

Pastaria

Non perdere
i webinar
di Pastaria.



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 2/2023
Marzo



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)

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



Patrocini & Sostenitori





**costruiamo strumenti
per dare forma alla perfezione**



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

www.landucci.it

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



Il metodo Italpast

**la continua formazione dello staff è la chiave
per il successo dei nostri clienti.**

Grazie alla formazione professionale, Italpast completa l'eccellenza del processo produttivo.

Come? La formazione rappresenta un fattore strategico per migliorare le capacità specifiche e professionali di ogni singola risorsa coinvolta nel processo produttivo. Questo grazie alle conoscenze e alle competenze riguardanti la gestione della linea di produzione che trasmettiamo personalmente alle risorse.

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



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



Sponsor





CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



WWW.CAPITANIO.IT

CAPITANIO CAMILLO & C. S.a.s.

SEDE COMO: via Bisbino 1 | 22070 Grandate (CO) | Tel. +39 031564621 | Fax + 39 031564631 | info@capitanio.it

SEDE TORRE ANNUNZIATA: via Mortelleto 1 | 80058 Torre Annunziata (NA) | Tel. +39 0818611436 | Fax + 39 0818621405 | marco@capitanio.it

1



Cosa dicono i numeri della filiera grano-pasta

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



I numeri della filiera industriale grano-pasta in Italia secondo le ultime stime di Ismea.

Un giro d'affari, stimato ai prezzi di base, di 2 miliardi di euro, corrispondente al 39% della Plv (produzione lorda vendibile) del comparto cerealicolo e al 6% del totale delle coltivazioni.

È il valore della produzione italiana di frumento duro, secondo i dati dell'Istat, a cui si aggiungono un fatturato di circa 2,2 miliardi di euro (l'1,4% del turnover totale dell'industria agroalimentare) generato dall'industria molitoria e un volume d'affari di 5,5 miliardi riconducibile ai pastifici (il 3,6% del totale).

I numeri del settore sono stati recentemente aggiornati dall'Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, che ha basato le sue stime utilizzando anche i dati di fonte Italmopa, Unione Italiana Food e Federalimentare. La struttura produttiva è costituita, alla base, da oltre 136mila aziende agricole dedite alla coltivazione del frumento duro, per lo più concentrate nelle regioni del Mezzogiorno. Imprese che riforniscono 102 molini caratterizzati da una capacità complessiva di lavorazione pari a 21mila tonnellate/giorno (24 ore). La fase di seconda trasformazione, ancora più a valle, coinvolge 110 pastifici industriali da cui si ottengono oltre 3,5 milioni di tonnellate annue di pasta, attraverso la lavorazione di poco meno di 3,9 milioni di tonnellate di semola.

A monte le aziende agricole riforniscono i molini (utilizzatori intermedi) con poco più di 4 milioni di tonnellate di granella nazionale, ottenuta su una superficie di circa 1,2 milioni di ettari. A questo quantitativo di materia prima nazionale si aggiungono circa 2,3 milioni di tonnellate di grani di importazione, un volume che nel 2020 ha superato, eccezionalmente, la soglia dei 3 milioni.

La Sicilia registra il maggior numero di molini, con 37 unità, che esprimono tuttavia una quota molto contenuta del potenziale produttivo nazionale, per una prevalenza sul territorio isolano di impianti di piccola dimensione. I 110 pastifici industriali (*end user*) sono invece ripartiti equamente tra Centro-Nord e Sud e Isole. Al riguardo, si osserva nell'ultimo decennio un trend in ascesa della produzione, favorita dagli sviluppi positivi delle vendite all'estero, con l'export che intercetta, ormai stabilmente, più della metà dell'offerta nazionale. La pasta secca rappresenta circa il 95% del volume della produzione totale, contro il 5% riconducibile invece al segmento della pasta fresca.

La redditività della coltivazione del frumento duro – spiega lo studio – è soggetta a forte volatilità. Dalla metà del 2016 fino al 2018 la marginalità delle aziende agricole del settore è mediamente



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

peggiorata per effetto di una tendenziale riduzione dei prezzi e di un contestuale incremento dei costi di produzione. Al contrario, a partire dalla fine del 2019 si è potuto riscontrare un netto miglioramento dei redditi, conseguente alle dinamiche positive registrate sul versante dei prezzi e a tassi di crescita più contenuti, rispetto alla dinamica dei ricavi, dei costi dei fattori. Per quanto attiene al mercato interno, nell'ultimo decennio i consumi pro-capite di pasta di semola secca tradizionale si sono sensibilmente ridotti, passando da circa 26 kg/anno del 2012 a meno di 23 kg del 2021 (-11%). Un fenomeno, come noto, sul quale hanno inciso in maniera determinante i cambiamenti delle abitudini alimentari e degli stili di vita degli italiani. Le evidenze più recenti (dati Nielsen Market Track) aggiornate ai primi tre trimestri del 2022 restituiscono, per l'intero reparto delle paste alimentari, una sostanziale tenuta dei volumi (-0,5%), sia pure a fronte di un aumento dei corrispettivi monetari di circa il 15%, con i prezzi unitari della pasta di semola balzati in media a 1,73 euro/kg, contro 1,42 euro del gennaio-settembre 2021. I dati di dettaglio rivelano, per le quantità vendute, un andamento totalmente piatto per le paste di semola tradizionali, un meno 2,2% per le ripiene e un calo del 5% per quelle all'uovo. In termini monetari la

semola ha fatto segnare un più 22%, contro aumenti del 3,5% per la ripiena e del 4,4% per la pasta all'uovo.

Si stima che il consumo nazionale di pasta si aggiri attualmente attorno a 1,35 milioni di tonnellate, a fronte di esportazioni che hanno superato la soglia dei 2 milioni di tonnellate.

Lo studio fornisce anche una panoramica sul quadro mondiale, da cui emerge la conferma della leadership canadese nella produzione e nell'export di frumento duro, rispettivamente con il 15% e circa il 60% della quota globale. Restando in Nordamerica, gli Usa rappresentano il 5% dell'offerta e poco meno del 10% delle esportazioni totali. Stessa incidenza, relativamente alla produzione (5-6%), per il Messico che rientra nella Top-5 degli esportatori mondiali di frumento duro, ma con un 4% circa di quota. Turchia e Algeria rappresentano, rispettivamente, il 10 e 6 per cento in media dei raccolti mondiali, ma i due paesi sono anche grandi consumatori e importatori netti di materia prima, destinata soprattutto alla produzione di cous cous. L'andamento climatico determina, fisiologicamente a queste latitudini, forti oscillazioni delle rese produttive, con conseguente variabilità dell'offerta. Un fenomeno che in alcune annate si traduce in forti pressioni sulla domanda globale da parte dei due paesi,

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.



Tabella 1 I NUMERI DELLA FILIERA INDUSTRIALE GRANO-PASTA IN ITALIA

STRUTTURA	Unità di misura	2019	2020	2021
Aziende agricole frumento duro	(n)	-	136.043	-
Superficie	(000 ha)	1.224	1.210	1.229
Imprese industria molitoria (a frumento duro)	(n)	-	-	102
Imprese industria pastaria	(n)	112	112	110

OFFERTA	Unità di misura	2019	2020	2021
Produzione di frumento duro	(000 t)	3.963	3.997	4.137
Produzione di semole di frumento duro	(000 t)	3.858	4.208	3.880
Fatturato industria molini a frumento duro	(mln €)	1.716	1.989	2.195
Produzione di pasta	(000 t)	3.506	3.900	3.540
Fatturato industria pastaria	(mln €)	5.035	5.682	5.552

SCAMBI CON L'ESTERO	Unità di misura	2019	2020	2021
IMPORT				
Frumento duro	(mln €)	633	826	743
EXPORT				
Pasta di semola	(mln €)	2.075	2.508	2.380

DOMANDA	Unità di misura	2019	2020	2021
Consumo di pasta di semola	(000 t)	1.401	1.459	1.352
Consumo pro capite di pasta	(kg/anno)	23	23,5	22,9

Fonte: elaborazione ISMEA su dati ISTAT, Italmopa, Unione Italiana Food

con conseguenti impatti inflazionistici per lo più a scapito di grandi utilizzatori di materia prima come l'Italia.

