e università

L'evento, come al solito, si avvarrà del patrocinio e della collaborazione delle più importanti associazioni italiane e internazionali di produttori di pasta e del contributo di ricercatori e docenti delle più rinomate università italiane, che come sempre faranno il punto sullo stato della ricerca applicata alla pasta alimentare.

Gli sponsor

L'evento è reso possibile grazie al concreto sostegno di aziende leader a livello internazionale nella fornitura di macchine e impianti, ingredienti e servizi per la produzione di pasta, sensibili all'importanza dell'informazione specializzata e dell'aggiornamento professionale continuo. Gli sponsor del Pastaria Festival 2021 sono: Gea Pavan (Leading sponsor), MartinoRossi (Leading sponsor), Molino Casillo (Leading sponsor), Anselmo, Axor, Biofresh, Brambati, Fava, Foodtech, Landucci, Molino De Vita, Molino Grassi, New Flavours, Pasta Technologies Group, Rivestimenti Speciali.

È possibile richiedere il programma di sponsorizzazione contattando la redazione di Pastaria (+39 0521 1564934) o inviando una email a info@pastaria.it.



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



Gli atti

Come sempre, gli atti del Pastaria Festival saranno pubblicati su Pastaria, distribuiti sui prossimi numeri della testata.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita e riservata agli operatori del settore.

In presenza, i visitatori di Tuttofood potranno liberamente accedere, fino ad esaurimento posti, all'area Retail Plaza nel padiglione 6, dove si svolgerà il Pastaria Festival. Le modalità di partecipazione on-line, attraverso la piattaforma Zoom, verranno presto rese note su Pastaria.

GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2021

LEADING SPONSOR



SPONSOR





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

3



Giovanni Rana, presidente Appf: “Le vendite retail hanno tenuto alti i fatturati, contiamo ora su una veloce ripresa”

Delia Sebelin



Giovanni Rana, presidente di APPF

L’ottimismo dei Produttori di Pasta Fresca incoraggia i vertici associativi ad approfondire, entro la fine dell’estate, temi legislativi “delicati”, capaci di incidere sull’economia di settore.

Che il Covid abbia messo in ginocchio le economie di diversi settori è indiscutibile ma, in questo contesto, la situazione delle imprese associate ad APPF, rappresenta una chiara eccezione.

“In linea generale, l’andamento delle nostre aziende è stato positivo, per alcune addirittura molto positivo”. Ad affermarlo, il Cavalier Giovanni Rana, in veste di presidente di Appf (Associazione produttori pasta fresca), che spiega: “Le limitazioni al consumo fuori casa hanno favorito un sostanzioso aumento degli acquisti di pasta e gnocchi nel canale retail, dovuto all’incremento dei pasti preparati e consumati dalle famiglie tra le mura domestiche”. Ma non è stato tutto “in discesa”: “Naturalmente alcuni associati, il cui business è orientato verso il foodservice, hanno sofferto la situazione delle aperture a intermittenza in Italia e all’estero – precisa Rana, che però aggiunge – Ma ora vi è grande ottimismo anche da parte loro per una rapida e vigorosa ripresa nel secondo semestre di quest’anno”.

Dall’intervista qui riportata, emerge il forte spirito di impresa che ha guidato i produttori durante il periodo peggiore della pandemia. Un “sentiment” che li ha visti impegnarsi nonostante le difficoltà dovute alla congiuntura.

Come tutti, hanno affrontato un periodo storico di cui nessuno poteva immaginare la portata, capace di evidenziare pregi e difetti del nostro modo di vivere e di con-vivere, e di cui sarà utile far tesoro per “rinascere” più forti e consapevoli di prima. Qualcosa, si spera, abbiamo o stiamo imparando. I pastai, ad esempio, hanno avuto la conferma di quanto sia significativo distinguersi con un’offerta di eccellenza, poiché, secondo il leader di APPF, “da parte dei consumatori vi è stata grande richiesta di prodotti di alta qualità e dell’italianità, con referenze gourmet e con ingredienti Dop. In crescita anche i prodotti biologici e senza glutine”.

Cavaliere, da quanto sostiene, gli associati hanno saputo assorbire in modo adeguato l’impatto del Covid...

Direi di sì, stante la portata e la durata del fenomeno. Agli inizi vi è stata soprattutto la necessità di adeguare alle nuove normative la gestione interna del personale, e abbiamo avuto qualche difficoltà a soddisfare le richieste di fornitura dei nostri prodotti nelle prime due settimane del primo lockdown, quando è scattata “l’ansia da acquisto”. Non è stato semplice, poi, affrontare alcune criticità legate alla logistica, con l’aumento dei costi e dei tempi per i

KEM.

