

Pastaria



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 29 SETTEMBRE 2023

convegni : laboratori : incontri : esposizioni



**PASTARIA
FESTIVAL 2023:
sii protagonista.**

Richiedi subito
il **programma**
di **sponsorizzazione.**

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 3/2023
Maggio



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



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

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



Sponsor





CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



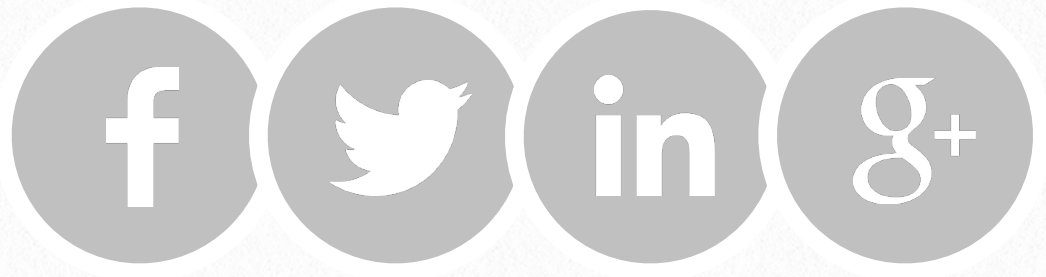
WWW.CAPITANIO.IT

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



**Grano-pasta, dati
rispondenti ai**

meccanismi di trasmissione dei prezzi

Centro studi economici
Pastaria



Le diverse tempistiche che scandiscono i processi di formazione dei prezzi e i conseguenti meccanismi di trasmissione dell'inflazione sono fattori endemici dei sistemi economici che, soprattutto nelle fasi di shock da offerta, le più atipiche, richiedono una maggiore accuratezza nella valutazione dei fenomeni correlati.

Nella filiera grano-pasta, in cui operano tre componenti produttive di cui una agricola e due industriali, rispettivamente rappresentate dalla molitoria e dai pastifici, le dinamiche dei prezzi, oltre a rispondere a variabili non omogenee, seguono tempistiche consequenziali, dettate da processi di lavorazione che non sono però contestuali a quelli di acquisizione delle materie prime o dei semilavorati. Nel caso dei pastifici, gli approvvigionamenti, che si tratti di frumento duro o di semole, avvengono ordinariamente in anticipo, rispondendo anche a logiche di mercato, a loro volta dipendenti dalle aspettative sulla dinamica dei prezzi, e a scelte di natura tecnica dettate dai programmi di lavorazione e dalle capacità di stoccaggio di ciascuna realtà produttiva.

Stesse considerazioni valgono per l'offerta che, in caso di aspettative rialziste dei prezzi, si accompagna spesso a fenomeni di ritenzione, frequenti sui mercati delle materie prime in cui agiscono anche gli operatori finanziari per finalità strettamente speculative.

Fatte queste premesse, si può osservare, sulla base dei dati camerali, che i recenti ribassi dei prezzi del grano duro nelle borse merci nazionali riflettono una condizione di maggiore pressione dell'offerta, dovuta anche all'approssimarsi delle operazioni di trebbiatura, in un contesto peraltro di aspettative favorevoli sul fronte dei raccolti. Una situazione diametralmente opposta a quella rilevata nella prima metà dello scorso anno, caratterizzata al contrario da una ridotta disponibilità di grani su scala globale, principalmente dovuta ai vuoti d'offerta canadesi (il riferimento è al pessimo raccolto 2021 di Ottawa, che oltre ad essere il maggiore produttore mondiale è anche il principale esportatore di frumento duro).

A giugno del 2022, quando sulla piazza di Foggia le quotazioni del grano duro toccavano il massimo storico di 580 euro/tonnellata (il riferimento è

PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI

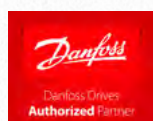
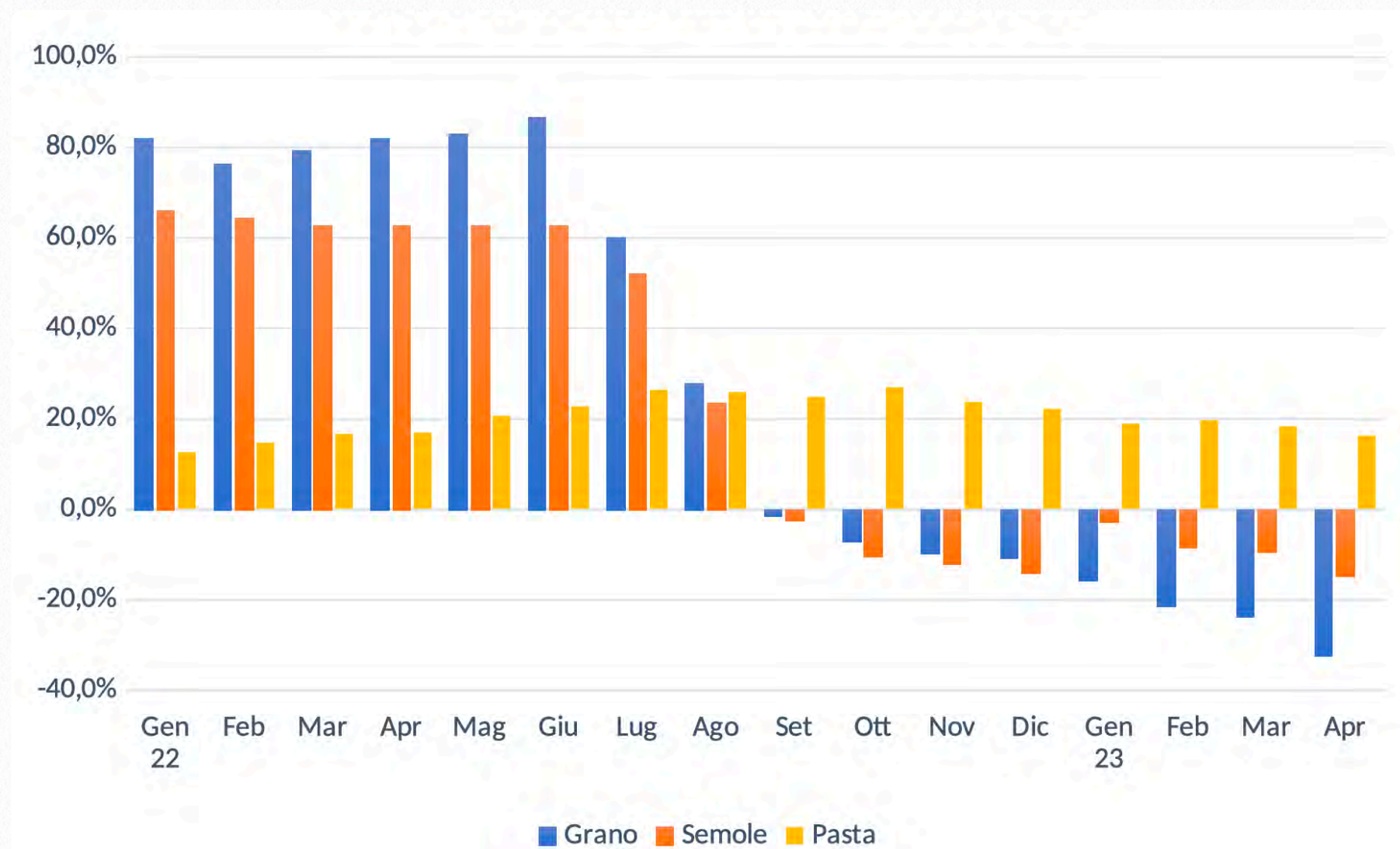


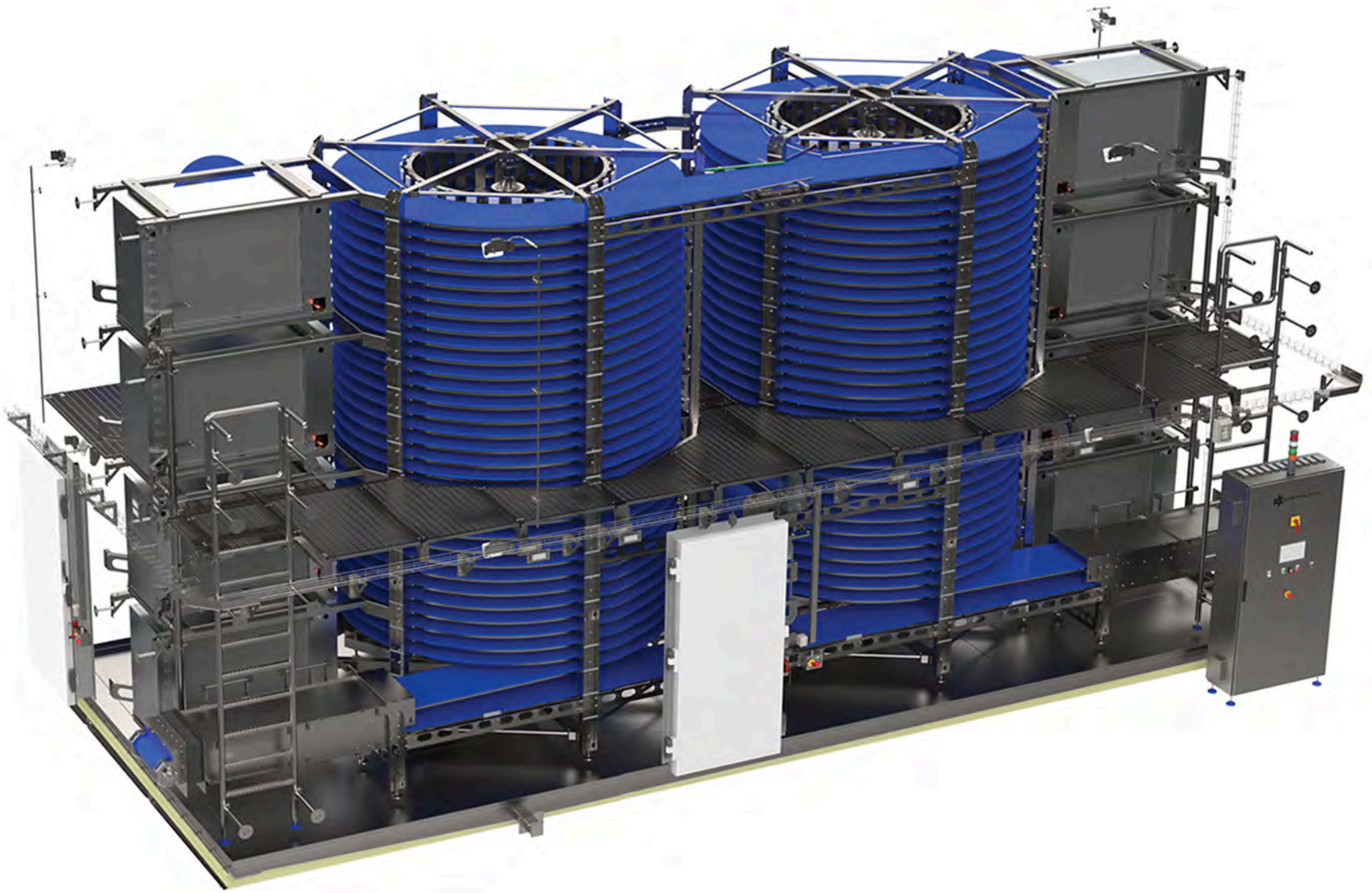
Grafico 1 GRANO, SEMOLE E PASTA: VARIAZIONE TENDENZIALE DEI PREZZI



Prezzi del grano duro "fino" alla Borsa merci di Bologna (prodotto con prot. min. 13,5%); prezzi della semola alla Borsa merci di Bologna (prodotto con caratteristiche superiori al minimo di legge - prot. min. 13,5%); Variazioni tendenziali dell'indice Istat dei prezzi al consumo della pasta (Indice NIC, base 2015=100).
 Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati ISTAT e Borsa merci di Bologna

alla varietà "fino", con garanzie di proteine), il confronto dei prezzi su base annua restituiva, per il prodotto agricolo, un aumento di oltre il 90%. Analoga l'evidenza di sei mesi prima, a inizio dello scorso anno, in un mercato già nel pieno delle tensioni dovute agli squilibri tra domanda e offerta (il conflitto in Ucraina non era ancora deflagrato), con il divario dei prezzi che, rispetto a gennaio del 2021,

già superava l'80%. In quei giorni alla Borsa merci di Bologna il grano duro passava di mano attorno ai 540 euro/tonnellate, contro i 297 euro dell'anno precedente. Ancora a gennaio, le rilevazioni dell'Istat sui prezzi al consumo delle paste (indice Nic dell'intera collettività nazionale) certificavano un aumento su base annua del 12,5%, molto distante dal più 80% del grano, che



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!

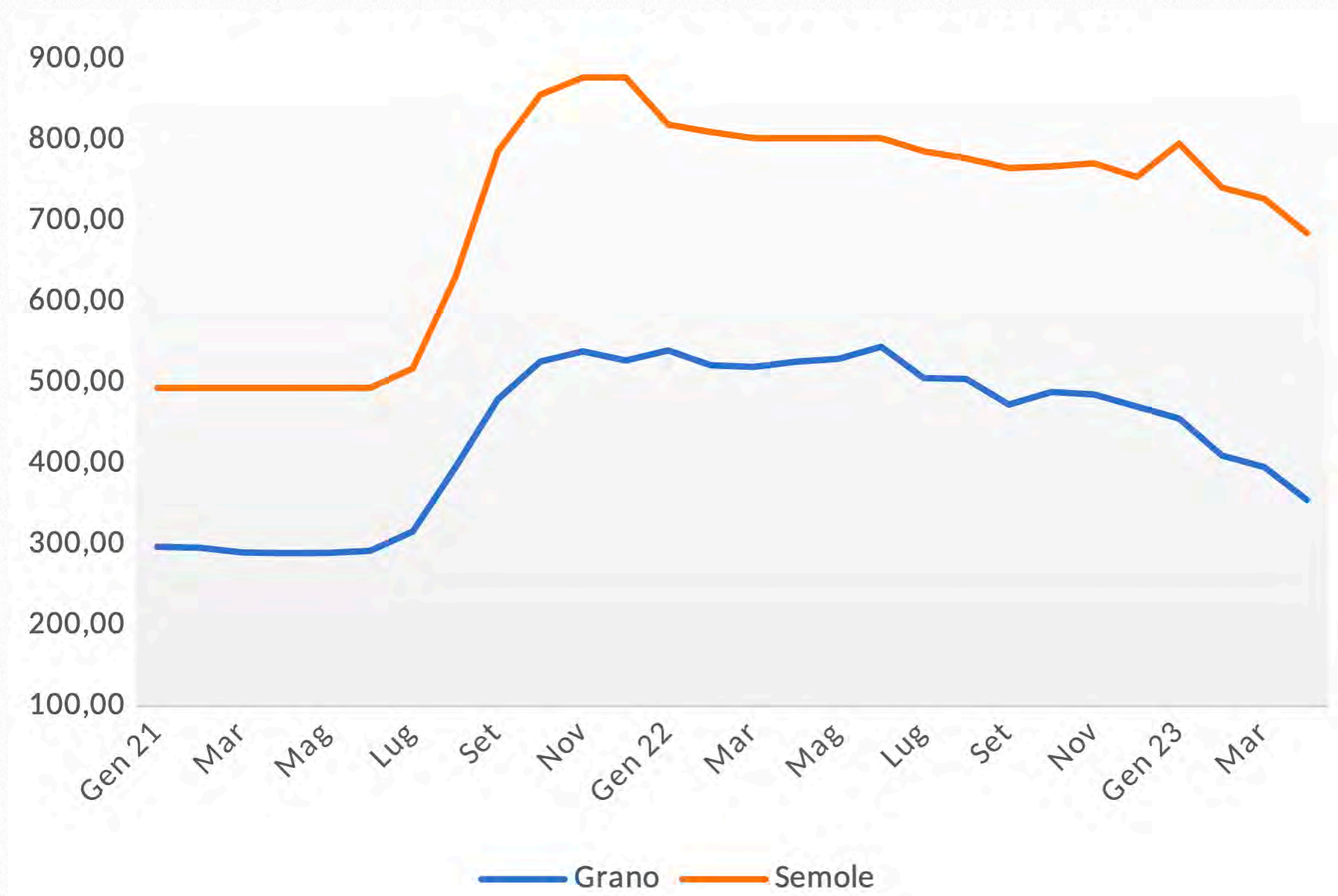


Macchine per pasta fresca
Impianti per pastifici
www.castiglioninedo.it
Made in Italy since 1955

Guarda il video
della macchina



Grafico 2 DINAMICA DEI PREZZI DEL GRANO E DELLE SEMOLE (€/TON)



Prezzi del grano duro "fino" alla Borsa merci di Bologna (prodotto con prot. min. 13,5%); prezzi della semola alla Borsa merci di Bologna (prodotto con caratteristiche superiori al minimo di legge - prot. min. 13,5%).

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati ISTAT e Borsa merci di Bologna

incorporava evidentemente adeguamenti dei prezzi "ex fabrica", motivati dai rincari della materia prima, già in atto dall'autunno del 2021, e i primi effetti di trascinarsi nei punti vendita della grande distribuzione.

In sincronia invece con i grani, le semole già a gennaio del 2022 quotavano il 66% in più su base annua. Al riguardo, il confronto tra le variazioni tendenziali dei prezzi di grano e semole (sempre basato sui listini della

Borsa merci di Bologna), rivela, per queste ultime, tassi di crescita sempre inferiori a quelli della materia prima, fino ad agosto. A partire da settembre si osserva un'inversione di tendenza delle quotazioni per entrambe le produzioni, ma in questo caso emerge fino a dicembre una flessione (di rientro delle tensioni) più accentuata per le semole rispetto a quella del grano duro, ribaltata a sfavore dei frumenti nel primo trimestre 2023.

