

Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 30 SETTEMBRE 2022



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





SPIRALE DI SURGELAZIONE

Le spirali di surgelazione sono macchinari molto efficienti che, grazie al loro design, offrono grande flessibilità produttiva. Questi macchinari, utilizzati nei pastifici industriali, sono progettati per la surgelazione di pasta fresca o piatti pronti come lasagne e cannelloni. Tramite il quadro di controllo, la macchina può memorizzare programmi specifici per tipologia di prodotto. Pertanto, l'impianto è la soluzione adatta all'impiego nell'industria alimentare per la surgelazione di piatti pronti, dolci, pesce, carne, sughi e molto altro!



Macchine per pasta fresca
Impianti per pastifici
www.castiglioninedo.it
Made in Italy since 1955

Guarda il video
della macchina





Colophon

Pastaria DE 5/2022
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

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

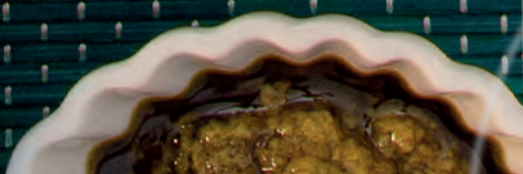
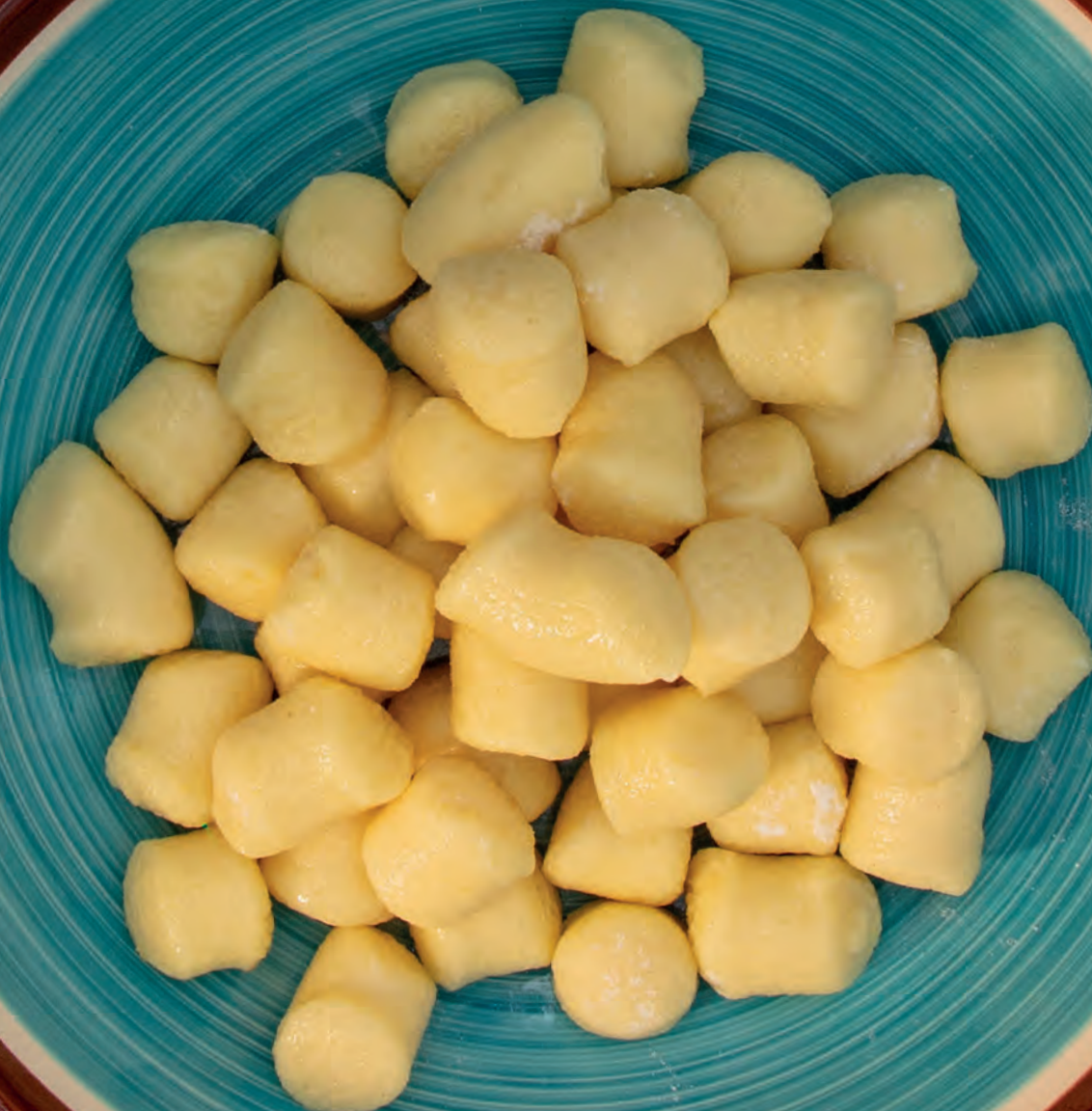
Pastaria ha ottenuto il patrocinio delle più prestigiose associazioni nazionali e internazionali di produttori di pasta alimentare.

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

THE SHAPES MATTER



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





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



Leading sponsor



Sponsor



now the heart
of the **earth** is
in your hands



VMQ1400

landucci
SINCE 1925

zamboni

www.landucci.it

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

1



Il programma completo del Pastaria Festival 2022

Redazione



Il programma del Pastaria Festival e tutte le informazioni per partecipare all'evento gratuito dedicato alla formazione e all'aggiornamento professionale per chi opera in pastificio. La attesissima sesta edizione del Pastaria Festival è in programma a Parma, il 30 settembre 2022.

Mancano pochi giorni al Pastaria Festival 2022, l'evento che porterà il 30 settembre a Parma, anche da oltre confine, pastifici, associazioni, università, esperti e aziende della filiera per una giornata gratuita di incontri, convegni, seminari ed esposizioni, che daranno vita ad un momento unico di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta alimentare.

Un ricco programma su più sale e uno spazio espositivo

L'articolato e ricco programma del Pastaria Festival 2022, che pubblichiamo in queste pagine, mira a raccogliere l'interesse di titolari, responsabili dell'assicurazione qualità, degli acquisti (di tecnologie e di ingredienti), della ricerca e dello sviluppo, della comunicazione e del marketing, delle vendite e, infine, della produzione, ovvero delle diverse figure professionali che operano all'interno del pastificio alle quali la manifestazione espressamente si rivolge.

I convegni, i seminari, le presentazioni saranno distribuiti 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.

Per favorire la partecipazione di operatori stranieri, diversi convegni saranno tradotti in simultanea in lingua inglese.

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.

Il programma

8:30-9:00

Ingresso dei partecipanti

9:00-10:00 | sala n. 1 AUDITORIUM

Apertura dei lavori

Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli), Gherardo Bonetto (APPF), Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

10:15-11:15 | sala n. 7 AFRODITE

Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale

- *I consumi di pasta fuori casa in Italia e in Europa*
Matteo Figura (NPD Group)
- *La pasta e i nuovi scenari dettati dall'inflazione: conferme e opportunità*
Sara Beretta (Nielsen), Serena Colacino (Nielsen), Matteo Bonù (Nielsen)



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.



Modera: Nicola Lasorsa.

Convegno internazionale¹ a cura del
Centro studi economici Pastaria.

10:30-11:45 | sala n. 4 AMELIA

Pasta fresca: produzione, ingredienti innovativi e conservazione

- *Il mondo della pasta a Tuttofood 2023 tra
tradizione e nuovi consumi*³

Paola Sarco (Tuttofood)

- *Nuovo approccio alla modellazione per
l'energia e il vapore. Valutazione dei
consumi nell'industria della pasta fresca*
Filippo Catalano (Università degli studi di
Bari)

- *Sottoprodotti della molitura di Kabuli e
ceci neri pugliesi come ingredienti
innovativi per fornire alti livelli di fibra
alimentare e composti bioattivi nella*

pasta fresca senza glutine

Antonella Pasqualone (Università degli
studi di Bari)

- *Effetti delle colture bioprotettive sulla
comunità microbica durante la
conservazione della pasta fresca ripiena
italiana*

Chiara Montanari (Università degli studi
di Bologna)

- *Sfarinati di grillo (*Acheta domesticus* L.)
per la produzione di pasta fresca*
Andrea Bresciani (Università degli studi
di Milano)

Modera: Cristina Alamprese (Università
degli studi di Milano).

Convegno internazionale¹ di ambito
accademico².

Sponsor: Tuttofood.



È nata la prima Filiera Certificata del Grano Duro Sostenibile



100% Italia

***Il progetto sarà presentato a Parma il
30 settembre 2022 in occasione del Pastaria Festival.***

Per info e contatti: marketing@desortis.it , registrazione gratuita all'evento www.pastaria.it

Molino De Sortis

SS 545 Rivolese Km. 3,300 Zona Industriale 71042 Cerignola (FG) Italia - Tel. 0885 449016



11:00-12:15 | sala n. 5 CARMEN
Qualità e Automattizzazione dalla produzione al confezionamento di pasta secca e fresca: ne parlano i protagonisti di Ipack-Ima

- *La qualità della pasta è da sempre al centro della ricerca* Fava Renato Dall'Agata (Fava)
 - *Pasta, più fresca e più a lungo* Massimo Binotto (BMB)
 - *Mad Automation Srl – Soluzioni di fine linea per i produttori di pasta fresca* Francesco Maurizi (Mad Automation)
- Modera: Rossano Bozzi (Ipack-Ima).

