

Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 30 SETTEMBRE 2022



*Sono aperte le **iscrizioni**.*

***Registrati subito**, gratuitamente.*

Clicca qui.

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

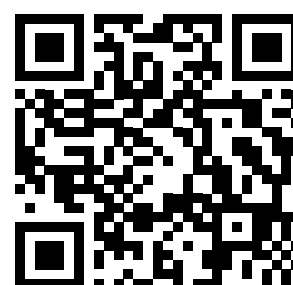


MC320



1955

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 4/2022
Luglio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

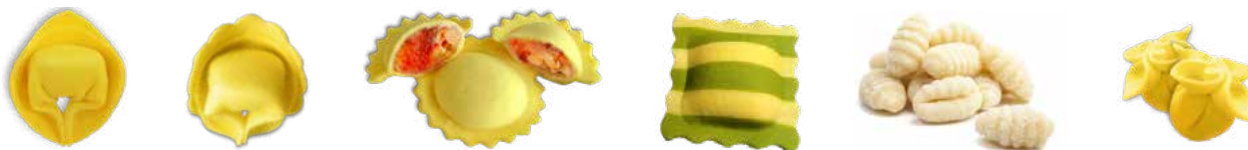
INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

COTTORE ROTANTE MOD. CCR



ALCUNI PRODOTTI



DESCRIZIONE

Il cottore rotante è adatto a cuocere in acqua pasta lunga e corta, pasta ripiena, verdure e altri prodotti come riso e cereali. Grazie all'elevata capacità produttiva, è perfetto per produrre grandi quantità in piccoli spazi. Il cottore è disponibile in vari modelli e configurazioni:

- Da 300 kg/h a 2.000 kg/h.

Seguici



**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



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



Sandore

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

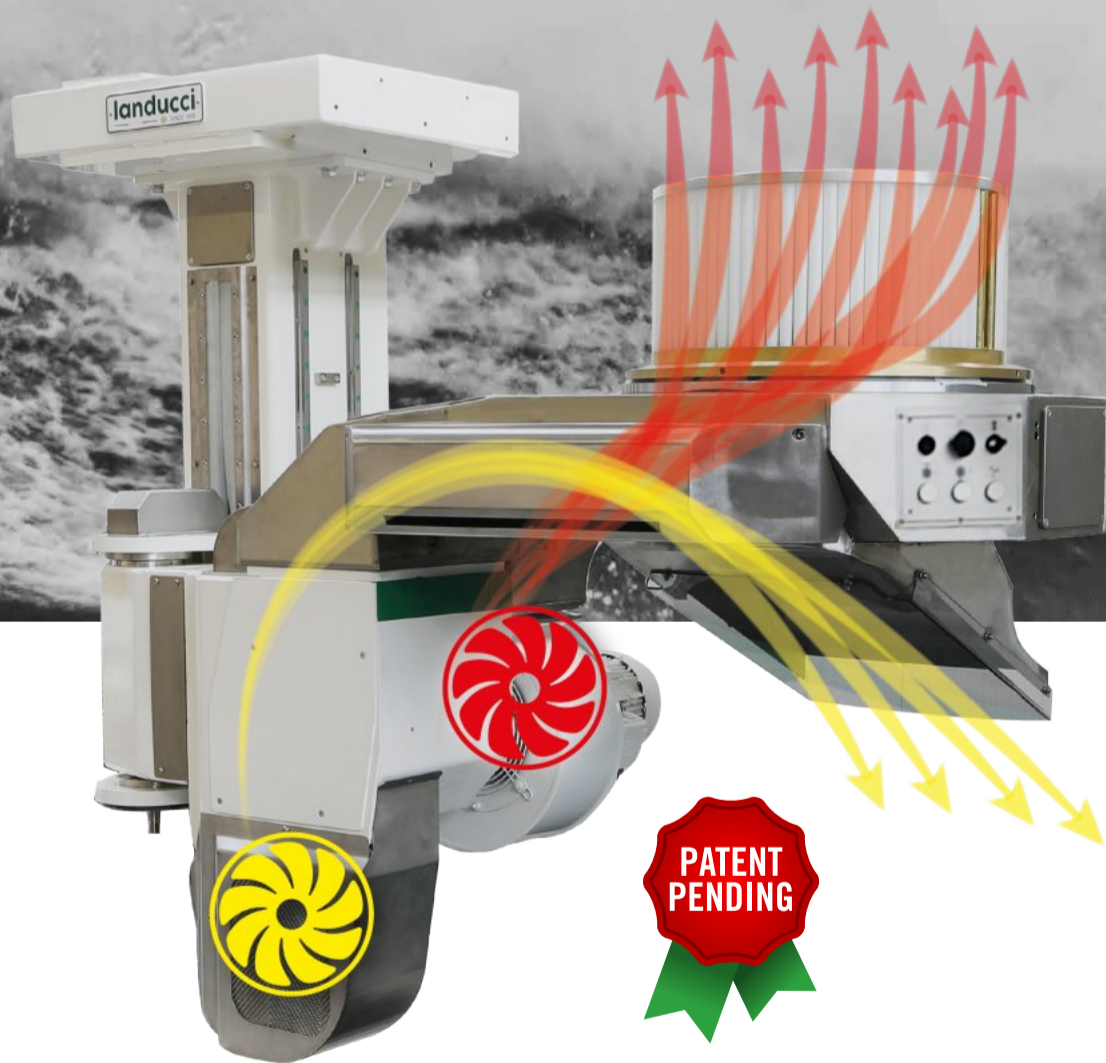
Leading sponsor



Sponsor



now the power
of the **air** is
in your hands

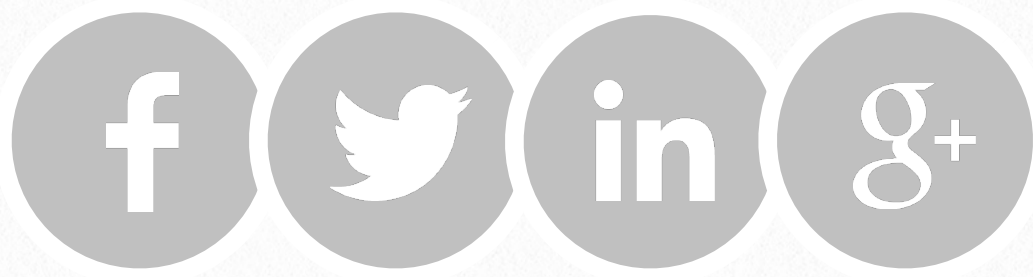


LANDUCCI
TWIN FLOW



www.landucci.it

1



Sviluppo di nuovi alimenti con un migliore valore nutrizionale e salutistico tipici della Dieta Mediterranea derivati dal frumento

Francesco Sestili

Dipartimento di Scienze Agrarie e
Forestali (DAFNE), Università della
Tuscia



Pubblichiamo una sintesi del contributo di Francesco Sestili al convegno *Pasta, salute e nutrizione*, che si è svolto nell'ambito dell'edizione 2021 del Pastaria Festival.

Il progetto MEWHEALTH è stato finanziato nell'ambito del Programma PRIMA dall'Unione Europea con il Grant Agreement n. 2034 – Call 2020 Sezione 1 AGROFOOD VALUE CHAIN IA. MEDWHEALTH si propone di coniugare il valore della tradizione insito nella Dieta Mediterranea con il potenziale di materie prime innovative, prodotte attraverso programmi di miglioramento genetico, quali frumento duro, orzo e lenticchia, che sono molto diffuse nelle cucine tradizionali di Italia, Turchia, Libano, Marocco, Algeria e Tunisia. Alimenti semplici, poco costosi, molto apprezzati da tutte le fasce delle popolazioni che saranno migliorati in termini nutrizionali e qualitativi nel progetto di ricerca internazionale MEDWHEALTH, coordinato dal professor Francesco Sestili del Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE, Università della Tuscia). Il Progetto MEDWHEALTH coinvolge 6 nazioni (Italia, Turchia, Libano, Marocco, Algeria e Tunisia) e 9 partner (Università della Tuscia (UNITUS), International Center for Agriculture Research in the Dry Areas (ICARDA), Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (CNR-ISPA), Istinye University (ISU), INRA del Marocco (INRAM), Algeria (INRAA) e Tunisia (INRAT), Lebanese Agricultural Research Institute (LARI) e Promolog srl), più 15 cooperative locali gestite da donne.

Contesto

La prevenzione delle malattie non trasmissibili (MNT) rappresenta una tematica prioritaria delle politiche mondiali. Nel report 2021 dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) è stato stimato che le MNT causano la morte di 41 milioni di persone ogni anno, pari al 71% di tutti i decessi a livello globale. Ogni anno, più di 15 milioni di persone di età compresa tra i 30 e 69 anni muoiono a causa delle MNT e l'85% di questi decessi "prematuri" si verifica nei paesi a basso e medio reddito. Le malattie cardiovascolari rappresentano la maggior parte dei decessi per MNT (17,9 milioni di persone all'anno), seguite da tumori (9,3 milioni), malattie respiratorie (4,1 milioni) e diabete (1,5 milioni). L'OMS ha individuato, tra le principali cause dell'incidenza di queste patologie, lo stile di vita e le abitudini alimentari, che hanno subito profondi cambiamenti negli ultimi decenni. La diffusione dell'abitudine a consumare cibi già pronti, ricchi in



FARINE DI LEGUMI

PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER
UN FUTURO SOSTENIBILE

Trasformiamo i legumi in farine 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.

NATURAL & FUNCTIONAL
INGREDIENTS

www.martinorossispa.it

PLANT
BASED

zuccheri e grassi e poveri in nutrienti essenziali, è considerata una delle cause primarie dell'aumento dell'incidenza delle MNT. In questo scenario, è auspicabile promuovere corrette abitudini alimentari come la Dieta Mediterranea, definita "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità" dall'UNESCO.

Obiettivi e contenuti

MEDWHEALTH si propone di coniugare il valore della tradizione insito nella Dieta Mediterranea con il potenziale innovativo di materie prime (frumento duro, orzo e lenticchie), ad alto valore aggiunto a livello nutrizionale e tecnologico, sviluppate in recenti programmi di miglioramento genetico dalle unità di ricerca del consorzio MEDWHEALTH. Nel rispetto dell'identità culturale e della biodiversità locale, MEDWHEALTH svilupperà alimenti tipici di ogni Paese coinvolto nel progetto con il supporto di cooperative femminili locali ambendo, in tal modo, a contribuire al miglioramento delle condizioni sociali e a promuovere la diffusione della Dieta Mediterranea presso le comunità.

MEDWHEALTH propone lo sviluppo di prodotti alimentari tipici della tradizione mediterranea ed in grado di rispondere alle esigenze dei mercati e del consumatore. Tali obiettivi saranno raggiunti sviluppando

e promuovendo prodotti alimentari innovativi e biofortificati in composti bioattivi (amido resistente, β -glucani e proteine) ([Tabella 1](#)).

ICARDA, in sinergia con i Centri di ricerca nazionali dell'area nordafricana e mediorientale, coinvolgerà numerose cooperative femminili locali operanti nel settore alimentare, fornendo loro le migliori materie prime e la formazione sulle nuove ricette sviluppate nel progetto. Ciò contribuirà a rafforzare il potere contrattuale delle donne nel mercato, migliorando la loro retribuzione e le condizioni di lavoro. Un secondo obiettivo è la valutazione degli effetti salutistici associati al consumo degli alimenti sviluppati nel Progetto. Saranno, a tal fine, condotti studi clinici su soggetti con bassi o moderati sintomi di malattie metaboliche e infiammatorie croniche. Verrà, infine, condotta un'analisi economica con l'obiettivo di valutare i costi di produzione e l'impatto ambientale dei nuovi prodotti.

Materie prime e Prodotti

Pasta, cous cous, bulgur, freekeh, pane, snack tradizionali (dolci e salati) insieme a un pool di cibi regionali di nicchia tipici di Italia, Libano, Turchia, Algeria, Marocco e Tunisia ([Tabella 1](#)) saranno prodotti utilizzando una semola innovativa e più

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



salutare, da sola o miscelata con altre farine ad elevato valore nutrizionale ottenute da orzo e lenticchie.