TELAI in MATERIALE PLASTICO per ESSICCAZIONE PASTA a norme CE

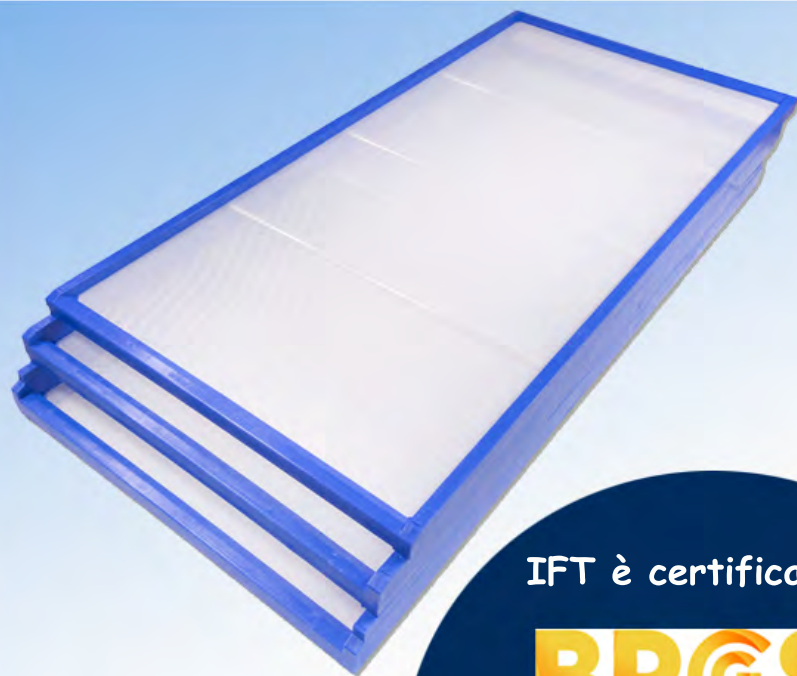
*Utilizzato con successo
da prestigiosi Pastifici
in Italia e all' Estero*

Modelli:

TPP35: mm 1200x600xh35

TPP54: mm 1200x600xh54

TPP70: mm 1200x600xh70



Da rilevare che lo sfasamento temporale – che non caratterizza, come detto, i rapporti tra grano e semole, data la sostanziale simultaneità dei movimenti dei prezzi della materia prima e del prodotto della molitoria – lo si osserva nei processi di formazione dei prezzi della pasta, per l'effetto delle già citate, e motivate, differenti tempistiche negli approvvigionamenti e nelle lavorazioni. I picchi di aumento dei prezzi al consumo delle paste si sono avuti a ottobre scorso, quando la variazione tendenziale dell'indice Istat segnava un più 26,8%, incorporando una crescita più decisa dei listini “*ex fabrica*”. La contingenza era quella (di non lontana memoria) dei rincari a tripla cifra dei costi energetici e dell'effetto domino sui prezzi dei materiali da imballaggio e dei trasporti. Tensioni che hanno interessato tutte le fasi di scambio, da quella agricola, soggetta soprattutto agli aumenti dei carburanti e dei fertilizzanti, a quelle industriali, pressate prevalentemente dal caro energia e dagli alti costi sostenuti per l'approvvigionamento delle materie prime. I dati, di per sé, sono pertanto eloquenti: lo scarto temporale che si era osservato nei mesi precedenti tra gli aumenti del grano e delle semole e quelli (più tardivi) della pasta è speculare ai movimenti attuali che, al contrario, premiano le paste, ancora in

aumento (anche se il tasso di crescita dei prezzi a consumo si è “alleggerito” ad aprile di oltre 10 punti percentuali rispetto al picco di ottobre), e penalizza la materia prima agricola che cede, sempre ad aprile, più del 30% su base annua (per le semole il calo è risultato invece di circa il 15%).

Una cartina di tornasole della desincronizzazione destinata a esaurirsi nel giro di pochi mesi, come già sperimentato in occasione dei rincari a doppia cifra, prima dei grani e poi della pasta, registrati nella fase della bolla precrisi del 2008-2009.

In prospettiva, salvo shock esogeni (le attenzioni sono soprattutto rivolte agli sviluppi del conflitto in Ucraina), i prezzi al consumo delle paste seguiranno il percorso di rientro avviato ormai da cinque mesi. Le quotazioni del grano (e delle semole, strettamente correlate alla materia prima) potrebbero ancora risentire degli squilibri dei fondamentali, peraltro in una fase di costi meno pressanti per tutti gli attori della filiera. Una considerazione che muove anche dalle buone prospettive sulla produzione canadese ed europea e delle minori esigenze di importazione dai paesi nordafricani, con tutta l'area che dovrebbe disporre quest'anno di raccolti migliori rispetto alla scorsa stagione, pesantemente compromessa dalla siccità.



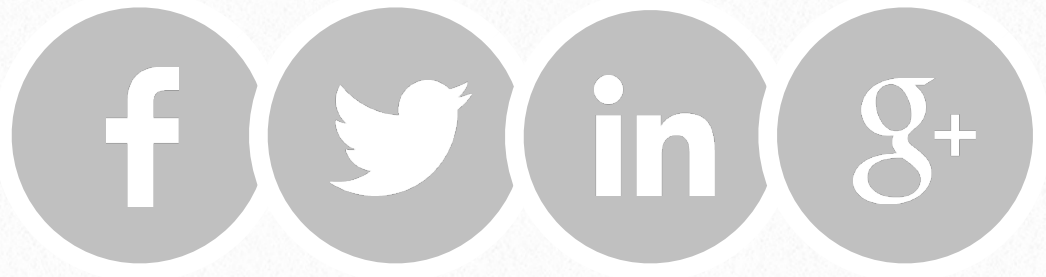
Da 37 anni in Italtast
ci prendiamo cura delle
esigenze dei nostri clienti.

**Offriamo ricambi e assistenza su tutti
i nostri impianti, dal 1986.**

Che tu sia artigiano della pasta o proprietario di un grande pastificio, ti garantiamo continuità produttiva lungo tutto il processo.

Assicura il successo alla tua attività affidandoti alla nostra esperienza e professionalità.

2



Meeting 2023 della National Pasta

Redazione

Association: per un'industria resiliente un futuro luminoso



Nora Stabert (Philadelphia Macaroni Company) e Carl Zuanelli (Nuovo Pasta Productions), rispettivamente nuova presidente e presidente uscente della National Pasta Association

Si è concluso con successo, in un generale clima di fiducia, il Meeting annuale della National Pasta Association, l'associazione che riunisce i pastifici statunitensi. Pastaria era presente all'importante appuntamento.

Resiliente e luminoso. Così descrive, rispettivamente, l'industria della pasta ed il futuro per questo prodotto Carl Zuanelli, presidente della National Pasta Association, nel suo appassionato discorso di apertura al Meeting annuale dell'associazione statunitense, che si è svolto dal 19 al 21 marzo a Ponte Vedra Beach, presso Jacksonville, in Florida. Di resilienza, ovvero della capacità di un sistema di adattarsi al cambiamento e di modificarsi e di tornare allo stato originario dopo criticità e perturbazioni, l'industria della pasta ha saputo dare prova nell'affrontare i numerosi attacchi, che a partire – quasi un secolo fa – dalla pubblicazione del *Manifesto per la cucina futurista* di Filippo Tommaso Marinetti (che auspicava “l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana”), hanno ripetutamente tentato di minare le sorti di questo straordinario prodotto, ricorda Zuanelli.

In tempi recenti, negli ultimi 18 mesi, nuovi attacchi sono stati portati dalla pressione dei costi nell'acquisto di ingredienti e attrezzature e dalle difficoltà nel loro approvvigionamento. Si è trattato, quindi, di criticità non legate alla disaffezione del consumatore e alla riduzione della domanda, che invece è rimasta alta. La sfida cui l'industria della pasta ha dovuto fare fronte è stata riuscire a

rispondere alla domanda elevata da parte del consumatore.

Una generale riduzione del margine lordo, degli utili e della capacità di investimenti ha necessariamente interessato – continua Zuanelli – il comparto produttivo, che adattandosi è riuscito a sopravvivere, ha iniziato a vedere un graduale ritorno ai margini consueti ed è avviato verso un futuro prospero.

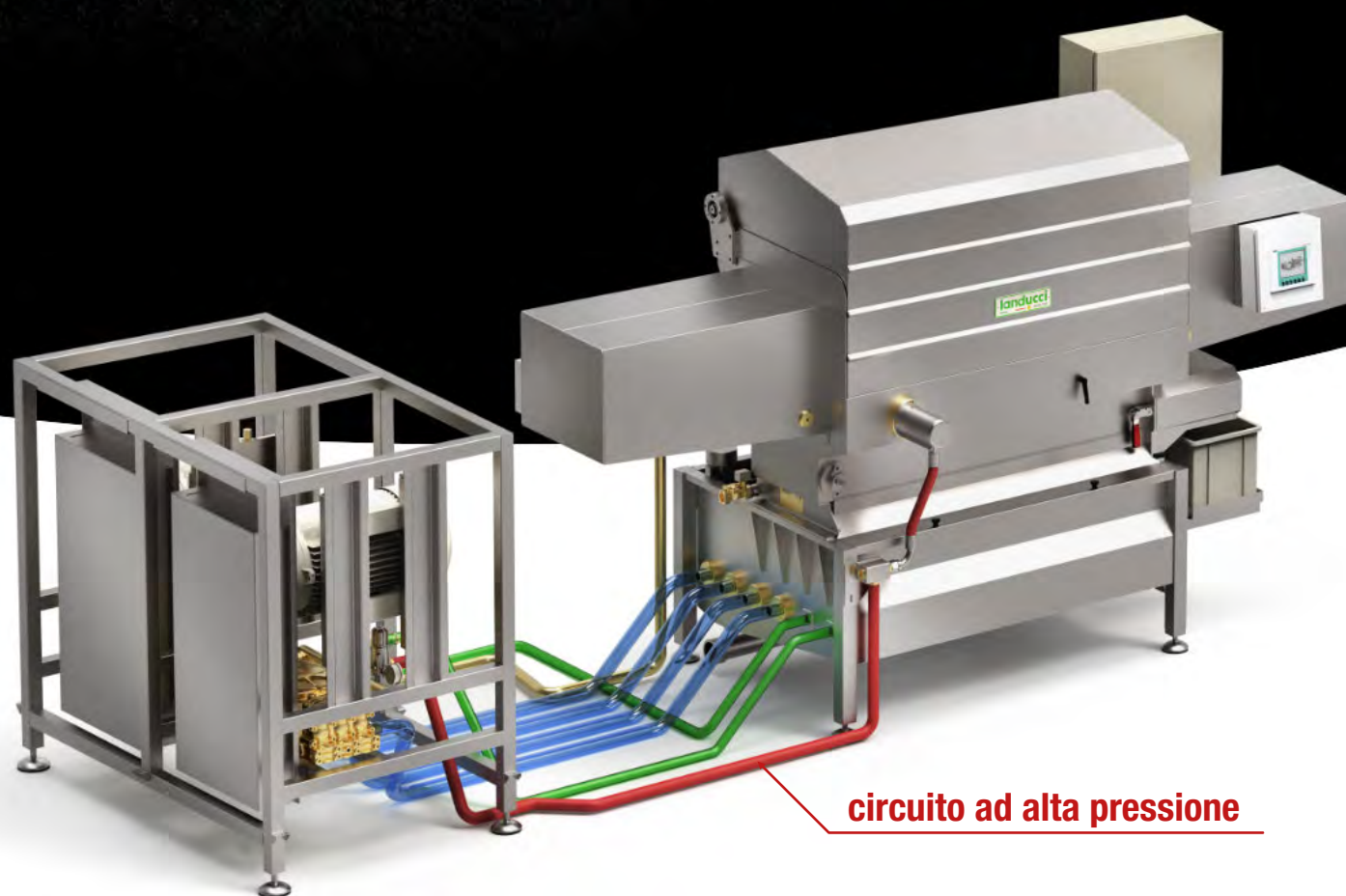
Le sfide della transizione

Gli Stati Uniti sono il paese “in cui si consuma il maggior quantitativo di pasta all'anno (sebbene, non *pro capite* [...]). Ma continueremo a lavorare per ottenere anche questo primato...”.

Per l'industria di questo straordinario mercato è tempo, però, di “transizione”. Una prima transizione, continua Zuanelli parlando al Meeting annuale dell'NPA, deriva dalla necessità di comprendere il nuovo consumatore di pasta: il *Millennial*. “Questa nuova fascia demografica di consumatori target non è più composta da consumatori ‘ipercarbofobici’”. Questa nuova generazione “è bene informata e comprende la necessità della presenza di carboidrati complessi nella dieta”, e apprezza “i benefici aspetti culinari e i vantaggi economici della pasta”.

Si tratta di “consumatori che desiderano

TECNOLOGIA, EFFICACIA E EFFICIENZA LANDUCCI



circuito ad alta pressione

Doppia pressione
Doppia efficienza
Risparmio acqua, tempo, energia elettrica



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

www.landucci.it



Carl Zuanelli (National Pasta Association) all'apertura dei lavori del Meeting



Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions)



Steve Lerch (Story Arc Consulting)



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.



portare a un livello superiore l'esperienza culinaria di casa, senza rinunciare alla praticità. Escono più spesso a pranzo o a cena. Sono alla ricerca tanto di piatti esotici e innovativi quanto di proposte tradizionali. Amano i piatti regionali genuini e ricchi di storia”.

Per questo “l'industria pastaria è pronta a riprendersi il posto che le spetta al centro delle tavole di tutta l'America, e di tornare a essere acclamata”, afferma Zuanelli.

Una seconda transizione interessa direttamente la National Pasta Association, ed è rappresentata dall'avvicendamento nella sua direzione esecutiva.

Carl Zuanelli, dopo due mandati e quattro anni di presidenza, passa ufficialmente il testimone a Nora Stabert, prima donna a ricoprire il prestigioso ruolo, nonché dirigente della Philadelphia Macaroni Company, storico pastificio USA a conduzione familiare.

“Questa giovane donna, brillante, talentuosa ed estremamente competente, aiuterà traghettare la National Pasta Association verso un futuro di successo”.

Nora Stabert sarà affiancata dal nuovo vicepresidente, Jeff Shriver di 8th Ave Foods, “un professionista dotato di una profonda e consolidata conoscenza del settore, che ha lavorato con un iconico marchio americano di pasta che vanta una lunga tradizione”.

A conclusione del suo discorso, nel ribadire un futuro brillante per la pasta, Zuanelli mette in guardia l'industria della pasta dal non commettere gli errori del passato in fatto di comunicazione. Sarà importante invitare a consumare pasta non “perché non fa male”, ma ricorrendo alle parole e ai concetti che promuovono i tanti pregi di questo straordinario prodotto: le sue caratteristiche nutrizionali, i suoi vantaggi economici e in termini di praticità, le sue infinite proprietà in ambito culinario. “Sarò eternamente grato per il tempo che ho trascorso come presidente della National Pasta Association e prometto che resterò ancora a lungo al servizio di questa organizzazione in qualità di membro attivo del Consiglio”, conclude Carl Zuanelli.

Un ricco programma di formazione e Partecipati momenti di socialità

La tre giorni di Ponte Vedra Beach ha offerto ai numerosi operatori professionali presenti (soprattutto statunitensi e nordamericani, ma anche alcuni sudamericani ed europei) la possibilità di assistere a diverse interessanti presentazioni da parte di esperti del settore.

Oltre a Carl Zuanelli, si sono avvicendati

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

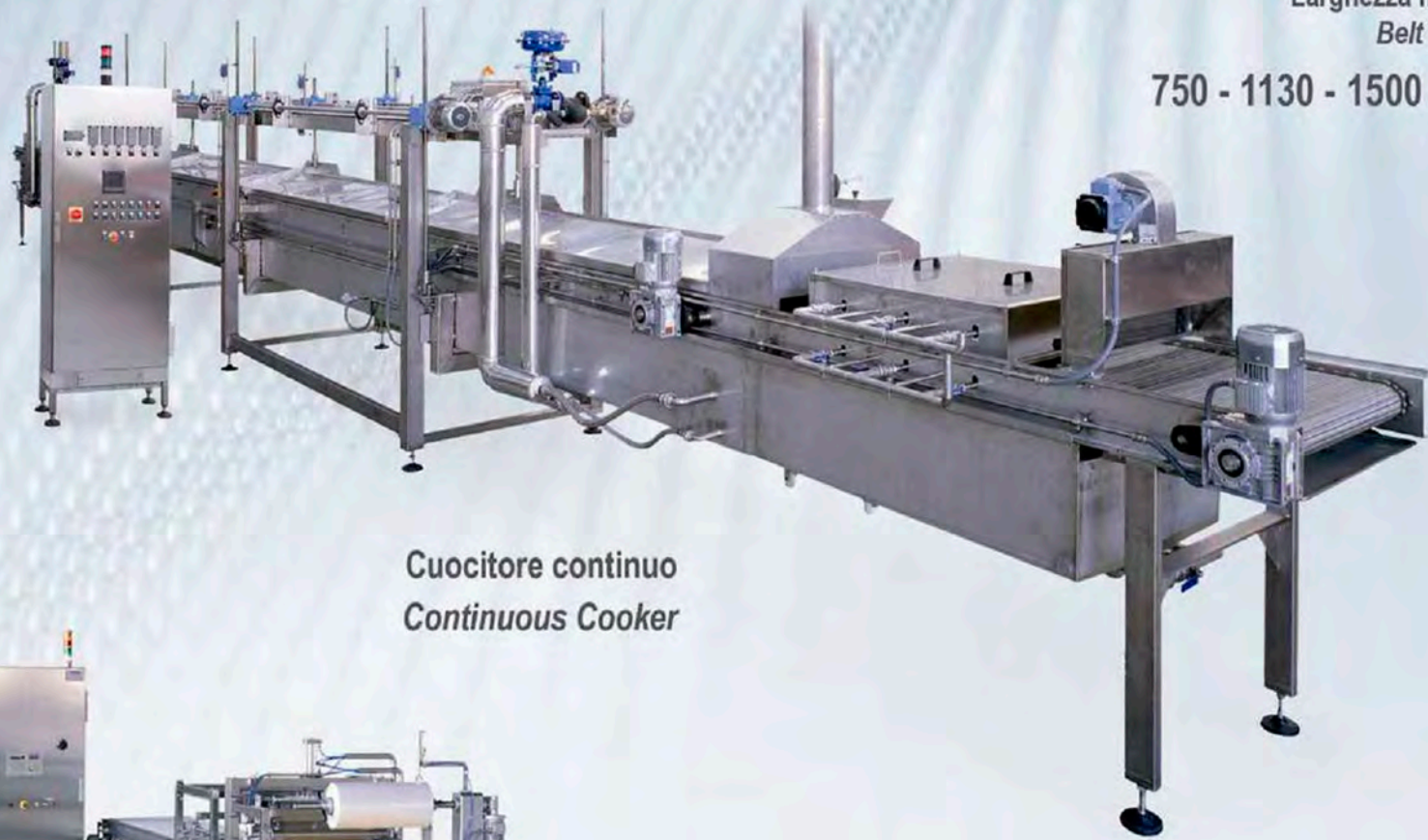
100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



