

Pastaria



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**

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

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

f



in

g+

6

2022

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





Colophon

Pastaria DE 6/2022
Novembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

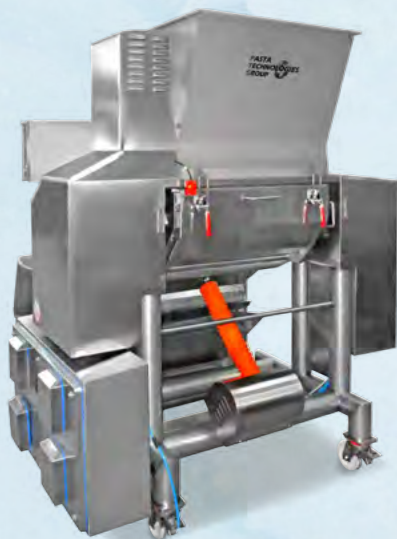
xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP



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

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





Patrocini & Sostenitori



Tecnologia



Il Vostro prodotto è in ottime mani.

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



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



 **CUSINATO**
Innovative Conveying and Storage Technologies



CUSINATO GROUP

Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

THE SHAPES MATTER



Sandoré
SHAPES YOUR FOOD

www.sandore.com



Sostenitori

Gli strumenti di informazione e aggiornamento professionale che compongono il network di Pastaria sono liberi e gratuiti grazie alla sensibilità e al sostegno di aziende leader che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



Creiamo qualità



Leading sponsor





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 power
of **steam** is
in your hands



LAVACANNE AUTOMATICA
POWER STEAM

PATENTED

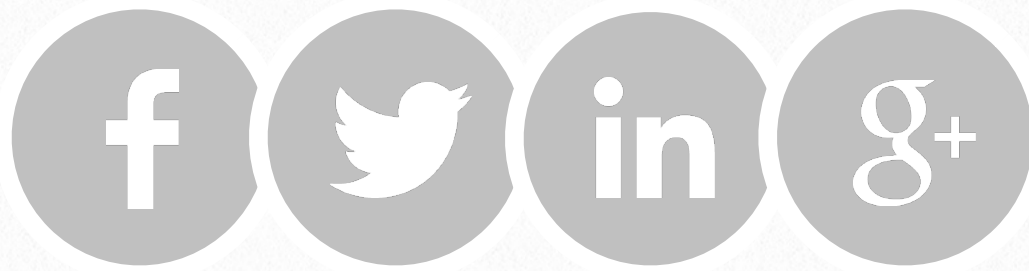
landucci
SINCE 1925

zamboni

www.landucci.it

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

1



La filiera della pasta alla sesta edizione del Pastaria Festival

Redazione



L'apertura dei lavori del Pastaria Festival 2022. Da sinistra: Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA), Gherardo Bonetto (APPF), Fabio Fontaneto (APPAFRE)

Grande partecipazione al Pastaria Festival 2022, l'evento che ha riunito a Parma lo scorso 30 settembre i protagonisti della filiera della pasta in una giornata di convegni e networking.

Oltre 250 gli operatori della filiera della pasta alimentare che si sono dati appuntamento a Parma per la sesta edizione del Pastaria Festival, svoltasi lo scorso 30 settembre. Numeri alti e tutt'altro che scontati dopo due edizioni fortemente condizionate dal Covid, che aveva obbligato nel 2020 alla rinuncia alla presenza fisica, relegando l'evento entro gli stretti confini del virtuale, e indotto nel 2021 alla scelta di una sua versione ibrida, ma con un programma ridotto, con la rinuncia al format tradizionale e con la collocazione fisica in un contesto fieristico, sicuramente non ideale per il festival. Sale piene, comunque, in quest'ultima edizione, dall'apertura alla chiusura della manifestazione, che ancora di più colpiscono se si considera la difficilissima

congiuntura economica cui i produttori devono far fronte, che certo non favorisce la miglior predisposizione d'animo per la partecipazione a qualunque iniziativa e gli spostamenti in generale, specie per pastifici di ridotte dimensioni e poco strutturati.

Ad aprire i lavori, come di consueto, è stato Lorenzo Pini, editore e direttore responsabile di Pastaria, che nel dare il benvenuto ai presenti ha rammentato la finalità che anima il festival, espressa nel suo *payoff* (*Sharing know-how on pasta manufacturing*), ovvero la volontà di coinvolgere i principali attori della filiera in una giornata di condivisione di saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta, intesa nel più ampio senso possibile, ricordando anche la natura



Riccardo Felicetti (Unione Italiana Food), a destra, e Carl Zuanelli (National Pasta Association e International Pasta Organisation), a sinistra



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.





Da sinistra, Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli) e Lorenzo Pini (Pastaria)



Un momento del convegno *Packaging e shelf life della pasta alimentare*

La prima Filiera Certificata del Grano Duro Sostenibile



100% Italia



Molino De Sortis

SS 545 Km. 3,300 Zona Industriale 71042 Cerignola (FG) Italia

Tel. 0885 449016 (6 linee a.r.) Fax 0885 444077

www.desortis.it | marketing@desortis.it



La platea al convegno *Pasta fresca: produzione, ingredienti innovativi e conservazione*

intrinsecamente collettiva del festival, reso possibile grazie al sostegno e alla stretta collaborazione di associazioni, università, aziende, ordini professionali e sponsor. La sessione di apertura del festival ha offerto ai presenti gli interessanti contributi di Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.Ili), Riccardo Felicetti (presidente dei pastai di Unione Italiana Food), Gherardo Bonetto (segretario generale di APPF), Fabio Fontaneto (presidente di APPAFRE) e Carl Zuanelli (presidente della statunitense National Pasta Association e

dell'associazione International Pasta Organisation).

Il programma

7 convegni, 1 tavola rotonda, 1 seminario, 2 assemblee annuali di associazioni internazionali (dell'Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E. e dell'International Pasta Organisation) hanno composto l'ampio programma del Pastaria Festival 2022, che si è svolto per l'intera giornata su più sale in sessioni parallele.

Progettisti di soluzioni



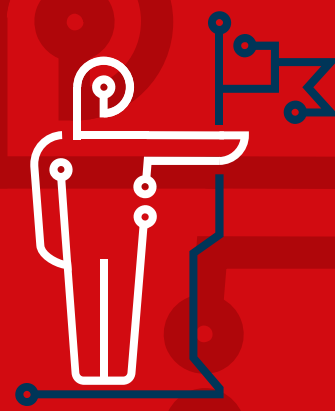
53 Paesi di intervento



2258 Clienti soddisfatti



4500 Installazioni eseguite



1974 Anno di fondazione





*Un momento del convegno **Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale***



*L'area espositiva del **Pastaria Festival***



PASTORIZZATORE A VAPORE

Il pasteurizzatore lineare a vapore è un macchinario ideato per pastifici industriali, studiato per il trattamento di pasta fresca, corta e ripiena. Impostando la velocità del tappeto è possibile variare il tempo di trattamento del prodotto. Questo passerà in una camera a vapore saturo, raggiungendo la zona di asciugatura in uscita dalla macchina.