A tale scopo verranno impiegate le seguenti materie prime:

Frumento duro

1) Svevo HA, linea di frumento duro con un valore salutistico e nutrizionale superiore. Questo genotipo è stato realizzato in programma di miglioramento genetico focalizzato sull'incremento del contenuto di amilosio, una componente minoritaria dell'amido rispetto all'amilopectina nel seme dei frumenti coltivati (Sestili et al.,

2015). Le linee ad alto contenuto di amilosio hanno attirato l'attenzione dell'industria alimentare per l'elevato valore salutistico, dovuto alla correlazione tra il contenuto di amilosio nel seme e la quantità di amido resistente (RS) negli alimenti derivati (Sestili et al., 2015). RS è una componente dell'amido che sfugge alla digestione nello stomaco e svolge un ruolo simile alla fibra alimentare con effetti benefici per la salute umana nella prevenzione di patologie correlate alla dieta, tra cui diabete, obesità e cancro al colon (Birth et al 2013). L'EFSA raccomanda il consumo di almeno 20



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

Tabella 1 PRODOTTI TIPICI DELLA DIETA MEDITERRANEA DI ITALIA, LIBANO, TURCHIA, MAROCCO, ALGERIA E TUNISIA CHE VERRANNO REALIZZATI NEL PROGETTO MEDWHEALTH

Prodotti	Partner	Materia prima	Descrizione
Pasta tradizionale italiana	Unitus, Promolog	Semola di Svevo e Svevo HA, farina di Faridur, Chifaa e lenticchia	<i>Maccheroni, spaghetti e piccoli formati per catturare l'attenzione dei bambini</i>
Pasta	INRAA	Semola di Svevo HA, farina di Faridur, Chifaa e lenticchia	<i>Pasta algerina fatta in casa</i>
Pane di Altamura	Unitus, Promolog	Semola di Svevo HA, farina di Faridur	<i>Pane tipico della Puglia</i>
Frise	Unitus, Promolog	Semola di Svevo e Svevo HA, farina di Faridur e Chifaa	<i>Pane tostato tipico del sud Italia</i>
Biscotti	Promolog	Semola di Svevo e Svevo HA, farina di Faridur e Chifaa	<i>Dolci al forno</i>
Couscous	INRAT, INRAA, INRAM	Semola di Svevo e Svevo HA, farina di Faridur e Chifaa	<i>Piccole palline di semola di grano duro schiacciate al vapore</i>
Bsissa	INRAT, INRAA	Farina di grani tostati di Svevo HA, Faridur e Chifaa	<i>Miscela di cereali tostati macinati con cumino di fieno greco e zucchero</i>
Boumeghlouth	INRAA	Semola di Svevo HA, farina di Faridur e Chifaa	<i>Una miscela di semola con farina d'orzo. L'impasto viene utilizzato per fare il couscous, primi piatti, pane</i>
Freekeh	LARI, INRAM	Semi di grano di Svevo HA e Faridur	<i>Semi di grano verde tostati e schiacciati in piccoli pezzi</i>
Mermez	INRAT	Semini spezzati di Chifaa	<i>Zuppa di orzo</i>
Azembou	INRAM	Semola di Svevo HA, farina di Chifaa	<i>Farina di frumento/orzo da semi freschi tostati/setacciati a mano</i>
Bulgur	ISU, LARI	Semi di Svevo HA, Faridur e Chifaa	<i>Chicchi di grano cotti al vapore, essiccati e tritati</i>
Bazlama	INRAA, ISU	Semola di Svevo HA, farina di Faridur e Chifaa	<i>Pane monostrato, piatto, circolare e lievitato</i>
Tarhana	ISU	Semola di Svevo HA, farina di Faridur, Chifaa e lenticchia	<i>Base per zuppa di cereali</i>



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



g/giorno di RS per avere effetti benefici, quantitativo di circa 4 volte superiore rispetto all'assunzione giornaliera tipica di una dieta occidentale.

2) Soft Svevo, un frumento duro con la granella “soft”, che è stato registrato in Italia con il nome Faridur nel luglio 2020 (Morris et al., 2011). Rispetto alla farina di grano tenero, la farina di Faridur mantiene le proprietà organolettiche del frumento duro. Inoltre, la “softness” del seme ha un impatto positivo sul processo di macinazione riducendo i consumi energetici. I risultati preliminari suggeriscono che le farine di questi genotipi innovativi possano essere utilizzate per la realizzazione di nuovi alimenti a base di frumento, aprendo nuove prospettive di mercato.

Orzo

3) Orzo cv. Chifaa è una varietà di orzo nudo rilasciata in Marocco nel 2016 che mostra un buon valore nutrizionale e un alto contenuto di β -glucani (8%). I β -glucani riducono la concentrazione di colesterolo nel sangue, aumentano la sazietà riducendo l'apporto energetico e la risposta glicemica postprandiale, migliorando la funzione digestiva e svolgono un'azione immunostimolante contro malattie infettive e alcuni tipi di cancro (Hong e Jai Maeng, 2004). L'orzo

fornisce anche altri composti bioattivi come acidi fenolici, flavonoidi, antociani e tocoferoli che sono interessanti per la loro attività antiossidante, oltre agli effetti antinfiammatori e antitumorali (Zhao et al., 2004).

Lenticchia

4) Linea élite di lenticchia 6002/ILWL118/1-1 ad alto contenuto proteico, sviluppata da ICARDA. Le lenticchie sono tra le più importanti fonti di proteine, amido e fibre alimentari. La combinazione di cereali e legumi è in grado di fornire un migliore equilibrio generale di aminoacidi essenziali e minerali, tra cui ferro, zinco e vitamine (Bouhlal et al., 2019).

Impatto e risultati attesi

La diffusione sul mercato dei prodotti ad elevato valore salutistico e con proprietà antinfiammatorie e immunomodulanti avrà effetti benefici per la salute del consumatore, riducendo l'incidenza di alcune malattie non trasmissibili, tra cui il diabete, l'obesità, patologie cardiovascolari e il cancro al colon. Tali aspettative saranno soddisfatte da MEDHEALTH con lo sviluppo e promozione degli alimenti innovativi tipici della dieta Mediterranea descritti nella [Tabella 1](#).

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



alma-pasta-machinery.com



A livello sociale ed economico, MEDWHEALTH migliorerà la competitività lungo l'intera filiera agroalimentare, fornendo nuove opportunità di mercato e migliorando la partecipazione delle donne alla forza lavoro. Gli alimenti biofortificati sviluppati nel rispetto della tradizione della Dieta Mediterranea in MEDWHEALTH contribuiranno alla diffusione di stili alimentari pensati per la salute, a vantaggio delle condizioni socio-economiche nei Paesi coinvolti. Il coinvolgimento di cooperative locali con forza lavoro femminile nei Paesi dell'area nord-africana sarà un motore per il miglioramento delle condizioni sociali ed economiche delle fasce di popolazione meno abbienti.

Bibliografia

- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., et al. (2013). *Resistant starch: promise for improving human health*. *Advances in nutrition*, 4(6), 587-601.
- Bouhlal, O., Taghouti, M., Benbrahim, N., Benali, A., Visioni, A., & Benba, J. (2019). *Wheat-lentil fortified flours: health benefits, physicochemical, nutritional and technological properties*. *Journal Materials Environmental Science*, Oujda, 10(11), 1098-1106.
- Hong, H., & Jai Maeng, W. (2004). *Effects of malted barley extract and banaba extract on blood glucose levels in genetically diabetic mice*. *Journal of medicinal food*, 7(4), 487-490.
- Morris, C. F., Simeone, M. C., King, G. E., & Lafiandra, D. (2011). *Transfer of soft kernel*

texture from Triticum aestivum to durum wheat, Triticum turgidum ssp. durum. *Crop Science*, 51(1), 114-122.

- Sestili, F., Palombieri, S., Botticella, E., Mantovani, P., Bovina, R., & Lafiandra, D. (2015). *TILLING mutants of durum wheat result in a high amylose phenotype and provide information on alternative splicing mechanisms*. *Plant Science*, 233, 127-133.

- Zhao, C., Giusti, M. M., Malik, M., Moyer, M. P., & Magnuson, B. A. (2004). *Effects of commercial anthocyanin-rich extracts on colonic cancer and nontumorigenic colonic cell growth*. *Journal of Agricultural and food Chemistry*, 52(20), 6122-6128.



NEW
FLAVOURS[®]

ITALIAN SENSATIONS

PRODUZIONE DI AROMI NATURALI E BIOLOGICI

PARTIRE
DALLA NATURA
PER ARRIVARE
ALL'ESSENZA

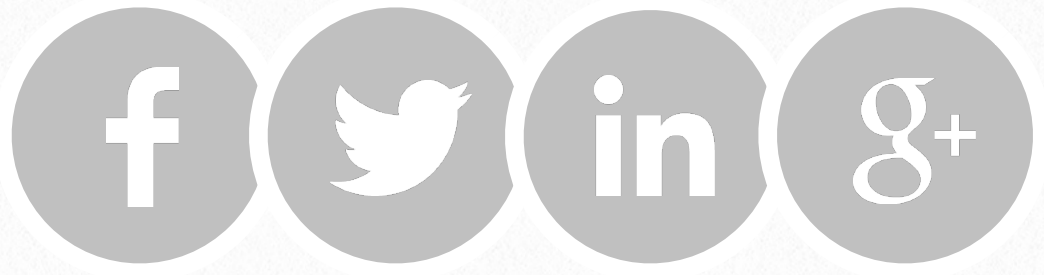
L'UNICO, AROMA
NATURALE
E BIOLOGICO
DI TARTUFO



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

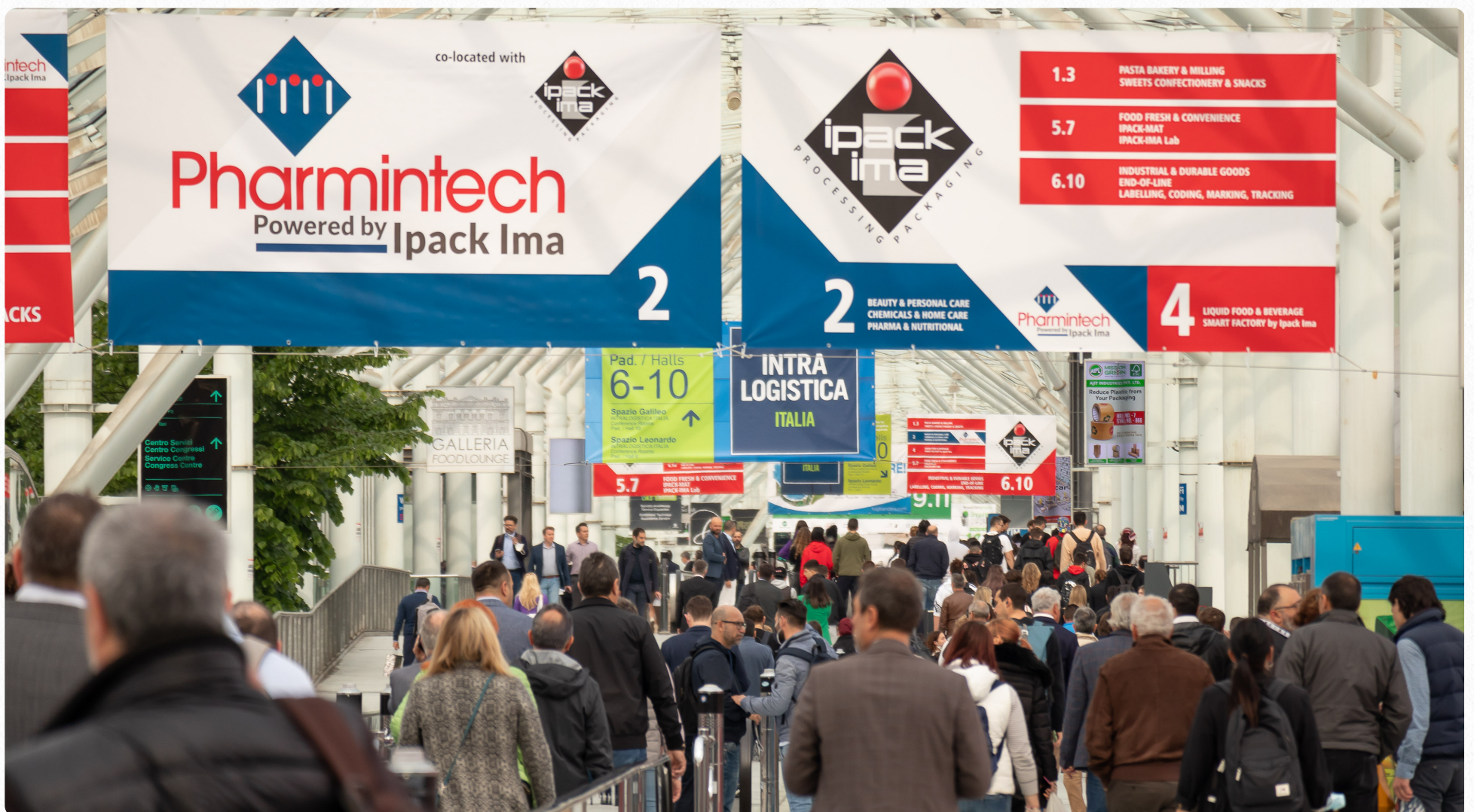
2



The Innovation Alliance chiude con più di 90.000

Comunicato stampa

presenze: il mondo dell'industria rinnova la fiducia alla visione di sistema



La formula, che ha visto riunite Ipack-Ima, Print4All, GreenPlast e Intralogistica Italia, ha acceso i riflettori sulle urgenze del mondo industriale, dai ritardi della supply chain al rincaro di materiali ed energia, aprendo un positivo confronto che ha visto coinvolta l'intera filiera.

Si è conclusa l'edizione 2022 di The Innovation Alliance, che dal 3 al 6 maggio a Fiera Milano ha fornito una panoramica tecnologica e di scenario su un settore strategico come quello della meccanica strumentale. Quattro giorni intensi non solo in termini di offerta espositiva, ma anche di riflessione e confronto: fari puntati sull'innovazione e sulle opportunità legate alla evoluzione dei paradigmi produttivi in ottica circolare.