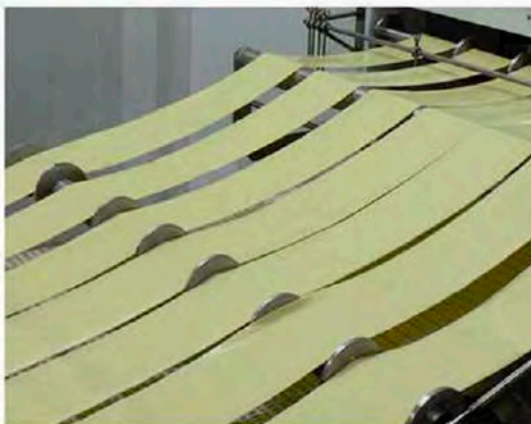
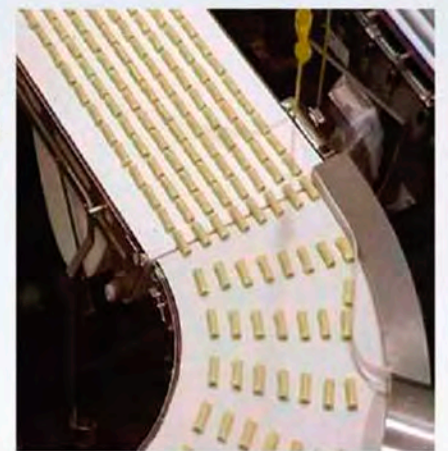
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



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



Alcuni momenti degli incontri programmati tra manager



Alcuni momenti degli incontri programmati tra manager



La cena di benvenuto



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





Da sinistra, Claudio Zanão, presidente di ABIMAPI (Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados) e Carl Zuanelli, presidente uscente della National Pasta Association



Da sinistra, Giacomo Tosi (Landucci) e Esteban Abascal (Interamerican Foods Corporation - La Moderna USA)



Da sinistra, Samuele Palagiano (Pasta Technologies Group) e Yosé Amin (Fiori Bruna)

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:





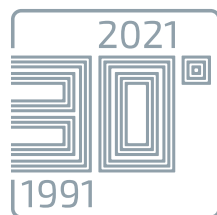
sul palco Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions) con una relazione intitolata *Aggiornamento del Comitato per gli affari governativi dell’NPA; Standard di identità*, Chris Kuehl (Armada Corporate Intelligence), con l’intervento *Prospettive economiche per il 2023: Cosa ci aspetta? Recessione, ripresa o un altro cigno nero?*, Steve Lerch (Story Arc Consulting) con la presentazione *Comprendere e influenzare i moderni consumatori*, Diane Wlelland (NPA) e Renee Mellican (Winland Foods) che hanno illustrato l’articolato programma di comunicazione della National Pasta Association, Jim Peterson con la presentazione *Il grano duro nel 2023 negli Stati Uniti e nel mondo*, Jenni Harrington

(Bühler North America), con la relazione *Tendenze nelle soluzioni tecnologiche per pasta che utilizzano ingredienti innovativi*, e Gary Kushner (Hogan Lovells US) con un approfondimento dedicato a *Aggiornamenti legislativi e normativi*. Non sono mancate, nella recente edizione, le sessioni, particolarmente apprezzate, dedicate agli incontri tra manager del comparto produttivo e aziende della filiera di fornitura. Oltre agli incontri individuali e ai momenti di formazione, come da tradizione, il programma dell’evento ha previsto diverse iniziative volte allo svago, ma nel contempo utili per fare networking, come i tornei di golf e di bocce.

Frigoimpianti



italian food technology



www.frigoimpianti.it

impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

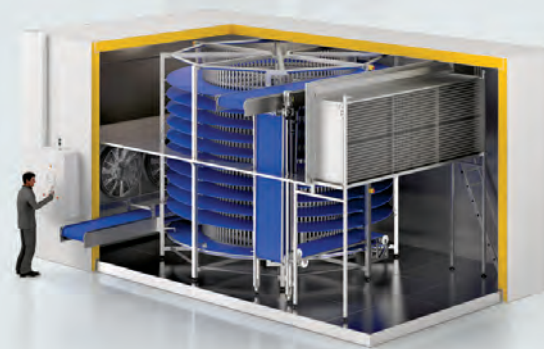
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

www.frigoimpianti.it

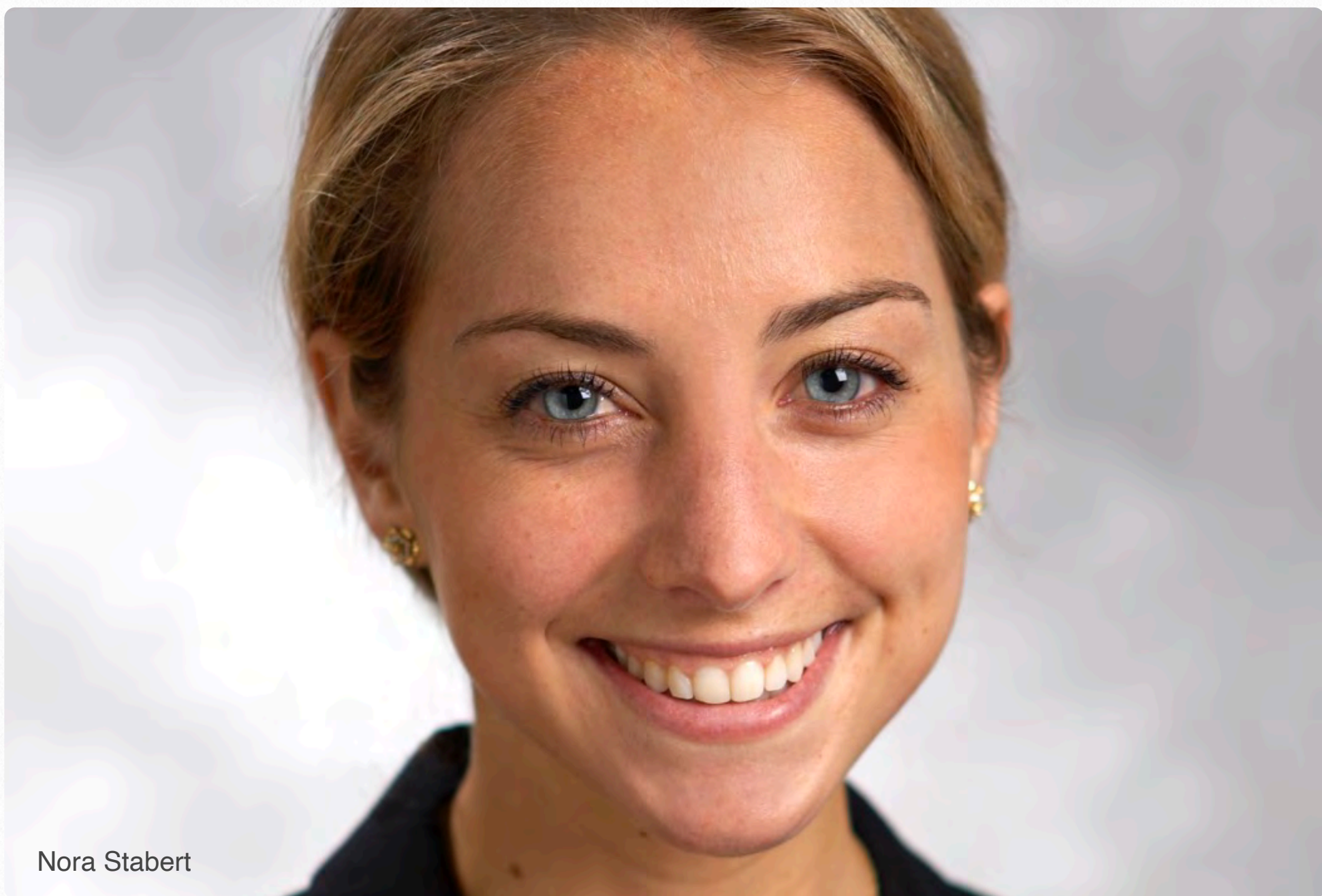
3



Il futuro della pasta e le sfide della National Pasta Association

Redazione

Association secondo Nora Stabert



Nora Stabert

A pochi settimane dalla sua elezione a presidente della National Pasta Association, l'associazione di produttori di pasta degli Stati Uniti, Nora Stabert (vice presidente esecutivo della Philadelphia Macaroni Company) ha concesso a Pastaria l'intervista pubblicata in queste pagine.

Nora Stabert, ricopre un ruolo di grande responsabilità, la presidenza della National Pasta Association (NPA). Quale è il suo stato d'animo?

È davvero un onore per me ricoprire il ruolo di Presidente della NPA, e sono molto grata per avere l'opportunità di infondere la mia visione strategica all'associazione. Dopo aver prestato servizio come Vice Presidente e aver collaborato con Carl Zuanelli, mio predecessore e CEO della Nuovo Pasta Productions, non vedo l'ora di proseguire sulla scia dello slancio progressista innescato da Carl negli ultimi quattro anni. La mia storia con la NPA dura da generazioni: mio nonno (Luke Marano Senior), i miei zii (Luke Marano Junior e Mark Marano), mio padre (Bill Stabert) e mio fratello (Sam Stabert) sono stati tutti membri e sostenitori della NPA. Considerando il profondo legame che unisce la NPA alla storia della mia famiglia nel settore, per me è davvero speciale rivestire il ruolo di Presidente.

Raccoglie il testimone da Carl Zuanelli, come valuta il lavoro del suo predecessore?

Durante il suo mandato presidenziale, Carl ha dato un incredibile slancio produttivo alla NPA, trasformandola nell'organizzazione che è oggi. Insieme a Jeff Schryver (Vice presidente della NPA e Vice Presidente di Pasta Operations presso la 8th Avenue &

Provisions) e Jim Meyer (Tesoriere della NPA e Presidente di Italgrani negli Stati Uniti), sono pronta a consolidare i progressi di Carl e a portare avanti la missione della NPA, facendone una risorsa preziosa e promotrice del settore. Ammiro tantissimo la guida ponderata di Carl e il suo impegno verso l'associazione, e sono certa che si rivelerà una risorsa preziosa per la NPA negli anni a venire.

Quali saranno le prossime, più importanti sfide che la National Pasta Association dovrà affrontare?

Negli ultimi tre anni, a causa della pandemia, il settore della pasta ha dovuto affrontare una confluenza di variazioni della domanda e di stravolgimenti delle catene di fornitura. La NPA ha il dovere di svolgere il proprio ruolo di sostenitrice del settore, fornendo alla nostra associazione le informazioni, la rete e il supporto necessari per un'industria pastaria più stimolante, resiliente e solida.

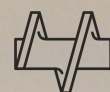
Nel suo discorso di apertura all'NPA Annual Meeting, il suo predecessore, Carl Zuanelli, ha preannunciato un futuro luminoso per la pasta. Concorda?

Nel suo discorso di apertura, Carl Zuanelli ha preannunciato un futuro luminoso, affermando che il settore pastario è diffusamente riconosciuto come categoria vivace e resiliente. L'associazione riconosce



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

l'importanza della pasta per un consumatore in cerca di salute, benessere, convenienza, gusto, innovazione e valore. Grazie al nostro lavoro, i membri della NPA possono sfruttare la rete, la formazione e le risorse per offrire prodotti sicuri e di alta qualità, in grado non solo di soddisfare i consumatori, ma anche di entusiasmarli.

La National Pasta Association si è distinta negli ultimi anni per una importante azione di comunicazione a favore della pasta ed ha collaborato costantemente con prestigiose associazioni di altri Paesi. Intende continuare in questa direzione?

Assolutamente sì. Una forte domanda globale di pasta e una rete di collaborazioni nel settore sono per noi elementi di forza. La pasta è un alimento conveniente e versatile, che può essere adattato in base ai gusti locali. Per la NPA è stato un vero piacere collaborare con partner provenienti da tutto il mondo. La National Pasta Association è membro dell'International Pasta Organization ed è impaziente di ospitare la Giornata Mondiale della Pasta 2024 negli Stati Uniti. Non vediamo l'ora di incontrare da vicino la comunità IPO e di confrontarci su tutti i temi legati alla pasta.

Ha qualche consiglio per Pastaria e per il Pastaria Festival?

Pubblicizzare tempestivamente il Pastaria

Festival e comunicare ai membri della NPA i vantaggi di partecipare all'evento.

Eventualmente anche inserendo pubblicità nelle newsletter della NPA e/o riportando il feedback di un membro della NPA che abbia trovato utile il Pastaria Festival.

Vuole inviare un messaggio o lanciare un appello, attraverso Pastaria, ai produttori internazionali di pasta e ai vari attori coinvolti nella filiera?

Tutti noi beneficiamo di un mercato globale della pasta forte: comunicare e imparare l'uno dall'altro ci offre l'opportunità di garantire al consumatore prodotti pastari sicuri e di qualità. Non vediamo l'ora di celebrare insieme la pasta durante la Giornata Mondiale della Pasta della NPA e di IPO, che si terrà negli Stati Uniti il 25 ottobre 2024!

NORA STABERT

Nora Stabert è Vice Presidente Esecutivo della Philadelphia Macaroni Company (PMC), un importante pastificio a conduzione familiare di quinta generazione con sede a Philadelphia (PA). Da quando è diventata membro della National Pasta Association (NPA) nel 2018, Stabert ha partecipato a numerosi comitati della NPA e ha ricoperto la carica di Vice Presidente del Comitato Esecutivo. Nel marzo del 2023, la NPA ha annunciato che Nora Stabert avrebbe assunto il ruolo di Presidente, la prima donna in carica.

NATURAL FLAVORINGS WITH GENOVESE BASIL DOP FOR PASTA AND SEASONING



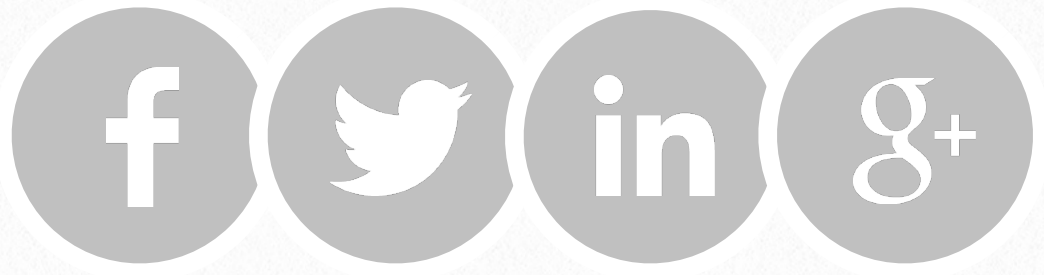
NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS

PRODUCERS OF FLAVOURINGS AND SEMI-FINISHED FOOD PRODUCTS



See you in Frankfurt
28 - 30 Nov 2023

4



Potenzialità del packaging cellulosico per applicazioni barriera

Luciano Piergiovanni
GSICA – Gruppo Scientifico Italiano di
Confezionamento Alimentare



Una riflessione sullo stato della ricerca scientifica nel settore dell'imballaggio cellulosico e le sue prospettive.

La carta inizialmente e il cartoncino poco dopo sono i materiali di confezionamento dei prodotti pastari che per primi sono apparsi sul mercato e che ancora oggi rappresentano la principale soluzione di packaging per questa vasta e multiforme categoria di prodotti. Le trasformazioni del settore dell'imballaggio flessibile e la grande diffusione che hanno avuto le materie plastiche hanno solo marginalmente interessato il comparto. Dalle prime soluzioni di confezionamento della pasta secca lunga (gli avvolgimenti con carta blu in uso nei primi anni '60), agli attuali astucci di cartoncino solido, il packaging cellulosico è una costante per il prodotto pasta. Una scelta affermatissima in particolare per la pasta secca, anche se cominciano ad essere disponibili vassoi e vaschette di cartoncino per prodotti freschi o surgelati. Una scelta così comune e consolidata che può apparire persino un po' insolito parlare di potenzialità e di innovazione in questo settore; non vi è dubbio, infatti, che il packaging cellulosico è più che soddisfacente per le principali applicazioni di confezionamento dei prodotti pastari e non è immediato percepire delle esigenze di rinnovamento. Una valutazione critica delle soluzioni attuali, una maggiore sensibilità verso i temi della sostenibilità e, soprattutto, una riflessione sullo stato della ricerca in

questo campo, tuttavia, portano ad evidenziare alcune prospettive che meritano un po' di attenzione e motivano questo testo.

Un primo dato di fatto, assai poco contestabile, è che nel momento in cui è necessario garantire qualche specifica proprietà o particolare prestazione all'imballaggio cellulosico, si ricorre frequentemente a prodotti di sintesi, che possono far perdere (o comunque ridurre) quelle caratteristiche di materiale naturale, ottenuto da risorse rinnovabili, pienamente riciclabile e compostabile che sono tanto peculiari per i materiali cellulosici.

Nella produzione dei materiali cellulosici ([Tabella 1](#)) si è soliti denominare “Materie prime non fibrose” quell'insieme di additivi, cariche, coadiuvanti tecnologici che si aggiungono alla pasta di carta per garantire le caratteristiche attese dei prodotti finiti. Queste “materie prime” sono molto spesso sostanze chimiche tutt'altro che naturali; altri “*chemicals*” di sintesi, poi, possono venir utilizzati in operazioni di post produzione per laccare, rivestire o rendere saldabile la superficie dei materiali cellulosici. Si definiscono “non fibrose”, perché il principale e fondamentale costituente dei materiali cellulosici è appunto la “fibra di cellulosa”: uno straordinario composito strutturale che la naturale evoluzione e differenziazione degli

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.





organismi vegetali hanno reso disponibile alla ingegn timerità umana da molti secoli. Oggi sembra possibile guardare alla possibile sostituzione di alcune di quelle “materie prime non fibrose” con ragionevole ottimismo, grazie a nuove tecnologie e ad un migliore sfruttamento delle risorse naturali dei materiali cellulosici. Considerando gli studi scientifici pubblicati negli ultimi anni, appare davvero realizzabile un significativo miglioramento delle proprietà e caratteristiche dei materiali cellulosici, studiando e sfruttando meglio i componenti fondamentali delle fibre cellulosiche e imparando a intervenire su di essi per modificarli secondo le specifiche esigenze dei prodotti da confezionare.