Convegno Ipack-Ima, *Innovation partner* del Pastaria Festival 2022.

11:15-12:45 | sala n. 3 MANON
Biologico e sostenibilità nella filiera della pasta. Tra filosofia aziendale e mercati di sbocco

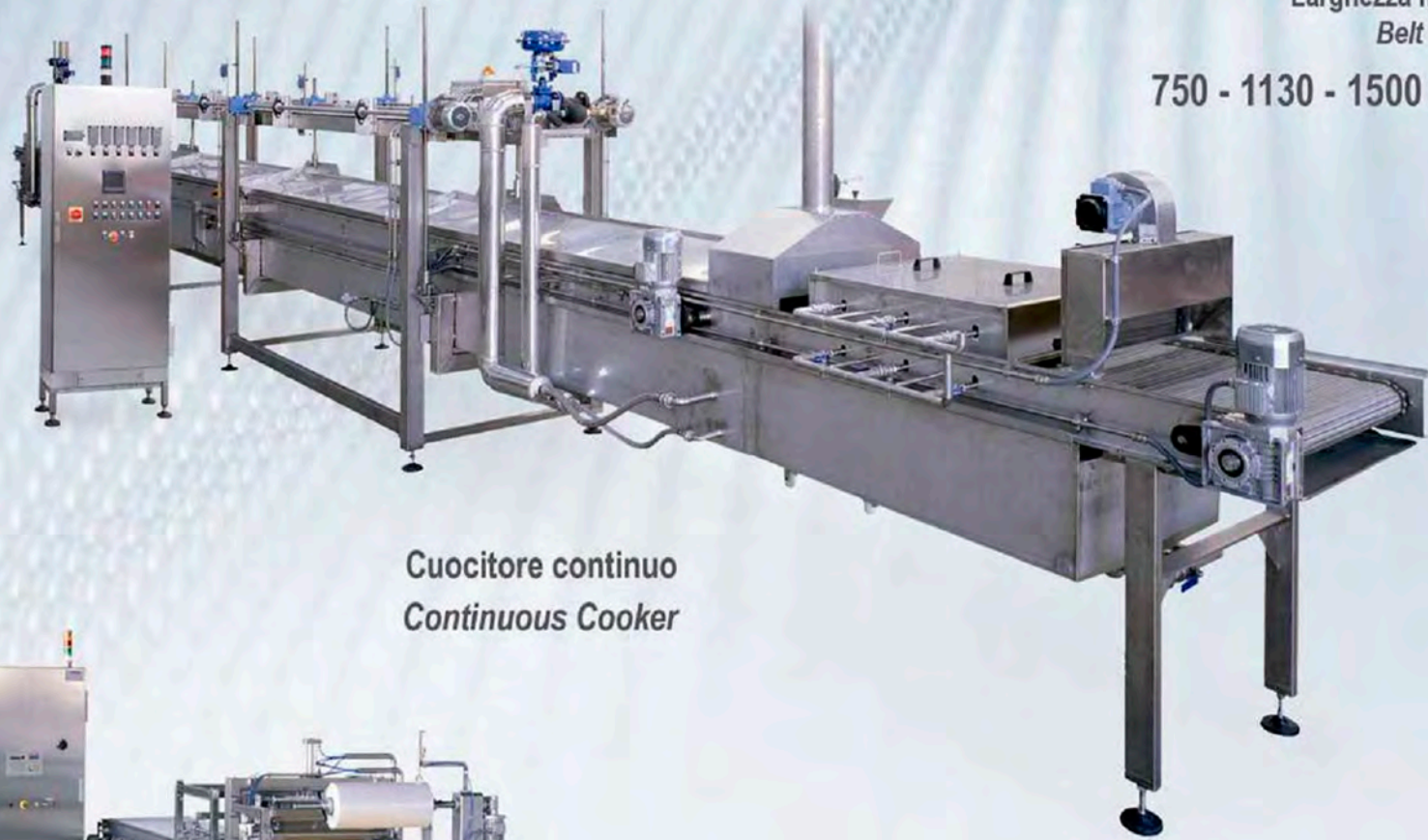
- *Sostenibilità: strategie e percorsi per le piccole e medie imprese* Luisa Errichiello (CNR Napoli)
- *Aromi Biologici e Sostenibilità - una comunicazione fra la pasta e le proprietà benefiche del Biologico*

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

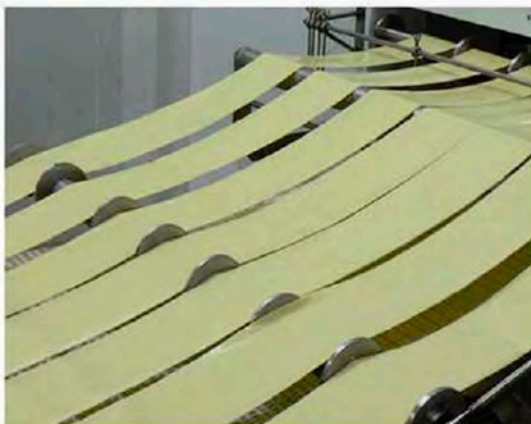
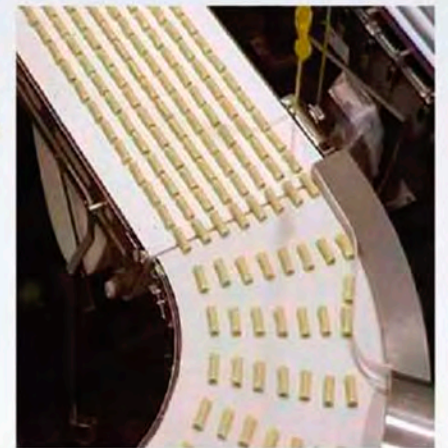
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



Interfoliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



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

Monia Floridi (New Flavours), Letizia Bellucci (New Flavours)

- *Biologico e Innovazione*

Elisa Favilli (Probios)

- *Ecosostenibilità e Biologico: un valore aggiunto. L'esperienza di Gastronomia Piccinini*

Aura Ciancio (Gastronomia Piccinini)

- *Approcciare la sostenibilità nella filiera della pasta. Percorsi di assessment e standard di certificazione*

Salvatore Pizzo (DNV)

- *La prima filiera sostenibile del grano duro certificata Iscc-Plus. L'esperienza del Molino De Sortis*

Cosimo De Sortis (Molino De Sortis),

Franz Memeo (Molino De Sortis)

Convegno Molino De Sortis e New Flavours.

11:30-13:00 | sala n. 9 VENERE B

Presenza involontaria di allergeni negli alimenti: approccio integrato per una corretta gestione nel pastificio

Lucia Decastelli (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta), Pietro Di Girolamo (Conad), Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan).

Modera: Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food).

Tavola rotonda².

13:00-14:00 | sala n. 6 GILDA

Light lunch

14:00-15:45 | sala n. 7 AFRODITE

Packaging e shelf life della pasta alimentare

- *Packaging monomateriali e in carta: come SDR Pack sta supportando i produttori di pasta³*

Francesco Ferracin (SDR Pack)

- *Potenzialità del packaging cellulosico per applicazioni MAP e barriera*

Luciano Piergiovanni (Università degli Studi di Milano, PackLAB)

- *L'atmosfera modificata e relativi sistemi di controllo per la pasta fresca*

Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia)

- *Prolungamento della shelf life e arricchimenti di pasta fresca mediante utilizzo di sottoprodotti dell'industria ortofrutticola*

Valentina Lacivita (Università degli studi di Foggia)

- *Smart packaging e digital marketing*

Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma)

Modera: Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Con la collaborazione di GSICA.

Sponsor: SDR Pack.