Grande la risposta degli stakeholder per un format ampiamente apprezzato dagli oltre 1600 espositori: The Innovation Alliance ha visto la presenza di oltre 90.000 operatori professionali provenienti da 125 Paesi e dai cinque continenti, dando vita a una importante occasione di incontro con buyer internazionali altamente profilati. Un segnale importante in un momento storico in cui la mobilità internazionale sta ripartendo e una testimonianza concreta della importanza dell'innovazione e del confronto diretto per gli operatori di un settore che, con le sue soluzioni tecnologiche, innova e fa muovere i principali settori dell'industria manifatturiera e della distribuzione.

La formula, già sperimentata con soddisfazione nel 2018, che riunisce in un unico evento quattro manifestazioni sinergiche (Ipack-Ima, Print4All, GreenPlast e Intralogistica Italia) a rappresentare l'intera filiera produttiva, non solo ha risposto ad esigenze precise del mondo industriale contemporaneo, ma ha permesso a espositori e visitatori di entrare in contatto con ecosistemi produttivi complementari fatti di grandi e piccole industrie.

Una proposta espositiva unica a livello europeo, in cui il made in Italy ha dimostrato la sua forza creativa e innovativa: si tratta di un mercato che vale 25,6 miliardi di euro di fatturato e occupa più di 107.000 addetti. Ne è emersa la fotografia di un settore che sta performando bene, anche se sta risentendo degli effetti a lungo termine della pandemia, che ha impattato sulla efficienza della supply chain, e della situazione politica mondiale, che sta rallentando non tanto gli ordini quanto i tempi di consegna delle macchine. L'aumento dei prezzi delle materie prime, dei materiali e dell'energia stanno infatti modificando la catena delle forniture,



DEMACO Titan Series

Easy Control



DEMACO's proprietary **ControlX** extruder management system is sophisticated in its simplicity. It's extremely easy to use with two button start up delivering unprecedented levels of user control and engineering information.





tema su cui tutti gli attori della filiera hanno avviato un proficuo confronto nei quattro giorni di mostra.

Uno scenario che ha amplificato la necessità di dialogo e la voglia di tornare a incontrarsi di persona e scoprire le ultime novità del settore, nella consapevolezza che solo l'innovazione può portare nuova linfa al mercato.

In mostra, soluzioni e proposte dell'intera filiera della meccanica strumentale, dalle soluzioni green elaborate dal mondo gomma e plastica, alle tecnologie di processo alimentare, dal packaging per i comparti food e non food, al converting e

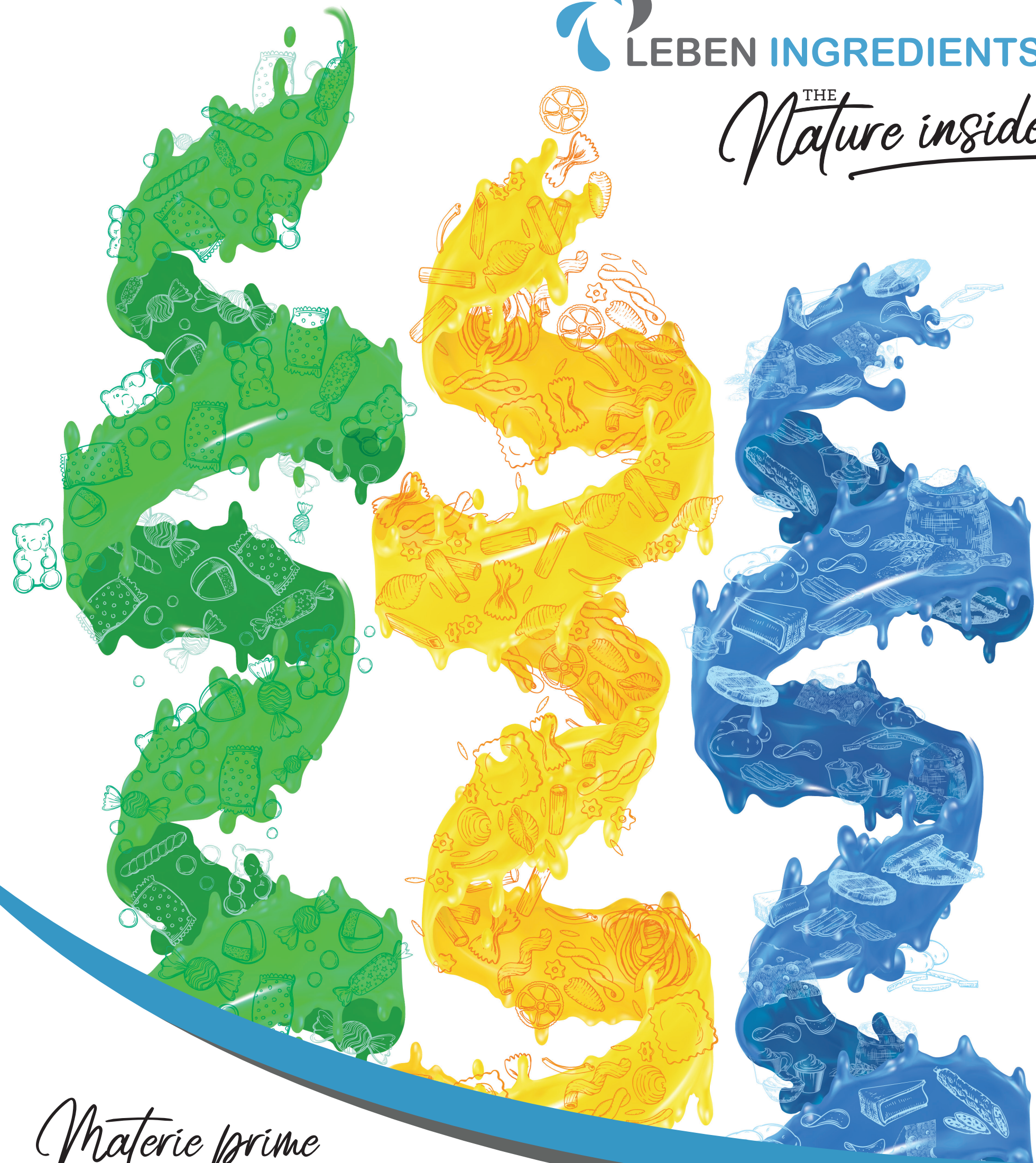
stampa industriale e grafica, fino allo stoccaggio e alla movimentazione del prodotto finito

Ad unire il tutto, come un ideale fil rouge, i grandi temi che stanno rivoluzionando in modo trasversale il mercato. Grande attenzione ai materiali, sempre più sostenibili ed eco friendly, ma anche alla digitalizzazione che permette il risparmio energetico attraverso la riorganizzazione dei processi e che, attraverso la costruzione di isole di lavorazione, apre spazio all'ideazione di macchinari sempre più efficienti, che consentono risparmio energetico e una riduzione delle emissioni.



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



Centrale il ruolo dell'eco design, perché bisogna ragionare già in fase di progettazione sull'intero ciclo di vita del prodotto, dall'ideazione allo smaltimento, ma, soprattutto, al centro dell'attenzione delle aziende sono state le sfide da affrontare per evolvere verso il modello di economia circolare, che è oggi fondamentale non solo per la salvaguardia del pianeta, ma anche per essere competitivi sul mercato. Fattore abilitante della sostenibilità sono sicuramente gli investimenti in ricerca e sviluppo, che oggi propongono sistemi

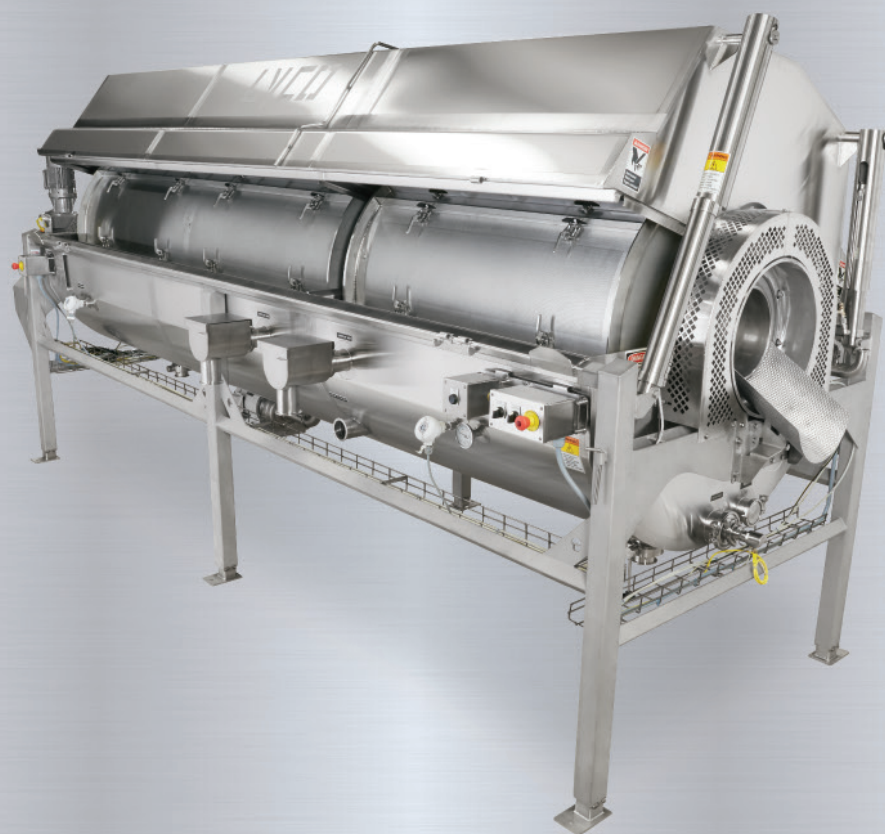
produttivi intelligenti, autonomi e sempre più interconnessi, che garantiscono una gestione più flessibile, sicura ed efficiente dell'intera linea produttiva e conducono verso nuovi modelli di business che vedono il servizio e la manutenzione come parte stessa del bene venduto. Dalla ricerca sui nuovi materiali ai robot che gestiscono la linea di confezionamento, dalle applicazioni di intelligenza artificiale alle soluzioni di monitoring che consentono di verificare, accelerare e migliorare i processi, fino agli AMR – autonomous mobile robots – che

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

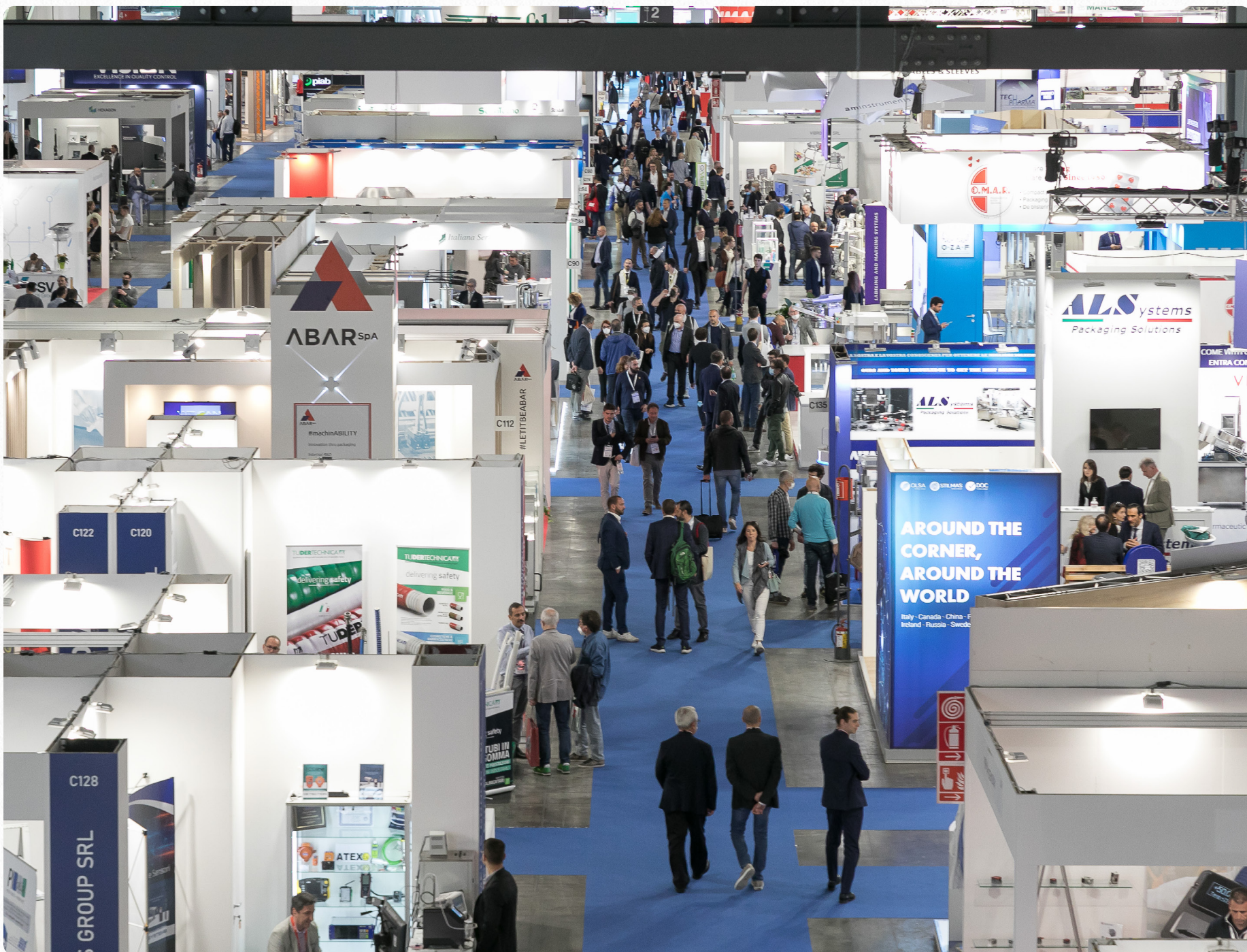


PASTA

RISO

VERDURA

FAGIOLI SECCHI



possono contribuire alla linea produttiva e allo stoccaggio merci, la parola d'ordine è stata innovazione, in una visione che coniuga inescindibilmente efficienza produttiva e tutela dell'ambiente e delle generazioni future.

