

Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 30 SETTEMBRE 2022

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

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



Macchine per pasta fresca e impianti per pastifici dal 1955

Dal piccolo negozio ai laboratori
artigianali fino a pastifici industriali



EP150

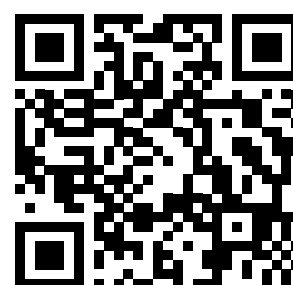


MC320



NEDO

Scansiona
il codice QR



Seguici su:



Via Resegone, 2, Locate Varesino CO, 22070
Tel +39 0331 823 222 - Fax +39 0331 823 221 - www.castiglioninedo.it - info@castiglioninedo.it
Cod.Fisc. e P.IVA 02544010131



Colophon

Pastaria DE 3/2022
Maggio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

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




Tecnologia



Il Vostro prodotto è in ottime mani.

Ci prenderemo cura del Vostro prodotto con estrema delicatezza, come la nostra lunga esperienza in questo settore ci ha insegnato, utilizzando le nuove tecnologie costantemente sviluppate nei centri di Ricerca e Sviluppo presso gli stabilimenti Cusinato.



 cusinato.com
 +39 049 9440146
 info@cusinato.com



 **CUSINATO**
Innovative Conveying and Storage Technologies



CUSINATO GROUP

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

THE SHAPES MATTER



Sandoré

SHAPES YOUR FOOD

www.sandore.com



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

Main sponsor



Creiamo qualità



Leading sponsor



la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Leading sponsor



Sponsor



ANSELMO



**ANSELMO
BRAIBANTI**



FEN



**ANSELMO
LTA**



OMAR

5 *tecnologie*

perfettamente integrate
per essere il tuo partner
per **pasta secca, pasta fresca e snacks**

ANSELMOGROUP

complete solutions for food industry

www.anselmoitalia.com

ANSELMO IMPIANTI SRL - Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - ITALY | Tel. +39 0172 654755 - Fax + 39 0172 654811

LTA - Via dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - ITALY | Tel. +39 0445 370993 - Fax +39 0445 813114

FEN IMPIANTI SRL - Via Sole, 72 Tezze sul Brenta (VI) - ITALY | Tel. +39 0424 868711 - Fax +39 0424 868777

OMAR IMPIANTI SRL - Via Stelloni, 39/I - 39/O - Sala Bolognese (BO) - ITALY | Tel. +39 051 6814821 - Fax +39 051 727354

1



Pastaria Festival, a Parma, il 30 settembre 2022, la sesta edizione

Redazione



Torna alle origini il Pastaria Festival, stessa sede e stesso apprezzato format degli anni pre-Covid. L'appuntamento più atteso dagli operatori del settore è in programma a Parma il 30 settembre 2022, con importanti novità.

L'edizione 2022 del Pastaria Festival – la giornata gratuita di informazione specializzata per i produttori di pasta e gli operatori della filiera – si svolgerà il prossimo 30 settembre a Parma, e segnerà il ritorno – dopo gli anni di pandemia – alla formula originaria ed unica dell'evento, che ha contribuito alla sua popolarità.

La sesta edizione del Pastaria Festival sarà quindi un evento in presenza, che chiamerà a raccolta i principali attori della filiera internazionale della pasta – produttori, associazioni, università e istituti di ricerca, ordini professionali, aziende fornitrici ed esperti –, ma non tralascerà di offrire, dopo l'esperienza degli ultimi anni, la possibilità di seguire anche on-line, in diretta, una parte dei convegni in programma, anche in lingua inglese.

Un ricco programma su più sale e uno spazio espositivo

Il Comitato Guida del Pastaria Festival 2022, composto da docenti universitari ed esperti di importanti pastifici di differenti tipologie e rappresentanti delle associazioni, sta in queste settimane lavorando alla definizione di un programma ampio, articolato e di alto livello, in grado di raccogliere l'interesse delle diverse figure professionali che operano all'interno del pastificio, alle quali la manifestazione

espressamente si rivolge: titolari, responsabili assicurazione qualità, responsabili acquisti (di tecnologie e di ingredienti), responsabili ricerca e sviluppo, responsabili comunicazione e marketing, responsabili vendite, responsabili di produzione e responsabili logistica.

Il programma di convegni, workshop e presentazioni sarà distribuito su più sale di libero accesso in sessioni parallele, e ciascun visitatore avrà la possibilità di definire in piena libertà il proprio percorso formativo, sulla base dei propri interessi e del proprio ruolo aziendale.

Il Pastaria Festival offrirà inoltre ai visitatori l'opportunità di prendere contatto con le diverse aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta nell'area espositiva della manifestazione.

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.



green heart

landucci
SINCE 1925

zamboni

www.landucci.it



Un'edizione all'insegna dell'internazionalità

La sesta edizione della manifestazione prosegue il percorso di internazionalizzazione dell'evento, inaugurato nel 2019, assicurando per i più interessanti convegni in programma il servizio di traduzione simultanea in lingua inglese, al fine di favorire la partecipazione di operatori esteri.

La collocazione all'interno del Pastaria Festival – una novità assoluta e di prestigio – dell'assemblea annuale in presenza

dell'International Pasta Organisation, presieduta da Carl Zuanelli (*chair* anche della statunitense National Pasta Association) contribuirà di certo a dare nuovo impulso al percorso di internazionalizzazione dell'evento e a garantire una qualificata presenza di produttori stranieri alla manifestazione organizzata da Pastaria.

Il comitato guida

Il comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui

19



— *anni* —

che la **FAMIGLIA** Dallagiovanna si tramanda, di generazione in generazione, un **MESTIERE**, un' **ARTE** e una **PASSIONE** per la produzione di **FARINE** di **ALTA QUALITÀ**.

1832 - 2022

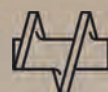






FOOD TECHNOLOGIES

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

fanno parte Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università degli Studi di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Fabbio Licciardello (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), Emanuele Marconi (Università degli Studi del Molise), Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Federico Marotta, (Rana), Michele

Minucciani (MassimoZero), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), Cristiano Laurenza (International Pasta Organisation), Gherardo Bonetto (APPF). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

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

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, su invito, riservata a produttori di pasta, fino ad esaurimento posti. I pastifici interessati a ricevere l'invito possono registrarsi gratuitamente a pastaria.it.

La partecipazione è inoltre consentita agli sponsor della manifestazione e alle aziende inserzioniste di Pastaria.

Risorse

Per avere un'idea del Pastaria Festival è possibile:

- [guardare il video del Pastaria Festival 2017](#);
- [scaricare il programma dell'ultima edizione pre-Covid](#);
- [guardare il video dell'apertura dei lavori del Pastaria Festival 2020 \(edizione solo on-line\)](#).



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



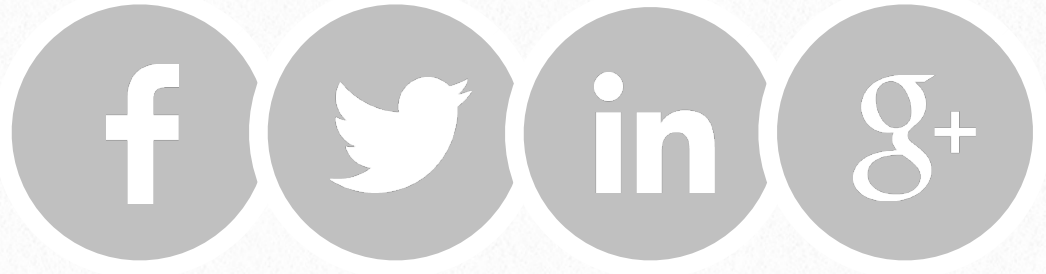
LINEA DI TRATTAMENTO
PRODUCTION LINE

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

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



2



Shock energetico e stagflazione: le insidie dietro il caro-commodity e gli scenari per chi produce pasta

Centro Studi Economici
Pastaria



Tensioni sui prezzi delle materie prime e caro-energia è il tema del primo webinar di Pastaria, che si è tenuto il 13 aprile scorso, una sintesi del quale è presentata in queste pagine.

Dedicato ai temi economici e di mercato, si è tenuto, il 13 aprile scorso, il webinar di Pastaria dal titolo *Shock energetico e stagflazione: le insidie dietro il caro-commodity e gli scenari per chi produce pasta*. L'evento, su piattaforma Zoom, è stato il primo di un ciclo di appuntamenti di primavera dedicati ad argomenti di particolare interesse e di stretta attualità per il sistema pastario, curati da autorevoli esperti nei diversi settori.

Organizzato dal Centro studi economici Pastaria, il webinar ha fornito un'analisi di contesto, con elementi di prospettiva, e diversi spunti utili alla lettura e alla comprensione delle dinamiche in atto, con particolare attenzione alla valutazione dei possibili sviluppi della campagna di commercializzazione 2022/23, in vista dei prossimi raccolti di frumento, nel quadro delle eccezionali circostanze che caratterizzano l'attuale congiuntura.

L'economia nazionale, nel 2021, ha mostrato una significativa capacità di ripresa, con un rimbalzo del PIL del 6,6%, che ha seguito il meno 9,1% del 2020, l'*annus horribilis* segnato dall'emergenza Coronavirus. Si tratta della crescita più sostenuta dal 1976, seppure "drogata" da un effetto confronto con 12 mesi pesantemente condizionati dalle misure di restrizione anti-contagio (lockdown), che hanno fermato le attività in diversi settori. Nel 2021 ha ripreso a crescere anche l'inflazione, mostrando una più chiara accelerazione nella seconda parte dell'anno. Dal meno 0,2% del 2020, anno in deflazione, il caro-vita è balzato al più 1,9% nella media degli ultimi 12 mesi, mentre l'indice delle retribuzioni contrattuali orarie è cresciuto, contestualmente, di appena lo 0,6%, evidenziando un'implicita riduzione del potere d'acquisto delle famiglie.

Il peggioramento delle relazioni tra la Russia e l'Unione Europea, con il crescere delle tensioni tra Mosca e Kiev, hanno messo in fibrillazione i prezzi del gas naturale già a partire da maggio del 2021, dopo una prima frazione d'anno senza scossoni. Una dinamica che è andata progressivamente accentuandosi, determinando nel bilancio di fine anno rincari a doppia e tripla cifra su tutta la gamma dei prodotti energetici e sul mercato dei fertilizzanti, in particolare quelli azotati (urea e fosfato

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



Tabella 1 PREZZI DI ALCUNE COMMODITY

	2022	2021	VARIAZIONE
Gas naturale, Europa (\$/mmbtu)	3,24	16,12	397,5%
Petrolio Brent (\$/barile)	42,30	70,40	66,4%
Carbone, Australia (\$/ton)	60,80	138,10	127,1%
Urea, Est Europa (\$/ton)	229,10	483,20	110,9%
Fosfato biammonico DAP (\$/ton)	312,4	601,00	92,4%

Fonte: Banca Mondiale

biammonico), di largo impiego in agricoltura, i cui prezzi si muovono in stretta correlazione con quelli del gas. La ripresa economica, dopo lo stop del 2020, e il mancato adeguamento dell'offerta da parte dei paesi produttori (OPEC plus), ha spinto in alto anche il barile di greggio, rincarato nella media del 2021 di quasi il 70%.

Con lo shock energetico, che ha innescato un effetto domino su tutte le materie prime industriali, le imprese hanno iniziato ad accusare segnali di sofferenza via via crescenti, più evidenti nei comparti energivori e nei settori più a valle, vicini alla domanda finale, come il Food & Beverage, caratterizzati peraltro da marginalità fisiologicamente più contenute.

Il resto l'hanno fatto la destrutturazione delle catene di fornitura globali, nel contesto dell'emergenza pandemica, la desincronizzazione dei flussi del traffico

merci, che ha drasticamente ridotto la disponibilità di container ai porti di imbarco, il rincaro a tre cifre dei noli marittimi e i crescenti rischi di derive protezionistiche per le crescenti difficoltà di approvvigionamento di materie prime essenziali.

Modesto, finora, l'impatto delle politiche fiscali di contrasto alla crisi, con gli impulsi macroeconomici associati al Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) che valgono, in prospettiva, solo qualche decimo di punto del PIL, mobilitando una dotazione finanziaria, in termini assoluti, di 235,1 miliardi di euro tra il 2021 e il 2026. Agiscono con armi spuntate anche le autorità monetarie, chiamate a contrastare una ripresa dell'inflazione – ormai ben oltre le soglie obiettivo – dovuta a uno shock d'offerta, piuttosto che a una ripartenza della domanda (consumi e investimenti). Nello scenario peggiore, il rialzo dei tassi

AL.MA.SSIMO

della qualità



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

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

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

Contattaci e mettici alla prova!

SFOGLIATRICI

CA250V



CA250FD



CA540FA



CA540FDA



di interesse, che la Federal Reserve (la banca centrale statunitense) ha già avviato, provocherà nuove sofferenze bancarie e default aziendali, a iniziare dai paesi emergenti, mentre con il “*tapering*” (l’abbandono di politiche monetarie ultra espansive e il conseguente graduale disimpegno delle banche centrali dall’acquisto di titoli di stato e obbligazioni societarie) si prefigura uno scenario di ampliamento dello spread tra titoli di Stato italiani e tedeschi, con i tassi sui BTP decennali che hanno già superato la soglia del 3%.

Con lo scoppio del conflitto in Ucraina il quadro macroeconomico mondiale si è ulteriormente aggravato, in un contesto già appesantito dal protrarsi della pandemia e dal diffondersi di nuove varianti del virus, che hanno portato a lockdown in diversi paesi asiatici. Un mix di fattori che ha impresso una nuova spinta al rialzo ai prezzi delle materie prime, soprattutto energetiche e alimentari, rendendo ancora più fragili le catene di fornitura globali e ostacolando gli scambi commerciali per le conseguenze delle sanzioni e contro sanzioni e delle derive protezionistiche, giustificate da esigenze di sicurezza alimentare, con primi divieti (*de facto*) alle esportazioni di cereali annunciati da Ungheria e Serbia.

Le previsioni macroeconomiche per quest’anno indicano un’inflazione al 5% in Italia e un rallentamento della crescita economica a poco più del 2%, con il rischio di una brusca frenata della produzione industriale; il tutto in un contesto di cambi valutari più volatili (si osserva un significativo apprezzamento del dollaro nel rapporto di cambio con l’euro e un forte deprezzamento dello yen giapponese rispetto alle altre valute) e di una dilagante incertezza sui mercati finanziari.

Le conseguenze dello shock per la guerra in Ucraina hanno spinto ancora più in alto i prezzi del gas naturale, di cui la Russia è il primo fornitore dell’UE e il paese con le maggiori riserve a livello globale.

Basandosi sulle rilevazioni della Banca Mondiale, da 16,12 dollari/mmmbtu il benchmark europeo è balzato, a marzo del 2022, a 42,39 dollari.

Contestualmente, l’incidenza dei costi dell’energia sul totale dei costi di produzione in Italia è passata, per effetto dei rincari, dal 4,6% nel periodo pre-pandemia (media 2018-19) all’8,2% nel 2022 (stime Confindustria).

