

Pastaria

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



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE

www.molinograssi.it

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

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



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 1/2023
Gennaio



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)

Formatrici Pasta Ripiena

FJS300 Formatrice Speciale



FAD Doppia Sfoglia



FA Singola Sfoglia



Descrizione

- Facile accesso per pulizia e manutenzione
- Impianti realizzati in acciaio inox AISI 304, interamente lavabili con acqua ad alta pressione e detergente
- Pannello di controllo con interfaccia user-friendly per controllare le ricette e i parametri di produzione della macchina e dei suoi accessori
- Design igienico
- Cambio stampo rapido senza utensili
- Sistema di lubrificazione con unità centrale, facilmente accessibile dal carter



Patrocini & Sostenitori





Disegniamo il futuro insieme



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



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

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



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



Leading sponsor



LEBEN
INGREDIENTS



Sponsor



ANSELMO



**ANSELMO
BRAIBANTI**



FEN



**ANSELMO
LTA**



OMAR

5 *tecnologie*

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

ANSELMOGROUP

complete solutions for food industry

www.anselmoitalia.com

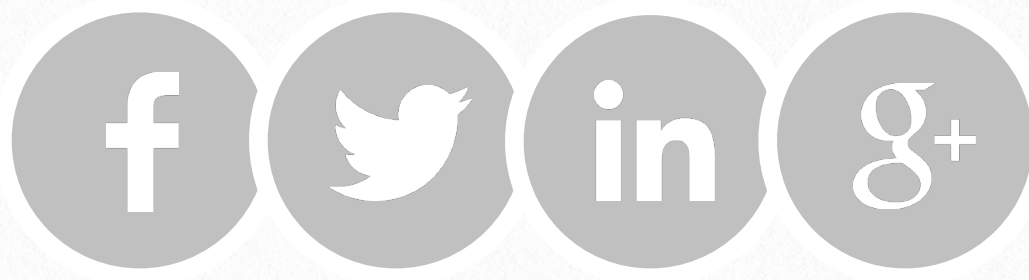
ANSELMO IMPIANTI SRL - Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - ITALY | Tel. +39 0172 654755 - Fax + 39 0172 654811

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

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

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

1



La pasta e i nuovi scenari dettati dall'inflazione

Centro studi economici
Pastaria



L'analisi NilelsenIQ presentata al Pastaria Festival 2022, durante il convegno *Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale.*

Sarà il caro-vita a scandire il ritmo dei consumi nei prossimi mesi, con un'inflazione che non dà segni di rallentamento e sale al 13,7% nel mese di ottobre, oltre due punti in più rispetto alla precedente rilevazione.

Nel presentare la sua relazione al Pastaria Festival 2022, NielsenIQ ha fatto il punto su quelli che sono stati a chiusura estate i risvolti di una crisi le cui avvisaglie c'erano già pre-pandemia. Una congiuntura che ha come sfondo una crisi internazionale con pochi precedenti, dovuta alle gravi conseguenze del conflitto in Ucraina, e di uno shock energetico epocale seguito alla rottura dei rapporti tra Russia e Unione Europea, che ha stravolto lo scenario economico continentale.

L'inflazione ha portato il LCC (Largo Consumo Confezionato) a chiudere agosto con una crescita del fatturato del 10,5% e volumi tendenzialmente flat. La stessa ampia forbice dei trend la osserviamo nel progressivo di agosto che segna un più 5,5% in valore e un +0,2% di aumento annuo a volume.

Il meccanismo di trasmissione dei prezzi, innescato dai maxi-rincari del gas e degli altri prodotti energetici, ha avuto un impatto quasi immediato sulla dinamica degli acquisti delle famiglie, contagiando anche il carrello della spesa e tutto il comparto alimentare. A totale

Distribuzione Moderna – basandosi sulle osservazioni di NielsenIQ – la crescita inflattiva è stata trasversale ai comparti merceologici, con l'intero aggregato LCC posizionato ad agosto al più 10,1%, ma con picchi fino al +15% per l'ittico e al +17% per le carni.

L'altra faccia della medaglia è la minore pressione delle vendite in promozione che hanno toccato in Italia il livello più basso dall'inizio dell'anno, portandosi al 22,7%, contro il 25,2% registrato nello stesso mese del 2021 (i dati fanno riferimento ad agosto).

Tra i diversi canali distributivi, cresce la quota valore dei discount, di quasi un punto percentuale (dal 21,1% del 2021 al 22% di quest'anno). In lieve contrazione i supermercati (dal 38,8% al 38,4%) e i liberi servizi (dal 10,2% al 9,8%). In tenuta il resto tra cui l'e-commerce che registra sul LCC una quota del 2,2%.

I prodotti a marchio del distributore (MDD) hanno sperimentato la crescita più accelerata, con un +9,2% delle vendite in valore del LCC nel *progress* di agosto, dinamica che ha ribaltato il meno 0,9% del 2021. Molto più attenuata la dinamica dei player Top-20 (+2,6%), contrariamente a quella dei Follower (+5,3%). Avanti adagio gli Small Player (+2,8%) che rafforzano comunque la tendenza già positiva del 2021.



36 anni
di attività

**Italpast produce tecnologie innovative,
efficienti ed affidabili per chi produce pasta
alimentare ricercando l'eccellenza.**

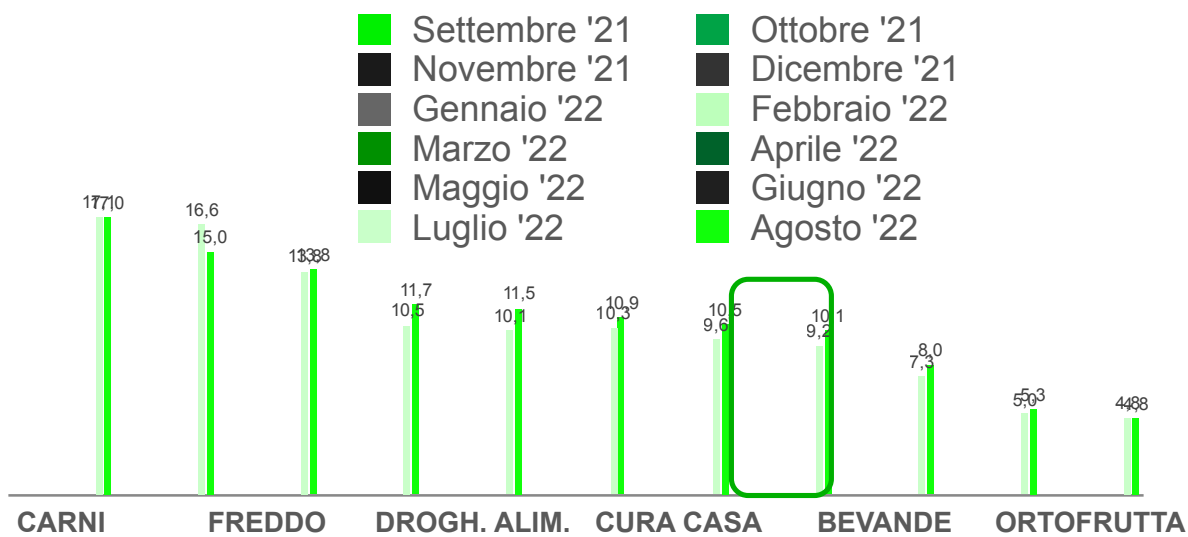
Progettiamo e realizziamo impianti per la produzione di pasta secca e fresca soddisfacendo artigiani della pasta e grandi pastifici che cercano la miglior qualità sul mercato.
Le nostre linee di produzione per pasta sono:

EFFICIENTI | FLESSIBILI | AFFIDABILI NEL TEMPO

Il nostro punto forte è il metodo!

Forniamo un supporto di consulenza tecnica e tecnologica nella scelta dell'impianto affiancando i nostri Clienti in fase di progettazione, installazione, collaudo e nella formazione del loro personale.

Crescita inflattiva trasversale ai comparti merceologici



Fonte: Osservatorio Inflazione NielsenIQ – Iper+Super+Liberi Servizi
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.



Il carrello degli Italiani - In accelerazione la MDD

Buona la performance anche dei follower

Trend delle Vendite di LCC

Iper+Super+Liberi Servizi+Discount – Prog. Agosto '22

	Top 20 (no MDD)	Follower (da 21 a 200)	Small Player (da 201 in poi)	MDD (con Discount)
2022	+2,6%	+5,3%	+2,8%	+9,2%
2021	-2,8%	-0,2%	+2,4%	-0,9%
2020	+4,5%	+6,0%	+6,5%	+9,0%
2019	-0,1%	+0,6%	+0,3%	+4,5%
2018	-0,8%	-0,3%	+3,7%	+2,8%

Anno 2021: +0,4% Totale LCC
Prog. Agosto 2022: +5,3% Totale LCC

Fonte: NielsenIQ Trade* Mis, Iper+Super+Liberi Servizi+Discount – Trend Vendite a Valore
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.



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

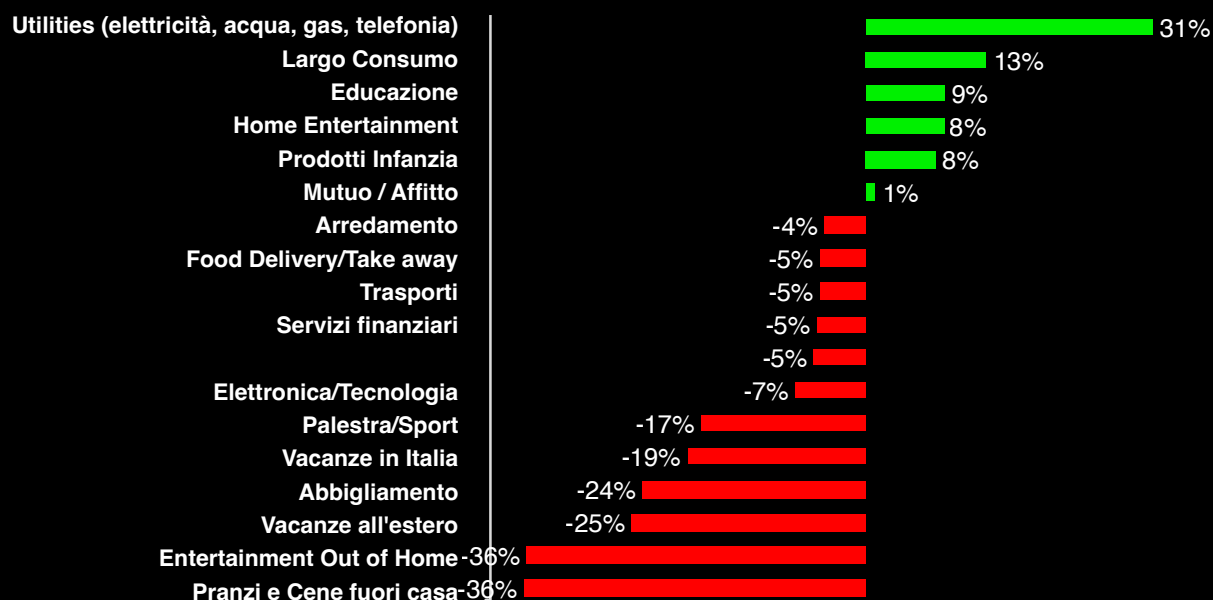
www.desortis.it | marketing@desortis.it

Casa protagonista delle intenzioni di spesa

Le intenzioni di spesa si concentrano sulle voci essenziali e sulla sfera domestica

Intenzioni di spesa per i prossimi 12 mesi (aprile 2022)

Saldo netto delle risposte



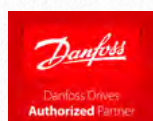
© 2021 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

Eloquenti le intenzioni di spesa delle famiglie italiane, che nei prossimi 12 mesi, risultano concentrate sulle voci essenziali e sulla sfera strettamente domestica. Infatti, basandoci sul dichiarato, le priorità di spesa per gli italiani saranno le *utilities* (elettricità, acqua, gas, telefonia), il largo consumo, l'istruzione, l'intrattenimento domestico e i prodotti dell'infanzia; penalizzato tutto l'extra-domestico, inclusi pranzi e cene al ristorante, food delivery, sport, abbigliamento, trasporti, entertainment e vacanze. Nell'esigenza di rimodulare i programmi di spesa, gli italiani, intenzionati ad adottare strategie di risparmio nel 96% dei casi, tenderanno per lo più ad acquistare prodotti meno costosi, tra le consuete categorie (lo

afferma il 68% degli intervistati da NielsenIQ), o a rincorrere le promozioni puntando in maniera selettiva alle referenze di volta in volta più convenienti (28%).