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





14:15-16:00 | sala n. 4 AMELIA

Pasta secca: ingredienti, qualità, origine e nutrizione

- *Influenza della “struttura” della pasta sulla qualità e digeribilità dell’amido in vitro*
Elena Vittadini (Università degli studi di Camerino)
- *Frazioni di germe e crusca di grano duro deoleate per la produzione di pasta secca ad alta valenza dietetico-nutrizionale e sensoriale*
Maria Cristina Messia (Università degli studi del Molise)
- *Pasta di legumi: come produrla e perché*
Alessandra Marti (Università degli studi di

Milano), Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano)

- *Sottoprodotti dell’industria alimentare per produrre pasta funzionale*
Federico Bianchi (Università degli studi di Verona)
- *Spettroscopia infrarossa per la valutazione dell’autenticità e delle frodi lungo la filiera del grano duro*
Annalisa De Girolamo (CNR Bari)
- *Sviluppo di paste ad alta valenza nutrizionale da sottoprodotti dell’industria brassicola*
Francesca Cuomo (Università degli studi del Molise)

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



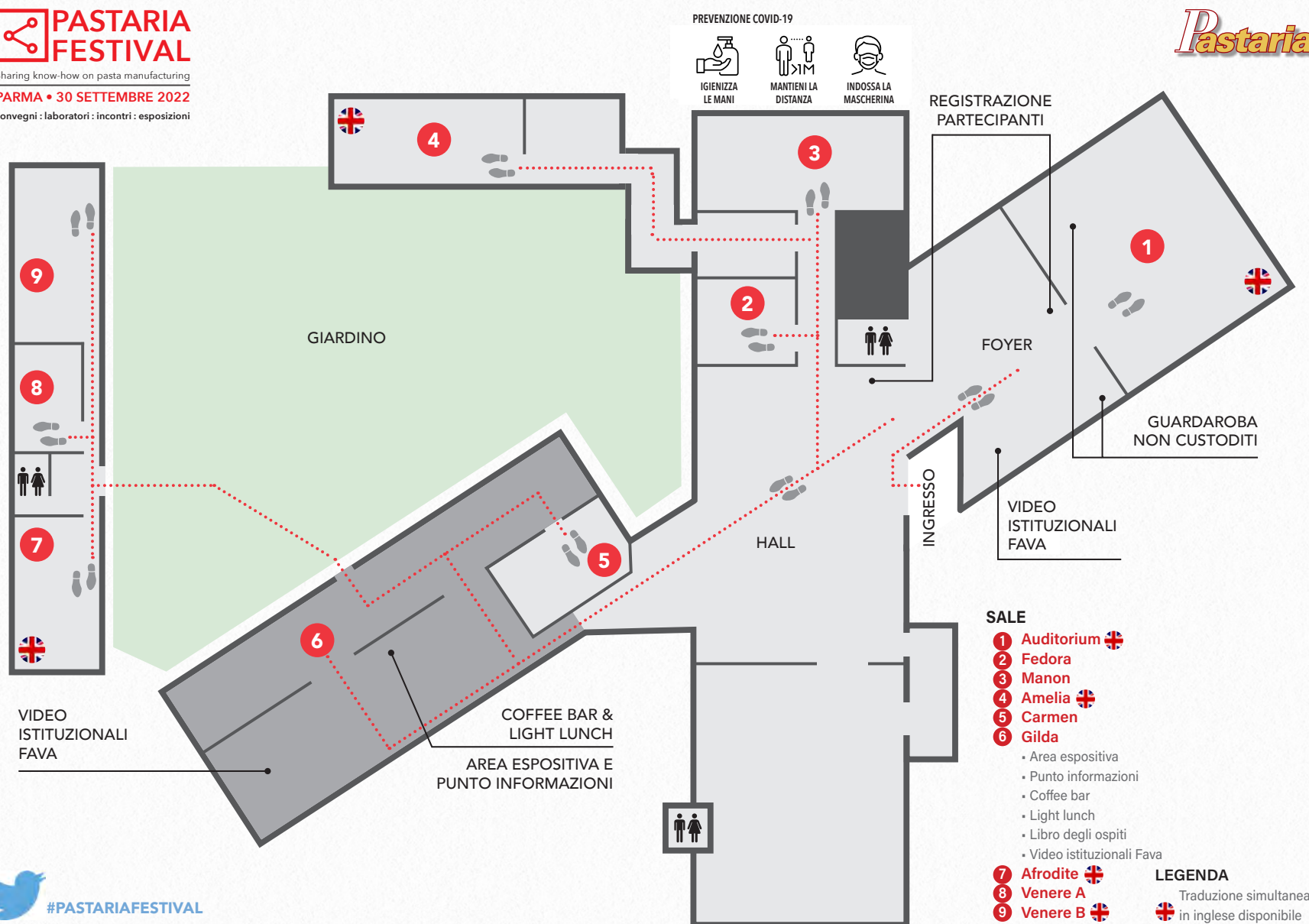
Macchine per
cappelletti

Contattaci subito:

T. (+39) 0331 557200

info@aldocozzi.it • www.aldocozzi.it





• *Valutazione della sostenibilità ambientale della pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli attraverso la metodologia Life Cycle Assessment (LCA)*

Silvia Zingale (Università degli studi di Catania)

Modera: Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova).

Convegno internazionale¹ di ambito accademico².

Sponsor: Molino Casillo.

14:30-15:30 | sala n. 8 VENERE A

Assemblea annuale dell'Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E. (UNAFPA)

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

14:45-16:15 | sala n. 5 CARMEN

Certificazioni volontarie di qualità nella piccola e media impresa: benefici e criticità

• *Saluti di benvenuto*

Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE)

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2022

LEADING SPONSOR



INNOVATION PARTNER



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



- *La certificazione di prodotto: un valido strumento per differenziarsi su un mercato sempre più globalizzato*
Gianni Baldini (Bureau Veritas)

- Testimonianze di produttori associati
Vito Arra (I sapori d'Ogliastra di Vito Arra), Federica Calcagno (Fontaneto), Paola Freccero (Delfino Fratelli), Attilio Gandellini (Genuitaly), Federico Gobita (Casanova Food), Dino Ligorio (Al Mattarello)

Modera: Virna Soncin (APPAFRE).

Convegno APPAFRE.

15:30-16:30 | sala n. 8 VENERE A

Assemblea annuale dell'International Pasta Organisation (IPO)

Partecipazione riservata ai pastifici associati.

15:30-16:30 | sala n. 2 FEDORA

Agevolazioni e contributi per pastifici

- *Principali agevolazioni e contributi a favore delle imprese della filiera della pasta alimentare. Focus su credito d'imposta beni strumentali 4.0*
Alessandro Faletti (ATS Consulenti Associati), Michele Panisi (ATS Consulenti Associati), Angela Zanini (ATS Consulenti Associati)



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



Seminario Pastaria.

Con la collaborazione di ATS Consulenti Associati.

8:30-17:00 | sala n. 6 GILDA e FOYER dell'AUDITORIUM

Video istituzionali Fava

- *Innovazione digitale e automazione*
- *Ingegneria di impianti ed efficienza energetica*
- *Innovazione tecnica e tecnologica*
- *Servizi di valore a vita intera.*

16:30-17:00 | sala n. 6 GILDA

Saluti finali e termine dei lavori

Informazioni

Il Pastaria Festival 2022 si svolgerà il 30 settembre a Parma, presso l'Hotel Parma & Congressi, Via Emilia Emilia Ovest 281/A, dalle ore 8:30 alle 17:00.

Per partecipare

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, riservata a produttori di pasta con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

Per registrarsi

I produttori di pasta possono registrarsi, fino ad esaurimento posti tramite la piattaforma Eventbrite, [collegandosi a](#)

[questa pagina](#). Le registrazioni terminano il 29 settembre. I posti sono limitati.

Il comitato guida

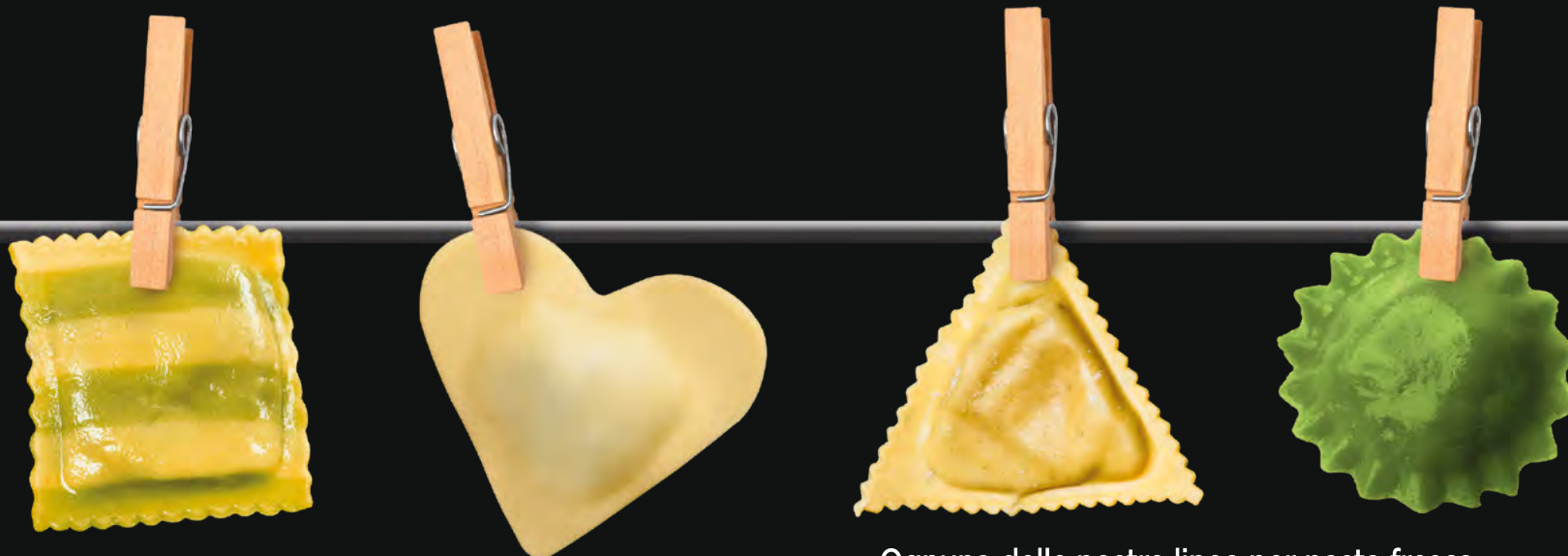
Il Comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), Marco Dalla Rosa, (Università degli Studi di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione), Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Fabio 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.