Il Kazakistan, seppure con un "calibro" inferiore nel contesto mondiale,

contribuisce mediamente al 2% della produzione globale, ma assume un certo rilievo per le forniture di grano destinate all'Italia. Stessa evidenza per i frumenti australiani, con Canberra che rappresenta

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.

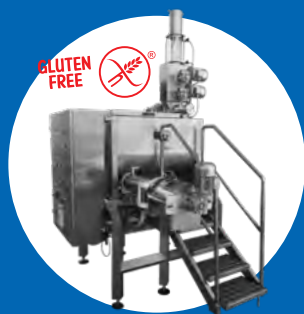
SIDE risponde costruendo di volta in volta macchinari innovativi, agendo in base alle specifiche richieste dei clienti.

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





www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

però appena l'1% del raccolto globale. Infine, relativamente ai paesi dell'Unione europea, che producono in media 8 milioni di tonnellate annue di grano duro, corrispondenti al 23% del totale, spicca il ruolo dell'Italia, primo produttore nell'Ue e secondo, dietro Ottawa, su scala globale. Le statistiche attribuiscono al nostro Paese il 12% dell'output complessivo e il 50% della produzione continentale. L'Italia è stato per lungo tempo anche il maggiore importatore mondiale, ma il primato è passato all'Egitto nel 2020 e alla Cina nel 2021.

Secondo l'Anacer (Associazione nazionale cerealisti), nei primi 10 mesi del 2022 l'Italia ha importato poco meno di 1,4 milioni di tonnellate di grano duro, contro 1,9 milioni del gennaio-ottobre 2021 (-27%). Al forte ridimensionamento dei volumi ha corrisposto, per i noti impatti inflazionistici che hanno spinto l'anno scorso i prezzi del grano duro ai massimi storici, un maggiore esborso monetario, con la spesa per le importazioni che ha superato i 685 milioni di euro, facendo segnare una crescita di oltre il 18% anno.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



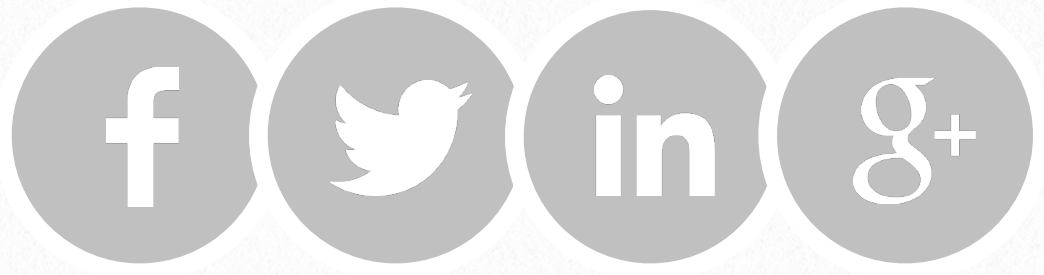
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



2



Amaranto, canapa, fibre di bambù: la pasta d'eccellenza scopre nuovi gusti

Delia Sebelin



Dal Cuneese Pasta Natura esporta in tutto il mondo, a dimostrazione che il gluten free può far innamorare non solo i celiaci.

È il 2016 quando Fulvia Ruata, insieme al marito Nicholas L'Abbate, al suocero Vincenzo L'Abbate, danno vita al loro sogno: produrre pasta senza glutine. Non è però la “solita pasta”, è un alimento speciale, capace di distinguersi fin da subito sul mercato per diversi fattori. Innanzitutto, è un prodotto ottenuto esclusivamente da legumi e cereali selezionati, in buona parte coltivati nei terreni della stessa azienda, nella pianura tra Saluzzese e Saviglianese.

Grano saraceno, mais, ceci, lenticchie, pisello verde, quinoa e altri sono poi essiccati e macinati in un molino locale. Il percorso produttivo sposa tradizioni antiche con gusti moderni: “Partendo dalla tradizione, abbiamo cercato di sviluppare paste innovative, in grado di mantenere sempre e comunque la palatabilità e la cottura – spiega l'amministratore delegato, Fulvia Ruata – Utilizziamo metodi tradizionali: l'impasto è fatto solo di acqua e farina, la trafilatura è al bronzo per mantenere la ruvidezza della pasta, l'essiccazione è lenta e a basse temperature (24-28, fino anche a 30 ore) per preservare intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Inoltre, il nostro obiettivo è anche sviluppare un prodotto che si distingua sul mercato, utilizzando anche materie prime particolari, proprio per creare qualcosa che sia

innovazione e tradizione allo stesso tempo, e che riesca a soddisfare i palati di tutti”.

Nascono così le referenze a base di farine di grano saraceno, mais, ceci, lenticchie, pisello verde, quinoa e altri cereali e legumi, ma anche alla canapa, alle fibre di bambù e di amaranto. Tutte materie prime che non contengono glutine, quindi adatte a chi soffre di celiachia e non solo (“La nostra idea è quella di non soffermarsi su ciò che un celiaco non può mangiare, ma piuttosto di fornirgli nuovi gusti da assaggiare”), ma anche a chi vuole cambiare dal solito e gustare un cibo 100% naturale.

Dottorssa Ruata, quanto costa però diversificare così tanto la produzione?

Si può dire che ci siano pro e contro: sicuramente c'è un lavoro di sviluppo importante dietro a queste ricette che hanno diversi ingredienti, e quindi un costo di tempo speso in ricerche, calcoli, prove pratiche. Poi c'è il costo della materia prima in sé, che non è indifferente, anzi, specialmente nel periodo in cui stiamo vivendo: rappresenta una spesa importante e da ponderare bene. E poi c'è il costo del packaging, ne abbiamo tanti, tutti diversi in base alla ricetta.

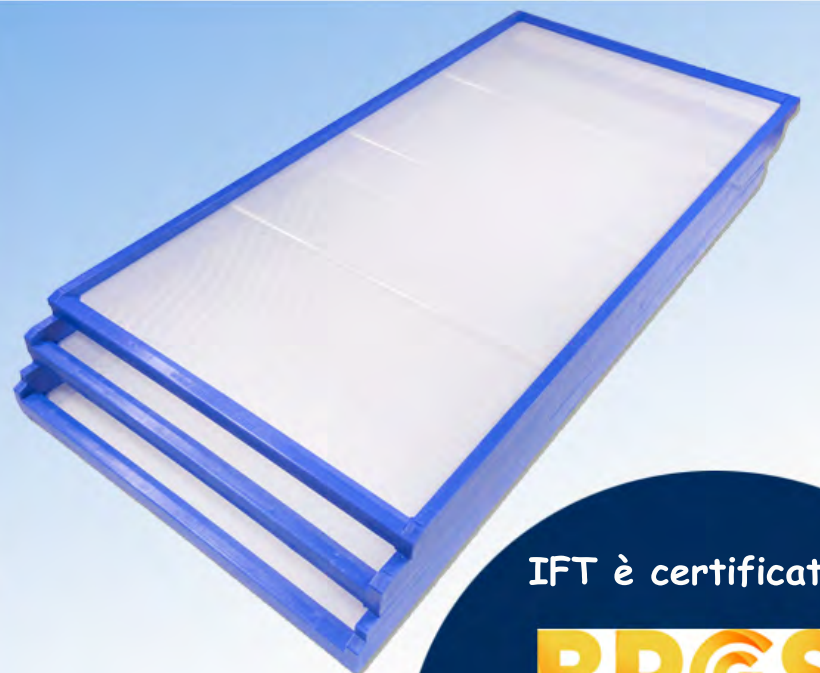
Quindi, se da un lato ci sono questi costi, che sommati non sono pochi, dall'altro ci

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



Fulvia Ruta e Nicholas L'Abbate di Pasta Natura



sono i clienti soddisfatti, che si complimentano per il risultato ottenuto e che danno la giusta carica per continuare ad affrontare questi impegni economici e intellettuali, in maniera coscienziosa ma sempre speranzosi di fare qualcosa che ancora una volta colpirà nel segno.

Come decidete i quantitativi di farine di cui avete bisogno per la produzione della pasta? Immagino siano diversi a seconda della tipologia...

I quantitativi variano di anno in anno, di mese in mese... tutto cambia anche molto rapidamente. Decidiamo in base alla richiesta, ed anche a quanto abbiamo in previsione di produrre.

Spesso, è difficile trovare sugli adatti alla pasta gluten free perché le farine sono già di per sé molto forti come gusto e possono scontrarsi con il sapore del condimento. Eppure sul vostro sito proponete molti abbinamenti vincenti: come siete riusciti ad elaborare simili ricette?

Quando si parla di sviluppo di un nuovo prodotto, una fase – seppur breve – del progetto di sviluppo è incentrata proprio su questo: quale può essere un condimento appetibile con la nostra nuova ricetta. Quindi, stilata una piccola lista di ingredienti i cui gusti tutti insieme potrebbero andare bene, ed una volta



NEW FLAVOURS®

ITALIAN SENSATIONS

PRODUZIONE DI
AROMI NATURALI
E BIOLOGICI



Aromi naturali
vegani e/o biologici,
liquidi/polvere
ai vari gusti
formaggio

AROMI
NATURALI
VEGANI E
BIOLOGICI:
GUSTO
AUTENTICO

- Ogm free
- Vegan Nat
- Sostenibile
- Biologico
- Etichetta pulita
- Senza 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



effettuata una prova della nuova ricetta, si passa all'assaggio; si fanno ulteriori prove, magari con semplici ingredienti che si hanno nel frigorifero di casa, e così nascono idee semplici, veloci ed alla portata di tutti. Detto ciò, per le ricette più elaborate ci avvaliamo invece dell'aiuto in una food blogger, che ha molta cura nell'associare le nostre paste con sughi e condimenti che stuzzicano l'appetito e far venire l'acquolina in bocca.

Tra tutti i tipi di pasta, qual è quella più richiesta in Italia? E all'estero?

La tradizionale mais e riso, ma anche i legumi la fanno da padrone, sia in Italia, sia all'estero.

Quali sono i vostri mercati e come li raggiungete?

Il nostro mercato principale è quello internazionale, all'estero vendiamo davvero molto. Siamo presenti in ormai tantissimi paesi, tra cui Germania, Spagna, Belgio, Russia, Arabia Saudita, Usa, Hong Kong. Per arrivare fino a qui, la gavetta è stata tosta: basti pensare che la nostra azienda è nata nel 2016 e che, proprio mentre era nel fiore della sua crescita, siamo finiti in un periodo che a nessuno piace ricordare, fatto di quarantene e isolamento forzato. Ma Pasta Natura, che di carattere e forza ne ha da vendere, ha continuato a crescere, cercando di farsi

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





spazio tra un mercato ed un altro. Ora che le fiere sono ripartite, farci conoscere è sicuramente più semplice: è sempre bello quando un cliente interessato si avvicina per chiedere informazioni *vis à vis*!

Una buona parte delle vostre referenze è anche in versione bio...

Certo. Per quanto ci riguarda il mercato in generale e le vendite prediligono il biologico. Una stima interna ci indica che il 75-80% delle vendite sono di prodotti biologici. Per l'estero facciamo anche molte Private Label, e quasi la totalità di queste, sono per prodotti biologici.

Avete poi una linea dedicata alle farmacie: quali sono le sue caratteristiche e come siete riusciti ad entrare nel canale del “mutuabile”?

La linea mutuabile nasce dall'esigenza di essere facilmente reperibili dai soggetti ai quali il nostro prodotto è dedicato. Da qui la decisione di rendere mutuabili i nostri prodotti affinché possano essere acquistati anche nelle farmacie. Alla base di questi prodotti c'è sempre la qualità e la voglia di servire ai clienti finale un prodotto sicuro e gustoso. Il nostro motto è chiaro: “Concentriamoci su quello che possiamo mangiare e non su quello che non possiamo mangiare”.

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



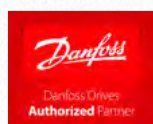
Date molta importanza anche alla sostenibilità ambientale. Che cos'è lo "sbucciapack"?

Rispettare l'ambiente è necessario per il bene dei nostri figli. Lo "sbucciapack" è la nostra scelta di ecosostenibilità. È packaging completamente riciclabile perché composto da due parti distinte: un film in polipropilene accoppiato ad un sottile strato di carta. Le due parti possono essere facilmente divise in fase di separazione dei rifiuti: carta con carta e plastica con plastica. Un gesto semplice e veloce, che fa bene all'ambiente.

Avete un sito accurato e una pagina Facebook: quanto conta il web nelle vostre vendite?

Come dicevamo prima, conoscere i clienti di persona è molto bello, ma non sempre si ha a disposizione tutta la gamma di prodotti che facciamo. Per questo ci vengono in soccorso il sito e la pagina Facebook. Possiamo facilmente trovare le foto della tipologia di pasta che ci interessa e farla vedere al cliente, in questo modo è più semplice ed immediato capirsi a vicenda. Essendo poi presenti su diverse piattaforme di vendita online, possiamo affermare che anche il web

PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI





ricopre una piccola percentuale delle nostre vendite.

Perché non vendete direttamente i prodotti online sul vostro sito?

Al momento siamo in fase di sviluppo e crescita, per cui preferiamo impegnarci e dedicare tempo alle vendite “classiche”, essendo un buon modo per farci conoscere. Abbiamo comunque diversi e-Commerce che acquistano la nostra pasta per venderla attraverso il web. Uno dei nostri obiettivi per gli anni a venire è di investire comunque un po’ di più anche in questo ambito, arrivando magari a vendere i nostri prodotti direttamente.

PASTA NATURA SRL

Contatti

info@pastanatura.com

T: +39 0171301594

Amministratore Delegato

Fulvia Ruata

Anno di fondazione

2016

Specialità

Pasta senza glutine

Mercati di riferimento

Italia, Ue e Extra Ue

Produzione annua

480.000 kg



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

3



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

Fabio Licciardello

GSICA, Gruppo Scientifico Italiano di Confezionamento Alimentare
Università di Modena e Reggio Emilia



Una sintesi della presentazione di Fabio Licciardello al convegno *Packaging e shelf life della pasta alimentare*, che si è tenuto nel corso del Pastaria Festival 2022.

Il confezionamento in atmosfera modificata (MAP, *modified atmosphere packaging*) rientra tra le cosiddette “*hurdle technologies*” (dalla “teoria degli ostacoli” di Leistner e Gorris, 1995), strategie combinate con l’obiettivo di rallentare il deperimento chimico-fisico e microbiologico dei prodotti freschi. Le atmosfere modificate, oggi largamente utilizzate per l’estensione della shelf life di varie categorie di prodotti confezionati, consistono nella sostituzione dell’aria con miscele di gas studiate appositamente per inibire lo sviluppo dei microrganismi alteranti e per rallentare altre reazioni che concorrono al decadimento qualitativo. Nella maggior parte delle applicazioni, come nel caso della pasta fresca, l’obiettivo è l’eliminazione dell’ossigeno, e la sua sostituzione con azoto e anidride carbonica.