Seppure penalizzato in prospettiva nelle intenzioni di acquisto, il fuori casa, a partire dallo scorso febbraio, ha sperimentato un maxi-rimbalzo, tornando sui livelli pre-Covid. Nel progressivo di agosto i dati NielsenIQ restituiscono un 24,7% di crescita dei fatturati a parità di rete, contro il 13,2% di aumento del 2021 e il 21,4% di riduzione registrato nel 2020, l'anno del primo e più severo lockdown. Le incognite, in questa fase di forte incertezza, sono soprattutto legate alle sorti del consumo extra-domestico, atteso

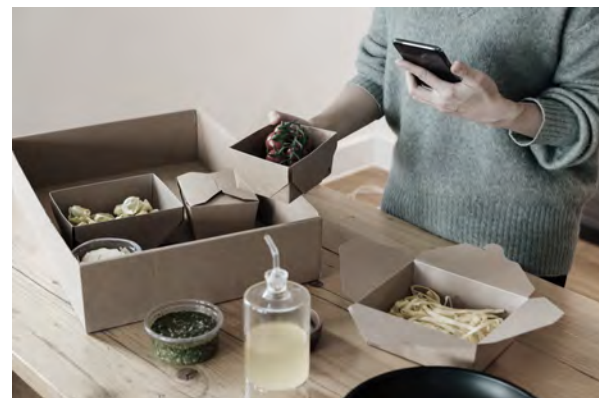
PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI



Il primo piatto è flat in volume, in crescita a valore

guida la semola secca che inverte in positivo il trend in volume, ne guida la crescita in valore con un incremento del prezzo medio di oltre il 22%

Totale Primo Piatto	Totale Primo Piatto
838 K tons	2,1 Mld €
+0,2%	+10,8%
Semola Secca	Semola Secca
480 K tons	794 Mio €
+0,6%	+23,3%
Primo Piatto Senza Semola Secca	Primo Piatto Senza Semola Secca
358 K tons	1,3 Mld €
-0,4%	+4%



© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

con la riduzione del potere di acquisto delle famiglie. Tuttavia, sullo sfondo restano anche altri interrogativi, tra cui l'andamento del discount nei prossimi mesi e gli sviluppi delle vendite in promozione una volta passati gli aumenti di listino.

Il primo piatto

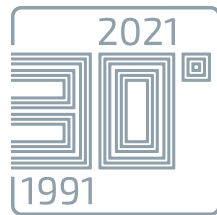
Focalizzando l'attenzione sul primo piatto, si osserva, a partire dai dati NielsenIQ, un andamento pressoché *flat* dei volumi (+0,2%) e una crescita *double digit* (+10,8%) del fatturato. È la semola secca a guidare le performance del totale primo piatto con una crescita in volume del +0,6% e in valore del +23,3%; le altre varietà di primo piatto mostrano una lieve

contrazione a volume (-0,4%) e una crescita a valore meno sostenuta (+4%). Dettagliando ulteriormente, si confermano in crescita quelle categorie che, con il ritorno alla "normalità post Covid", riescono a soddisfare il bisogno di contenuto di servizio, ossia primi piatti pronti sia *chilled* che *ambient*; in sofferenza le stesse *proposition* legate a una tecnologia *frozen* (primi piatti, minestre e zuppe surgelate). In crescita semola secca e il riso tradizionale, ossia "primi piatti classici", che beneficiano in volume delle performance registrate nei primi mesi dell'anno (febbraio/marzo), in corrispondenza dell'affermarsi di fenomeni macroeconomici che hanno cambiato gli equilibri nello scenario

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

Primo piatto 2022 volume: in tenuta semola secca e riso tradizionale, in crescita le proposition con contenuto di servizio (freschi e ambient)



Semola

+0,6% Secca
-2% Fresca



Ripiena

-6,5% Secca
-2,1% Fresca



Uovo

-6,6% Secca
-6% Fresca



Riso

-1,5%

Tradizionale: +0,8%



Primi pronti in busta

+5,7%

Minestre: +7,7%



Cereali in chicchi

-2,7%



Minestrone e zuppe surgelate

-2,2%



Primi piatti surgelati

-1,5%



Piatti pronti freschi

+16,4%

Fonte: NielsenIQ Market Track – Totale Italia – trend Volume YTD (14/08/2022)
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

nazionale/internazionale (guerra Ucraina, crisi del grano e prime avvisaglie inflazione).

L'aumento dei prezzi interessa tutte le proposition del primo piatto, più impatta le categorie "tradizionali" con processi produttivi e utilizzo di materie prime che più hanno risentito del mutato scenario macroeconomico. Nello specifico, la semola secca mostra la crescita più spinta del prezzo medio €/kg con un incremento del 22,6%, seguono Uovo Secca (+10,4%) e Riso (+7,8%).

Focalizzando l'attenzione sulla dinamiche interne al mercato della Semola, si conferma il progressivo aumento dell'incidenza in volume della semola bianca *premium* e la progressiva

contrazione della semola bianca *mainstream*. Nell'ultimo anno, in valore, aumenta l'incidenza del *mainstream* a fronte di un maggiore incremento di prezzo rispetto a quanto osservato sul *premium*. Un *premium* che riesce a contenere l'aumento del prezzo e mantenere invariata l'incidenza delle promozioni cambiandone, tuttavia, il mix promozionale facendo leva su sconti meno profondi.

In sofferenza le *proposition* della semola legate a un concetto di benessere: un'integrale e *other grain* che faticano a riprendersi dopo il rallentamento del periodo Covid. Tra le altre *proposition healthy* osserviamo un Gluten Free Classico in salute; in sofferenza le paste di legumi.



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



Aumenta l'incidenza in volume del semola bianca premium, in contrazione la mainstream e le propositon healthy

66% (-0,7 pti)



Mainstream standard

Trend vs 21: -0,4%

26% (+0,9 pti)



Premium standard

Trend vs 21: +4,3%

7% (-0,2 pti)



Healthy + Gluten free

Trend vs 21: -1,9%

Fonte: NielsenIQ Market Track – Totale Italia – Trend e incidenza Volume - YTD (14/08/2022)
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

Approcciando il mercato della semola da una prospettiva di lungo periodo (dal 2017 ad oggi), legata alle dinamiche di consumo familiare, quello che si osserva è un mercato maturo e stabile in termini di famiglie raggiunte che però nel corso del tempo hanno ridotto pian piano il carrello. Dal 2017 ad oggi sono finiti nel carrello delle famiglie italiane 100 grammi in meno di pasta. Fattori attitudinali più che strutturali-demografici, possono aver influito su queste dinamiche. La diffusione di regimi alimentari alternativi, divenuti più risonanti grazie al potere esponenziale dei social media e la rilevanza social di alcuni sostenitori, hanno generato nel corso del tempo falsi miti sulla pasta, demonizzandone di fatto i

valori e i benefici funzionali oltre che nutrizionali.

Infine, la riduzione del carrello può essere anche dettata da una predilezione del consumo di pasta a pranzo, momento che molti italiani di fatto vivono al di fuori delle mura domestiche.

Nel breve-medio periodo, con nubi all'orizzonte e con uno scenario per certi versi inafferrabile, la pasta si conferma una certezza sulla tavola degli italiani, con una frequenza di consumo di circa 4,4 volte la settimana e una penetrazione al 91% degli individui (almeno un atto di consumo settimanale) e un costo medio di circa 0,18 centesimi di euro per una porzione da 100 grammi. In sintesi, con meno di un euro (confezione di pasta di semola secca da

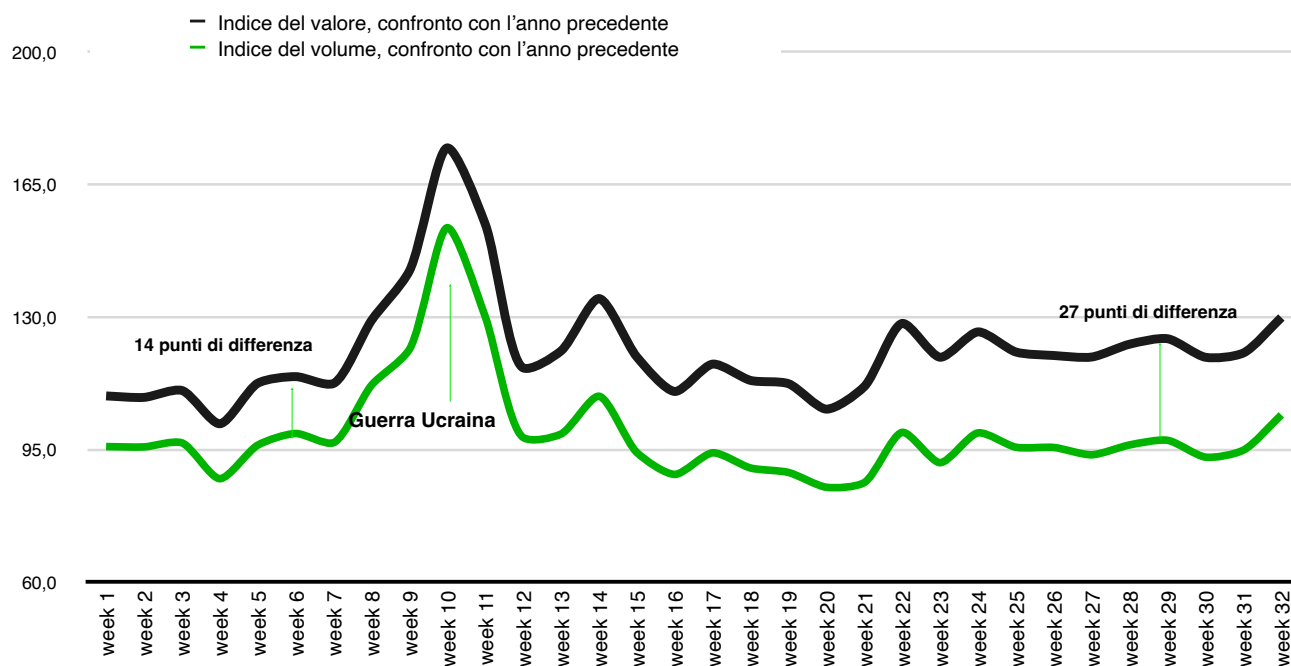
**I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO **MININNI.****

INDUSTRIA MOLITORIA MININNI SRL
ALTAMURA (BA) - ITALY
Tel. +39 080 3103625
www.molinomininni.com



Pasta secca nei primi 3 Paesi europei (IT, FR, DE)

PRIMI 3 PAESI | PASTA SECCA | INDICE SETTIMANALE DEL VALORE e DEI VOLUMI, CONFRONTO CON L'ANNO PRECEDENTE



INDICE DEL VALORE
YTD 2022
121

INDICE DEI VOLUMI YTD
2022
100

Fonte: NielsenIQ, Strategic Planner, IT + FR + DE

© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

500 grammi) si garantisce a tavola un apporto nutritivo per almeno 5 persone. Infine, guardando alle prospettive del mercato paste e primi piatti, l'evoluzione demografica – spiega NielsenIQ – è la variabile predittiva da prendere in maggiore considerazione. L'effetto Covid sulla natalità è stato fortemente negativo, considerando che nell'arco di poco più di un decennio i nuovi nati in Italia sono diminuiti del 30%. La demografia ha un impatto cruciale sulle dinamiche del largo consumo e, a meno di eventi catastrofici, è una variabile con evoluzione data sui tempi lunghi. Che scenario ci prospetta l'evoluzione demografica nei prossimi 10 anni?

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

Overall il saldo demografico ci restituirà un quadro del Bel Paese con 2 milioni di persone in meno, una popolazione più agea con un picco della fascia 56-70.

Rilevanti le implicazioni:

- l'evoluzione demografica avrà un impatto neutro sul Largo Consumo, meno clienti che spenderanno di più (la spesa media nel largo consumo diventa più alta al



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.





La pasta è la categoria con il prezzo per porzione più basso...



Categoria	Pasta secca	Riso	Pizza surgelata	Zuppa surgelata
Prezzo €/Kg	1,81 €	2,60 €	5,98 €	3,56 €
Grammi per porzione	100	80	330	150
Prezzo per porzione	0,18 €	0,21 €	1,97 €	0,53 €

... quindi con un'elasticità di prezzo inferiore

Categorie «insostituibili»	
CATEGORIA	ELASTICITÀ
CIBO PER NEONATI	-0,95
FARINA	-0,86

Pasta	
CATEGORIA	ELASTICITÀ
PASTA DI SEMOLA	-1,38
PASTA ALL'UOVO	-1,10

Categorie «sensibili all'elasticità»	
CATEGORIA	ELASTICITÀ
VINO	-2,30
CAFFÈ MACINATO	-1,76

© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

ULTIMI 6 MESI
(termine 14/8)

Vendita di pasta secca nel mondo

58 PAESI | PASTA SECCA | ULTIMI 6 MESI VS 2021 (ultima settimana con termine 14 agosto)

▶▶▶ **Distribuzione moderna** Le vendite di pasta secca degli ultimi 6 mesi ammontano a € 5,5 miliardi (2,5 miliardi di tonnellate)

- I volumi di vendita sono tendenzialmente in crescita
- Il valore delle vendite è significativamente influenzato dall'inflazione

		World Grand Total										
Volume Sales (in mio KG)	Last 6 months ending 14/08	2.509	437	306	247	208	193	105	100	89	65	56
	% vs last year	2,4	1,5	3,3	1,4	1,4	10,2	4,2	3,7	1,0	8,1	-5,1
Value Sales (in mio €)	% vs last year	24,9	21,9	23,9	30,0	22,0	35,4	33,7	26,8	16,9	37,7	14,4