Con il caro gas si è impennato anche il prezzo dell’urea, il prodotto sul quale si concentra una quota rilevante della domanda agricola di fertilizzanti. Sia in Europa che in Usa il caro concimi sta



LEBEN INGREDIENTS

THE
Nature inside



Materie prime

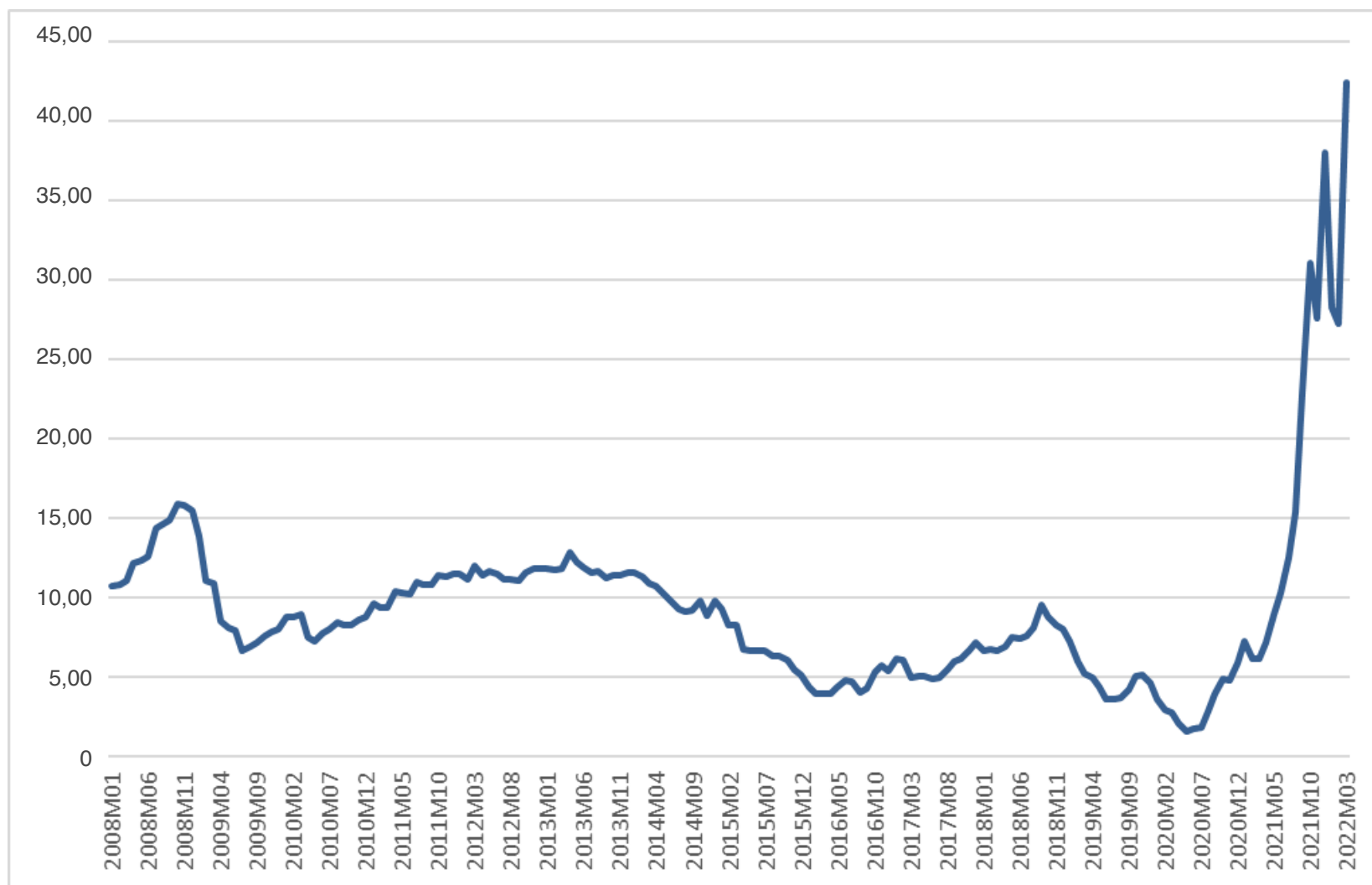
a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

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

www.lebeningredients.it

Grafico 1 PREZZO NATURAL GAS \$/MMBTU*



* British Thermal Unit 1=2,93 Megawattora

Fonte: Banca Mondiale

fortemente condizionando le semine primaverili, favorendo gli investimenti a soia e ad altre oleaginose (che impiegano meno fertilizzanti), a scapito del mais. Tornando all'Italia, le ultime evidenze statistiche fornite dall'Istat certificano, a marzo 2020, un tasso di inflazione del 5,8%, con la dinamica tendenziale delle utenze domestiche balzata al +28,3% e con il Food & Beverage al +5,8%. Sui mercati internazionali, l'FFPI (FAO Food Price Index), che sintetizza

l'andamento dei prezzi delle principali commodity agricole e alimentari, si è arrampicato fino a quota 159,4 punti, sempre a marzo 2022, toccando un nuovo massimo storico. Hanno raggiunto i più alti livelli di sempre le quotazioni mondiali di cereali, oli vegetali e carni, ma il pressing dei listini ha coinvolto in questi mesi anche i mercati dei lattiero-caseari e dello zucchero. Rispetto a marzo dell'anno scorso i prezzi del frumento tenero (benchmark Wheat US

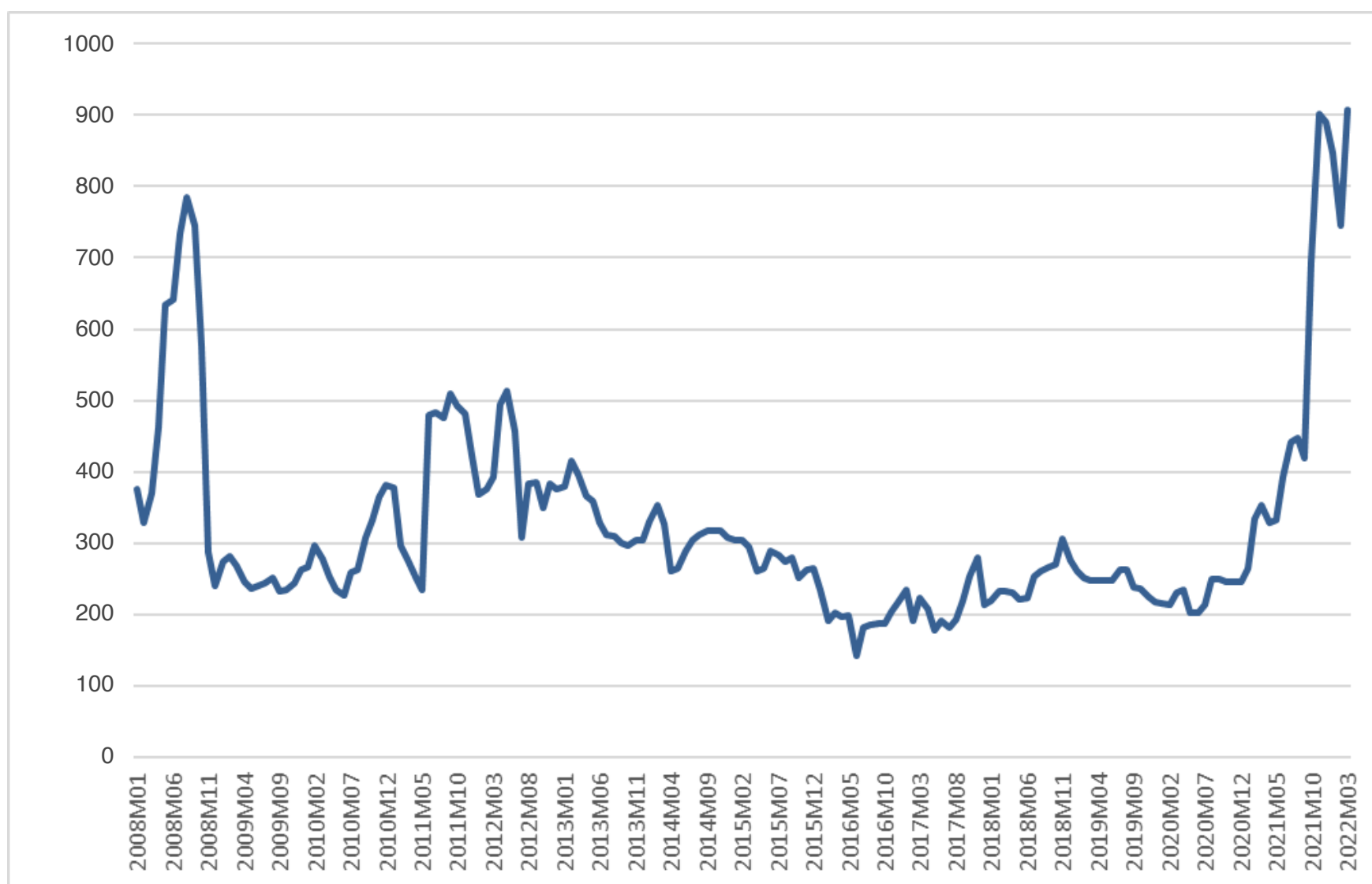


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

Grafico 2 PREZZO UREA \$/T



Fonte: Banca Mondiale

HRW), sulla base delle quotazioni pubblicate dalla Banca Mondiale, sono aumentati del 136,3%, il mais è rincarato del 101,9% e la soia del 95%.

Analizzando il sottoindice FAO relativo all'insieme dei prodotti cerealicoli, si evince a marzo la situazione di massima tensione sul fronte dei prezzi dall'inizio degli anni Novanta, da quando cioè l'Agencia delle Nazioni Unite ha avviato l'elaborazione mensile del Food Price Index, con il vuoto d'offerta, dovuto al

blocco delle movimentazioni dal Mar Nero, rivelatosi più grave, in termini di ripercussioni sui prezzi, dei due precedenti shock associati alla bolla pre crisi del 2008 e agli eccezionali rincari del 2011, questi ultimi dovuti alla siccità e alle gravi implicazioni sui raccolti mondiali.

Per quanto attiene al frumento duro, di cui i maggiori utilizzatori sono i pastifici, la prolungata assenza di precipitazioni e il caldo record dell'estate 2021 hanno decimato i raccolti nordamericani,

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



Grafico 3 FAO FOOD PRICE INDEX (BASE 2014-2016=100)

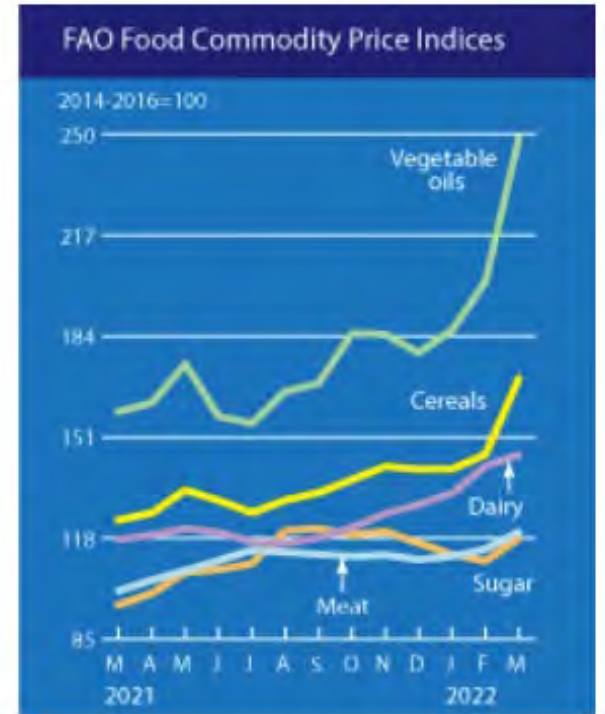
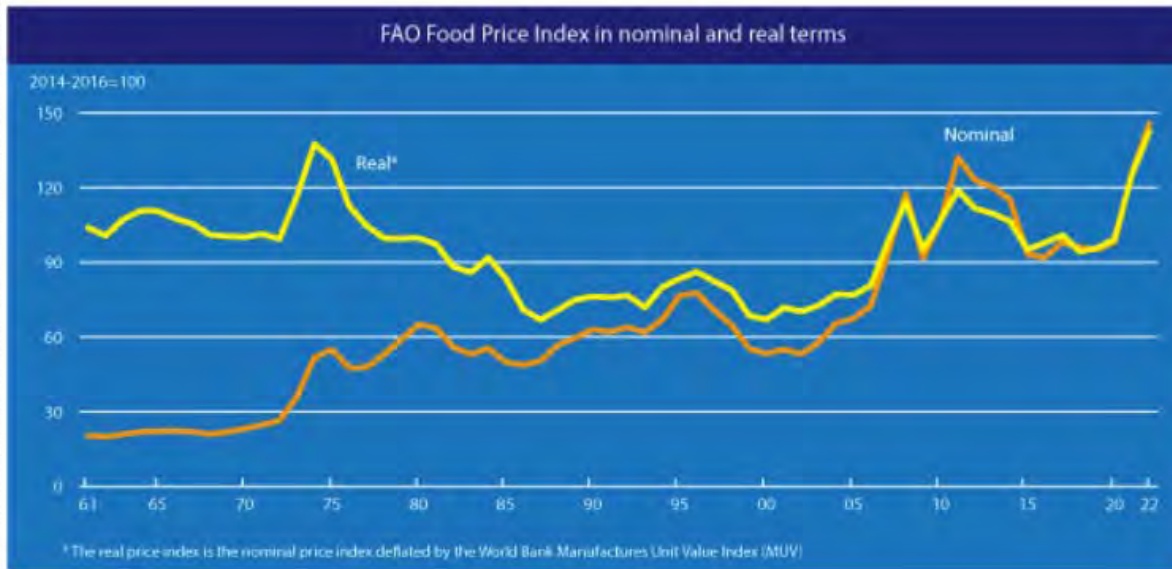
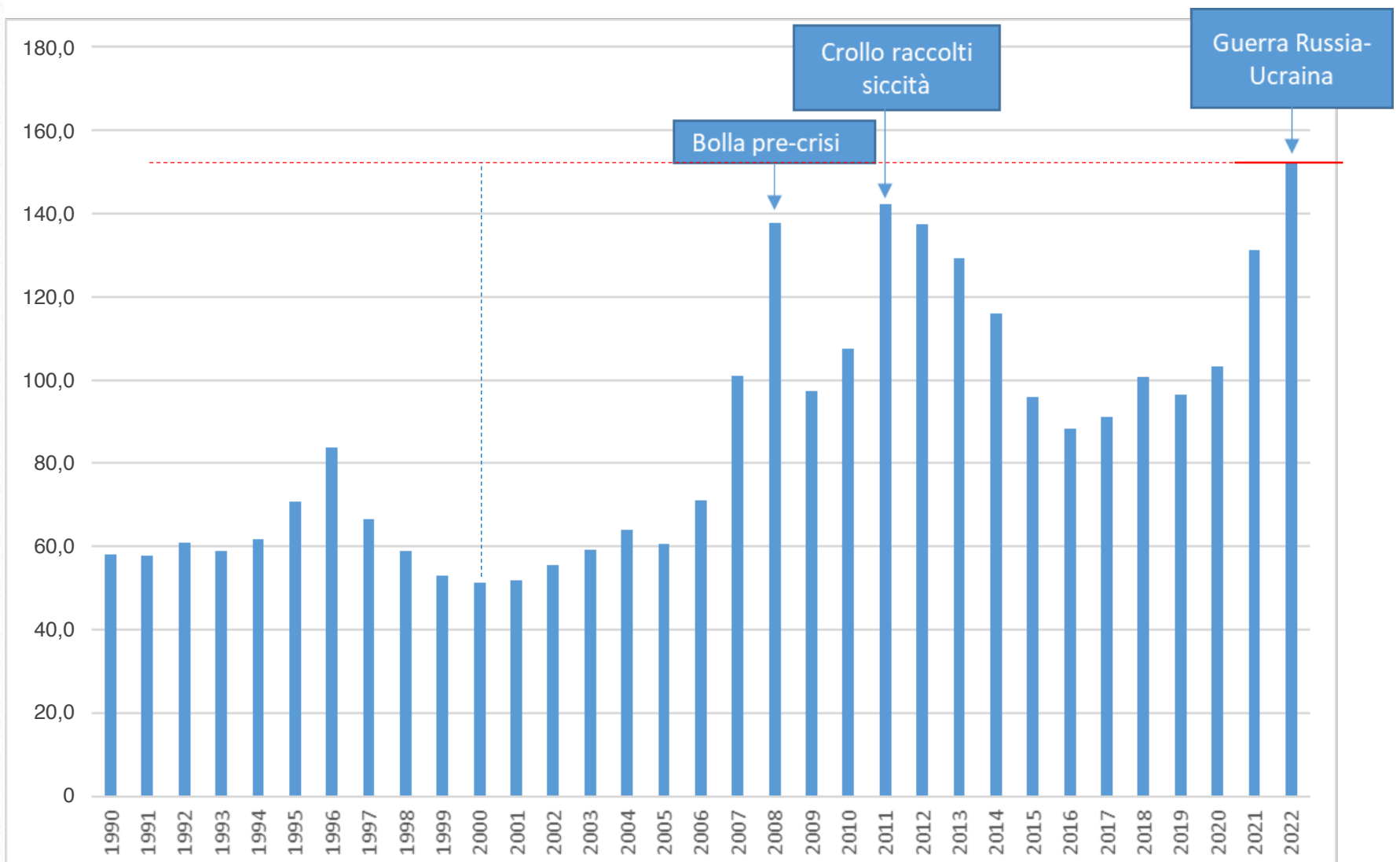