Struttura e composizione della fibra cellulosica

Per comprendere le grandi potenzialità delle materie prime cellulosiche, vale la pena ricordare brevemente la struttura chimica e l’organizzazione fisica delle fibre cellulosiche. Le cellule vegetali utilizzano uno zucchero semplice (il glucosio) per costruirle ed il primo passaggio è la sintesi di un polimero lineare, ottenuto legando in uno specifico modo migliaia di molecole di quello zucchero; in seguito, centinaia di queste catene polimeriche si raggruppano nelle cosiddette nano-fibrille native che evolvono in micro e infine in macro-fibre, grazie alla stabilizzazione funzionale fornita da altri due componenti fondamentali della fibra che sono le emicellulose e la lignina; questi due componenti rappresentano gli indispensabili additivi naturali delle fibre

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Tabella 1 FABBRICAZIONE DELLA CARTA - MATERIE PRIME NON FIBROSE

Funzione	Materia prima non fibrosa
Cariche minerali	caolino, carbonato di calcio, biossido di titanio, talco
Collatura interna	colofonia, amido, carbossimetilcellulosa, cere, resine modificate
Coloranti	coloranti, pigmenti, imbiancanti ottici
Additivi per resistenza a secco	amidi, gomme, poliacrilammide, lattici
Additivi per resistenza ad umido	resine urea-formaldeide, melamina-formaldeide, poliammidi
Additivi specifici e coadiuvanti	ammorbidenti, indurenti, ritardanti di fiamma, biocidi, flocculanti, antischiuma, drenanti

cellulosiche, fondamentali per costruire quelle strutture che, nella loro semplicità, rappresentano i veri mattoni del regno vegetale, capaci di sostenere anche piante alte decine di metri e pesanti svariate tonnellate. Un processo, questo, che si può definire di tipo *Bottom-Up*, da piccole molecole a strutture complesse. Il suo opposto, un approccio di tipo *Top-Down*, potrebbe essere oggi molto utile per raggiungere gli obiettivi citati, attraverso una sorta di “*cracking*” della cellulosa. Ripercorrendo a ritroso la via che gli organismi vegetali seguono per produrre la fibra di cellulosa, è infatti possibile isolare utili strutture cellulosiche di dimensione micro e nano-metrica, molecole di lignina ed emicellulose in forma pura per un loro utile impiego nel migliorare le proprietà funzionali dei materiali cellulosici in tutte le applicazioni di packaging.

Nanocristalli di cellulosa

Durante la crescita dimensionale (dallo zucchero semplice alle nano-fibrille native) è possibile rilevare lungo la struttura parti con diversa organizzazione e questo porta alla comune distinzione in regioni cristalline e amorfe della cellulosa; un punto chiave per comprendere le varie tecnologie utilizzato per ottenere nano e micro particelle di cellulosa e le loro proprietà. Poiché le parti amorfe sono termodinamicamente più soggette all'idrolisi, è facile isolare quelle parti che si indicano come nanocristalli di cellulosa (CNC, *cellulose nanocrystals*). Questi si ottengono attraverso una parziale idrolisi chimica del polimero cellulosico, a partire da qualsiasi fonte cellulosica ([Figura 2](#)). Molti diversi acidi e agenti ossidativi sono stati usati nella produzione di nanocristalli, con differenti rese ed effetti diversi. In ogni



Innovazione e tradizione,
da sempre

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

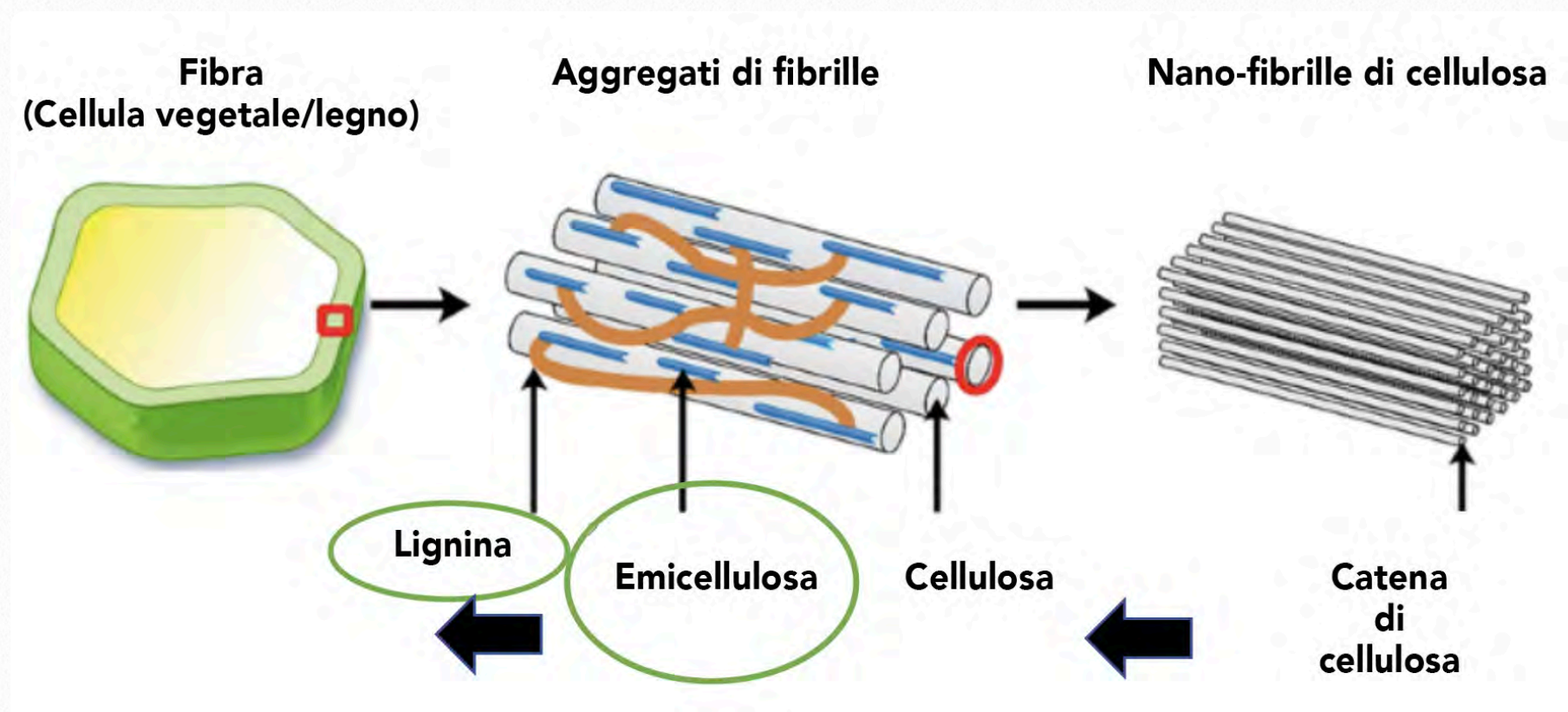


dal 1950

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



Figura 1 DALLO ZUCCHERO SEMPLICE ALLE FIBRE



Fonte: <https://link.springer.com/article/10.1007/s10570-020-03674-w>

caso, comunque si ottengano e da qualunque materia prima si producano, i CNC possono sempre fornire un contributo molto interessante alle proprietà di barriera ai gas dei materiali con cui vengono combinati (Figura 3). Tutte le caratteristiche che forniscono un rilevante contributo alle proprietà di barriera ai gas dei materiali, infatti, si ritrovano nei CNC. L'elevata polarità, l'assenza di insaturazione e catene laterali, l'elevata cristallinità e l'elevata temperatura di transizione vetrosa dei nanocristalli di cellulosa, spiegano la bassissima permeabilità ai gas, comparabile a quella dei polimeri barriera di natura sintetica. L'unico punto critico dei nanocristalli di

cellulosa è la loro sensibilità all'umidità; a umidità relative alte i CNC perdono rapidamente le loro caratteristiche di barriera. Ciò, tuttavia, non è molto diverso da quanto accade ai polimeri di origine fossile (come l'EVOH) impiegati oggi. C'è un'ampia letteratura sulle proprietà di barriera ai gas dei CNC ma, purtroppo, ancora pochi siti produttivi (nessuno nel nostro Paese) e pochissime applicazioni commerciali.

Micro-nanofibre di cellulosa

Anche le micro e nanofibre di cellulosa si possono ottenere da qualsiasi fonte disponibile di cellulosa (Figura 4). Hanno dimensioni e caratteristiche morfologiche

Figura 2 DALLE FIBRE A NANOCRISTALLI DI CELLULOSA (CNC)

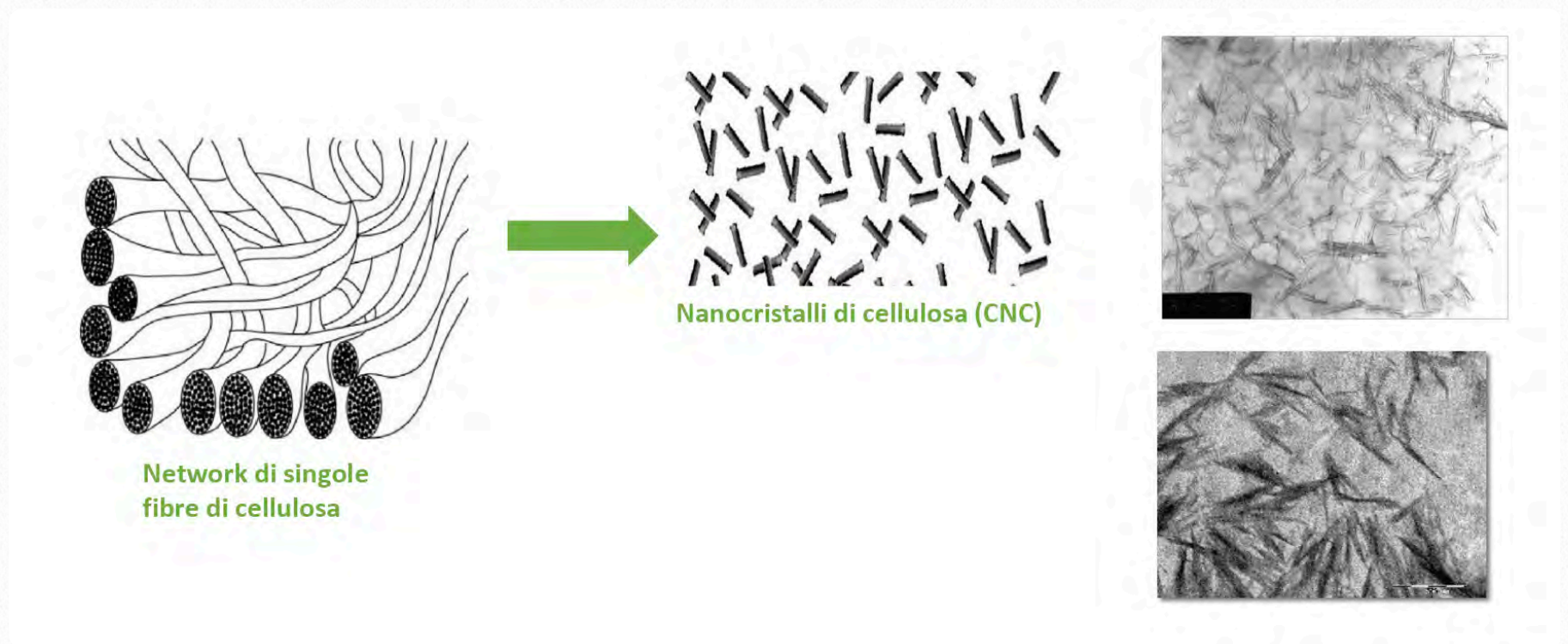
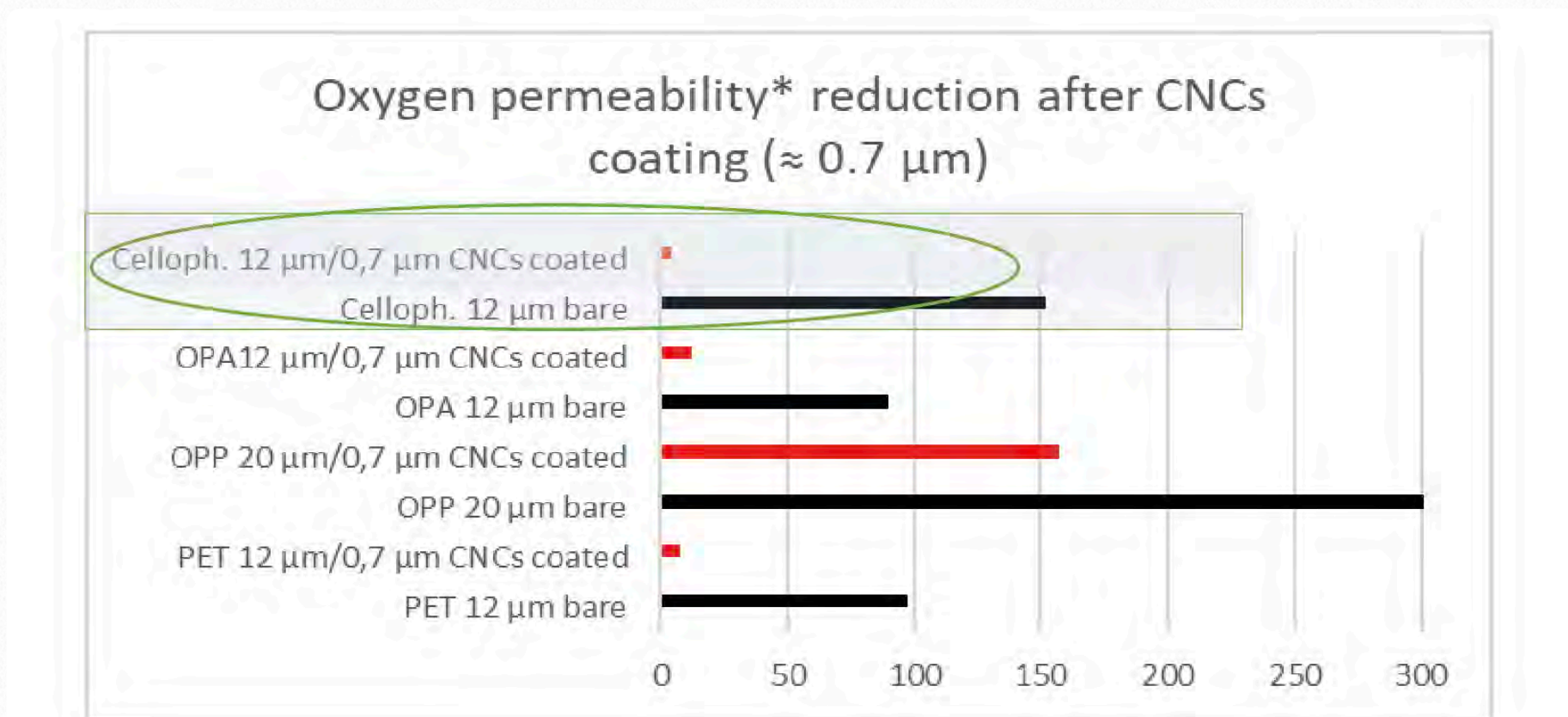


Figura 3 EFFETTO BARRIERA AI GAS DI RIVESTIMENTI SOTTILI DI NANOCRISTALLI DI CELLULOSA



Fonte: Li F, Biagioni P, Bollani M, Maccagnan A, Piergiovanni L (2013), Multi-functional coating of cellulose nanocrystals for flexible packaging applications *Cellulose* 20 2491-2504

diverse dai CNC e si ottengono con processi molto differenti, quasi antitetici e hanno anche loro potenziali impieghi per

migliorare la caratteristiche di carte e cartoncini. Molto spesso vengono riportate come CNF (*cellulose nanofibers*), nanofibre

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



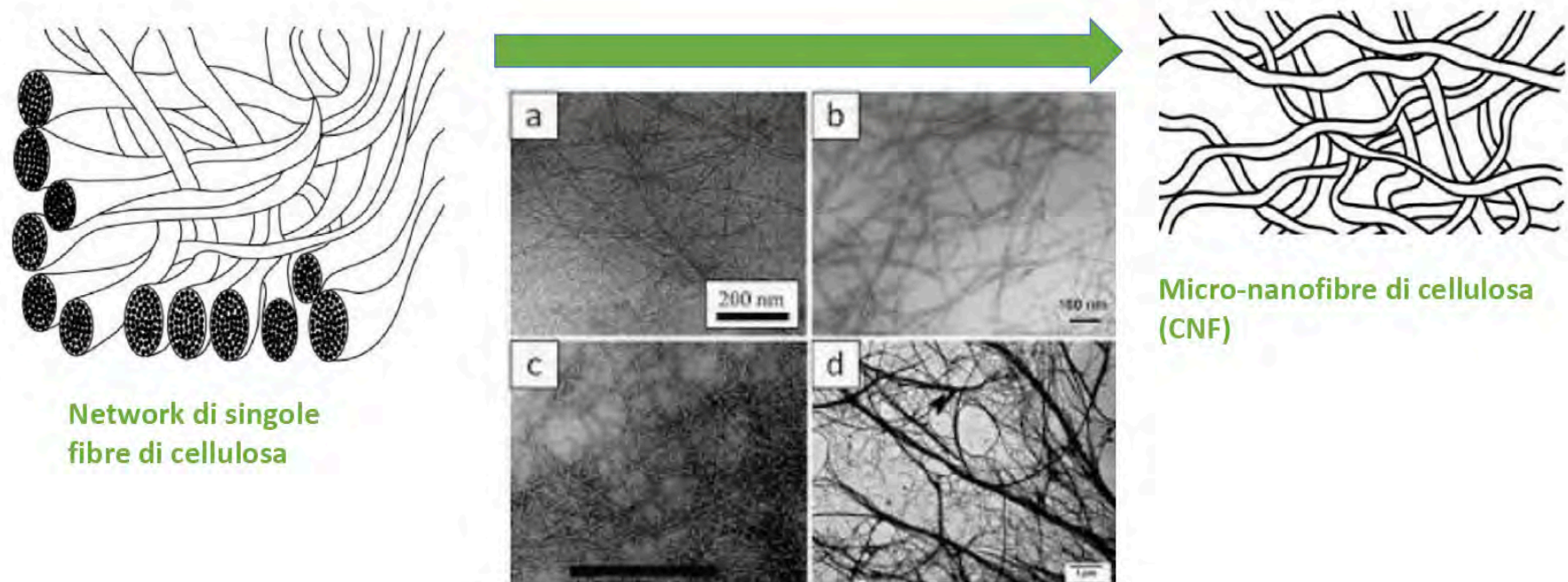
DN250



PA150



Figura 4 DALLE FIBRE ALLE MICRO-NANOFIBRE DI CELLULOSA (CNF)



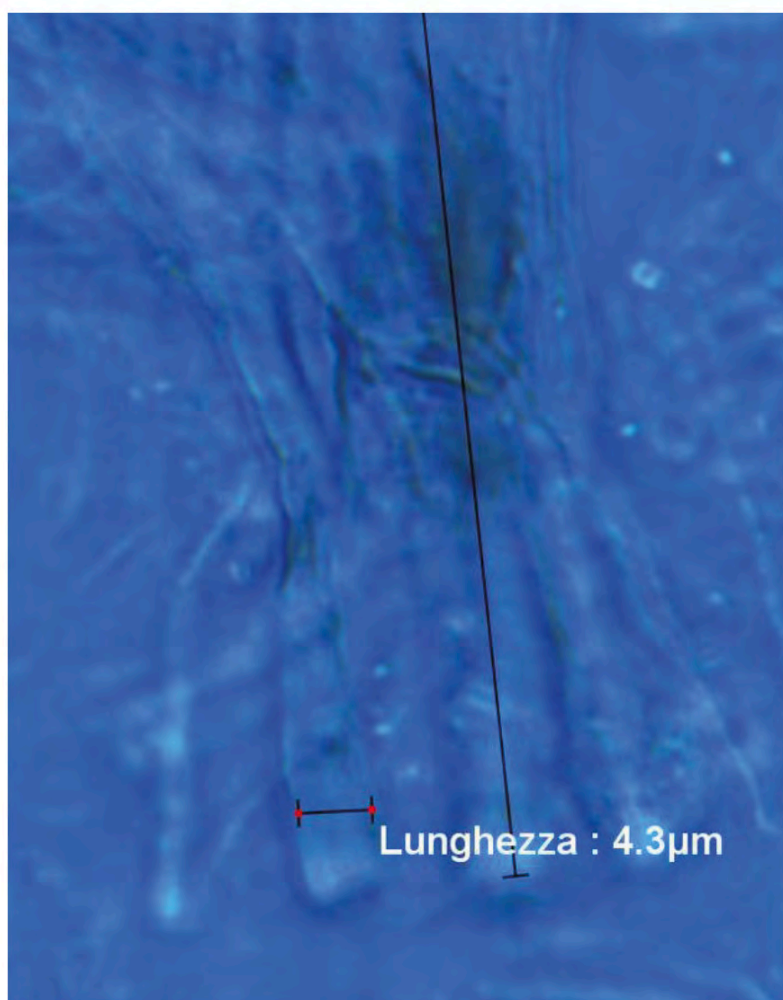
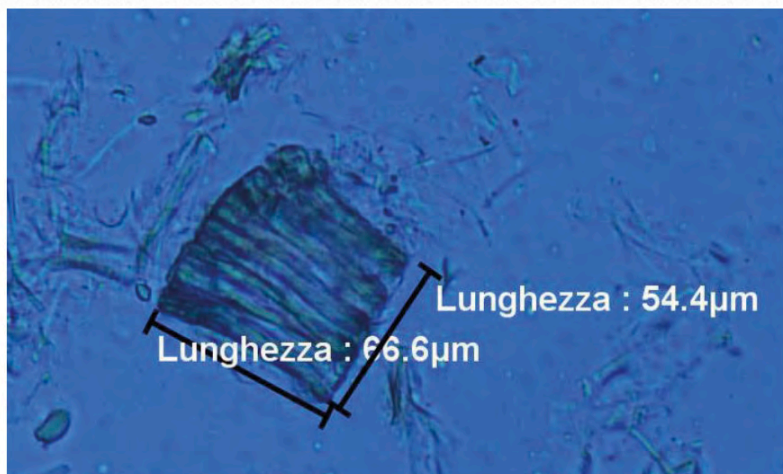
di cellulosa; in realtà ci si trova sempre in presenza di una distribuzione di dimensioni che può essere piuttosto ampia, così le dimensioni micrometriche sono sempre presenti e possono essere anche preminenti, a seconda del processo realizzato.