Fonte: NielsenIQ, Strategic Planner – Modern Trade

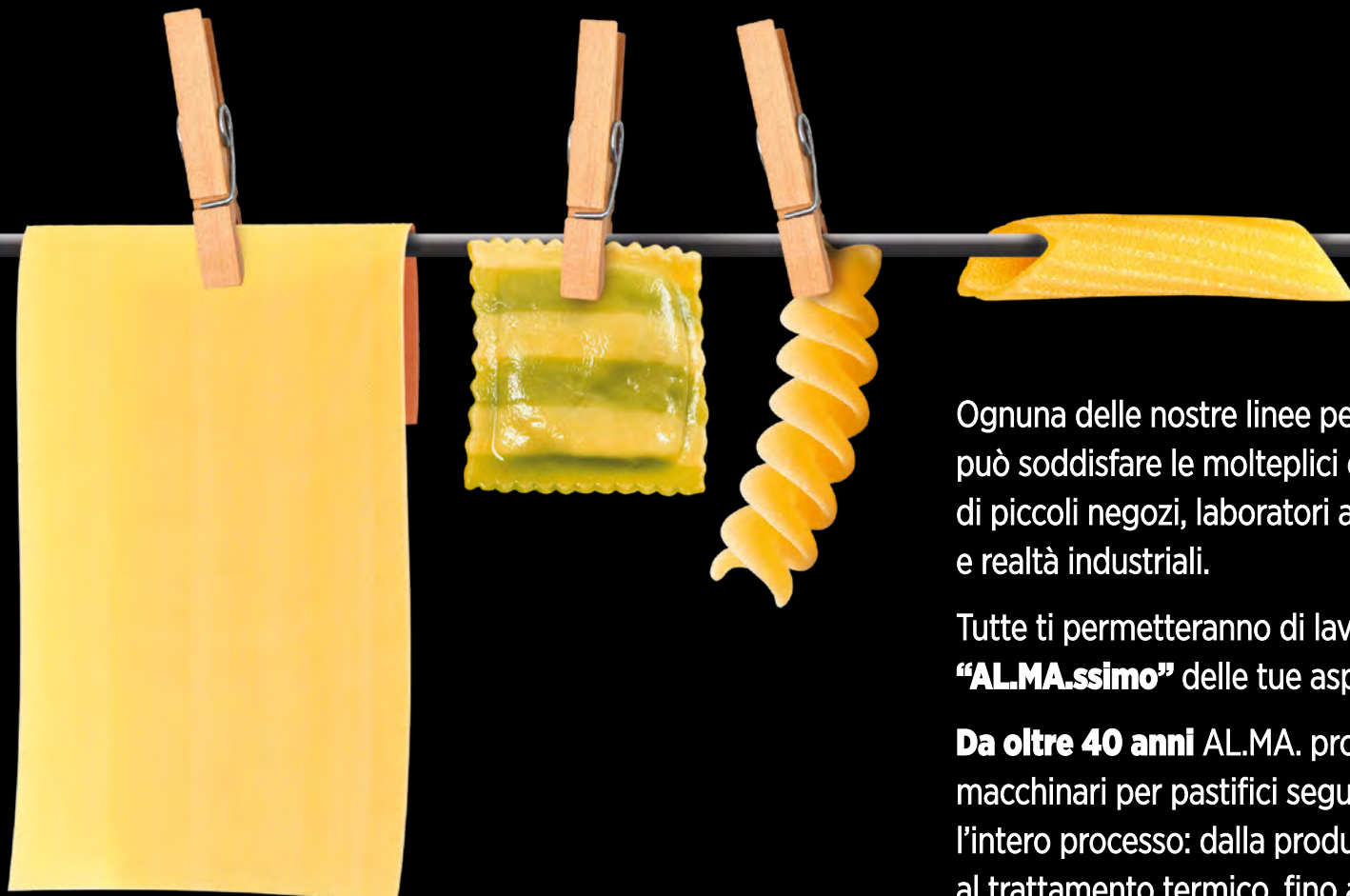
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

progredire dell'età) quindi un impatto quantitativo trascurabile;

- sul piano qualitativo, invece, si aprono prospettive più pregnanti: i driver e

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!

COMBIMATE

CA160R



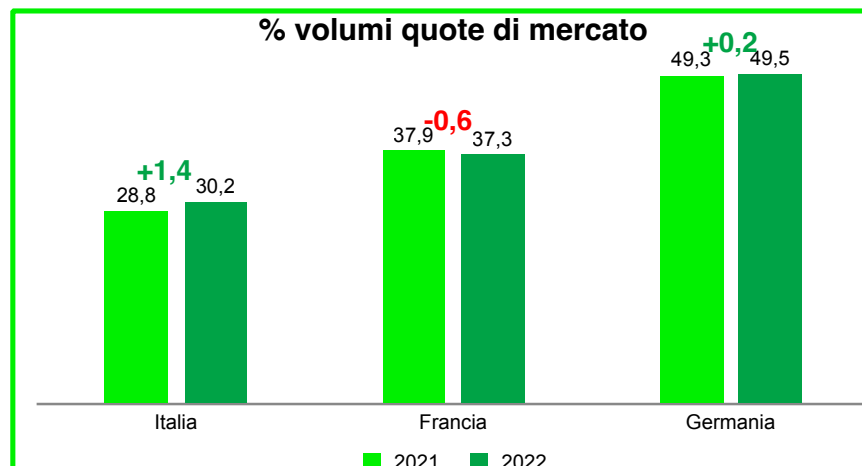
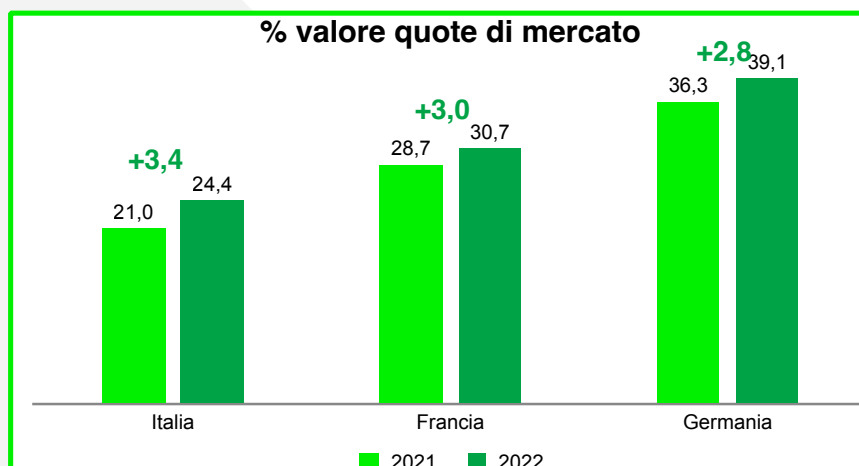
PA55R



alma-pasta-machinery.com



Significativamente in aumento le quote dei prodotti a marchio del distributore.



Fonte: NielsenIQ RMS DBs – ultimi 6 mesi e confronto con l'anno precedente
© 2022 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

10

motivazioni sottostanti all'alimentazione cambiano molto in funzione dell'età, mentre sulle fasce più mature lavora il benessere, la gratificazione è invece appannaggio delle fasce più giovani. La macroarea del benessere avrà nei prossimi anni una crescita rilevante sostenuta dall'evoluzione demografica. C'è di più perché il concetto di benessere è ampio e diversamente interpretato a seconda dell'età, mentre le fasce più mature scaricano a terra un concetto di benessere molto tradizionale con tratti "medicali" (senza zucchero, senza sale, alta digeribilità, etc.), le fasce centrali sono invece portavoce di un concetto di benessere più rotondo, evoluto e a valore aggiunto in cui

convergono le tematiche della sostenibilità, delle certificazioni, del contenuto di servizio, insomma un benessere senza compromessi che offre agli attori del Largo Consumo praterie di lavoro nell'area del valore aggiunto.



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



2



Un processo innovativo prolunga la “shelf life” della pasta fresca di 30 giorni

Delia Sebelin



Il metodo è frutto di uno studio tutto made in Italy, che si basa sulla combinazione di tecnologie analitiche convenzionali e di tecnologie altamente innovative.

Aggiungendo “batteri buoni” e modificando i protocolli di confezionamento si può prolungare di 30 giorni la shelf-life della pasta fresca. Il nuovo metodo, illustrato sulla rivista *Frontiers in Microbiology*, è stato elaborato da un gruppo di ricercatori dell'Istituto di Biomembrane, Bioenergetica e Biotecnologie Molecolari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Ibiom-Cnr), in sinergia con l'Università Aldo Moro di Bari e con il laboratorio privato Food Safety Lab.

I ricercatori hanno lavorato su più fronti per ottimizzare il confezionamento in atmosfera modificata (MAP) di una particolare pasta corta, le trofie. Da un lato sono intervenuti sia sui film plastici usati per il packaging, sia sulla proporzione dei gas; dall'altro, hanno introdotto una particolare miscela di microrganismi probiotici bioprotettivi commerciali nella pasta stessa.

Una parte di campione di pasta fresca è stata prodotta e confezionata convenzionalmente. Un secondo set è stato prodotto tradizionalmente ma conservato nella condizione sperimentale di MAP. Ad un terzo set di trofie fresche è stata addizionata la miscela di microrganismi probiotici, poi conservato nella confezione sperimentale. Successivamente, la pasta fresca è stata

esaminata fino alla data di scadenza ed oltre per monitorare la comparsa del deterioramento. I set sono stati testati mediante l'applicazione di un approccio multi-omico basato sulla combinazione delle tecnologie analitiche convenzionali (analisi chimica e analisi microbiologica classica) con tecnologie altamente innovative come l'analisi metagenomica delle comunità batteriche e fungine, l'analisi proteomica e la spettrometria di massa atta a profilare composti organici volatili. L'integrazione dei dati ottenuti ha chiaramente dimostrato l'efficacia dei protocolli sperimentali testati determinando un prolungamento di 30 giorni della durata della conservabilità della pasta fresca.

Non solo pasta corta

Se per lo studio sono state utilizzate le trofie, il metodo può essere applicato anche ai formati lunghi.

“I risultati dimostrano che la modifica alle condizioni di MAP, insieme all'utilizzo di colture bioprotettive probiotiche, ha agito in modo sinergico per controllare il deterioramento microbico della pasta fresca durante la conservazione refrigerata”, chiarisce Francesca De Leo, ricercatrice del Cnr-Ibiom. La tecnica sviluppata dal team potrebbe essere

SIDE

Machines and plants for food industry

IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE, PRE-ESSICCAZIONE E SURGELAZIONE PER PASTE RIPIENE

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

SIDE risponde costruendo di volta in volta macchinari innovativi, agendo in base alle specifiche richieste dei clienti.

La macchina combinata pastorizzatore/essiccatoio e la spirale di raffreddamento/surgelazione ne sono dei validi esempi, tanto che ora rappresentano due elementi di punta dell'ampia gamma disponibile.

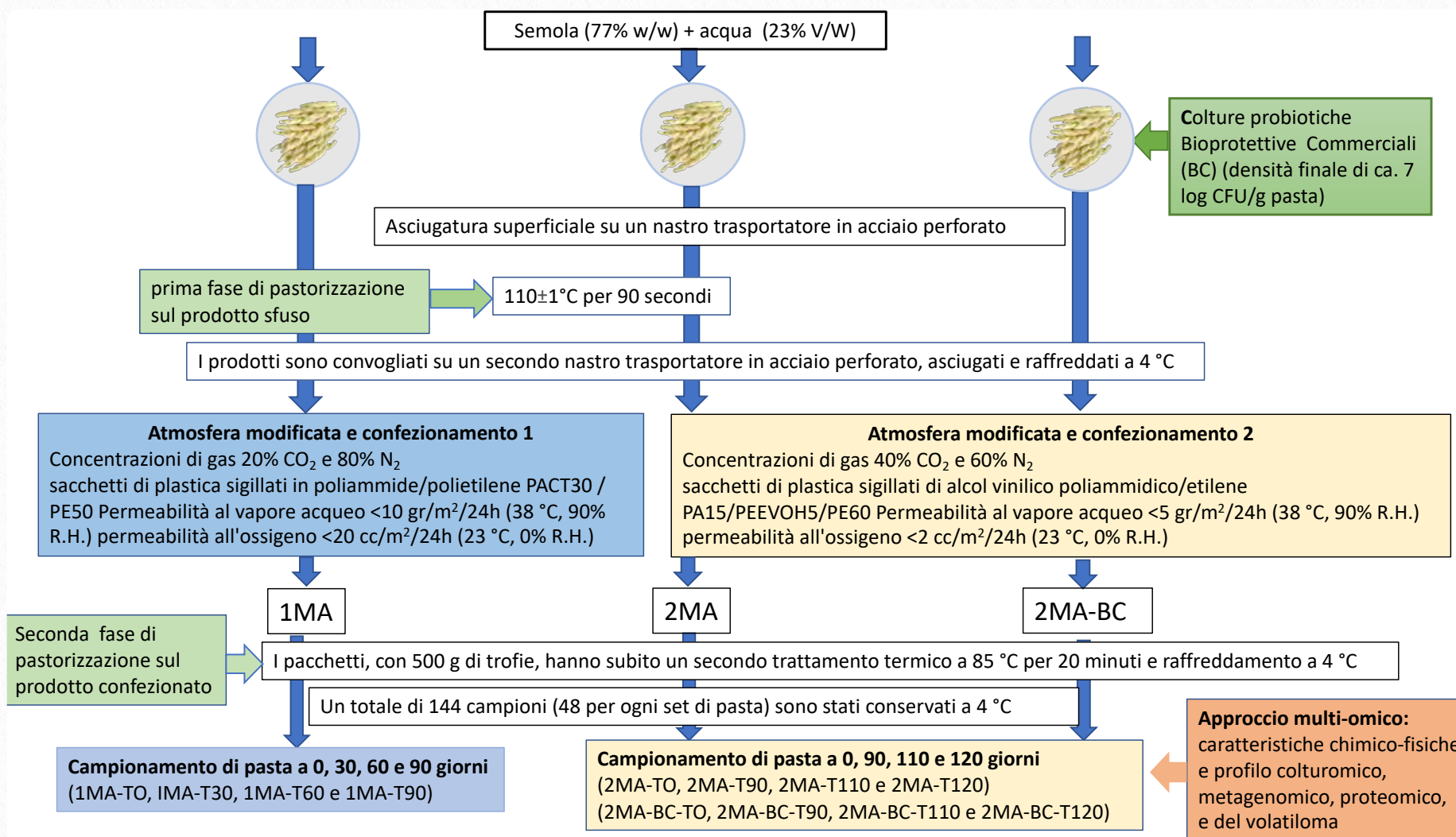
www.sideprotech.com

Viale Giovanni Falcone, 16 - 31037 Castione di Loria (TV) - Italy

Tel. +39 0423 078 217 - E-mail: info@sideprotech.com - Site: www.sideprotech.com



Figura 1 SCHEMA DEL NUOVO METODO PER PROLUNGARE LA SHELF LIFE DELLA PASTA FRESCA



introdotta a livello industriale, aggiungendo 30 giorni di shelf-life rispetto al prodotto convenzionale.