Grafico 4 COSÌ I PREZZI DEI CEREALI NEGLI ULTIMI DUE DECENNI (SOTTO-INDICE FAO, BASE 2014-2016=100)



Progettisti di soluzioni



Progettazione



Installazione



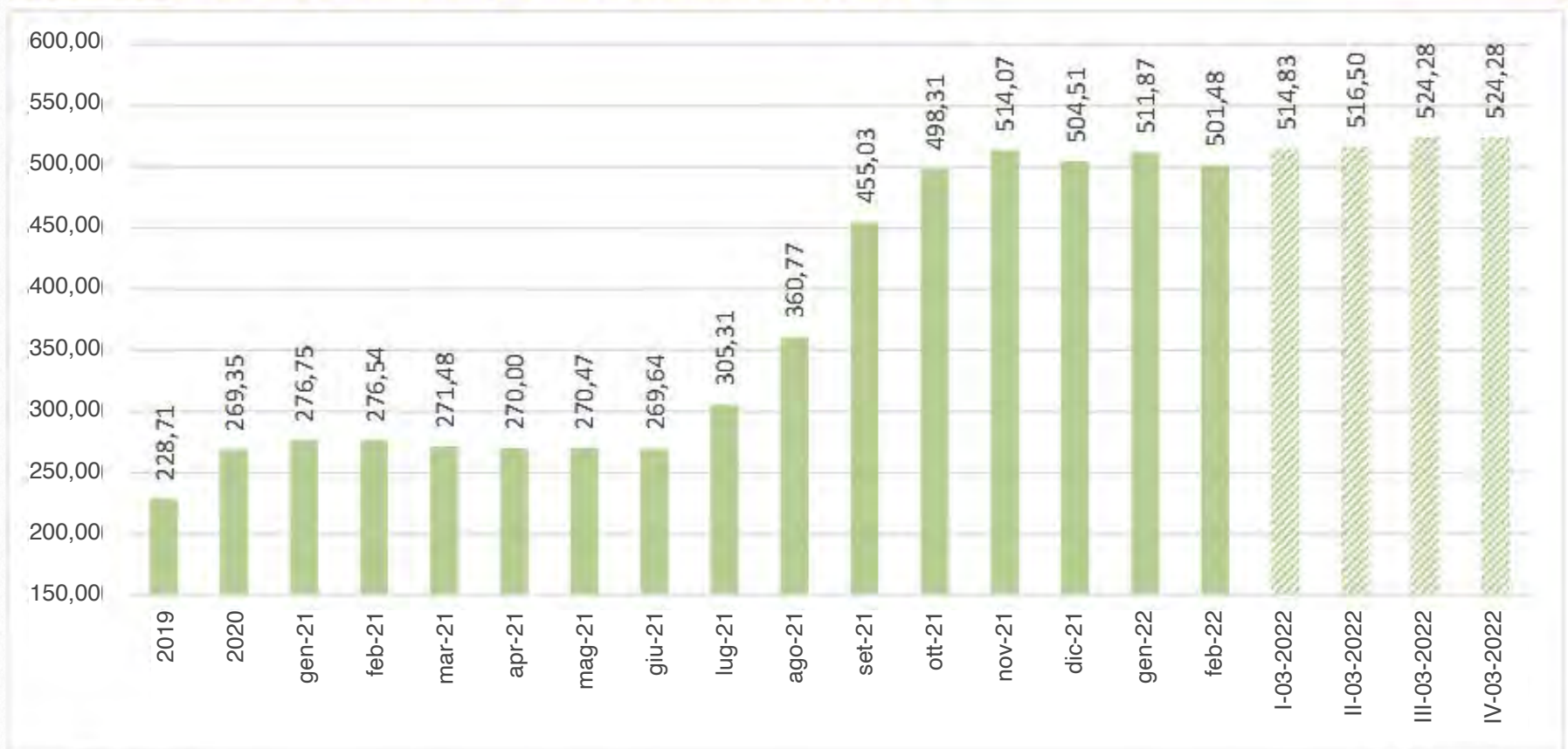
Manutenzione



Collaudo



Grafico 5 EVOLUZIONE DEL PREZZO DELLA GRANELLA DI FRUMENTO DURO (EURO/T)



Prezzi Iva esclusa.

Fonte: Ismea

riducendo la produzione canadese del 60% su base annua e compromettendo anche il raccolto USA (-46%). Circostanze che hanno avuto un considerevole impatto sull'export di entrambi i fornitori dell'area, limitando i flussi di scambio mondiali. Il deficit d'offerta soprattutto di Ottawa ha impresso una forte spinta al rialzo ai prezzi internazionali, spingendo in Italia le quotazioni del prodotto con garanzie di proteine a un livello record di 550 euro/tonnellata, contro i 270-280 euro fisiologici.

La dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento della granella di frumento duro resta su livelli piuttosto elevati, con un tasso di autoapprovvigionamento in ambito nazionale fermo al 56%, secondo le stime Ismea riferite al 2020. Ancora più accentuato il ricorso al prodotto di importazione nel caso del frumento tenero, con appena il 36% di copertura dei fabbisogni industriali riconducibile al raccolto nazionale.

Su scala globale la produzione di grano duro, nella campagna 2021/22, che si concluderà ufficialmente a luglio prossimo,

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

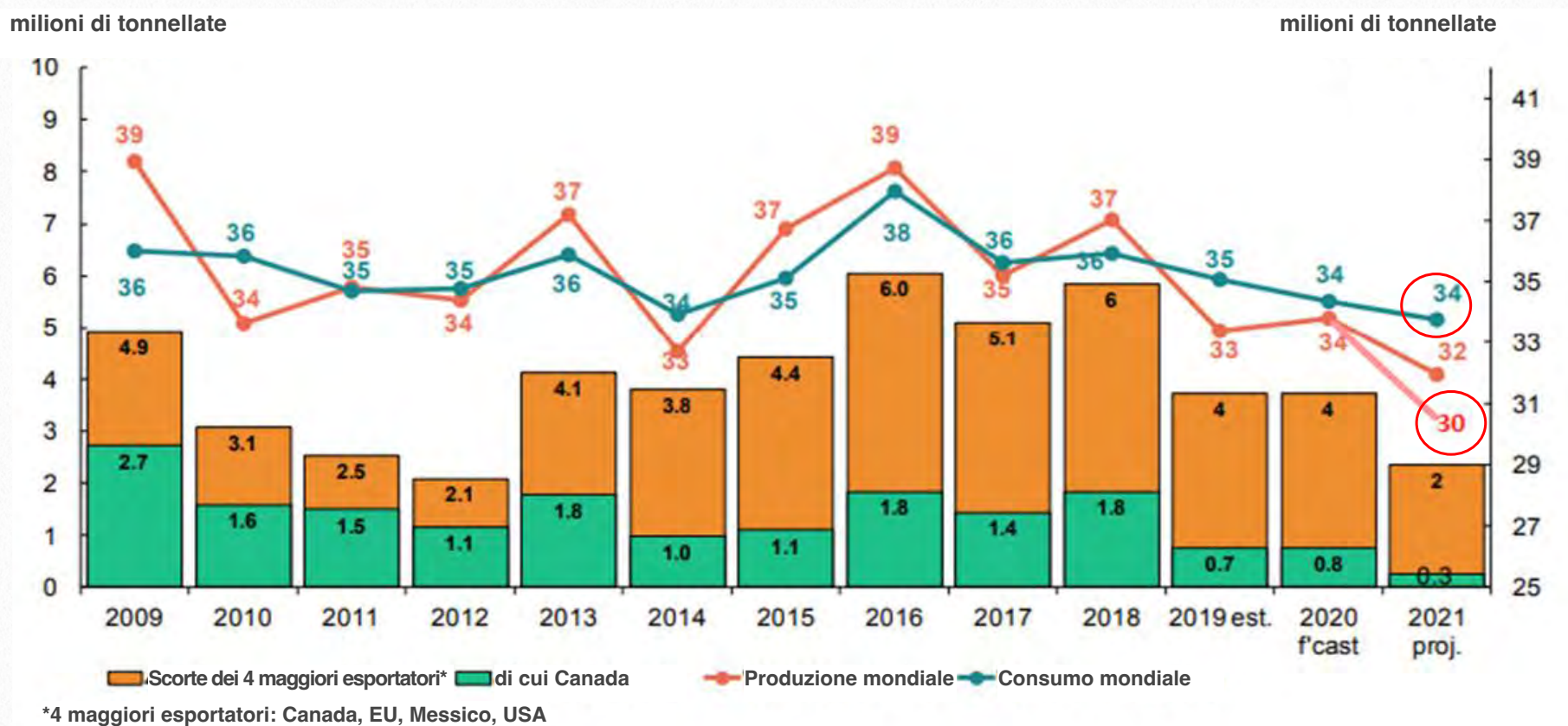
**BRAZIL IS IN THE TOP 10
IN THE BAKERY INDUSTRY**

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:



Grafico 6 GRANO DURO, LA PRODUZIONE NEL MONDO



Fonte: IGC

è crollata (stime IGC) a quota 30 milioni di tonnellate, minimo da oltre dieci anni, a fronte di un consumo stimato in 34 milioni. A fine stagione si prevedono scorte per sole 300mila tonnellate in Canada e di 2 milioni di tonnellate a livello dei primi 4 paesi esportatori.

Quanto alla nuova campagna (2022/23), in Canada si prevede, alle attuali condizioni meteorologiche, un maxi rimbalzo della produzione di grano duro con la prospettiva di un raccolto, quest'estate, di oltre 5,5 milioni di tonnellate, oltre due volte il dato del 2021. Anche le esportazioni dovrebbero passare da 2,35 a 4,3 milioni di tonnellate, in un contesto di

prezzi più moderati, ma comunque elevati e al di sopra della media storica.

In Italia, il forecast basato sulle intenzioni di semina (indagine Istat) porta a valutare il prossimo raccolto di grano duro su un livello 3,9-4 milioni di tonnellate, previsione che potrebbe tuttavia rivelarsi più sfavorevole, a detta di alcuni analisti, che temono anche sulla produzione di frumento duro le ricadute della siccità, soprattutto nei comprensori emiliano-romagnoli.

Quanto alla pasta, di cui l'Italia è primo produttore ed esportatore mondiale (il sistema grano-pasta coinvolge oltre 200.000 aziende agricole e 112 pastifici,



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

limitatamente al segmento delle paste industriali di semola secche), i forti rincari delle farine hanno spinto in alto anche i prezzi al consumo, trascinando, nel giro di pochi mesi, l'inflazione di reparto al +14,6%, da appena lo 0,6% di agosto 2021.

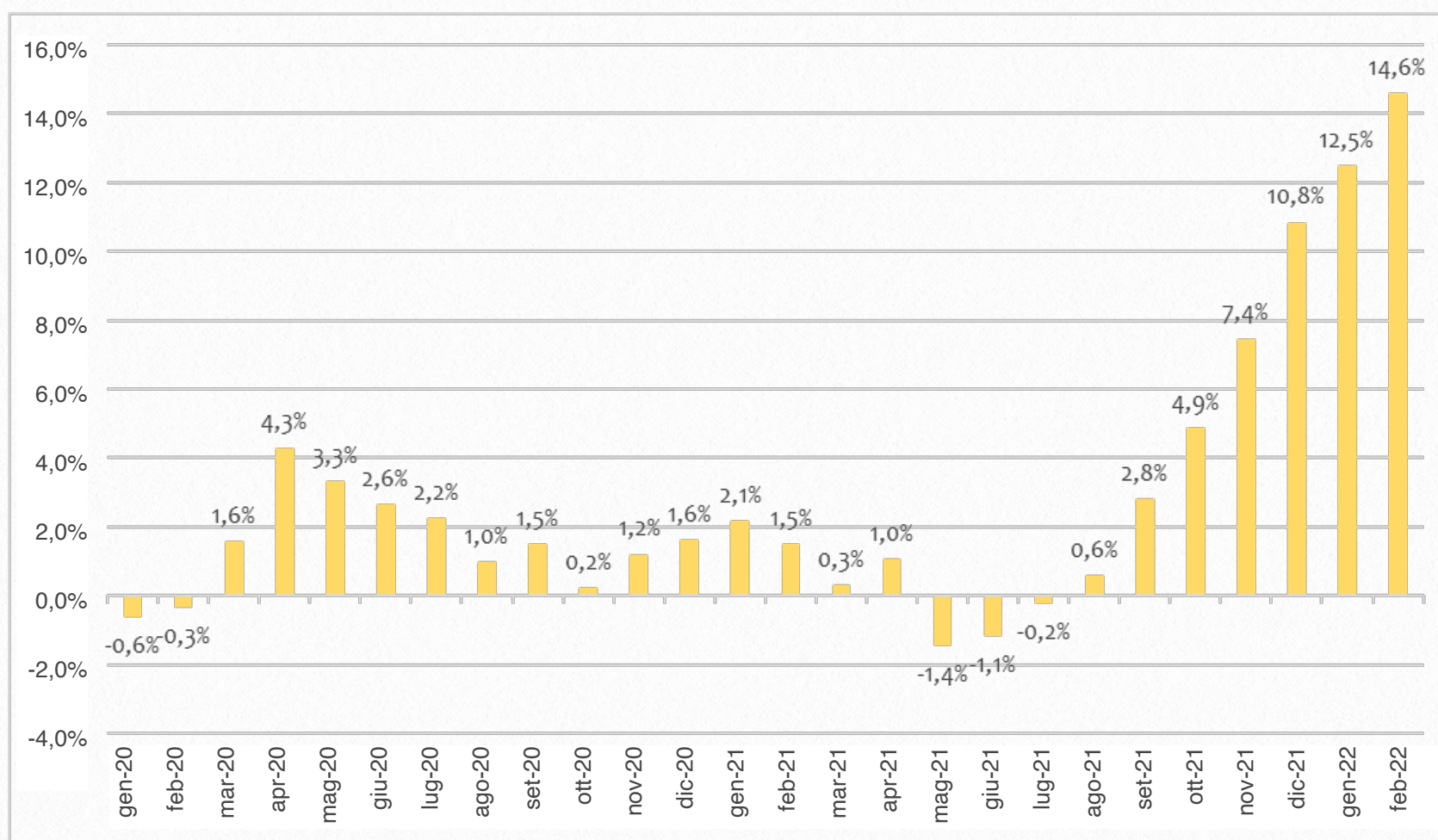
Dai dati emerge tuttavia un divario ancora negativo di oltre 10 punti percentuali rispetto all'episodio iperinflazionistico del 2007-2008, sperimentato nel pieno della bolla finanziaria.