Le micro-nano fibre di cellulosa si ottengono con processi diversi, quasi esclusivamente fisici (prevedendo in alcuni casi modesti pretrattamenti enzimatici) che possono essere piuttosto energivori ma sono poco impattanti. Nel mondo diverse aziende hanno cominciato a produrle da fonti diverse ma anche in Italia esistono forti interessi per la loro produzione ed utilizzi. Sono noti e impiegati differenti processi fisici, basati su forze meccaniche di tipo diverso, applicate a sospensioni diluite di

cellulosa, come la microfluidificazione e la micromacinazione, tuttavia l'omogeneizzazione ad alta pressione è quella maggiormente utilizzata. Un singolo passaggio di omogeneizzazione non è mai sufficiente per raggiungere la dimensione micro-nano, che quindi viene generalmente ripetuto diverse volte (3-6), a pressioni comprese tra 700 e 1200 bar per raggiungere il richiesto grado di frammentazione ed ottenere le caratteristiche attese (Figura 5).

Le micro-nano fibre hanno dimensioni variabili, sono più grandi dei CNC e caratterizzate da un "rapporto di forma" (il rapporto tra lunghezza e larghezza) nettamente più alto che contribuisce a fornire loro proprietà molto interessanti. Possono impiegarsi sia come ingredienti

Figura 5 LA FRAMMENTAZIONE DELLE PILE DI FIBRE DI CELLULOSA ATTRAVERSO L'OMOGENEIZZAZIONE HP, OSSERVATA AL MICROSCOPIO OTTICO



che come rivestimenti di materiali cellulosici, nel primo caso possono modulare, migliorandole, le proprietà meccaniche, nel secondo possono rendere carte e cartoni più resistenti a oli e grassi, in parte anche all'acqua, ed esercitare una

interessante barriera verso le sostanze più idrofobiche (Figura 6). Ad esempio, realizzare una barriera agli idrocarburi alifatici ed aromatici provenienti dagli oli minerali (MOAH, MOSH), comuni e frequenti contaminanti delle carte e dei cartoni ottenuti da maceri riciclati. L'obiettivo potrebbe essere quindi quello di rendere idoneo al contatto alimentare, attraverso ciò che si chiama una barriera funzionale, carte e cartoncini ottenuti con materiale riciclato.

Le prospettive di miglioramento delle prestazioni dei materiali cellulosici, riguardano però anche i componenti minori delle fibre cellulosiche, vale a dire emicellulose e lignina.

Le emicellulose

Presenti tra il 20 e il 50% in peso nelle fonti di cellulosa, le emicellulose sono polimeri ramificati parecchio diversi dalla cellulosa; non sono costituite solo da glucosio ma da diversi zuccheri, dando luogo a una grande varietà di emicellulose differenti a seconda delle varie fonti; si definiscono "fibre alimentari" in quanto edibili ma solo parzialmente digeribili. Il loro isolamento, tuttavia, non è altrettanto semplice ed economico come per le CNF. Le emicellulose sono tutte di natura fortemente idrofila, abbastanza reattive e

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 6 BARRIERA ALLE SOSTANZE IDROFOBICHE DI UN SOTTILE STRATO DI MFC



facilmente degradabili; per queste ragioni è difficile isolarle in forma pura e sono state a lungo trascurate come possibili componenti di materiali innovativi. Tuttavia recentemente sono stati sviluppati nuovi processi per l'isolamento delle emicellulose in forma pura e sono stati proposti nuovi metodi per modificarle al fine di renderle più idrofobiche. In particolare i sistemi di estrazione con liquidi ionici (*ionic liquid/cosolvent extraction*) sono in grado di rilasciare oligomeri di emicellulosa che possono essere utilmente impiegati come ingredienti e rivestimenti di materiali di imballaggio cellulose. C'è una crescente attenzione e molta letteratura scientifica sull'argomento.

Le proprietà più originali delle emicellulose

sono quelle legate alle loro caratteristiche filmogene e adesive. Una volta modificate in senso idrofobico, le emicellulose sviluppano un gel resistente all'acqua, potenzialmente utile per rivestimenti impermeabilizzanti o come adesivi. La forza di adesione che si ottiene con queste emicellulose modificate può essere superiore a quella mostrata da adesivi convenzionali a base fossile.

Lignina

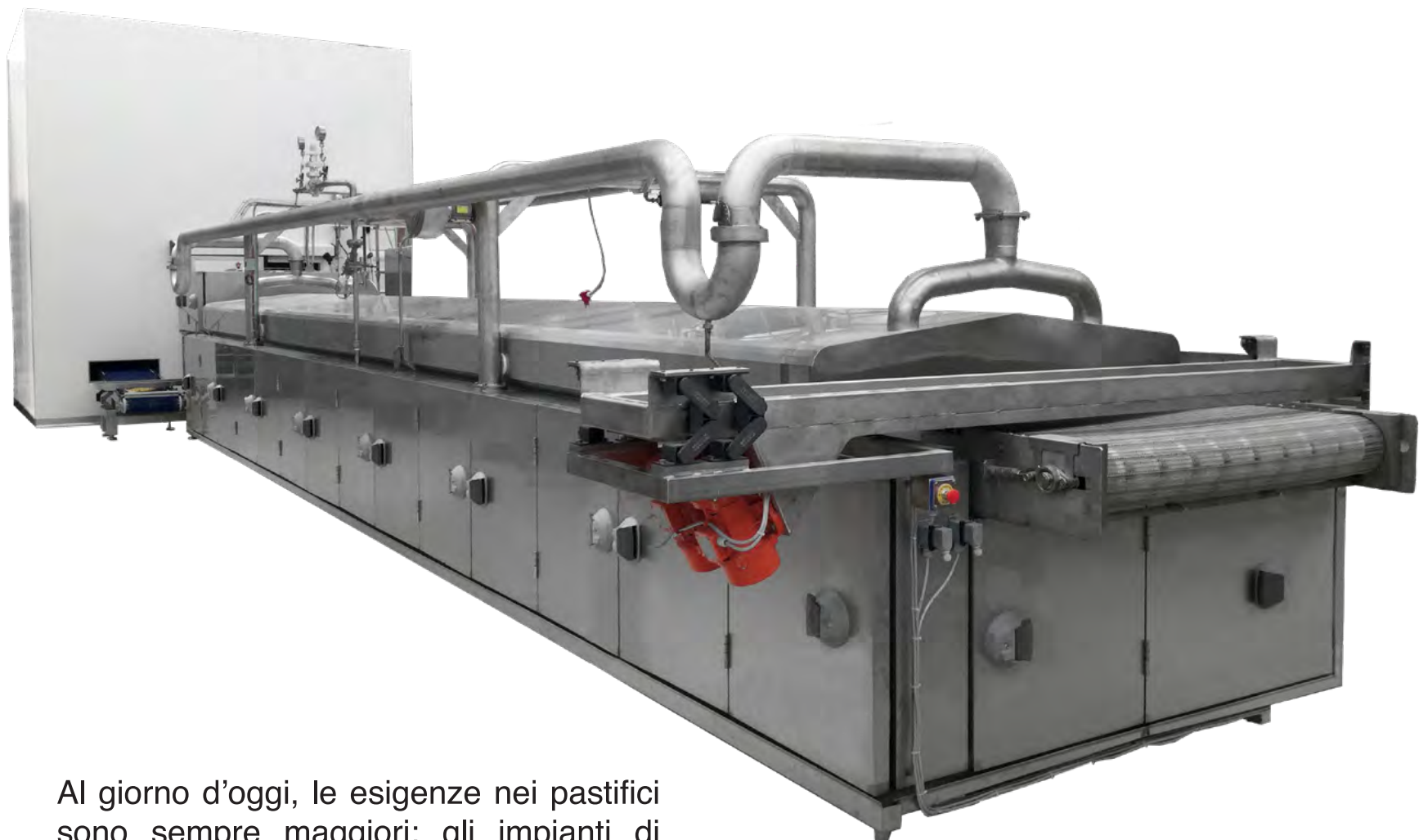
La lignina è il polimero aromatico (fenolico) più abbondante nelle biomasse di natura vegetale; è legata covalentemente alle emicellulose per formare l'agente cementante delle fibrille di cellulosa. Dalla sola industria della carta e del cartone, ogni anno, vengono generati 50 milioni di

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

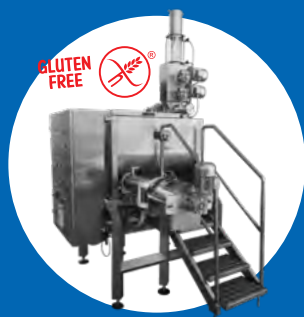
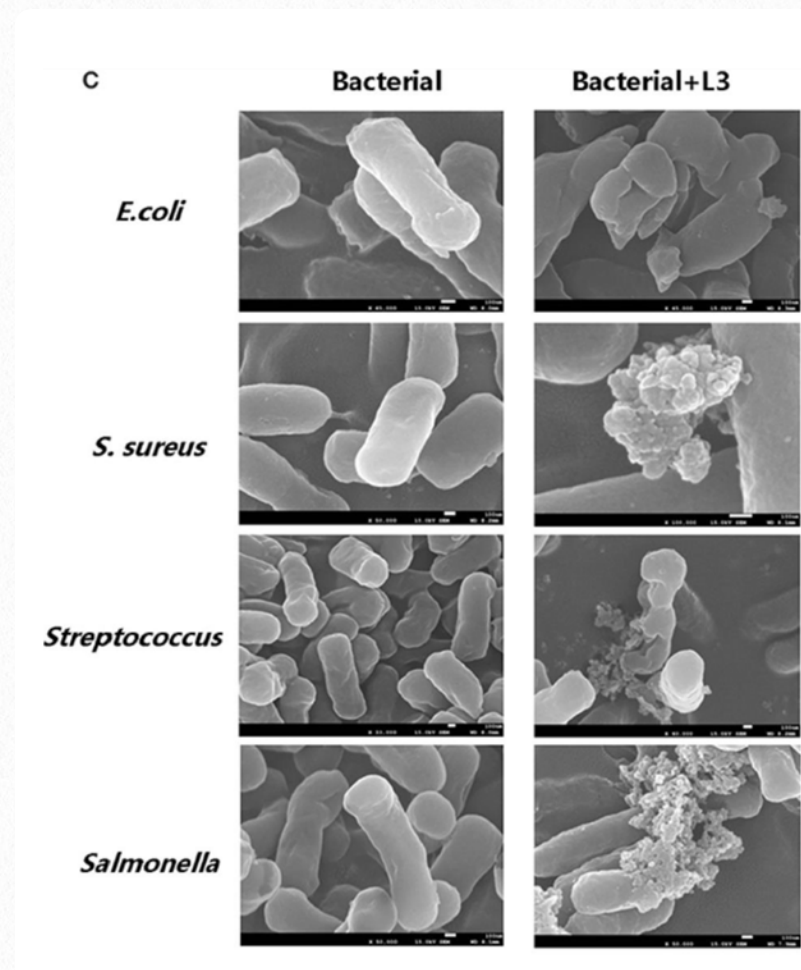


Figura 7 LISI DELLA PARETE CELLULARE DI ALCUNI BATTERI PER EFFETTO DELLA LIGNINA



Fonte: Yun, J., Wei, L., Li, W., Gong, D., Qin, H., Feng, X., ... & Yin, B. (2021). Isolating high antimicrobial ability lignin from bamboo kraft lignin by organosolv fractionation. *Frontiers in bioengineering and biotechnology*, 9, 683796

tonnellate di lignina nel mondo ma è stata per lo più considerata come un sottoprodotto da eliminare più che come risorsa da valorizzare; vari processi di sbiancamento delle polpe di cellulosa (anche ad alto impatto ambientale) sono da tempo utilizzati per rimuoverla dalle materie prime di carta e cartone. Oggigiorno la lignina è diventata oggetto di numerose ricerche di grande interesse, che esplorano i suoi possibili usi, grazie

ancora all'estrazione con solventi ionici che permette di ottenerla in forma pura. L'utilizzo della lignina, anche nel settore dell'imballaggio alimentare, è un argomento di crescente interesse, persino più dell'emicellulosa considerando la letteratura scientifica prodotta in questi anni. Può essere definita una molecola "multitasking", infatti esibisce diverse utili proprietà: antiossidante, resistenza ai raggi UV e proprietà antimicrobiche. Tutte caratteristiche molto apprezzate per i materiali per il food packaging.

Il meccanismo della sua azione antimicrobica, in particolare, è stato indagato da molti e sembra che sia da mettere in relazione con la capacità dei polifenoli della lignina di lacerare le pareti cellulari dei microrganismi, inattivandoli (Figura 7).

In conclusione è opportuno ricordare che ogni anno la natura, in forme diverse, mette a disposizione dell'uomo circa 70 miliardi di tonnellate di materiali cellulosici; forse è giunto il momento di considerare questi "giacimenti di cellulosa" (più diffusi, disponibili e meno impattanti di quelli delle risorse fossili) delle preziose risorse da considerare con maggiore attenzione e con investimenti adeguati anche nella prospettiva di ricavarne sostanze utili in diversi settori, a cominciare da quello del confezionamento dei prodotti pastari.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



5



Si svolgerà il 29 settembre 2023 la

Redazione

settima edizione del Pastaria Festival



È stata resa nota la data in cui si svolgerà il Pastaria Festival 2023, l'evento gratuito dedicato all'aggiornamento professionale sull'attività di produzione di pasta alimentare, organizzato da Pastaria, in collaborazione con associazioni, università, ordini professionali, aziende ed esperti del settore. L'appuntamento è a Parma venerdì 29 settembre.

Sarà ancora una volta Parma ad ospitare la settima edizione del Pastaria Festival, l'evento gratuito dedicato all'aggiornamento professionale per il produttore italiano e internazionale di pasta alimentare.

L'appuntamento è fissato per il 29 settembre 2023, data in cui i protagonisti del settore (associazioni, istituti di ricerca, università, ordini professionali, aziende ed esperti) si riuniranno nella città emiliana per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta, in una giornata gratuita di incontri, workshop, conferenze, presentazioni e spazi espositivi. "Siamo fiduciosi che l'ottima edizione dello scorso anno possa essere confermata e, se possibile migliorata, dal Pastaria Festival 2023, al cui programma stanno lavorando in queste settimane i numerosi docenti ed esperti di prestigiosi pastifici che fanno

parte del Comitato guida della manifestazione", afferma Lorenzo Pini, editore e direttore di Pastaria.

"Ci auguriamo, in modo particolare, di poter contare su una crescente presenza di operatori di pastifici stranieri", conclude Pini.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, su invito, riservata a produttori di pasta. I pastifici interessati a ricevere l'invito possono registrarsi gratuitamente a pastaria.it.

Per diventare sponsor

I fornitori di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta interessati a diventare sponsor della manifestazione o a partecipare all'evento sono invitati a contattare la redazione di Pastaria (tel. 0521 1564934 o via email a info@pastaria.it).



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.

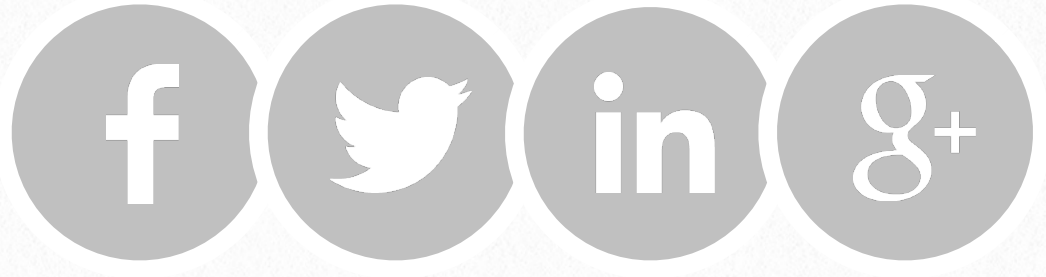
- CEREAL BROKER SARTIRANA CONSULTING S.R.L.
- VALPAN S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.