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

Scopri di più
sulla macchina





Il tavolo dei relatori del convegno *Biologico e sostenibilità nella filiera della pasta. Tra filosofia aziendale e mercati di sbocco*, organizzato dal Molino De Sortis e New Flavours

Questi i convegni in programma, parte dei quali tradotti in simultanea in lingua inglese:

- *Pasta fresca: produzione, ingredienti innovativi e conservazione;*
- *Packaging e shelf life della pasta alimentare;*
- *Pasta secca: ingredienti, qualità, origine e nutrizione;*
- *Certificazioni volontarie di qualità nella piccola e media impresa: benefici e criticità* (convegno organizzato da APPAFRE);
- *Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale;*

- *Qualità e Automattizzazione dalla produzione al confezionamento di pasta secca e fresca: ne parlano i protagonisti di Ipack-Ima* (convegno organizzato da Ipack-Ima);
 - *Biologico e sostenibilità nella filiera della pasta. Tra filosofia aziendale e mercati di sbocco* (convegno organizzato da Molino De Sortis e New Flavours).
- Presenza involontaria di allergeni negli alimenti: approccio integrato per una corretta gestione nel pastificio* è stato invece il tema affrontato nel corso dell'animata tavola rotonda, che ha rappresentato una delle novità dell'ultima edizione del Pastaria Festival.

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





Il convegno *Certificazioni volontarie di qualità nella piccola e media impresa: benefici e criticità* (convegno organizzato da APPAFRE)



L'area espositiva del Pastaria Festival

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



Un momento della tavola rotonda *Presenza involontaria di allergeni negli alimenti: approccio integrato per una corretta gestione nel pastificio*

Un momento dell'Assemblea dell'International Pasta Organisation che si è svolta nel corso del Pastaria Festival



Il seminario ha invece offerto, dopo il successo del webinar di Pastaria dedicato allo stesso tema svoltosi lo scorso maggio, una panoramica su *Principali agevolazioni e contributi a favore delle imprese della*

filiera della pasta alimentare. Focus su credito d'imposta beni strumentali 4.0. 58 sono stati i relatori coinvolti, 11 le università italiane, che hanno potuto trasferire agli operatori professionali dei



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





L'area espositiva del Pastaria Festival

pastifici i risultati dei più recenti studi sulla pasta condotti in ambito accademico. È possibile scaricare il programma completo del Pastaria Festival 2022 a questo indirizzo:
<https://pastaria.it/download/364>.

Il convegno in diretta streaming su Zoom

Al convegno *Pasta secca: ingredienti, qualità, origine e nutrizione*, che si è svolto nel corso del pomeriggio, gli operatori iscritti a pastaria.it hanno potuto partecipare anche da remoto, collegandosi alla piattaforma Zoom.

L'edizione 2022 del Pastaria Festival ha pertanto mantenuto, seppure parzialmente, una sua forma ibrida (in presenza fisica e virtuale), per consentire a quanti non abbiano potuto essere presenti

a Parma di fruire di alcuni dei contenuti in programma.

Gli atti

Gli atti del Pastaria Festival saranno pubblicati a puntate sui prossimi numeri di Pastaria.

La galleria di immagini

Un'ampia galleria di immagini del Pastaria Festival è stata pubblicata su pastaria.it (<https://pastaria.it/la-filiera-della-pasta-alla-sesta-edizione-del-pastaria-festival-ecco-le-immagini/>).

La prossima edizione

La prossima edizione del Pastaria Festival si svolgerà nel settembre 2023. La data e il luogo saranno presto annunciati dalle pagine di Pastaria.

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



DICONO DEL PASTARIA FESTIVAL

“Come ogni anno, il Pastaria Festival ha confermato la sua vocazione di evento centrale per il B2B dell’industria della pastificazione.

Gli operatori che a vario titolo (mugnai, pastai, produttori di macchinari e di trafilati, ecc.) concorrono alla produzione della pasta, anche quest’anno, hanno avuto modo di condividere esperienze, scenari, criticità e nuove prospettive di sviluppo del settore. Con il superamento della fase acuta della pandemia, sono stati riattivati i confronti tecnici in sessioni parallele che hanno il merito di sviscerare tutto lo scibile della pastificazione, dagli aspetti tecnologici a quelli normativi, dal mercato alla sostenibilità e tanto altro ancora. Ci si è interrogati sulla pasta di oggi e su quella che verrà, sul mestiere e sul ruolo sociale che le nostre aziende svolgono per la collettività, sulla responsabilità che tutti abbiamo nell’assicurare ai nostri figli ed alle generazioni che verranno un pianeta sostenibile con risorse rinnovabili e ci siamo trovati unanimemente concordi nel ritenerci fortunati per l’opportunità che abbiamo di operare per la produzione di un prodotto che porta gioia nelle tavole, gusto, condivisione, in condizioni di accessibilità e sostenibilità.

L’evento ha ormai assunto una caratura internazionale, considerata la presenza di vari operatori mondiali coinvolti nella produzione di pasta, rappresentati da IPO, l’International Pasta Organization, sempre presente all’iniziativa ottimamente coordinata dal Direttore della rivista Pastaria, Lorenzo Pini”.

Riccardo Felicetti - Presidente dei pastai di Unione Italiana Food

“Il Pastaria Festival 2023 mi ha permesso di rafforzare ed espandere il mio network nel settore. Da non sottovalutare anche i contenuti: di particolare interesse i dati di mercato ed anche le sezioni dedicate agli studi condotti in ambito universitario”.