In conclusione, basandosi sulle proiezioni della campagna 2022/23, si prevede un ritorno dei "fondamentali" verso livelli di maggiore equilibrio.

In particolare, il ritorno del Canada a condizioni di produzione normali prefigura scenari disinflattivi per la materia prima, suggellati da un output in crescita anche negli USA, dove si assiste a una ripresa degli investimenti a frumento duro.

Come accennato, le basse scorte globali manterranno i prezzi internazionali su livelli superiori alla media storica. In Nord Africa

Grafico 7 L'INFLAZIONE SUGLI SCAFFALI DELLA PASTA (DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO)



Fonte: Istat

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



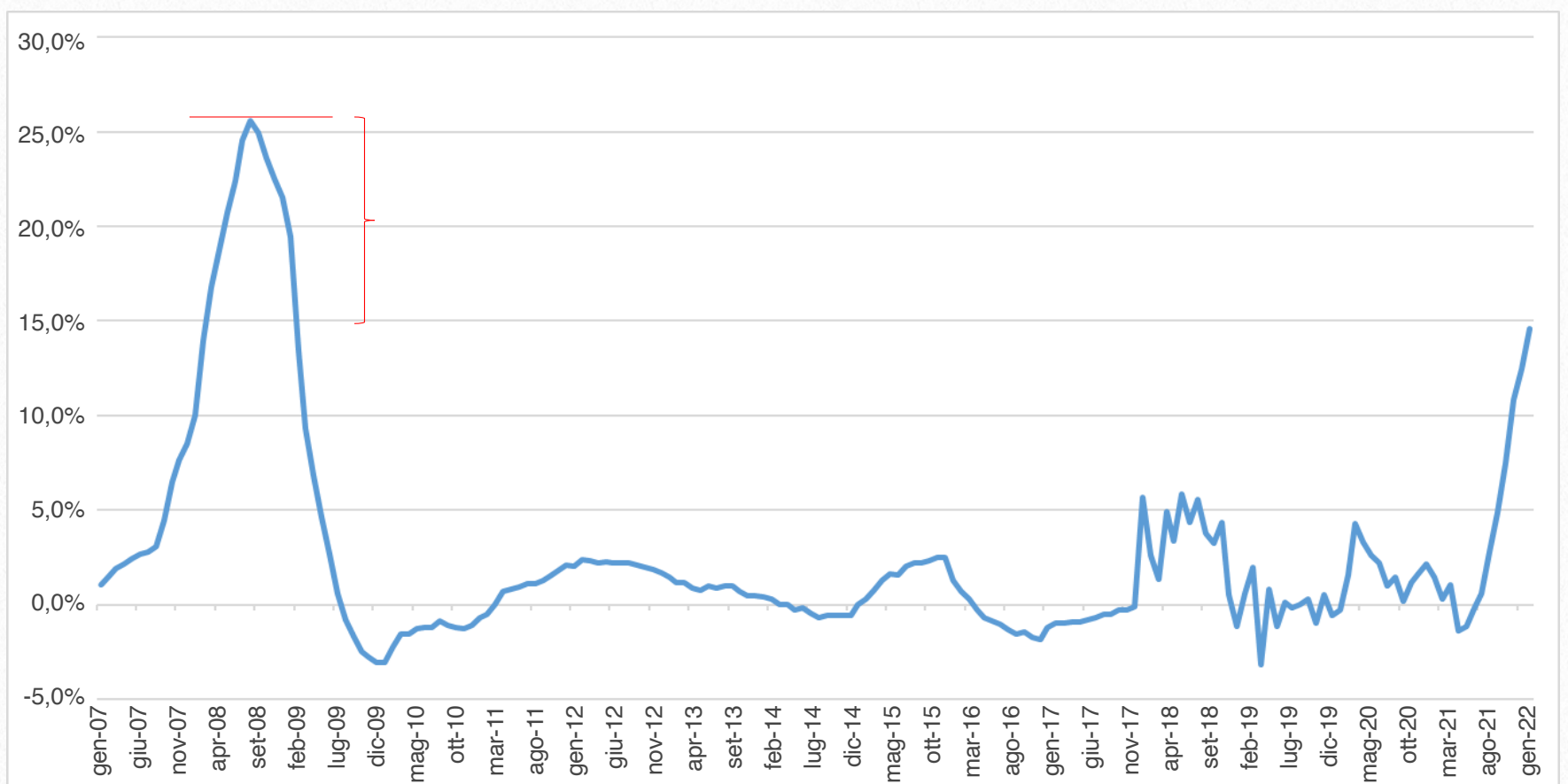
TT - Tortellone 26 gr



CP - Cappelletto 10 gr
Frastagliato



Grafico 8 INFLAZIONE PASTA - TREND STORICO (DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO)



Fonte: Istat

si temono, tra l'altro, perdite di raccolto per la siccità, con conseguenti maggiori pressioni sugli acquisti di grani da altri paesi.

In Italia le condizioni di deficit idrico stanno colpendo soprattutto le regioni del Nord, mentre nel Mezzogiorno (in Puglia in particolare) la situazione risulta complessivamente sotto controllo, nel quadro di un regolare sviluppo vegetativo del frumento.

Restano a rischio frenata sia i consumi sia l'export, per gli alti prezzi delle paste anche sul circuito retail. Gli elevati costi di produzione stanno mettendo a rischio la tenuta dei margini operativi delle imprese,

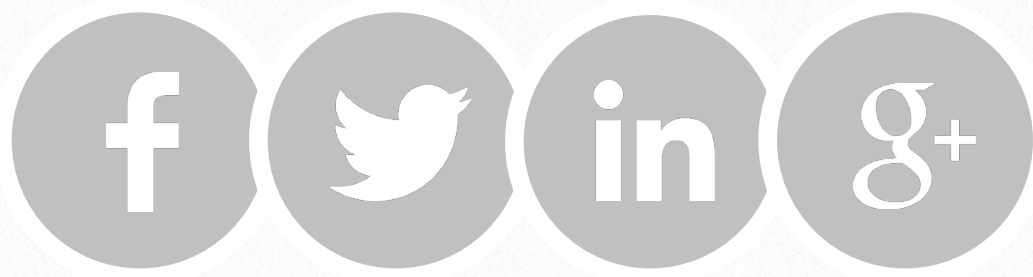
mentre le strozzature logistiche e gli alti costi dei noli marittimi e dei trasporti potrebbero impattare negativamente sull'interscambio con l'estero, variabile sulla quale pesano anche le sorti del conflitto in Ucraina.



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

MOLINOPASINI.COM

3



Successo per l'Assemblea annuale della National Pasta Association

National Pasta Association



Cena conclusiva e cerimonia di premiazione all'Assemblea annuale della National Pasta Association

Si è svolta dal 6 all'8 marzo 2022 la tradizionale assemblea dell'NPA, l'associazione statunitense dei produttori di pasta.

La National Pasta Association (NPA) ha tenuto l'assemblea annuale 2022 presso il LaPlaya Beach & Golf Resort a Naples, Florida dal 6 all'8 marzo. L'incontro è stato caratterizzato da importanti discussioni sullo stato attuale del settore, gli eventi geopolitici e le tendenze da non perdere di vista per il futuro. All'assemblea annuale hanno partecipato circa 90 esponenti di spicco del settore, provenienti da Stati Uniti, Italia e Brasile. "Siamo felicissimi di poterci incontrare per parlare di tematiche importanti, delle sfide che ci attendono e di cosa possiamo fare per continuare a sviluppare il settore", ha affermato Carl Zuanelli, Presidente del Consiglio di amministrazione della NPA e Presidente e CEO di Nuovo Pasta Productions Ltd. "Oggi siamo qui riuniti per celebrare non solo l'industria di un prodotto, ma la sua cultura. Questa cultura è infatti la pasta. Anche in questi tempi incerti che colpiscono le nostre imprese, con una pressione inflazionistica sui prezzi senza precedenti e questioni geopolitiche che non hanno uguali fin dalla Seconda guerra mondiale, la pasta rimane un baluardo di comfort, certezza e bontà rassicurante. Infatti la domanda di questo prodotto tanto apprezzato in tutto il mondo rimane alta negli Stati Uniti e dobbiamo continuare a dare impulso alla cultura della pasta anche in un'ottica futura. L'assemblea annuale della NPA consente di avviare discussioni costruttive e creare rapporti che contribuiscono a migliorare e sviluppare il settore della pasta."

Il programma straordinario ha incluso presentazioni su una vasta gamma di argomenti di attualità, tra cui:

- *Discorso di benvenuto e rapporto sullo stato del settore* di Carl Zuanelli, Presidente del Consiglio di amministrazione della NPA e di Nuovo Pasta Productions Ltd.
- *Le tre P: Pandemia, Pasta e Partenariato sull'insicurezza alimentare* di Erika Thiem, Chief Supply Chain Officer presso Feeding America;
- *Economia 2022: Luce alla fine del tunnel?* di Chris Kuehl, Managing Director, Armada Corporate Intelligence;
- *Tendenze e prospettive post-Covid per il settore della pasta negli Stati Uniti* di Todd Hale, Titolare di Todd Hale LLC;
- *Situazione del grano duro negli Stati Uniti e nel mondo nel 2022* di Jim



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.



Primi (Patrick Prochno e Mike Leddige) e secondi classificati (Michael Baker e Giovanni Cannata) al torneo annuale di bocce



Peterson, Policy and Marketing Director della North Dakota Wheat Commission;
• *Aggiornamento legislativo e normativo*” di Gary Kushner, Consulente legale della NPA, Hogan Lovells US LLP.

Per la prima volta, la NPA ha incluso nel programma anche un *town hall meeting* sul valore dell’associazione, offrendo ai membri l’opportunità di condividere idee e feedback per rendere la NPA sempre migliore. “Non vediamo l’ora di diffondere le proposte e i commenti degli associati emersi durante il *town hall meeting*”, ha affermato Delia Murphy, Direttore esecutivo della NPA.

“L’associazione cresce grazie alla grande esperienza, alle idee e ai suggerimenti dei suoi membri e il nostro obiettivo è quello di costruire un futuro migliore insieme.”

A latere di questa esperienza formativa globale sono stati organizzati numerosi eventi di networking, grazie ai quali i partecipanti hanno avuto la possibilità di fare rete e instaurare nuovi rapporti, tra cui gli attesissimi incontri individuali per i manager, il torneo di golf e l’emozionante e competitivo torneo di bocce.

Questo incontro non sarebbe stato possibile senza gli sponsor, tra cui ricordiamo:



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

PRODUZIONE DI
AROMI NATURALI
E BIOLOGICI



PARTIRE **DALLA NATURA**
PER ARRIVARE **ALL'ESSENZA**

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

Town hall meeting



Discorso di benvenuto di Carl Zuanelli al ricevimento di apertura



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 (Kg-HR) corta	1,065	955	840	770	680	640	590	545
Pasta all'ora (Kg-HR) lunga	660	590	525	475	430	410	365	340

APPLICAZIONI CONSIGLIATE



PASTA

RISO

VERDURA

FAGIOLI SECCHI

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

- *sponsor platino*: Italgrani USA e Nuovo Pasta Productions Ltd;
- *sponsor diamante*: Barilla, Bühler Group, GEA Pavan, FAVA S.p.A, North Dakota Mill e Miller Milling Company;
- *sponsor oro*: Conte's Pasta Company, Corbion Caravan, Heartland Harvest Inc., Niccolai Trafile S.r.l., North Dakota Wheat Commission, Panhandle Milling, Pasta Montana, ProvisionGard Technology e US Durum Growers Association;
- *sponsor argento*: AFC Packaging e

Tecalit;

- *altri sponsor*: Multipond.

NPA ringrazia tutti i partecipanti, i relatori e gli sponsor che hanno contribuito all'incredibile successo di questa assemblea. La National Pasta Association attende con ansia di potere incontrare nuovamente gli operatori in occasione dell'assemblea annuale 2023.

Il luogo e le date dell'incontro non sono state ancora definite, ma saranno comunicate presto.



PASSIONE BASILICO DAL 1919

Forniamo semilavorati di Basilico Genovese D.O.P. per industrie alimentari, sia per il prodotto fresco o congelato che pastorizzato, gastronomie industriali, gastronomie di piccole dimensioni e catene di ristorazione.

*Il sapore della Liguria
per ricette indimenticabili!*



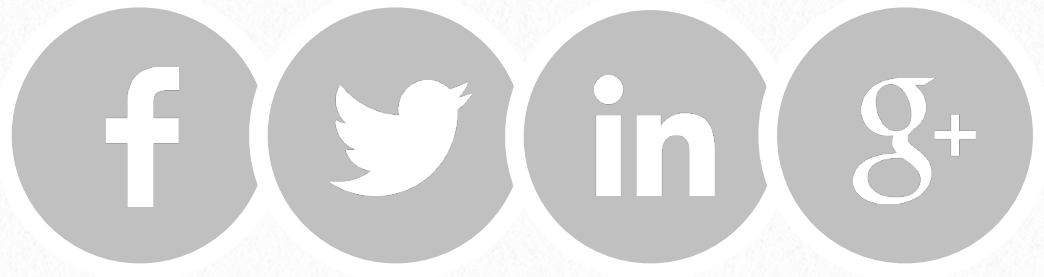
AZIENDA AGRARIA ANFOSSI

Tel. +39 0182 20024

www.basilicodop.eu



4



Pasta di legumi: innovazione dal passato

**Andrea Bresciani, 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 Alessandra Marti e Ambrogina Pagani al convegno *Pasta secca, innovazione e sostenibilità*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2021 del Pastaria Festival.

I legumi occupano da sempre un ruolo centrale nella dieta mediterranea, grazie alla loro composizione, grazie alla loro composizione che si distingue per l'elevato contenuto in proteine (17-30% s.s.), fibra (10-40% s.s.) ed amido (35-68% s.s.), quest'ultimo caratterizzato da una bassa digeribilità (Tiwari & Singh, 2012).

L'interessante profilo nutrizionale dei legumi è completato dalla presenza di micronutrienti (vitamine del gruppo B, fosforo, potassio, calcio e magnesio) e composti fenolici (Tiwari & Singh, 2012).

L'assenza di proteine formanti glutine li rende adatti al consumo di soggetti affetti da celiachia e/o che soffrono di intolleranza al glutine.

Altrettanto importanti sono gli aspetti agronomici che caratterizzano i legumi rendendo la loro coltivazione più sostenibile rispetto ai cereali. I legumi, infatti, necessitano di un minore impiego di fertilizzanti azotati e fitofarmaci, contribuendo quindi positivamente alla riduzione dell'inquinamento da nitrati nelle falde acquifere; migliorano la struttura e la fertilità del terreno e riducono il rischio di impoverimento organico dei terreni, grazie alla rotazione colturale con cereali; infine, non solo la loro coltivazione richiede consumi idrici limitati ma sono in grado di crescere anche in condizioni ambientali critiche (Alvi, 2016).

La maggiore consapevolezza da parte del consumatore verso il consumo di alimenti ricchi in proteine di origine vegetale e fibra e con un basso impatto ambientale, come appunto i legumi, ha spinto i ricercatori di tutto il mondo e le industrie alimentari a sviluppare nuovi prodotti a base di legumi. Ad esempio, negli ultimi dieci anni la percentuale di nuovi prodotti contenenti lenticchie rosse è cresciuta più del 60%¹. Considerato il loro utilizzo in svariati prodotti (inclusi snacks, pane, e pasta), sotto forma di sfarinati e di isolati e concentrati proteici, il mercato dei legumi nel 2018 ha raggiunto un valore totale di 17.4 miliardi di dollari, valore che si stima raggiungerà i 22 miliardi di dollari nel 2023, con una crescita percentuale in 5 anni pari al 24%².