Non si tratta di certo di uno strumento recente, quanto piuttosto di una tecnologia ben consolidata nel settore alimentare: già con il Decreto Ministeriale 11 ottobre 1984, recante *norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera controllata di taluni prodotti alimentari*, veniva autorizzato l’impiego dei gas per il confezionamento di *paste speciali fresche all’uovo e di paste speciali farcite*. Con il Decreto n. 50 del 27 gennaio 1988 recante Disposizioni transitorie sull’etichettatura dei prodotti disciplinati dal DM 11 ottobre 1984, veniva adottata la denominazione di “atmosfera modificata”, termine oggi utilizzato alternativamente a quello di “atmosfera protettiva”. I gas impiegati in MAP sono elencati nel Reg. EU 1129/2011, che ha modificato l’allegato II del Reg. 1333/2008 istituendo un elenco dell’Unione di additivi alimentari; nella fattispecie, i gas d’imballaggio, identificati dai rispettivi codici E- (E290 per l’anidride carbonica, E-948 per l’ossigeno, E-941 per l’azoto), possono essere utilizzati su tutte le categorie di alimento, senza restrizioni (*quantum satis*).

Ciascuno dei tre principali gas impiegati nel confezionamento in atmosfera modificata ha specifici ruoli: l’ossigeno è un substrato della respirazione, pertanto favorisce lo sviluppo di microrganismi aerobi, tra cui molti alteranti, la respirazione vegetale e i processi ossidativi, generalmente indesiderati; l’azoto viene impiegato allo scopo di sostituire l’ossigeno,

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

prevenendo fenomeni ossidativi, e per evitare il collasso delle confezioni; l'anidride carbonica gioca il ruolo più "attivo", inibendo lo sviluppo microbico, specialmente dei batteri Gram negativi e delle muffe, rallentando il metabolismo vegetale, ed esercitando un "effetto residuale" dopo l'apertura delle confezioni: questo gas, infatti, si lega ai gruppi amminici delle proteine, da cui viene rilasciato lentamente. Oltre a ciò, l'anidride carbonica si caratterizza per una spiccata solubilità negli alimenti, che varia in funzione della composizione e della temperatura ([Figura 1](#)).

Le applicazioni del confezionamento in atmosfera protettiva coprono una vasta gamma di prodotti, da quelli a bassa attività dell'acqua, in cui l'obiettivo è principalmente il rallentamento di fenomeni ossidativi, a prodotti ad elevata attività dell'acqua, come le paste fresche e le paste ripiene, per i quali l'obiettivo principale è piuttosto l'inibizione della microflora alterante. L'elevata deperibilità di questi prodotti scaturisce, infatti, dai valori di acqua libera e da formulazioni complesse e ricche di nutrienti che rappresentano un ottimo substrato di sviluppo per

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



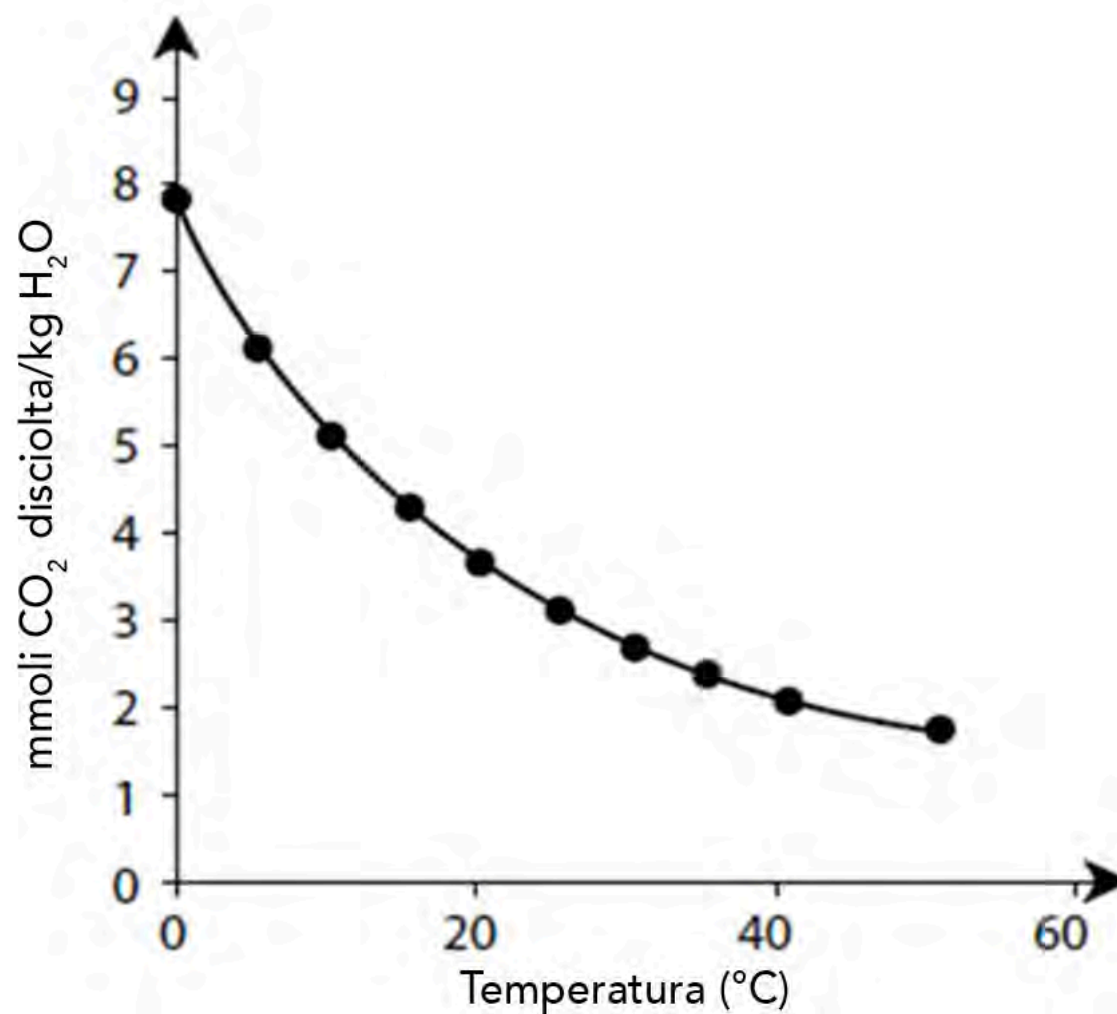
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Figura 1 DIPENDENZA DELLA SOLUBILITÀ IN ACQUA (A 1 bar) DELL'ANIDRIDE CARBONICA DALLA TEMPERATURA



Da: Piergiovanni & Limbo. *Food Packaging* – Springer Verlag Italia, 2010

batteri e muffe. La perdita di qualità della pasta fresca è, infatti, principalmente legata allo sviluppo fungino (specialmente *Penicillium*). La tecnologia MAP applicata alla pasta fresca non si sostituisce alla pastorizzazione, ma si aggiunge a questa, contribuendo significativamente a inibire lo sviluppo di alteranti sopravvissuti al trattamento o che hanno ri-contaminato il prodotto dopo la pastorizzazione. Le atmosfere modificate per la pasta fresca utilizzano generalmente il 30-40% di anidride carbonica e il 70-60% di azoto, mirando ad escludere il più possibile

l'ossigeno dallo spazio di testa.