Infatti, “I probiotici utilizzati sono facili da reperire e da manipolare, essendo di tipo commerciale. Il mix contiene: *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis*, *Lacticaseibacillus paracasei* (*basonym Lactobacillus paracasei*), *Lacticaseibacillus casei* (*basonym Lactobacillus casei*) e *Bacillus coagulans* (Montefarmaco OTC Spa, Bollate, Milan, Italy).”

“Dal punto di vista del consumatore, il vantaggio di questo prodotto è la maggior durata che si accompagna alla facilità di

conservazione pur mantenendo le caratteristiche organolettiche tipiche”, prosegue De Leo. “Questo può essere particolarmente importante considerando che i consumatori tendono sempre più a ridurre la frequenza dei loro acquisti di cibo, e di conseguenza a conservare i prodotti il più possibile dopo il loro acquisto e prima della loro consumazione”.

Va detto che manca, ad oggi, un piano di fattibilità a medio-lungo termine a livello aziendale per cui non si conoscono i costi che comporta applicare questa tecnologia a livello di laboratorio artigianale.

AROMI NATURALI CON PIÙ GUSTO SENZA ALLERGENI



NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS

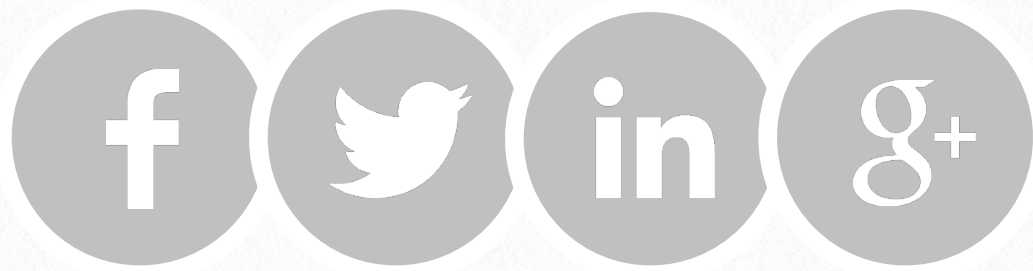


**GRAZIE ALLA RICERCA DI NEW FLAVOURS, OGGI PUOI AVERE
TUTTO IL GUSTO DI SEDANO, FRUTTA A GUSCIO E MOLTO ALTRO
IN UN AROMA NATURALE PRIVO DI ALLERGENI.**

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

3



Sono aperte le iscrizioni per il Meeting 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 Meeting annuale dell’NPA è uno spazio in cui il settore può riunirsi per confrontarsi su questioni importanti e condividere conoscenze”, ha dichiarato il direttore esecutivo dell’NPA, Delia Murphy.

“L'impressionante schiera di relatori, le presentazioni dei leader del settore e le opportunità di networking sono da non perdere”.

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 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 sono ora aperte. 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**



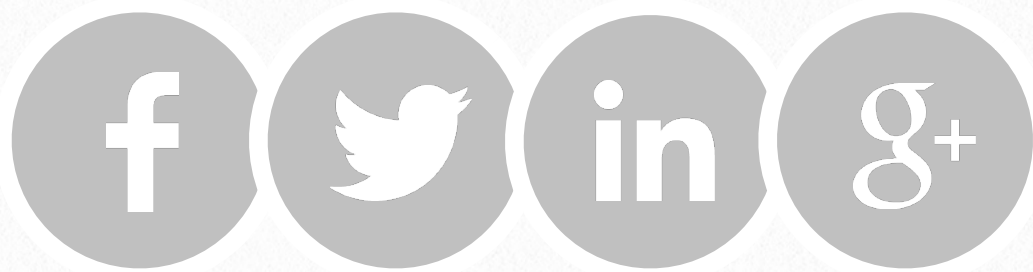
2023 *Annual Meeting*

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

Ponte Vedra Inn and Club in Ponte Vedra Beach, FL

Visit ilovepasta.org for more information

4



Valorizzazione della crusca di cece nella produzione di pasta fresca gluten free ad alto contenuto di fibre e di composti bioattivi

Michela Costantini, Carmine Summo, Michele Faccia, Francesco Caponio, Antonella Pasqualone
Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", Dipartimento di Scienze del Suolo, della pianta e degli alimenti



La valutazione dell'aggiunta di crusca di ceci sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali di orecchiette pugliesi gluten free. Il lavoro¹ è stato presentato al Pastaria Festival 202, nell'ambito del convegno *Pasta fresca: produzione, ingredienti innovativi e conservazione*.

Introduzione

La pasta fresca è particolarmente adatta alla realizzazione di formati tradizionali, molto apprezzati dai consumatori locali e dai turisti, come le orecchiette pugliesi (Delvecchio e Pasqualone, 2013; Pasqualone *et al.*, 2017). La richiesta di prodotti gluten free, compresa la pasta fresca, è sensibilmente aumentata nel corso degli anni, ma questi prodotti non sempre soddisfano le esigenze nutrizionali in termini di fibra alimentare e micronutrienti (Thompson *et al.*, 2005). Alcuni studi hanno proposto di aumentare il contenuto di fibre della pasta fresca gluten free, mediante aggiunta di spirulina (Fradinho *et al.*, 2020), oppure di farina di fieno greco, zigolo dolce e ceci (Llavata *et al.*, 2020). Questi ultimi, in particolare, importanti per un'alimentazione sana e sostenibile, sono diffusi anche in Puglia, dove viene coltivata la varietà locale pigmentata denominata "cece nero pugliese". Tale varietà si distingue geneticamente dal comune cece nero desi (Pavan *et al.*, 2017) ed è stata oggetto di una caratterizzazione nutrizionale che ne ha evidenziato l'elevata concentrazione di composti antiossidanti, quali gli antociani (Summo *et al.*, 2019). La farina di cece nero pugliese è impiegata nei prodotti da forno (Pasqualone *et al.*, 2019) e nella

pasta secca (De Pasquale *et al.*, 2021). Tuttavia, la produzione di farina di ceci genera scarti cruscali, che andrebbero recuperati, in un'ottica di economia circolare, in quanto fonte di fibre alimentari e composti bioattivi (Niño-Medina *et al.*, 2017). Pertanto, lo scopo di questo lavoro è stato quello di valutare l'effetto dell'aggiunta di crusca di ceci sulle caratteristiche nutrizionali e sensoriali di orecchiette pugliesi in versione gluten free. Sono stati presi in considerazione sia ceci neri pugliesi sia i più comuni ceci kabuli, di colore beige.

Materiali e metodi

Produzione della pasta fresca gluten free

L'impasto è stato realizzando miscelando parti uguali di farina di riso e di un gel costituito da 2,5 g di gomma xantano e 2,5 g di farina di semi di carruba dispersi in 100 g di acqua a temperatura ambiente. L'impasto è stato poi formato manualmente per realizzare orecchiette pugliesi così come descritto da Pasqualone *et al.* (2017). La pasta è stata quindi distesa su dei vassoi e lasciata alcune ore a temperatura ambiente fino al raggiungimento del 28% di umidità e 0,95 a_w . La pasta arricchita è stata ottenuta incorporando crusca di cece nero pugliese



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



o di cece kabuli all'8% p/p in sostituzione della farina di riso, senza altre modifiche.

Analisi chimico-fisiche e sensoriali

Il contenuto di proteine, lipidi, fibre, ceneri e umidità è stato determinato secondo i metodi AOAC 979.09, 945.38 F, 991.43, 923.03 e 925.10 (AOAC, 2006). I

carotenoidi e gli antociani sono stati quantificati secondo Pasqualone *et al.* (2013), mentre i composti fenolici e l'attività antiossidante (AA) secondo Pasqualone *et al.* (2015). Per le prove di cottura, la pasta è stata cotta in acqua bollente in un rapporto pasta/acqua 1:10 (p/v), senza aggiunta di sale, come riportato da Pasqualone *et al.* (2017). Il tempo di cottura ottimale (TCO) è stato determinato secondo il metodo AACC 16–50 (AACC, 2000). La perdita in cottura è stata valutata come descritto da Pasqualone *et al.* (2016). La consistenza della pasta cotta è stata determinata mediante un test di taglio con il consistometro Z1.0 TN (Zwick Roell, Ulm, Germania) dotato di una lama a ghigliottina, secondo il metodo AACC 66–50.01 (AACC, 2000). Tutti i risultati sperimentali sono stati analizzati statisticamente mediante ANOVA a una via, seguita dal test HSD di Tukey ($p < 0,05$).

La valutazione del gradimento sensoriale è stata condotta da 17 panelisti semi-addestrati, secondo un test di ordinamento (ISO 8587:2006), cioè ordinando le 3 tipologie di pasta su una scala da 1 (meno gradita) a 3 (più gradita). Le sommatorie dei giudizi per ciascuna tipologia di pasta sono state analizzate attraverso il Friedman test. L'analisi *post hoc* con il test di Wilcoxon è stata condotta applicando la correzione di Bonferroni ($p < 0,05$).

Risultati e discussione

Composizione nutrizionale e tenuta alla cottura

La composizione nutrizionale delle orecchiette pugliesi gluten free arricchite di crusca di ceci, riportata in [Figura 1](#) e [Figura 2](#), è risultata significativamente diversa dal controllo ($p < 0,05$) per tutti i parametri considerati. In particolare, la pasta fortificata con crusca di cece nero pugliese era caratterizzata da un contenuto proteico e lipidico più elevato rispetto alle altre tipologie di pasta analizzate, mentre quella arricchita con cece kabuli aveva il più alto tenore di fibre. L'aggiunta di crusca di cece ha sempre portato a una riduzione del valore energetico. I risultati osservati sono in linea

THE
Nature inside



Materie prime

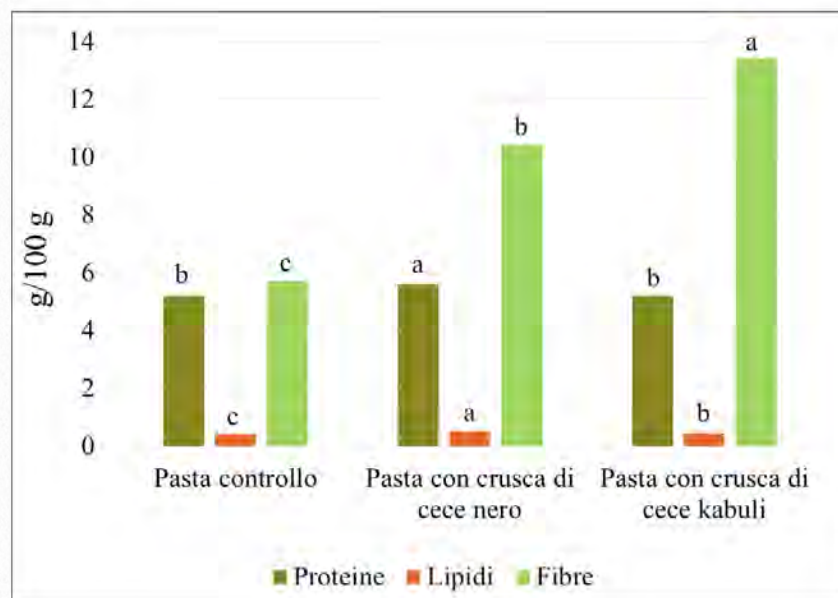
a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

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

www.lebeningredients.it

Figura 1 CONTENUTO DI PROTEINE, LIPIDI E FIBRE DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



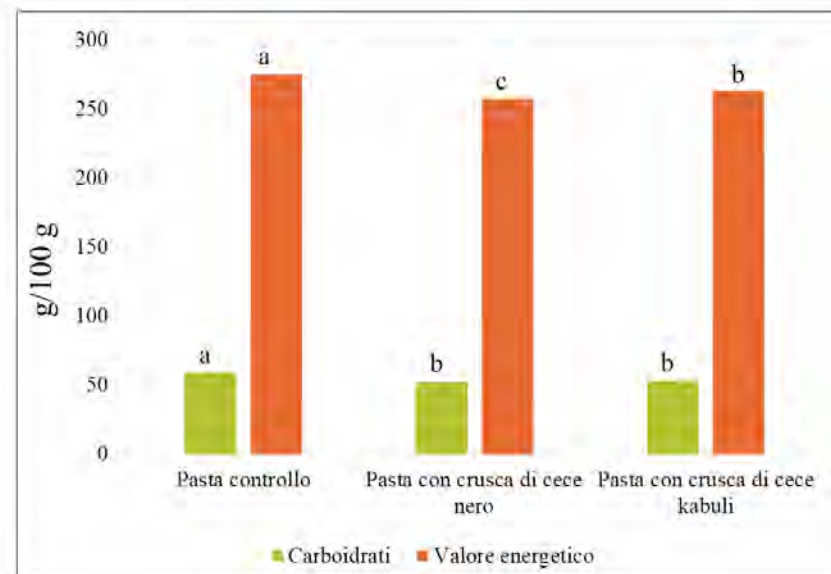
Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

con la composizione delle crusche di legumi (Kaya *et al.*, 2018).