Tra i prodotti a base di legumi presenti sul mercato, questo lavoro si è focalizzato sul prodotto pasta secca, un prodotto fortemente legato alla tradizione italiana ma che nel corso dei decenni ha ben risposto alle esigenze del consumatore sempre più attento ai temi della nutrizione e sostenibilità ambientale (Bresciani et al., 2022a). Fino alla fine degli anni 90 del secolo scorso, la sola materia prima impiegata per la produzione di pasta secca era la semola di grano duro, l'unica materia prima in grado di assicurare quella



FARINE DI LEGUMI

PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER
UN FUTURO SOSTENIBILE

Trasformiamo i legumi in farine di legumi
100% **senza glutine, senza soia e senza OGM**,
ideali per la produzione di pasta, sia fresca che
secca, e per arricchire le ricette tradizionali
con **ingredienti sani e innovativi**, rendendole
ancora più gustose e ricche di proteine e fibre
totalmente di origine vegetale.

NEW INGREDIENTS
FOR CHANGE

www.martinorossispa.it

PLANT
BASED

Tabella 1 COMPOSIZIONE CHIMICA DI CAMPIONI COMMERCIALI DI PASTA DI CECI, LENTICCHIE ROSSE O SEMOLA INTEGRALE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	CECI	LENTICCHIE ROSSE	SEMOLA INTEGRALE
Grassi	6,2 g	2,4 g	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g	0,5 g	0,5 g
Carboidrati	45,1 g	47,4 g	64 g
di cui zuccheri	2,9 g	1,8 g	3,5 g
Fibre	14 g	12 g	8 g
Proteine	21 g	25 g	13 g

consistenza al dente tanto ricercata dal consumatore italiano.

A partire dagli anni 2000, con l'aumento dei casi di celiachia, compaiono sugli scaffali dei supermercati paste preparate da cereali senza glutine (principalmente riso e mais). Successivamente, l'attenzione del consumatore si sposta sulle paste arricchite in fibra (ad esempio, le paste di semola integrale o a partire da grani antichi) e/o in proteine, come appunto le paste di legumi.

Tra le diverse tipologie di paste di legumi disponibili sul mercato, questo lavoro ha preso in considerazione il comportamento in cottura di paste commerciali di ceci e lenticchie rosse di due produttori italiani (indicati con le lettere A e B). A parità di legume considerato, le paste dei due produttori presentano una composizione

chimica simile. A titolo d'esempio viene riportata in Tabella 1 la composizione chimica di un campione di pasta di ceci e lenticchie rosse a confronto con quella di una pasta di semola integrale.

Rispetto ad una pasta di semola integrale, la pasta di legumi presenta un contenuto in amido inferiore del 30% ma un maggiore tenore in proteine (dal 50 al 75 % in più) e fibra (dal 60 al 95% in più) ([Tabella 1](#)). Dal confronto dei due campioni da legumi si evince un più alto contenuto in grassi e fibra nella pasta di ceci, che di conseguenza mostra un contenuto in carboidrati e proteine più bassi rispetto alla pasta di lenticchie rosse.

Per quanto riguarda il comportamento in cottura, tutte le paste hanno mostrato un discreto comportamento in cottura, valutato mediante gli indici

ANSELMO



**ANSELMO
BRAIBANTI**



FEN



**ANSELMO
LTA**



OMAR

5 *tecnologie*

perfettamente integrate
per essere il tuo partner
per **pasta secca, pasta fresca e snacks**

ANSELMOGROUP

complete solutions for food industry

www.anselmoitalia.com

ANSELMO IMPIANTI SRL - Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - ITALY | Tel. +39 0172 654755 - Fax + 39 0172 654811

LTA - Via dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - ITALY | Tel. +39 0445 370993 - Fax +39 0445 813114

FEN IMPIANTI SRL - Via Sole, 72 Tezze sul Brenta (VI) - ITALY | Tel. +39 0424 868711 - Fax +39 0424 868777

OMAR IMPIANTI SRL - Via Stelloni, 39/I - 39/O - Sala Bolognese (BO) - ITALY | Tel. +39 051 6814821 - Fax +39 051 727354

convenzionalmente utilizzati per valutare la qualità della pasta di semola (Marti et al., 2015). Tutte le paste in cottura assorbono più del 100% di acqua, e la maggior parte di esse presentano una percentuale di materiale organico nell'acqua di cottura inferiore al 10% ed una consistenza uguale o superiore ai 400 N (Bresciani et al., 2022b). Quest'ultimo indice è stato valutato mediante un test di compressione-taglio-estrazione che simula, utilizzando la cella di Kramer, la masticazione del prodotto. Solo un campione di ceci ha mostrato valori di perdite in cottura superiori all'11% ed una consistenza inferiore ai 300 N (Bresciani et al., 2022). Indipendentemente dal produttore, la pasta da ceci presenta generalmente valori di assorbimento d'acqua e perdite in cottura superiori a quelli delle lenticchie rosse, ed una consistenza inferiore. Tali differenze potrebbero essere dovute alla diversa struttura ed organizzazione di proteine ed amido tra i due tipi di legumi (Keskin et al., 2021; Wani et al., 2016) e/o alla differenza di formato tra le due paste ("casarecce" per la pasta di ceci e "fusilli" per quella di lenticchie rosse). Indipendentemente dalla materia prima considerata, i campioni del produttore A hanno mostrato una maggiore perdita in cottura e una minore consistenza rispetto

alle paste del produttore B, sia al tempo ottimale di cottura (7 minuti) che in sovracottura (9 minuti). Queste differenze – che appaiono più evidenti nei campioni di ceci rispetto a quelli di lenticchie rosse – potrebbero essere ascrivibili al processo produttivo in quanto, come già discusso, la loro composizione chimica riportata in etichetta è simile. Lo studio del comportamento delle proteine in tamponi caratterizzati da capacità di solubilizzazione differenti ha evidenziato, nei campioni di pasta del produttore B, la formazione (nel corso del processo di pastificazione) di aggregati proteici stabilizzati da forti legami covalenti (ponti disolfuro), a suggerire una maggiore compattezza della struttura proteica. Tale osservazione è confermata dalla presenza, nei campioni del produttore B, di gruppi tiolici "nascosti" all'interno di aggregati idrofobici (Bresciani et al., 2022). Sulla base dell'esperienza maturata dal gruppo di ricerca del DeFENS sulle paste di semola (Bock et al., 2015; Bonomi et al., 2012), la diversa organizzazione proteica osservata tra i campioni potrebbe essere il risultato di un differente processo di essiccazione. Per tale motivo, è stato valutato l'indice di furosina come marcatore del danno termico: paste essiccate ad alta temperatura presentano valori di furosina più elevati rispetto ai



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



prodotti essiccati adottando cicli di essiccazione a medie o basse temperature. Indipendentemente dal produttore, il tenore di fufosina è risultato superiore nelle paste di ceci, probabilmente a seguito del maggiore contenuto in zuccheri rispetto ai campioni di lenticchie rosse ([Tabella 1](#)); a parità di materia prima, il danno termico è risultato più elevato nelle paste del produttore B rispetto ai campioni del produttore A, a suggerire l'impiego di diverse condizioni di essiccazione.

Ancor prima della fase di essiccazione, i produttori di pasta potrebbero avere adottato condizioni di pastificazione differenti. Per la produzione di paste da cereali senza glutine (ad esempio riso e/o mais) vengono, infatti, adottati processi di pre-gelatinizzazione dell'amido al fine di modificare la struttura e le proprietà di questo componente, migliorando così la sua capacità di formare un "reticolo" nel prodotto finito. Una idonea riorganizzazione dell'amido in una struttura coesa garantisce una buona consistenza e la riduzione della sua solubilizzazione durante la cottura (Marti e Pagani, 2013). Il processo di pre-gelatinizzazione può essere applicato sulla farina che poi potrà essere estrusa in una pressa convenzionale (come quella utilizzata per la pasta di semola) o direttamente durante

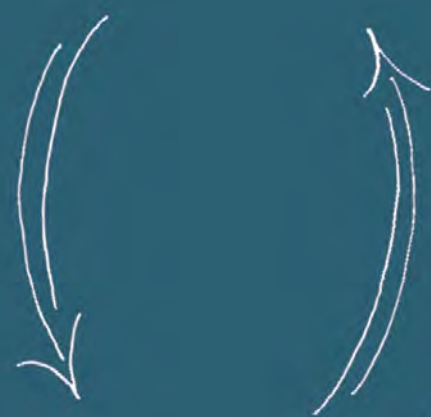
il processo di cottura-estrazione che può avvenire su un nastro o in cuocitore-estrusore (Bresciani et al., 2021). Diversamente da quanto osservato per le paste senza glutine da riso e mais, prove sperimentali condotte su impianti pilota presso il DeFENS hanno mostrato come, nel caso di lenticchie rosse e ceci, sia possibile produrre pasta secca in una pressa continua senza sottoporre la materia prima al trattamento di pre-gelatinizzazione. Quest'ultimo, infatti, non sembra influenzare il comportamento in cottura della pasta. La pasta (formato rigatoni) prodotta per estrusione convenzionale (con o senza pre-gelatinizzazione della materia prima) presenta basse perdite in cottura (< 6%) e una consistenza accettabile (mediamente pari a 650 N). Le principali differenze riguardano l'aspetto superficiale del prodotto secco: infatti la pasta prodotta attraverso estrusione convenzionale partendo da farina di lenticchia rossa nativa (non pre-gelatinizzata) mostra una maggior eterogeneità superficiale rispetto alle altre, con la presenza di punti bianchi che suggeriscono una disomogenea idratazione durante la fase di impastamento ([Figura 1](#)). Il difetto si attenua grandemente nel caso la farina sia pre-trattata prima della pastificazione.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



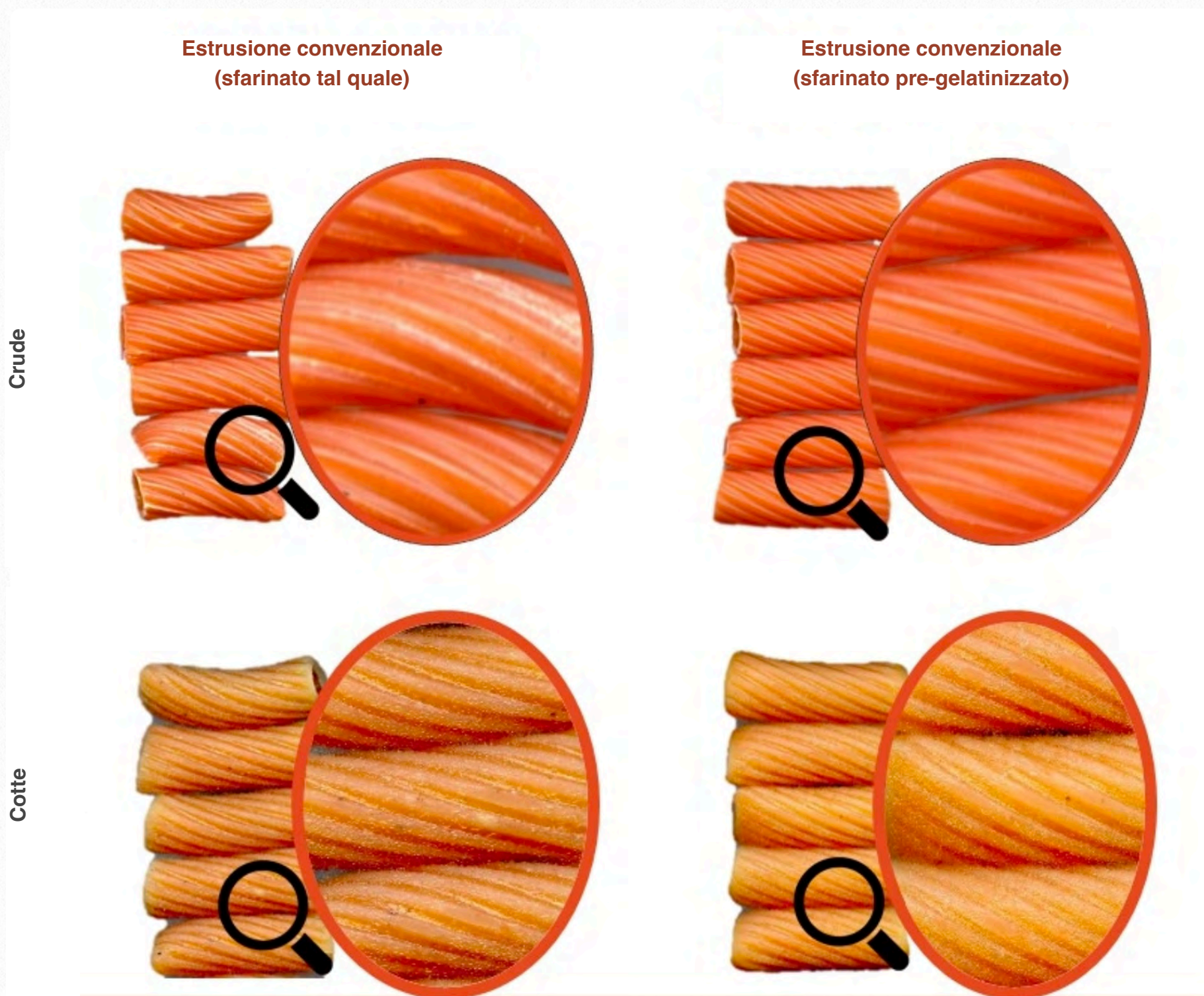
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



Figura 1 PASTE DA LENTICCHIE ROSSE PRIMA E DOPO COTTURA



Lo studio è quindi proseguito valutando l'effetto del livello di gelatinizzazione di sfarinati di lenticchie rosse e ceci sulla qualità in cottura della pasta. A tale scopo, sono state richieste ad un unico molino una farina cruda e due farine alle quali il produttore ha applicato uno stesso trattamento termico ma ad intensità crescente. Indipendentemente dalla

tipologia di legume studiata (cece o lenticchia rossa), l'intensità del trattamento termico applicato non sembra influenzare in maniera significativa il comportamento in cottura della pasta.

In conclusione, la pasta di legumi è un alimento innovativo che ben si presta a soddisfare le esigenze del consumatore moderno in tema di nutrizione e

sostenibilità. La pasta di legumi attualmente presente sul mercato presenta un buon comportamento in cottura, seppur con alcune differenze probabilmente ascrivibili ad un differente processo produttivo. Prove sperimentali suggeriscono che, nonostante sia possibile produrre mediante estrusione convenzionale pasta di legumi a partire dallo sfarinato tal quale (non pregelatinizzato), sicuramente la pre-gelatinizzazione migliora la fase di idratazione e quindi l'aspetto del prodotto finito. Tuttavia, i risultati finora ottenuti sembrano indicare che il livello di pre-gelatinizzazione non influenzi in maniera significativa la qualità in cottura del prodotto finito; se tali indicazioni saranno confermate dalle ricerche attualmente in corso, potranno avere interessanti ripercussioni da un punto di vista economico legati ai minori costi di processo.