La proposta di sistema, che ha permesso in quattro giorni di valutare l'innovazione ricostruendo in fiera una sorta di ideale linea industriale, ha dunque riconfermato la sua validità e ha portato sin d'ora a rinnovare la partnership tra gli

organizzatori: The Innovation Alliance tornerà con il medesimo assetto e le medesime contemporaneità nel 2025 a Fiera Milano, dal 27 al 30 maggio.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

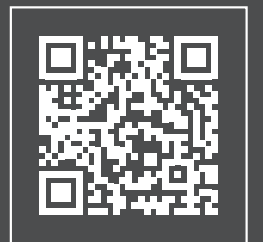
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies

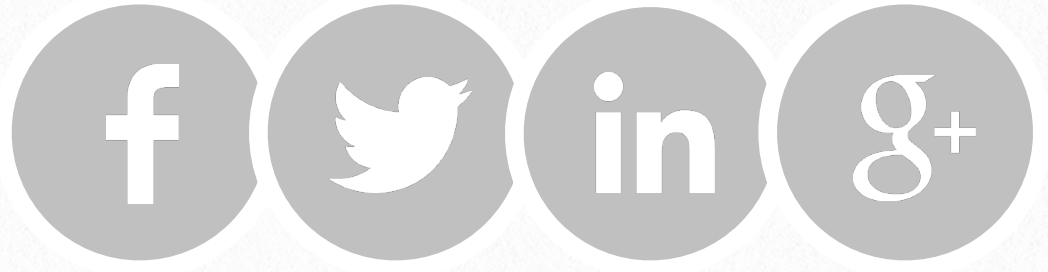


ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

3



Agricoltura assetata, giù le rese anche per il grano duro

Centro Studi Economici
Pastaria



Non piove da mesi e le temperature sono esplose quest'anno con largo anticipo. Un doppio colpo per il frumento che ha perso punti non solo di resa ma anche di qualità, per la "stretta" dovuta al caldo torrido e per le perdite associate allo stress idrico delle piante.

A raccolta ormai conclusa, le regioni del Mezzogiorno, che concentrano il grosso della produzione di grano duro nazionale, fanno i conti con una stagione deludente, oltre che di complessa gestione per la siccità, classificata di grado estremo. Il tutto in un contesto economico pesantemente condizionato dai maxi rincari delle materie prime energetiche, con il caro-carburanti in particolare che ha inciso sui costi della trebbiatura, operazioni che le aziende eseguono per lo più ricorrendo al contoterzismo.

Nelle campagne pugliesi il bollettino dei danni – basandosi sulle prime valutazioni – ha messo in conto un ammanco del 20-25% rispetto ai rendimenti attesi a inizio stagione. Si tratterà ovviamente di verificare l'effettiva entità delle perdite a consuntivo e se il bilancio dei danni sarà altrettanto significativo nelle regioni del Centro-Nord, dove manca l'acqua da molto tempo.

Certo è che i prezzi sono partiti su livelli eccezionalmente elevati, con la piazza di Foggia che ha esordito, nella prima seduta di questo dopo-raccolta, a 580 euro/tonnellata per i grani con contenuto proteico e peso specifico, entrambi garantiti nei parametri di lavorazione industriale. Le tensioni, dunque, si accentuano sui mercati, che avevano già chiuso la scorsa campagna con prezzi al livello record. Anche se la situazione, almeno su scala globale, dovrebbe migliorare quest'anno, dopo il drammatico vuoto d'offerta della passata stagione dovuto al crollo dei raccolti nordamericani, ancora per le implicazioni climatiche.

In base agli ultimi conteggi dell'International grains council (Igc), board britannico specializzato nelle analisi nel settore cerealicolo, il raccolto mondiale di frumento duro, nella campagna 2022/23, dovrebbe attestarsi a 33,8 milioni di tonnellate, facendo segnare una crescita del 10% anno su anno.

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



PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

Meno evidente l'impatto sulla dimensione dell'offerta mondiale, data la scarsità di grani di vecchia produzione in giacenza nei magazzini, con la previsione di un aumento in questo caso di appena il 3,5% su base annua e con la stima di una disponibilità complessiva di 40,3 milioni di tonnellate. Da rilevare che la previsione Igc sui consumi globali anticipa per i prossimi dodici mesi un 4,5% di crescita e un impiego di 33,9 milioni di tonnellate, riconducibile ai maggiori utilizzi non solo

per l'alimentazione umana ma anche per le destinazioni foraggere.

Attesa anche una maxi ripresa dei flussi internazionali, in previsione di scambi per 8,7 milioni di tonnellate, un quantitativo in aumento del 40% su base annua.

La maggiore spinta dei consumi rispetto alla dinamica dell'offerta mondiale avrà un impatto negativo sulle scorte finali, valutate attorno ai 6,3 milioni di tonnellate (-1,7%), in previsione di una forte riduzione

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



degli stock di fine stagione soprattutto in Europa e nei paesi del Nord Africa.

La buona notizia è che il Canada, leader mondiale per capacità produttiva e per potenziale di esportazione, potrà contare quest'anno su un raccolto di 5,7 milioni di tonnellate, oltre il doppio di quanto realizzato nella pessima annata 2021 (2,6 milioni). L'umidità dei suoli presenta qualche criticità, per le condizioni climatiche siccitose, sia in Alberta sia nel sud-est del Saskatchewan, entrambe province specializzate nella coltivazione del grano duro. Le operazioni di semina, ormai concluse, non hanno dato comunque problemi, ma sul raccolto, atteso a fine agosto, sarà il decorso climatico dei prossimi mesi a determinare la tenuta di resa, che sulla base delle attuali valutazioni dovrebbe risalire quest'anno sopra la soglia delle 3 tonnellate per ettaro.

Sul versante europeo, intanto, i servizi tecnici di Bruxelles hanno annunciato, nell'ultimo "Crop monitoring" (il bollettino di aggiornamento sullo stato vegetativo delle coltivazioni), una riduzione delle previsioni di resa per la maggior parte delle colture cerealicole e delle oleaginose, motivata dal persistere delle condizioni di siccità in quasi tutta l'area continentale, in combinazione con le alte temperature.

La proiezione di resa del frumento tenero è stata ridotta a 5,76 tonnellate per ettaro, da 5,89 tonnellate della precedente valutazione, un livello inferiore dell'1,3% alla media degli ultimi cinque anni.

Ancora più drastica la revisione del potenziale produttivo nel comparto del grano duro, con la stima di resa scesa da 3,61 tonnellate/ettaro a 3,44 tonnellate (-2,3% rispetto alla media storica), alla luce del peggioramento che ha caratterizzato in quest'ultimo periodo l'intera area dell'Europa meridionale.

A inizio giugno la Commissione europea ha aggiornato le proiezioni sul raccolto UE 2022/23, pronosticando per il grano duro una produzione nei Ventisette di 7,6 milioni di tonnellate, in calo del 2,1% sulla scorsa campagna. Allineata alla stima di Bruxelles quella degli esperti francesi di Strategie Grains, mentre il Coceral, l'organismo di rappresentanza del trade europeo, ha fissato l'asticella poco più in alto, a quota 7,7 milioni, anche se è prevedibile che a fine estate il consenso degli analisti possa convergere su una stima più prossima alla soglia dei 7 milioni di tonnellate.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



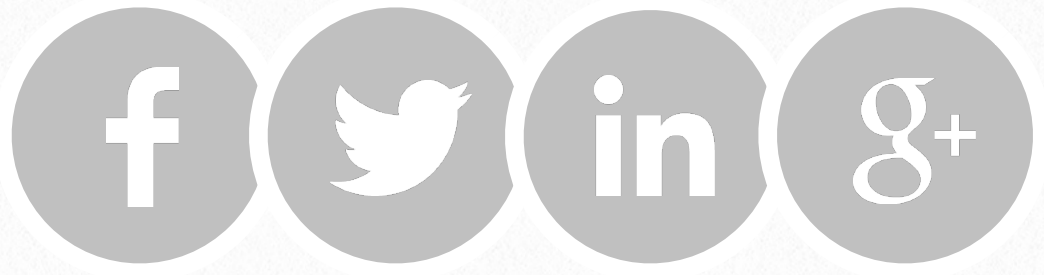
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



4



Torna Pama Expo, fiera evento di Pama Parsi

Delia Sebelin

Macchine per i produttori di pasta



Le ultime novità di Pama Parsi Macchine saranno in mostra ad Avellino dal 15 al 17 ottobre 2022.

La pandemia ha stravolto i numeri delle vendite di alcuni prodotti, come la pasta, mettendo gli imprenditori davanti alla necessità di rispondere in modo adeguato alle nuove esigenze di mercato, sia in Italia che all'estero.

“In una fase di ripresa così delicata – spiega Enrico Bocci di Pama Roma, impresa dei Castelli Romani che da oltre 70 anni progetta e costruisce macchine e impianti per pastifici – vogliamo e dobbiamo andare incontro alle necessità dei clienti. Ecco perché ci stiamo

impegnando a realizzare soluzioni sempre più innovative ed efficienti”.

Attraverso Pama Expo, dal 15 al 17 ottobre 2022 gli operatori del settore potranno visionare personalmente l'offerta dell'azienda. La mostra si terrà ad Avellino (“Il sud nei prossimi anni sarà un trampolino di lancio per le nuove imprese giovanili”) e si pone come punto di riferimento per pastifici artigianali e industriali, ristorazione, take away e aziende agricole che vogliono aggiungere valore alla produzione, trasformando il grano in pasta.



Da sinistra, Alberto Parsi (titolare) Massimo Parisi, Frederic Fiorelli, Enrico Bocci



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





La squadra Assistenza esterna di Pama Parsi Macchine

Da non perdere

Tra le novità che saranno presentate in occasione di questo evento, l'essiccatoio per pasta secca 4.0 con controllo remoto e grafici dei cicli di essiccazione, e la pressa estrusore 4.0 sempre con controllo remoto e ricettario.

“Tutte le nostre macchine sono sanificabili nelle parti a contatto con gli alimenti – evidenza Bocci – ed essendo costruite in acciaio inox garantiscono durabilità e robustezza nel tempo”.

E a chi fa notare che l'offerta Pama Parsi Macchine ha un costo superiore rispetto alla media di mercato, Bocci chiarisce: “Il prezzo è giustificato dalla qualità ed efficienza che da sempre contraddistingue la nostra produzione. Oltre al rispetto delle normative vigenti garantiamo, infatti, sicurezza e tracciabilità dei materiali; inoltre, diamo assistenza 7 giorni su 7 attraverso le più moderne tecnologie, e

vantiamo un magazzino con 16.000 ricambi pronto-uso per assicurare, laddove necessario, fermi macchine ridotti. Davvero utili, poi, i nostri corsi di formazione pre e post contratto, organizzati anche all'estero”.

In agenda

Pama Expo 2022 – un'occasione strategica per “toccare con mano” non solo le macchine ma anche la professionalità di tutto ciò che porta la firma del brand – si svolgerà ad Avellino dal 15 al 17 ottobre al Bel Sito Hotel Le Due Torri.

La sala di 400 metri quadri ospiterà una vasta gamma di macchinari, attrezzature e linee per la produzione di pasta fresca, secca e senza glutine.

La partecipazione è gratuita ma richiede la prenotazione.

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.
- MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.

- MOLINI LOIZZO S.R.L.
- BAYERNLAND S.R.L.
- KERRY INGREDIENTS & FLAVOURS S.P.A.

- DI CURZIO S.R.L.
- IDA S.R.L.
- NEW FLAVOURS 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

5



Il nuovo assetto dei controlli dei prodotti alimentari

Lino Vicini



L'articolo illustra le novità che il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha introdotto nella disciplina italiana del controllo degli alimenti e dei mangimi.

Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 ha introdotto significative modifiche alla disciplina italiana del controllo sugli alimenti e sui mangimi. Il testo originario del decreto ha già subito due rilevanti interventi di modifica mentre alcuni aspetti rimangono ancora poco chiari.

Le novità più importanti riguardano la fase del campionamento e i nuovi istituti della controperizia e della controversia.

Non si può non sottolineare come tali aspetti assumono una considerevole importanza pratica per l'esercizio del contraddittorio nell'ambito di un eventuale procedimento penale.

Dalla Legge delega al testo definitivo

Il Regolamento comunitario 625/2017 aveva tracciato un nuovo quadro dei controlli alimentari e gli Stati membri, conseguentemente, avrebbero dovuto adeguare la propria normativa interna ai principi di questo nuovo Regolamento. Ovviamente non si trattava di una attuazione, in quanto, come è noto, il Regolamento si applica direttamente avendo valore di legge.

Con la legge delega n. 117 del 2019 il Parlamento italiano aveva conferito al Governo il potere di:

- adeguare e raccordare le disposizioni nazionali vigenti alle disposizioni del Regolamento 2017/625, con abrogazione espressa delle norme nazionali incompatibili e mediante coordinamento e riordino di quelle residue;
- ridefinire il sistema sanzionatorio per la violazione delle disposizioni del regolamento 2017/625 attraverso la previsione di sanzioni amministrative efficaci, dissuasive, proporzionate alla gravità delle violazioni medesime.

Il Decreto Legislativo 27 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'11 marzo 2021) ha subito suscitato accese discussioni e dopo poco più di due mesi è già stato oggetto di due importanti modifiche da parte del legislatore nazionale ma ancora presenta alcuni lati oscuri.

Nel suo testo originario, l'art. 18 disponeva l'abrogazione di gran parte di quello che rimane della legge 283 del 30 aprile 1962.

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

In particolare, ha destato scalpore l'abrogazione dell'articolo 5, che costituisce sicuramente la norma incriminatrice penale in tema di alimenti maggiormente applicata nei Tribunali italiani.

Anche l'Ufficio del Massimario della Corte Suprema di Cassazione, in una Relazione datata 17 marzo 2021, aveva evidenziato due diversi profili di incostituzionalità di tale abrogazione, in particolare per eccesso di delega da parte del Governo che non aveva ricevuto alcuna delega dal Parlamento per l'abrogazione della menzionata legge 283 del 1962.

Preso atto dei rilievi formulati dalla Cassazione e da gran parte della dottrina contraria a tale abrogazione il Governo interveniva con un provvedimento d'urgenza prima dell'entrata in vigore del richiamato Decreto Legislativo.

Il Governo "Draghi" con l'emanazione del Decreto legge n. 42, pubblicato il 24 marzo 2021 e destinato ad entrare in vigore un giorno prima dell'entrata in vigore del Decreto Legislativo 27, poneva fine alla situazione delicata venutasi a creare ripristinando la vigenza dell'art. 5 della legge 283.

Venivano altresì fatte salve le disposizioni del DPR 327 del 1980 contenenti il "Regolamento di esecuzione" degli articoli della legge 283 del 1962 che rimanevano

in vigore. Si tratta in verità di una forma assai vaga, in quanto non vi è una espressa correlazione tra le norme del DPR e i singoli articoli della legge 283 del 1962. In questo modo tuttora permangono incertezze su quali norme del DPR 327 del 1980 siano ancora vigenti dopo la novella legislativa.

La legge di conversione (n. 71, pubblicata sulla G.U. del 22 maggio 2021), offriva la possibilità di modificare altri punti controversi della norma ed in effetti alcune altre importanti modifiche sono state apportate in tema di garanzie difensive.

Le nuove disposizioni sul campionamento

Il Decreto Legislativo n. 27 del 2021 prevede una divisione di competenze. Il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali sono competenti per la sicurezza di alimenti e mangimi, mentre il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali è Autorità competente in tema di alimenti con riferimento alle pratiche commerciali leali e alla tutela degli interessi e dell'informazione dei consumatori, di etichettatura e in generale per i profili diversi dalla sicurezza.

Sono previste distinte disposizioni

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



IL CAMPIONAMENTO

Il campionamento costituisce una fase di attività particolarmente importante ai fini della significatività del risultato analitico.

Il Decreto Legislativo n. 27 del 2021, nella sua attuale stesura prevede che siano prelevate

- una aliquota in caso di analisi microbiologica o qualora l'esito dell'analisi, prova o diagnosi da condurre non assicuri la riproducibilità dell'esito analitico;
- tre aliquote nel caso di analisi chimica. Una destinata all'analisi, una per la controperizia e una per la controversia;
- sono in ogni caso fatte salve le specifiche modalità di prelievo se previste da norme.

procedurali per entrambi i settori, rispettivamente, negli allegati 1 e 3.

Per quanto riguarda gli aspetti della sicurezza, un'importante novità è prevista in tema di campionamento. È noto che si tratta di una fase che assume considerevole importanza anche per le garanzie difensive dei soggetti sottoposti a controllo.

Secondo le disposizioni precedenti, di norma erano prelevate quattro o cinque aliquote di campioni. Ai sensi dell'art. 16 del DPR 327 del 1980, una era destinata all'analisi, una alla eventuale revisione di analisi, una restava a disposizione del giudice, una veniva lasciata al detentore della merce e la eventuale quinta era prelevata e restava a disposizione del produttore nel caso di prelievo sul punto vendita.

Nel caso di campione unico irripetibile o di reperto, si procedeva ad analisi con avviso agli interessati a norma dell'art. 223 delle

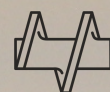
disposizioni di attuazione al codice di procedura penale del 1989.

Norme particolari erano state inoltre stabilite dal Decreto Legislativo 123 del 1993 in tema di analisi microbiologiche su alimenti "deteriorabili" e i parametri per comprendere se un alimento potesse essere considerato "deteriorabile" erano previsti in un separato Decreto Ministeriale. In questi casi si procedeva ad una prima analisi su una aliquota di campione e in caso di esito sfavorevole lo stesso laboratorio procedeva alla ripetizione della analisi relativamente al parametro risultato non conforme con l'avviso agli interessati perché potessero partecipare con un consulente tecnico. Secondo le disposizioni del Decreto Legislativo n. 27 del 2021, invece, i campioni da prelevare dovevano essere solamente tre: uno destinato all'analisi, uno ad un non meglio specificato "operatore", nell'ambito del nuovo istituto



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

della “controperizia” e uno destinato alla ripetizione dell’analisi nell’ambito del nuovo istituto della “controversia”.

Inoltre, si procede al prelievo di un solo campione:

- se vi è espressa rinuncia (annotata nel verbale di prelievo) dell’operatore o di un suo legale rappresentante;
- qualora l’esito dell’analisi, prova o diagnosi da condurre non assicuri la riproducibilità dell’esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo negli animali o nelle merci, della deperibilità dei campioni o delle merci, come nel caso delle analisi microbiologiche.

Sono in ogni caso da osservare eventuali disposizioni comunitarie che prevedano regole specifiche circa il numero dei campioni da prelevare o particolari modalità di formazione dei campioni. Si pensi, ad esempio, al Regolamento comunitario 401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per le micotossine nei prodotti alimentari. In questo caso, infatti, le modalità di campionamento condizionano in modo cruciale la rappresentatività dell’esito analitico, data l’estrema eterogeneità della contaminazione data dalle micotossine. Alcune perplessità sul numero di campioni previsto nelle nuove norme nascono considerando che nel caso di prelievo sul

punto vendita i soggetti interessati a poter disporre di una aliquota di campione sono sia il detentore che il produttore. Nel caso di prodotti preimballati l’interesse maggiore è sicuramente del produttore tenendo conto anche della regola secondo la quale il soggetto responsabile penalmente per le irregolarità dei prodotti confezionati non è il venditore ma solamente il produttore. Ci si chiede, ad esempio, a che titolo il detentore della merce, in qualità di operatore presente al momento del campionamento, possa rinunciare alla formazione di più aliquote. Inoltre, mentre prima delle modifiche il controcampione a disposizione del produttore era custodito presso il laboratorio dove erano svolte le analisi, ora l’unico controcampione è lasciato al detentore della merce (per esempio il punto vendita), nei confronti del quale non è stato stabilito alcun obbligo di custodia. In buona sostanza, se il detentore della merce smarrisce o deteriorasse il controcampione, il produttore dell’alimento si vedrebbe privato in modo definitivo di una importante prova difensiva. Considerando le numerose richieste di chiarimento da parte degli operatori, l’11 maggio scorso, in attesa della emanazione della legge di conversione, il Ministero della Salute diffondeva una nota nella quale raccomandava di procedere al



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

MOLINOPASINI.COM

prelievo di 4/5 aliquote “per i campionamenti per la determinazione analitica dei pericoli chimici ove sono previsti limiti di legge.”

In pratica si trattava di un ritorno al sistema precedente, tuttavia la legge di conversione non ha apportato modifiche sul punto. Di conseguenza, al momento il Decreto Legislativo n. 27/2021 prevede un campionamento su tre aliquote e la nota del Ministero raccomanda il prelievo di quattro o cinque aliquote. Solo il tempo potrà chiarire la situazione.

Allo stato la situazione si presenta piuttosto confusa.

Se l’Autorità intende prelevare un solo campione dovrà motivare nel verbale, mentre appare chiaro che nel caso di campionamento per analisi microbiologica si procederà al prelievo di un solo campione. Originariamente, il Decreto Legislativo n. 27 del 2021 prevedeva la non applicabilità dell’art. 223 delle disposizioni di attuazione del codice di procedura penale in tutti i casi di campione unico, escludendo dunque l’obbligo di avviso e la facoltà di partecipazione degli interessati. La norma presentava seri dubbi di legittimità costituzionale, in quanto

- escludeva l’applicazione dell’art. 223, norma di carattere generale, ai soli reati alimentari con buona pace del principio

di uguaglianza sancito dall’art. 3 della Costituzione;

- precludeva l’esercizio del contraddittorio nella fase di formazione della prova con violazione del principio del giusto processo.

Fortunatamente, la legge di conversione ha eliminato questa disposizione, ristabilendo il diritto di contraddittorio in questa importantissima fase.

Sul punto ha fornito una chiara sintesi la nota del 26 maggio 2021 emessa sempre dall’Ufficio del Massimario della Corte di Cassazione dove si legge:

“1) per le analisi dei campioni alimentari deteriorabili per i quali non sia possibile la revisione, un’adeguata difesa degli interessati attraverso il preavviso – senza alcuna formalità – del giorno, dell’ora e del luogo di espletamento al fine di consentire la verifica, anche tramite persona di fiducia, della regolarità delle operazioni, altrimenti non più contestabile in eventuale sede processuale (art. 223, comma 1, disp. att. cod. proc. pen.);

2) per le analisi di campioni alimentari non deteriorabili che consentono la revisione (e questa sia richiesta dagli interessati), l’obbligo di avviso all’interessato, almeno tre giorni prima, del giorno, dell’ora e del luogo ove la revisione stessa verrà effettuata (art. 223, comma 2, disp. att. cod. proc. pen.).”



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



Restano da sottolineare, tuttavia, gli inconvenienti dell'analisi microbiologica a campione unico che erano già stati evidenziati in una sentenza della Suprema Corte di Cassazione (cfr. sez. III – ud. 8 aprile 2009 – n. 34853) quando ancora era applicabile il regime della ripetizione di analisi prevista dal Decreto Legislativo n. 123 del 1993. Nel caso in questione si era proceduto ad un campionamento in unica aliquota, con avviso agli interessati.

La Suprema Corte rimarcava come le garanzie del sistema (allora) vigente non si esaurissero nella sola possibilità di partecipazione all'analisi.

In primo luogo un'unica aliquota non renderebbe più possibile una seconda analisi per i parametri risultati non conformi. Nella sentenza si legge: “È infatti noto che, in ambito microbiologico, i parametri rilevati dalla prima analisi possono risultare difformi, perché, trattandosi di analisi microbiologiche e quindi volte alla ricerca di batteri, ed essendo questi per loro natura disomogenei, le risultanze del primo esame possono non essere confermate nel secondo. L'attendibilità del risultato di analisi è quindi data anche dalla sua ripetizione. Non è dunque affatto la stessa cosa compiere una sola analisi, sia pure mettendo l'interessato in condizione di parteciparvi, e compiere invece prima la

preanalisi e poi la ripetizione dell'analisi per i soli parametri risultati non conformi, dato che la doppia analisi dà in ogni caso una maggiore garanzia di attendibilità del risultato.”

Inoltre, l'analisi unica, anche se garantita, viene di fatto a causare “evidenti ed illogiche disparità di trattamento tra gli interessati a seconda della loro diversa capacità economica”.

Nel caso di un'unica analisi, per potersi pienamente difendere, un'impresa sarebbe infatti costretta ad inviare il consulente ad assistere a tutte le numerose analisi microbiologiche di routine e non soltanto nei casi di sospetta non conformità.