Kappa Emme Zero

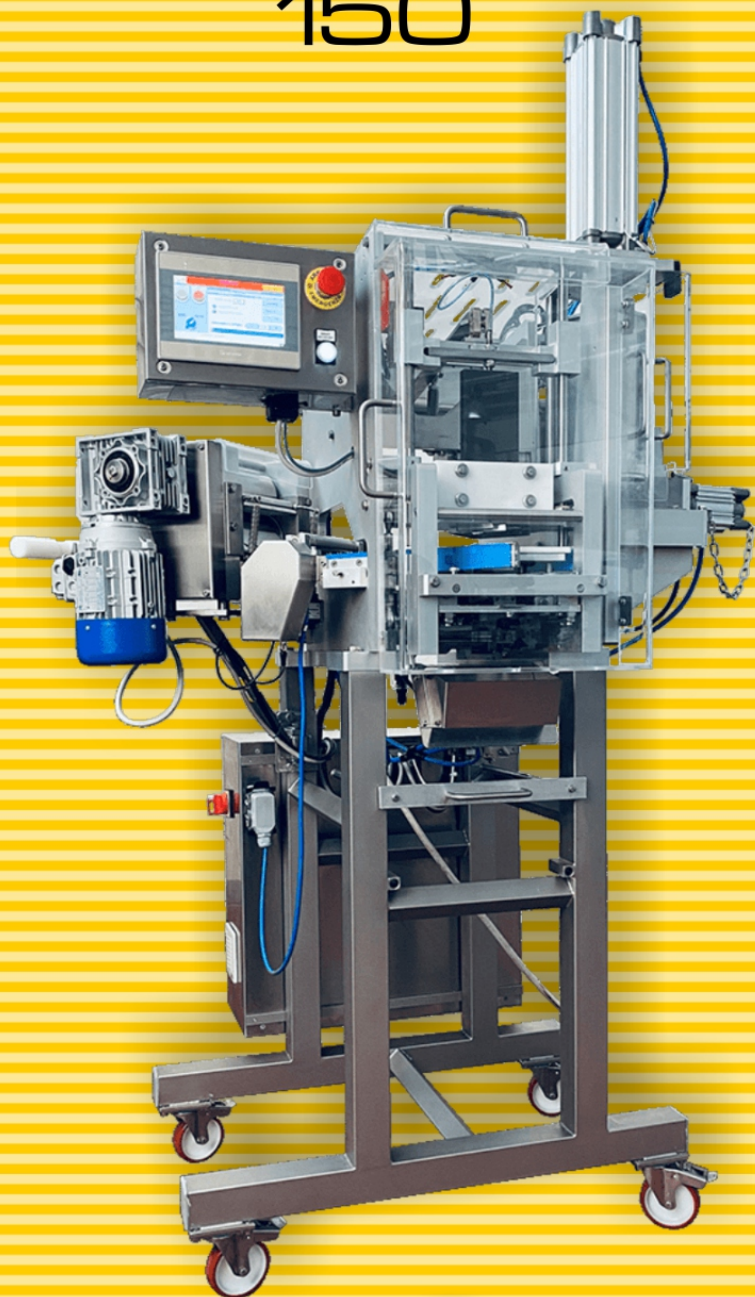


TB MATIC 150

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



KM. 0 ITALIAN STYLE S.R.L.
Via Novembre, 51 - 40042 Lizzano in Belvedere (BO)
Tel. 0534 - 51419 www.kmzerois.it

SEDE OPERATIVA: Via Monaldo Calari, 1
40069 Zola Predosa (BO)
Tel. 051 5872435 - 051 0483870 - 051 0483871
ASSISTENZA TECNICA: Cell. 377 5010816



Da sinistra, il Cavalier Giovanni Rana, presidente di APPF, con il segretario, Gherardo Bonetto

trasporti transfrontalieri, ora però è tutto rientrato.

In alcuni settori, le aziende più piccole hanno dovuto attingere a risorse esterne per affrontare i costi di adeguamento necessari a garantire la sicurezza sanitaria sui luoghi di lavoro...

Non nel nostro caso, nel senso che le difficoltà sono state commisurate alle dimensioni e all'organizzazione specifica di ogni azienda.

E ora come pensa si evolverà il mercato della pasta fresca?

È difficile interpretare quale potrà essere l'orientamento del consumatore una volta che la situazione si sarà "normalizzata" appieno, ma vi è un generale ottimismo sul proseguimento del trend positivo degli anni scorsi.

Alla luce di ciò, quali sono gli obiettivi, a breve e a lungo termine, della vostra associazione?

Come sa, lo scopo primario di APPF è tutelare gli interessi dei produttori di pasta

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



fresca e gnocchi. In questo contesto, ci occupiamo anche di impostare lo studio di leggi, decreti, regolamenti e tecniche che possano incidere sulla economia e sul funzionamento del settore. Alla luce di ciò, contiamo a breve di approfondire due

temi di particolare impatto sul nostro settore: il D. lgs. 116 del 3 settembre 2020 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio; e il Regolamento 1400/2020/UE sull'utilizzo di additivi nei mangimi destinati alle galline ovaiole.

APPF ASSOCIAZIONE PRODUTTORI PASTA FRESCA

Presidente: Giovanni Rana

Segretaria: Gherardo Bonetto

Anno di costituzione: 1989

Obiettivi:

- tutelare, in linea generale, gli interessi dei produttori di pasta fresca e gnocchi in campo nazionale ed internazionale;
- promuovere iniziative atte all'ottenimento di disposizioni legislative;
- impostare lo studio di leggi, decreti, norme regolamentari e tecniche che possano influenzare l'economia ed il funzionamento del settore;
- organizzare convegni, tavole rotonde, seminari di studi, confronti con altre categorie commerciali od industriali, anche concorrenziali;
- curare i rapporti con la stampa, con gli organi di comunicazione in genere e con l'Unione dei consumatori;
- assumere idonee iniziative per la tutela e l'assistenza sia in sede giudiziale che extragiudiziale in tutte le evenienze ove abbia rilievo ed importanza lo "status" associativo.

Aziende associate: 16

Soci sostenitori: 9

Come diventare soci: contattare la segreteria APPF - Richiesta con semplice modulo