Note

1. Coperto dal servizio di traduzione simultanea in lingua inglese.
2. Temi e relatori definiti dal Comitato Guida del Pastaria Festival.
3. Presentazione sponsorizzata.

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.

LINEA RAVIOLI 540

Contattaci e metti alla prova!

CA540FDA



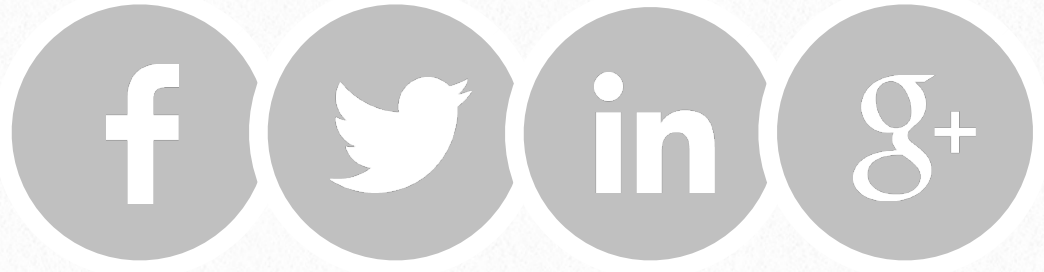
RSA540N



PLA150



2



Gli imbutini, dall'Emilia un nuovo, interessante e apprezzato formato di pasta

Redazione



La storia di Flavia Valentini e dei suoi imbutini, una nuova pasta laminata che può arricchire l'offerta di molti pastifici.

Il sogno è di vedere il suo maccherone sulle tavole di tutti gli italiani (e perché escludere gli stranieri?). La strada per realizzarlo, fare conoscere le qualità eccelse di un formato di pasta nato per caso e cresciuto con tanta dedizione. Flavia Valentini è la mamma degli imbutini, pasta nata nel 2014 nella sua cucina di Ozzano dell'Emilia, in provincia di Bologna, che ora ha finalmente trovato una macchina industriale in grado di produrla. Parlare con Flavia è lasciarsi travolgere dall'entusiasmo di chi crede fortemente in un progetto e vede ogni ostacolo come un'opportunità di crescita. Attitudine ideale per un'imprenditrice quale è, avendo fondato l'azienda Sapori in Forma insieme alla realtà Cad-Project, ma atipica per un'ex coordinatrice infermieristica. La storia di Flavia Valentini e dei suoi imbutini è una storia appassionante perché genuina e fatta con le maglie dell'ottimismo e della rete sociale. "Tu lo sai chi ha inventato gli spaghetti? Puoi parlargli? Bene, con me puoi parlare", esordisce. L'invenzione degli imbutini ha dalla sua tutti i crismi di un ipotetico "romanzo alimentare". Flavia, appassionata di mercatini di antiquariato, e in particolare di antichi oggetti artigiani, un giorno incappa in uno strano tagliapasta. Un attrezzo di oltre un chilo e mezzo con un'enorme

testa di acciaio. Affascinata, chiede al mercante qual è la sua utilità. "Serve per fare le orecchiette" è la risposta. Flavia lo compra per 8 euro, sapendo – avendo sposato un pugliese e conoscendo la cucina del territorio – che da quell'attrezzo uscirà qualcos'altro.

Una volta a casa, mantenendo comunque fede alla Puglia, prepara un impasto di semola, passa il tagliapasta magico a rotella sulla pasta ed ecco che escono... dei tondi di 3,7 cm. Ne prende in mano uno e, mossa dall'istinto emiliano, lo chiude come si chiude un tortellino. Il risultato è una forma ad imbuto per la quale vede subito un futuro.

"La mia sensazione era che fosse una pasta speciale; nel tempo, grazie a studi condotti all'università di Bologna, ho capito che era esattamente così", spiega. Già, perché tempo dopo la nascita del maccherone, alla ricerca di informazioni per produrre il formato a livello industriale, l'ateneo bolognese le conferma che la forma della pasta si mantiene cuocendo, consente una cottura uniforme, una scolatura facile e il raccoglimento del sugo di condimento "Il forellino in alto aiuta la cottura e la scolatura, e la forma aiuta a raccogliere il sugo 'come un cucchiaino'. La parte liquida sgronda e la parte nobile del sugo rimane nella pasta. È il maccherone perfetto, che può essere

Formatrice
Imbutini®

MF15/45®

MF25/75®



INDUSTRIA 4.0

la Tradizione
ha una
Nuova Forma



@Imbutini

Sapori in Forma S.r.l.

051 0190912

Via dell'Industria, 24

Argelato 40050 (BO)



www.saporiinforma.it

info@saporiinforma.it





replicato con qualsiasi genere di farina. Gli imbutini possono essere integrali, di semola, all'uovo, all'ortica e così via". Eppure Flavia capisce che "lavorare la pasta è la cosa più difficile in assoluto che richiede l'esperienza di super esperti, perché l'imbutino deve essere trattato come pezzo meccanico". E infatti l'università le dice che realizzare un macchinario per produrre gli imbutini non è possibile.

Perseveranza. Tenacia. Flavia non molla il colpo. Parla con tutti, cerca una rete di riferimento, finché non si imbatte in un'azienda del territorio che si rende disponibile ad aiutarla. "Il titolare ha accettato il mio appuntamento pensando che fossi un'azienda – racconta – invece si è ritrovato in una cucina e a posteriori mi ha detto che se avesse capito che ero un privato non avrebbe accettato di incontrarmi. Vede, ci vuole anche fortuna

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



Flavia Valentini, ideatrice degli imbutini

in queste cose”.

Cominciano gli esperimenti in garage, “come Steve Jobs”, dice con orgoglio Flavia. E dopo diversi tentativi, nel 2019 gli imbutini sono pronti per la produzione a macchina. E pensare che qualche anno prima, il giorno dopo la nascita ufficiale del formato di pasta, parlando della scoperta, una vicina che lavorava all’ufficio brevetti – compagna di passeggiate con il cane – , le disse: “Ci sono tantissimi formati di pasta registrati, figurati se non esiste già”. E invece non esisteva. Così con la registrazione nel 2014 Flavia si è fatta forza e ha messo in piedi la sua rete. “Gli imbutini sono stati subito un successo qui nel mio paese – racconta –. Hanno cominciato a chiedermeli, così abbiamo organizzato sagre, la scuola di imbutini, finché la pasta non è finita nei supermercati locali e ora sta per essere certificata come prodotto di eccellenza della città metropolitana di Bologna”. Ora gli imbutini vengono prodotti dal Pastificio



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

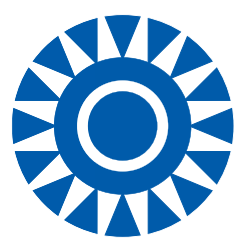
Via dell'Artigianato 7 | zona Ind.le Gioiello | 06010 Monte Santa Maria Tiberina (PG) | ITALY
info@new-flavours.com | Tel. +39 075.857.82.95 | www.new-flavours.com

Gastronomia Italiana a Castel Maggiore, si trovano nella storica Salumeria Simoni a Bologna e in diversi ristoranti.

La rete sociale è stata ed è fondamentale nella storia di Flavia. “Mi sono stati tutti di aiuto. Il maccherone non è divisivo, è allegro. Un maccherone nuovo stimola l’entusiasmo”, dice. Così la sua storia ha cominciato a fare il giro non solo del territorio locale, ma anche delle testate e delle tv nazionali. Sugli imbutini hanno realizzato un lungo servizio La Cucina Italiana, ma anche testate generaliste come la Repubblica e Studio Aperto. Flavia ha anche partecipato alla trasmissione “I soliti ignoti” su Raidue. E oggi i piatti che propone su Instagram raccolgono attenzione anche Oltreoceano. “Mi ha contattata un signore brasiliano dicendomi che ha trovato lo stesso attrezzo e chiedendomi se potesse produrre imbutini nel suo ristorante”, spiega. Flavia Valentini è diventata anche un Instagrammer. “Vede, a 60 anni mi ritrovo anche a fare questo, la social media manager, quando fino a qualche anno fa non sapevo neanche esistessero i social”. Ogni due o tre giorni pubblica una foto con una ricetta diversa, e ora conta oltre 4mila follower “conquistati uno a uno, senza attivare alcuna campagna di marketing”. Flavia è un fiume in piena. “Questa avventura mi sta divertendo un sacco –

dice – , ho conosciuto tantissime persone e ovunque vada vengo sempre accolta in maniera carina. Sono un’entusiasta e cerco sempre di mettere insieme le mie risorse con fantasia, provando a non omologarmi. Anche nella composizione dei piatti cerco sempre di mettere un tocco in più; pensi che con gli imbutini ho fatto anche un croccante”.