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

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

6



Mercati delle commodity e prospettive per i produttori di pasta

Centro studi economici
Pastaria



Se ne è discusso al Webinar di Pastaria del 17 aprile scorso. L'appuntamento, che ha registrato la partecipazione di diversi operatori del settore, ha fornito un'occasione 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 nella filiera grano-pasta, alla luce dei possibili sviluppi dei raccolti e della campagna di commercializzazione 2023/24.

“Geocrisi ed effetti distorsivi del clima sui mercati delle commodity: le prospettive per i produttori di pasta”. È il titolo del Webinar promosso da Pastaria che nella giornata del 17 aprile scorso ha fatto il punto della situazione sui mercati delle commodity, a oltre un anno dallo scoppio del conflitto in Ucraina e nel contesto di un ormai “ufficializzato” post-pandemia. Un mercato, quello delle materie prime, che dopo la fiammata del 2022 ha subito alcune significative trasformazioni, allentando, ormai da qualche mese, la presa sull’inflazione, che resta però elevata nella sua componente di fondo e costantemente sotto la lente delle banche centrali, intenzionate a mantenere un orientamento restrittivo delle politiche monetarie. Non si esclude che i prezzi, anche delle materie prime alimentari, restino improntati a una ulteriore volatilità, nell’attuale quadro di incertezza sugli sviluppi congiunturali e geopolitici, in un contesto peraltro di forte instabilità meteorologica e in previsione di una ripresa degli ordinativi cinesi, dopo lo stop imposto dalla politica di Pechino “zero-Covid”. Dal lato dell’offerta, per le commodity agricole e alimentari si prefigura un *pattern* climatico ancora avverso, con il persistere di condizioni siccitose e di eventi estremi, non solo in Europa, potenziali inibitori di investimenti in alcuni comparti produttivi anche strategici, considerate le possibili ricadute del clima sulle rese agronomiche. Il Webinar ha fornito anche una lettura prospettica delle variabili in gioco specifiche della filiera grano-pasta, alla luce dei possibili sviluppi dei prossimi raccolti e della campagna di commercializzazione 2023/24. L’analisi del contesto macroeconomico ha evidenziato il persistere di alcune problematiche legate soprattutto agli alti costi di produzione, fenomeno che colpisce principalmente i settori con marginalità fisiologicamente più contenuta, come l’agroalimentare di prima e seconda trasformazione. Con la ripartenza delle catene di fornitura globali (i fenomeni del caro-shipping e della carenza di container sono oggi un amaro ricordo del passato), la logistica non rappresenta più un fattore di preoccupazione, come nella fase dell’emergenza pandemica, ma cresce il rischio geopolitico per le sorti del conflitto in Ucraina e per le tensioni sino-americane legata alla questione Taiwan.

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

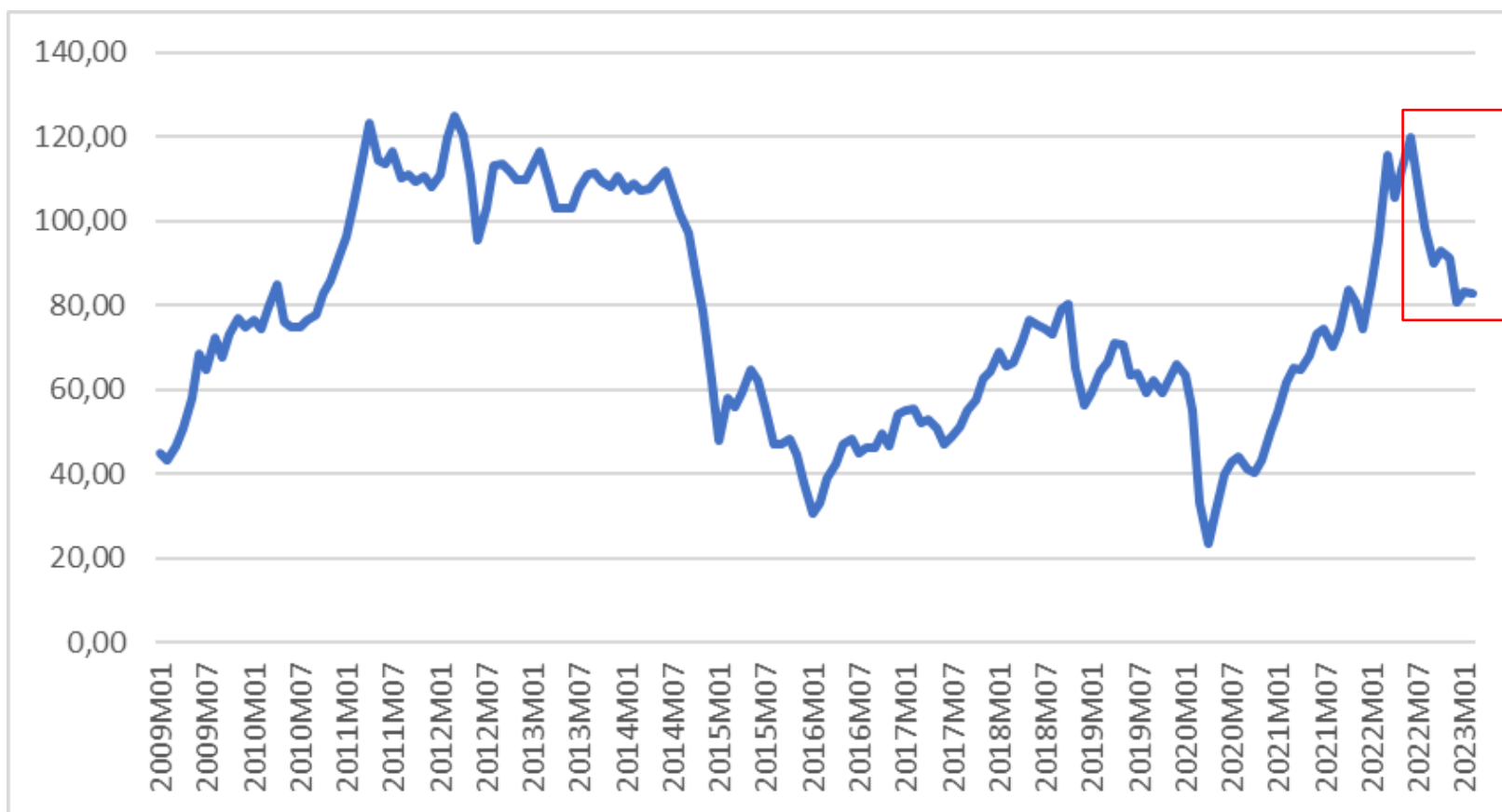
ANSELMO IMPIANTI SRL - Via Fossano, 33 - Bene Vagienna (CN) - ITALY | Tel. +39 0172 654755 - Fax + 39 0172 654811

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

Grafico 1 PREZZO PETROLIO BRENT \$/BBI



Fonte: Banca Mondiale

Preoccupa, per l'impatto sui costi di adattamento delle filiere, anche l'orientamento "packaging free" della Commissione europea che, con lo strumento giuridico del regolamento, anziché della direttiva meno stringente, stravolge il mercato degli imballaggi, proponendo un approccio green basato sul riciclo e sull'impiego di materiali sostenibili.

Quanto alle prospettive, il 2023 non è da "cigno nero", anche se gli investimenti faticano a decollare per il rialzo dei tassi e la stretta sul credito, sia pure in un contesto di progressiva attenuazione delle tensioni sui costi del sistema industriale (in

particolare per l'approvvigionamento delle materie prime).

L'inflazione, in Italia, dovrebbe frenare nel 2023 al +5,8%, dal più 8,1% del 2022, mentre il Pil dal 3,8 di aumento sperimentato nel 2022 dovrebbe riposizionarsi su un tasso di crescita da "zero virgola", in un contesto internazionale gravato dal rischio recessivo in Usa.

La panoramica sulle commodity non food (l'aggiornamento è a marzo 2023) rivela su base annua una dinamica negativa a doppia cifra dei prezzi internazionali del petrolio Brent (-32,1%), del gas naturale europeo (-67,4%) e dei fertilizzanti (-64,1%



LEBEN INGREDIENTS

THE
Nature inside



Materie prime

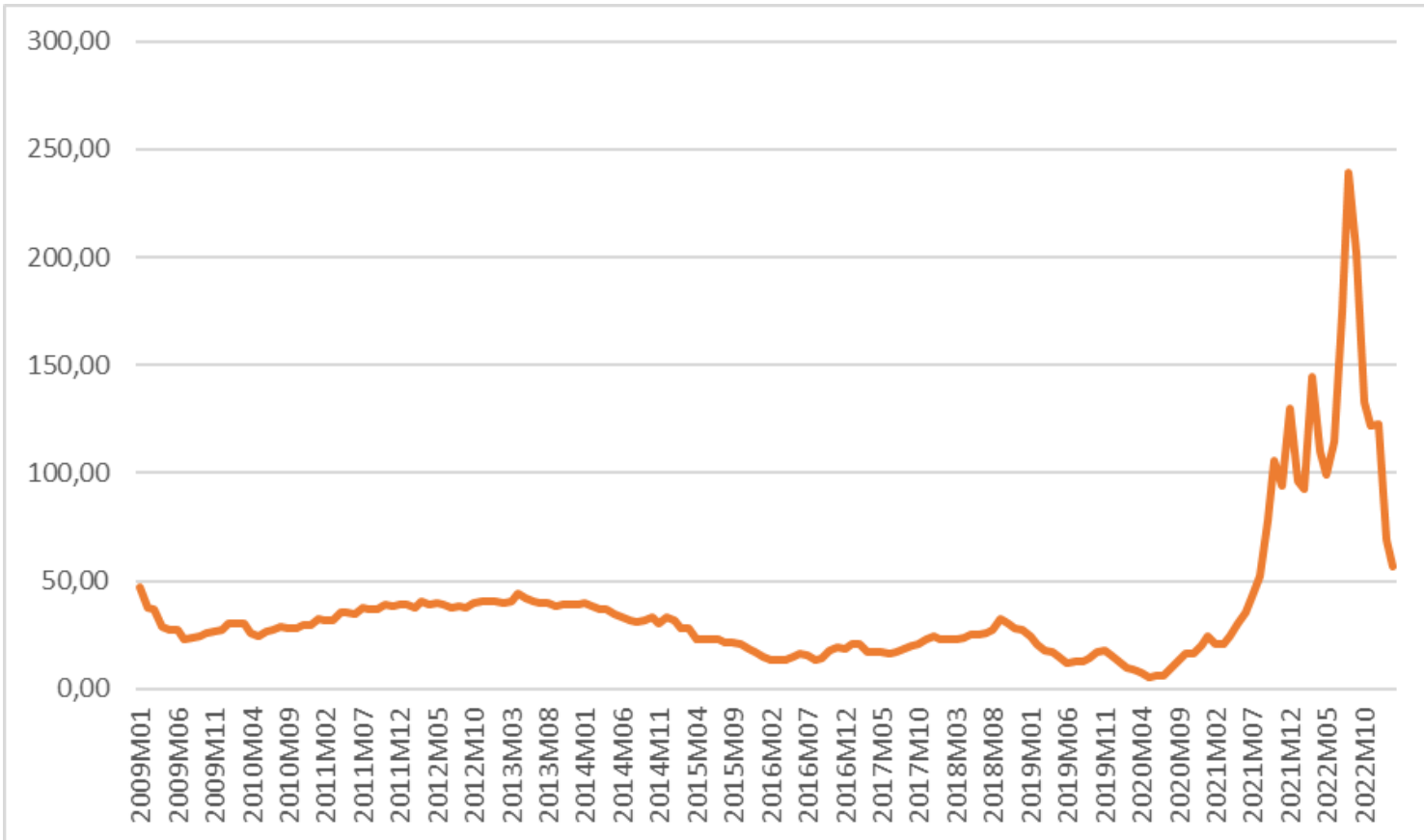
a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

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

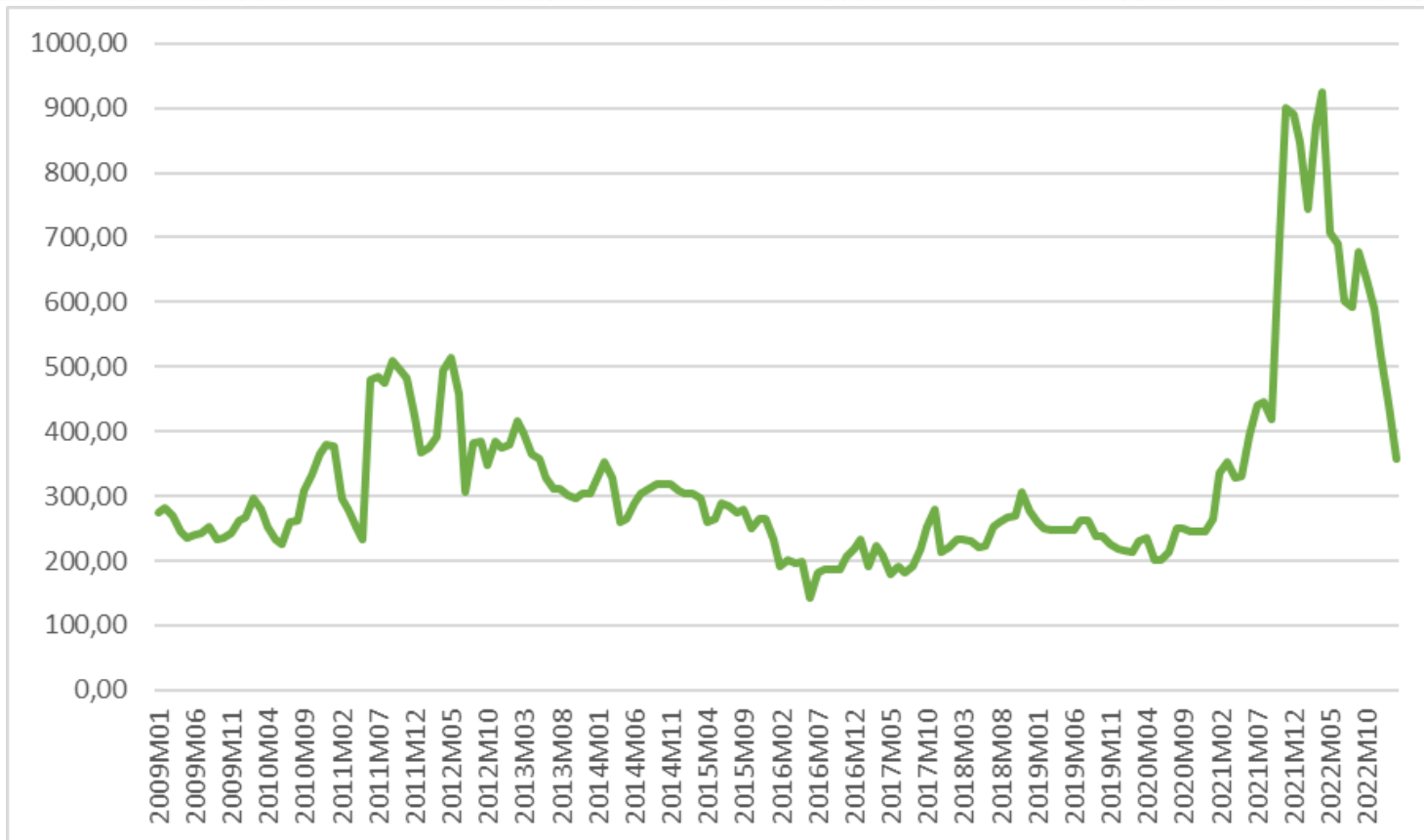
www.lebeningredients.it

Grafico 2 PREZZO GAS NATURALE EUROPA \$/MWh



Fonte: Banca Mondiale

Grafico 3 PREZZO UREA \$/TON



Fonte: Banca Mondiale



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



Grafico 4 CONFRONTI SIGNIFICATIVI DEI PREZZI (VARIAZIONI RISPETTO ALLO STESSO MESE DELL'ANNO PRECEDENTE)



	Petrolio Brent	Gas Naturale Europa	Urea
Marzo 2022	+77,3%	+591,9%	+147,3%
Marzo 2023	-32,1%	-67,4%	-64,1%
Marzo 2023 vs pre-Covid	+42,8%	+375,0%	+46,2%

Fonte: Banca Mondiale

l'urea), ma con valori ancora ampiamente al di sopra dei livelli pre-pandemia. In picchiata anche i costi dei noli marittimi, mentre il cambio euro/dollaro, dopo una fase di forte debolezza che aveva spinto la moneta europea sotto la parità, ha ripreso vigore, riportano un maggiore equilibrio nel cross tra le due valute.

L'indicatore sintetico delle food commodity (Fao Food Price Index) ha toccato a marzo del 2023 una media di 126,9 punti, minimo da luglio del 2021 (si tratta del dodicesimo calo consecutivo). Rispetto al massimo storico raggiunto a marzo dell'anno scorso i prezzi sono scesi del 20,5%, scontando soprattutto il brusco dietro front di cereali e oli vegetali.