Contatti: Via dei Borromeo, 16 • 35137 Padova

T. +39 049 8760941

www.appf.it • info@appf.it

staedler

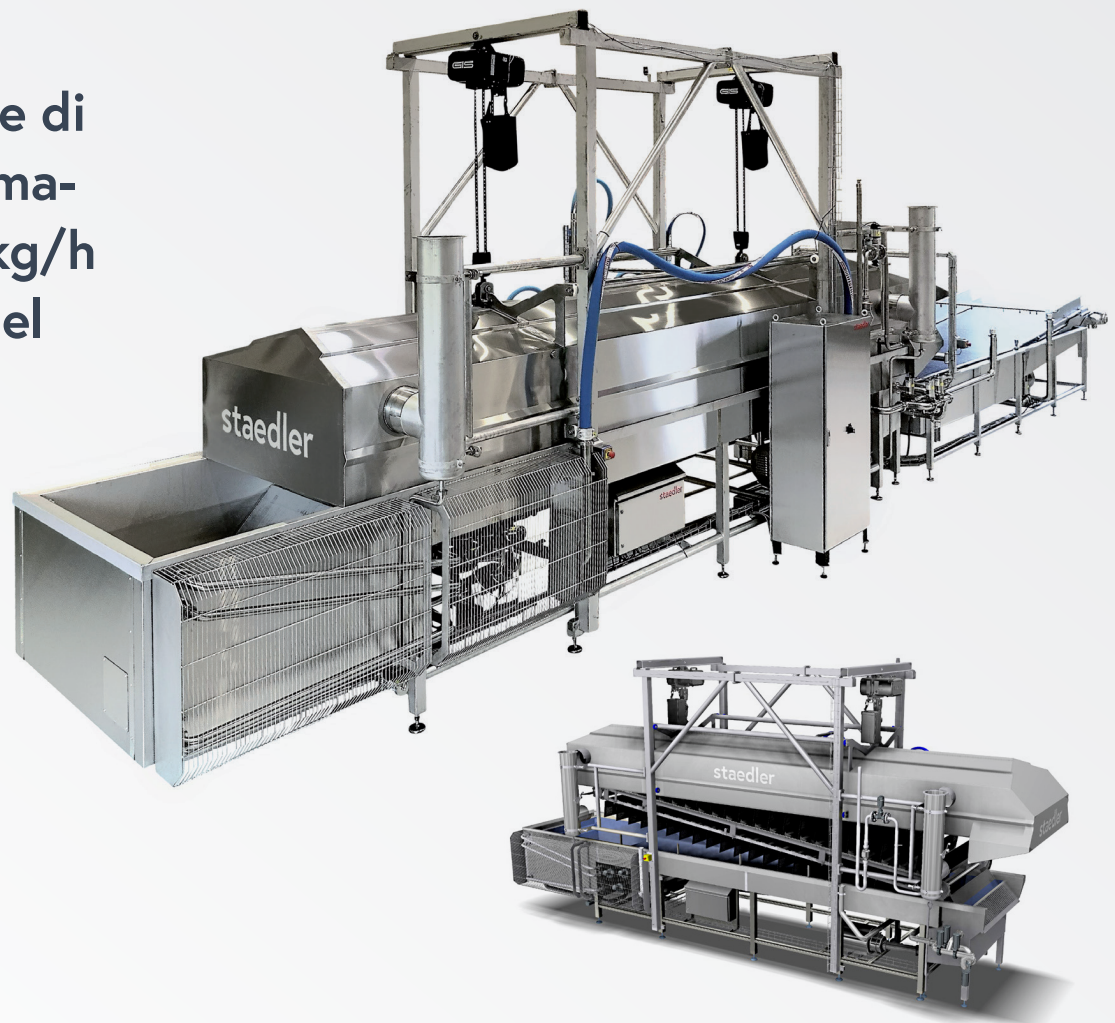
CK1500

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

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

In che modo pensate di procedere?

Analizzeremo queste normative durante il prossimo workshop associativo (presumibilmente a fine estate) con il contributo dei soci sostenitori (aziende leader nella produzione di uova e ovoprodotti) e con lo Studio legale che da sempre ci affianca.

Nel dettaglio, quali vantaggi offre APPF agli associati?

Siamo una struttura molto snella, con tempi di reazione e di intervento brevissimi. Con gli associati stabiliamo un rapporto professionale ma anche “personale”, nel senso che ci stanno davvero a cuore. Ciò si percepisce ed è

sicuramente un valore aggiunto che rende unico il nostro operare.

Come definirebbe il vostro ruolo a livello istituzionale?

Vede, rappresentando oltre l'85% della produzione della pasta fresca e degli gnocchi in Italia, siamo invitati a collaborare fattivamente con gli organi ministeriali all'emanazione o alla modifica della codificazione tecnico legale della pasta fresca e degli gnocchi.

E cosa mi dice della vostra presenza in ambito europeo?

APPF fa parte di Ecff (European Chilled Food Federation, l'organizzazione delle

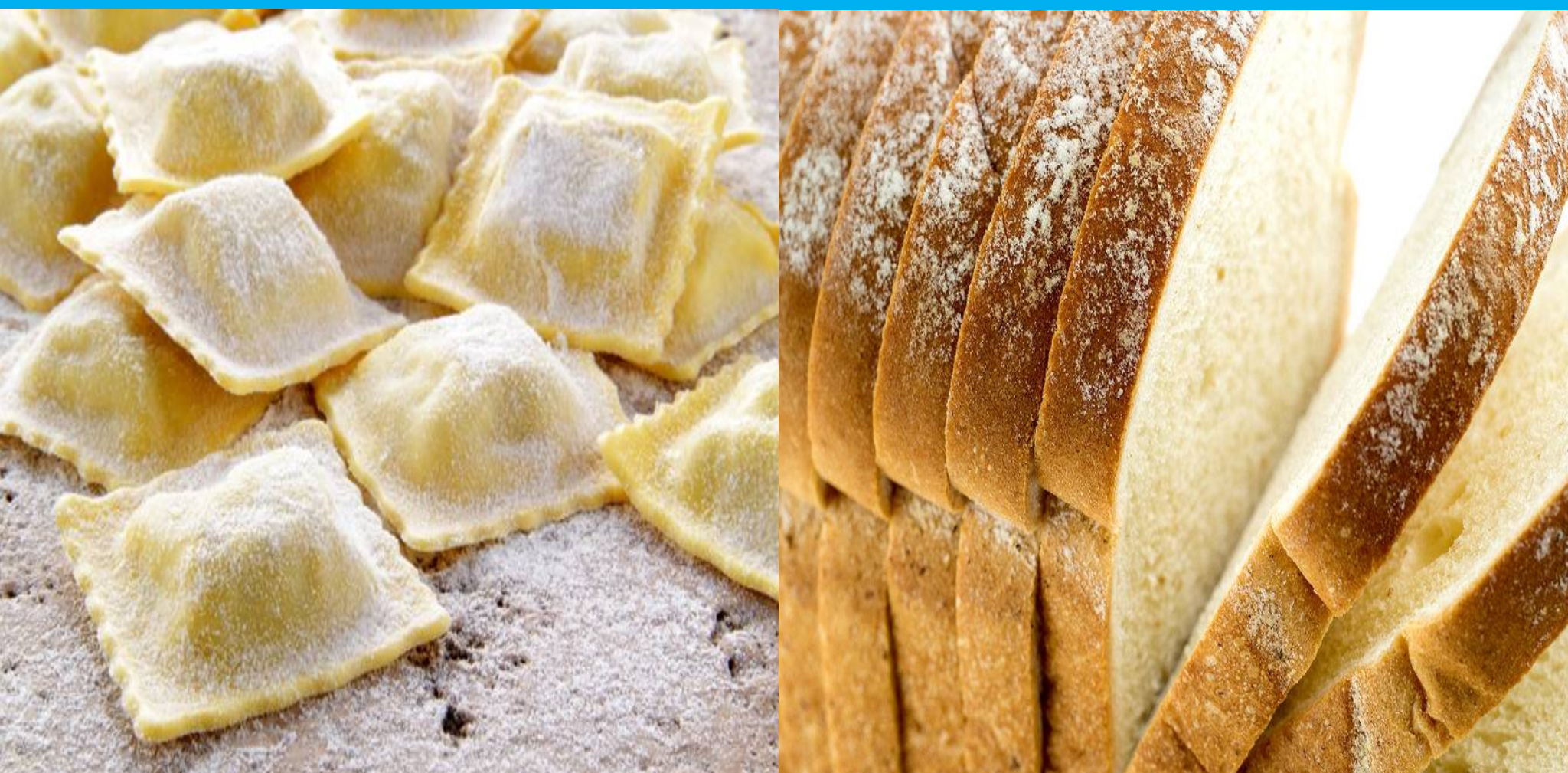
biofresh

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.



associazioni nazionali di alimenti refrigerati e dei singoli produttori europei di alimenti refrigerati, ndr); questa affiliazione ci apre le porte verso le autorità europee competenti e gli organi decisionali dei singoli Paesi membri in caso di problematiche, necessità di interpretazioni normative, ecc.