Ora l’obiettivo è trovare contatti con pastifici interessati a produrre il suo formato. “Sa quante persone mi scrivono chiedendomi di spedire delle confezioni? Ma attualmente è molto difficile spedire a costi contenuti”. Ma Flavia, con le sue “tantissime idee” sa che la storia degli imbutini ha ancora molte pagine che devono essere scritte. E che i premi vinti (premio Grana Padano), gli articoli usciti e le manifestazioni a cui ha partecipato (Fico, Cibò So Good, prossimamente Cibus) sono solo un bell’inizio.



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana. Fiore all'occhiello del made in Italy, riconosciuta e apprezzata anche all'estero.

A.P.PA.FRE. si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo, oltre alla divulgazione di informazioni su iniziative legislative.

Per info e/o contatti:
Virna Soncin (segretario) - Cell. 348.6593130

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

Ecochimica S.r.l. Casalzuigno (VA)
PRC Impianti S.r.l. Borgo Ticino (NO)
Molino Grassi S.p.a. Fraore (PR)
IPAM S.r.l. Zibello (PR)
Flavourland S.r.l. Pero (MI)
G&Partners S.A. Taverne (CH)

Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria - Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)
Vercelli S.p.a. Formigliana (VC)



A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)
Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488
info@appafre.it - www.appafre.it

Piemonte Nord

3



Grano duro, meno 16% il raccolto in Italia per caldo torrido e siccità

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



Gli analisti prevedono una perdita in doppia cifra nel raccolto di grano duro in Italia.

Una perdita a doppia cifra non era nel radar degli analisti, che non si attendevano una stagione climatica così disastrosa. Eppure, considerati gli effetti del caldo desertico e i picchi di aridità dei terreni, dovuti alla siccità più grave in Europa dell'ultimo secolo (lo dice il programma Ue di osservazione della Terra Copernicus), il dato quasi non stupisce. Poteva andare anche peggio, sostengono gli esperti, con quel 16% in meno di produzione di grano duro in Italia – stimato da Ismea (Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare) in esito a una ricognizione post trebbiatura – che poteva verosimilmente spingersi anche verso il meno 20%.

Dietro la previsione di 3,4 milioni di tonnellate formulata dall'Istituto vigilato dal ministero delle Politiche agricole, ci sono una perdita minima di superfici seminate (l'1,4%, secondo l'indagine Istat sulle intenzioni di semina) e una considerevole riduzione di resa, valutata quest'anno su una media di 2,8 tonnellate per ettaro, il risultato peggiore degli ultimi cinque anni.

La perdita di produttività nelle campagne, dovuta all'effetto combinato del caldo record, che ha compromesso lo sviluppo delle spighe e ridotto i pesi specifici, e dello stress idrico dovuto alla prolungata assenza di piogge in territori per lo più non irrigui, ha ipotecato i raccolti 2022 in quasi tutti gli areali vocati. La Puglia ha esibito il risultato peggiore, con un 25% in meno di produzione rispetto alla scorsa campagna. Importanti le implicazioni di caldo e siccità anche in Sicilia (-15% il raccolto) e Basilicata (-10%), con perdite altrettanto significative nelle Marche (-20%) e in Emilia-Romagna, il distretto specializzato del nord Italia, dove quest'anno è andato perso un 15% circa del potenziale.

Dal punto di vista qualitativo, la granella – spiega l'Ismea – presenta buoni standard e un contenuto proteico soddisfacente, compreso tra l'11 e il 13 per cento sulla sostanza secca.

Lo spread più ampio tra il livello di impieghi e le effettive disponibilità interne porterà l'Italia a ricorrere maggiormente al prodotto di importazione, che sarà quest'anno soprattutto di marca canadese. Non si avranno invece sufficienti apporti di grani francesi, con il Paese d'oltralpe, altro importante bacino di rifornimento, che ha sofferto la sete anche 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

dell'Italia. A tale riguardo, Agreste, il board statistico del ministero dell'Agricoltura di Parigi, colloca il raccolto di quest'anno, tra grano tenero e duro, tra i sette peggiori dal 2000/01 e al livello più basso degli ultimi cinque anni. Per quanto attiene al frumento duro, in particolare, la stima è di appena 1,3 milioni di tonnellate, un volume inferiore del 16,6% al dato dell'anno scorso e di oltre il 21% alla media 2017-2021. Per Italmopa (industria molitoria), che si attende in Italia un raccolto di 3,5 milioni di tonnellate, le scarse disponibilità di materia prima e i vuoti di magazzino, con scorte scese su livelli eccezionalmente bassi, comporteranno un inevitabile incremento delle importazioni. Quanto al resto del Mondo, è andata male la stagione produttiva in Nord Africa e Turchia. Mentre in Nord America, dopo il pessimo bilancio del 2021, le indicazioni aggiornate ad agosto confermano un forte recupero della produzione, grazie anche a un aumento degli investimenti. StatCan, l'Istituto di statistica canadese, prevede un raccolto di grano duro di quasi 6,3 milioni di tonnellate, in crescita del 98%

OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

✓ Leggi il **Magazine digitale**

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

✓ Leggi la **Rivista cartacea**

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

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

Collegati quotidianamente per scoprire le novità del settore

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

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

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

✓ Partecipa al **Pastaria Festival**

✓ Installa l'**App gratuita**

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

E inoltre:

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

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





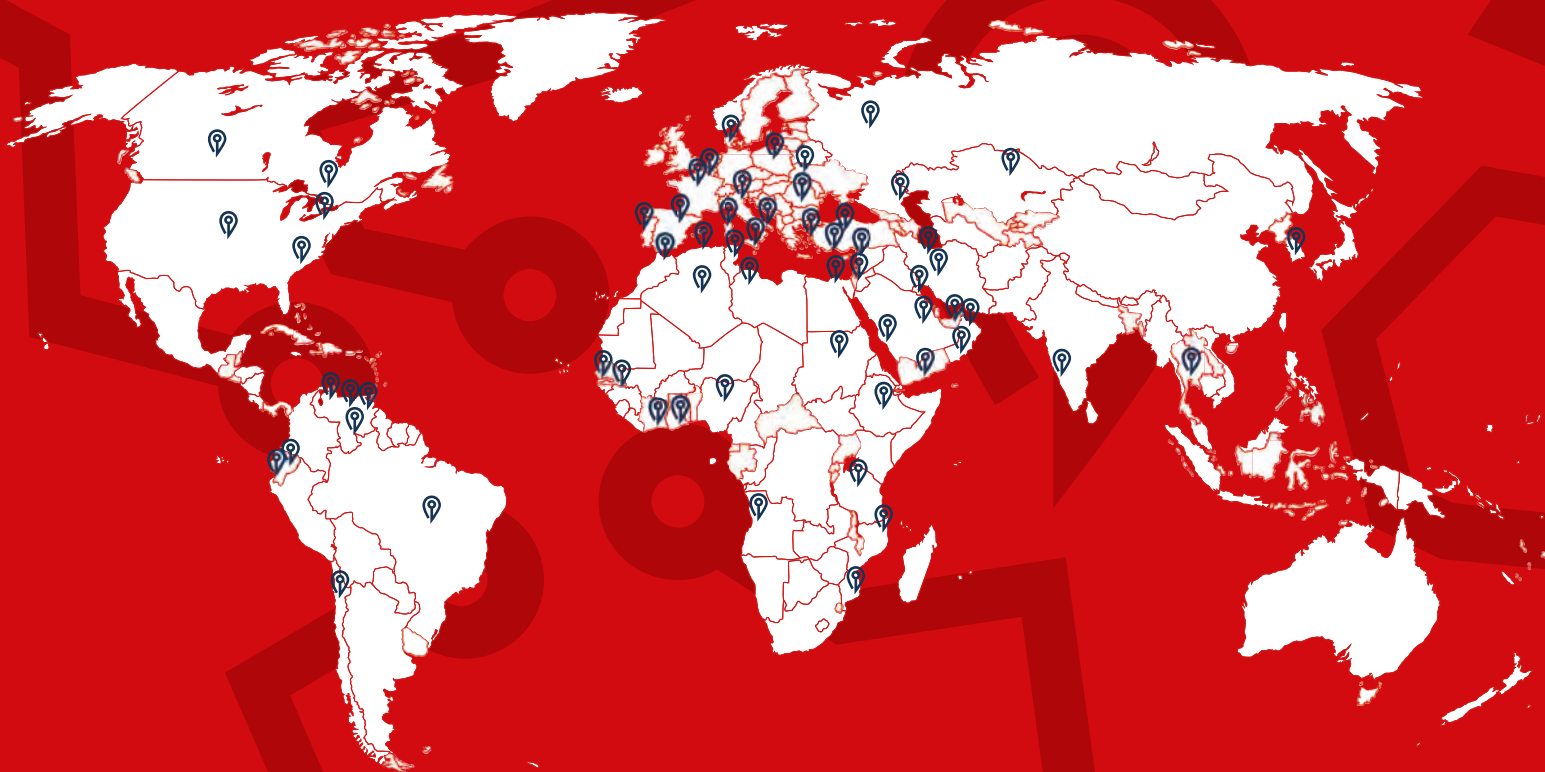
rispetto al 2021 e del 7% sulla media degli ultimi cinque anni.