Il contenuto di fibre riscontrato nella pasta arricchita era superiore al valore minimo di 6 g/100 g necessario per apporre l'indicazione "alto contenuto di fibre" in etichetta in base al Regolamento Comunitario 1924/06.

La pasta arricchita di crusca di ceci presentava una migliore tenuta alla cottura rispetto al controllo, con una consistenza più elevata e una minore perdita in cottura (Figura 3). Queste caratteristiche sono indicative di una buona qualità del prodotto.

Figura 2 CONTENUTO DI CARBOIDRATI E VALORE ENERGETICO DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

Contenuto di composti bioattivi dopo la cottura

La pasta cotta presentava interessanti tenori di composti bioattivi, nonostante questi composti risentano in certa misura di una degradazione termica e ossidativa durante la cottura. Inoltre, i composti fenolici e gli antociani sono molecole idrofile che tendono a passare nell'acqua di cottura (Fradinho *et al.*, 2020).

In particolare, la pasta arricchita di crusca di cece nero pugliese mostrava un contenuto molto elevato di antociani (circa 20 mg/kg) che, invece, erano del tutto assenti nelle altre due tipologie di pasta (Figura 4). Questo risultato era atteso visto che il colore nero della crusca di cece nero

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)

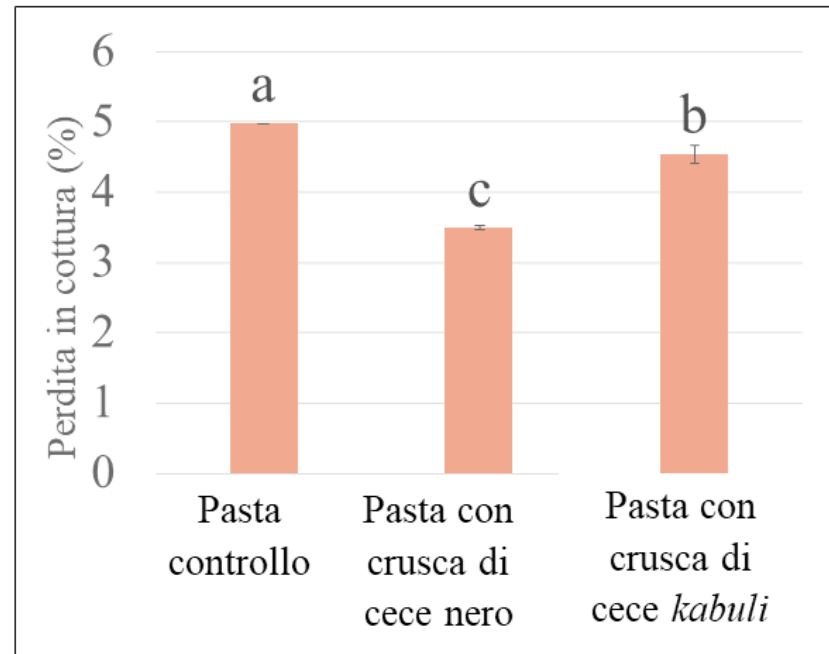
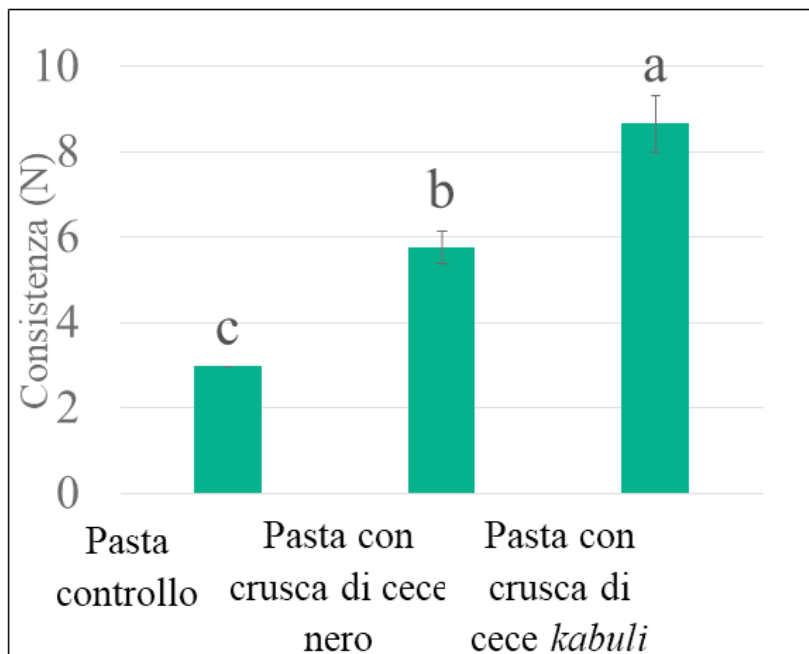


www.saporiinforma.it

info@saporiinforma.it

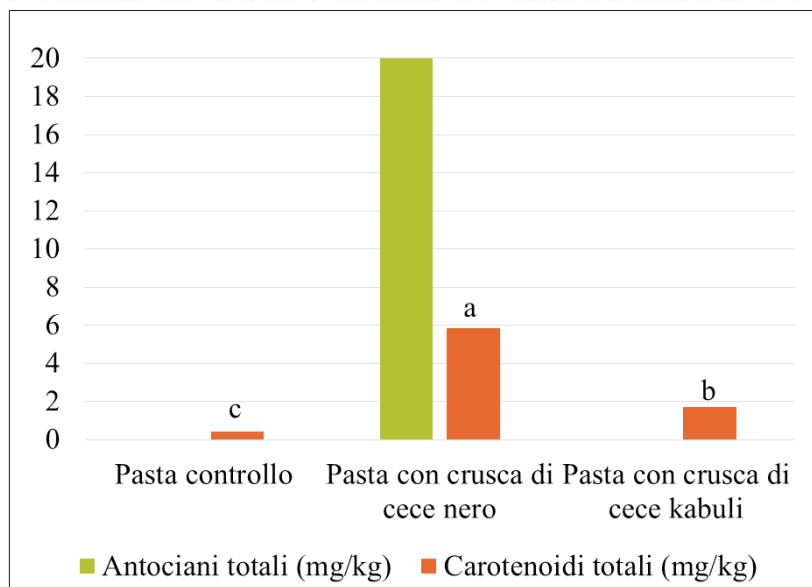


Figura 3 CONSISTENZA E PERDITA IN COTTURA DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

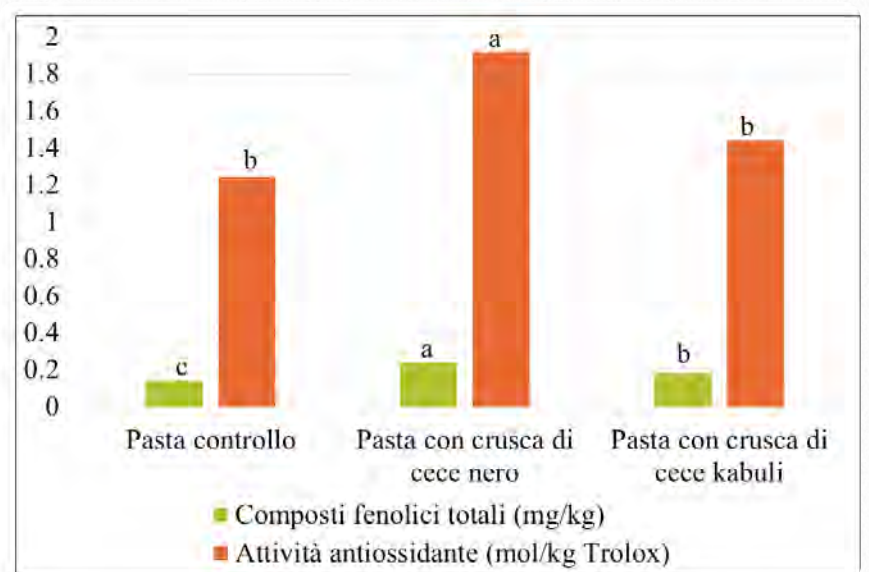
Figura 4 CONTENUTO DI ANTOCIANI TOTALI E DI CAROTENOIDI TOTALI DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

è proprio impartito dagli antociani, rossi, concentrati fino a determinare un colore

Figura 5 CONTENUTO DI COMPOSTI FENOLICI TOTALI E ATTIVITÀ ANTIOSSIDANTE DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

viola scuro o nero. I carotenoidi, così come anche i composti fenolici totali, erano



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!*



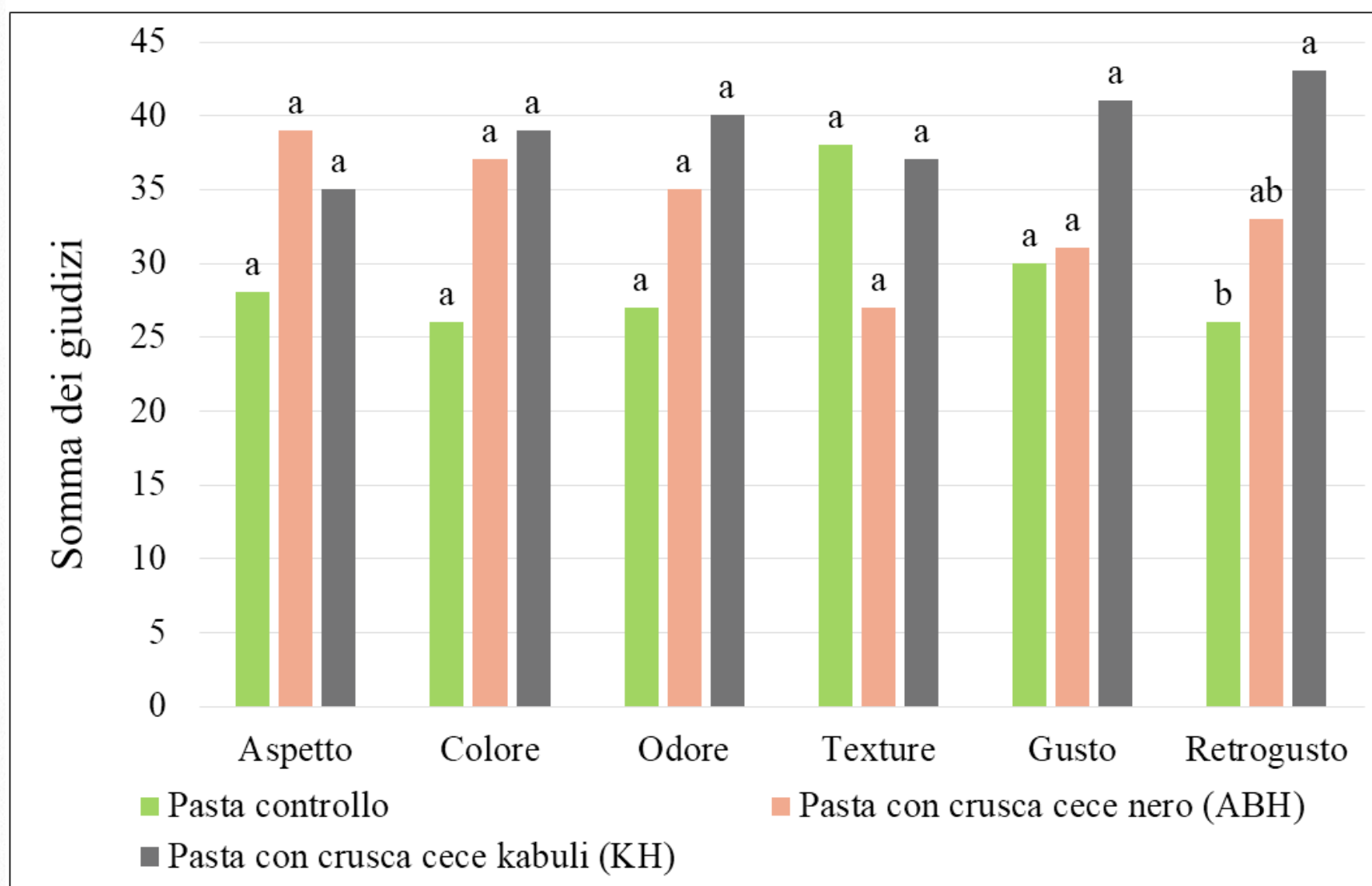
AZIENDA AGRARIA ANFOSSI

Tel. +39 0182 20024

www.basilicodop.eu



Figura 6 PUNTEGGIO OTTENUTO DAL TEST DI ORDINAMENTO SENSORIALE DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



Lettere diverse per lo stesso parametro indicano differenze significative a $p < 0,05$

anch'essi più abbondanti nella pasta con crusca di cece nero che nelle altre due tesi ([Figura 5](#)).