Marco Loschi - Head of Competence Center Pasta (Hilcona AG)

“Al Pastaria Festival abbiamo avuto l’opportunità di condividere alcune innovazioni per il settore che le aziende di IPACK-IMA hanno portato in Fiera Milano lo scorso maggio. La pasta e il milling sono settori in cui l’Italia è leader indiscussa a livello globale e che, non a caso, rappresentano un mercato di destinazione importante per IPACK-IMA, che si conferma come unico appuntamento fieristico per l’approvvigionamento tecnologico a livello internazionale. Abbiamo partecipato all’evento in qualità di Innovation Partner con una sessione che ha approfondito il tema dell’innovazione nel mondo della pasta secca e fresca: dalle soluzioni di processo offerte da FAVA che garantiscono la qualità del prodotto migliorando l’efficienza produttiva, alle novità proposte da BMB per il confezionamento di pasta fresca e ripiena, alle proposte end-to-end con le applicazioni per il fine linea presentate da MAD Automation. Ne sono emersi interessanti spunti su come la tecnologia e gli sviluppi in termini di automazione e digitalizzazione nel processo e confezionamento della pasta riescano non solo a massimizzare l’efficienza delle linee produttive ma anche a generare valore aggiunto e quindi a garantire la qualità del prodotto che arriva sulle tavole dei consumatori in tutto il mondo”

Rossano Bozzi , CEO - Ipack -ma



FARINE DI LEGUMI

PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER
UN FUTURO SOSTENIBILE

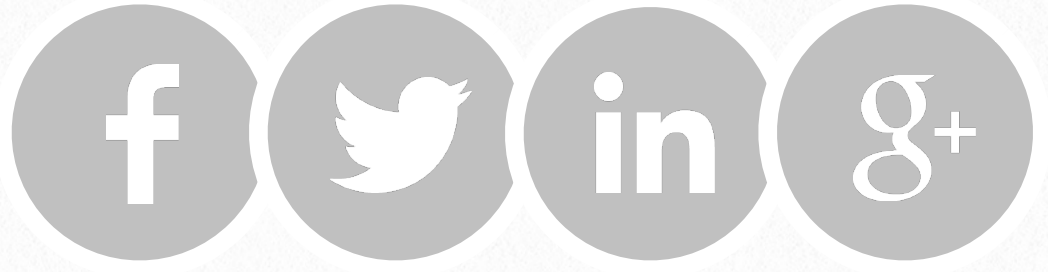
Trasformiamo i legumi in farine 100% **senza glutine, senza soia e senza OGM**, ideali per la produzione di pasta, sia fresca che secca, e per arricchire le ricette tradizionali con **ingredienti sani e innovativi**, rendendole ancora più gustose e ricche di proteine e fibre totalmente di origine vegetale.

NATURAL & FUNCTIONAL
INGREDIENTS

www.martinorossispa.it

**PLANT
BASED**

2



Banca Mondiale, prezzi ancora alti ma in calo nel 2023 per le materie prime

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



La forza del dollaro non sta aiutando le economie ad uscire dalla spirale inflazionistica, prolungando al contrario le difficoltà contingenti e paventando una crisi del debito soprattutto nei paesi emergenti, tipicamente più esposti alle tempeste valutarie. Analogamente, in Europa, il rapporto di cambio sfavorevole, con l'euro ormai stabilmente sotto la parità con il biglietto verde americano, ha attutito, e in alcuni casi azzerato, il ribasso dei prezzi delle materie prime sperimentato nel terzo trimestre di quest'anno, in un contesto peraltro fortemente condizionato dalle aspettative di una recessione globale.

Fattori che potrebbero aggravare le crisi alimentari ed energetiche, secondo l'ultimo Commodity Markets Outlook della Banca Mondiale, rapporto semestrale di previsione sui prezzi delle materie prime, sia pure in previsione di una minore pressione della domanda e di un graduale rientro delle tensioni sui mercati internazionali.

Per le commodity agricole gli analisti si attendono, nel preconsuntivo del 2022, un aumento medio dei prezzi del 13% su base annua. Dinamica che dovrebbe girare in negativo nel 2023 (si prevede un meno 5%, che andrebbe in parte a riassorbire i rincari dei precedenti dodici mesi), nel quadro di una graduale normalizzazione dei rapporti commerciali e di una maggiore regolarità delle forniture, soprattutto di cereali e semi oleosi. Previsione che non considera, tuttavia, la sospensione (successiva alla data di pubblicazione del report) dei "corridoi del Mar Nero", imposta da Mosca a fine ottobre come misura di ritorsione dopo l'attacco ucraino alla flotta russa in Crimea.

I fattori di rischio restano molteplici, per ammissione della stessa World Bank. Le previsioni di un rientro graduale delle tensioni soprattutto sui prezzi dei cereali, e di una successiva stabilizzazione nel 2024, potrebbero infrangersi contro la barriera di una crisi geopolitica di più ampio raggio rispetto a quella attuale e di un peggioramento repentino della situazione macroeconomica generale.

L'indice dei prezzi agricoli, calcolato dalla Banca Mondiale sulla base di un paniere di materie prime alimentari, restituisce una contrazione dell'11% nel terzo trimestre del 2022 (il confronto è con i precedenti tre mesi) dal

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

massimo storico toccato ad aprile. Una retromarcia motivata da una ripresa delle forniture dal Mar Nero, che è andata anche oltre le previsioni, grazie all'accordo mediato dalle Nazioni Unite, e da una contestuale contrazione della domanda mondiale, prodromica di una ormai prossima recessione, la cui profondità e durata dipenderanno, principalmente, dall'efficacia delle politiche di contrasto all'inflazione.

I prezzi del grano, scesi su base trimestrale di quasi il 20%, mantengono uno scarto positivo del 24% anno su anno. Stessa dinamica per il mais in calo del 10%, ma in aumento del 20% sulla distanza di dodici mesi, con una perdita complessiva per le commodity agricole quantificata attorno all'11% nel trimestre. La prospettiva di un graduale rientro delle tensioni sui prezzi delle materie prime alimentari nel corso del 2023 incorpora la conferma di un bilancio sui nuovi raccolti complessivamente migliore e la prospettiva di una maggiore partecipazione dell'Ucraina ai commerci mondiali, dopo gli "stop and go" del 2022. Prerogative che non saranno tuttavia sufficienti a

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



ristabilire un equilibrio delle dinamiche mercantili, con i prezzi che resteranno su livelli decisamente più elevati rispetto alle medie storiche.

Sono diversi, inoltre, i fattori di rischio che potrebbero addirittura cambiare gli scenari e la traiettoria dei prezzi, considerando le incertezze sulla stabilità degli approvvigionamenti energetici, le aspettative di una svolta recessiva, avallate dalle politiche monetarie restrittive e da un possibile ulteriore apprezzamento del dollaro Usa, e le limitazioni a scopo

protezionistico che diversi paesi potrebbero imporre al commercio internazionale.

Anche i modelli meteorologici, tra cui La Niña che per il terzo anno consecutivo potrebbe influenzare gli assetti climatici in diverse aree del globo, suggeriscono un approccio prudente in relazione alle prospettive di produzione e di riflesso alle dinamiche dei prezzi.