E per quanto riguarda, infine, il vostro rapporto con le altre associazioni del settore pasta?

È sempre stato buono. Auspico a breve un nuovo e costruttivo confronto con loro su alcune tematiche relative alla normativa italiana di settore, che presenta qualche passaggio, a nostro avviso, un po' vincolante e disallineato rispetto alle nuove esigenze dei consumatori.

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

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

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

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

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

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

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

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

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

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

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

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

✓ Installa l'**App gratuita**

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

E inoltre:

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

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

* riservato ai produttori di pasta

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

4



Notizie in breve

a cura della
Redazione



Garofalo, finanziamento da Intesa Sanpaolo in nome della sostenibilità

Intesa Sanpaolo e lo storico Pastificio di Gragnano Lucio Garofalo hanno sottoscritto un contratto di finanziamento per 25 milioni di euro, finalizzato al raggiungimento di specifici target di sostenibilità: da un lato una significativa riduzione dei consumi energetici, delle emissioni e dei materiali utilizzati, dall'altro una gestione virtuosa dei rifiuti.

L'operazione comprende una linea di credito della durata di 6 anni con tasso d'interesse fisso, caratterizzata da un meccanismo di pricing. "Vogliamo rispondere con gesti concreti alle richieste dei nostri consumatori sempre più consapevoli e attenti a ciò che portano in tavola – ha commentato Massimo Menna, amministratore delegato del Pastificio Garofalo –. Dobbiamo quindi tenere in considerazione i principali trend sociali e ambientali che attraversano il nostro settore per mitigarne gli effetti negativi e massimizzare gli impatti positivi delle nostre azioni". Il pastificio Garofalo ha inoltre annunciato la pubblicazione del suo primo Report di sostenibilità, redatto in collaborazione con Lifegate, che ha permesso di identificare le tematiche di sostenibilità più rilevanti per l'azienda e i

suoi stakeholder, individuando tre ambiti di azione: prodotti sicuri e di qualità, centralità delle persone, rispetto dell'ambiente.

De Cecco cerca un socio di minoranza

Il gruppo alimentare De Cecco cerca un socio di minoranza al 35%. L'operazione prevederebbe il lancio di un aumento di capitale riservato con l'emissione di 75 milioni di nuove azioni a un prezzo minimo non inferiore a 4,16 euro per azione. La deadline è fissata al 31 gennaio 2022. La ricapitalizzazione è destinata a un investitore istituzionale o a un partner finanziario strategico che sia interessato a rilevare una partecipazione di minoranza qualificata che può arrivare fino al 35% del capitale dell'azienda di Fara San Martino. Il progetto rientrerebbe tra i piani della famiglia De Cecco fin dal 2007, ma non si era concretizzato. Questa volta, però, è stato definito il valore dell'operazione di rafforzamento patrimoniale, di almeno di 312 milioni, destinata a soggetti esterni al gruppo.

Rinnovata la partnership fra Inter e La Molisana

Continua il sodalizio tra Inter e La Molisana: l'azienda pastaia di



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

Campobasso, già Official Supplier del Club nerazzurro dal 2019, diventa ora Regional Partner dei Campioni d'Italia fino alla stagione 2022-23 e abbraccia il progetto della squadra femminile divenendo Official Women's Team Partner. "Abbiamo confermato con entusiasmo la nostra partnership con l'Inter – afferma Giuseppe Ferro, ad de La Molisana – Società solida, campione nazionale in carica, che ci consente flessibilità di comunicazione del nostro brand nell'area Nord dell'Italia per noi di grande interesse". A partire da questa stagione, il logo La Molisana sarà presente a bordocampo per tutte le partite casalinghe non solo della Prima Squadra maschile ma anche dell'Inter Women.

Rana, un premio e fatturato in crescita

L'innovativa edizione limitata "Rana – Giro d'Italia", che celebra la partnership con la leggendaria corsa ciclistica grazie a quattro golose ricette della tradizione regionale italiana, ha ricevuto il premio "Best New Entry" nella sua categoria, nell'ambito dell'edizione 2021 di Brands Award. Il Gruppo Rana, che ha approvato il bilancio consolidato al 31 dicembre 2020, conferma inoltre il trend di crescita del fatturato, che si è attestato a 900 milioni di euro, in crescita di 16,3 punti percentuali

rispetto al 2019. "L'esercizio 2020 ha premiato l'impegno, la progettualità e gli investimenti effettuati nel corso di un anno così complesso", fa sapere l'azienda. Un ruolo fondamentale nel traino delle vendite è stato giocato dal mercato americano dove l'azienda ha generato un fatturato pari a 364 milioni di dollari, + 33% rispetto al 2019. Nel corso del 2020, inoltre, il Pastificio Rana ha confermato la leadership di mercato nella pasta fresca ripiena in Italia, in Francia, Spagna, Germania, Gran Bretagna e Stati Uniti. "Siamo molto soddisfatti per i risultati raggiunti dalla nostra squadra, perché non erano scontati in un anno come quello appena passato, caratterizzato da incertezze", ha dichiarato l'amministratore delegato Gian Luca Rana.

Il 75% de La Monacesca al pastificio Luciana Mosconi

Il Gruppo della pasta Luciana Mosconi entra nel mercato nazionale ed internazionale del vino: il brand, forte di due pastifici, uno a Matelica e l'altro ad Ancona, rileva il 75% della Cantina La Monacesca, player marchigiano che conta 56 ettari e due cantine, con un potenziale superiore alle oltre 100.000 bottiglie attuali. Le produzioni, di altissima qualità e raffinatezza, sono caratterizzate in primis

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.



dai tesori del terroir di Matelica: Verdicchio Doc e Verdicchio Riserva Docg. Il progetto sinergico mira alla creazione di un polo agroalimentare multibrand made in Marche, caratterizzato da un posizionamento d'eccellenza in una prospettiva di crescita nazionale ed internazionale, che arricchisca entrambe le società di know-how complementari, nel rispetto delle reciproche identità.