I maggiori contenuti di composti bioattivi si traducevano in un'attività antiossidante più elevata nella pasta arricchita di crusca di cece nero che nelle altre due tipologie di pasta. La pasta arricchita di crusca di cece kabuli presentava caratteristiche intermedie tra il controllo e quella con crusca di ceci neri per tutti i parametri considerati.

Gradimento sensoriale

Il gradimento sensoriale dei tre tipi di pasta non è risultato significativamente diverso ([Figura 6](#)), ad eccezione del “retrogusto” della pasta contenente crusca di ceci kabuli, che era più gradito, seguito da quello della pasta arricchita con crusca di cece nero e dalla pasta controllo.

In generale, anche se in modo non statisticamente significativo, la pasta arricchita con crusca di ceci kabuli è stata più gradita rispetto a quella arricchita con

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

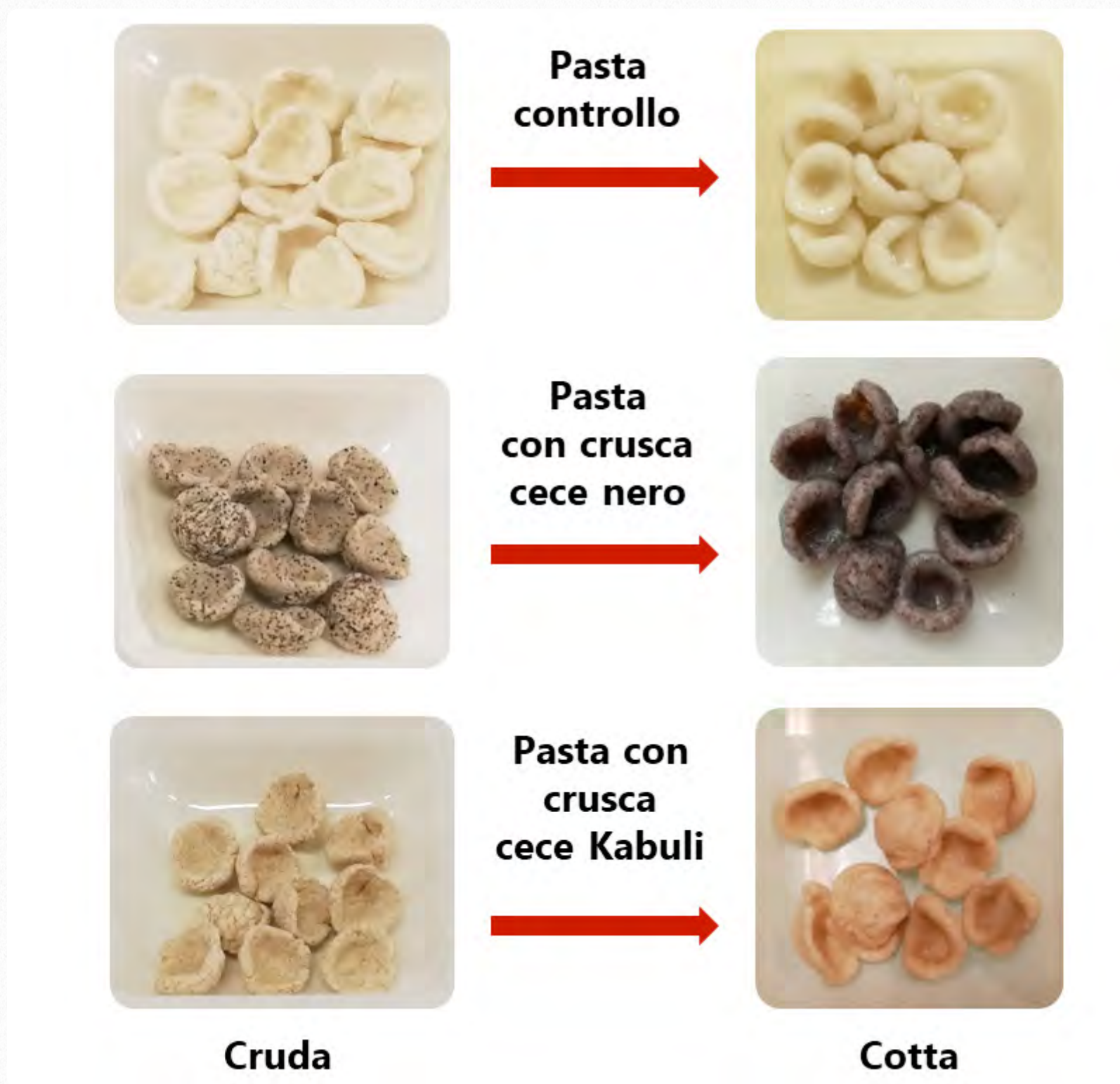
Contattaci subito:

T. (+39) 0331 557200

info@aldocozzi.it • www.aldocozzi.it



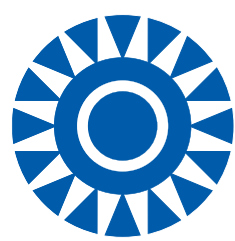
Figura 7 ASPETTO, PRIMA E DOPO LA COTTURA, DELLE ORECCHIETTE PUGLIESI GLUTEN FREE A BASE DI RISO (CONTROLLO) O ARRICCHITE CON 8 g/100 g DI CRUSCA DI CECE NERO PUGLIESE O DI CECE KABULI



crusca di cece nero pugliese. Inoltre, “aspetto” e “colore” della pasta arricchita erano giudicati più gradevoli rispetto al controllo, indicando che la presenza di particelle di crusca sulla superficie della pasta ([Figura 7](#)) era valutata positivamente.

Conclusioni

Un alto contenuto di fibre e composti bioattivi rende la crusca di cece, in particolare quella di cece nero pugliese, un ingrediente adatto per lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari funzionali. I risultati ottenuti hanno mostrato, infatti, la possibilità



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

di migliorare le caratteristiche nutrizionali, strutturali e le performance in cottura della pasta fresca gluten free anche con un arricchimento relativamente basso (8 g/100g). Questa strategia aggiunge valore agli scarti molitori del cece e aiuta ad aumentare l'apporto dietetico di composti bioattivi antiossidanti.

Note

1. Contributo presentato da Antonella Pasqualone al Pastaria Festival 2022 e tratto da Costantini, M., Summo, C., Faccia, M., Caponio, F. and Pasqualone, A., 2021. *Kabuli and Apulian black chickpea milling by-products as innovative ingredients to provide high levels of dietary fibre and bioactive compounds in gluten-free fresh pasta*. *Molecules*, 26(15), p.4442.

Bibliografia

De Pasquale, I., Verni, M., Verardo, V., Gómez-Caravaca, A.M., Rizzello, C.G. (2021). *Nutritional and functional advantages of the use of fermented black chickpea flour for semolina-pasta fortification*. *Foods*, 10, 182. <https://doi.org/10.3390/foods10010182>.

Delvecchio, L.N., Pasqualone, A. (2013). *Production trials of fresh pasta enriched with phenolic compounds extracted from wheat by KOH-induced hydrolysis*. *Progress in Nutrition*, 14, 247– 251.

European Commission. Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/>

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**



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

[TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=EN.](https://doi.org/10.1016/j.algal.2019.101743)

- Fradinho, P., Niccolai, A., Soares, R., Rodolfi, L., Biondi, N., Tredici, M.R., Sousa, I., Raymundo, A. (2020). *Effect of Arthrospira platensis (spirulina) incorporation on the rheological and bioactive properties of gluten-free fresh pasta*. *Algal Research*, 45, 101743. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2019.101743>.
- Kaya, E., Tuncel, N.Y., Tuncel, N.B. (2018). *Utilization of lentil, pea, and faba bean hulls in Turkish noodle production*. *Journal of Food Science and Technology*, 55, 1734–1745. <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3086-1>.
- Llavata, B., Albors, A., Martin-Esparza, M.E. (2020). *High fibre gluten-free fresh pasta with tiger nut, chickpea and fenugreek: Techno-functional, sensory and nutritional properties*. *Foods*, 9, 11. <https://doi.org/10.3390/foods9010011>.
- Niño-Medina, G., Muy-Rangel, D., Urías-Orona, V. (2017). *Chickpea (Cicer arietinum) and soybean (Glycine max) hulls: Byproducts with potential use as a source of high value-added food products*. *Waste Biomass Valori*, 8, 1199–1203. <https://doi.org/10.1007/s12649-016-9700-4>.
- Pasqualone, A., Bianco, A.M., Paradiso, V.M. (2013). *Production trials to improve the nutritional quality of biscuits and to enrich them with natural anthocyanins*. *CyTA-Journal of Food*, 11, 301-308.
- Pasqualone, A., Bianco, A.M., Paradiso, V.M., Summo, C., Gambacorta, G., Caponio, F., Blanco, A. (2015). *Production and characterization of functional biscuits obtained from purple wheat*. *Food Chemistry*, 180, 64-70.
- Pasqualone, A., De Angelis, D., Squeo, G., Difonzo, G., Caponio, F., Summo, C. (2019). *The effect of the addition of Apulian black chickpea flour on the nutritional and qualitative properties of durum wheat-based bakery products*. *Foods*, 8, 504. <https://doi.org/10.3390/foods8100504>.
- Pasqualone, A., Gambacorta, G., Summo, C., Caponio, F., Di Miceli, G., Flagella, Z., Marrese, P.P., Piro, G., Perrotta, C., De Bellis, L., Lenucci, M.S. (2016). *Functional, textural and sensory properties of dry pasta supplemented with lyophilized tomato matrix or with durum wheat bran extracts produced by supercritical carbon dioxide or ultrasound*. *Food Chemistry*, 213, 545-553.
- Pasqualone, A., Punzi, R., Trani, A., Summo, C., Paradiso, V.M., Caponio, F., Gambacorta, G. (2017). *Enrichment of fresh pasta with antioxidant extracts obtained from artichoke canning by-products by ultrasound-assisted technology and quality characterisation of the end product*. *International Journal of Food Science & Technology*, 52, 2078–2087. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13486>.
- Pavan, S., Lotti, C., Marcotrigiano, A.R., Mazzeo, R., Bardaro, N., Bracuto, V., Taranto, F., D’Agostino, N., Schiavulli, A., De Giovanni, C., Montemurro, C., Sonnante, G., Ricciardi, L. (2017). *Distinct genetic cluster in cultivated chickpea as revealed by genome-wide marker discovery and genotyping*. *Plant Genome*, 10, plantgenome2016-11. <https://doi.org/10.3835/plantgenome2016.11.0115>.
- Summo, C., De Angelis, D., Ricciardi, L., Caponio, F., Lotti, C., Pavan, S., Pasqualone, A. (2019). *Nutritional, physico-chemical and functional characterization of a global chickpea collection*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 84, 103306. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.103306>.
- Thompson, T., Dennis, M., Higgins, L.A., Lee, A.R., Sharrett, M.K. (2005). *Gluten-free diet survey: Are Americans with coeliac disease consuming recommended amounts of fibre, iron, calcium and grain foods?* *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 18, 163–169. <https://doi.org/10.1111/j.1365-277X.2005.00607.x>

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:



5



Osservatorio prezzi 1/2023

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

L'incertezza resta l'elemento dominante sui mercati delle commodity. Ma la sensazione – stando ai pareri prevalenti di uffici studi e istituti di ricerca economici – è che sia prossima ormai una fase di stagflazione, di crescita cioè piatta, o nel peggiore dei casi marginalmente negativa, associata a un contesto ancora di elevata inflazione, sia pure in graduale attenuazione. Qualcosa di più prossimo alla stagnazione piuttosto che una vera e propria recessione, temuta nei mesi scorsi, con gli esperti di Prometeia che prevedono in Italia uno 0,4% di crescita del Pil nel bilancio dell'intera annata 2023 ma uno 0,3% di riduzione nel primo trimestre. Le banche centrali sembrano intanto decise – e si dichiarano tali, Bce *in primis* – a mantenere un orientamento restrittivo delle politiche monetarie, scelte che simboleggiano, e si tradurranno nei fatti, in nuovi aumenti dei tassi di interesse e in ulteriori emorragie di liquidità, fintanto che l'inflazione resterà lontana dall'obiettivo, fissato attorno al 2%.

È prevedibile che l'attività speculativa assuma, in risposta a queste dinamiche e a un peggioramento delle aspettative, un andamento più blando e che la minore pressione dei consumi, frenati da un deterioramento del potere d'acquisto delle famiglie, riduca le spinte inflazionistiche proprio a partire dalle commodity, incluse

quelle agricole e alimentari.

A inizio gennaio, complici l'inverno mite e l'accordo Ue sul *price cap*, che ha messo un tetto di 180 euro per megawattora al Ttf olandese, piazza di riferimento europea, il prezzo del gas naturale è sceso ad Amsterdam a meno di 70 euro, un livello molto al di sotto dei picchi della scorsa estate (350 euro raggiunti ad agosto) e ai minimi dal febbraio del 2022, prima dello scoppio del conflitto in Ucraina.

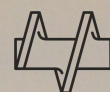
Sulla base di queste evidenze e della rilevanza della componente energetica nel paniere ponderato dei prezzi al consumo, si prefigura uno scenario di graduale attenuazione delle spinte inflazionistiche, i cui effetti potrebbero rivelarsi però più evidenti e radicati nel corso del 2024. Entrando nel dettaglio di alcune commodity è bene valutare anche l'impatto degli attuali (e futuri) assetti dei fondamentali che sembrano in questa fase confermare, pur con la dovuta prudenza, la previsione di una tendenza al raffreddamento dei prezzi soprattutto sul circuito dei cereali.