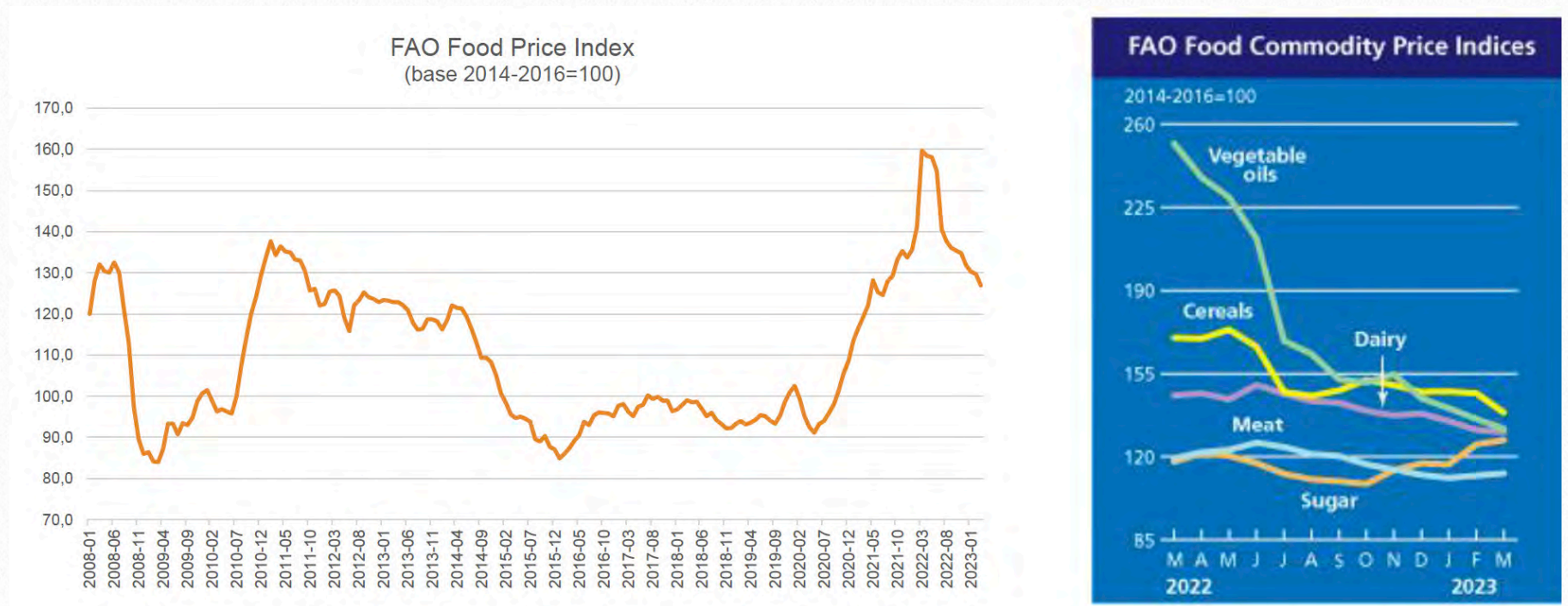
Più in dettaglio, le quotazioni di mais, soia e frumenti registrano a marzo, sui mercati mondiali, riduzioni a doppia cifra anno su anno, con punte del meno 36,3% per il benchmark Wheat Us Hrw. Anche per le materie prime alimentari, nonostante il rientro delle tensioni, si riscontrano prezzi più elevati rispetto a livelli antecedenti alla crisi sanitaria dovuta all'emergenza Covid-19, spia di una situazione di non ancora completa normalizzazione. Le stesse evidenze emergono, dai prospetti statistici della Fao e della Banca Mondiale, per i prezzi delle carni e dei lattiero-caseari, con quotazioni in forte calo su base annua ma più elevate in questo caso anche rispetto al gennaio del

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

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



Grafico 5 INDICATORE SINTETICO DELLE FOOD COMMODITY



2022, prima cioè dello scoppio del conflitto in Ucraina.

Venendo alla filiera grano-pasta, le proiezioni dell'International Grains Council sul frumento duro, per la campagna 2023/24, sono attualmente orientate, su scala globale, a una produzione di 32,8 milioni di tonnellate, sostanzialmente analoga a quella della scorsa annata, rispetto a un consumo che dovrebbe attestarsi nei dintorni dei 33,4 milioni. Il tutto, in un contesto caratterizzato ancora da scorte sottodimensionate nei silos dei quattro maggiori paesi esportatori, con la previsione, per la campagna 2023/24, di un *ending stock* di appena 2,2 milioni di tonnellate (5,9 milioni a livello mondiale), minimo dal 2007/08.

Nel contesto domestico di consumi frenati, le paste italiane hanno chiuso intanto gli ultimi dodici mesi con un record di esportazioni, ma solo in termini di fatturato, grazie a un incasso balzato nel 2022 – in base ai dati dell'Istat – oltre quota 3,9 miliardi di euro (+29,9% sul 2021). In termini fisici, le spedizioni oltre confine sono aumentate del 6,3% su base annua, portandosi a 2,39 milioni di tonnellate, un quantitativo comunque inferiore ai 2,54 milioni toccati nel 2020. Quanto alle destinazioni, i dieci maggiori sbocchi commerciali (Germania, Usa, Uk, Francia, Spagna, Paesi Bassi, Belgio, Svezia, Giappone e Svizzera) concentrano quasi tre quarti (il 72,4%) del mercato a valore. Da rilevare, inoltre, che dieci anni fa la Russia era l'undicesimo mercato di

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



Grafico 6 PANORAMICA COMMODITY ALIMENTARI (PERIODO 2009-2023)

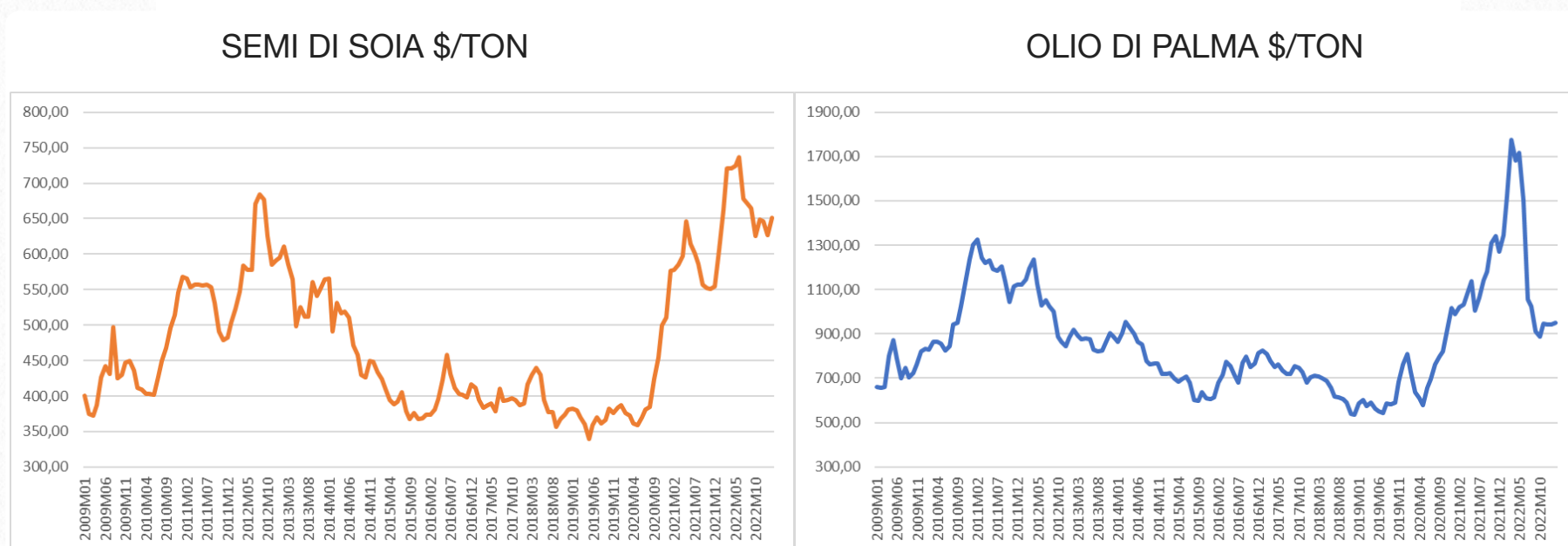


Fonte: Banca Mondiale

riferimento, mentre i dati del 2022 attribuisco a Mosca la ventottesima posizione, con appena 19,3 miliardi di fatturato da export. Se i consumi tirano il freno è anche per l'impennata dei prezzi delle paste sullo scaffale, con l'inflazione di reparto che a

ottobre scorso (+26,8%), è andata anche oltre il precedente picco storico registrato nel 2008, nel pieno della bolla finanziaria che aveva preceduto la grande recessione del 2008-2009. Fenomeno in parte rientrato, con i prezzi al consumo delle

Grafico 7 PANORAMICA COMMODITY ALIMENTARI (PERIODO 2009-2023)



Fonte: Banca Mondiale

La prima Filiera Certificata del Grano Duro Sostenibile



100% Italia



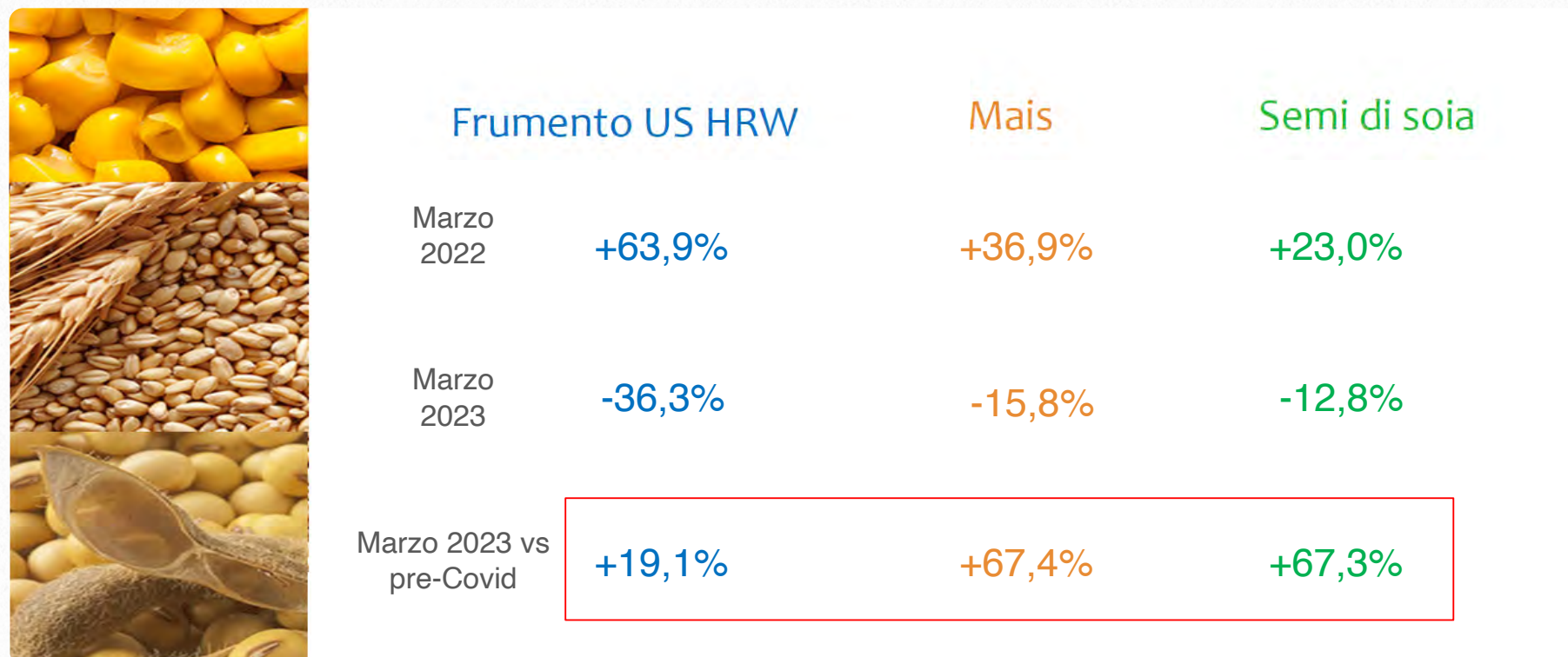
Molino De Sortis

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

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

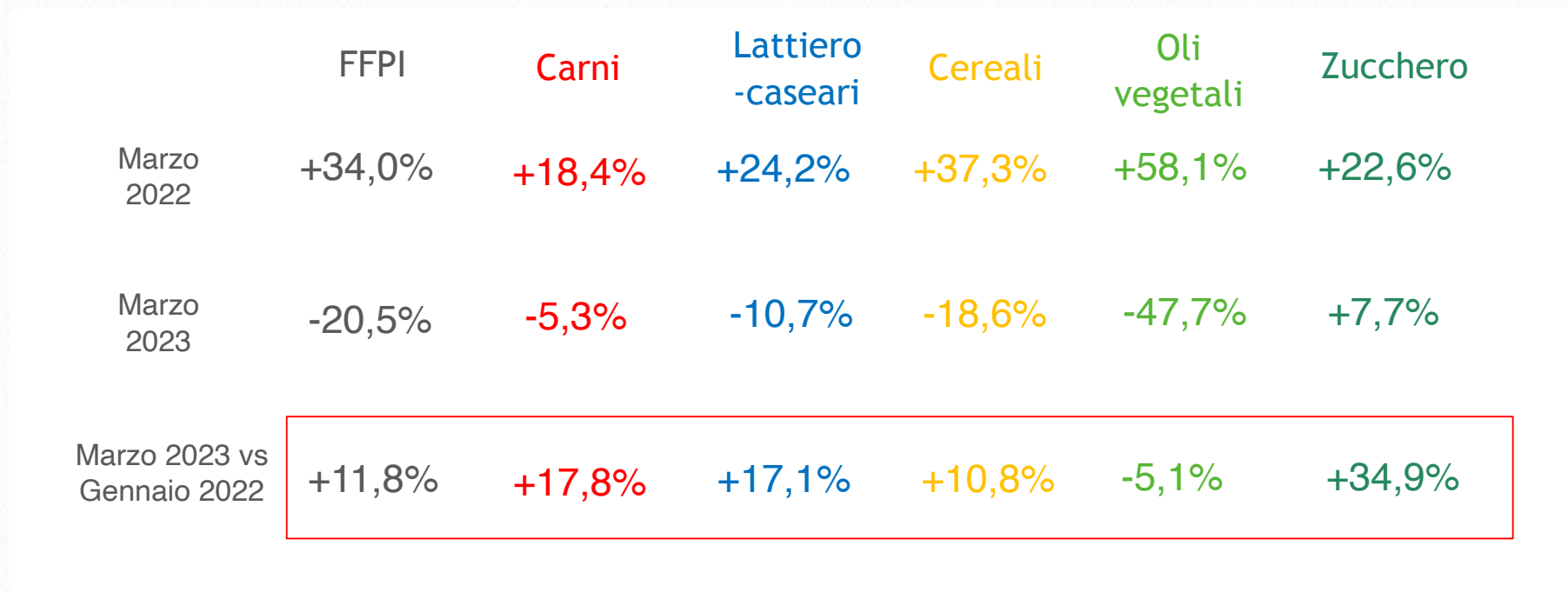
www.desortis.it | marketing@desortis.it

Grafico 8 CONFRONTI SIGNIFICATIVI DEI PREZZI (VARIAZIONI RISPETTO ALLO STESSO MESE DELL'ANNO PRECEDENTE)



Fonte: Banca Mondiale

Grafico 9 DINAMICA DEI PREZZI DELLE FOOD COMMODITY (VARIAZIONI RISPETTO ALLO STESSO MESE DELL'ANNO PRECEDENTE)



Fonte: Banca Mondiale

paste che marciano adesso a un tasso tendenziale inferiore al +20%.

Il quadro di sintesi, tracciato a conclusione del Webinar, conferma la prospettiva di disinflazione sia per i frumenti sia per i

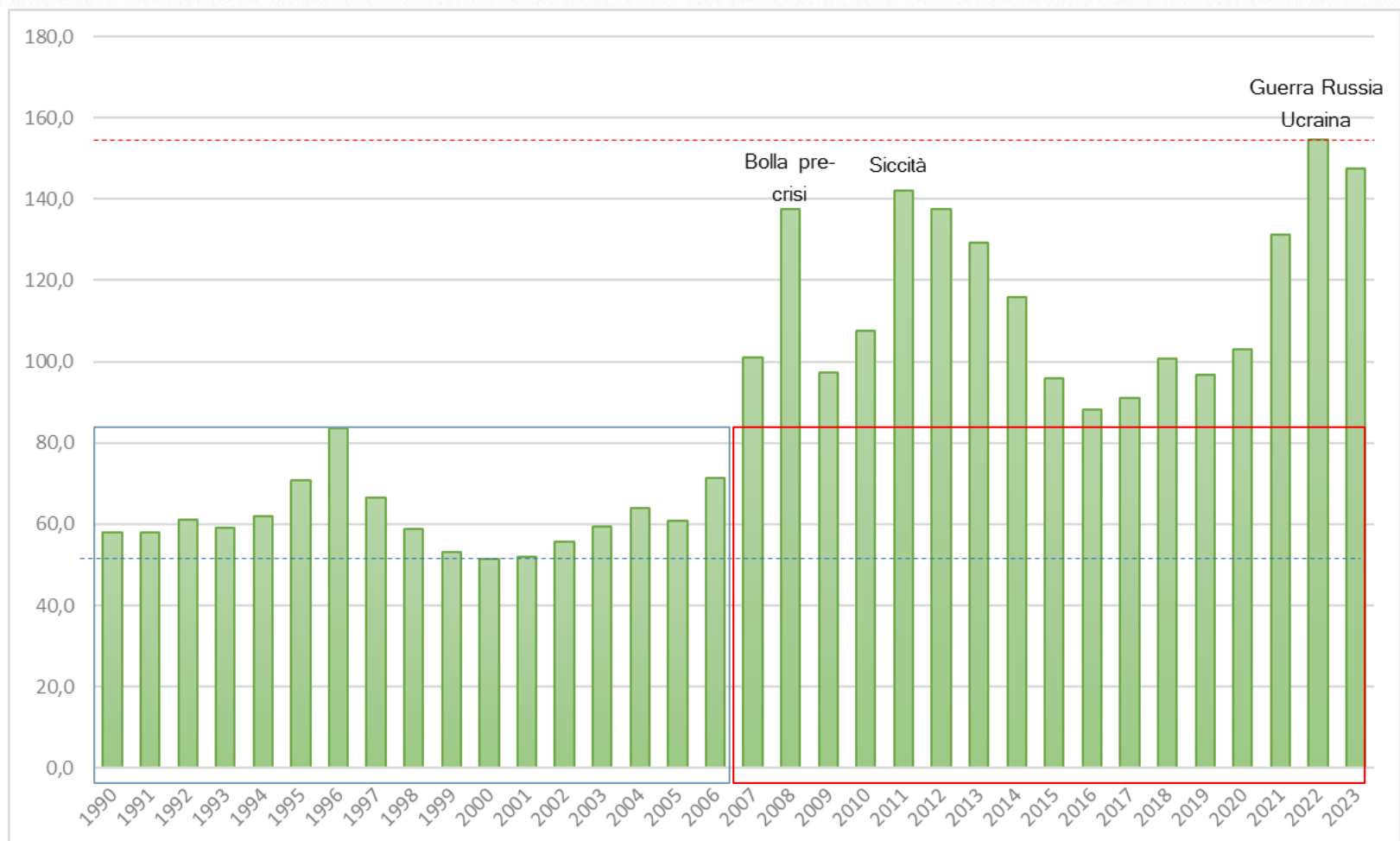


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

Grafico 10 PREZZI DEI CEREALI NEGLI ULTIMI 30 ANNI - SOTTOINDICE FAO (BASE 2014-2016 = 100)