28 Pastai, pasta certificata in blockchain

Il marchio 28 Pastai, grazie alla collaborazione con Authentico, consente ai consumatori di rintracciare tutta la filiera di produzione: dai campi di grano alla semola selezionata dal mulino, dal processo di essiccazione al confezionamento. Su ogni singola confezione di pasta c'è un QR code per accedere a tutte le informazioni in maniera trasparente e per verificare tutti gli standard di qualità adottati per quello specifico lotto di produzione. Il nome del marchio nasce dall'idea di valorizzare le storie di 28 pastai che nel tempo hanno contribuito con il loro sapere a trasmettere tecniche di lavorazione, segreti e tradizioni della pasta Made in Italy nel mondo. Il pastificio sulla Valle dei Mulini (Gragnano, Napoli) ha una capacità produttiva di

750.000 kg all'anno, ed è tra i più moderni e innovativi impianti per la produzione di pasta.

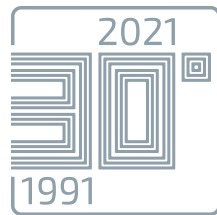
Nuovi formati per Pasta Armando

Il marchio premium del pastificio De Matteis, Pasta Armando, arricchisce l'assortimento della sua linea di pasta di semola di grano duro introducendo tre nuovi formati: la Linguina, il Treccione e la Mezza penna rigata. Le tre nuove proposte, prodotte con semola di grano duro 100% italiano della filiera Armando, si contraddistinguono per trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta e, come tutte le referenze della linea, sono confezionate in un pack interamente smaltibile nella carta e certificato Metodo Zero Residui di pesticidi e glifosato da parte dell'ente di certificazione Bureau Veritas. La filiera Armando prevede la firma di un accordo diretto con ogni singolo coltivatore, il "Patto Armando", sottoscritto da azienda e agricoltore, che implica l'osservanza di un rigoroso disciplinare di coltivazione fondato su pratiche agricole virtuose.

Frigoimpianti



italian food technology



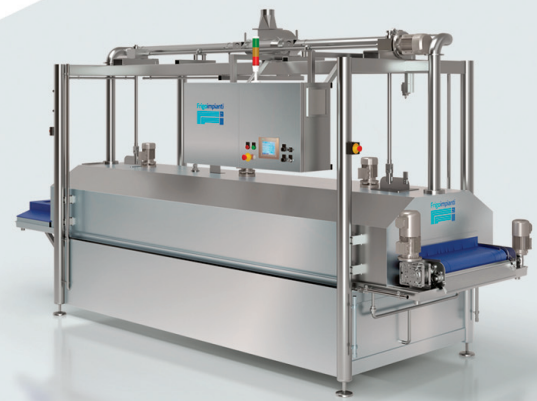
impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

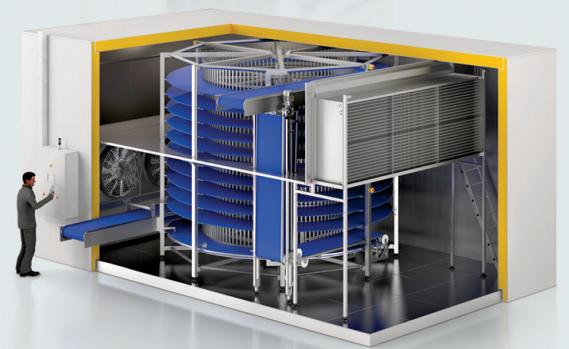
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



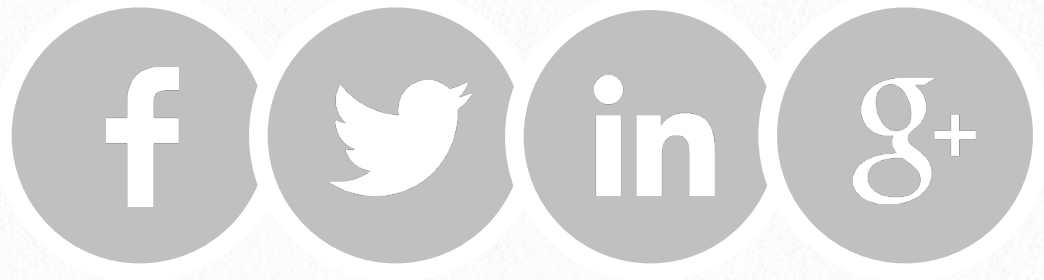
PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

5



Prodotti d'origine: pro e contro della pasta Igp

Delia Sebelin



L'economista Dario Casati spiega perché è interessante investire negli alimenti a marchio e quando, invece, si rischia il flop.

Come valutare se sia un valore aggiunto offrire un prodotto con indicazione d'origine protetta? Perché i Colossi della regina dei primi non producono pasta Igp? E come sono viste all'estero le nostre specialità? Con l'aiuto di Dario Casati, professore emerito di Economia agraria all'Università di Milano, abbiamo cercato di approfondire la questione.

Professore, partiamo dalle basi. A cosa è dovuto il successo dei prodotti a marchio?

In Italia, le denominazioni d'origine protetta hanno trovato rapida accoglienza per il fatto che si inserivano, quasi istintivamente, nella mentalità localistica delle nostre comunità: sono i cibi che si consumavano una volta in famiglia, nei 10.000 paesi d'origine e nelle loro frazioni: hanno il sapore e il gusto del passato che torna rivalutato. E hanno risolto al marketing un problema di difficile soluzione: come trovare un requisito distintivo, non contendibile e a basso costo per valorizzare alcuni prodotti alimentari. Questo requisito è fondamentale ed è, appunto, la provenienza da una zona geografica di produzione definita – e solo da quella – dove questi alimenti sono creati rispettando i disciplinari che li tramandano, ammodernandoli, ove possibile,

soprattutto per ragioni igieniche. Le materie prime si possono trovare, le pratiche produttive imitare, la provenienza no. Questo è l'asso nella manica delle denominazioni d'origine.

Pasta di Gragnano, Maccheroncini di Campofilone, Culurgionis dell'Ogliastra, Ravioli di Zucca di Ferrara: sono tutti Igp, mentre i Casunzei delle Dolomiti e l'Agnolotto Piemontese hanno avviato l'iter per diventarlo. I Bigoli veneti, invece, hanno il riconoscimento Pat (Prodotti agroalimentari tradizionali), come pure i Cavatelli molisani e gli Spaghetti alla Chitarra tipici dell'Abruzzo: Pat, Igp, Dop... perché queste differenze?