Note

1. <https://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/super-growth-for-super-foods-new-product-development-shoots-up-202-globally-over-the-past-five-years>
2. <https://www.marketsandmarkets.com/Market-Reports/pulse-ingredients-market-246427813.html>

Bibliografia

- Alvi G. “*I legumi da granella.*” Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale Direzione Generale delle politiche internazionali e dell’Unione Europea, 2016.
- Bresciani, A., Giordano, D., Vanara, F., Blandino, M., & Marti, A. (2021). *High-amylose corn in gluten-free pasta: Strategies to deliver nutritional benefits ensuring the overall quality.* Food Chemistry, 353, 129489.
- Bresciani, A., Pagani, M. A., & Marti, A. (2022a). *Pasta-making process: a narrative review on the relation between process variables and pasta quality.* Foods, 11(3), 256.
- Bresciani, A., Iametti, S., Emide, D., Marti, A., & Barbiroli, A. (2022b). *Molecular features and cooking behavior of pasta from pulses.* Cereal Chemistry, 99(2), 270-274.
- D’Egidio, M.G., Pagani, M.A. (2015). *Pasta - Quality testing methods.* In: Encyclopedia of Food Grains (second edition). Wrigley C., Corke H., Seetharaman K., Faubion J. (Eds.) Academic Press, Oxford, pp 161-165.
- Keskin, S. O., Ali, T. M., Ahmed, J., Shaikh, M., Siddiq, M., & Uebersax, M. A. (2021). *Physico-chemical and functional properties of legume protein, starch, and dietary fiber—A review.* Legume Science, e117.
- Marti, A., & Pagani, M. A. (2013). *What can play the role of gluten in gluten free pasta?* Trends in Food Science & Technology, 31(1), 63-71.
- Tiwari, B. K., & Singh, N. (2012). *Pulse chemistry and technology.* Royal Society of Chemistry.
- Wani, I. A., Sogi, D. S., Hamdani, A. M., Gani, A., Bhat, N. A., & Shah, A. (2016). *Isolation, composition, and physicochemical properties of starch from legumes: A review.* Starch-Stärke, 68(9-10), 834-845.

MACCHINE PER PASTIFICI



dalla A alla Z • *Nuove e d'occasione*



Macchine per gnocchi



Macchine combinate



Linee industriali



Macchine per pasta
estrusa



Pastorizzatori



Niditrici



Essiccatoi



Presse



Sfogliatrici
automatiche



Macchine per
cappelletti

Contattaci subito:

T. (+39) 0331 557200

info@aldocozzi.it • www.aldocozzi.it



5



Post pandemia, crescono paste fresche, piccoli brand e gluten free

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Sara Beretta e Matteo Bonù al convegno *Mercato, consumi e trend globali*, che si è svolto nel corso del Pastaria Festival 2021 (Milano, 26 ottobre). Gli esperti Nielsen saranno tra i relatori anche all'edizione 2022 del Pastaria Festival, il prossimo 30 settembre.

Superata la fase più critica dell'emergenza coronavirus, dopo il primo lockdown della primavera 2020, si può osservare, dati alla mano, che sul mercato dei “*fast moving consumer good*” (l'insieme dei prodotti del largo consumo) non ha impattato in maniera significativa l'aumento dei prezzi delle materie prime registrato a partire dalla seconda metà del 2021.

Nel contesto di rapida ascesa inflazionistica, osserva la società di ricerche di mercato Nielsen, in un'analisi presentata nell'ultimo evento del Pastaria Festival (26 ottobre 2021), i consumatori hanno cambiato, ma non stravolto, i loro comportamenti di acquisto, mostrando per lo meno nei macro-trend una maggiore cautela, anche per il protrarsi dell'emergenza sanitaria, ma non per questo modificando in maniera sostanziale attitudini e percezioni, soprattutto rispetto alla qualità dei prodotti e alle valutazioni di convenienza, non unicamente basate sul prezzo.

Nel caso della pasta, prendendo a riferimento le dinamiche più recenti rilevate in quattro mercati top europei (Germania, Francia, Italia e Regno Unito), si può osservare nel 2021, rispetto al 2019 (la fase cioè precedente alla pandemia), uno scostamento positivo delle vendite a volume, seppure di entità relativamente modesta. In termini monetari emergono

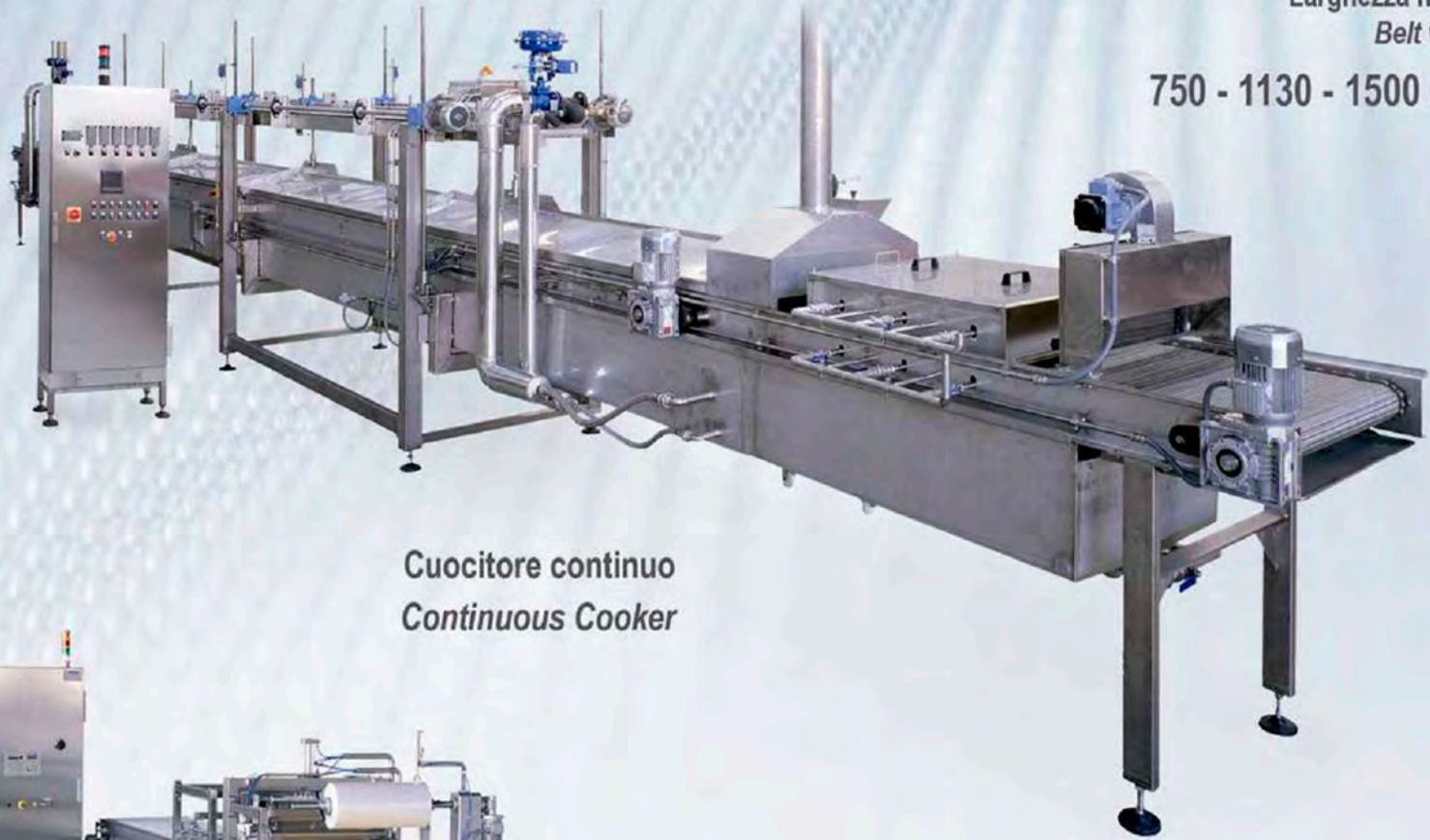
performance anche migliori, non tanto per le conseguenze degli aumenti di prezzo quanto, piuttosto, per i cambiamenti nella composizione dei prodotti acquistati. Si può pertanto confermare, sulla base delle evidenze statistiche, che la pasta ha rafforzato il suo market, nonostante lo “sboom” del 2021 seguito al picco di vendite del primo anno di pandemia. In Italia, che per le paste è in assoluto il mercato più rilevante, le small brand, con posizionamento di prezzo solitamente “premium”, cioè con valori unitari mediamente più elevati rispetto alle grandi marche e alle private label (prodotti a marchio del distributore), sono quelle che, non a caso, hanno mostrato le migliori performance, favorendo una crescita a valore delle vendite più sostenuta rispetto a quella osservata in termini di volumi, a conferma dell'upgrade qualitativo che ha caratterizzato gli ultimi dodici mesi. Si consideri che le incidenze sul “total market” di categoria (paste secche) dei brand “small” e “medium” sono vistosamente cresciute sia in Italia che in Francia, a scapito dei marchi mainstream e delle label delle grandi catene di distribuzione. In questa arena si osservano incrementi significativi anche per le paste ottenute da farine diverse dalle semole standard, con le vendite ancora una volta trainate dai piccole marchi.

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

100 - 1000 kg/h

Prodotti: paste ripiene, sfoglie con interfoglio, cannelloni
For processing filled pasta, sheet with interleaf film, cannelloni



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm

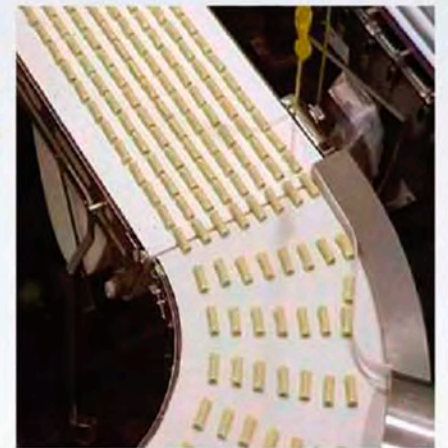
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



Interfoliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sfoglia con interfoglio
Sheets with interleaf film



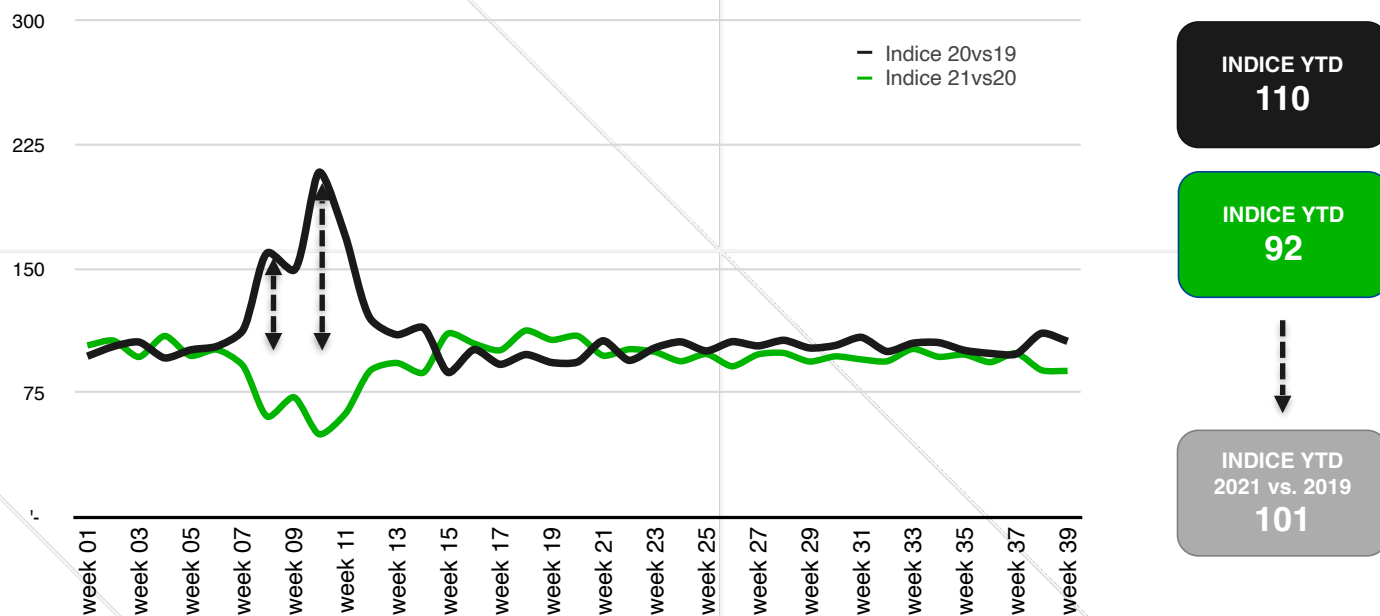
Cannelloni

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO DA
TÜV ITALIA S.r.l. secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015

CAMPOSAMPIERO (PD) - ITALY - Via Martiri della Libertà, 6
Tel. (+39) 049 9303590 - Fax: (+39) 049 5791258 - info@food-tech.it - www.food-tech.it

3° trimestre 2021: La pasta secca nei primi 4 Paesi europei (Italia, Francia, Germania e Regno Unito)

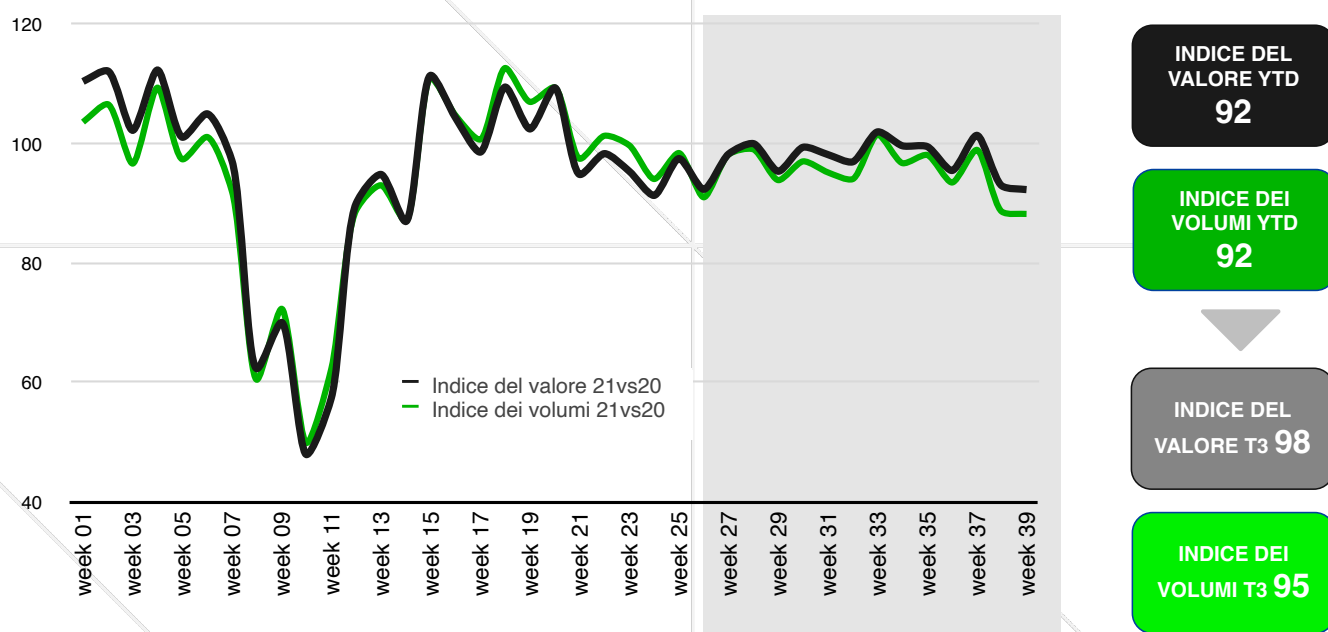
PRIMI 4 PAESI | PASTA SECCA | INDICE SETTIMANALE DEI VOLUMI 2021 VS 2020 VS 2019 (ultima settimana 3 ottobre)



Fonte: NielsenIQ, Strategic Planner - Italia + Germania + Francia + Regno Unito

3° trimestre 2021: La pasta secca nei primi 4 Paesi europei (Italia, Francia, Germania e Regno Unito)

PRIMI 4 PAESI | PASTA SECCA | INDICE SETTIMANALE DEL VALORE E DEI VOLUMI, 2021 VS 2020



Fonte: NielsenIQ, Strategic Planner - Italia + Germania + Francia + Regno Unito

In conclusione, si può affermare, alla luce di evidenze oggettive, che l'aumento dei

prezzi delle materie prime non ha avuto, almeno nel 2021, un impatto considerevole

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)