Per i frumenti, in particolare, le buone disponibilità sui mercati internazionali e la pressione dei grani russi, con Mosca che manterrà quest'anno la leadership mondiale per volumi di esportazione, oltre al rinnovo degli accordi sul corridoio del Mar Nero per il passaggio dei mercantili di



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

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

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	341,5	-7,9%	4,8%	▼
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	484,5	-3,2%	-10,1%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	725	-3,3%	9%	▼
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	817,5	-2,2%	-6,8%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	18,5	0,8%	28,5%	▼
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,9	0,4%	24,1%	▼
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,86	2,1%	24,5%	▼
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	63,94	-5%	34,2%	=
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,6	-10,3%	0,5%	▼
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,43	1,3%	32,8%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,15	0%	43%	▲

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.

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.



MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	132,4	-1,9%	-1%	▼
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	422,68	-3,5%	12,2%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	320,92	-6,6%	21,3%	▼

Fao Food Price Index: dicembre 2022; Hard Red Winter, Mais: novembre 2022

Kiev, sono tutti fattori che dovrebbero convogliare i prezzi su un sentiero ribassista, con effetti di trascinamento anche a valle della fase agricola, in particolare sui listini di farine e paste. Il fenomeno, già in atto, potrebbe ulteriormente intaccare le quotazioni dei frumenti nelle borse merci nazionali, anche se gli alti costi di produzione e le probabili ulteriori fibrillazioni sui prezzi dei fertilizzanti e degli altri mezzi tecnici impiegati in agricoltura potrebbero limitare le propensioni disinflattive oggi in atto. Parlare di fondamentali significa anche guardare alla Cina, che non sembra navigare in acque tranquille. La grave emergenza sanitaria, per l'escalation dei contagi da Covid, e la minore crescita economica dovuta all'onda lunga della pandemia e alle prime difficoltà di tenuta dei consumi prefigurano un minore protagonismo del Dragone sui mercati

internazionali, con effetti *spillover* sulla domanda globale.

Sul fronte dell'offerta l'evoluzione climatica sarà ancora l'elemento da tenere in maggiore considerazione per le sue potenziali ripercussioni sui prossimi raccolti di cui si hanno per ora indicazioni positive almeno sul fronte degli investimenti, anche in Europa.

Per le filiere zootecniche (linea carni e latte) si prevede un più lento percorso di assestamento al ribasso dei prezzi, con possibili ulteriori tensioni riconducibili a un'offerta ancora limitata e a tensioni sul fronte costi di produzione, soprattutto per la componente mangimistica.

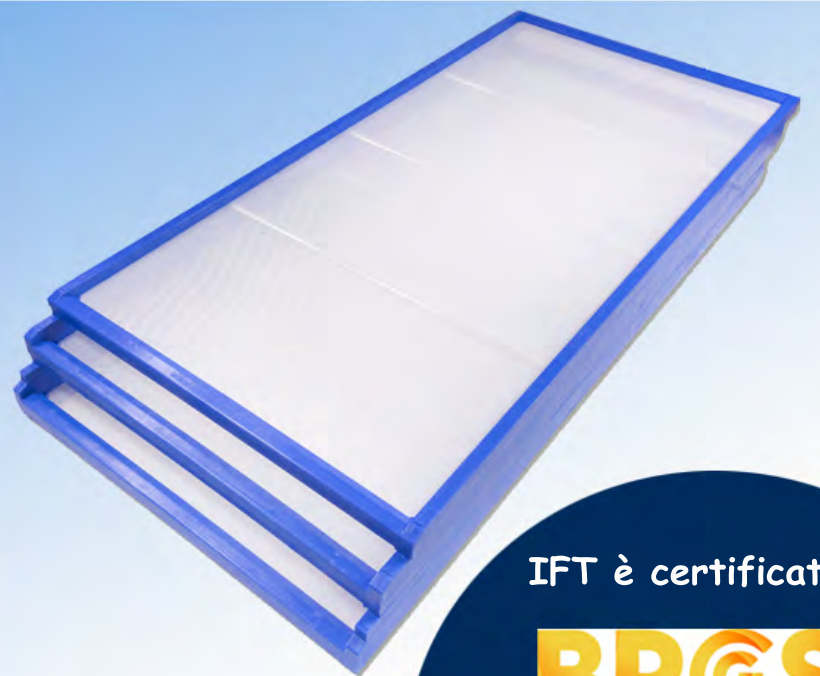
I vuoti d'offerta preludono a scenari inflazionistici sui mercati degli oli di oliva, nel contesto deficitario conclamato in Spagna e Italia, dove anche il clima, oltre al fenomeno della scarica produttiva legata all'alternanza vegetativa degli oliveti, ha

TELAI in MATERIALE PLASTICO per ESSICCAZIONE PASTA a norme CE

*Utilizzato con successo
da prestigiosi Pastifici
in Italia e all' Estero*

Modelli:

TPP35: mm 1200x600xh35
TPP54: mm 1200x600xh54
TPP70: mm 1200x600xh70





www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

avuto un ruolo significativo sugli esiti della campagna.

Il 2023, sulla base di queste valutazioni, dovrebbe porsi dunque come un anno di transizione, inaugurando un percorso di graduale uscita dal contesto iperinflattivo che ha caratterizzato gli ultimi dodici mesi.

Anche la Fao, nel consueto monitoraggio mensile delle food commodity, ha certificato a dicembre il nono calo consecutivo dei prezzi delle materie prime agricole e alimentari. L'ulteriore correzione al ribasso, dell'1,9% rispetto al mese di novembre, riflette nel dato di sintesi la dinamica negativa dei prezzi internazionali di cereali, oli vegetali e carni, parzialmente controbilanciata dai rincari moderati di dicembre dello zucchero e dei

lattiero-caseari.

Il 2022, valutato nel bilancio dell'intera annata, lascia in eredità un maxi-rincarico del 14,3% per l'aggregato delle commodity agricole e alimentari, anche se la dinamica tendenziale di dicembre riduce il divario positivo, su base annua, a un solo punto percentuale.

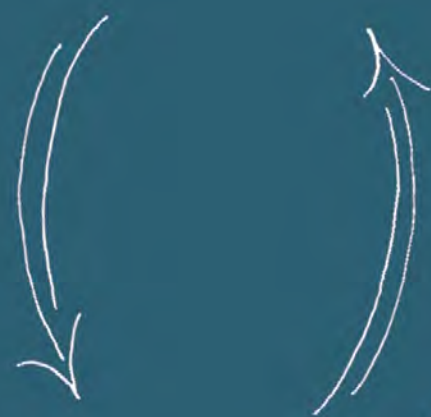
L'indice dei prezzi dei cereali ha raggiunto un nuovo massimo storico, mettendo a segno un aumento del 17,9% rispetto al 2021. Nuovo primato anche per gli oli vegetali e i derivati del latte, rincarati negli ultimi dodici mesi rispettivamente del 13,9% e del 19,6%. Segnano un più 10,4% le carni, ma si delineano possibili sviluppi disinflattivi per i tagli bovini, soggetti nel medio termine a un graduale indebolimento della domanda mondiale.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



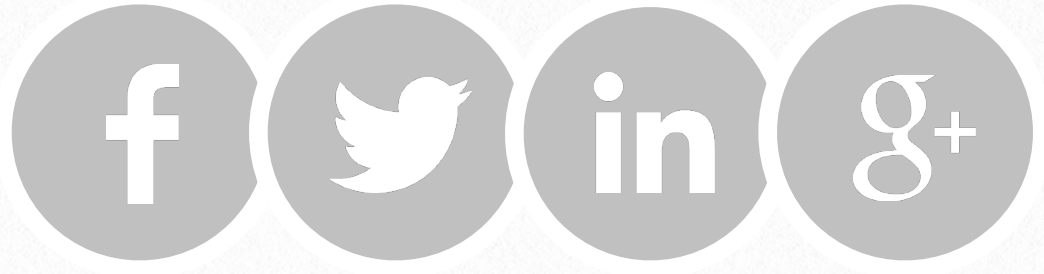
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



6



Mercato *Out Of Home* e performance della pasta

Matteo Figura
NPD Group



Sulla base delle ultime rilevazioni, NPD Group aggiorna i dati sui consumi di pasta in Italia e in Europa nel canale “fuori casa”, presentati all’edizione 2022 del Pastaria Festival.

L'autunno per i consumi fuori casa italiani ed europei inizia all'insegna dell'incertezza. Usciti già da diversi mesi dalla pandemia ci troviamo oggi in un contesto caratterizzato da dinamiche che hanno un inevitabile impatto sulle scelte dei consumatori quando decidono di consumare fuori casa. A preoccupare maggiormente è l'aumento dei prezzi dati dall'aumento dei costi energetici e dal reperimento delle materie prime. Entrambi questi fenomeni sono legati alla lunga coda della pandemia ma anche al conflitto in Ucraina.

Le rilevazioni di The NPD Group, che nel corso degli ultimi due anni ha misurato il *sentiment* dei consumatori, ci dicono che il 43% dei consumatori intervistati ritiene che la propria situazione finanziaria tenderà a peggiorare nel corso dei prossimi mesi. Questo dato, rilevato ad ottobre, è in netto peggioramento rispetto alle rilevazioni precedenti. Ovviamente l'aumento dei prezzi e la sicurezza economica sono fonte di preoccupazione per i consumatori italiani. Questa crisi e questo contesto di incertezza differiscono dalle crisi che abbiamo affrontato in passato. La cautela caratterizzava le crisi precedenti ma il consumatore non rinunciava alla componente di gratifica nelle proprie scelte. Oggi affrontiamo una crisi sistemica che impatta il potere

d'acquisto delle famiglie che sono inevitabilmente chiamati a fare delle scelte. L'ultima rilevazione di NPD ci dice che a fronte dell'aumento dei prezzi il 33% degli intervistati pensa di ridurre, posticipare o eliminare i consumi presso bar e ristoranti. La buona notizia è che bar e ristoranti sono tra le prime cinque rinunce che gli italiani hanno in mente ma vengono dopo eventi dal vivo, shopping, parrucchieri, cinema, teatri, musei e palestre. Tuttavia, le rinunce degli italiani ci delineano un quadro di minore mobilità dove ciascuna di queste attività è legata in qualche modo, seppur indirettamente, ad occasioni di consumo fuori casa.

Questo contesto caratterizzato da una minore attività lontano da casa spiega bene lo stato attuale dei consumi fuori casa. Dalla fine della pandemia il mercato ha continuato a crescere avvicinandosi ai livelli del 2019. CREST, lo strumento di NPD che in Europa monitora i consumi OOH (*out of home*, ovvero fuori casa, *ndr*), registra per il primo semestre un ammanco del 9,3% in spesa e del 17% in traffico rispetto al 2019. Il dato del primo semestre è penalizzato da un inverno fatto di consumi calmierati. Nei mesi estivi, i consumi in spesa hanno superato i livelli pre-pandemici spinti dall'aumento dei prezzi, mentre in traffico il mese di giugno registra un -4% rispetto allo stesso

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

periodo del 2019.

Il *tracking* continuativo di NPD mostra un quadro analogo per quanto riguarda l'Italia. Il dato di traffico di spesa ci anticipa che in Italia sono già in atto delle strategie da parte dei consumatori. Mentre la spesa media individuale per ciascuna visita cresce del 6,4% si riduce il numero di item acquistati. In altre parole, gli italiani, pur spendendo di più, consumano di meno. Sono in atto delle strategie di riduzione delle componenti del menu. Queste strategie possono concretizzarsi nella rinuncia di una componente del pasto o nella scelta di luoghi che offrono menu più semplici.

Di fatto l'81% dei consumatori intervistati ci dice di preferire ristoranti che offrono menu chiari e semplici delineando un quadro in cui le scelte frugali aiutano a soddisfare i bisogni dei consumatori. In questo contesto il consumatore da razionale diventa stratega valutando diverse alternative. Solo l'8% pensa di rinunciare del tutto al fuori casa mentre gli altri attiveranno delle strategie legate soprattutto alla riduzione della spesa.