È facile comprendere che la scelta sarebbe tra relevantissimi costi economici e la rinuncia ad una difesa completa e sufficiente.

“È proprio per questo che il legislatore ha previsto in ambito microbiologico un sistema razionale, che contempla sempre una prima analisi e solo all'esito di questa la eventuale ripetizione”, osserva la Suprema Corte di legittimità.

Resta il fatto che ora il legislatore per le prove in ambito microbiologico sembra aver scelto il sistema ad unica analisi, assai più oneroso per le imprese.

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



LA CONTROPERIZIA

- esame documentale da parte di un esperto di parte qualificato delle registrazioni inerenti le attività svolte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova
- effettuazione dell'analisi del contro campione (sempre che sia disponibile) da parte di un laboratorio accreditato.
- deve essere richiesta alla Autorità Competente nel termine perentorio di 15 giorni dalla comunicazione dell'esito sfavorevole delle analisi.

I nuovi istituti della controperizia e della controversia

Sia in caso di analisi chimica che microbiologica, completata la prova, il laboratorio trasmette il risultato dell'analisi alla Autorità competente che ha disposto il prelievo e spetta a quest'ultima la valutazione dei risultati. Tale valutazione (sia favorevole che sfavorevole) viene comunicata agli interessati.

In caso di esito sfavorevole, gli interessati hanno diritto, a proprie spese, di fare condurre una controperizia da un esperto di parte qualificato.

È interessante notare che il Regolamento n. 882/2004 CE (che in precedenza disciplinava la materia dei controlli degli alimenti) considerava la controperizia una facoltà, mentre ora il Regolamento UE 625/2017 stabilisce che si tratta di un diritto.

È altresì curioso che venga precisato che

l'esperto di parte debba essere "qualificato". È ovvio che per poter redigere la controperizia debba trattarsi di un professionista in grado di misurarsi in un settore altamente specialistico, tuttavia non sembra sia richiesta l'appartenenza a determinati albi professionali.

La controperizia, che in caso di campione unico resta l'unico strumento difensivo a disposizione degli interessati, deve essere richiesta all'Autorità competente entro il termine perentorio di 15 giorni e consiste nell'esame documentale delle registrazioni inerenti le attività svolte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova, nonché nella effettuazione dell'analisi del controcampione (sempre che sia disponibile) da parte di un laboratorio accreditato.

L'Autorità competente, dunque, dovrà fornire la documentazione richiesta, ma la norma non indica un termine (meno che meno perentorio) per tale attività. Restano

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.



anche perplessità sulla documentazione da fornire. Secondo la circolare ministeriale dell'11 maggio 2021, ad esempio, non rientrerebbe nell'obbligo la documentazione relativa all'accreditamento da parte di Accredia. Sarebbe dunque quanto mai opportuna l'emanazione di apposite linee guida a livello ministeriale per stabilire procedure specifiche (riguardo ai tempi e alla documentazione) uniformi in tutto il territorio nazionale, evitando ad esempio la creazione di procedure diverse da Regione a Regione.

La controperizia è destinata ad essere utilizzata nell'ambito del nuovo istituto della controversia che consiste nel far effettuare, a proprie spese, il riesame della documentazione relativa alla analisi iniziale da parte dell'Istituto superiore di sanità. La controversia deve essere richiesta alla Autorità competente entro il termine perentorio di trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole. Il fatto che il termine perentorio – relativamente breve – decorra dalla comunicazione dell'esito sfavorevole (e non ad esempio dal ricevimento della documentazione richiesta) lascia qualche perplessità.

Solo a seguito della valutazione sfavorevole della documentazione da parte dell'Istituto Superiore di Sanità (e se il

campionamento iniziale non è stato effettuato ad unica aliquota) è possibile chiedere l'effettuazione di una analisi sulla aliquota restante.

Il nuovo assetto dei controlli si presenta come assai complicato e piuttosto macchinoso. Si profila l'opportunità di valutare ulteriori interventi correttivi del legislatore, in particolare sul tema del campionamento.

Per concludere non si può non restare amareggiati dalla situazione di incertezza in cui sono stati lasciati tutti gli operatori. Il rispetto delle buone regole di legislazione avrebbe consigliato un intervento più meditato e approfondito da parte del legislatore delegato al fine di evitare le modifiche delle stesse disposizioni a distanza di poche settimane dalla loro emanazione.

KEM.

Kappa Emme Zero

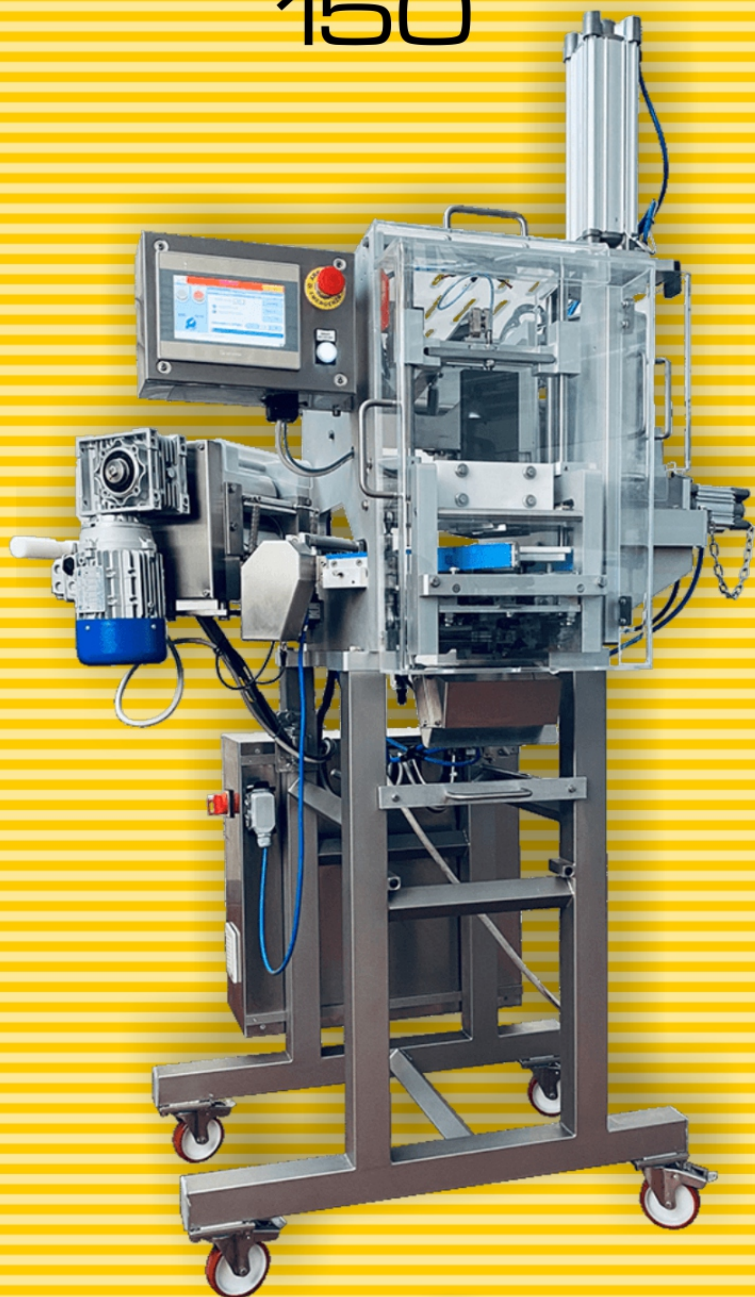


TB MATIC 150

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



6



Il futuro della pasta è già realtà

Delia Sebelin



Quattro brevetti per efficientare i processi, affiancando all'intervento umano le nuove tecnologie.

Come avverrà la produzione della pasta negli anni a venire? Sicuramente attraverso sistemi capaci di sfruttare le ultime tecnologie nel settore food. Ciò avviene anche con le proposte di RAM Elettronica che all'ultima Ipack-Ima ha presentato ben quattro brevetti dedicati all'industria della pasta e non solo.

Lunga o corta? Sempre perfetta

Dal sistema di visione per difetti della pasta lunga presentato nel 2018, già stato installato in importanti stabilimenti italiani, nasce ora quello dedicato alla pasta corta.

Come il gemello per i formati lunghi, anche questo consentirà di rilevare le imperfezioni nella produzione, effettuando un controllo di qualità in *real time* sui formati corti, attraverso tecniche avanzate di *image processing*. Un sistema di illuminazione dedicato consentirà di illuminare il prodotto (la pasta) prima del confezionamento e permetterà di effettuare l'analisi mediante immagini acquisite da telecamere di ultima generazione. Inoltre, il sistema (soluzione IoT- *Internet of Things*) sarà facilmente integrabile nell'impianto di produzione.

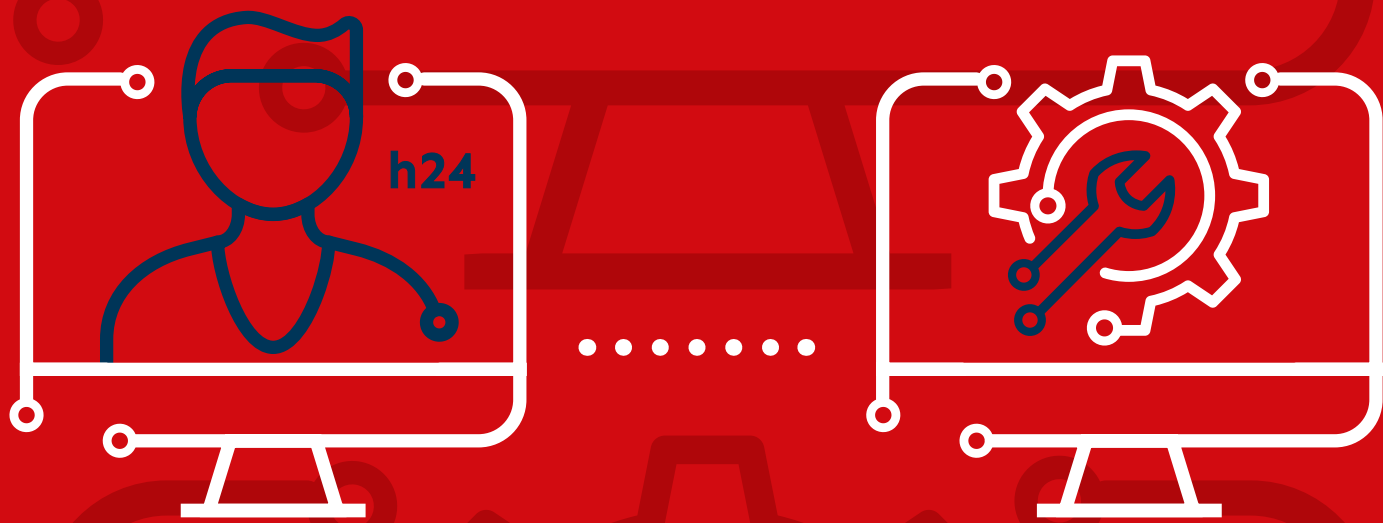
Umidità e qualità

Il contenuto d'acqua nella pasta è fondamentale per la sua qualità e durata.

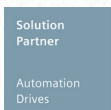
RAM offre una soluzione in grado di controllare in linea la percentuale di umidità della pasta a valle dell'essiccazione, prima del packaging. Il sistema è integrabile nell'impianto di produzione, installando dei sensori ad hoc in grado di misurare l'umidità interna del prodotto, senza creare ritardi nella produzione.

I dati raccolti in tempo reale vengono correlati con i dati di processo delle fasi produttive precedenti, in particolare con l'essiccatoio e le sue fasi: incartamento, essiccazione e stabilizzazione.

Progettisti di soluzioni



Teleassistenza e collaudo da remoto





Si possono poi visualizzare, da remoto, i dati di processo da monte a valle, dando al tecnologo una panoramica dello stato dell'impianto e degli effetti a valle delle scelte effettuate.

Temperatura delle apparecchiature elettriche

Utile per pastifici ed impianti molitori ma anche in altri settori industriali il sistema di RAM Elettronica per la rilevazione e il monitoraggio della temperatura delle apparecchiature elettriche in tempo reale.

Mediante sensoristica IoT si possono così localizzare rapidamente nei quadri elettrici i guasti/morsetti allentati e/o falsi contatti e raccogliere informazioni utili sullo stato dell'impianto, mettendo in atto soluzioni di manutenzione predittiva.

Queste ed altre novità di RAM sono presenti nella nuova sezione *Innovazione* del sito web aziendale:

ramelettronica.it/innovazione/

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.

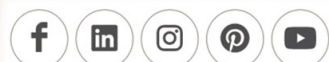


Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

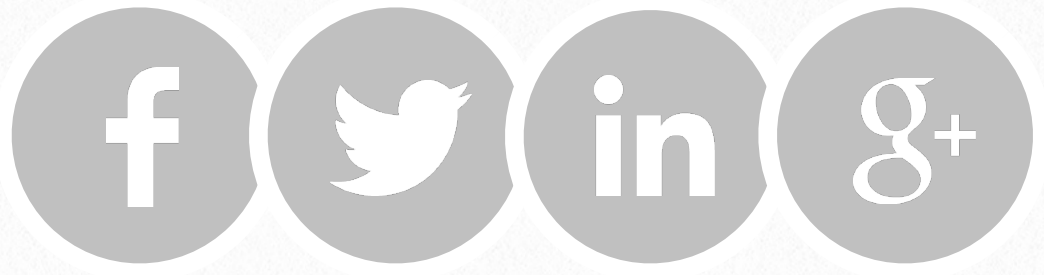
**BRAZIL IS IN THE TOP 10
IN THE BAKERY INDUSTRY**

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:



7



Pasta, riparte l'export nel primo trimestre

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Significativo l'effetto inflazione anche nei dati delle vendite all'estero, con caroprezzi che fa schizzare il fatturato al più 25% su base annua.

Strozzature, ritardi e sconquassi delle filiere logistiche, nel quadro delle nuove ondate pandemiche e delle fratture causate dal conflitto in Ucraina, non fermano l'export di paste italiane.

Il consuntivo del 2021, nel contesto di ritrovata normalità della fase successiva al primo lockdown, aveva dato evidenza di una mini frenata del fatturato, tornato sotto quota 3 miliardi di euro (-3,1% sul 2020), e di una più decisa battuta d'arresto dei volumi, a 2,27 milioni di tonnellate (-10,6%). Ma le dinamiche erano scritte nei numeri del 2020 (l'elemento di confronto), "dopati" da una schizofrenica corsa all'acquisto di generi da dispensa registrata nella primavera del 2020, che aveva dato un forte impulso anche ai consumi e all'export di paste.

Si diceva di un primo trimestre, quello del 2022, che ha lasciato un bilancio positivo. Non solo evidenziando un maxi rimbalzo del giro d'affari oltre confine (+25% sul gennaio-marzo 2021), seppure chiaramente inflattivo, dato il forte aumento dei prezzi delle paste correlato al caro-grano, ma riportando il segno più anche davanti al dato dei flussi reali, con le spedizioni rimbalzate, rispetto al primo trimestre 2021, del 3,2%.

La ripresa, quella dei volumi, non è stata ovviamente tale da riportare l'export di paste italiane allo stesso livello dei primi tre

mesi del 2020 per le ragioni già esposte. Ma c'è stata quella ripartenza, non scontata, che ha permesso, considerati i forti rincari che potevano agire da deterrente, di reinnestare la marcia anche oltre confine, dove a spingere sono stati soprattutto i tradizionali sbocchi europei. L'osservazione di questi ultimi elementi, nei dettagli forniti dall'elaborazione dei dati Istat, certifica l'evoluzione delle vendite in Germania, Francia e anche in Regno Unito, dove Brexit non sembra avere avuto un ruolo inibitorio. Oltre Manica i dati sulla dinamica reale dell'export restituiscono una crescita del 7,5% (+29,1% il corrispettivo economico), mentre in territorio d'Oltralpe l'Italia ha trasferito il 9,4% in più dei volumi del primo trimestre 2021, incassando un assegno del 24,5% più elevato.

Anche in Germania, che resta la principale destinazione, si può osservare in questi primi tre mesi del 2022 una crescita a doppia cifra del fatturato (+26,8%) e del 3,3% dei flussi fisici. Più moderati i progressi in Usa, dove a un frazionale 0,5% di aumento a volume ha fatto da complemento un 23,3% in più di introiti. Va tuttavia evidenziato che il risultato, quello delle vendite fisiche nel mercato a stelle e strisce, accende una inattesa spia rossa sul cruscotto dell'export, segnalando un potenziale inespresso. I 5 decimi di punto percentuale appena di crescita sembrano

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



Cuocitore continuo
Continuous Cooker



Interfogliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sforgia con interfoglio
Sheets with interleaf film

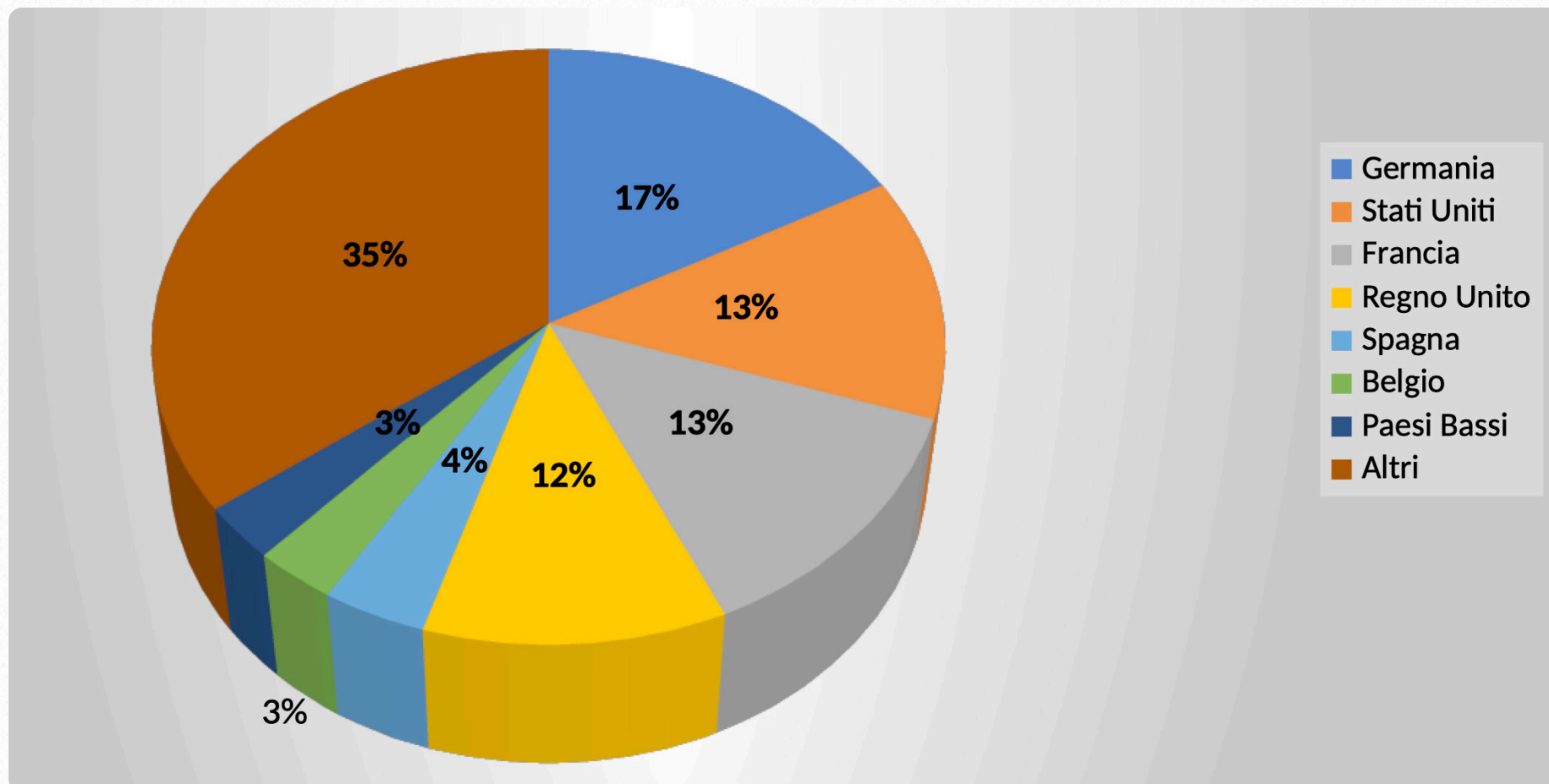


Cannelloni

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

Grafico 1 EXPORT DI PASTA ITALIANA PER PRINCIPALI DESTINAZIONI (VALORI – 1° TRIMESTRE 2022)



infatti riflettere una situazione di sotto performance, considerando l'effetto stimolo del cambio euro/dollaro favorevole alla moneta comune europea.

Fuori dall'Ue pesa anche l'eloquenza dei segni meno delle spedizioni (a volume) in Svizzera, Giappone e Canada, mercati altrettanto rappresentativi e consolidati, dove i rincari, evidentemente, hanno agito in funzione dissuasiva sulle importazioni di paste italiane.

La componente inflazionistica, confermata da una crescita dei prezzi impliciti Fob nella misura (media) del 15,6% rispetto al 2021, assume connotazioni di eccezionalità, suggellate dalla dinamica del caro-vita in Europa, balzata ai massimi da più di 30 anni e ormai ben oltre la soglia dell'8%.

Risalendo la serie storica si può osservare che l'aumento dei prezzi Fob delle paste sperimentato in questo primo trimestre del 2022 è il secondo più accentuato da oltre 30 anni, seppure ancora molto distante dal +38,5% del 2008, l'anno della grande bolla finanziaria che precedette la peggiore recessione dall'ultimo Dopoguerra, portando in alto tutte le commodity alimentari. Uno scenario maturato però in un contesto profondamente diverso, e per molti aspetti decisamente meno critico, di quello attuale che presenta molte più incognite e squilibri che rischiano di assumere caratteristiche strutturali, ad iniziare dalle fonti di approvvigionamento energetico.

La disamina dei dati Istat conferma, nella

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

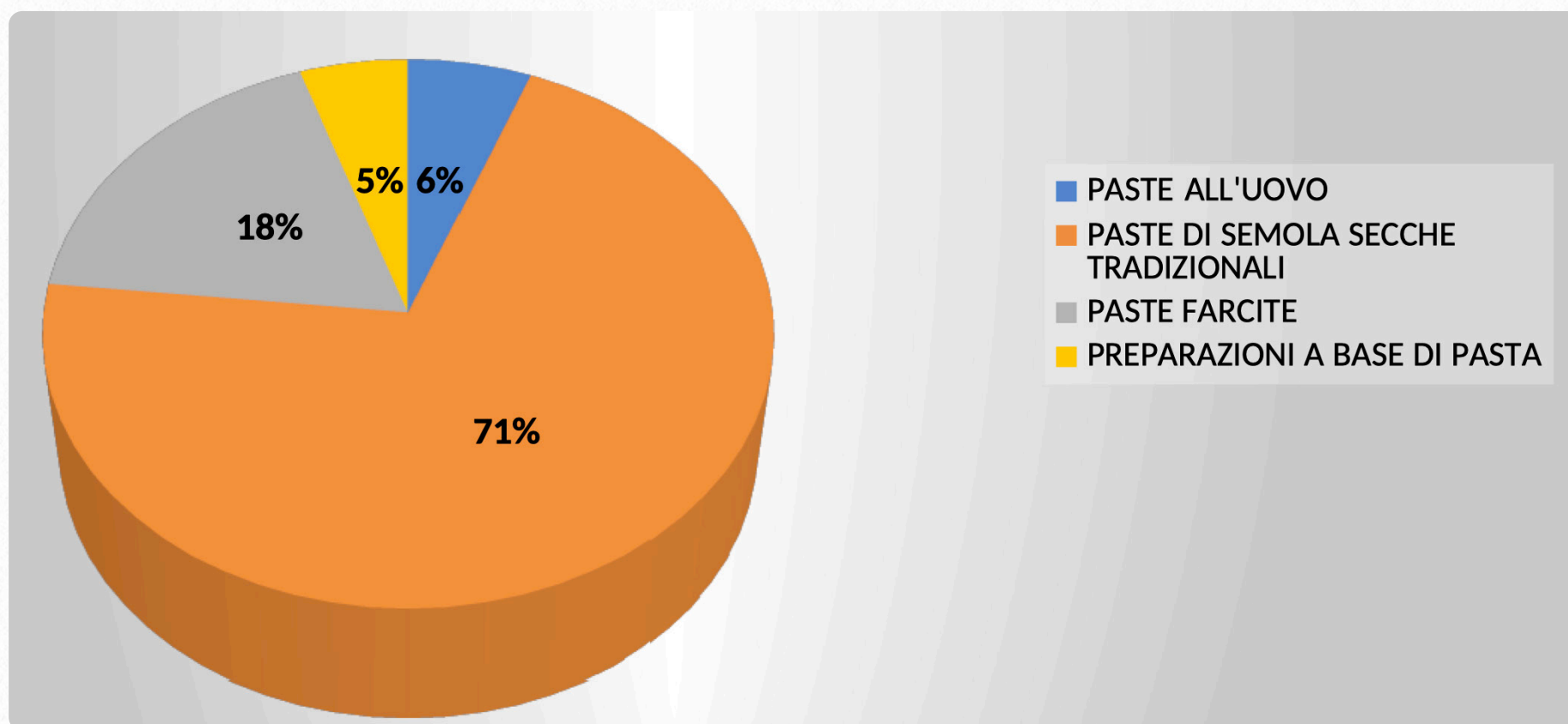
Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

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

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

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

Grafico 2 EXPORT PER TIPOLOGIA DI PASTA (VALORI – 1° TRIMESTRE 2022)



composizione dell'export di paste italiane, il ruolo preponderante della semola secca tradizionale che, oltre confine, assorbe il 71% del fatturato.