Le denominazioni cambiano a seconda del loro grado di rigidità. La Dop prevede la produzione con materie prime di un certo luogo, lavorate in quel luogo con procedimenti codificati e contenute in imballaggi definiti. Le Igp, invece, sono meno stringenti, perché consentono l'impiego secondo modalità tradizionali di materie prime provenienti anche dall'esterno. Un esempio di Dop è il prosciutto crudo di Parma o di San Daniele ottenuti da suini di razze definite, allevati e macellati in zona. Una Igp molto nota e apprezzata, la bresaola valtellinese, è invece prodotta con specifici tagli bovini di

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.





animali provenienti anche al di fuori della zona. Poi, nel tempo, alle denominazioni più note si è andata affiancando una serie di altre, come la Pat: prodotti agroalimentari tradizionali, in totale alcune migliaia, gestiti dai Comuni. Godono di una protezione minore rispetto a Dop e Igp e hanno un ridotto peso di mercato.

Ma tutti questi riconoscimenti non rischiano di creare confusione?

Vede, il grande numero di prodotti coperti da denominazione e la diversità delle

tipologie non deve trarre in inganno sugli aspetti economici del comparto. La maggior parte del fatturato e delle esportazioni nell'Alimentare riguarda i formaggi, seguiti dalle carni lavorate, in prevalenza salumi. Insieme, arrivano all'84% del valore della produzione, circa la stessa percentuale di quello al consumo, e al 68% delle esportazioni. I primi 10 prodotti, con l'eccezione dell'aceto balsamico, appartengono a essi. I primi 4 prodotti arrivano al 55%, i primi 8 al 70. In altre parole, i restanti 830 si



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

Culurgionis d'Ogliastra, prodotto IGP

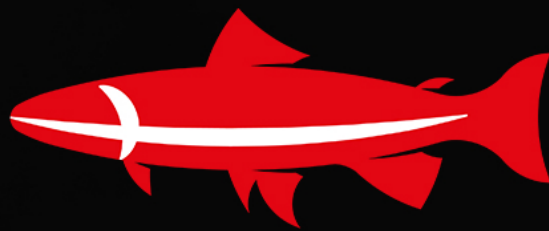


dividono circa il residuo 30% del valore. Si scopre così che hanno in genere dimensioni molto ridotte e ciò spiega perché le denominazioni francesi, pur meno numerose, producano un valore superiore. Non dimentichiamo, poi, che una denominazione comporta dei costi: in termini di costituzione, di mantenimento, di promozione pubblicitaria e di difesa attiva dalle imitazioni. Quelle troppo piccole hanno un'area di diffusione e di affermazione ridotta: ciò significa un

mercato ristretto, incapace di raggiungere una dimensione critica.

Quindi quali sono i pro e i contro del produrre, nello specifico, pasta Igp?

Sulle oltre 800 denominazioni Dop e Igp, quelle dei prodotti della panetteria sono 17 e quelle della pasta solo 5. In genere, sono vere specialità locali che, al di fuori di una ridotta area, sono poco conosciute e apprezzate, perciò anche poco remunerate. Ma lo stesso avviene per tutte le denominazioni "minori" esclusi, quindi, i



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

prodotti top delle varie categorie, dove si verifica un'analogia concentrazione. Investire ha un prezzo, come dicevo, e richiede il costo supplementare della difesa attiva del nome. Più si è piccoli e meno conviene. Anche nel ricco settore dei formaggi è facile trovare sui mercatini regionali prodotti Dop poco o per niente conosciuti, letteralmente svenduti a consumatori spesso impreparati, quindi attirati più dal costo che dagli altri requisiti.

Ipotizziamo che un pastaio di Gragnano vada a Berlino, apra un pastificio e produca pasta con gli stessi grani che utilizzava in Campania, e con le stesse metodologie: sarebbe un alimento meno meno buono e/o meno remunerativo rispetto a quello che proponeva nel Napoletano?

La produzione Igp in area diversa da quella d'origine è un buco nell'acqua.

Un'eccezione è il caso del Provolone prodotto in Lombardia, che deve chiamarsi "Provolone Valpadana", ma sono esempi rarissimi, consentiti perché storicamente documentati. L'ipotesi che fa porterebbe, molto probabilmente, a un'imitazione negativa e poco apprezzata, come un Grana prodotto in Danimarca o il "Reggianito", una specie di Parmigiano fatto in Argentina. Questi formaggi sono frutto dell'imprenditorialità di emigrati

italiani, in collaborazione con i casari locali: alimenti dal successo commerciale scarso o nullo. Il rischio, infatti, è di cadere nella categoria dei prodotti d'imitazione, il contrario della logica delle denominazioni.

E per un produttore che offre pasta Igp potrebbe essere vantaggioso investire anche nella "non Igp"?

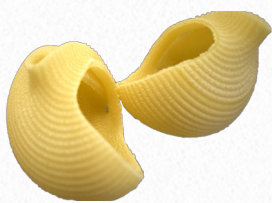
La questione va analizzata con attenzione. Si rischia di svalutare il prodotto a marchio, mentre il vantaggio è di favorire prezzi più elevati per l'alimento non classificato, perché prodotto da un'impresa "qualificata", dato che offre anche cibi a denominazione protetta. Insomma, bisogna affidarsi a piccoli accorgimenti di marketing, ben noti ai produttori stessi.

Per esempio?

Penso alla campagna pubblicitaria di quell'imprenditore che "ci mette la faccia": una garanzia efficace, impiegata in modo da non essere contendibile; infatti, non v'è alternativa, o è lui o il prodotto non è quello offerto e desiderato dal consumatore. Un'altra soluzione è quella di produrre paste con grani particolari o "storici", utilizzati per paste di alta gamma, vendute a prezzi superiori rispetto alla media.



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

Per questo i grandi pastifici industriali non investono sul prodotto a marchio e puntano, piuttosto, sulla Pasta Premium?

Vede, usare le due vie contemporaneamente, marchio proprio e marchio collettivo (Dop o Igp), può non convenire se gusto e qualità dell'alimento sono già affermati o se la composizione (la ricetta) fa ricorso a materie prime di qualità, a prescindere dalla ristretta offerta locale. Per intenderci, i grandi nomi dei Vini o degli Spumanti raramente giocano le due carte insieme. Due distinti marchi sono doppiamente difficili da gestire e sostenere.

Affrontiamo ora il discorso dal punto di vista del consumatore. In Italia spesso si alimenta il “credo” che un cibo, se è di origine italiana (del territorio) e prodotto da noi, sia migliore di un altro proveniente dall'estero: cosa ne pensa?

Per darle risposta occorre fare due considerazioni. Da un lato, c'è l'affermazione, orgogliosa e ben radicata nel pensiero comune, della superiorità del cibo tricolore e del modello alimentare del nostro Paese. Dall'altro, c'è la convinzione che, nonostante una certa esterofilia nei confronti di prodotti e di mode alimentari straniere, nel resto del mondo si mangi peggio. Sono due atteggiamenti mentali

che concorrono a sorreggere un pensiero diffuso, dalle importanti conseguenze economiche e che, perciò, trova un'interessata serie di sostenitori.