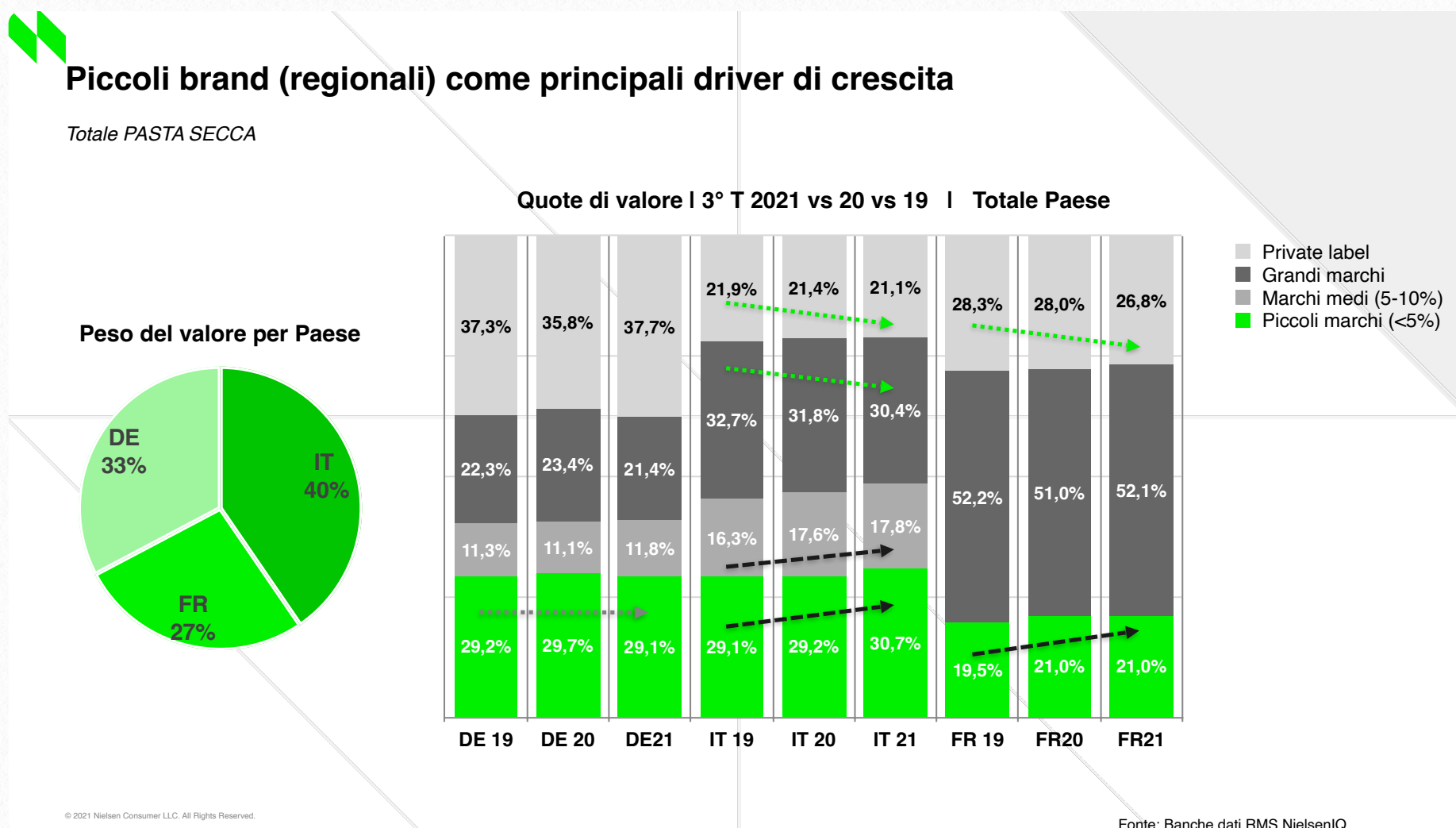
Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335

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



sulle dinamiche dei consumi di pasta, che hanno invece mostrato, nei quattro paesi oggetto di questa analisi, un cambiamento nel mix dei prodotti acquistati a favore di scelte “premium” e “super premium”. Il focus Nielsen sul mercato italiano conferma che tutto l’LCC (il Largo Consumo Confezionato) si è lasciato alle spalle un quinquennio positivo, ribaltato solo a fine 2021 da un dopo estate in contro trend, che ha fatto emergere perdite però solo frazionali. Rispetto allo scenario pre-pandemia il mercato LCC ha mostrato caratteri di continuità, sia nella fase di picco dell’emergenza sanitaria sia in quella successiva. Le grandi superfici (ipermercati)

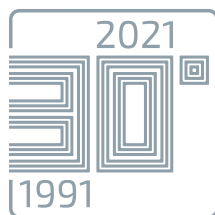
restano l’anello debole, mentre crescono specialisti casa e mini-iper. Corrono anche l’e-commerce, protagonista nel momento di massima emergenza sanitaria, e i discount. Salutismo, italianità e sostenibilità restano i principali driver, con un caveat: la corsa dell’on-line non si è interrotta, nonostante il rallentamento della crescita, e lo share delle vendite web non ha ancora raggiunto il suo picco. Il post-pandemia, seppure nel contesto di incertezza con il diffondersi delle varianti del virus, ha ridato slancio all’extra domestico e ai prodotti con contenuto di servizio, sgonfiando la bolla pandemica dell’ingredientistica di base che sembra adesso segnare il passo.



Frigoimpianti



italian food technology



www.frigoimpianti.it

impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

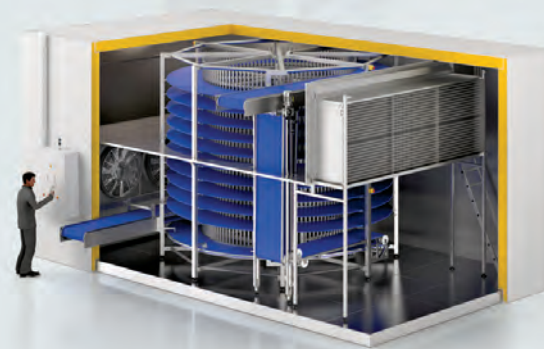
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

www.frigoimpianti.it

Le prestazioni del 3° trimestre rispetto a due anni fa

I consumatori stanno spendendo di più perché lo desiderano, non perché sono costretti.

Maggiore disponibilità
Volumi stabili
Prezzo in aumento

**Altre farine
e semola standard**

Maggiore disponibilità
Volumi in crescita
Prezzo costante

**Altre farine
e marchi italiani**

Disponibilità costante
Volumi in crescita
Prezzo costante

Marchi italiani

ITALIA	CAGR disponibilità	CAGR volume delle vendite	CAGR valore delle vendite	CAGR prezzo medio	Indice dei prezzi 2021
Grandi marchi	-4%	-7%	-3%	4%	103
Marchi medi (5-10%)	9%	2%	5%	3%	93
Piccoli marchi (<5%)	3%	0%	3%	3%	131
Private label	-1%	-5%	-1%	4%	76
Totale pasta secca	1%	-3%	0%	4%	100
FRANCIA	CAGR disponibilità	CAGR volume delle vendite	CAGR valore delle vendite	CAGR prezzo medio	Indice dei prezzi 2021
Grandi marchi	0%	3%	4%	0%	98
Piccoli marchi (<5%)	3%	8%	8%	0%	201
Private label	0%	1%	1%	0%	74
Totale pasta secca	1%	3%	4%	1%	100
GERMANIA	CAGR disponibilità	CAGR volume delle vendite	CAGR valore delle vendite	CAGR prezzo medio	Indice dei prezzi 2021
Grandi marchi	-5%	-4%	5%	9%	123
Marchi medi (5-10%)	-2%	10%	9%	-1%	90
Piccoli marchi (<5%)	0%	6%	6%	1%	159
Private label	4%	3%	7%	4%	74
Totale pasta secca	0%	3%	7%	4%	100

Disponibilità in crescita
Volumi in aumento
Indice dei prezzi basso
Impatto su marchi privati

Maggiore disponibilità
Volumi in crescita

Fonte: Banche dati RMS Nielsen - In "altre farine" è incluso il grano Khorasan

Si sono anche intensificati gli effetti asimmetrici associati ai differenti poteri d'acquisto e alla maggiore polarizzazione dei redditi, fenomeni suggellati dalla crescita dei due estremi, costituiti dai prodotti di primo prezzo e dal paniere "premium" a cui si è accennato. In questo contesto, il segmento del primo piatto ha mostrato andamenti differenziati, con il secco in frenata, nella dinamica dei volumi di acquisto, il frozen ancora in espansione e il fresco nella posizione di "big winner". I dati di confronto tra il 2020 e il 2021 evidenziano una flessione per le proposte a lunga conservazione (pasta secca tradizionale) del -9,1% (-4,2% rispetto al 2019), a fronte di uno 0,8% di

crescita per i primi surgelati (+26,1% sul 2019) e di un più 2% per la pasta fresca (+4,2%).

Da rilevare che le paste secche, seppure in contrazione a volume di oltre il 4% sul 2019, hanno sperimentato in termini di fatturato una crescita del 2,6%, comunque più attenuata rispetto alla performance complessiva del primo piatto che spunta un più 3,9% tra il 2019 e il 2021 (+4,6% al netto della semola tradizionale).

Nonostante le dinamiche negative, la pasta secca resta la regina nel piatto degli italiani (il 91% degli individui la porta a tavola almeno una volta alla settimana), con una frequenza media di consumo di 4,4 volte a settimana, contro 0,9 della pasta fresca e

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

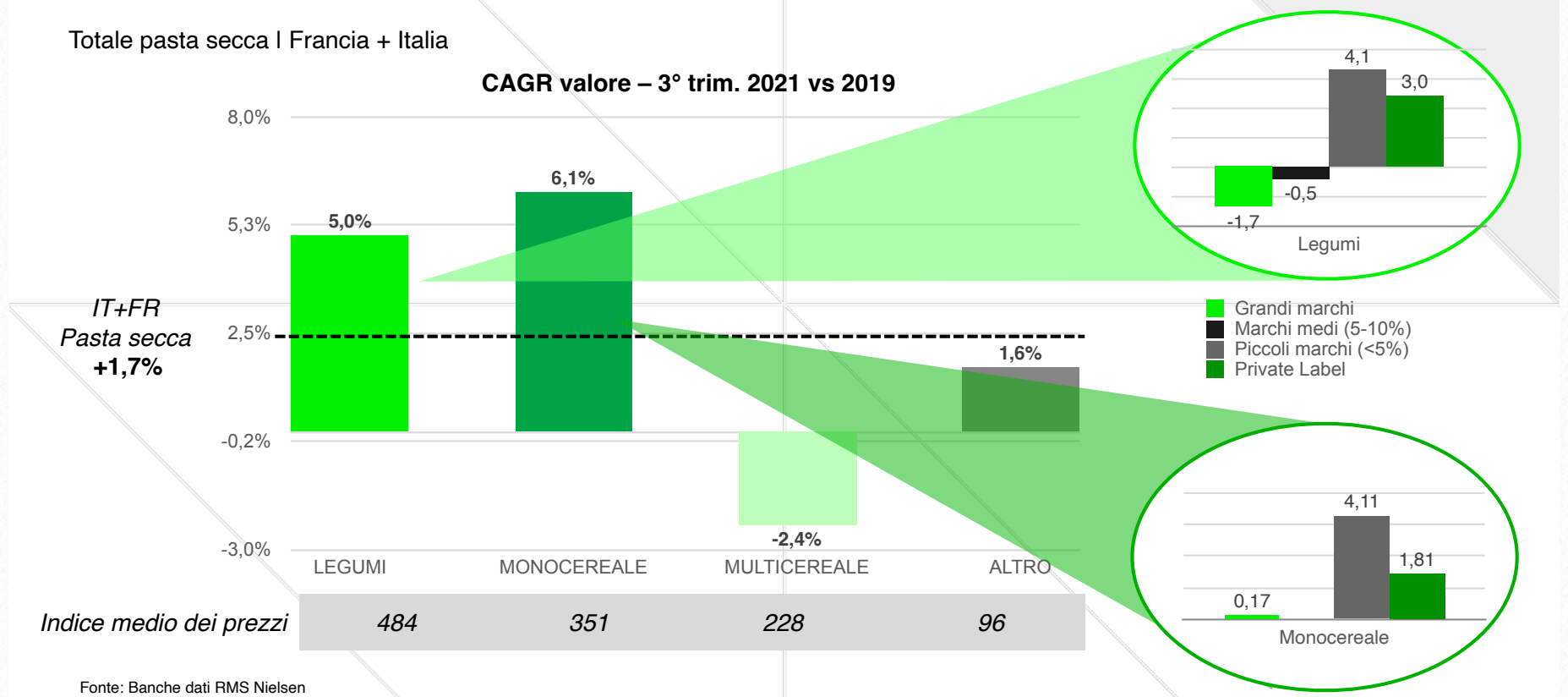
- EUROVO S.r.l.
- IBERCHEM AROMAS S.r.l.
- KERRY INGREDIENTS & FLAVOURS S.p.A.
- NEW FLAVOURS S.r.l.
- DI CURZIO S.r.l.
- IDA S.r.l.
- PARMOVO S.r.l.
- SALUMIFICIO LANZARINI S.r.l.
- CEREAL BROKER - SARTIRANA CONSULTING S.r.l.
- BAYERNLAND S.r.l.



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

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

Altre farine: monocereale e farine di legumi hanno continuato a crescere negli ultimi 2 anni



1,1 del riso.

Il pranzo resta l'occasione preferita dagli italiani per il consumo di pasta. Ma il fenomeno, motivato dall'esigenza di non sovraccaricare il pasto di fine giornata, appare in netto contrasto con l'evidenza del consumo di prodotti alternativi, spesso ad alto contenuto calorico, come le pizze, tradizionalmente legate all'occasione serale.

La caduta dei volumi rispetto al 2019 ha riguardato tutto il mainstream standard (le grandi marche), che cedono l'8,4% e incidono per due terzi sul totale delle vendite, mentre crescono il premium standard (+7,7% nel 2021 rispetto al 2019), al 26,6 di incidenza, e l'healthy+gluten free (+0,9%), con il 7,4% del mercato a volume,

ma con una quota decisamente più solida in termini di valore (15%).

I driver alla base delle scelte delle paste standard per gli italiani sono riassumibili nei fattori organolettici, vale a dire la tenuta della cottura e la corposità, nella provenienza (il grano 100% italiano raccoglie quasi il doppio dei consensi di un generico grano di eccellente qualità) e nella ruvidità, associata alla capacità di trattenere i condimenti.

Da rilevare, infine, che nel segmento dell'healthy il grosso del mercato del primo piatto è rappresentato dall'integrale, che cresce però solo di un frazionale 0,6% sul 2019. Segnano il passo, al contrario, le proposizioni multicereali (-11,7%), mentre tira la volata tutto il reparto del gluten free

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.