Un altro 18% è riconducibile alle paste farcite, vendute mediamente a un prezzo di 2,5 volte più alto di quello della semola secca tradizionale. Al 6% la quota-valore dell'export di paste all'uovo, mentre un altro 5% è riconducibile alle preparazioni a base di pasta, di cui l'Italia è anche un buon importatore.

In un'ottica predittiva, le implicazioni di un prevedibile peggioramento del quadro macroeconomico globale rendono più incerto il contesto generale di riferimento per l'interscambio globale. La Wto (World trade organization), nel valutare il bilancio del primo trimestre del commercio

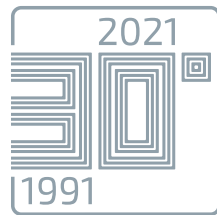
mondiale, prevede quest'anno problemi di tenuta dei trend storici, anche in considerazione dell'impatto delle sanzioni occidentali ai danni di Russia e Bielorussia, delle misure di ritorsione, compresi gli embarghi alle importazioni, e delle maggiori propensioni al protezionismo soprattutto sul circuito delle materie prime alimentari.

I rischi di prossime (per alcuni anche imminenti) svolte recessive, a partire dalla Germania, il paese che sta maggiormente accusando i contraccolpi del caro-energia e delle forniture a singhiozzo di gas dalla Russia, mettono più di un'ipoteca sugli sviluppi dei prossimi mesi. Le sabbie mobili della stagflazione (stagnazione economica con alta inflazione) rischiano di inghiottire parte della capacità di spesa delle famiglie e di peggiorare le dinamiche occupazionali.

Frigoimpianti



italian food technology



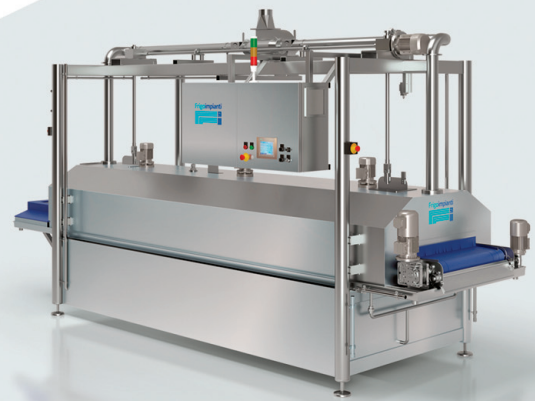
impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

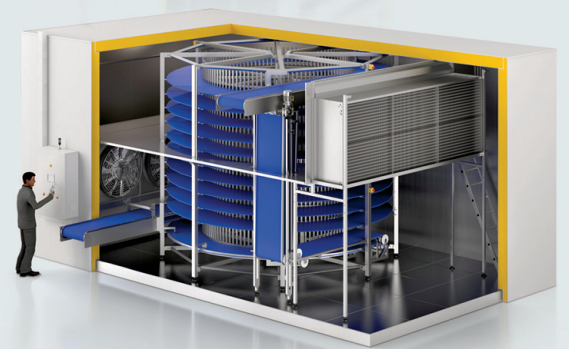
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



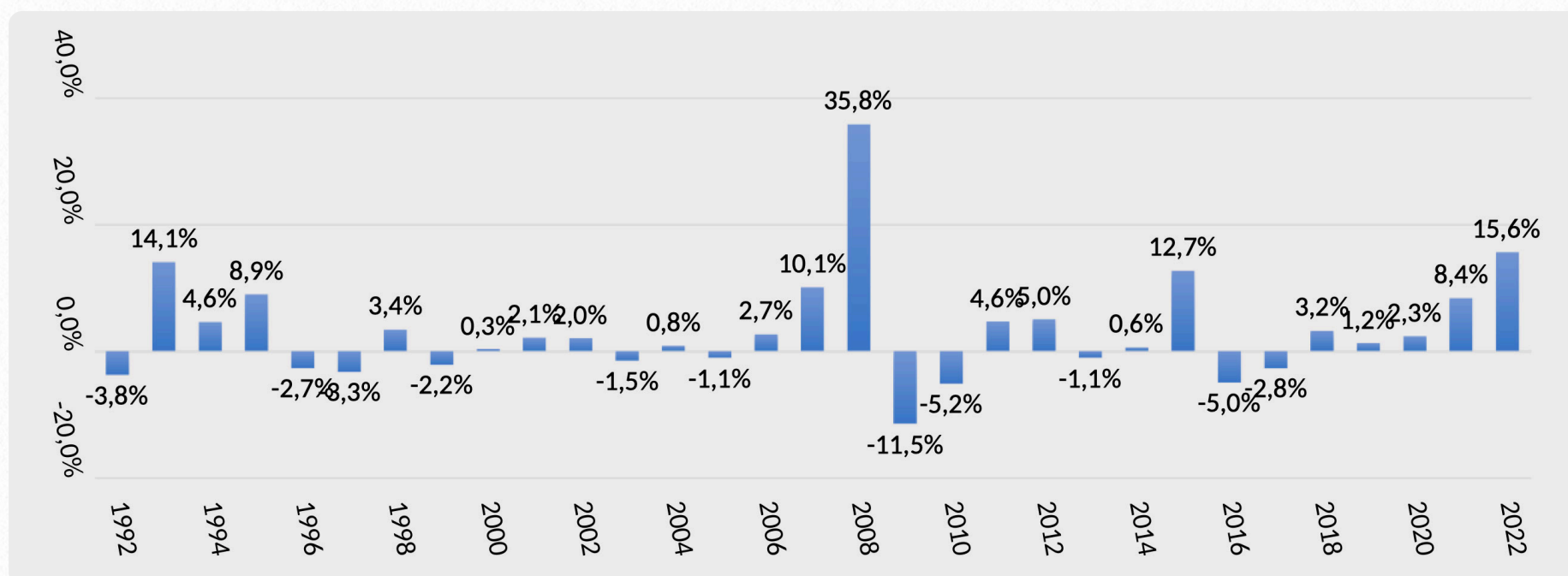
PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

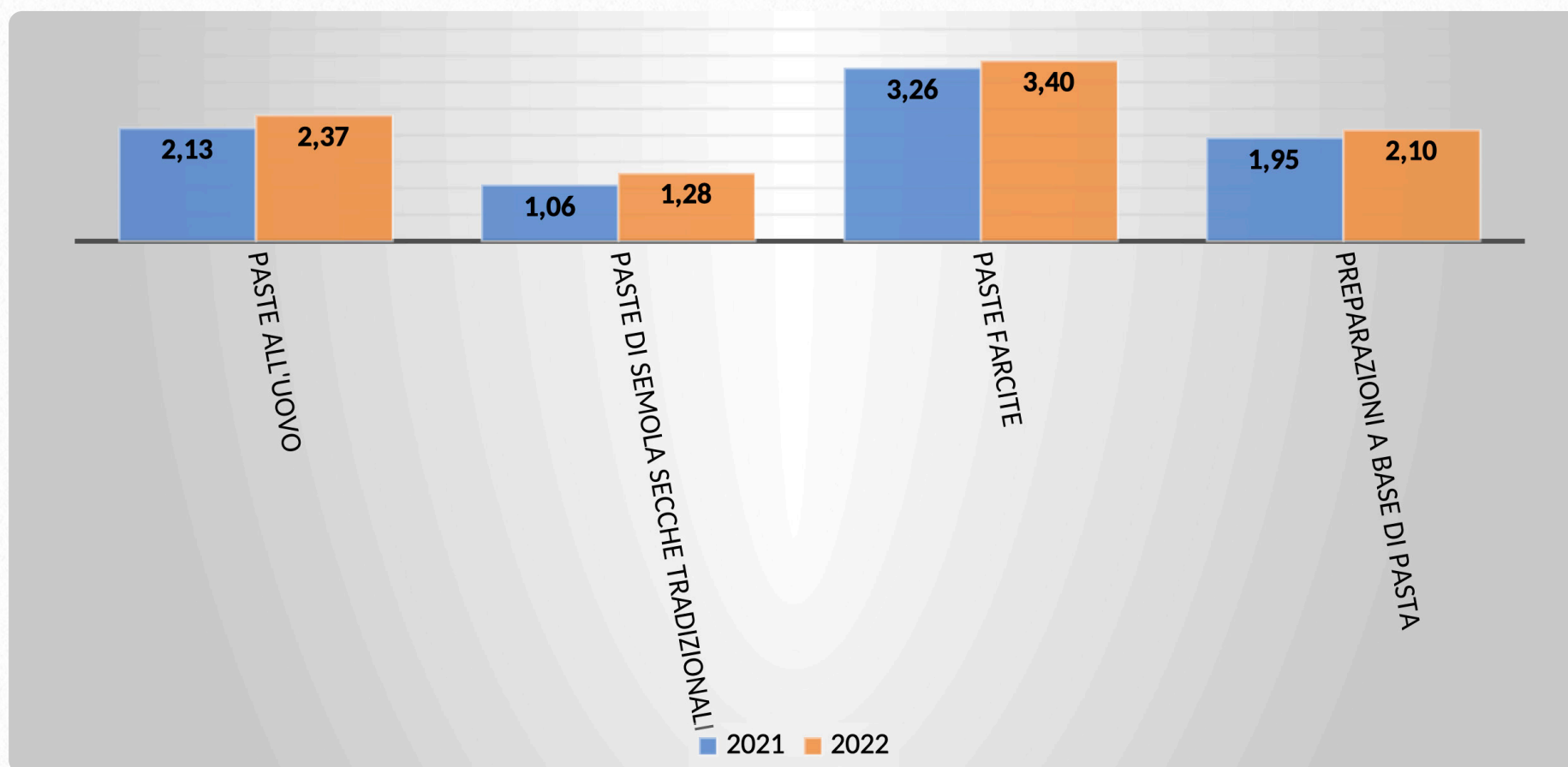
Grafico 3 VARIAZIONI PERCENTUALI PREZZI IMPLICITI FOB



L'export, anche quello delle paste, potrà contare sull'unico fattore di stimolo rappresentato dal cambio euro/dollaro, vicino alla parità. Ma restano molte incognite e sui bilanci delle aziende pesano gli alti costi di produzione, che a queste

condizioni appaiono difficilmente trasferibili a valle del sistema.

Grafico 4 PREZZI IMPLICITI FOB PER TIPOLOGIA (€/KG)



AL.MA.SSIMO

della protezione

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

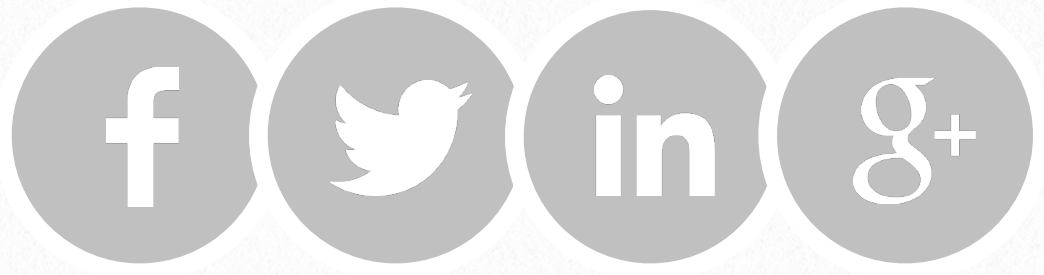
Le **termoformatrici AL.MA.** garantiscono la corretta conservazione delle eccezionali proprietà chimico-fisiche e organolettiche della pasta fresca.

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

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



8



Al via le iscrizioni al Pastaria Festival 2022, sempre più internazionale

Redazione



Sono aperte le iscrizioni al Pastaria Festival 2022, l'evento che porterà a Parma i protagonisti della filiera del comparto produttivo di pasta alimentare. Dopo i due anni di pandemia, il Pastaria Festival torna finalmente al suo format originario. La traduzione simultanea in inglese di diverse sessioni di un ricchissimo programma e lo svolgimento, nell'ambito del Festival, dell'assemblea in presenza dell'International Pasta Organisation, testimoniano di un crescente vocazione internazionale dell'evento.

Per i produttori di pasta sono aperte le iscrizioni alla sesta edizione del Pastaria Festival, in programma a Parma venerdì 30 settembre 2022.

Pastifici, associazioni, università, ordini professionali, esperti e aziende della filiera si riuniranno per una giornata gratuita di incontri, convegni ed esposizioni, che daranno vita ad un momento unico di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta.

Un ricco programma per operatori italiani e internazionali

Maggiori informazioni sul programma saranno presto rese note su pastaria.it e sul prossimo numero di Pastaria.

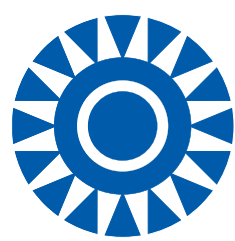
La sesta edizione del Pastaria Festival prevede numerose sessioni con traduzione simultanea in lingua inglese, per favorire la partecipazione di operatori internazionali.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, riservata a produttori di pasta, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti. Per non perdere l'occasione di partecipare all'evento, è possibile iscriversi già ora a [questa pagina](#).

Le aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi interessate a partecipare al Pastaria Festival possono contattare la redazione di Pastaria allo 0521 1564934.





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