Come sta performando la pasta in

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**

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

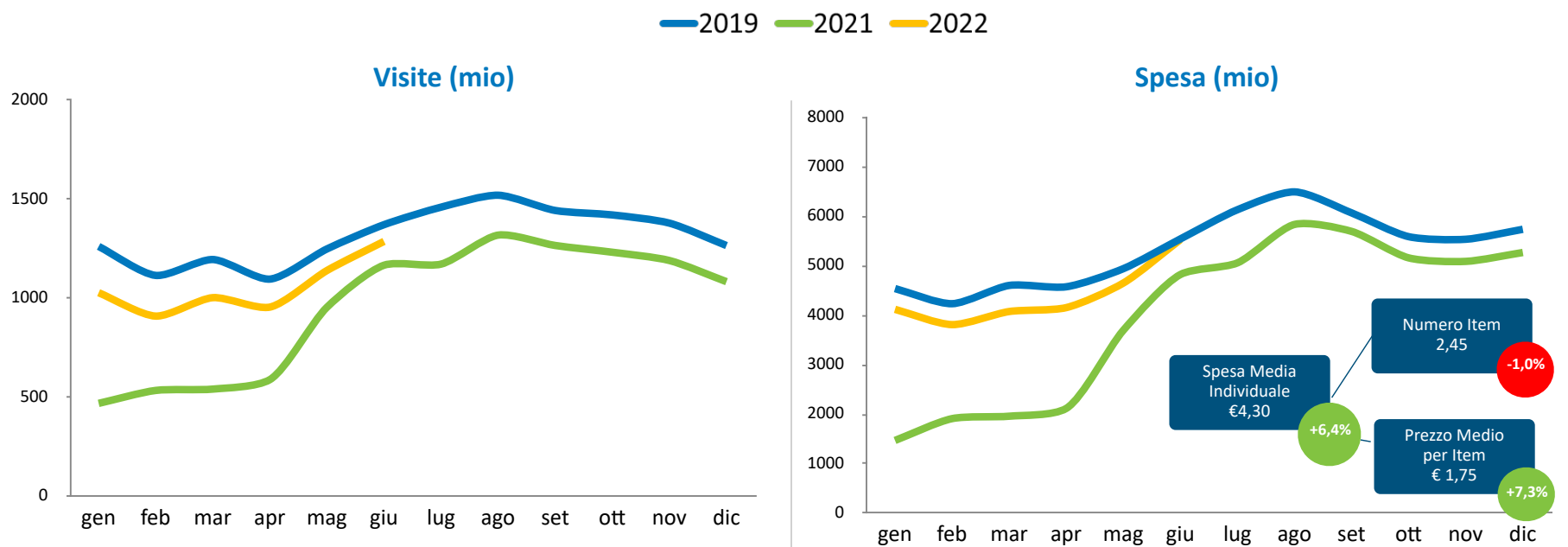
ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Tot OOH – Visite e spesa

Il mercato è in recupero ma ancora sotto i livelli pre-pandemia



Source: The NPD Group / CREST Italy

The NPD Group, L.P. | Proprietary and confidential

Pastaria

1

Europa e in Italia date le dinamiche che caratterizzano le scelte dei consumatori? Nell'ultimo anno sono stati consumati 2,7 miliardi di porzioni di pasta fuori casa nei 5 maggiori paesi europei: Italia, Gran Bretagna, Spagna, Francia e Germania. La propensione al consumo di pasta negli ultimi anni in Europa non è cambiata ma è rimasta stabile con un'incidenza pari al 4,2% sul totale visite. In Europa, in 4 visite su 100 il consumatore sceglie la pasta. Il calo dei volumi che NPD registra al -26% rispetto al 2019 non è legato alle scelte dei consumatori ma ad una minore presenza di consumatori fuori casa.

Il calo generale di mobilità che abbiamo già citato ha di fatto un impatto su consumi di pasta penalizzata nei canali

non commerciali come mense da lavoro e universitarie. Di fatto, la Francia, in cui questi canali pesano di più rispetto ad altri paesi, registra perdite maggiori nei consumi di pasta fuori casa.

Complessivamente, a livello europeo, la quota di portate di pasta servite in canali non commerciali passa dal 47% al 38% in 3 anni.

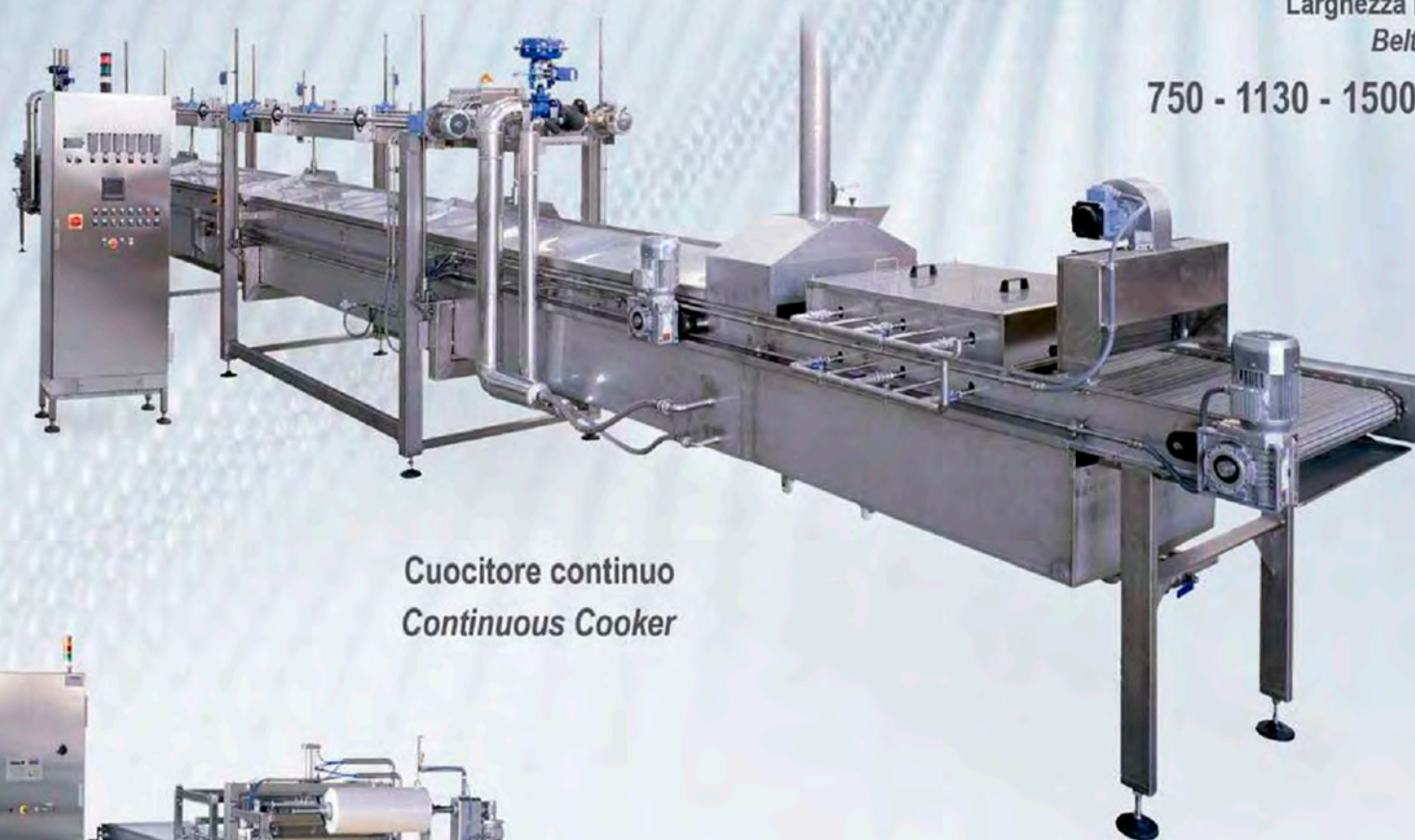
In Italia, la propensione al consumo di pasta fuori casa che misuriamo mediante l'incidenza si attesta al 7,2% ed è cresciuta di 0,2 punti negli ultimi due anni. Gli Italiani scelgono più volentieri la pasta nelle loro occasioni fuori casa. Nell'anno terminante a giugno 2022 in Italia sono state servite 722 milioni di portate di pasta rispetto alle 735 milioni dello stesso

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm

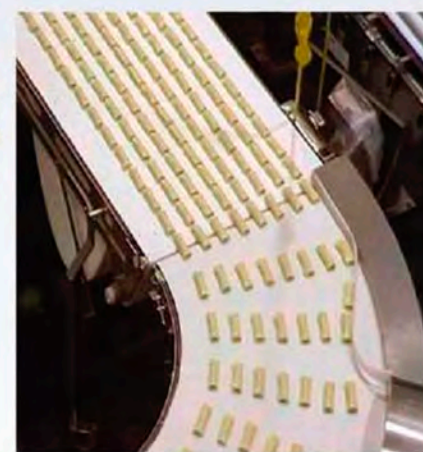
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



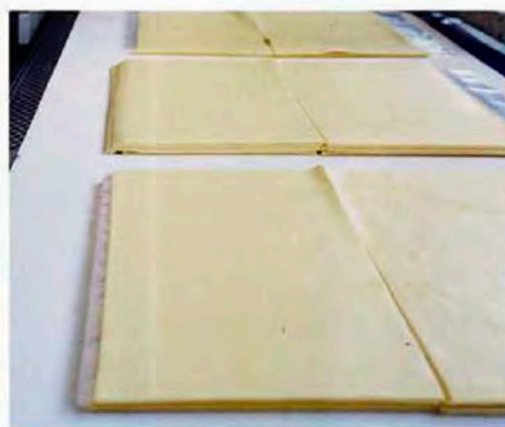
Interfoliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sfoglia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni

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

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

Strategie chiave per far fronte all'aumento dei prezzi nella ristorazione

Il modo più comune per risparmiare denaro è ridurre il numero di visite

42%

Frequenterò meno spesso Bar e Ristoranti

19%

Andrò al mio ristorante abituale ma ordinerò meno

16%

Cercherò un ristorante diverso dal mio abituale che abbia prezzi migliori e promozioni

15%

Andrò al mio ristorante abituale ma cercherò prezzi migliori e promozioni

8%

Non cambierò le mie abitudini sull'utilizzo di Bar e Ristoranti



Quale strategia chiave sei disposto ad applicare per affrontare l'aumento dei prezzi in ristoranti, fast food, pub / bar, caffè, caffetterie?

Fonte: The NPD Group/COVID-19 Foodservice Sentiment Study W7, Italia, settembre 2022

The NPD Group, L.P. | Proprietary and confidential

Pastaria

2

Nell'ultimo anno
in Europa sono stati consumati

2.586 mio

di piatti di pasta
nel Totale Fuoricasa

(-26% vs AT Giu 2019)



Fonte: The NPD Group/CREST

The NPD Group, Inc. | Proprietary and confidential

Pastaria

3

periodo del 2019. Il gap è ridotto al -1,5% ormai.

I bisogni di maggiore frugalità e semplicità da parte dei consumatori sono terreno

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.



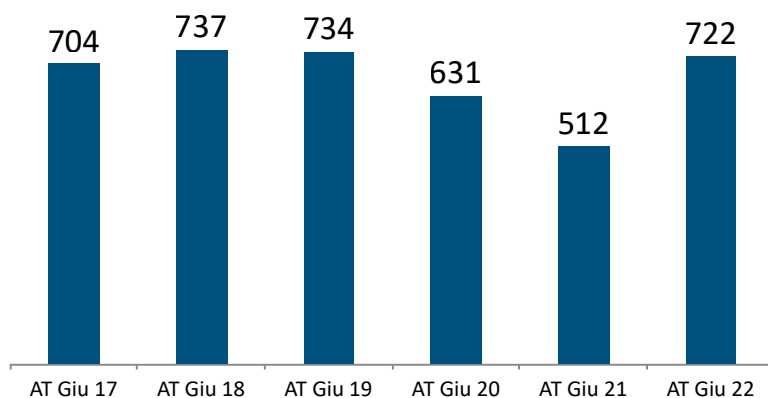
via Dei Borromeo, 16
Padova - Italy
T. +39 049 8760941

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

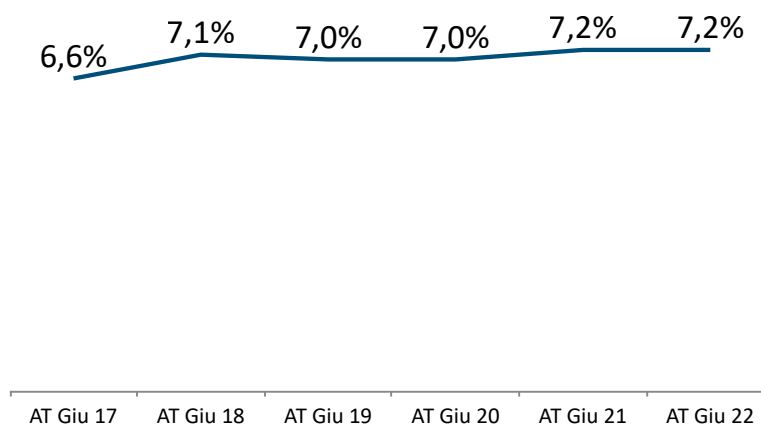
Rist. Com. - Il consumo di pasta in Italia

Mancano 22 Milioni di servings per tornare ai livelli pre pandemici

Serving Pasta (mio)



Incidenza %



Fonte: The NPD Group/CREST

The NPD Group, Inc. | Proprietary and confidential

Pastaria

4

fertile per il comparto della pasta fuori casa. Inoltre, il consumatore sta attualmente rinunciando ad occasioni non rilevanti per la pasta come snacking e colazioni mentre performa meglio il pranzo che traina i consumi di pasta. Anche nella frugalità il consumatore non rinuncia all'esperienza e vediamo quindi un aumento del peso di portate di pasta fresca e ripiena dal 31% al 35%. Mancano all'appello i consumatori più giovani ma questo è un problema strutturale. La presenza del target 25-34 anni è in calo nel mercato e questo si riverbera nei consumi di pasta che vede il profilo dei consumatori invecchiare. I giovani sono il futuro dei consumi fuori casa e la sfida più importante dei prossimi

mesi. Industria e operatori del settore sono chiamati ad una seria riflessione su come poter attrarre questo target che si sta disaffezionando dai consumi fuori casa. In conclusione, benché il mercato a valore abbia raggiunto i livelli pre-pandemia, la ripresa sta rallentando sul versante del traffico. L'aumento dei prezzi e le disponibilità finanziarie sono la maggiore preoccupazione per un consumatore più razionale e più frugale. La pasta beneficia della ripresa. Al netto delle mense da lavoro la propensione al consumo di pasta fuori casa è in aumento grazie alla preferenza dei consumatori verso occasioni frugali ma di maggiore esperienza.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services