L'altro aspetto da considerare – spiegano gli esperti della Banca Mondiale – è la dinamica che i costi di produzione, in

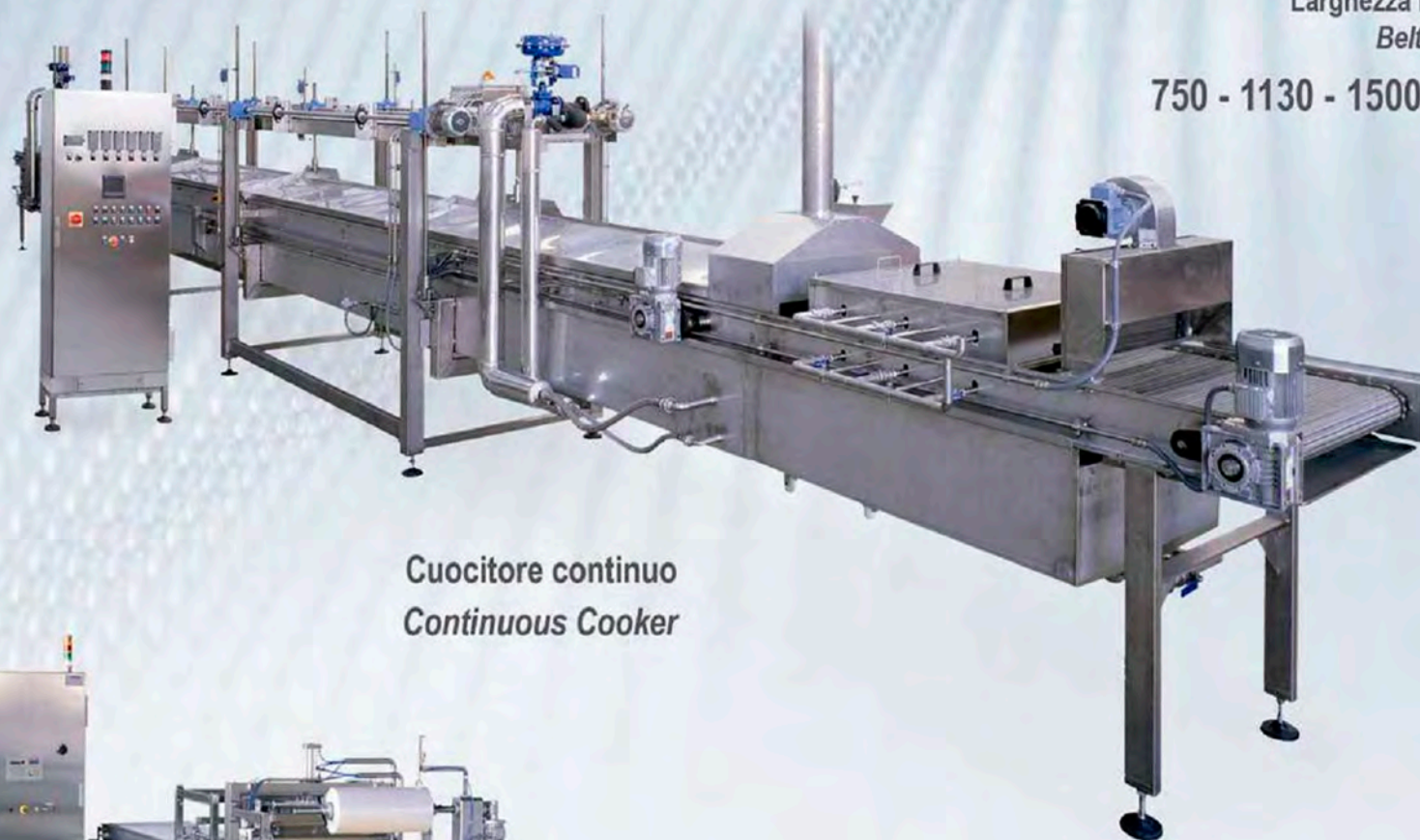
TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

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

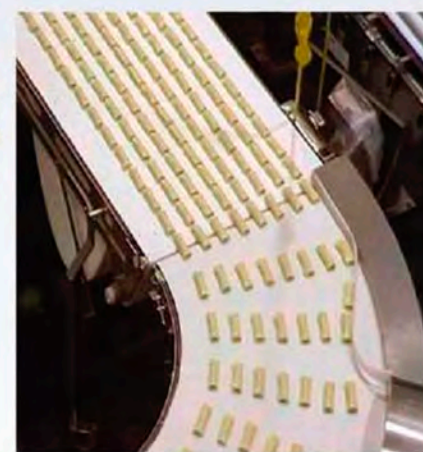
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



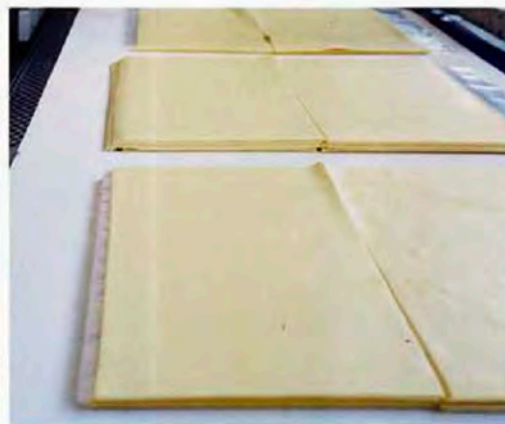
Interfogliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sfoglia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni

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

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

particolare quelli energetici, potrebbero assumere nei prossimi mesi con il protrarsi degli shock d'offerta.

L'energia costituisce un input essenziale per buona parte dei prodotti alimentari, sia nelle sue componenti dirette, come i carburanti, sia in quelle indirette (agrofarmaci, fertilizzanti, elettricità).

In relazione ai concimi, non si esclude che il mercato, già fortemente contingentato, possa ulteriormente destabilizzarsi per il protrarsi delle restrizioni sulle esportazioni di fertilizzanti dalla regione del Mar Nero e per le sanzioni a carico della Bielorussia, altro importante player del settore.

Se i prezzi dell'energia e dei fertilizzanti non dovessero assumere un andamento più moderato nei prossimi due anni, come prevedono gli analisti, i prezzi dei generi alimentari potrebbero subire ulteriori e anche significative pressioni al rialzo, conclude la Banca Mondiale.

Dopo il rimbalzo di ottobre, seguito all'annuncio dei membri dell'Opec+ di ridurre i target di produzione di 2 milioni di barili al giorno, i prezzi del petrolio hanno confermato un'elevata volatilità. Il listino del gas naturale in Europa, balzato ai massimi storici lo scorso agosto, è diminuito drasticamente con il raggiungimento dei livelli di scorte programmati, mentre i prezzi del carbone hanno confermato il trend in ascesa dei

mesi scorsi, trainati da una forte richiesta per la carenza di fonti fossili alternative.

Si prevede che i prezzi dell'energia, pur rimanendo su livelli storicamente elevati, subiranno alcune correzioni al ribasso nei prossimi due anni. Sono altrettanto probabili ulteriori episodi di pronunciata volatilità, mentre il principale fattore ribassista per i mercati energetici resta la possibile svolta recessiva dell'economia mondiale, data ormai per scontata dal consenso degli analisti già a partire dal quarto trimestre del 2022.



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

3



World Pasta Day: all'estero ogni giorno 75 milioni di porzioni di pasta Made in Italy

Unione Italiana Food



Una ricerca internazionale di Unionfood, FIC e ITA rivela come la pasta viene servita nel mondo. Consumi di pasta in crescita per 8 ristoranti italiani all'estero su 10. Dove la si cucina e propone e all'insegna della tradizione regionale e mediterranea, sempre più al dente e con porzioni generose.

Il mondo che ne ha sempre più voglia (raddoppiati in 10 anni i consumi totali, da 9 a quasi 17 milioni di tonnellate) la chiama *noodle*, *nudel*, *pâte*, *massa*, *fideos*, *macarrão*... ma dappertutto se mangi pasta pensi Italia. Ne siamo i più grandi consumatori, con circa 23 chili annui pro-capite, ma anche quelli che più di tutti, producendola nei nostri pastifici o preparandola nelle cucine dei ristoranti di 5 continenti (oltre 2000 i locali certificati, secondo Fipe), la fanno conoscere al resto del mondo: nel 2021 il 61% della produzione nazionale di penne, fusilli &co è stata destinata all'estero. Parliamo di 2,2 milioni di tonnellate, in pratica 75 milioni di porzioni di pasta italiana che ogni giorno sono state proposte nelle case e nei ristoranti di quasi 200 Paesi. Ma sarà poi vero che all'estero non la sanno cucinare?

In occasione del World Pasta Day 2022 (25 ottobre), una ricerca di Unione Italiana Food entra nei ristoranti italiani all'estero per mostrare l'anima del pasta lover globale attraverso lo sguardo di chi gli serve pasta quotidianamente. Sfatando alcuni pregiudizi e falsi miti, dall'extra-cottura alle ricette che non troveremmo mai nei menù dello Stivale.

Prima della pandemia, l'*Economist* incoronava la cucina italiana (di cui la pasta è principe) come "la più influente al mondo", davanti alla giapponese e a quella francese. Nel 2022 ci sono ben 10 ricette di pasta nella Top 30 della CNN sui "piatti italiani che tutti dovrebbero provare almeno una volta nelle vita". E oggi la ricerca di Unione Italiana Food, realizzata in collaborazione con FIC – Federazione Italiana Cuochi e ITA – Italian Trade Agency, rivela come la pasta italiana viene proposta nel mondo, intervistando 60 cuochi e ristoratori italiani attivi in Germania, Francia, UK, USA, Giappone ed Emirati Arabi Uniti, tutti Paesi che rappresentano la spina dorsale e il futuro dell'export di pasta italiana.

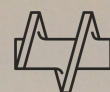
Pasta, consumi in crescita per 8 ristoranti all'estero su 10

Secondo la ricerca di Unione Italiana Food, per l'82% dei ristoranti interpellati (le punte più alte in Giappone e Francia), il consumo di pasta è



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



aumentato, confermando una tendenza che avevamo già visto attiva nei consumi casalinghi, durante e dopo il lockdown). E infatti la pasta è molto importante nel determinare il successo del locale per il 67% dei ristoratori (addirittura l'80% in Francia e Germania). Il 50% dei consumi di pasta nei ristoranti è coperto da pasta secca lunga, come spaghetti, linguine, bucatini e soprattutto liscia.

Si cucina seguendo il modello consueto (67%, con *aficionados* soprattutto in Francia e in Giappone), con acqua che

bolle e fuoco acceso fino al raggiungimento dei tempi previsti, poi scolata e condita o al massimo (30%) risottandola (cioè cuocendola in padella con il condimento). Praticamente sconosciuta – 2% solo negli USA – la cottura cosiddetta passiva (pochi minuti di bollore poi fino a quando viene scolata a fuoco spento). Curiosità: il 22% dei ristoratori serve maxi-porzioni oltre i 100 grammi (addirittura il 60% nell'insospettabile Francia).

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 ristoranti su 10 la servono al dente. A vincere sono le ricette regionali

In compenso, la filosofia della pasta al dente, che è di fatto sinonimo di approccio italiano alla pasta, si è affermata anche all'estero. Lo afferma l'82% dei cuochi interpellati. In Francia e USA la pasta è al dente praticamente in tutti i ristoranti.

Mentre il 18% – con punte del 40% in Giappone – si “piega” al gusto locale che a volte la preferisce stracotta.

E sono anche pochi i compromessi rispetto agli usi locali: il 55% dei ristoranti

serve ricette regionali italiane, il 31% ripropone la tradizione e solo il 14% ritiene che il glocal sia la strada giusta. Anche le ricette che hanno poco a che vedere con il Made in Italy scompaiono nel 73% dei ristoranti.

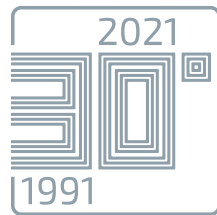
Il modello mediterraneo, un riferimento per la maggioranza dei locali

Lo stile dell'approccio alla pasta, di conseguenza, è all'insegna della tradizione o al massimo della tradizione rivisitata per il 65% dei locali. È molto limitato lo spazio

Frigoimpianti



italian food technology



impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

www.frigoimpianti.it



per cucina creativa e all'avanguardia con protagonista la pasta. E la tradizione per eccellenza è quella mediterranea, a cui si ispirano il 53% dei ristoratori (e ben 9 ristoratori su 10 negli Emirati Arabi). Per il 42% del campione il valore per eccellenza della pasta – anche in prospettiva – è la semplicità. Imbattibili, in questo senso, gli spaghetti con il pomodoro. Il 33% (80% in Francia) privilegia invece il concetto di salute e benessere. Solo 1 ristoratore su 10 (11%, che sale fino al 30% negli USA) parla invece di anima green della pasta.