Una buona disponibilità, anche se non da pieno potenziale, date le scarse giacenze, che porta a valutare l'export di grani canadesi, nella campagna di commercializzazione 2022/23, a un livello di 5 milioni di tonnellate, l'85% in più rispetto alla scorsa campagna.

Globalmente, l'International grains council stima una produzione di 32,9 milioni di tonnellate, in recupero su base annua (+7%), ma al di sotto della media storica quinquennale (-4%). Considerando anche

le giacenze, l'offerta mondiale dovrebbe attestarsi sui 39,1 milioni di tonnellate, rispetto a un consumo di 33,6 milioni, in crescita del 3%. Attesa anche una forte ripresa degli scambi sui mercati internazionali, con la prospettiva di un 36% in più di esportazioni, a 8,7 milioni di tonnellate, al traino di una maggiore richiesta europea e di una forte pressione della domanda da parte di Marocco e Turchia.

Progettisti di soluzioni



RAM ELETTRONICA S.R.L.U. - VIA OSPEDALETTO KM. 1+700 INT. D - SNC - C.P. 325 - 76123 ANDRIA [BT]
TEL +39 (0)883 553719/20 | RAMELETRONICA.IT - INFORMATION@RAMELETRONICA.IT

4



Osservatorio prezzi 3/2022

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Con la ripresa autunnale, dopo una turbolenta pausa estiva, l'aggregato Oil & Gas resta marcatamente inflattivo. Una condizione in cui i timori di effetti di *second round* sui prezzi al consumo assumono contorni sempre più definiti, rafforzando le aspettative recessive in Europa, dove il deficit energetico imporrà quest'inverno una politica di austerità, già annunciata dalla Commissione europea.

In questo contesto di forte criticità, aggravato dalla reazione di Mosca alla proposta del G7, avallata dall'UE, di introdurre un *capping* al prezzo del petrolio russo, i mercati hanno perso completamente la bussola. Difficile alle condizioni attuali fare previsioni che, se basate sui soli elementi fondamentali, porterebbero a valutazioni facilmente smentite dai fatti.

Non bastano insomma le metriche tradizionali per fare *forecast*, ora che i prezzi del gas, che ad agosto al Ttf olandese, ormai ostaggio della speculazione, hanno battuto un altro record, hanno raggiunto altezze vertiginose, rimbalzando dopo che il Cremlino ha reso nota la chiusura a tempo indefinito della pipeline North Stream 1 che trasporta il gas verso l'Europa.

Troppa incertezza, in un quadro geopolitico e geoeconomico vacillante che porta gli analisti a considerare ogni possibile scenario, con un aggravio delle prospettive di tenuta dei redditi e dei consumi.

Le traiettorie di agosto, per quanto attiene ai prezzi delle commodity alimentari, restano moderatamente disinflattive, per lo meno nella fase a monte del consumo, agricole e industriali. Il Food price index, l'indicatore mensile elaborato dalla Fao, che sintetizza la dinamica dei prezzi delle materie prime alimentari, ha chiuso con una flessione dell'1,9% su luglio, la quinta di una serie iniziata ad aprile. Un percorso a ritroso che ha ridotto, ma non azzerato, il *price gap* con l'anno scorso, divario che resta positivo ma a una sola cifra e per poco meno dell'8%.

Da rilevare che la dinamica negativa di agosto ha riguardato tutti i sotto indici che compongono il *leading indicator* dall'Agenzia delle Nazioni Unite per l'alimentazione. Ribassi compresi in un range del meno 1,4% dei cereali e il -3,3% degli oli vegetali.

Un segno abbastanza evidente che le difficoltà climatiche di quest'estate,



Le **presse** e gli **essiccatoi Penta** nascono per soddisfare le esigenze dei produttori di pasta artigianale o industriale.



TECHNOLOGY
made in Italy



SEGUICI!

**PROGETTIAMO LA
MACCHINA ADATTA
ALLA TUA AZIENDA!**

SCAN ME!



39 02 9370494

info@pentapastamachine.com

Viale del Lavoro 15 | 20003 - Casorezzo



PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2022)

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	363,5	2%	48,6%	▼
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	504,5	-0,2%	27,7%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	750	0%	49,5%	▼
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	777,5	-1,1%	37,5%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	16,5	1,9%	28,9%	▲
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,87	4,3%	28,5%	▲
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,33	0%	19,7%	▲
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	64,69	-0,7%	65,1%	=
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,91	-2%	76,7%	=
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8,9	0%	25,7%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,88	11,7%	12,7%	▲

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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



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**

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	138	-1,9%	7,8%	▼
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	382,86	0,1%	18%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	289,84	-10,3%	12,9%	▼

Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: agosto 2022

dovute alle temperature eccezionalmente elevate e alla prolungata siccità, non hanno avuto quel prevedibile effetto sostegno sulle quotazioni, correlato agli esiti produttivi più deludenti rispetto alle indicazioni iniziali, per lo meno in Europa. La caduta dell'indice Fao è la cartina di tornasole delle incontrovertibili preoccupazioni sulle sorti dell'economia globale, destinata a una svolta recessiva che, a giudizio degli operatori, sottrarrà linfa ai consumi. Una tesi condivisa da banche d'affari e fondi speculativi, molto attivi sulle soft commodity fino a tutto il mese di marzo, ma ora prudenti e in ritirata massiva.

Per quanto attiene ai cereali, la graduale ripresa delle attività di esportazione ai porti del Mar Nero ha allentato le tensioni sui prezzi. Per il grano duro, in particolare, la conferma di un ritorno alla normalità della produzione in Canada ha ridotto lo

sbilancio tra domanda e offerta che aveva caratterizzato tutta la scorsa campagna. Il frumento tenero ha perso invece un po' di slancio dopo la conferma di raccolti generosi in Nord America e in Russia, quest'ultima con potenziali di esportazione nella campagna 2022/23 davvero molto significativi.

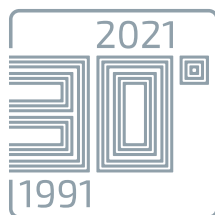
Qualche difficoltà persiste invece sul versante delle produzioni zootecniche, con inevitabili implicazioni sui prezzi di carni e lattiero-caseari, ma la prospettiva di una frenata dei consumi dettata dal quadro recessivo mondiale ha raffreddato anche in questo caso le quotazioni alla fase industriale, pur nella certezza di una difficile situazione negli allevamenti per le implicazioni del caro mangimi sui costi aziendali.

L'inflazione ha toccato in maniera importante quasi tutte le voci di costo che compongono la filiera del latte. In primis,

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

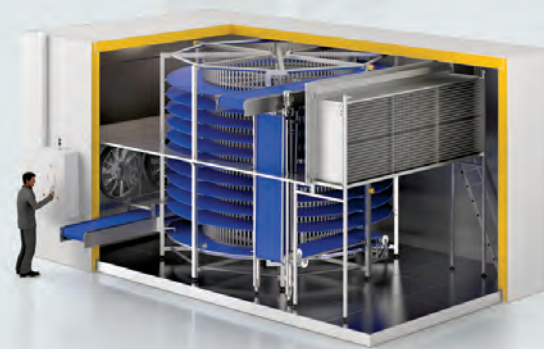
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



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

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

come accennato, il maxi rincaro della razione alimentare, in un contesto aggravato dalla siccità che ha ridotto sia i raccolti di cereali sia la produzione di latte. Fenomeno che ha prodotto un effetto di trascinamento, determinando un rincaro di quasi il 50% del latte crudo alla stalla. Per tutte le commodity agroalimentari si osservano in Italia valori più elevati di un anno fa, ma soprattutto aumenti a doppia cifra, con possibili nuove ripercussioni a valle della catena produttiva e distributiva. In Italia, basandosi sui dati dell'Istat, l'inflazione nel carrello della spesa (Food & Beverage) ha superato abbondantemente

la soglia del 10%, superando di quasi due punti il costo della vita, al più 8,4%, livello che non si vedeva da dicembre del 1985. È possibile che si concretizzi un'ulteriore svalutazione dell'euro già sotto la parità nel rapporto di cambio con il dollaro Usa. Un'eventualità che avrebbe implicazioni sul caro vita, aumentando il costo dei prodotti importati. L'altro pericolo è dato dall'ulteriore inasprimento della politica monetaria, con la stretta delle banche centrali, già avviata massicciamente in Usa e Uk, che inasprirebbe in Italia la crisi del debito, alzando pericolosamente anche il costo finanziario a carico delle imprese.

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.



5



Un pastificio rinasce in Afghanistan con l'aiuto di She Works for Peace e Girolomoni

Comunicato stampa



Maria Girolomoni: “Chiediamo ad altre aziende di unirsi a noi: senza fondi ulteriori, la vita del pastificio è a rischio già dai prossimi mesi”.