La tecnica MAP rappresenta un efficace “ostacolo” allo sviluppo di microrganismi alteranti e, rimanendo nella metafora, l'impiego di questa tecnologia, così come la pratica della corsa a ostacoli, richiede “tecnica e stile”. Per una corretta applicazione, infatti, è indispensabile conoscere:

- la deperibilità dell'alimento in aria, cioè le principali cause del fenomeno di deterioramento del prodotto (microbiologico, ossidativo, enzimatico, ecc.);



Innovazione e tradizione,
da sempre

Ascoltare, progettare, personalizzare e realizzare
soluzioni per produrre pasta secca **da 30 a 300kg/h.**



dal 1950

Pama Parsi Macchine s.r.l. ■ pamaroma.it



- la solubilità dell'anidride carbonica nell'alimento alle diverse temperature e le eventuali variazioni organolettiche associate alla dissoluzione del gas.

Bisogna inoltre garantire l'effettivo raggiungimento delle pressioni parziali di gas desiderate nello spazio di testa ed il loro mantenimento durante la shelf life. La garanzia dell'efficacia di un sistema di confezionamento in atmosfera modificata non dipende solo dalla scelta della corretta miscela di gas, ma dalla possibilità che questa venga mantenuta per tutto il periodo di vita commerciale. Al riguardo, le prestazioni di barriera ai gas del packaging giocano un ruolo fondamentale, così come anche la bontà delle operazioni di saldatura. Una corretta applicazione considera, infatti, anche i controlli a valle della linea di confezionamento, per accertare la corretta sostituzione dell'aria con la miscela di gas, e l'assenza di difetti nelle confezioni, per esempio microfori o rotture del materiale e saldature imperfette. Problemi di saldatura, in particolare, non sono rari nel settore della pasta fresca e possono verificarsi per la presenza di residui sulle barre saldanti e/o di porzioni di alimento rimaste intrappolate all'interno della saldatura; in ogni caso si tratta di eventi che porteranno certamente ad un decadimento qualitativo molto più rapido rispetto alle attese, causando la

modificazione della composizione dello spazio di testa verso un ripristino delle condizioni atmosferiche. Il mantenimento di corrette condizioni refrigerate, inoltre, gioca un ruolo fondamentale e sinergico con MAP: è stato dimostrato, infatti, che in presenza di microfori sulla confezione la velocità di sviluppo di muffe è funzione della temperatura di conservazione, e che abusi termici accelerano il ritorno dell'anidride carbonica, solubilizzata nel prodotto, allo stato gassoso, con perdita del suo effetto residuo (Zardetto et al., 2022). L'ossigeno, anche se correttamente sostituito con azoto e anidride carbonica, può ritornare nella confezione per difetti accidentali o per la naturale permeabilità del materiale di confezionamento: questo gas, seppur in piccole concentrazioni, può stimolare lo sviluppo di muffe alteranti; pertanto, la sua esclusione è fondamentale per garantire l'efficacia di un sistema MAP per la pasta fresca. A questo proposito, oltre alla completa sostituzione dell'aria con l'idonea miscela di gas, e alla scelta di materiali con adeguate prestazioni di barriera, è possibile dotare la confezione di un'ulteriore protezione offerta dai dispositivi di *active packaging*: gli imballaggi attivi con funzione di assorbitori di ossigeno, integrati nel materiale d'imballaggio o forniti in



DEMACO Titan Series

Easy Control



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



appositi sacchetti o etichette adesive, sono in grado di assorbire l'ossigeno residuo o permeato attraverso le discontinuità dell'imballaggio, offrendo un contributo, in sinergia con altre tecnologie già implementate (ritorna sempre la "teoria degli ostacoli") a garantire il mantenimento qualitativo.

I sistemi di verifica dei gas si basano oggi essenzialmente su controlli distruttivi a campione dello spazio di testa, mediante analizzatori ad ago che prelevano un campione di gas e restituiscono le pressioni parziali di ossigeno e anidride carbonica. Questo sistema è il più economico ma ha dei limiti evidenti, dati dall'impossibilità di verificare l'intera produzione, fornendo indicazioni statistiche. Moderni sistemi di controllo dei gas basati su tecnologie ottiche come la spettrometria laser, possono essere implementati in linea e offrono l'enorme vantaggio di monitorare, in maniera non distruttiva, la composizione dello spazio di testa dell'intera produzione, scartando automaticamente dalla linea le confezioni non conformi. A fronte di costi di impianto molto più alti, questi sistemi garantiscono i massimi livelli di standardizzazione e la minimizzazione di reclami in fase di distribuzione, contribuendo a rafforzare il livello di fiducia tra cliente e marchio.

Bibliografia

- Leistner, L & Gorris, L.G.M. 1995. *Food Preservation by hurdle technology*. Trends in Food Science & Technology, Volume 6, Issue 2, Pages 41-46.
- Piergiovanni, L. & Limbo S. *Food Packaging* – Springer Verlag Italia, 2010.
- Zardetto, S., Fregonese, M., Pasini, G. 2022. *Effects of modified atmospheric packaging configuration on spoilage mould growth in damaged packages of fresh pasta*. Journal of Food Engineering 314, 110760.

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 metti alla prova!

LINEA 250

CA250V



TA250



DN250



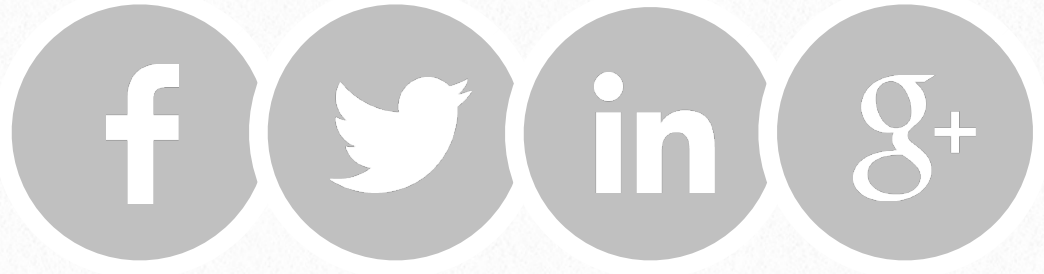
PA150



alma-pasta-machinery.com



4



La macchina per la produzione di imbutini

Redazione



È la macchina formatrice in grado di produrre un originalissimo formato di pasta laminata, l'imbutino, ed è realizzata dalla bolognese Saponi in forma. La formatrice, fino ad ora adatta solo alla produzione di piccoli e medi laboratori artigianali, è ora disponibile anche per produzioni industriali, grazie alla collaborazione con Pasta Technologies Group.

L'avevamo presentato sulle pagine di Pastaria 5/2022 (nell'articolo *Gli imbutini, dall'Emilia un nuovo, interessante e apprezzato formato di pasta*), l'originale nuovo formato di pasta nato, qualche anno fa, dalla creatività di Flavia Valentini. L'imbutino è un piccolo formato di sfoglia laminata che sta diffondendosi e facendosi molto apprezzare sulle tavole di un'area sempre più ampia dell'Emilia Romagna. L'unica macchina in grado di produrlo è stata ideata da Saponi in forma, una giovane e dinamica azienda di Argelato, nella provincia di Bologna.

La macchina per la produzione degli imbutini

Un metodo di formatura unico e brevettato, unitamente a robustezza, affidabilità e ad un design che facilita le operazioni di pulizia e sanificazione sono le caratteristiche che meglio descrivono, dal punto di vista costruttivo, la formatrice di imbutini realizzata da Saponi in forma. La macchina può essere utilizzata sia in linea, alimentata da un'impastatrice a monte, che stand alone, alimentata da un rotolo di sfoglia già pronto. In uscita è possibile abbinare alla macchina contenitori fissi, oppure nastri di trasporto per raggiungere le stazioni di lavoro successive.