Felicetti: “Pastai e ristoratori portano il piacere di mangiare mediterraneo nel mondo”

Rimarca Riccardo Felicetti, Presidente dei Pastai Italiani di Unione Italiana Food: “Non abbiamo la presunzione di spiegare come si deve cuocere o condire un alimento che è stato ormai adottato da tutto il mondo. Ma oggi oltre il 60% dei pacchi di pasta prodotti in Italia viene esportata, contro il 48% nel 2000 e il 5% nel 1955... Se la pasta italiana gode

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**

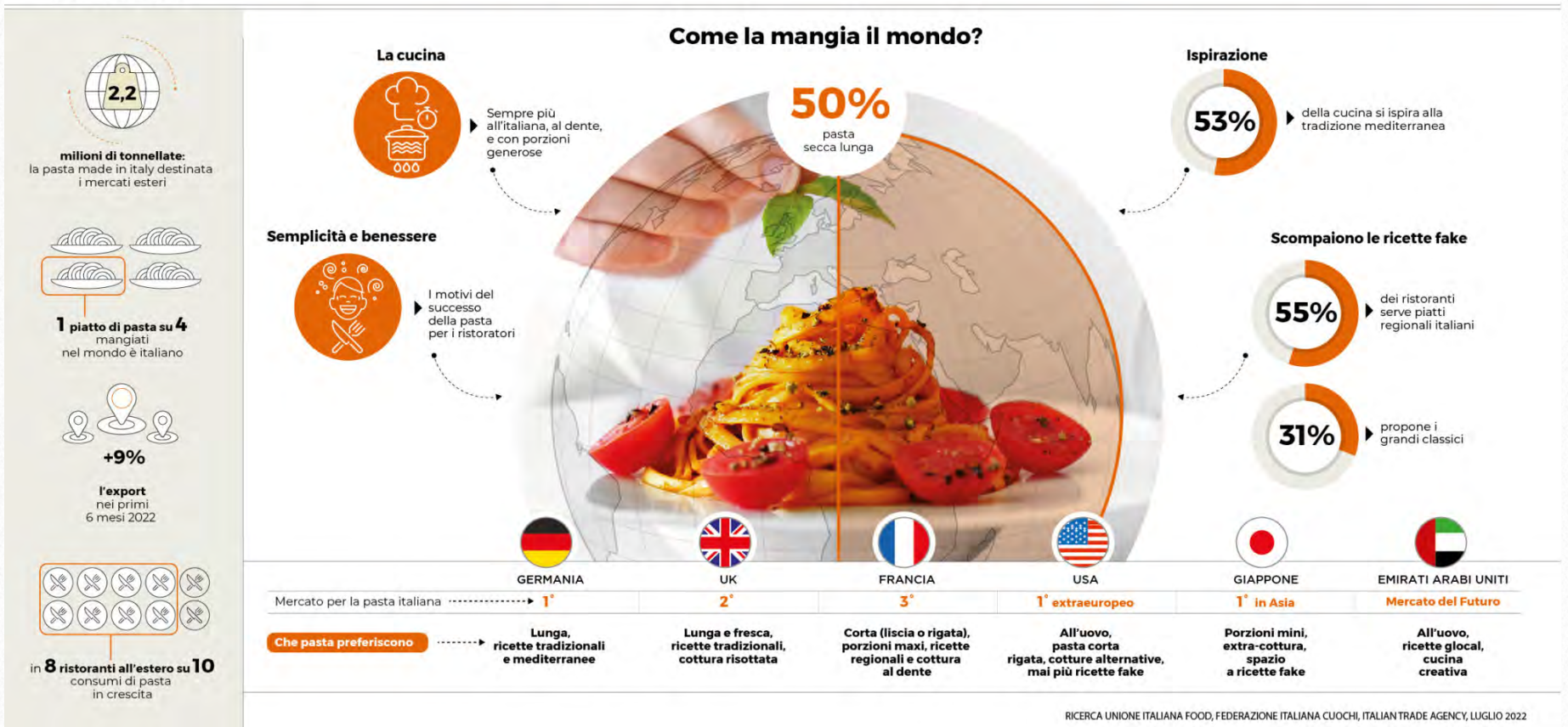
3rd place for **biscuits** in the world;
3rd place in the dried **pasta** in the world;
9th package **bread** in the world.

Follow us on:



PASTA ITALIANA SEMPRE PIÙ GLOBALE

LE INTERPRETAZIONI DAL MONDO NEI RISTORANTI ITALIANI ALL'INSEGNA DELLA SEMPLICITÀ E DELLA DIETA MEDITERRANEA



all'estero di tanto successo e ha un percepito estremamente positivo è merito del saper fare centenario dei pastai italiani. E di chi, nei ristoranti italiani nel mondo, la valorizza in piatti che trasmettono il piacere e la gioia del mangiare mediterraneo. Tra gli intervistati, un cuoco su 3 ci ha anche rivelato che ogni volta che prepara un piatto di pasta pensa agli insegnamenti della mamma o della nonna. Sarà forse questo mix di sapere e amore il segreto della pasta italiana? Di certo, oggi, anche in un presente difficile ed incerto, la pasta è un momento di felicità accessibile e quotidiano”.

Pasta anticrisi: con poco più di 2 euro un piatto gustoso e salutare per 4 persone

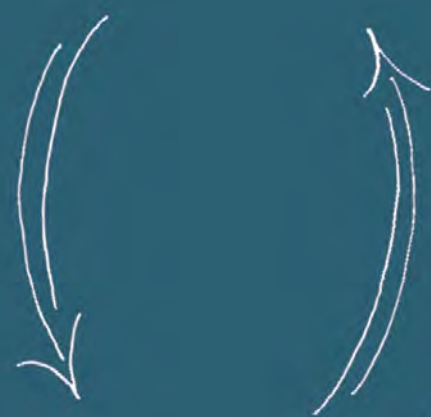
A proposito di quotidianità, i contraccolpi di pandemia, geopolitica, caro prezzi ed energia mettono anche la pasta a confronto con i grandi temi globali. In Italia sono 24 milioni le persone che ancora nel 2022 sono state costrette a fare delle rinunce vivendo situazioni di disagio quotidiano (dati Rapporto Coop 2022) e, secondo l'ONU, 828 milioni di persone hanno sofferto la fame nel 2021. Protagonista di infinite ricette antispreco e del giorno dopo, la pasta si conferma un alimento accessibile anche in un momento difficile per tutti. Per esempio, in Italia con

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN





mezzo chilo di pasta e pochi altri ingredienti (pomodoro, un filo d'olio EVO, una spolverata di formaggio), si riesce a preparare un pasto gustoso, nutriente e bilanciato per una famiglia di 4 persone, spendendo poco più di 2 euro. E negli Stati Uniti, considerando il costo medio di un pacco di pasta da una libbra (1,36 dollari per poco meno di 500 gr), una famiglia americana di 4 persone può mangiare un piatto di pasta spendendo la metà o meno di quanto farebbe per acquistare un hot-dog a testa.

Italia leader della pasta, +9% export nel 2022. Ecco come la mangia il mondo

Secondo i dati di International Pasta Organisation, l'Italia è il primo Paese produttore di pasta (con 3,6 milioni di tonnellate, precediamo Turchia e USA), e siamo anche i primi consumatori, con 23 kg procapite annui, davanti a Tunisia (17), Venezuela (15), Grecia (12,2). Se il 2021 ha registrato 2,2 milioni di tonnellate di pasta esportata, le elaborazioni di Unione Italiana Food su dati Istat rivelano nei primi sei mesi del 2022 un'ulteriore crescita (+9%).