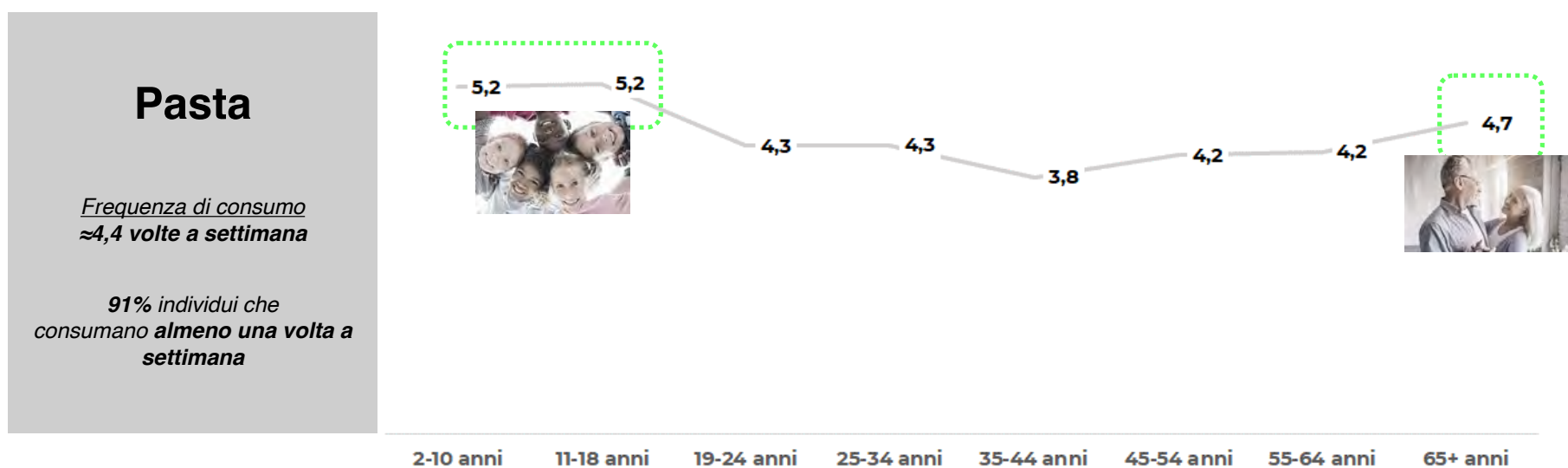
Il viaggio dell'alta qualità merita la migliore delle protezioni.



Bambini, adolescenti e anziani mostrano una frequenza di consumo della pasta sopra media

minore, invece, la frequenza di consumo per gli adulti nelle fasce d'età intermedie

Frequenza consumo settimanale per fascia d'età



Fonte: NielsenIQ Consumer Panel – Panel Consumer Nielsen – Survey Individuale 2+ anni 2020

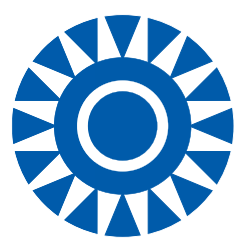
sia “non legumi” (+10,3%) sia a base di legumi (+31,5%). Duplice il driver: da un lato il trend di regimi nutrizionali proteici che si va consolidando e dall’altro forse anche una risposta alla crisi economica, trattandosi di un’alternativa alle più costose proteine animali, e dunque alla crisi ambientale, nel tentativo di mitigare, con un minore consumo di carni, l’impatto degli allevamenti sulle emissioni di gas climalteranti.

Infine, guardando alle prospettive del mercato paste e primi piatti, l’evoluzione demografica – spiega NielsenIQ – è la variabile predittiva da prendere in maggiore considerazione. L’effetto Covid sulla natalità è stato fortemente negativo, considerando che nell’arco di poco più di un decennio i

nuovi nati in Italia sono diminuiti del 30%. La demografia ha un impatto cruciale sulle dinamiche del largo consumo e, a meno di eventi catastrofici, è una variabile con evoluzione data sui tempi lunghi. Che scenario ci prospetta l’evoluzione demografica nei prossimi 10 anni?

Il baricentro della popolazione italiana oggi si trova nella fascia 46-56 anni, e poiché il tempo non è palindromo, sappiamo con certezza che questo picco si sposterà, nei prossimi due lustri, nella classe 56-70 anni, con progressivo svuotamento delle fasce più giovani (fino a 18 anni e fascia 35-55 anni).

Overall il saldo demografico ci restituirà un quadro del Bel Paese con 2 milioni di persone in meno, una popolazione più agea



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

La pasta ha una maggiore incidenza di consumo a pranzo



Acquisti in Valore
Pasta
1,1 mld €

Pranzo 77%

% Peso a Valore
dei momenti di
consumo

Cena 23%

Fonte: NielsenIQ Consumer Panel – Panel Consumer Nielsen – dati aggiornati al 29/11/2020

Nella scelta della pasta la provenienza del grano pesa tanto quanto le principali caratteristiche organolettiche (consistenza e gusto)

Quali sono i driver nella scelta della pasta?
TOP 5 CITAZIONI



1	Avere ottima <i>tenuta di cottura</i>	30%
2	Avere un <i>buon sapore</i>	29%
3	Essere prodotta con <u>100% grano italiano</u>	<u>28%</u>
4	Essere prodotta con grano di <i>qualità eccellente</i>	18%
5	Avere elevata capacità di <i>trattenere il sugo</i>	17%

Fonte: NielsenIQ Consumer Panel – Panel Consumer Nielsen – dati aggiornati novembre 2020

con un picco della fascia 56-70.

Rilevanti le implicazioni:

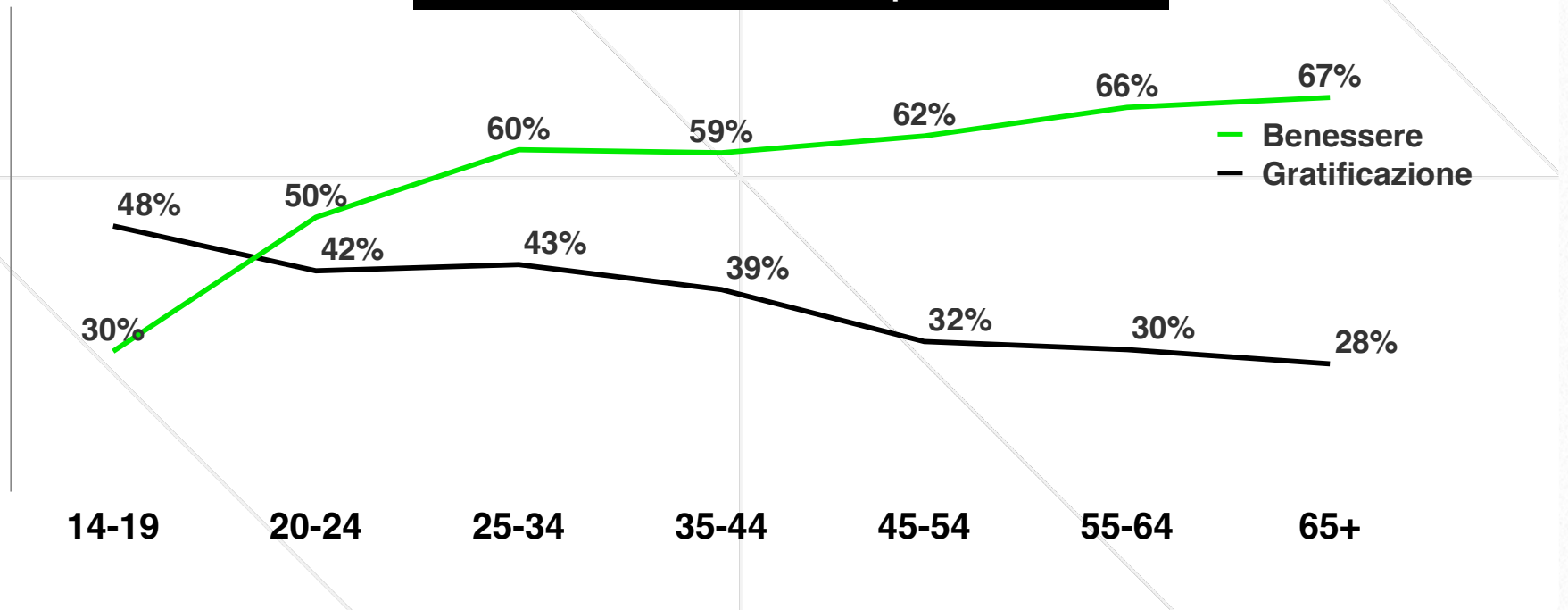
- l'evoluzione demografica avrà un impatto

neutro sul Largo Consumo, meno clienti che spenderanno di più (la spesa media nel largo consumo diventa più alta al

Benessere driver chiave per vincere sui target maturi

Ma le sue declinazioni a maggiore valore aggiunto hanno il target elettivo sulle fasce centrali

Driver delle scelte alimentari per fascia di età



progredire dell'età) quindi un impatto quantitativo trascurabile;

- sul piano qualitativo, invece, si aprono prospettive più pregnanti: i driver e motivazioni sottostanti all'alimentazione cambiano molto in funzione dell'età, mentre sulle fasce più mature lavora il benessere, la gratificazione è invece appannaggio delle fasce più giovani. La macroarea del benessere avrà nei prossimi anni una crescita rilevante sostenuta dall'evoluzione demografica. C'è di più perché il concetto di benessere è ampio e diversamente interpretato a seconda dell'età, mentre le fasce più mature scaricano a terra un concetto di benessere molto tradizionale con tratti "medicali" (senza zucchero, senza sale,

alta digeribilità ecc.), le fasce centrali sono invece portavoce di un concetto di benessere più rotondo, evoluto e a valore aggiunto in cui convergono le tematiche della sostenibilità, delle certificazioni, del contenuto di servizio, insomma un benessere senza compromessi che offre agli attori del Largo Consumo praterie di lavoro nell'area del valore aggiunto. Per il settore alimentare e del Primo Piatto nello specifico, la grande sfida è interpretare questo messaggio per rispondere alle esigenze e ai bisogni emergenti impostando strategie per trasformare una potenziale criticità in un'opportunità (la pasta ha una frequenza di consumo più elevata sulle fasce giovani rispetto a quelle più mature...).

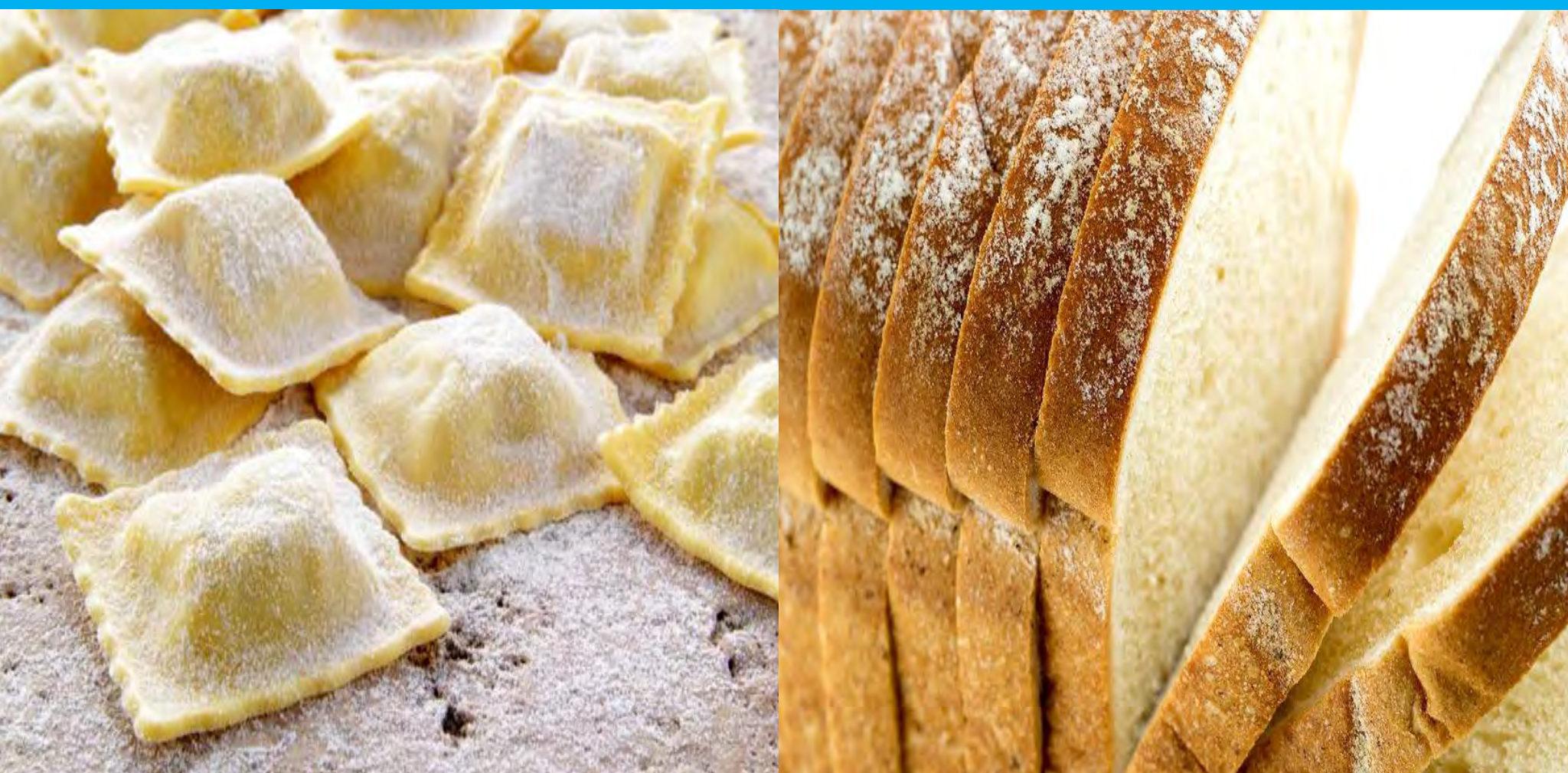
biofresh

Sistemi di gestione Ozono

Soluzioni a residuo zero per l'industria alimentare

Per migliorare la qualità utilizzando tecnologie a basso impatto ambientale

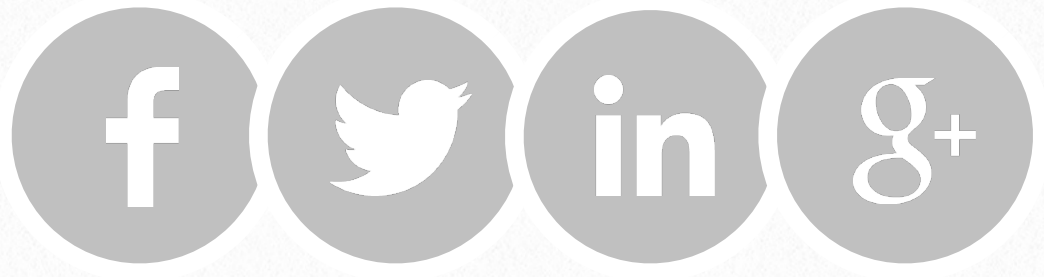
Per un cibo sicuro e per ridurre gli sprechi



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.



6



Premio Pastaria 2022 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta

Redazione



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

Kinski Editori, editore della rivista specializzata Pastaria, bandisce anche per l'anno 2022 un premio per la miglior tesi di dottorato e due premi per le due migliori tesi di laurea magistrale riguardanti la ricerca applicata all'attività di produzione di pasta alimentare.

Entità dei premi

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

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

Menzioni speciali

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

Cerimonia di premiazione

La premiazione avverrà in occasione della sesta edizione del Pastaria Festival (Parma, 30 settembre).

Requisiti di partecipazione

Condizione di partecipazione al Premio per le migliori Tesi di Laurea Magistrale: aver conseguito la Laurea Magistrale, presso un'università italiana pubblica o privata, nel periodo compreso tra luglio 2020 e luglio 2022, con voto non inferiore a 105/110 in una delle seguenti discipline: Biologia (LM-06), Biotecnologie Agrarie (LM-07), Biotecnologie Industriali (LM-08), Farmacia e Farmacia Industriale (LM-13), Scienze Chimiche (LM-54), Scienze dell'Economia (LM-56), Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale (LM-71).

Condizione di partecipazione al Premio per la migliore Tesi di Dottorato: aver conseguito, nel periodo compreso tra luglio 2020 e luglio 2022, il titolo di Dottore di Ricerca in un corso di Dottorato in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Alimentari e affini.

Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione, unitamente agli allegati, dovrà essere inviata alla redazione di Pastaria entro il 31 luglio 2022. È possibile scaricare il bando e la domanda di partecipazione [cliccando qui](#).

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services