Tabella 1 DATI TECNICI

Modello	MF15/45	MF25/75
<i>Produzione</i>		
Capacità produttiva	45 kg/ora	75 kg/ora
<i>Dimensioni</i>		
Larghezza (mm)	740	740
Lunghezza/profondità (mm)	600	700
Altezza (mm)	1208	1208
Peso (kg)	250	270
<i>Dati elettrici</i>		
Potenza (KW)	1,5	2
Alimentazione (volt)	230	230
<i>Sfoglia</i>		
Larghezza sfoglia (mm)	150	250

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



Una macchina per piccoli laboratori, ma non solo

Le ridotte dimensioni della formatrice di imbutini la rendono particolarmente adatta a lavorare in piccoli laboratori artigianali.

Due sono le versioni attualmente disponibili delle formatrici realizzate da Sapori in forma, il modello MF15/45, in grado di produrre 45 kg/ora di imbutini da una sfoglia di 150 mm, e il modello MF25/75, con una capacità produttiva di 75 kg/ora ed una sfoglia di 250 mm di larghezza.

Presto, però, la macchina formatrice potrà fare ingresso anche in grandi pastifici industriali. “Siamo molto contenti di poter annunciare – rivela Luca Tommasi di Sapori in forma – che, grazie ad un recente accordo commerciale, Pasta Technologies Group (la nota azienda di Onara di Tombolo, ndr) ha ora realizzato e rese disponibili sul mercato macchine formatrici di imbutini in grado di soddisfare le esigenze produttive dei pastifici più grandi”.

La macchina per la produzione di imbutini di Sapori in forma (mod. MF 25/75)



MOD. FA

FORMATRICE SINGOLA SFOGLIA

IMBUTINI
NUOVO FORMATO



**PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP**



VIA MARTIRI DELLE FOIBE 13, 35019 TOMBOLO (PD) - ITALIA
TELEFONO: 0039 049 7968840 Fax: 0039 049 7968841
EMAIL: INFO@PASTATECHGROUP.COM
WEBSITE: WWW.PASTATECHGROUP.COM



Imbutino: innovativo formato brevettato per la nostra Formatrice mod. **FA!** Dalla collaborazione con **SAPORI IN FORMA**, con le formatrici mod. **FA** di PTG potrete produrre un nuovo formato, adatto ai pastifici più esigenti!



**Sapori
forma***in*

SEGUICI SU:



5



Tornano i Webinar di primavera di Pastaria

Redazione



Geocrisi e effetti distorsivi del clima sui mercati delle commodity: le prospettive per i produttori di pasta è il titolo del primo appuntamento che aprirà, il prossimo 17 aprile, la seconda edizione dei Webinar di primavera di Pastaria, approfondimenti gratuiti e riservati agli operatori del settore iscritti a pastaria.it.

I webinar di primavera di Pastaria

Giunti alla loro seconda edizione, tornano i Webinar di primavera di Pastaria, una serie di appuntamenti che, grazie alla collaborazione di autorevoli esperti, intendono porsi come momenti di approfondimento su argomenti di particolare interesse e di stretta attualità per la filiera della pasta alimentare.

Il primo appuntamento è in programma il prossimo 17 aprile e tornerà sul tema dei mercati delle commodity, che grande attenzione e partecipazione ha suscitato lo scorso anno.

Geocrisi e effetti distorsivi del clima sui mercati delle commodity: le prospettive per i produttori di pasta è il titolo primo webinar di primavera di Pastaria.

“Geocrisi e effetti distorsivi del clima sui mercati delle commodity: le prospettive per i produttori di pasta”: il primo webinar di Pastaria

Ad oltre un anno dall'invasione russa in Ucraina la situazione sui mercati delle commodity ha subito alcune trasformazioni, talune anche piuttosto evidenti. Il caro-energia sta allentando la presa sull'inflazione, che resta però elevata nella componente di fondo e sotto costante attenzione delle banche centrali, intenzionate a proseguire con le politiche monetarie restrittive.

Non si esclude che sul fronte dei prezzi, anche delle materie prime alimentari, il contesto di riferimento resti improntato alla volatilità, nell'attuale quadro di incertezza sugli sviluppi congiunturali e geopolitici e in previsione di una ripresa degli ordinativi cinesi.

Dal lato dell'offerta, per le commodity agricole e alimentari si prefigura uno scenario climatico ancora avverso, con il persistere di condizioni siccitose, non solo in Europa, che tengono a freno gli investimenti in alcuni comparti produttivi e limitano le prospettive di resa.

Per far luce sulle tensioni in atto, il Centro studi economici Pastaria ha organizzato il webinar (in programma lunedì 17 aprile 2023, ore 11:00), che

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

GLI SPONSOR DEI WEBINAR DI PRIMAVERA DI PASTARIA



si pone come un momento di approfondimento e di riflessione sulle dinamiche che stanno caratterizzando i mercati e le economie mondiali, offrendo una lettura anche prospettica delle variabili in gioco specifiche della filiera grano-pasta, alla luce dei possibili sviluppi dei raccolti e della campagna di commercializzazione 2023/24.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, riservata agli operatori del settore, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti. Le modalità di partecipazione verranno rese note agli utenti iscritti a pastaria.it attraverso una newsletter dedicata.

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.

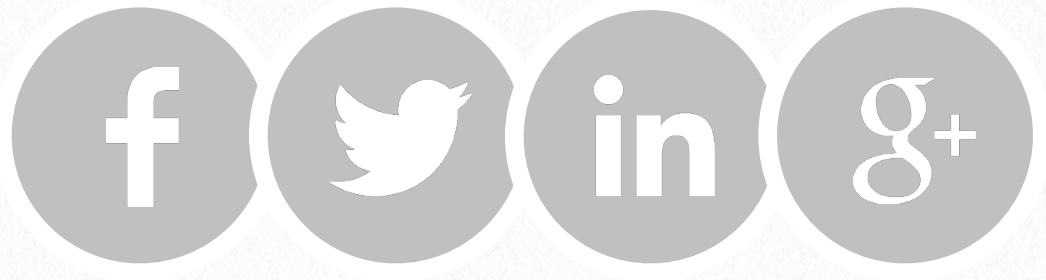
- CEREAL BROKER SARTIRANA CONSULTING S.R.L.
- VALPAN S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.



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

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

6



Con caro grano più semine a frumento nelle campagne dell'Unione europea

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



Le stime degli analisti prevedono una crescita delle semine a frumento, con sviluppi positivi sui prossimi raccolti.

Per i frumenti si prefigura una prospettiva migliore, rispetto alle attese iniziali, nella campagna 2022/23 in relazione ai livelli d'offerta. Ma il dato forse più atteso è la conferma, basata sulle prime stime degli analisti, di una crescita delle superfici investite, anche in Italia, con possibili ulteriori sviluppi positivi per i prossimi raccolti.

La prima rassicurante evidenza l'hanno fornita gli analisti d'Oltremarica dell'International Grains Council (Igc) che nel loro ultimo forecast hanno confermato la buona prospettiva sulla produzione mondiale di frumento 2022/23. Una stima che riflette in gran parte la migliore valutazione sul raccolto russo, con Mosca che, nelle proiezioni formulate dal Dipartimento americano dell'Agricoltura (Usda), riuscirà quest'anno a esportare un quantitativo record di 43 milioni di tonnellate di grano, rafforzando la sua leadership a livello globale.

Nel rapporto mensile, il board intergovernativo britannico ha fissato l'asticella del raccolto mondiale a 791 milioni di tonnellate nel 2022/23, rispetto a una iniziale valutazione di 778 milioni. Se rapportata ai livelli della scorsa stagione la nuova stima restituisce una crescita di 10 milioni di tonnellate (la produzione della campagna 2021/22 era ammontata a 781 milioni di tonnellate) corrispondenti a un incremento anno su anno dell'1,3%, in controtendenza rispetto alle attese iniziali.