Un concetto che si radica nell'orgoglioso senso di appartenenza che, in fondo, unisce gli italiani...

Esattamente, e quanto tale superiorità, vera o presunta, sia rispondente alla realtà è difficile da verificare per il numero e, in certi casi, l'indeterminatezza, degli elementi che contribuiscono a costruirla.

Ovvero?

L'asse portante di questo pensiero è la radicazione del concetto che la provenienza dei nostri alimenti costituisca un elemento di differenziazione fondamentale. Ciò fa perno su due affermazioni largamente condivise: che l'Italia sia la patria delle denominazioni d'origine, e che sia il primo Paese al mondo per questa categoria di prodotti. In realtà, non è così. Le denominazioni furono introdotte dai francesi negli anni '30 del Novecento e da noi, salvo che per alcuni formaggi, circa trent'anni dopo, prima per i vini e poi per gli altri prodotti. Quanto al primato, l'Italia è al primo posto per numero di denominazioni sia per gli alimenti, sia per i vini. Dal 2020 ne abbiamo 838, di cui food 312 e vini 526,

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.

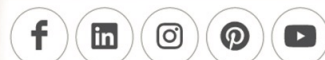


Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

**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:



mentre la Francia arriva a 692, rispettivamente 246 e 436, tuttavia, in termini di valore della produzione, siamo secondi alla Francia.

E com'è la situazione a livello mondiale?

Le denominazioni sono in tutto 3.123, di queste quelle europee, o meglio della Ue, ammontano a 3.093. Ciò significa che nel resto del mondo se ne registrano appena 30, prevalentemente in Europa. Il primato italiano deriva essenzialmente dalla carenza di competitori, specialmente fuori Europa. Ma anche nell'Unione la distribuzione non è uniforme. I 5 principali Paesi mediterranei con 2.312 denominazioni concentrano il 74% del totale. Il fenomeno della loro affermazione, insomma, è essenzialmente europeo e, in particolare, della componente mediterranea.

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

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

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

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

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

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

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

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

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

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

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

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

✓ Installa l'**App gratuita**

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

E inoltre:

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

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

* riservato ai produttori di pasta



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



Maccheroncini di Campofilone,
prodotto IGP

Alla luce di ciò, qual è il sentiment dei mercati esteri nei confronti dei prodotti italiani a denominazione d'origine?

Da quanto ho illustrato si comprendono due fenomeni: perché il resto del mondo, nei grandi negoziati, sia poco propenso a fare concessioni in materia (come, invece, l'Italia chiederebbe a gran voce) e perché il sostegno degli altri Paesi membri ai prodotti a marchio sia piuttosto tiepido, se non inesistente. Nel resto del mondo le norme di protezione dei prodotti d'origine sembrano, essenzialmente, sistemi poco

chiari per introdurre un nuovo tipo di barriere commerciali, quando la maggior parte di queste è stata ridotta o azzerata con gli accordi Gatt/Wto. In sintesi, il ricco mercato delle specialità alimentari dei Paesi più ricchi è considerato un furbo castello di protezioni indebite. Il fatto che, come abbiamo detto, agli altri Paesi dell'Unione interessi poco la protezione delle denominazioni, è poi un elemento con cui l'Italia si è più volte scontrata, ottenendo, infatti, scarsi risultati.



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

6



Osservatorio prezzi 3/2021

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Si preannuncia un autunno rovente sul fronte dei prezzi. Nell'Eurozona l'inflazione è schizzata al 3% ad agosto. E oltre Manica il caro-vita è già tornato ai massimi da dieci anni, anche se in territorio UK a soffiare sul fuoco dei rincari hanno contribuito le complicazioni post-Brexit. Sono molte le componenti alla base della fiammata dei prezzi delle commodity, primo anello della catena inflazionistica che si sta adesso trasferendo rapidamente a valle al consumo.

A fare da detonatore è stato tutto il comparto degli idrocarburi, timonato dal petrolio. Ma il fronte caldo si è esteso in poco tempo a un'ampia gamma di materie prime, con l'onda d'urto che ha investito anche il comparto delle commodity alimentari.

Su questo fronte sono diverse le componenti alla base dei rincari. Il clima innanzitutto, con le alte temperature di quest'estate (dopo allagamenti e grandinate) che hanno lasciato a secco le coltivazioni in Nord America e in buona parte d'Europa, riducendo rese e raccolti e peggiorando gli standard qualitativi.

Ad alzare la temperatura dei prezzi hanno contribuito, come noto, il caro-noli marittimi, esacerbato dalla carenza di container ai porti di imbarco, e il protrarsi dell'emergenza sanitaria che ha inceppato gli ingranaggi distributivi e logistici.

Ad oggi la situazione è incandescente su più fronti. Nel comparto cerealicolo il grano duro a fine agosto ha rasentato la soglia dei 500 euro la tonnellata, livello da bolla pre-crisi toccato nel 2008, poco prima della più severa depressione dal Dopoguerra.

Una "tempesta perfetta", secondo Italmopa, l'Associazione industriale della molitoria, considerando che nel settore il costo della materia prima (quello cioè per l'approvvigionamento dei grani) rappresenta mediamente oltre l'80% del totale dei costi di produzione.

Cambiamenti così intensi e repentini delle condizioni di mercato, sommati agli alti costi logistici e ai maxi rincari della bolletta energetica, non potranno che impattare sull'intera filiera e non solo sull'industria molitoria, spiega ancora l'associazione, riferendosi ai rischi ormai concreti di aumento dei prezzi al consumo delle paste.

Nel paniere delle food commodity a maggiore impatto inflazionistico ci sono anche mais e farine di soia. Due prodotti di base dell'alimentazione animale che hanno già messo in fibrillazione i prezzi del latte in cisterna, prefigurando uno scenario di tensione anche per i prodotti derivati ad iniziare da burro, polveri di latte e formaggi.