Farine d'Italia...



DRG COMUNICAZIONE



FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Da sempre laviamo il grano ad acqua per garantire un prodotto **COSTANTE**, **SICURO** e di **QUALITÀ**.

Prova **laTriplzero®**, banchissima ed elastica, e tutta la linea **far Pasta**.

dallagiovanna.it



In valori assoluti, Germania, UK, Francia, USA e Giappone sono i mercati più strategici. Ma la voglia di pasta italiana registra crescite superiori al 40% verso Colombia, Paesi Bassi, Arabia Saudita.

#Pasta trending topic, nel 2022 ne hanno parlato oltre 100 milioni di persone

Per la Giornata Mondiale della Pasta non poteva mancare il coinvolgimento dei social: da inizio anno le conversazioni social con hashtag #pasta (non ultimo il dibattito internazionale sulla cottura passiva) hanno coinvolto oltre 100 milioni

di persone in tutto il mondo. E così il 25 ottobre, i canali ufficiali di WeLovePasta.it animeranno una maratona social con hashtag #globalpasta. Con Tweet up, eventi Facebook, foto e Instagram stories influencer e pasta lover potranno condividere anche online l'amore universale per il piatto protagonista della nostra tavola e della Dieta Mediterranea. Giunto alla ventiquattresima edizione, il World Pasta Day è promosso da Unione Italiana Food e International Pasta Organisation. Partner del 2022 sono Italian Trade Agency, Federazione Italiana Cuochi e Pastaria.

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.



4



La pasta che viene dal Nord

Redazione



Su un'isola al largo della Danimarca, tra campi di grano e di fiordalisi è nata Pastariget, un'azienda che si ispira alla natura per produrre la pasta delle alte latitudini.

Non è certo per inseguire una tradizione che Susanne Bloch e Finn Harild producono pasta. Tra la campagna verde e le acque scure del Mar Baltico, Pastariget è un'eccezione. Sull'isola di Bornholm, a 160 chilometri a est di Copenaghen, dedicarsi all'arte della pasta è di certo una sfida. E delle prove, anche le più difficili, Susanne non ha paura.

Figlia di un capitano è stata timoniere sulle rotte dei mari del nord. Poi ha incontrato Bornholm “Ho sempre sognato di vivere su quest'isola al largo della Danimarca, tra Svezia e Polonia: nel silenzio si sente solo il vento e ci si dimentica del tempo che scorre. Un luogo dove non si mette fretta alla terra che dà i suoi frutti quando è il momento”. Come il grano duro che coltiva Finn, il marito, unico in tutta la nazione. Un grano che ha bisogno di calore e di sole e a Svaneke, il villaggio con una costa rocciosa, un faro quadrato e tanta luce, stranamente c'è. “Si dice che Svaneke sia il luogo che conta il maggior numero di ore di sole di tutta la Danimarca: in estate



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





il tramonto dura tre ore”. Ed è stato davanti a una di queste interminabili discese del sole dal cielo al mare che è arrivata l’idea di produrre pasta danese con ingredienti danesi. Nel 2009 è nata Pastariget, un’intuizione premiata un paio di anni dopo con il Børsens Food Prize e il plauso della critica gastronomica: da Paul Cunningham a Wassim Hallal ogni giudizio è con lode.

La ricetta non è un segreto: “La miscela di sfarinati, che proviene esclusivamente dai campi di Frennegård, la nostra azienda agricola, è composta per il 75% da grano duro e per il 25% da grano tenero. Viene macinato a Valsemølle un’azienda gestita dalla stessa famiglia dal 1920, nella vicina città di Åkirkeby. Lo sfarinato viene, quindi, trasportato di nuovo alla fattoria, dove mescolato con uova fresche biologiche danesi è pronto per essere trasformato in



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



Susanne Bloch e Finn Harild



pasta. “Contiene il 20% di uova ed è più proteica e nutriente: ne bastano 50 grammi a persona per un buon piatto. Significa che una confezione della nostra pasta è

sufficiente per quattro porzioni. Grazie all’alto contenuto di proteine la sensazione di sazietà si manifesta molto più velocemente”, spiega Susanne.



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

PRODUZIONE DI AROMI E SEMILAVORATI ALIMENTARI

New Flavours è la prima azienda italiana a proporre una gamma completa di aromi biologici certificati, in linea con il nuovo regolamento UE 848/2018.

Le oltre 3000 varietà aromatiche spaziano dal mondo salato al dolciario.



New Flavours: l'arte dei sapori tra ricerca e autenticità



NEW FLAVOURS SRL

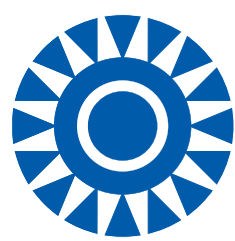
Via dell'Artigianato 7 | zona Ind.le Gioiello | 06010 Monte Santa Maria Tiberina (PG) | ITALY
info@new-flavours.com | Tel. +39 075.857.82.95 | www.new-flavours.com

Uno scorcio dell'isola di Bornholm



La combinazione perfetta di semola, farina, acqua e uova è arrivata dopo diversi tentativi, assistita dallo chef Boris Koppel, il maggior esperto di pasta della Danimarca. “Avevo sentito parlare di lui, del diploma *ad honorem* ricevuto nel 1989 dall’Accademia gastronomica danese per la sua pasta fresca: l’ho contattato per parlargli del progetto e, per fortuna, ha subito accettato di far parte della squadra”.

I macchinari per la produzione e il confezionamento sono italiani e gestiti da un team di tre persone. Generano pasta classica, la prima che ha dato il via alla produzione, quella integrale, molto apprezzata al nord e, new entry della linea, una variante di pasta a base di farina Manitoba. È una varietà di grano originaria della provincia canadese di Manitoba. Gli indiani lo chiamano “l’oro bianco delle praterie” e Finn è riuscito ad avviare una



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



coltivazione anche a Frennegård. Consumare prodotti del territorio significa sostenere l'economia locale e le filiere nazionali, ridurre le emissioni di CO₂ limitando i trasporti: è il miglior modo per proteggere ambiente e salute". L'attenzione di Pastariget all'ambiente è in ogni passaggio: "Bruciamo la paglia dei campi nella stufa che fornisce calore ai forni in cui essicchiamo la pasta. Le ceneri che rimangono vengono sparse sui campi le cui sostanze nutritive vengono assorbite dal terreno. È un circolo virtuoso". Dall'azienda escono 250 chili di pasta al giorno e 17 varianti. La preparazione è semplice. Il consiglio di Susanne Bloch è di far bollire la pasta "aromatizzata" per cinque minuti, aggiungendo come di consueto sale all'acqua. A cottura ultimata, si condisce con olio di colza di Bornholm e basilico.