Da rilevare che in base agli ultimi conteggi, a corollario di un'annata particolarmente favorevole dal punto di vista climatico, la Russia dovrebbe produrre circa 93 milioni di tonnellate di frumento, un quantitativo in aumento sia rispetto alla previsione iniziale di 87,6 milioni sia alle stime dell'Usda pubblicate nel report di dicembre che fissano l'output della Federazione a 91 milioni di tonnellate.

L'Igc, sempre in relazione al ruolo di Mosca, si mostra più prudente nel formulare la sua stima sulle esportazioni della campagna 2022/23, mantenendola attorno ai 37 milioni di tonnellate (6 milioni in meno rispetto alle indicazioni dell'Usda), valutazione che incorpora un maggiore accumulo di scorte nel Paese, con stock quasi doppi rispetto alla precedente campagna.



PASTORIZZATORE A VAPORE

Il pastorizzatore 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



I grani russi – è bene ricordarlo – hanno assunto da febbraio dell’anno scorso, dopo lo scoppio del conflitto in Ucraina, un ruolo chiave per gli approvvigionamenti in tutta l’area del Mediterraneo e oltremare, dove sono venute improvvisamente a mancare le forniture, altrettanto significative, di Kiev che prima della guerra trasferiva all’estero un quantitativo annuo di quasi 20 milioni di tonnellate. Le difficoltà logistiche e operative e le perdite dovute all’inattività di alcuni centri di stoccaggio hanno di fatto dimezzato, da inizio campagna, le esportazioni di frumento ucraine, rendendo più complessi soprattutto gli approvvigionamenti da parte dei paesi africani e mediorientali.

In questo contesto, che ha dato un forte impulso ai listini sui mercati internazionali, gli analisti riservano una particolare attenzione al ruolo di Mosca che, insieme all’Unione europea (i Ventisette quest’anno sarebbero nelle condizioni di esportare 36 milioni di tonnellate di frumento), figura tra i fornitori in grado quest’anno di compensare le situazioni di deficit produttivo dovute a una prolungata siccità in alcune aree del globo (Argentina in particolare). Recentemente la Russia ha avuto la

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**



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

meglio sui suoi diretti competitor, aggiudicandosi le aste per le forniture ai paesi nordafricani (Egitto e Tunisia in primis) e alla Turchia, per lo più a discapito della Francia, che ha comunque intensificato l'attività di esportazione. Gli attuali assetti tra valute, con il rublo indebolito nel rapporto di cambio con il dollaro Usa, favoriscono Mosca sul piano competitivo, anche se le sanzioni occidentali stanno progressivamente ostacolando i pagamenti e le intermediazioni finanziarie, nonché i

rapporti con le compagnie assicurative e con lo shipping.

Sulle nuove semine, come accennato, si prefigura in Europa un bilancio complessivamente migliore rispetto alla scorsa campagna. A diffondere le prime stime è stato il Coceral, l'organismo europeo di rappresentanza dei buyer e degli operatori del trade, valutando con un investimento nei Ventisette di 24,6 milioni di ettari, una crescita delle superfici a frumento dell'1,6%. I dati di dettaglio restituiscono una dinamica divergente tra il frumento tenero, che coinvolge un'area di

Tabella 1 FRUMENTO, PREVISIONI SU INVESTIMENTI E RACCOLTI NELL'UNIONE EUROPEA

	Superfici (.000 ha)			Produzione (.000 di ton)		
	2022	2023	Var. %	2022	2023	Var. %
Frumento tenero						
UE-27, di cui:	21.843	22.253	1,9%	125.464	128.903	2,7%
Italia	530	580	9,4%	2.650	2.958	11,6%
Francia	4.686	4.740	1,2%	33.645	34.128	1,4%
Germania	2.947	3.050	3,5%	22.501	22.875	1,7%
Spagna	1.855	1.865	0,5%	5.101	6.807	33,4%
Frumento duro						
UE-27, di cui:	2.372	2.348	-1%	7.139	7.581	6,2%
Italia	1.315	1.300	-1,1%	3.616	3.900	7,9%
Francia	252	255	1,2%	1.343	1.339	-0,3%
Grecia	385	390	1,3%	809	858	6,1%
Spagna	250	250	-	563	775	37,7%

Fonte: Coceral



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!**

39 02 9370494

info@pentapastamachine.com

Viale del Lavoro 15 | 20003 - Casorezzo

SCAN ME!



22,2 milioni di ettari, in crescita di circa il 2%, e il grano duro che con 2,3 milioni di ettari vedrebbe scendere le superfici di un punto percentuale nell'Ue.

In Italia le semine a frumento duro avrebbero riguardato quest'anno un'estensione di 1,3 milioni di ettari, in calo dell'1,1%, mentre il frumento tenero, coltivato su 580mila ettari, avrebbe guadagnato il 9,4% rispetto alla scorsa stagione.

Si ricorda che, data la carenza d'offerta per le conseguenze del conflitto in Ucraina, la Commissione europea, allo scopo di aumentare le produzioni cerealicole, ha concesso una deroga per tutto il 2023 all'obbligo di rotazione annuale dei seminativi prevista dalla Pac (Politica agricola comune) 2023-2027, dando la possibilità agli agricoltori europei di coltivare i terreni a riposo. Una misura, per lo più incentrata sui frumenti, che rende produttivo il 4% delle superfici a set-aside delle aziende con oltre 10 ettari di Sau (superficie agricola utilizzata).

Si calcola che con la sospensione di quest'obbligo verranno recuperati almeno tre milioni di ettari nelle campagne dell'Unione Europea, di cui circa 200mila in Italia. Le previsioni formulate dal Cocal, che considerano però anche gli esiti delle scelte incrociate di investimento con colture alternative, limitano la crescita

delle superfici a frumento a circa 400mila ettari a livello Ue e a 35mila nel caso specifico dell'Italia.

Le stime considerano anche un incremento dell'1,2% delle semine in Francia, primo produttore europeo di frumento, e del 3,5% in Germania, con una crescita generalizzata degli investimenti anche tra i maggiori produttori dell'Est Europa, ad eccezione della Polonia.

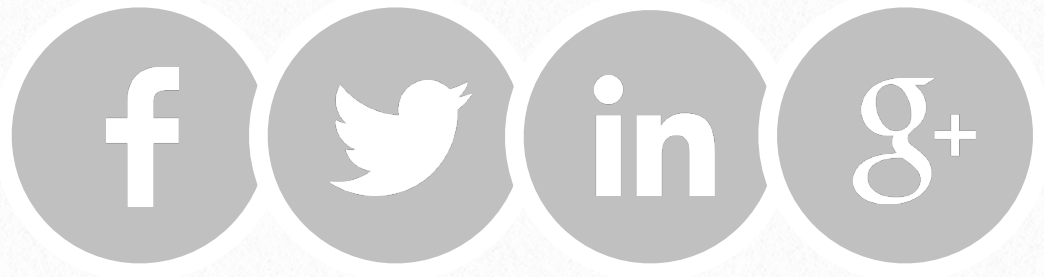
In previsione di rese mediamente migliori rispetto allo scorso anno, il Cocal prevede nell'Ue aumenti dei raccolti del 2,7% per il frumento tenero e di oltre il 6% per il grano duro, con volumi rispettivamente di 128,9 milioni di tonnellate e di 7,6 milioni. In Italia la produzione di frumento duro potrebbe spingersi a luglio prossimo attorno ai 4 milioni di tonnellate, mettendo a segno una crescita dell'8%. In condizioni di resa normali dovrebbe sfiorare la soglia dei 3 milioni di tonnellate il raccolto nazionale di frumento tenero, con un aumento di quasi il 12% anno su anno, che prelude, pur senza grandi ambizioni, a una minore dipendenza dai grani di importazione.

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

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



7



Premio Pastaria 2023 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta

Redazione



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

Kinski Editori, editore della rivista specializzata Pastaria, bandisce anche per l'anno 2023 un premio per la miglior tesi di dottorato e due premi per le due migliori tesi di laurea magistrale riguardanti la ricerca applicata all'attività di produzione di pasta alimentare.

Entità dei premi

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

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

Menzioni speciali

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

Cerimonia di premiazione

La premiazione avverrà in occasione della settima edizione del Pastaria Festival.

Requisiti di partecipazione

Condizione di partecipazione al Premio per le migliori Tesi di Laurea Magistrale: aver conseguito la Laurea Magistrale, presso un'università italiana pubblica o privata, nel periodo compreso tra luglio 2021 e luglio 2023, con voto non inferiore a 105/110 in una delle seguenti discipline: Biologia (LM-06), Biotecnologie Agrarie (LM-07), Biotecnologie Industriali (LM-08), Farmacia e Farmacia Industriale (LM-13), Scienze Chimiche (LM-54), Scienze dell'Economia (LM-56), Scienze della Nutrizione Umana (LM-61), Scienze e Tecnologie Agrarie (LM-69), Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70), Scienze e Tecnologie della Chimica Industriale (LM-71).

Condizione di partecipazione al Premio per la migliore Tesi di Dottorato: aver conseguito, nel periodo compreso tra luglio 2021 e luglio 2023, il titolo di Dottore di Ricerca in un corso di Dottorato in Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Alimentari e affini.

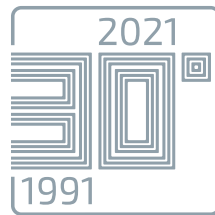
Domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione, unitamente agli allegati, dovrà essere inviata alla redazione di Pastaria entro il 31 luglio 2023. È possibile scaricare il bando e la domanda di partecipazione [cliccando qui](#).

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"



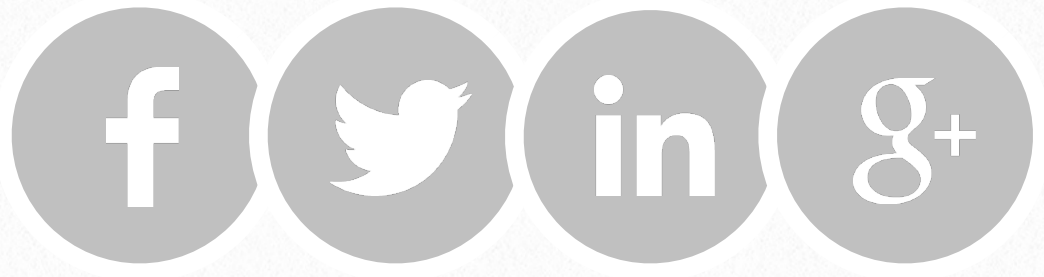
PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

8



I trend alimentari del 2023: anche la pasta tra i 5 ingredienti top

Comunicato stampa



Anche quest'anno Whole Foods Market ha presentato le sue previsioni per le tendenze alimentari più in voga nel corso del 2023. I dati elaborati dalla società alimentare statunitense sono stati ripresi da Tuttofood per consegnare al pubblico una visione più ampia possibile di quello che troveremo sulla tavola e anticipare alcune novità, anche in fatto di packaging.

I 5 ingredienti top

Nella lista dedicata ai trend del settore alimentare per il 2023 ci sono grandi ritorni, ma anche *new entry* sorprendenti. La classifica è stata redatta dal Trends Council consultando i maggiori esperti del settore, sia a livello locale che a livello globale. Ecco dunque i 5 ingredienti che non mancheranno sulle nostre tavole.

Dattero

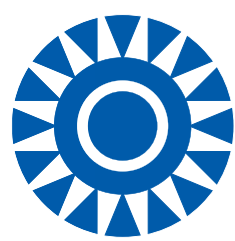
Il dattero non si consumerà solo nella forma e nel modo a cui si è abituati, ma anche all'interno di bevande, nello yogurt e nelle salse. E non è un caso che già lo scorso anno Tuttofood ha lanciato, in collaborazione con HostMilano, il contest The Dates Connection che traccia un trait d'union culinario tra Oriente e Occidente, con protagonista assoluto il dattero nelle sue reinterpretazioni contemporanee. La semifinale del Contest, andata in scena a novembre del 2022, ha visto la presenza del National Centre for Palm and Dates saudita, che a Tuttofood 2023 presenterà ai mercati italiani e internazionali le oltre 300 varietà del Paese. Le semifinali proseguono fino a marzo in Qatar, Emirati Arabi e Italia mentre il grande evento conclusivo si terrà proprio in Italia, in una sede ancora top secret. L'iniziativa rientra del percorso internazionale verso le edizioni 2023 di Tuttofood e HostMilano.

Pollo

Insieme al dattero sulla tavola ci sarà anche il pollo proveniente da aziende che non prevedono l'allevamento intensivo e che sono attente al benessere degli animali.

Alghe

Complice la larghissima diffusione nei ristoranti orientali, le alghe sono entrate di fatto tra gli alimenti che hanno visto aumentare i consumi. Anche in questo caso, come i datteri, vengono utilizzate come ingrediente presente all'interno di altre preparazioni.



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



Pasta & co

Non poteva mancare la pasta, non più soltanto a base di grano o di legumi, ma prodotta anche con verdure, come tagliatelle a base di zucchine, spaghetti di gioviale (guscio di riso integrale biologico), fusilli con banana verde o gnocchi preparati con cavolfiore.

Yaupon

Questa pianta che cresce prevalentemente nel Nord America contiene nelle foglie una percentuale importante di caffeina. Le foglie sono impiegate generalmente per preparare tisane, ma sono diventate anche

uno degli ingredienti di punta dei barman per realizzare cocktail.

I nuovi trend per il “giusto” packaging

Tuttofood pone da sempre grande attenzione alle tematiche che riguardano la salvaguardia dell’ambiente e lo fa monitorando le best practises nelle dinamiche di filiera e di produzione in cui sono coinvolti anche i processi per realizzare packaging meno inquinanti e riciclabili. L’evoluzione degli imballaggi va di pari passo con l’evoluzione del mondo industriale, dei consumi, delle modalità operative e logistiche delle aziende e alla

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:





sempre crescente attenzione al rispetto della natura. Per questo Tuttofood ha istituito e promosso il premio Better Future Award che proprio con la categoria “Packaging” intende valutarne la qualità progettuale nelle sue dimensioni comunicative e funzionali, con grande attenzione alla componente esplicativa nei confronti del cliente finale e della sostenibilità ambientale. Lo stesso principio condiviso da Whole Foods che mette l’accento su diverse tipologie di imballaggi alimentari, tra cui quelli privi al 100% di polietilene, con l’obiettivo di adottare soluzioni 100% compostabili. In questo momento il colosso americano sta

utilizzando packaging realizzati con fibra di legno che prendono il nome di Bio Plus Earth, composti da materiali riciclati, più resistenti sia al caldo che al freddo e con una percentuale di polimeri in meno pari al 60% rispetto ai vecchi imballaggi. Tuttofood è la piattaforma internazionale e innovativa per tutto il settore agroalimentare, e che ogni due anni riunisce a fieramilano il gotha del food&beverage e del retail. Tuttofood 2023 si terrà a fieramilano dall’8 all’11 maggio 2023.



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