Nei giorni scorsi l'ISO, l'International sugar



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



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

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	244,67	10,3%	29,1%	▲
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	395,17	25,1%	38,4%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	501,67	8,1%	19,4%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	630,5	21,8%	27,8%	▲
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	12,9	0,8%	-4,4%	▲
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,94	3,7%	38,7%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,05	0,2%	3,3%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	39,19	-1,6%	13,8%	▲
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,91	1,3%	16,7%	=
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,08	0%	15,1%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,3	-3,4%	16,2%	▼

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

TUTTOFOOD MILANO

International
Food Fair



fieramilano 22-26 October 2021
#FieraMilanoSafeTogether

Adding value to taste

#BetterTogether

TUTTOFOOD MILANO + 

co-located with

 MEAT
TECH
by Ipack Ima



in collaboration with

 ITA
ITALIAN TRADE AGENCY



PATROCINIO
Comune di
Milano



FIERA MILANO

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	127,4	3,2%	33%	▲
Soft Red Winter FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	276,18	8,4%	32,2%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	256,61	-7,8%	71,8%	▼
<i>IMF Food Price Index, Soft Red Winter, Mais: agosto 2021</i>				

organization, ha alzato la stima sul deficit globale di zucchero, altra commodity soggetta a forti pressioni speculative. I prezzi, complice anche in questo caso il clima che ha arrecato danni alle coltivazioni di canna in Brasile, hanno toccato i massimi dal febbraio 2017. Le spinte inflazionistiche provenienti dai primi stadi di formazione dei prezzi potrebbero proseguire e intensificarsi anche sul circuito degli oli vegetali. Il rally di agosto, che oltre agli oli di palma ha coinvolto nella spirale rialzista i comparti della colza e del girasole, ha rimesso in moto i listini dopo una breve pausa di riflessione. Quest'estate le quotazioni hanno esibito un aumento a tripla cifra, di quasi il 160% su base annua, riflettendo le condizioni di squilibrio in Malesia dove scarseggia l'offerta di oli di palma. Le minori disponibilità per l'export nell'area del Mar Nero, nella prospettiva della nuova

campagna, hanno rimesso in movimento anche i listini del girasole, mentre la colza ha beneficiato di una maggiore richiesta europea, anche questa alimentata da previsioni di squilibri sul versante dell'offerta.

Il pressing della domanda cinese, in un contesto di forte ripresa degli ordinativi dal Far East e dai paesi mediorientali, ha dato ulteriore slancio ai prezzi delle carni, favorendo soprattutto pollame e bovini. Si rileva al contrario un'attenuazione delle tensioni nel comparto suino, contestuale a una minore richiesta del Dragone.

In generale le quotazioni delle carni sui mercati internazionali spuntano un 22% di aumento anno su anno, ma lo stesso confronto restituisce rincari di oltre il 30% per i cereali e a ridosso del +50% per lo zucchero.

In Italia il frumento costa in media dal 30 al 40% in più rispetto a un anno fa. Stessa

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

evidenza per le carni suine, mentre i prezzi dei lattiero-caseari mostrano tendenziali di crescita attorno al 15-20%.

Nel contesto macroeconomico di autunno – stimano gli analisti di Prometeia – si prefigura uno scenario di rallentamento con inflazione – dopo il buon recupero del secondo semestre – dovuto al diffondersi della variante Delta e ai colli di bottiglia nelle catene produttive e distributive.

Queste circostanze, di fronte a una domanda ancora tonica, in un contesto di politiche monetarie ultra accomodanti,

stanno causando pressioni inflazionistiche diffuse, per un eccesso di liquidità sui mercati finanziari, costringendo banche centrali e governi a riconsiderare gli orientamenti in un'ottica più restrittiva a rischio di impatto recessivo.



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

Aroma naturale formaggio

LA STESSA PASSIONE DELLE LAVORAZIONI ARTIGIANALI.

LO STESSO SAPORE DEI CASEIFICI.

PER UN AROMA FORMAGGIO UNICO.



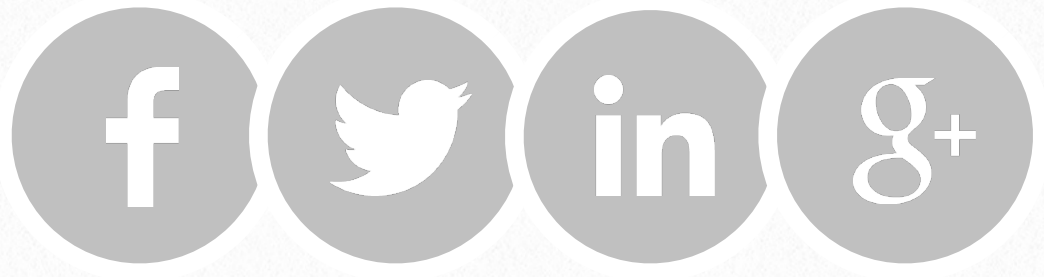
AROMA NATURALE FORMAGGIO PER I TUOI RIPIENI

La New Flavours non è soltanto un produttore di aromi, estratti e semilavorati naturali e biologici, ma anche il tuo partner di supporto ideale, grazie ad aromi studiati con il cliente per rendere memore il tuo ripieno. Gli aromi di formaggio OGM free possono essere realizzati anche in versione Biologica e Vegana.

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

7



Premi Pastaria 2021: ecco i vincitori

Redazione



Sono stati resi noti i vincitori del Premio Pastaria 2021 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare, giunto alla terza edizione.

La commissione di valutazione ha reso noti i nomi dei vincitori del Premio Pastaria 2021 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare, giunto alla sua terza edizione.

Ad aggiudicarsi il premio per la migliore tesi di dottorato è stata Veronica Gallo (Corso di dottorato in Food Science, Università di Napoli), con il suo *Modellazione della digestione in vitro di prodotti adatti a specifiche popolazioni di consumatori*. A Veronica Gallo andranno una somma di denaro (700 euro) e un diploma rilasciato da Pastaria.

I vincitori del premio per le due migliori tesi di laurea magistrale sono Ambra Bonciolini (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università di Torino), con la tesi intitolata *Formulazione di pasta all'uovo fortificata con tannini: valutazione dell'attività antiradicalica e dell'ossidazione del colesterolo*, e Emanuele Fagetti (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Milano), con la tesi *Proprietà nutrizionali e salutistiche di pasta arricchita con incapsulati di estratti da polpe esauste di carota*.

Il premio per le migliori tesi di laurea magistrale consiste in euro 400,00 e in un diploma rilasciato da Pastaria.

La cerimonia di premiazione avrà luogo in occasione del Pastaria Festival 2021, l'evento di informazione e aggiornamento professionale per i produttori di pasta alimentare, che si svolgerà a FieraMilanoRho il prossimo 26 ottobre, nell'ambito della prestigiosa rassegna Tuttofood (22-26 ottobre 2021).

I lavori dei vincitori del Premio Pastaria 2021 saranno presentati in articoli scientifici di sintesi che verranno pubblicati sui prossimi numeri di Pastaria, a partire da novembre.

L'editore di Pastaria annuncia che sarà presto pubblicato il bando per il Premio Pastaria 2022.



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

MOLINOPASINI.COM