"Nel tempo abbiamo aggiunto diverse varietà di pasta. Abbiamo introdotto pasta alla barbabietola, alle alghe, all'erba cipollina: se ne trova moltissima a Bornholm. All'inizio ci siamo ispirati alla nordic cuisine, poi siamo passati a peperoncino, zafferano e addirittura cioccolato. La chokopasta è l'esperimento più azzardato. Volevo creare un formato che assomigliasse alla roccia scura dell'isola e ci sono riuscita.". Fotografi, artisti, designer sono stati ispirati dalla purezza del paesaggio di Bornholm e dalle sue infinite espressioni. Anche Pastariget nasce da un incontro con la natura, una *liason* senza contaminazioni per una produzione dal consumo ridotto.

la baresina

Gold 300



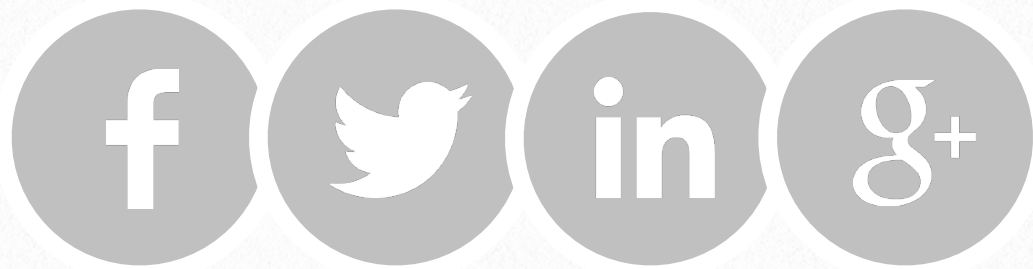
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

5



Dal 19 al 21 marzo 2023 l'assemblea annuale della National Pasta Association

National Pasta Association



La cena conclusiva e la cerimonia di premiazione all'Assemblea annuale 2022 della National Pasta Association

È in calendario dal 19 al 21 marzo l'assemblea annuale 2023 della National Pasta Association. Pastaria sarà ancora una volta presente all'importante incontro dell'associazione statunitense dei produttori di pasta.

La National Pasta Association (NPA) terrà l'assemblea annuale 2023 a Ponte Vedra Beach, Florida, dal 19 al 21 marzo. Si tratta dell'evento principe per il settore, un appuntamento annuale che consente di avviare discussioni costruttive e creare rapporti che contribuiscono a migliorare e sviluppare il comparto della pasta.

L'assemblea annuale riunisce produttori di pasta, molini, fornitori di ingredienti, costruttori di impianti e altri attori del settore per discutere le ultime novità e creare occasioni di formazione e collaborazione, primi fra tutti gli attesissimi incontri individuali per i manager. Non

mancheranno i consueti tornei di golf e bocce quale ulteriore momento dedicato alla tessitura di relazioni con clienti, fornitori e partner.

Il programma include presentazioni su una vasta gamma di argomenti di rilievo, tra i quali:

- *Resoconto sullo stato del settore, con focus sui dati e le tendenze in atto;*
- *Capire e influenzare i consumatori di oggi;*
- *Tendenze per il mondo della pasta con ingredienti innovativi;*
- *Prospettive economiche per il 2023: Cosa ci aspetta? Recessione, ripresa o*





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

MOLINOPASINI.COM

Un momento dell'edizione 2022 dell'assemblea annuale della National Pasta Association



Un momento dell'edizione 2022 dell'assemblea annuale della National Pasta Association





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

Carl Zuanelli, presidente della National Pasta Association, all'edizione 2022 del Pastaria Festival



un altro cigno nero?;

- *Il grano duro nel 2023 negli Stati Uniti e nel mondo;*
- *Aggiornamenti legislativi e normativi;*
- *Le novità sui programmi NPA attivi su temi quali la comunicazione, la ricerca in campo nutrizionale e gli standard di prodotto statunitensi.*

Le aziende potranno accedere a opportunità di sponsorizzazione per promuovere il proprio marchio e assicurarsi una maggiore visibilità verso numerosi produttori e fornitori di prodotti/servizi del settore.

Le iscrizioni all'evento apriranno a fine novembre.

È possibile visitare il sito www.ilovepasta.org per avere maggiori informazioni sull'iscrizione, sulle possibilità di sponsorizzazione e per il programma completo degli eventi. È prevista una quota di iscrizione ridotta per i membri NPA, ma la partecipazione di tutti è importante per fare rete e per contribuire tramite il confronto alla crescita del settore.



**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**



2023
Annual Meeting

Join us **March 19-21, 2023**

Ponte Vedra Inn and Club in Ponte Vedra Beach, FL

Visit ilovepasta.org for more information

6



Produttori associati e operatori della filiera all'ottavo Workshop dell'APPF

Redazione



L'industria della pasta fresca e degli gnocchi si è riunita in occasione dell'ottavo Workshop APPF, che si è svolto il 25 novembre a Verona.

L'ottavo workshop dell'Associazione produttori pasta fresca e gnocchi (APPF) si è svolto il 25 novembre scorso a Verona, dove si sono riuniti qualificati rappresentanti del comparto produttivo e della filiera.

Il programma della giornata tecnica, moderata dal segretario dell'associazione Gherardo Bonetto, ha visto, in apertura, la relazione di Antonella Pisciotta (Kerry Ingredients & Flavours S.p.A.) intitolata *Riduzione del sale in ricetta, l'uso di aromi naturali come booster*.

È stato poi dato spazio alle nuove realtà aziendali iscrittesi ad APPF per presentarsi agli associati. Si sono avvicendati sul palco, Dietmar Bacher (Bayernland), Claudio Bongiovanni (Molini Bongiovanni), Ivano e Vincenzo Loizzo (C.D.P. - Molini Loizzo), Silvio Frazzei (Mane Italia) e Valter De Marchi (Valpan).

La tavola rotonda *Presenza involontaria di allergeni negli alimenti: aspetti analitici, legali, operativi in Italia ed all'estero ed approccio della GDO*, che ha avuto come relatori Lucia Decastelli (Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta), Silvia Gonzaga (Logos Avvocati Associati), Federico Marotta (Pastificio Rana), Martina Rizzetto (Gruppo PAM Panorama), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), ha concluso l'intenso programma della giornata, al



Giovanni Rana, presidente APPF, durante la cena sociale

termine del quale si è tenuta l'assemblea annuale degli associati.

La tradizionale cena sociale, nelle sale del ristorante dell'hotel Leon d'Oro di Verona, ha piacevolmente concluso l'ottava, partecipata e interessante edizione dei Workshop APPF, cui come sempre ha preso parte anche la redazione di Pastaria.

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.
- VALPAN S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.



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

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