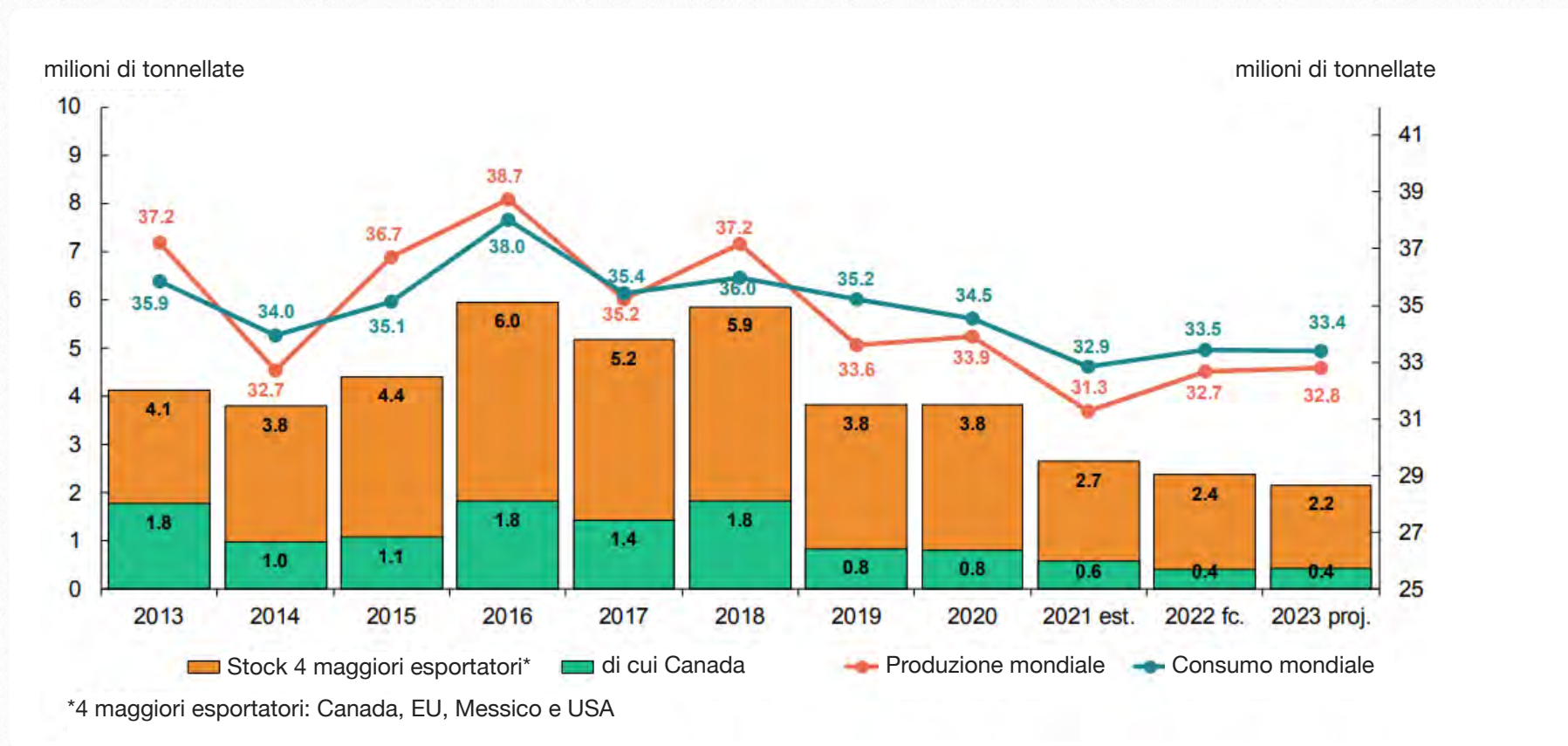


Fonte: Banca Mondiale

prodotti derivati (farine e paste). In Canada, maggiore produttore ed esportatore mondiale di grano duro, il raccolto dovrebbe mantenersi quest'anno attorno ai 5,4 milioni di tonnellate, mentre le esportazioni subirebbero una battuta d'arresto, in previsione di una maggiore disponibilità interna sia in Europa sia in Nord Africa, dove le rispettive produzioni salirebbero rispettivamente a 8 milioni di tonnellate (contro 7,1 milioni del 2021) e a 3,5-4 milioni. Le basse scorte manterranno comunque i listini mondiali su livelli superiori alla media

storica. In Italia la situazione risulta complessivamente regolare sul piano dello sviluppo vegetativo del frumento, in previsione di un raccolto di 3,9 milioni di tonnellate, contro i 3,6 milioni dell'anno scorso. Ma il rapido dietro front dei prezzi del grano in atto nelle borse merci nazionali potrebbe innescare, con la prossima stagione di semina, alcuni fenomeni di disinvestimento, anche in considerazione di un rientro solo parziale delle tensioni sui costi di produzione. L'inasprimento del conflitto in Ucraina e, soprattutto, le sorti non scontate

Grafico 11 PRODUZIONE MONDIALE DI FRUMENTO DURO



Fonte: IGC (Report di marzo)

dell'accordo sul corridoio del grano nel Mar Nero, in vista della scadenza del 18 maggio, contribuiscono ad alimentare l'incertezza sugli sviluppi dei prezzi sui mercati internazionali. Le condizioni, questa volta più restrittive, poste da Mosca per il rinnovo dell'accordo, che includono la richiesta di un allentamento delle restrizioni finanziarie imposte alle banche russe sui circuiti interbancari, rappresentano un fattore aleatorio, prefigurando uno scenario di risalita dei prezzi nell'ipotesi, comunque improbabile, di uno stallo delle trattative o di una mancata intesa (sul rinnovo dell'accordo, giunto dopo la stesura dell'articolo e

appena prima della pubblicazione della rivista, rimandiamo all'articolo *Prorogato per due mesi l'accordo sul corridoio del grano nel Mar Nero, ndr*).

Nota

Chi fosse interessato a rivedere il webinar, può richiedere il link alla registrazione inviando una email a info@pastaria.it.

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)

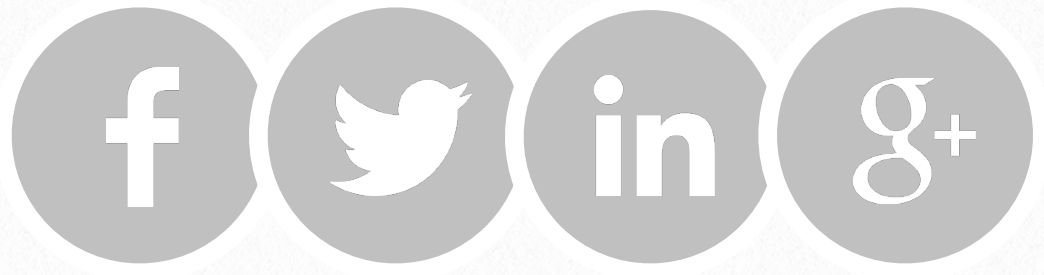
Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

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

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



7



Unione Italiana Food: “Bene vigilare sui prezzi ma va chiarito che l’aumento della pasta alla produzione (+8,4%) è in linea con l’inflazione”

Unione Italiana Food
Comunicato stampa



Il prezzo alla produzione, vale a dire il prezzo medio che i pastai hanno applicato alla distribuzione, è cresciuto in un anno dell’8,4% (marzo 2022- marzo 2023), in linea con l’indice di inflazione medio registrato dei beni al consumo. L’aumento complessivo al consumo (+16,5%) è frutto di dinamiche esterne al mondo della produzione della pasta. Molte le dinamiche che incidono sul prezzo finale al consumatore, dal costo delle materie prime alle logiche della grande distribuzione.

Il prezzo della pasta alla produzione è cresciuto in un anno del +8,4% (dati ufficiali ISTAT, marzo 2023 su marzo 2022), ovvero al pari dell'indice di inflazione medio registrato dai beni al consumo. L'incremento per il consumatore – che dipende da dinamiche esterne al mondo della produzione della pasta – si attesta invece su una percentuale del +16,5% (e non del 17,5% o di altre cifre enunciate erroneamente in questi giorni) quando la media del totale dei prodotti alimentari è del +15% (dati ufficiali ISTAT, aprile 2023 su aprile 2022). Parliamo quindi di un rincaro sul prezzo della pasta che si attesta di un punto e mezzo percentuale in più rispetto agli altri prodotti alimentari.

“I pastai italiani sono sempre dalla parte dei consumatori. Vorremmo che si uscisse da questa giornata con il riconoscimento che la pasta è la soluzione, non il problema. Lavoriamo tutti nella direzione di tutelare sempre al meglio i consumatori ma, seppur i costi rimanessero quelli attuali, non possiamo dimenticare che l'aggravio di spesa per persona all'anno sarebbe di circa 10 euro, ovvero il 16,5% in più su un prodotto che costa in media circa 1,07 euro al pacco (dato Istat). Insomma, ben al di sotto di tanti altri rincari e perfettamente in linea con il costo dell'inflazione. Tenendo conto che si tratta di un prodotto che finisce quotidianamente sulle tavole degli italiani, sinceramente l'allarmismo di questi giorni appare davvero poco giustificato. Si sono letti tanti numeri, alcuni anche sbagliati: resta il fatto che noi pastai possiamo solo ribadire che il prezzo della pasta alla produzione è aumentato del +8,4%, in linea con l'aumento dell'indice d'inflazione medio dei beni al consumo. Se l'aumento del prezzo al consumo è stato poi del +16,5% è frutto di dinamiche esterne al mondo della produzione”. È il commento di Unione Italiana Food (UIF) alla riunione tenutasi di recente a Roma a Palazzo Piacentini indetta dalla Commissione di allerta rapida per analizzare la dinamica del prezzo della pasta convocata dal Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, e dal Garante per la sorveglianza dei prezzi, Benedetto Mineo.

Nel corso dell'incontro il Ministero dell'Agricoltura ha riferito che, all'esito di controlli effettuati dall'Ispettorato centrale repressione frodi, nessun



fenomeno speculativo o illecito è stato registrato.

“Dispiace l’enfasi iniziale con cui è stato accompagnato questo tavolo. Si tratta di una propaganda negativa, pregiudizievole per un settore che rappresenta un orgoglio per il Made in Italy, il fulcro della dieta mediterranea, un prodotto che fa da volano all’export e a tante altre eccellenze nostrane. Una pubblicità negativa che, purtroppo, proviene proprio dal Dicastero che ha mutato la propria denominazione, votandosi alla tutela delle imprese e del Made in Italy”.

Secondo UIF, l’incremento del prezzo della pasta presentato come un’allerta, è invece un dato logico e facilmente spiegabile. La pasta oggi a scaffale è stata prodotta mesi fa con grano duro acquistato alle quotazioni del periodo ancora precedente, con i costi energetici del picco di crisi bellica, cui si sono aggiunti i forti costi del packaging (carta e plastica) e della logistica (carburante, pallet, container). I prezzi di oggi, quindi, sono il risultato di una libera contrattazione fatta dalle singole aziende con la distribuzione. Una situazione che i pastai di Unione Italiana Food non hanno tardato a definire come

una “tempesta perfetta” per il settore della pasta e non solo (anche gli altri beni alimentari hanno subito gli stessi incrementi). È vero, i costi sono scesi ma non sono tornati ai livelli del passato e sono ancora piuttosto sostenuti rispetto a quelli registrati a cavallo del 2020/2021. All’inizio del 2022, il prezzo del grano era salito a quasi 600 euro a tonnellata (+110% rispetto allo stesso periodo del 2021) ed ora è sceso sensibilmente, attestandosi tra i 350 e i 380 euro (comunque +30% rispetto al 2019). Stessa dinamica la si può riscontrare per i costi energetici e le altre voci di costo. Quando il grano duro era alle stelle non è stato avvertito nessun grido di allarme per i pastai. Eppure, si tratta di un settore con una marginalità ridottissima visto che con poco più di un euro si acquista un pacco di pasta da 500 grammi e in quell’euro ci stanno tutte le voci di costo: il grano duro, la trasformazione del grano in semola, i costi energetici di aziende fortemente energivore (elettricità e gas), il packaging, i trasporti ed altro ancora.

“Fa male vedere che qualche organizzazione agricola che conosce bene questi meccanismi metta in contrapposizione il basso prezzo del grano duro con il presunto prezzo alto della pasta e non faccia altrettanto a condizioni invertite. Questo approccio non fa bene

alla filiera – continua Unione Italiana Food.

– Se la pasta ha un prezzo più sostenuto è probabile che, in prospettiva, ci sia più margine di crescita anche per il grano duro. Di certo, se il prezzo della pasta è basso, il prezzo del grano duro è destinato a comprimersi e le aziende pastaie a chiudere”.

Cosa che sta già accadendo: i pastifici italiani sono sempre meno (500 negli anni ‘70 e poco più di 100 oggi) e la ridottissima marginalità che caratterizza la produzione di pasta mette a dura prova la tenuta dei bilanci delle aziende pastarie e con essa il pilastro per eccellenza del Made in Italy del food.

Così replica alla decisione del Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso di dare mandato al Garante per la sorveglianza dei prezzi, Benedetto Mineo, di convocare la Commissione di allerta rapida per analizzare la dinamica del prezzo della pasta.

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:



8



Prorogato per due mesi l'accordo sul corridoio del grano nel Mar Nero

Redazione



Con la proroga dell'accordo saranno assicurati i regolari traffici marittimi e scongiurate temute tensioni sui prezzi dei cereali.

Disco verde di Mosca al rinnovo della Black Sea Initiative, la cui scadenza, dopo l'ultima proroga, era stata fissata al 18 maggio. Lo riferisce l'Agenzia britannica Reuters annunciando, alla vigilia della deadline, l'estensione per altri sessanta giorni dell'accordo che, con la mediazione della Turchia e delle Nazioni Unite, ha garantito finora, in condizioni di sicurezza, i movimenti marittimi nel Mar Nero per il commercio di grani e altre materie prime alimentari.

La decisione – ha fatto sapere la portavoce del ministero degli Esteri russo, Maria Zakharova – contribuisce “non a parole ma con i fatti” a garantire gli approvvigionamenti di cibo e la sicurezza alimentare globale, anche se la valutazione complessiva di Mosca sull'accordo non è cambiata.

Il Cremlino, al tavolo negoziale, aveva posto per il rinnovo una serie di condizioni, chiedendo in particolare la rimozione delle restrizioni su polizze, logistica e pagamenti, di ostacolo alle esportazioni di grani e fertilizzanti, seppure non soggette alle sanzioni occidentali.

La Black Sea Initiative ha consentito, da luglio scorso ad oggi, l'esportazione da parte di Kiev di oltre 30 milioni di tonnellate di cereali e altre materie prime alimentari, comprese 625mila tonnellate di cibo trasportate, su navi del World Food

Programme, in paesi in difficoltà a causa di guerre e carestie, tra cui Afghanistan, Etiopia, Kenya, Somalia e Yemen.

Tirano un sospiro di sollievo anche i mercati. Con l'estensione dell'accordo, per altri due mesi saranno garantite le forniture e assicurati i regolari traffici marittimi. La mancata proroga dell'intesa avrebbe invece innescato nelle borse merci mondiali immediate tensioni sui prezzi di cereali e oleaginose, conseguenti ai rischi di un nuovo shock d'offerta e di una ripresa della domanda speculativa sui mercati finanziari.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

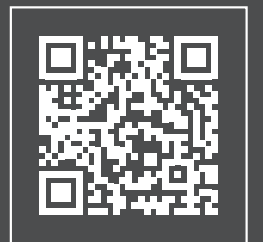
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies

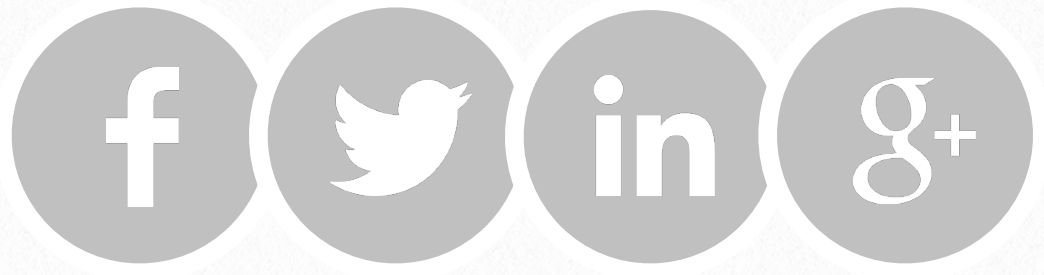


ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

9



Finanziamenti previsti dal bando ISI INAIL

Redazione

2022: disponibile la registrazione del webinar di Pastaria



Acquisto di nuove attrezzature in sostituzione di macchine e impianti obsoleti o per la riduzione del rischio da movimentazione manuale di carichi, insieme a bonifiche da materiali contenenti amianto, sono tra le misure finanziabili più interessanti per i pastifici e gli operatori della filiera previste dal Bando ISI INAIL 2022, illustrate nel recente webinar di Pastaria. È ora disponibile la registrazione.

Fino a 130.000 euro di contributo per l'acquisto di nuove attrezzature con il Bando ISI INAIL 2022: le opportunità per i pastifici e le aziende della filiera è il titolo del webinar di Pastaria, che si è tenuto lo scorso 27 aprile e replicato il 12 maggio.

Del webinar, organizzato in collaborazione con ATS Consulenti Associati, è ora disponibile la registrazione.

Dotazione finanziaria e obiettivi

INAIL ha stanziato ben 333 milioni di euro con l'obiettivo di incentivare le imprese italiane a realizzare progetti per il miglioramento delle condizioni di salute e di sicurezza dei lavoratori rispetto alle condizioni preesistenti.

Soggetti beneficiari

Tutte le imprese, anche individuali, ubicate su tutto il territorio nazionale iscritte alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura e, limitatamente all'Asse 2 di finanziamento, anche agli enti del terzo settore non iscritti alla CCIAA.

Tipologie di progetto finanziabili

Il bando prevede la possibilità di finanziare:

- Progetti di investimento (acquisto di attrezzature, macchine, impianti, ecc.)
- Progetti per la riduzione del rischio da movimentazione manuale di carichi MMC (acquisto di attrezzature, macchinari, impianti, ecc.)
- Progetti di bonifica da materiali contenenti amianto.

Intensità dell'agevolazione

L'agevolazione, a fondo perduto (in Regime *de minimis*), si sostanzia nel 65% di contributo, per gli Assi 1, 2 e 3 di cui sopra, calcolato sulle spese sostenute e ritenute ammissibili al netto dell'IVA fino ad un massimo di € 130.000,00.

GLI SPONSOR DEI WEBINAR DI PRIMAVERA DI PASTARIA

MAIN SPONSOR



LEADING SPONSOR



SPONSOR



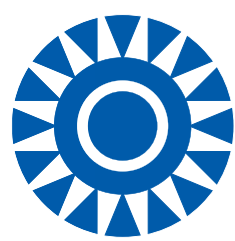
Tempistiche e modalità di invio delle domande

Le domande devono essere presentate sul portale INAIL dal 2 maggio 2023 al 16 giugno 2023 e devono essere riferite a progetti non ancora realizzati.

I finanziamenti sono concessi con procedura valutativa a sportello, secondo il meccanismo del “click day”.

Per rivedere il webinar di Pastaria

Chi si fosse perso il webinar ha la possibilità di rivederne la registrazione, pubblicata su pastaria.it. [Clicca qui](#) per vedere il webinar.



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