Sostenere il coraggio di un gruppo di donne afgane, contribuire in modo concreto a ricostruire il tessuto sociale ed economico di una comunità. È la spinta alla base della partnership stretta tra l'associazione She Works for Peace e la Cooperativa agricola Girolomoni per aiutare la rinascita di un pastificio gestito da donne in una località nel nord dell'Afghanistan. Un progetto che nasce per iniziativa di Selene Biffi, imprenditrice sociale attiva in Afghanistan sin dal 2009 e fondatrice di She Works for Peace. Al centro c'è la storia di Sima, che nel 2018 avvia l'attività facendola crescere fino a coinvolgere nella produzione 9 donne, lavoratrici che hanno storie difficili alle spalle e che in molti casi rappresentano l'unica fonte di reddito in famiglie numerose. Questa esperienza si interrompe con l'arrivo dei talebani, nell'agosto 2021. Ma Sima non si arrende.

Racconta Selene Biffi: “Ho conosciuto Sima lo scorso marzo a Kabul, vendeva sciarpe e abiti tradizionali. Il mio sogno, però, è quello di poter riaprire il mio pastificio, mi ha detto. Da lì è partito tutto. Cercavo un'azienda che non solo potesse dare un aiuto, ma che avesse una sensibilità speciale. L'idea mi è venuta pensando che in casa consumiamo pasta Girolomoni, una realtà che colpisce non solo per la qualità del prodotto ma per tutta la filosofia che la anima: dal rapporto con i coltivatori al recupero dei grani antichi, passando per la sostenibilità ambientale. Crediamo fortemente – aggiunge Selene – che questo progetto possa mostrare un modo differente di fare cooperazione, un modo dove la ricostruzione sociale ed economica di famiglie e comunità passi necessariamente attraverso la partecipazione, la formazione e l'impiego femminile, grazie al supporto di imprese attente”.

Ed è così che al lavoro portato avanti da Selene e da She Works for Peace per la rinascita del pastificio si è aggiunto il sostegno della Girolomoni: “Tre cose mi accomunano alle donne del pastificio di Sima – dice Maria Girolomoni, responsabile Comunicazione e Pubbliche Relazioni della Cooperativa –: la pasta, il lavoro e la famiglia. Spesso penso che sia faticoso portare avanti tutto, ma quando ho sentito le storie di queste donne, mi sono ricordata le priorità della vita, le ho sentite vicine. Insieme a Daniela Bellini, responsabile qualità in Cooperativa da molti anni,



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

MOLINOPASINI.COM



abbiamo deciso di sostenerle e speriamo d'intercettare presto altri partner tra le aziende legate alla nostra filiera e non solo, per dare continuità e permettere a Sima di alimentare la speranza, dando lavoro alle donne di quel Paese difficile”.

Il pastificio ha già riaperto, sono 11 le donne che hanno ripreso a lavorarci, inclusa Sima. La Girolomoni ha messo a disposizione le risorse necessarie per coprire i primi mesi di attività, come spiega Daniela Bellini della Cooperativa: “Questi fondi sono impiegati per il salario dei dipendenti, l'acquisto dei prodotti, l'elettricità, il trasporto dei materiali, gli

strumenti per la lavorazione e il confezionamento della pasta, un kit di primo soccorso. Un aiuto che garantisce la sopravvivenza del pastificio fino ad agosto. Speriamo che in tanti rispondano al nostro appello per continuare ad essere al fianco di queste donne che con determinazione vanno avanti, malgrado un contesto che le priva dei loro diritti fondamentali”.

Il Pastificio

Il pastificio creato da Sima era una realtà vitale, con uno staff di 11 persone (9 donne nella parte di produzione e 2 uomini



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



Da sinistra, Daniela Bellini e Maria Girolomoni della Cooperativa Girolomoni

per la distribuzione e la logistica) e contratti con ministeri, ONG e ospedali locali per la vendita della pasta. Il pastificio è stato insignito nel 2018 del premio “Bibi Khadija Annual Award” (un premio della Camera di Commercio femminile dedicato alle donne imprenditrici il cui lavoro ha un impatto riconosciuto in Afghanistan), che ne ha riconosciuto la qualità di produzione e le potenzialità.

Con l’arrivo dei talebani nell’agosto 2021 e le limitazioni messe in atto nei confronti delle donne, tutto è cambiato: il materiale è stato requisito, le donne mandate a

casa, il pastificio obbligato a chiudere.

“Sono riuscita a portare via solo le macchine a manovella per fare la sfoglia”, ha detto Sima amaramente.

La partnership stretta tra She Works for Peace e la Cooperativa Girolomoni ha permesso di riaprire l’attività. Oggi sono 11 le donne che hanno ripreso a lavorare al pastificio, inclusa Sima. Tra di loro, c’è chi prima del regime talebano lavorava come insegnante, chi come cuoca in un ristorante, e chi invece studiava all’università. Con famiglie numerose – tra i 2 e i 6 bambini a famiglia – e, in alcuni



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



Selene Biffi, promotrice dell'iniziativa e fondatrice di She Works for Peace

casi, vedove o con mariti malati, queste donne sono le uniche a lavorare per poter supportare i loro famigliari al momento. Per tutte loro, il pastificio rappresenta dunque l'unico modo di provvedere alle loro famiglie, in un momento tanto complicato per il Paese.

In un futuro prossimo, il pastificio vorrebbe espandere la produzione e contribuire all'agricoltura locale, non solo tramite l'acquisto delle materie prime in loco ma anche lavorando direttamente con i

produttori per migliorare la qualità di grani e farine. La creazione di ulteriori opportunità lavorative per le donne è un altro punto su cui il pastificio vuole puntare a breve. Per il futuro c'è anche l'obiettivo di espandere il mercato di riferimento al di là dell'Afghanistan, vendendo il proprio prodotto ad altri Paesi dell'Asia Centrale.

la baresina

Gold 300



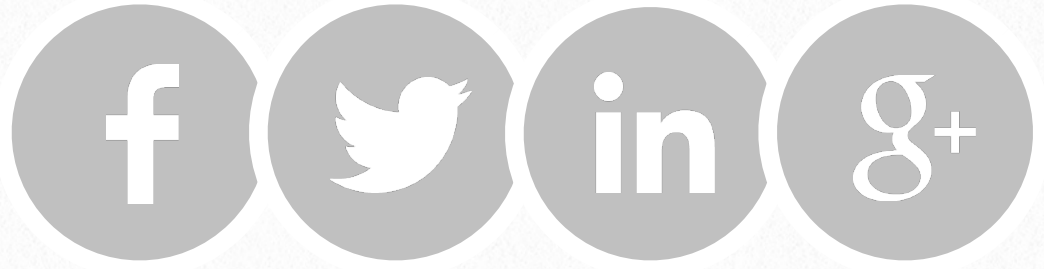
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

6



Rapporto Coop 2022, la spending review degli italiani risparmia (per ora) il food

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Troppi stravolgimenti. Pandemia, guerra, cambiamenti climatici, iperinflazione. Non ultimo, uno shock energetico senza precedenti che impone una spending review su tutti i fronti per fronteggiare un inverno che si preannuncia difficile e tumultuoso per le famiglie e le imprese italiane.

Il quadro tratteggiato dall'anteprima del Rapporto Coop 2022 delinea uno scenario complesso, con criticità di eccezionale portata storica e una possibile spirale negativa che non esclude, nella view della Banca d'Italia, il ritorno a un Pil recessivo nel 2023, basato sulla prospettiva di una caduta del 2%.

La tempesta perfetta, iconizzata anche nella copertina del Rapporto Coop, parte dal "più prosaico ma dirimente dilemma della bolletta", osservano gli analisti, anche se in cima ai pensieri degli italiani ci sono oggi gli effetti dei cambiamenti climatici, con la preoccupazione ambientale che sembra condizionare, più di altri fattori economici e sociali, gli stati d'animo e i comportamenti di acquisto.

La nuova austerità è il risultato di problemi contingenti e lo specchio di un Paese più vulnerabile, con una classe media depauperata e una crescita, agli antipodi, del mercato del lusso sfrenato. L'Italia della doppia identità, vigile e circospetta, che non rinuncia però alle consuetudini e ai consumi alimentari, nonostante la pressione dei prezzi e il drammatico ridimensionamento del potere d'acquisto.

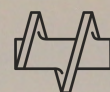
Oggi – spiega il Rapporto – il mercato italiano manifesta una dinamica inflattiva dei prodotti alimentari lavorati ormai a doppia cifra, ma ancora in ritardo rispetto ad altri paesi europei (il +10% medio nazionale si rapporta con il +13,7% della Germania e il +13,5% della Spagna).

Nonostante la spinta dei prezzi, i volumi di vendita hanno dato prova di resistenza, inanellando un progresso del 7,8% nel primo semestre 2022 rispetto al 2019, l'anno che aveva preceduto l'emergenza Coronavirus. Un riscatto maturato al sole di un'estate rovente e foraggiato dal ritorno del turismo straniero e dalla capacità della distribuzione moderna di imporsi sul dettaglio specializzato.



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



www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

Il quadro sta però cambiando e non in meglio. Il mercato italiano è al momento l'unico a mantenere un trend positivo dei volumi di vendita nel reparto alimentare, con un più 0,5% su base annua, contro il meno 5,4% del Regno Unito e i risultati, sempre negativi, del 3,7% della Germania, del 2,3% della Francia e dell'1,3% della Spagna.

Una differenza che alla stregua del ritardo inflazionistico, cui si è accennato, sembra presagire un'inversione di tendenza imminente.

L'aspetto per ora rassicurante è l'evidenza di un "esonero" dell'alimentare dalla trappola del caro bolletta – che sta cambiando i comportamenti di acquisto – per ovvie ragioni, ma anche per scelte di ricomposizione dei consumi che stanno sacrificando altre voci.

Pur di fronte a questo scenario non favorevole, il meccanismo difensivo di revisione della spesa degli italiani, che in modo anche sorprendente è stato attivato su altri comparti, per la prima volta da decenni non tocca il food.

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.



Da un sondaggio effettuato per l'anteprima del Rapporto Coop, sono 24 milioni e mezzo gli italiani che, nonostante l'aumento dei prezzi, prevedono nei prossimi mesi di diminuire la quantità ma non la qualità nel carrello della spesa. Ritorna anche il cooking time sperimentato in occasione del primo lockdown. Più tempo quindi alla preparazione dei pasti, con un prevedibile rilancio dell'ingredientistica di base e di alimenti che richiedono un maggiore impegno ai fornelli come la preparazione di primi piatti a base di pasta o riso.

Non sembra essere in atto quel downgrading degli acquisti che è stata invece la prima risposta alle difficoltà in occasione delle precedenti crisi economiche, in particolare nel periodo della grande depressione del 2008-2009. Non si esclude che con il peggiorare della situazione gli italiani possano nuovamente ricorrere a politiche di contenimento della spesa, anche con perdite di punti di qualità. Ma solo nell'ipotesi di un inasprimento della crisi, circostanza che andrebbe inizialmente a sacrificare gli strati alti del consumo, ad iniziare dai piatti pronti e dagli alimenti biologici, che già stanno pagando il conto dell'inflazione. Qualche ombra si staglia anche sui leader brand già in frenata rispetto al pre pandemia, con la quota di mercato che dal

14,9% del 2009 è scesa al 13,1%. Si rafforza al contrario la private label (prodotti a marchio del distributore) con uno share che sfiora adesso il 30%, 2 punti percentuali in più rispetto al 2019. L'altra faccia della medaglia è lo scenario, forse il più critico, per la grande distribuzione organizzata. Ad oggi si stima un più 15% anno su anno dei prezzi dei beni alimentari venduti dall'industria alle catene della Gdo, contro un 9% di aumento medio dei prezzi retail. I più inflattivi sono gli oli di semi rincarati di oltre il 40% e quelli di oliva (+33,1%). Ma le tensioni si estendono ad altri prodotti del largo consumo confezionato, ad iniziare da pasta (+30,9%) e farina (+25,4%). Quanto ai format, avanzano a passo moderato le grandi superfici a scapito dei negozi di prossimità. Spinge sull'acceleratore il discount, mentre prosegue il declino degli ipermercati. L'e-grocery ha perso d'impulso, dopo l'impennata del lockdown, restando a parecchia distanza dalle quote di mercato di altri paesi europei. Dal 2,9% attuale – conclude l'analisi – l'on-line potrebbe spingersi al 6% nel 2030, rispetto a proiezioni attestata al 19% (oggi 12%) sul mercato Uk e al 16% (8,6%) in Francia.

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

7



Grande festa al Molino Dallagiovanna per i suoi 190 anni

Comunicato stampa



Da sinistra, Paolo, Sergio, Pier Luigi, Stefania, Renza e Sabrina Dallagiovanna

Lo storico molino di Gragnano Trebbiense celebra i 190 anni di attività con un evento che ha visto la partecipazione di tanti nomi illustri dell'arte bianca.

Sabato 10 settembre a Gragnano Trebbiense (PC) si è celebrato un compleanno molto speciale.

Molino Dallagiovanna ha festeggiato 190 anni di attività con un grande evento e tanti ospiti illustri, che si sono ritrovati nella sede di Madonna del Pilastro.

Per Molino Dallagiovanna è stata l'occasione per ripercorrere la sua storia dal 1832 e per ringraziare tutti coloro che negli anni hanno contribuito alla sua crescita e al suo successo nel mondo. Nel corso della grande festa sono stati premiati dipendenti, collaboratori, clienti, distributori e i tanti protagonisti dell'arte bianca presenti. Tra questi Iginio Massari, Achille Zoia, Leonardo Di Carlo, Luigi Biasetto, Denis Dianin, Claudio Gatti e i Campioni del Mondo della Pasticceria.

A fare gli onori di casa la famiglia Dallagiovanna al completo, con la quinta generazione rappresentata dai cugini Pier Luigi e Sergio e la sesta con Paolo, Sabrina, Renza e Stefania. Ad affiancarli sul palco dei 190 anni, presentatori d'eccezione come Andrea Mainardi e Daniele Persegani, chef e volti televisivi e Giacomo Ciccio Valenti, noto conduttore di RDS 100% Grandi Successi.

La grande festa ha visto anche la finalissima nazionale della prima edizione della Pizza Bit Competition, la gara che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pizzaioli professionisti con la collaborazione del Gambero Rosso. A conquistare il titolo di Pizza Ambassador 2023, avendo la meglio sugli altri 8 concorrenti provenienti da tutta Italia, è stato il 27enne Andrea Clementi della pizzeria Punto Pizza di Venezia, che ha presentato la pizza "Assaporando settembre" a base di petto di piccione. Sarà lui per l'intero 2023 il volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo.

Ad arricchire il programma della giornata anche il giro tra le campagne piacentine a bordo di 500 storiche da Madonna del Pilastro al Castello di Rivalta e la visita guidata al molino.

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





Il molino

L'azienda fu fondata nel 1832 a Gragnano Trebbiense in provincia di Piacenza dalla signora Ernesta. La sua principale attività era la commercializzazione dei cereali, che venivano ritirati dagli agricoltori con il barà, un antico calesse trainato da cavalli, e portati a macinare presso altri molini in zona. Solo nel 1870 venne acquistato il primo molino a pietra, alimentato con l'acqua del Rio Vescovo, di proprietà dei Visconti di Modrone. Sul molino vi era una tuttavia una servitù di messe alla curia, riscattata per 10.000 lire solo nel 1926. L'annata che cambiò la storia del Molino fu il 1949, quando ad assumere la guida dell'azienda furono Guido, Renzo e Vittorio

Dallagiovanna che, spinti da un forte spirito industriale, costruirono, dove attualmente ci sono i silos dei grani, il primo molino a cilindri, a cui ne seguì un secondo nel 1953. Ancora oggi i loro nomi risuonano nel Molino, presenti anche nella ragione sociale dell'azienda (Molino Dallagiovanna G.R.V.).

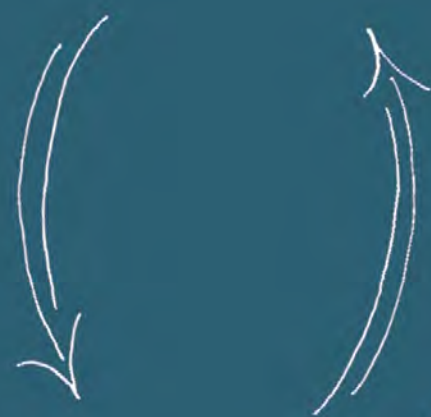
Una storia che continua fino a oggi, attraverso quasi duecento anni di profonde trasformazioni, e che vede come punti di forza dell'azienda l'accurata selezione dei migliori grani per creare miscele equilibrate e costanti, il lavaggio del grano – unico grande Molino in Italia ad effettuare ancora questo passaggio fondamentale per una pulizia ottimale e una bagnatura più

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



omogenea del grano –, la macinazione lenta e delicata nel rispetto delle componenti organolettiche del chicco e una grande propensione al continuo miglioramento, al rinnovamento e alla ricerca e sviluppo.

L'azienda offre oltre 400 farine, da quelle tradizionali per pane, pizza, pasta e dolci alle linee senza glutine e lattosio; tra le novità più recenti *leDivine*, una linea di farine da grano italiano, *Uniqua*, una linea di farine multiuso in grado di soddisfare il desiderio di gusto e benessere, le *Misccele Oltregrano*, studiate per conferire agli impasti facilità d'utilizzo, unicità e ottime performance in cottura e infine farine su misura, create e bilanciate per le esigenze di ogni cliente.

In Italia Molino Dallagiovanna è leader nel settore pasticceria con la linea *leDolcissime*, composta da 7 referenze: Frolla 130, Frolla, Sfoglia, Brioche, Brioche Soft, Panettone e Panettone Z.

Quest'ultima in particolare, insieme a Brioche Soft, è stata sviluppata con l'importante contributo del Maestro Pasticcere e Lievitista Achille Zoia. A completare l'offerta *leDolcissime* anche Rinfresco del Lievito Madre, la farina nata dalla collaborazione con il Maestro Pasticcere Iginio Massari.

Oggi l'azienda è guidata dalla quinta generazione – con i cugini Pier Luigi e



Sergio Dallagiovanna – e dalla sesta rappresentata da Paolo, Sabrina, Renza e Stefania che lavorano in stretta sinergia. In quasi duecento anni, il Molino si è evoluto ed è cresciuto fino a diventare una delle realtà più produttive del settore molitorio, in grado di esportare all'estero in oltre 60 Paesi nel mondo i valori e l'eccellenza alimentare italiana.

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:

