

Pastaria

QUALITÀ MADE IN ITALY, DALLE IMPASTATRICI AI PASTORIZZATORI

Progettiamo e realizziamo
impianti personalizzati per i
produttori di pasta di tutto il mondo.

Pasta fresca ripiena o piana, secca,
pre-cotta, sterilizzata, surgelata:
non c'è limite alla personalizzazione
della tua linea di produzione.



Fresh stuffed pasta line
400 kg/h

SARF
FOOD TECHNOLOGIES
www.sarf.it

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

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



Kronos®

Meglio un seme che una nave.



Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme

che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Kronos® è una semola di frumento unica per contenuto proteico, resistenza alla cottura, sapore e colore. L'ideale quindi per una pasta fresca, gustosa e sempre al dente.

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 4/2023
Luglio



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



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

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



ESSICCATOIO PER PASTA FRESCA

L'essiccatoio adotta un sistema controllato di ventilazione forzata, al fine di ottenere un risultato ottimale per l'essiccazione della pasta fresca. Grazie al suo PLC di controllo si potranno gestire automaticamente i cicli di trattamento, al fine di ottimizzare la qualità del prodotto finale in base al formato prodotto. La macchina può utilizzare da uno a sei carrelli in base alle quantità produttive richieste dal pastificio.



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

Scopri di più
sulla macchina



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





WE
CAPTURE
WHAT
MOVES

 MANE

Azienda familiare che offre da più di 150 anni soluzioni naturali per dare gusto,
MANE è il vostro partner per **ingredienti di alta qualità per la pasta**.
MANE ITALIA si prenderà cura di voi assicurando il miglior possibile servizio locale.

Contattaci:

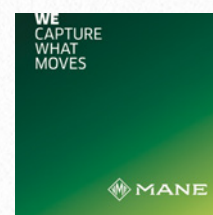
it.mkt-salato@mane.com



Leading sponsor



Sponsor



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

1



Pastaria Festival 2023: aperte le iscrizioni per i produttori di pasta

Redazione



Si aprono per i produttori di pasta le iscrizioni al Pastaria Festival 2023, l'evento organizzato da Pastaria, giunto alla settima edizione, che porterà a Parma il 29 settembre i protagonisti della filiera del comparto produttivo di pasta alimentare.

Per i produttori di pasta sono aperte le iscrizioni alla settima edizione del Pastaria Festival, in programma a Parma venerdì 29 settembre 2023.

Pastifici, associazioni, università, ordini professionali, esperti e aziende della filiera si riuniranno per una giornata gratuita di incontri, convegni ed esposizioni, che daranno vita ad un momento unico di formazione e aggiornamento professionale sulle attività legate alla produzione di pasta.

Un ricco programma per operatori italiani e internazionali

Maggiori informazioni sul programma saranno presto rese note su pastaria.it e sul prossimo numero di Pastaria.

La settima edizione del Pastaria Festival prevede numerose sessioni con traduzione simultanea in lingua inglese, per favorire la partecipazione di operatori internazionali.

Per partecipare

La partecipazione è gratuita, riservata a produttori di pasta, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti. Per non perdere l'occasione di partecipare all'evento, è possibile iscriversi già ora a [questa pagina](#).

Le aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi interessate a partecipare al Pastaria Festival possono contattare la redazione di Pastaria allo 0521 1564934.



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

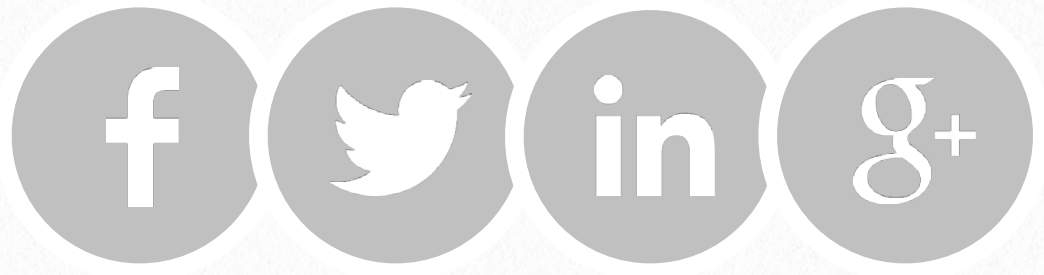
**BRAZIL IS IN THE TOP 10
IN THE BAKERY INDUSTRY**

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:



2



Colture bioprotettive: una possibile strategia per aumentare la shelf-life di pasta fresca ripiena?

Chiara Montanari

Dipartimento di Scienze e Tecnologie
Agro-Alimentari (DISTAL)
Alma Mater Studiorum – Università di
Bologna



L'articolo illustra gli interessanti risultati di un recente studio presentati al Pastaria Festival 2022 da Chiara Montanari in una relazione intitolata *Effetti delle colture bioprotettive sulla comunità microbica durante la conservazione della pasta fresca ripiena italiana*.

La pasta fresca ripiena riveste un ruolo importante nella cucina tradizionale italiana ed è estremamente apprezzata anche all'estero, grazie alla grande varietà di prodotti disponibili sul mercato, sia in termini di formato sia di ripieno. Queste profonde differenze determinano caratteristiche chimico-fisiche e compositive variabili, e di conseguenza diverse criticità in termini di stabilità del prodotto. Infatti, da un punto di vista microbiologico sono state riscontrate variazioni delle comunità microbiche in relazione al tipo di materia prima utilizzato per il ripieno, e ad esempio prodotti in cui vengono utilizzati formaggi freschi e/o verdure risultano essere maggiormente suscettibili allo sviluppo microbico. In generale, tali microrganismi sono prevalentemente di natura degradativa, e quindi in grado di determinare alterazioni organolettiche, strutturali, di colore, con conseguente impossibilità di commercializzare il prodotto. Tuttavia, è bene ricordare anche che non si può escludere la potenziale presenza di microrganismi patogeni, come ad esempio *Salmonella*, *Escherichia coli* o *Listeria monocytogenes*, derivanti dagli ingredienti o da contaminazioni crociate durante il processo.

Nella maggior parte dei casi, la stabilità della pasta fresca ripiena prodotta a livello industriale è garantita dal trattamento di pastorizzazione (sul prodotto sfuso o confezionato), che però in alcuni casi può non essere sufficiente, o comunque determinare una perdita delle proprietà sensoriali. Per questo motivo, si stanno studiando nuove strategie in grado di garantire la shelf-life e la sicurezza del prodotto, preservandone gli aspetti qualitativi e riducendo o eliminando l'utilizzo di conservanti, in modo da ottenere prodotti con un clean label. Uno di questi approcci è l'utilizzo di colture bioprotettive, che consistono in microrganismi selezionati in grado di svolgere attività antagonista verso altre specie microbiche patogene o degradative. Di fatto, immaginando il prodotto come un ecosistema in cui convivono diversi microrganismi, l'aggiunta di una coltura bioprotettiva altamente efficiente determina l'impossibilità delle altre specie microbiche presenti di svilupparsi. Ovviamente, le colture bioprotettive per essere utilizzate devono avere dei requisiti specifici: essere microrganismi sicuri, mostrare una buona capacità di sviluppo nella specifica matrice in cui



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

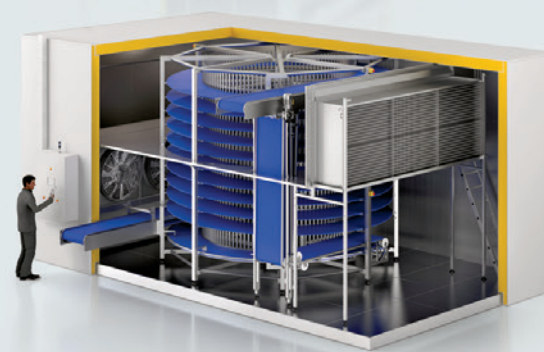
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



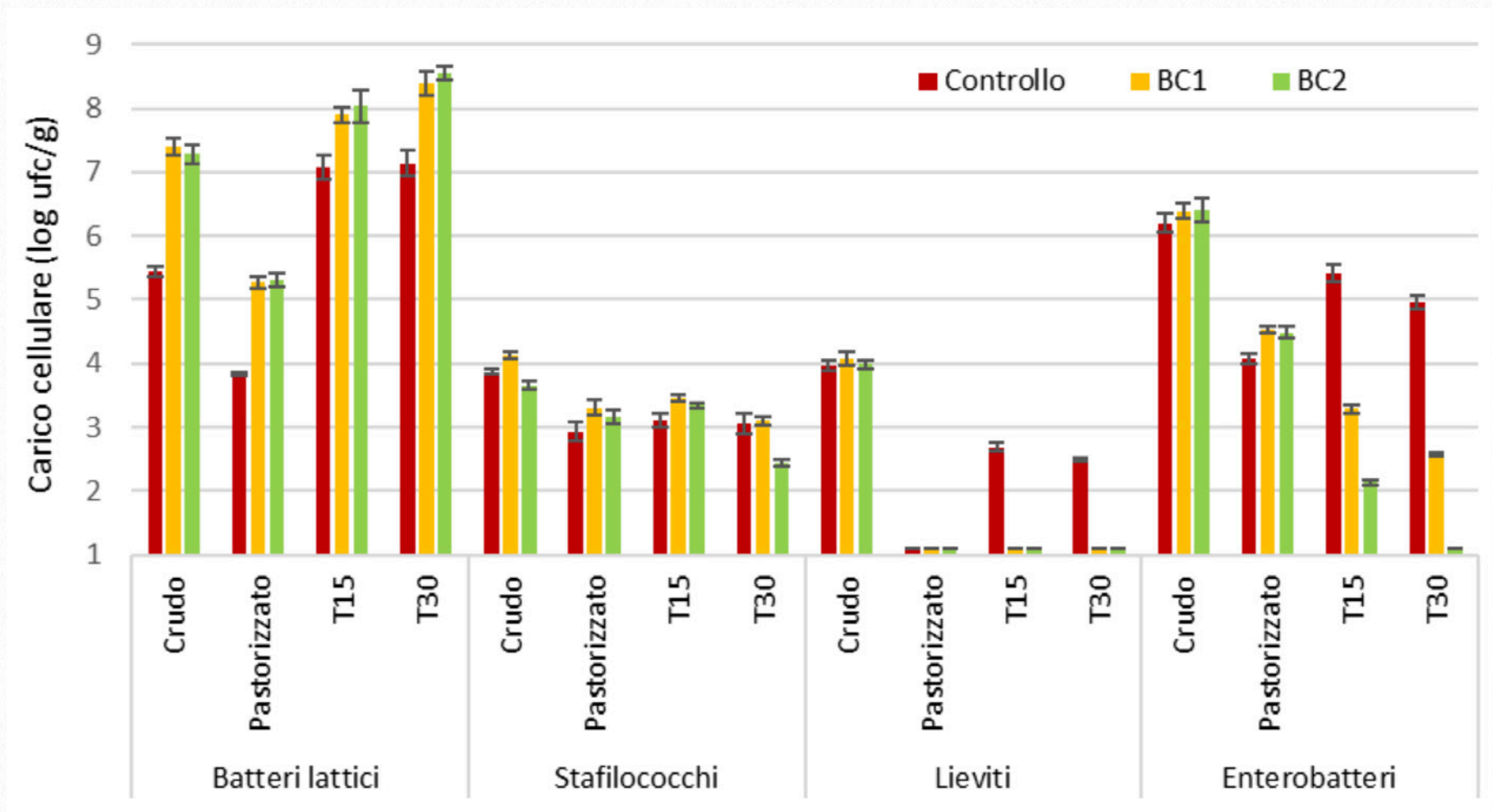
TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



Figura 1 CONTEGGI MICROBIOLOGICI DEI DIVERSI CAMPIONI DI PASTA RIPIENA PRIMA E DOPO LA PASTORIZZAZIONE E DURANTE LA CONSERVAZIONE PER 15 E 30 GIORNI A 6°C



C: campione di controllo, BC1 e BC2: campioni addizionati con colture bioprotettive.
Adattato da Tabanelli et al., 2020.

vengono addizionate, avere un basso impatto organolettico per non modificare le caratteristiche dell'alimento. Lo scopo di questa ricerca era quindi valutare l'effetto di alcune colture bioprotettive sulle comunità microbiche di pasta fresca ripiena a base di parmigiano e ricotta durante la sua conservazione, al fine di valutare anche la possibilità di ridurre l'entità dei trattamenti di pastorizzazione adottati. Infatti, secondo la teoria degli ostacoli (*hurdle technology*), nata a metà

degli anni '90 e ormai ampiamente diffusa nell'industria alimentare, l'utilizzo di più strategie applicate in modo blando e combinate tra loro può garantire la qualità e la sicurezza dei prodotti preservandone le caratteristiche sensoriali, reologiche, e in alcuni casi anche nutrizionali. Uno degli scopi di questa ricerca era quindi valutare se l'aggiunta di queste colture microbiche selezionate permettesse la riduzione dell'entità del trattamento termico, con ripercussioni positive sulle caratteristiche

A NEW SENSATION OF FLAVOURS

*With our
Calabro chilli
essences*



NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS

PRODUCERS OF FLAVOURINGS AND SEMI-FINISHED FOOD PRODUCTS



See you in Frankfurt
28 - 30 Nov 2023
PAD. 4.1 D85

Tabella 1 CONTEGGI MICROBIOLOGICI DEI DIVERSI CAMPIONI DI PASTA RIPIENA OTTENUTI NEL TEST DI VALIDAZIONE PRIMA E DOPO LA PASTORIZZAZIONE E DURANTE LA CONSERVAZIONE PER 15 E 30 GIORNI A 6°C

Gruppo microbico	Campione	Controllo	BC2
Batteri lattici	Crudo	5,67	7,02
	Pastorizzato	2,44	1,95
	T15	4,47	6,7
	T30	5,24	6,94
Stafilococchi	Crudo	3,33	3,63
	Pastorizzato	<1	<1
	T15	3,7	2,15
	T30	5,82	4,24
Lieviti	Crudo	2,8	2,41
	Pastorizzato	1,32	1,51
	T15	2,66	1,56
	T30	4,37	1,97
Enterobatteri	Crudo	4,68	4,51
	Pastorizzato	<1	<1
	T15	<1	<1
	T30	<1	<1

*C: campione di controllo, BC2: campione addizionato con coltura bioprotettiva.
Adattato da Tabanelli et al., 2020.*

qualitative del prodotto finale. In primo luogo, è stato valutato lo stato microbiologico del prodotto oggetto di studio e si è proceduto alla scelta delle colture bioprotettive maggiormente compatibili con il prodotto, in relazione alle sue caratteristiche chimico-fisiche ed al processo. È bene sottolineare, infatti, che queste soluzioni innovative non possono essere applicate direttamente in maniera

trasversale, ma vanno ottimizzate in modo specifico nei diversi alimenti. Sulla base di questa ricerca preliminare, due colture bioprotettive commercialmente disponibili e contenenti diverse specie di batteri lattici sono state selezionate per essere aggiunte singolarmente al ripieno della pasta fresca e, dopo un tempo di sosta, tale ripieno è stato immesso nella linea di produzione. Il prodotto ottenuto è stato sottoposto ad un



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



trattamento termico di entità minore rispetto a quello tradizionalmente impiegato, in modo da poter meglio valutare le interazioni tra i microrganismi addizionati deliberatamente e quelli naturalmente presenti nella matrice oggetto di studio. La pasta ottenuta è stata poi conservata a temperatura di refrigerazione e monitorata nel tempo (mediante analisi chimico-fisiche e microbiologiche) e i dati ottenuti sono stati confrontati con un campione di controllo, prodotto nelle medesime condizioni operative senza l'aggiunta di colture bioprotettive. I risultati hanno mostrato che la presenza di queste colture modifica significativamente il microbiota del prodotto; infatti, seppure le specie lattiche addizionate non siano state in grado di diventare il gruppo microbico dominante, hanno favorito lo sviluppo di altre specie appartenenti sempre ai batteri lattici, considerate comunque sicure e caratterizzate da uno scarso impatto organolettico. Inoltre, come si può osservare in [Figura 1](#), è stata riscontrata una significativa riduzione del carico cellulare di lieviti ed enterobatteri, microrganismi che possono dar luogo a fenomeni degradativi a causa della formazione

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**

QUALITÀ MADE IN ITALY, DALLE IMPASTATRICI AI PASTORIZZATORI

Progettiamo e realizziamo
impianti personalizzati per i
produttori di pasta di tutto il mondo.

Pasta fresca ripiena o piana, secca,
pre-cotta, sterilizzata, surgelata:
non c'è limite alla personalizzazione
della tua linea di produzione.



Linea pasta fresca
ripiena 400 kg/h

SARF

FOOD TECHNOLOGIES

www.sarp.it



www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

di gas (rigonfiamento delle confezioni) e della produzione di *off-flavors*. Nel caso dei lieviti, infatti, si vede chiaramente come la presenza delle colture bioprotettive impedisca la proliferazione di questo gruppo microbico durante la conservazione del prodotto, mentre nel controllo esso è presente a concentrazioni di circa 2,5-2,7 log ufc/g. Per quanto riguarda invece il carico cellulare degli enterobatteri, esso viene parzialmente ridotto dal trattamento termico effettuato, ma solo in presenza delle colture bioprotettive (in particolare BC2) si osserva poi una progressiva diminuzione dei conteggi microbici durante la

conservazione.

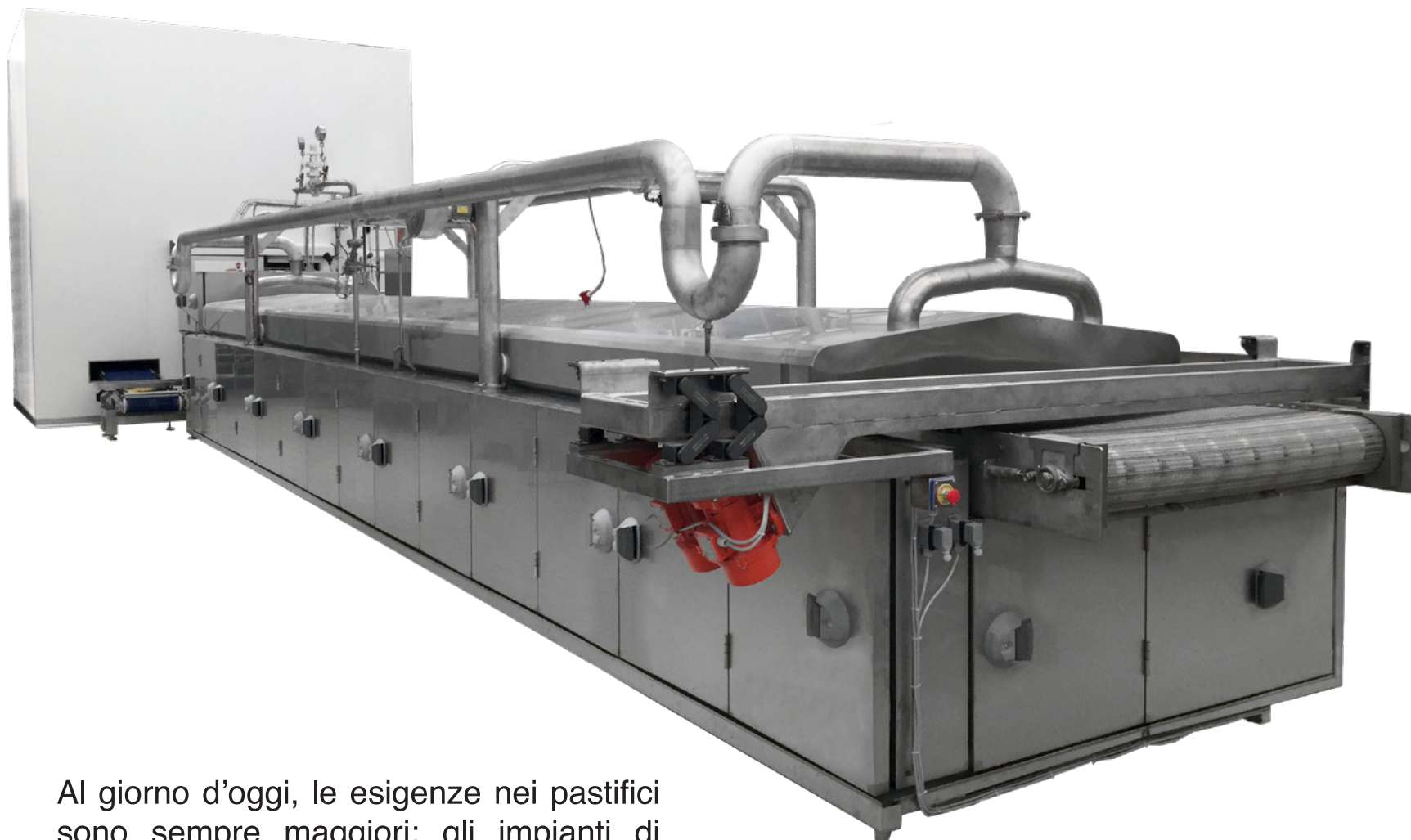
Sulla base di questa prima prova, la coltura BC2 è stata selezionata per effettuare un ulteriore test su scala industriale in cui il prodotto è stato sottoposto al trattamento termico tradizionalmente impiegato per questa tipologia di prodotto, al fine di simulare una condizione reale. I risultati ottenuti ([Tabella 1](#)) mostrano come in questo caso già il trattamento termico sia in grado di abbattere totalmente il carico cellulare di enterobatteri, mentre per quanto riguarda gli altri gruppi microbici si osserva una riduzione dei conteggi, seguita da una ripresa durante la successiva fase 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





conservazione. La presenza della coltura bioprotettiva è tuttavia in grado di controllare lo sviluppo delle specie microbiche degradative considerate, in particolare dei lieviti.

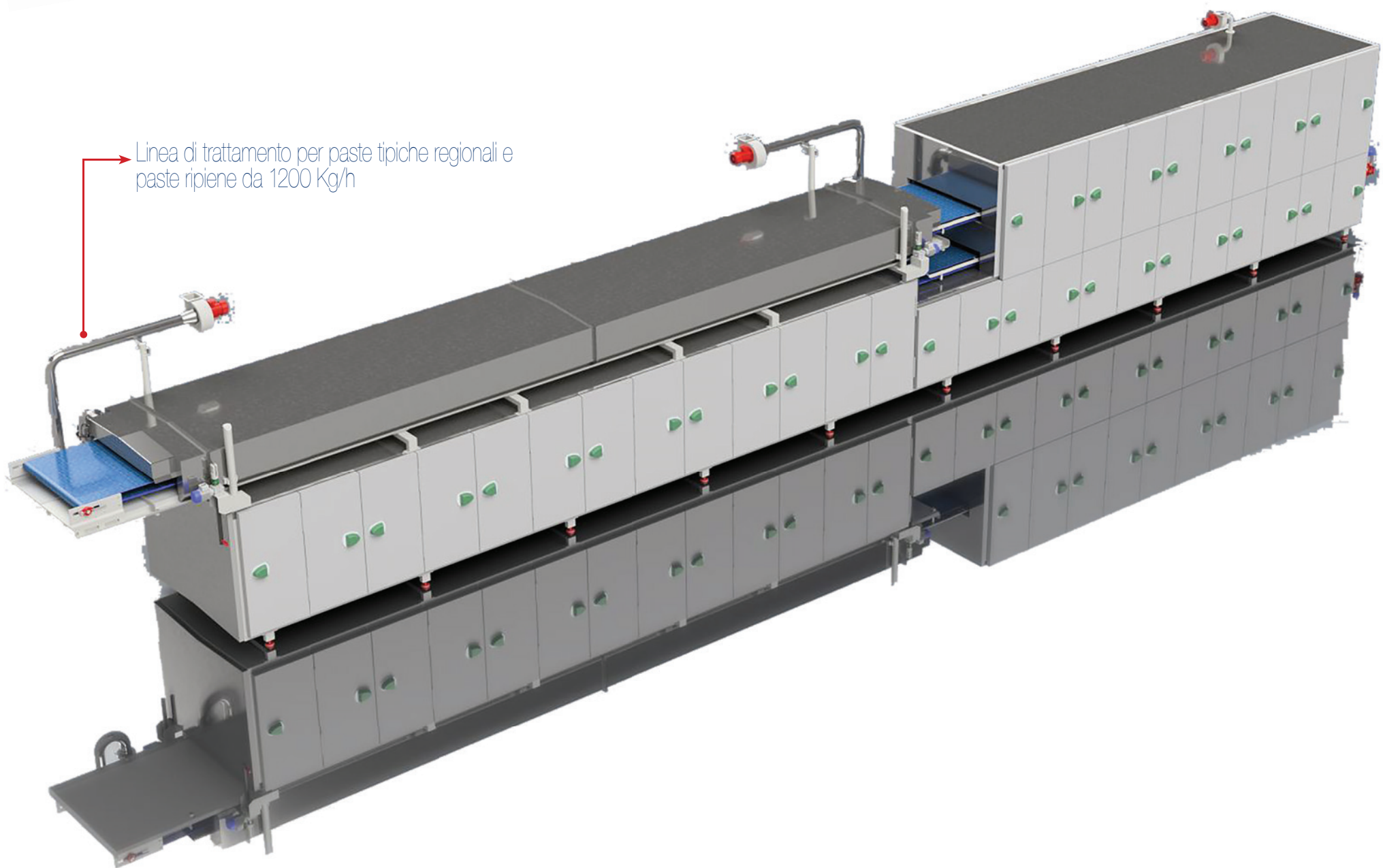
Un altro aspetto interessante da sottolineare è che, a seguito di un panel test effettuato da assaggiatori non addestrati, sono state riscontrate differenze tra il prodotto standard e quello addizionato di colture bioprotettive soltanto ad inizio shelf-life, ma tali differenze tendevano a scomparire durante la conservazione, a confermare il basso impatto organolettico di queste colture sul prodotto analizzato. Lo studio¹ effettuato

ha quindi permesso di mettere a punto una potenziale strategia per il prolungamento della shelf-life di pasta fresca che potrebbe essere anche applicata ad altre matrici simili, ovviamente dopo le opportune valutazioni necessarie per ottimizzare le condizioni di processo e massimizzare quindi l'effetto positivo di queste colture bioprotettive.

Note

1. Si veda Giulia Tabanelli, Federica Barbieri, Ilenia Campedelli, Maria Chiara Venturini, Fausto Gardini, Chiara Montanari, *Effects of bioprotective cultures on the microbial community during storage of Italian fresh filled pasta*, Food Control, 115, 2020.

Concretizziamo le *Vostre idee*



Grazie alla nostra esperienza ed alla costante evoluzione tecnologica siamo in grado di realizzare macchine ed impianti su misura.

Contattateci, saremo lieti di fornirvi la soluzione adatta per voi.
www.facchinigroup.com

3



Macinazione intera per una semola integrale ricca di germe, aleurone, fibre e composti bioattivi



La “semola integrale da macinazione intera” del Molino De Vita è completa di germe e dell’aleurone, con alto contenuto di fibre e composti bioattivi.

Lo attesta un recente studio dell’Università di Milano, i cui risultati saranno presentati al Pastaria Festival 2023 (Parma, 29 settembre).

L'importanza dei cereali integrali per il mantenimento della salute è comprovata dalla letteratura scientifica: il loro consumo è associato a un minore rischio di mortalità generale, a una riduzione delle malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2 e del cancro al colon¹.

Il germe e l'aleurone sono elementi caratterizzanti il cereale integrale, importanti dal punto di vista nutrizionale per il loro contenuto in minerali, vitamine e composti bioattivi.

Molino De Vita impiega un processo molitorio definito "macinazione intera" che preserva il contenuto di tutte le componenti anatomiche del

Tabella 1 QUANTIFICAZIONE DELL'ACIDO FITICO

Campioni	Acido fitico (mg/g)*
Controllo positivo – cariosside di grano duro	28,03 ± 1,56
Semola 1 – semola non integrale Molino De Vita (ceneri < 0,90%)	11,99 ± 0,53
Semola 2 - semola integrale Molino De Vita lotto 1	24,42 ± 1,15
Semola 3 - semola integrale Molino De Vita lotto 2	25,64 ± 1,81

* Media di due estrazioni indipendente ognuna condotta in triplo
 Metodica applicata: K-PHYT_DATA.pdf (megazyme.com)

Tabella 2 QUANTIFICAZIONE DELL'α- E γ- TOCOFEROLO

Campioni	α-tocoferolo* (mg/100g)	γ-tocoferolo* (mg/100g)
Controllo positivo – cariosside di grano duro	1,25 ± 0,08	0,62 ± 0,05
Semola 1 – semola non integrale Molino De Vita (ceneri < 0,90%)	0,25 ± 0,04	0,22 ± 0,02
Semola 2 - semola integrale Molino De Vita lotto 1	1,20 ± 0,03	0,58 ± 0,04
Semola 3 - semola integrale Molino De Vita lotto 2	1,23 ± 0,05	0,58 ± 0,05

* Media di due estrazioni indipendente ognuna condotta in triplo
 Metodica applicata: Chun et al., 2006 con opportune modifiche²

Tabella 3 QUANTIFICAZIONE DELLA PROTEINA AGGLUTININA DEL GERME DI GRANO (WGA)

Campioni	WGA ($\mu\text{g/g}$)*
Controllo positivo – cariosside di grano duro	19,8 \pm 1,7
Semola 1 – semola non integrale Molino De Vita (ceneri < 0,90%)	n.d.
Semola 2 - semola integrale Molino De Vita lotto 1	17,5 \pm 1,1
Semola 3 - semola integrale Molino De Vita lotto 2	16,0 \pm 1,0

n.d.: non determinabile < 0,025 $\mu\text{g/g}$ semola
**Media di due estrazioni indipendente ognuna condotta in quintuplo*
Metodica applicata: Marengo et al., 2022³.

chicco di frumento duro, compresi il germe, l'aleurone e la crusca, originando semole integrali di alta qualità ad alto contenuto in fibre.

Analisi svolte presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università di Milano (DEFENS) hanno quantificato alcuni marker specifici dell'integrale, confermando, nelle semole integrali Molino De Vita, la presenza degli strati esterni del chicco e del germe in quantità equiparabili a quelle del chicco integro, come evidenziato nelle tabelle pubblicate in queste pagine.

Note

1. Aune, D., Keum, N.; Giovannucci, E.; Fadnes, L.T.; Boffetta, P., Greenwood, D.C., Tonstad, S., Vatten, L.J., Riboli, E., Norat, T., *Whole grain consumption and risk of cardiovascular disease, cancer, and all cause and cause specific mortality: Systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies*. BMJ 2016, 353, i2716.
2. Chun J., Lee J., Lin Ye, Exler J., Eitenmiller R.R.,

Tocopherol and tocotrienol contents of raw and processed fruits and vegetables in the United States diet. Journal of Food Composition and Analysis. Volume 19, (2006), 196-204.

3. Marengo M., Carpen A., Mamone G., Ferranti P., Iametti S., *Quantification of protein "Biomarkers" in wheat-based food systems: dealing with process-related issues*. Molecules, 2022, 27, 2637.

M O L I N O
DeVita



ad ogni pastaio la sua semola
dal campo alla tavola
la nostra è fatta **su misura**
e si adatta alla filiera
di ciascun pastificio



molinidevita.it
info@molinidevita.it
SP 11 / Km14 - 71030 (FG) Italia
Casalvecchio di Puglia

4



La casa del grano

Maria Antonietta Dessì



Un pastificio che da settant'anni porta la squisita pasta della tradizione sarda sulle tavole di tutto il mondo.



Per informazioni

La Casa del Grano

Via Cettolini 52/54

09067 Z.I. Elmas

(Cagliari, Italia)

Tel. +39 070 240401

info@lacasadelgrano.com

www.lacasadelgrano.com

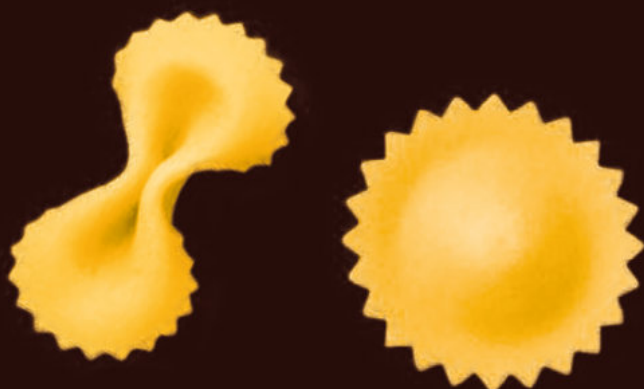
È certamente tra i pastifici più longevi della Sardegna La casa del grano, un'impresa che affonda le sue radici nella Cagliari degli anni '50, in uno dei mercati storici della città, quello di via Pola, ora trasformato in una mediateca.

Allora i fratelli Rais, Dario ed Eligio, facevano pasta fresca, anche ripiena, di diversi formati, dentro un piccolo box, ma da quel periodo le evoluzioni sono state tante sino a giungere, nel 1985, all'attuale stabilimento produttivo. Acquistare un lotto di terreno nella zona industriale di Elmas, a due passi dall'aeroporto, oggi gremita di aziende, ma allora pressoché deserta, fu l'intuizione vincente e il passaggio obbligato per crescere. Quello divenne e tuttora resta la sede di un'impresa che ha fatto della pasta secca tipica la propria mission. I Rais non hanno solo il merito di essere rimasti fedeli alla tradizione sarda, ma anche di averla proposta ad un più ampio pubblico, senza snaturarla e senza comprometterne mai la qualità.

L'ambizione era quella, man mano che l'azienda cresceva, di ottenere una produzione sempre più vicina alla pasta artigianale, garantendo nel contempo lo standard di un prodotto industriale, sicuro e controllato in ogni fase, secondo criteri rigorosi applicati con costanza e continuità.

Che l'ambizioso obiettivo sia stato raggiunto, lo confermiamo noi che abbiamo gustato almeno un piatto di pasta de La casa del grano. Come invece, per i Rais, tutto questo sia stato possibile, lo può raccontare la figlia di Dario, Graziella, oggi amministratrice del pastificio: "I nostri prodotti di punta, *malloreddus*, *fregula* e *maccarronis de busa*, hanno caratteristiche specifiche a cui non siamo arrivati per un caso o per fortuna. Per anni abbiamo lavorato fianco a fianco ai produttori di macchinari perché realizzassero una linea produttiva studiata unicamente per noi. Su alcuni formati, come la *fregula*, è stato proprio mio padre a pensare e far progettare la linea in modo che restituisse un prodotto che per

PRODOTTI CON MACCHINE LANDUCCI



la nostra VMQ1400

efficienza
produttività
affidabilità



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

www.landucci.it



gusto, forma e consistenza, fosse come realizzato interamente a mano”. Dario Rais l’ha ideata e come talvolta purtroppo capita a uomini visionari, non è riuscito a vedere il proprio progetto realizzato perché è mancato nel 1993, ma ha lasciato una grande eredità, immateriale, oltre che materiale, che tuttora rivive nelle produzioni aziendali e di chi, operando nel pastificio, continua a fare le cose con l’obiettivo della qualità e del rispetto della tradizione. La stessa caparbia nel realizzare un prodotto pregiato, pur facendo quantitativi importanti, è stata impiegata per i *maccarronis de busa* i cui

tentativi per ottenere un prodotto finito esattamente come fosse fatto con il ferretto sono andati avanti per oltre due anni, sino al raggiungimento del risultato sperato.

La linea *Le Rustiche* contempla una lunga serie di formati, tutti corti, che fanno parte del patrimonio pastario nazionale, comprende gli integrali ed è tutta trafilata al bronzo.

I prodotti di punta sono però, come anticipato, i formati tipici sardi. In particolare i *malloreddus*, proposti in una ventina di versioni. La particolare forma arrotondata gli ha conferito il nome che 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.



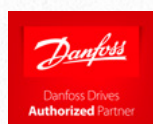


sardo significa “vitellino”. Si producevano premendo leggermente l’impasto con le dita su un cesto in paglia, – normalmente un “*chibiru*”, utilizzato anche per setacciare la semola – al fine di ottenere le caratteristiche righe sottili che lo ricoprono nella parte superiore. I *malloreddus* sono proposti in numerosissime versioni, perché innumerevoli sono le preferenze locali, anche a distanza di una provincia dall’altra. Nel sassarese, per esempio, la scelta verte su un formato più corto e più largo. A Cagliari e Quartu la tradizione li vuole più lunghi e più fini. Oltre alla versione bianca, cioè di solo grano duro e quella integrale, La casa del grano li

propone anche gialli, con lo zafferano – come si usa in Campidano – o in pacco a quattro colori, conferiti anche dall’aggiunta di pomodoro e di spinaci.

Sa fregula sarda o fregola, come più comunemente viene chiamata in italiano, è quel formato che, secondo il compianto professor Corrado Barberis, noto antropologo rurale, rappresentava la risposta culinaria dei sardi al cous cous arabo. La forma è infatti somigliante, ma le dimensioni e il gusto sono differenti. Si tratta di una pasta che veniva realizzata interamente a mano, facendo delle piccole sfere di semola e acqua, dentro un catino di terracotta – detta “*scivedda*” – successivamente tostate

PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI







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





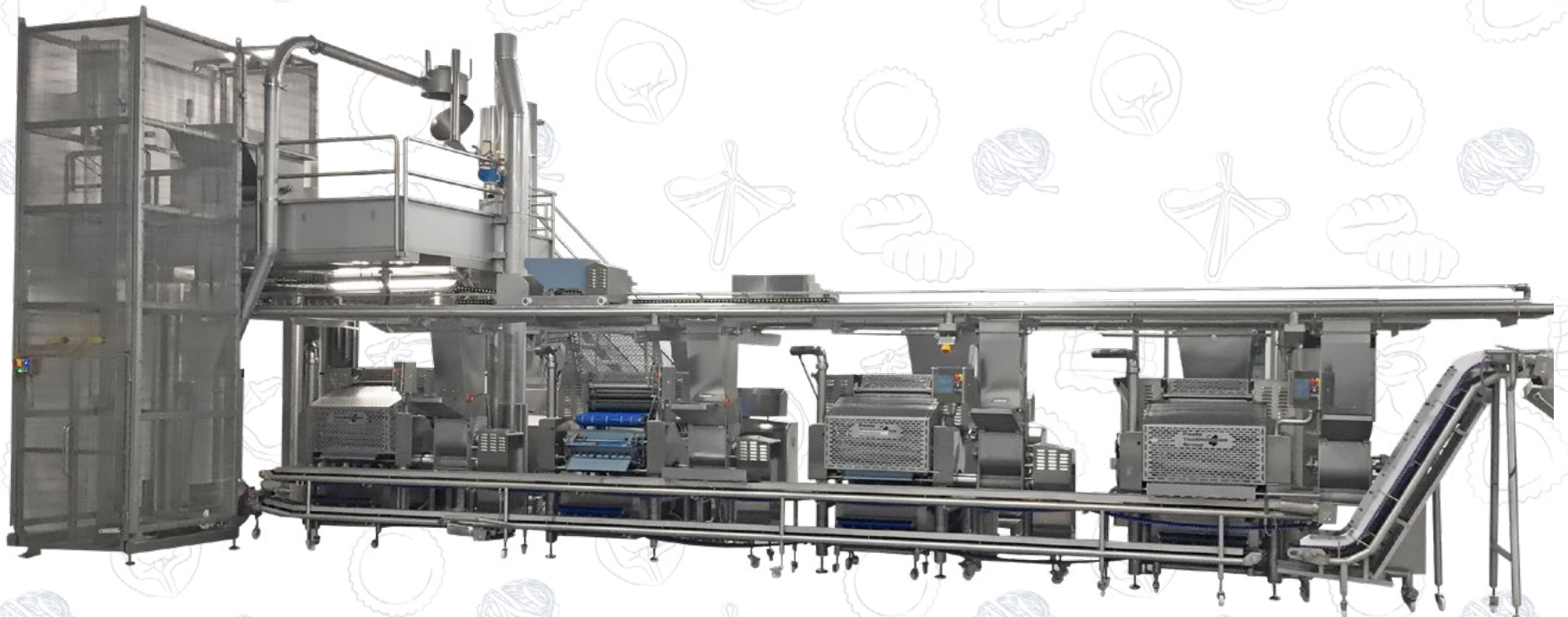
in forno. Quella realizzata da La casa del grano, richiama in maniera decisa il prodotto fatto a mano e a maggior ragione, per queste sue caratteristiche, vanta un'enorme versatilità in cucina e a tavola. È particolarmente adatto alle minestre, ma è ottimo anche nella sua versione classica, condito a seguito di bollitura. Si può mantecare e servire come un risotto o proporre come contorno o in un'insalata, sino ad altri utilizzi più audaci, ma comunque tutti azzeccati come il sushi di *fregula* o un dolce dove viene servita zuccherata, come un crumble su una mousse. Gli chef hanno ampie possibilità, tanto più che è proposta di 3 dimensioni differenti, adatte ai diversi usi.

Is maccarronis de busa hanno un'origine barbaricina. Il nome viene dall'uso del ferro da calza impiegato per la formatura e anche in questo caso la particolare forma, la lavorazione, l'utilizzo di trafilè di bronzo e la lenta essiccazione, rendono ruvida e porosa la pasta, in grado di catturare il condimento e restituire un sapore e un profumo fortemente caratteristici. La produzione complessiva de La casa del grano è di 600 quintali circa a settimana. Tutti i formati sono proposti in buste trasparenti e stampate da 500 grammi, fatta eccezione per quelle da un chilogrammo, destinate alla ristorazione collettiva. L'azienda propone inoltre le



Formatrici Pasta Ripiena

Linea Pasta Ripiena



FAD Doppia Sfoglia



FA Singola Sfoglia



FJS300 Formatrice Speciale



Descrizione

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

Seguici su:





confezioni “ciuffo”, cioè eleganti sacchetti in cui è possibile vedere interamente il prodotto perché privi di stampe, chiusi a mano, molto adatti come presente o come souvenir in ricordo della Sardegna.

Le semole utilizzate sono in parte regionali e in parte di provenienza nazionale, sempre no OGM, ad alto indice proteico e con livelli di glutine, colore e sapore ottimali. Sono banditi i coloranti o le essenze artificiali e le aromatizzazioni, quando presenti, sono fatte con zafferano in polvere e pomodori o spinaci disidratati. L'azienda, pur avendo raggiunto quantità produttive importanti, continua a conservare, laddove possibile, un rapporto diretto con i clienti. Come negli anni '70, in

cui era particolarmente diffusa, ha tra i propri collaboratori, un'agente monomandataria che si sposta sul territorio, anche in ragione del fatto che in Sardegna molti esercizi, soprattutto nei piccoli comuni, conservano ancora autonomia e non sono legati a nessuna centrale acquisti.

La pasta de La casa del grano è comunque disponibile nelle principali catene della distribuzione organizzata e della grande distribuzione organizzata, sia in Sardegna, sia Oltremare. Il mercato principale sono gli Stati Uniti d'America e il Canada, ma i rapporti commerciali sono costanti anche con i mercati classici europei, Francia e Gran Bretagna in testa.



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



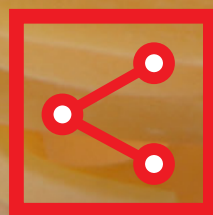
Graziella Rais de La casa del grano

Altri paesi dove l'impresa è presente sono Giappone e Singapore.

Un mercato così ampio ha comportato la necessità di acquisire certificazioni riconosciute da soggetti terzi. Pertanto oggi l'azienda vanta le certificazioni ISO 9001:2008, ISO 14000:2004, BRC (grado AA) e IFS (*higher level*). Inoltre La casa del grano è impresa etica iscritta SEDEX, un'organizzazione no profit che fa sintesi delle migliori tecniche per valutare gli aspetti sociali e consentire così dei risultati che rispondono anche ai requisiti etici. Quest'azienda è un esempio di inclusione e rispetto della parità di genere. Si tratta di un'impresa fondata da due uomini, ma oggi tutta al femminile: è donna

l'amministratrice Graziella Rais, lo è la sua socia, la madre Maria, lo sono diverse collaboratrici del pastificio. E infine lo è Claudia, la terza generazione che si appresta a fare capolino in azienda e raccogliere l'eredità importante di una famiglia che da settant'anni porta la pasta sarda autentica nelle tavole del mondo.

Pastaria



**PASTARIA
FESTIVAL**

Sharing know-how on pasta manufacturing

Parma,
29 settembre 2023.
Torna il
Pastaria Festival.

Non mancare alla
settima edizione.
**Prenota subito il
tuo posto. Gratis.**

L'iniziativa è riservata ai
produttori di pasta.

5



Una nuova forza per la pasta: Empro E86, isolato proteico di pisello



L'isolato proteico di pisello Empro[®] E86 rappresenta una importante risorsa nella produzione di pasta, sia secca che fresca e ripiena.

L'isolato proteico di pisello Empro® E 86 viene estratto dal pisello giallo, una materia prima 100% naturale e di rigorosa provenienza UE, che non contiene frumento, è ipoallergenico, a basso contenuto di fattori con attività enzimatica (ossia quei fattori che favoriscono la degradazione della struttura proteica), caratteristiche che lo rendono particolarmente digeribile ed assimilabile. Ricco infatti di aminoacidi a catena ramificata (leucina, isoleucina e valina), Empro E 86 è molto apprezzato da chi pratica attività sportiva per il contributo che può fornire alla tonicità muscolare e al recupero dopo sforzi intensi e per equilibrare una dieta troppo ricca di carboidrati.

La gamma Empro di Emsland Group, per il quale Leben Ingredients è distributore ufficiale, è sinonimo di isolati proteici funzionali di pisello ad alto valore nutrizionale, anallergici e non OGM, e può essere utilizzata come fonte proteica o come ingrediente funzionale in varie applicazioni alimentari. L'isolato proteico del pisello è infatti costituito da almeno l'84% di proteine.

Gli alimenti ad alto contenuto proteico stanno suscitando un forte interesse nei consumatori, tanto che molti brand stanno proponendo alcune linee dei loro prodotti nella versione "HiPro".

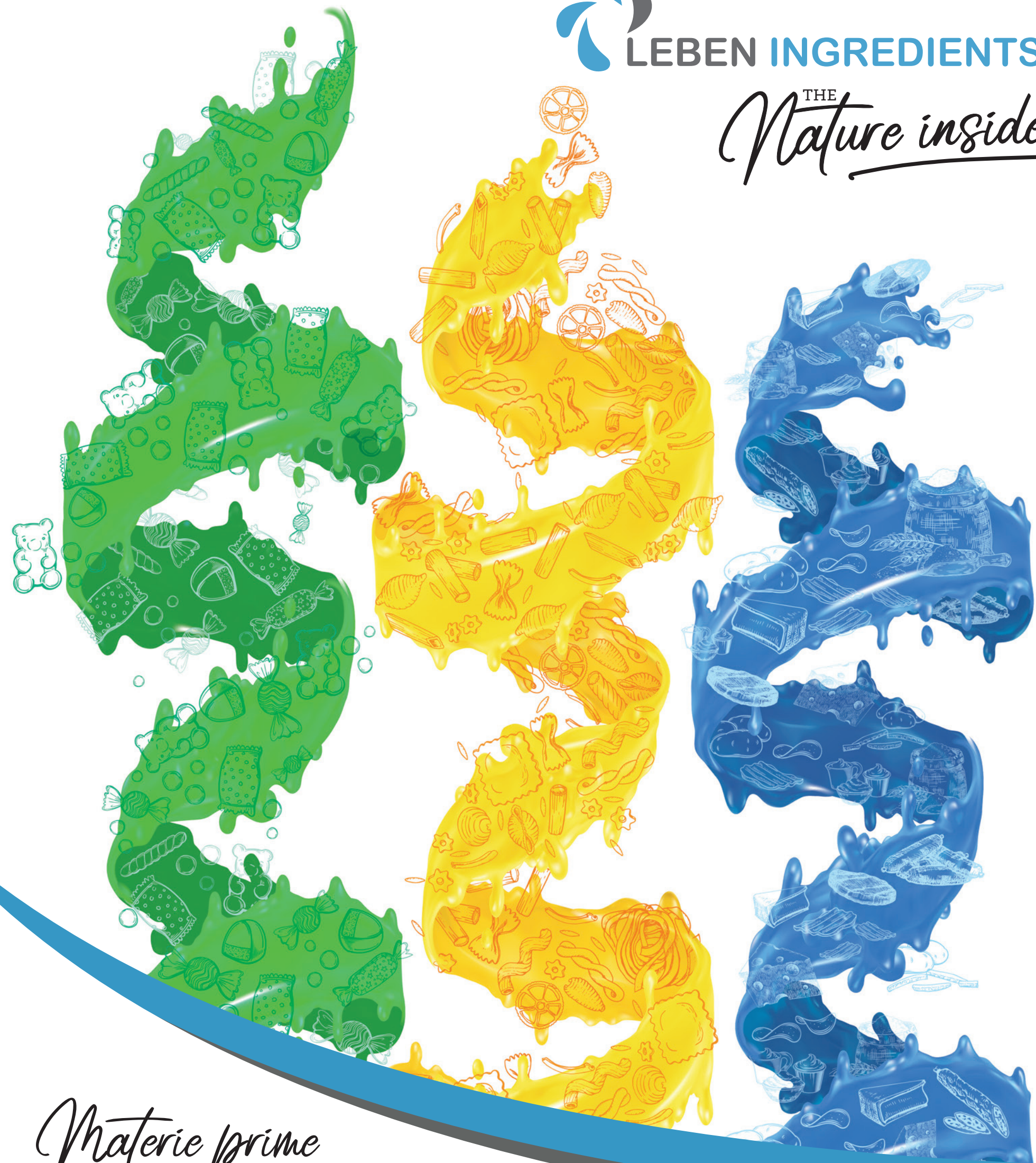
Anche il mondo della pasta sta iniziando a muoversi in tale direzione. Da tempo esistono sul mercato numerose versioni di pasta secca esclusivamente prodotta a partire da farine di legumi, oltre che da prodotti speciali e gluten free.

L'utilizzo delle Empro permette di ottenere risultati soddisfacenti dal punto di vista strutturale ed organolettico, non solo per la pasta secca, ma anche per la pasta fresca e soprattutto ripiena: grazie all'esperienza dell'artigiano si possono mettere a punto varianti con proteine, vegetariane e vegan. Nella gamma Empro E86, oltre al prodotto standard, esiste una versione a basso contenuto di ceneri, in particolare bassa in cloruri; una con granulometria extra fine particolarmente adatta per la miscelazione con farine anche nei semilavorati ed una ad alta attività viscosizzante molto performante nella produzione di ripieni. Le proteine vegetali stanno suscitando un notevole interesse come alimento del futuro, per la qualità delle proprietà nutrizionali e funzionali e per il basso impatto ambientale, essendo coltivate in piena sostenibilità. Il loro utilizzo invece delle proteine animali consente un notevole risparmio di emissioni di CO₂ e un accorciamento della filiera produttiva che in tal modo può essere meglio controllata e garantita.



LEBEN INGREDIENTS

THE
Nature inside



Materie prime

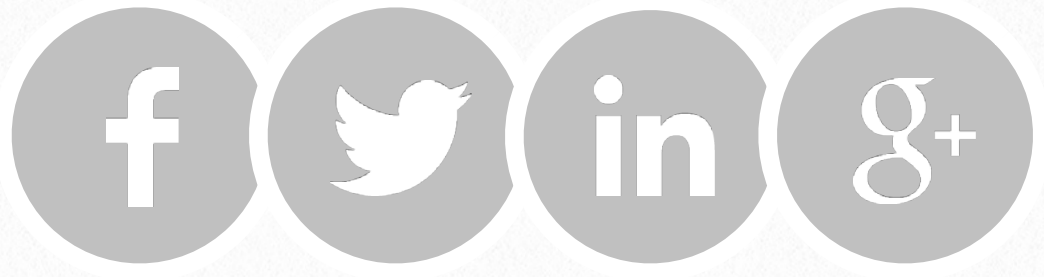
a filiera corta, versatili e sostenibili.

LEBEN INGREDIENTS

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

www.lebeningredients.it

6



Grano duro, cresce la produzione in Europa ma a livello globale è atteso un calo dell'1%

Centro studi economici
Pastaria



Le stime degli analisti sulla produzione nazionale, europea e mondiale di grano duro.

L'anno scorso la siccità, quest'anno le piogge. È un quadro di forte incertezza quello che si profila sul nuovo raccolto di grano duro per le condizioni climatiche non ottimali dovute alle precipitazioni tardive. Nel Mezzogiorno, in particolare nei bacini pugliesi e siciliani dove si concentra la quota preponderante della produzione nazionale, la qualità avrebbe deluso le aspettative, mentre in alcuni distretti del centro Italia l'eccesso di umidità e le troppe precipitazioni avrebbero ostacolato la completa maturazione delle spighe. Si tratta di un primo responso a pochi giorni dall'entrata in campo delle mietitrebbie.

Inutile dire che nelle aree alluvionate dell'Emilia-Romagna le produzioni, quando non del tutto perse per effetto della sommersione delle coltivazioni, hanno subito gravi perdite soprattutto di qualità, che rendono non più idonei i grani per gli usi molitori e in taluni casi neanche per gli impieghi foraggieri.

Le stime a livello nazionale sembrano comunque confermare un esito complessivamente migliore rispetto all'anno scorso, con le previsioni al momento più accreditate che suggellano il superamento della soglia dei 4 milioni di tonnellate, un risultato allineato alla media storica e in crescita rispetto alla scorsa stagione. La situazione ovviamente è ancora fluida e non si escludono correzioni dell'ultim'ora. La Confagricoltura, a causa delle piogge sotto raccolta, denuncia perdite di resa sul grano duro tra il 20 e il 30 per cento al Sud, seppure a macchia di leopardo, rilevando una situazione peggiore rispetto alle attese iniziali anche per il frumento tenero al Nord.

Il mercato, nel frattempo, sta scontando in questi mesi gli effetti di un'inflazione inizialmente ritenuta temporanea, ma che ha assunto invece caratteri persistenti, soprattutto nel food. Il lascito è un corollario di costi che restano sostanzialmente elevati e che potrebbero contagiare nuovamente i listini dei grani e delle altre commodity agricole.

L'incertezza oggi regna sovrana, nello scenario di policrisi che caratterizza l'attuale fase congiunturale, anche in considerazione di un possibile mancato rinnovo degli accordi sul corridoio del Mar Nero.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



Tabella 1 GRANO DURO, PREVISIONI SUI RACCOLTI 2023

	2022 (p)	2023 (f)	Variazione
Mondo, di cui:	32,7	32,4	-0,9%
Canada	5,4	5,8	6,9%
UE-27	7,1	7,5	4,6%
Italia	3,7	4,1	12%

Fonte: Igc, Statistics Canada, Crea, Istat
(p) provvisorio; (f) forecast

Al momento non si sono avuti strappi al rialzo. Anzi, il mercato ha esordito con prezzi leggermente inferiori (-10 euro/tonnellata) a quelli di chiusura della scorsa campagna di commercializzazione, con i listini che sulla piazza di Foggia si sono attestati a fine giugno, in occasione della prima seduta post raccolta, fino a un massimo di 335 euro la tonnellata per il grano milling e di 325 euro per il buono mercantile.

Valori che, secondo la Coldiretti Puglia, rischiano di innescare un cortocircuito per le mancate coperture dei costi di produzione e per l'ampio divario con gli oltre 500 euro/tonnellata registrati in avvio dalla scorsa campagna, in un contesto tuttavia che era profondamente diverso da quello attuale.

Il clima resta l'elemento che potrebbe più di altri influenzare l'andamento dei prezzi e delle trattative nelle prossime settimane. Ma fino all'autunno non si avrà un quadro

completo della situazione, considerando che sul versante dell'offerta giocano un ruolo fondamentale i grandi player, a partire da Canada e Stati Uniti, mentre sul fronte della domanda l'elemento determinante sarà la stima dell'effettivo fabbisogno in Europa e nei paesi del Nord Africa, dove la situazione è ancora tutta da valutare.

Oltre Atlantico, le previsioni di Statistics Canada confermano nel Paese della foglia d'acero la previsione di un raccolto di grano duro di 5,8 milioni di tonnellate, in crescita di circa il 7% su base annua. Le basse scorte di vecchia produzione (480mila tonnellate) limiteranno tuttavia le effettive disponibilità di Ottawa a 6,3 milioni di tonnellate (+5% sul 2022), ma non si avranno ripercussioni significative sull'export (si prevedono poco meno di 4,8 milioni di tonnellate), in marginale flessione solo per una maggiore pressione competitiva in Europa dei grani francesi.

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Sono state riviste leggermente al ribasso le stime sugli stock canadesi di fine campagna 2023-24, con gli ultimi conteggi che confermano comunque un rimbalzo del +67% su base annua, pronosticando 800mila tonnellate, un volume in ogni caso inferiore del 15% alla media storica.

Il peggioramento delle previsioni in Spagna e Nord Africa, per le implicazioni della siccità sui potenziali di resa, ha indotto gli analisti dell'International grains council a rivedere al ribasso le stime sul raccolto mondiale, indicato sui 32,4 milioni di tonnellate, in calo dell'1% anno su anno.

Le basse scorte globali limiteranno a 38,2 milioni di tonnellate le disponibilità complessive (-3%), a fronte di consumi sostanzialmente invariati, valutati dagli analisti britannici attorno ai 33,5 milioni.

Nell'Ue la Commissione europea ha aggiornato, intanto, il suo bilancio previsionale, stimando a livello dei Ventisette una produzione di 7,5 milioni di tonnellate per il grano duro e di 132 milioni per il frumento tenero, entrambe in crescita di circa il 5%.

Le stime di fine giugno attestano a 132 milioni di tonnellate la produzione di frumento tenero nei Ventisette e a poco meno di 7,5 milioni quella di grano duro, con incrementi su base annua in entrambi i casi attorno al 5%.

In Italia il Crea stima una superficie a grano duro attorno a 1,24 milioni di ettari, analoga a quella del 2022. La produzione, rese permettendo, dovrebbe spingersi poco al di sopra dei 4,1 milioni di tonnellate, mantenendosi sulla media di lungo periodo, ma registrando una crescita del 12% su base annua.

Recentemente anche il Coceral, l'organismo di rappresentanza europeo degli operatori del trade, ha pubblicato i suoi prospetti previsionali, indicando un raccolto sui 4 milioni di tonnellate in Italia e sui 7,5 milioni nell'Ue. Più prudenti in questo caso le indicazioni sulla produzione Ue di frumento tenero, con la previsione di 127,3 milioni di tonnellate, un quantitativo in crescita solo di un frazionale 0,3%. Anche gli analisti francesi di Statégie Grains hanno ridotto le stime Ue a 128,7 milioni di tonnellate (da 130 milioni), pronosticano un 3% di crescita rispetto alla campagna 2022/23.

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

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



7



Telaio in polipropilene per essiccatoi statici

Redazione



IFT lancia sul mercato una nuova versione del proprio telaio in polipropilene utilizzato in molti pastifici.

Italian Food Technology, azienda di Mantova che opera con successo da diversi anni nel campo della fornitura di telai, vassoi e accessori in plastica per l'industria alimentare, ha da poco lanciato sul mercato la nuova versione del noto telaio per l'essiccazione statica della pasta, già utilizzato in molti pastifici.

Il nuovo telaio migliora ulteriormente le caratteristiche che lo hanno fatto apprezzare agli operatori del comparto di produzione di pasta: un'ottima rigidità meccanica è unita ad una elevata resistenza e ad una estrema leggerezza, che ne consente un uso agevole e una movimentazione semplice.

Il telaio, inoltre, è facilmente impilabile, ed è intercambiabile e compatibile con altri telai in legno e in alluminio.

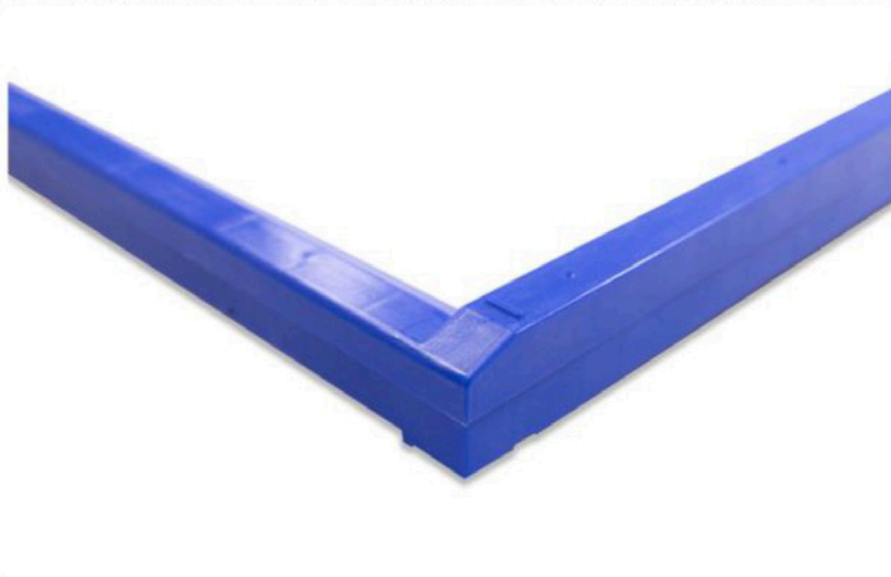
Il telaio è completo di rete in poliestere per uso alimentare, non presenta aperture (che potrebbero comportare ingresso involontario di residui indesiderati) o fori chiusi con tappi (che potrebbero perdersi durante la lavorazione).

La smussatura degli angoli terminali, per assicurarne la scorrevolezza, e la presenza di un binario di scorrimento, per la corretta sovrapposizione del

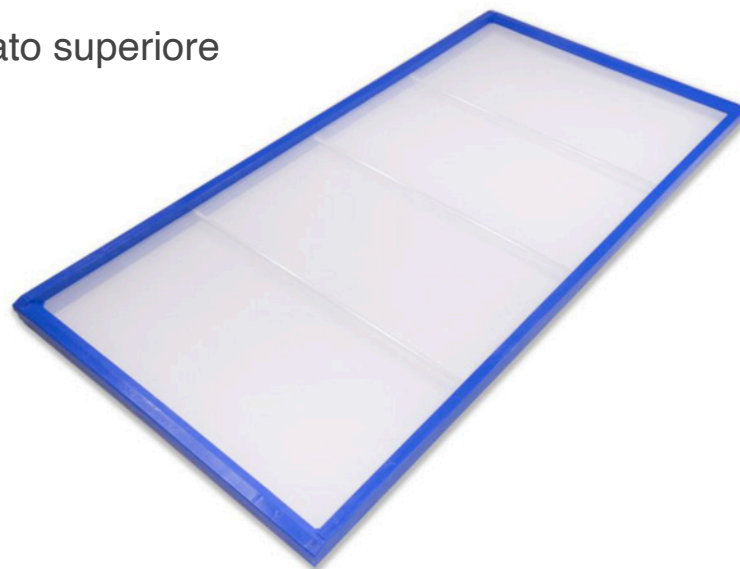


telaio sul carrello, sono alcuni degli accorgimenti adottati nella progettazione del telaio di IFT.

L'intero telaio è composto di due sole parti, realizzate in polipropilene attraverso la stampa ad iniezione.



Lato superiore



Lato inferiore



Il materiale plastico con cui è realizzato il telaio azzerava il rischio di presenza involontaria di particelle di legno o tracce di alluminio nel prodotto finale.

Il telaio presenta una lunghezza di 1200 e una larghezza di 600 mm ed è disponibile in tre altezze diverse: 35, 54 e 70 mm.

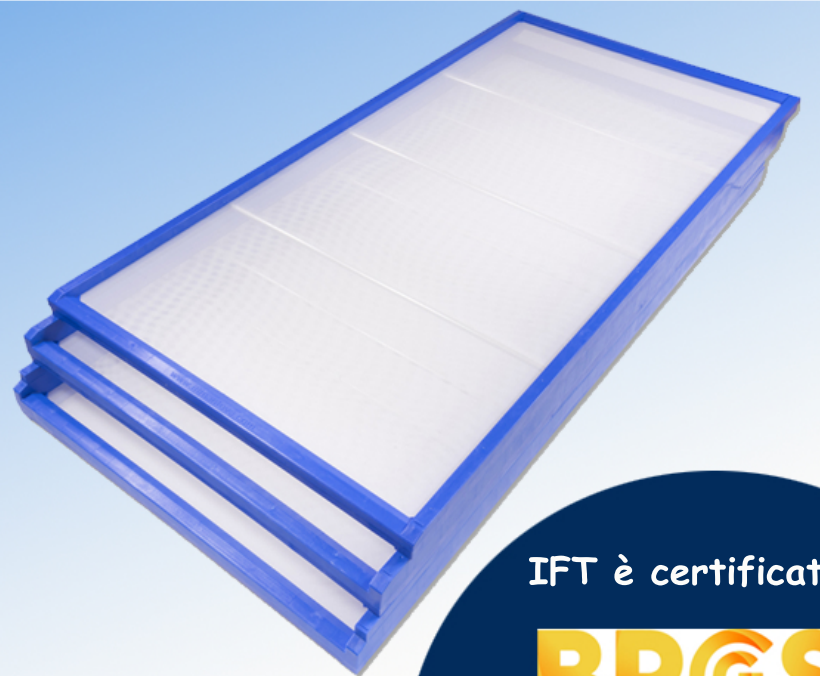
Il telaio risponde ai requisiti CE per il contatto con gli alimenti e può essere usato negli stabilimenti di produzione certificati BRC FOOD.

TELAI in MATERIALE PLASTICO per ESSICCAZIONE PASTA a norme CE

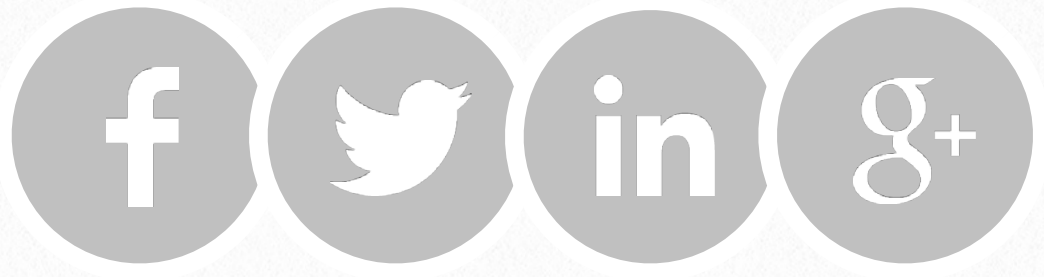
*Utilizzato con successo
da prestigiosi Pastifici
in Italia e all' Estero*

Modelli:

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



8



La responsabilità del venditore di confezioni di pasta per la presenza di parassiti

Lino Vicini



Confezioni di pasta messe in vendita in stato di alterazione o comunque nocive per la presenza di parassiti: le responsabilità nel caso giuridico¹ illustrato in queste pagine.

La legge 30 aprile 1962 ha festeggiato oltre sessanta anni di onorata carriera. In questo lungo arco di tempo le sue disposizioni sono state attentamente studiate dalla dottrina e massicciamente applicate dalla giurisprudenza che ne ha fatto lo strumento più utilizzato nel campo del diritto penale degli alimenti.

La materia quindi come si usa spesso dire è “consolidata” e tendenzialmente priva di coni d’ombra; la circostanza che nel frattempo si sia venuto a formare un complesso corpus di norme comunitarie ha comunque ridotto l’importanza originaria della legge del 1962.

Questa mutata situazione generale non ha comunque ridotto l’applicazione delle disposizioni incriminatrici residue della 283 ed in particolare l’articolo 5.

La Suprema Corte di Cassazione periodicamente ritorna ad occuparsi di questa norma talvolta per correggere l’interpretazione non canonica che viene fornita dai giudici di merito.

Nel caso che qui interessa si è verificato proprio questo fenomeno.

Partiamo dal fatto che risulta essere molto semplice.

Il responsabile di un supermercato era mandato a giudizio per rispondere penalmente di aver detenuto nel proprio punto vendita confezioni di pasta in stato

di alterazione o comunque nocive per la presenza di parassiti.

Il Tribunale che si era occupato di valutare il reato contravvenzionale contestato, ossia l’articolo 5 lettera d) punito dall’art. 6 della legge 283 del 1962, aveva al termine del processo, ritenuto provato il fatto ed aveva condannato il soggetto alla pena di 5.000 euro di ammenda.

Il difensore quindi aveva presentato ricorso avanti alla Corte di legittimità essendo impossibile l’impugnazione in sede di merito a mente dell’articolo 593 comma 3 del codice di procedura penale.

Tale norma dispone testualmente che “sono in ogni caso inappellabili le sentenze di condanna per le quali è stata applicata la sola pena dell’ammenda o della pena sostitutiva del lavoro di pubblica utilità, nonché le sentenza di proscioglimento relative a reati puniti con la sola pena pecuniaria o con pena alternativa”.

Ricordiamo che tale limitazione al diritto di appellare è stata ritenuta non in contrasto con il diritto di difesa, in quanto viene comunque salvaguardato un doppio grado di giudizio.

La previsione codicistica in questo caso ha un’ottica eminentemente deflattiva per non gravare troppo la macchina giudiziaria già sovraccaricata di procedimenti.

L’obiettivo perseguito dal legislatore fa salva comunque la possibilità di ricorrere

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



in Cassazione per violazione di legge sulla base dell'articolo 111 comma 7 della Carta fondamentale.

Per tornare al caso che qui interessa il Tribunale aveva ritenuto che il responsabile del supermercato avrebbe potuto rendersi conto della natura di quanto immesso in commercio, ossia la presenza di parassiti all'interno di alcune delle confezioni di pasta poste in vendita sugli scaffali.

La difesa aveva viceversa sottolineato il fatto che il giudice avrebbe dovuto applicare l'esimente speciale prevista dall'articolo 19 della legge 283 del 1962.

Infatti, le confezioni di pasta risultate infestate da parassiti erano solo due rispetto ad un intero "collo" acquistato non direttamente dal punto vendita cui era preposto l'imputato ma da altra società.

Le finestre plastificate presenti sulla confezione, le quali avrebbero permesso una verifica sulla consistenza del prodotto, erano una per pacco e di dimensioni estremamente ridotte, mentre i parassiti erano stati rinvenuti nella zona del lato chiuso e non visibile.

Le confezioni infine erano integre e la loro data di scadenza lontana nel tempo.

Queste circostanze avrebbero dovuto condurre il giudice all'applicazione dell'esimente prevista dall'art. 19 della legge 283.

Infatti, il prodotto era nella sua confezione originale, ossia un contenitore chiuso destinato ad essere aperto esclusivamente dal consumatore, non risultava alcun difetto di conservazione delle confezioni di pasta constatabile dall'esterno; infine eventuali ulteriori controlli avrebbero reso impossibile immettere lo stesso al consumo.

La III sezione della Corte di Cassazione, con la sentenza depositata in data 19 giugno 2023 n. 26278 del 2023, ha ritenuto fondati i motivi ed ha annullato la condanna.

I giudici di legittimità partono proprio dal tenore letterale dell'art. 19 della legge 283 del 1962 per giustificare la loro decisione. "Le sanzioni previste dalla presente legge non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo prodotti in confezioni originali, qualora la non corrispondenza alle prescrizioni della legge stessa riguardi i requisiti intrinseci o la composizione dei prodotti o le condizioni interne dei recipienti e sempre che il commerciante non sia a conoscenza della violazione o la confezione originale non presenti segni di alterazione".

Secondo l'indirizzo consolidato per "confezione originale" deve intendersi ogni recipiente o contenitore chiuso, destinato a garantire l'integrità originaria della



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

sostanza alimentare da qualsiasi manomissione e essere aperto esclusivamente dal consumatore di essa". In particolare, inoltre, ferma restando la responsabilità del produttore, il rivenditore o utilizzatore non risponde della detenzione per la vendita o della somministrazione di sostanze alimentari insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o, comunque, nocive, se queste gli siano state consegnate in confezioni originali sigillate, destinate ad essere aperte solo dal consumatore, le quali non rivelino esteriormente alcun vizio e per le quali l'analisi o qualsiasi altro appropriato controllo si risolverebbe, per la facile deperibilità del prodotto, nella non commestibilità di esso e, in pratica, nell'impossibilità di immetterlo al consumo.

Il fondamento dell'art. 19 della legge 283 del 1962 va ricercato quindi nell'inevitabilità del fatto addebitato, ossia nell'impossibilità materiale del commerciante rivenditore di accertare, mediante l'adozione della normale diligenza e prudenza, la rispondenza alle prescrizioni legali del prodotto posto in vendita.

In poche parole, il rivenditore non può essere ritenuto colpevole non solo del procedimento di lavorazione e produzione per quegli alimenti che siano immessi al

consumo in confezioni originali, tranne nei casi in cui i vizi si possono constatare all'esterno o il rivenditore ne sia a conoscenza, ma anche della composizione di tutti quei prodotti "imballati" o sfusi, che non rivelino esteriormente alcun vizio e per i quali l'analisi o qualsiasi appropriato controllo si risolverebbe per l'estrema deperibilità del prodotto, nell'incommestibilità di esso e in pratica nell'impossibilità di immetterlo nel consumo.

Va chiarito come nella nozione di "segni di alterazione" presenti sulla confezione originale rientrano anche quegli elementi indicativi della violazione di prescrizioni in materia di igiene degli alimenti constatabili sulla base di un esame esterno della confezione, siccome desumibili dalla stessa e attraverso la stessa.

Viceversa, non può rilevare, come elemento sufficiente ai fini della integrazione del necessario coefficiente di colpevolezza, la mera possibilità di constatazione di violazione delle prescrizioni in materia di igiene degli alimenti quando difettano percepibili "segni di alterazione".

Nella vicenda sopra narrata il Tribunale ha ritenuto di escludere l'esimente descritta secondo una valutazione possibilistica.

La colpevolezza del comportamento tenuto dal direttore del punto vendita

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

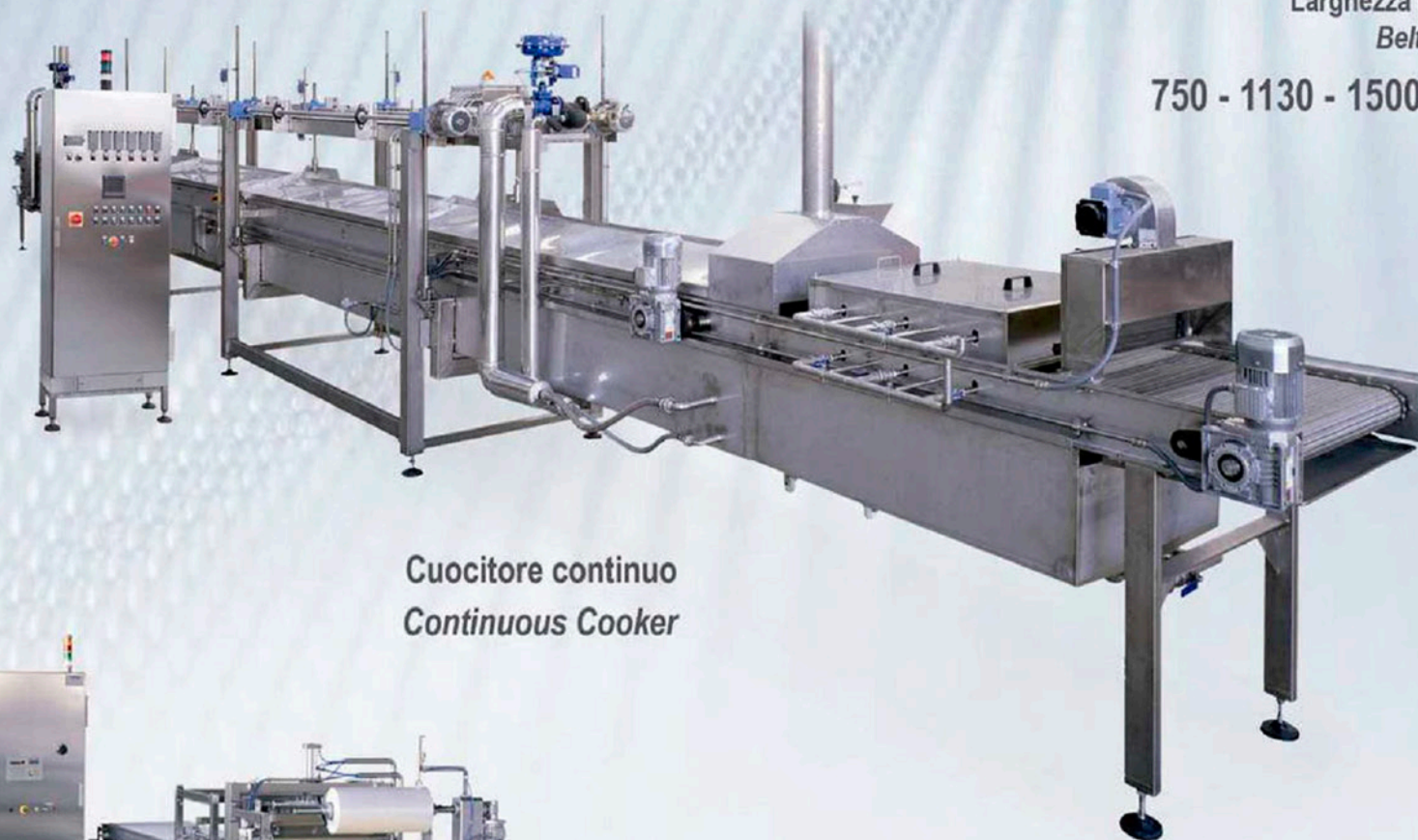
100 - 1000 kg/h

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



Cuocitore continuo
Continuous Cooker



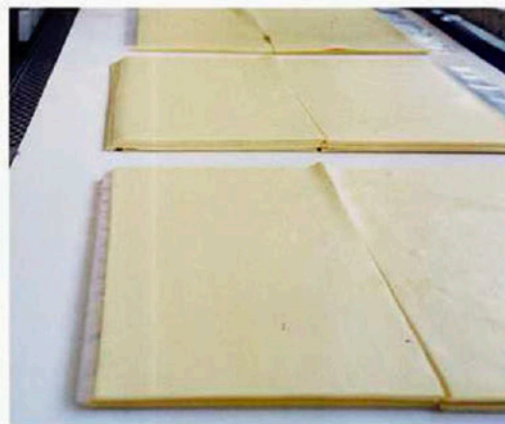
Interfogliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sforgia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni

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

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

sarebbe stata quella di non aver adottato le precauzioni atte a riscontrare non solo l'integrità delle confezioni, ma anche che le stesse fossero in normale stato di conservazione o meglio non infestate da parassiti.

In tal modo la sentenza di primo grado, pur ritenendo applicabile l'art. 19 ha addebitato al soggetto il fatto contestato anche a causa della ritenuta violazione di regole cautelari ulteriori e diverse da quelle previste dallo stesso articolo 19 della legge 283 del 1962.

Tale applicazione della norma a detta della Cassazione non è tuttavia corretta.

Infatti, l'articolo 19 nel caso di commercializzazione di prodotti contenuti in confezioni originali, esclude la responsabilità penale per le ipotesi di cui agli articoli 5 e 6 della legge 283 del 1962 se non risulta nel soggetto agente la conoscenza della violazione di prescrizioni ovvero l'omessa considerazione di segni di alterazione presenti sulla confezione originale o comunque rilevabili sulla base di un esame esterno di quest'ultima.

Da qui l'annullamento della sentenza di condanna.

Viene confermata quindi la centralità nel sistema penale del principio di colpevolezza che esclude sempre la punibilità del soggetto in caso di inesigibilità della condotta tenuta.

Altro discorso è quello relativo alla eventuale e residua responsabilità del produttore la pasta.

Quest'ultimo infatti potrà rispondere del reato di cui all'art. 5 lettera d) in caso di presenza di parassiti nella pasta, a meno che non dimostri di avere fatto tutto quello che poteva per osservare la legge, per cui in definitiva nessun rimprovero può essergli mosso neppure per negligenza o imprudenza.

Il pastaio dovrà dunque dimostrare la sua buona fede e provare di avere rispettato tutte le regole di corretta produzione, quelle di igiene nell'intero procedimento di lavorazione e confezionamento del proprio prodotto.

Come si usa dire proverbialmente nelle aule di giustizia, il produttore dovrà quindi dimostrare di essere esente da qualsiasi profilo di rimproverabilità penale per aver messo in commercio un prodotto non conforme.

Note

1. Si veda anche Lino Vicini, *La responsabilità del venditore di confezioni di pasta per la presenza di parassiti* pubblicato su Pastaria DE 1/2020, disponibile nella sezione di download di pastaria.it.

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




9



On line il nuovo sito di Italtast

Redazione



Leader nella progettazione e costruzione di macchine, per pasta alimentare di alta qualità

Linee per pasta corta, pasta lunga, nidi, lasagne e formati speciali

Scopri di più

Richiedi una consulenza

Design moderno e facilità di navigazione sono tra le caratteristiche che meglio descrivono il nuovo sito dell'azienda di Fidenza, che dal 1986 progetta e realizza macchine e impianti per pastifici.

È uscito a maggio 2023, dopo un accurato lavoro di progettazione, il nuovo sito internet di Italtast, azienda con sede a Fidenza (Parma) che da oltre trent'anni opera con successo nel campo della fornitura, a livello internazionale, di macchine e impianti per la produzione di pasta.

Il sito, raggiungibile all'indirizzo www.italpast.com e disponibile in lingua italiana, inglese e francese, presenta l'ampia offerta tecnologica di Italtast, suddivisa nelle seguenti categorie, per una facile consultazione da parte dell'utente: Linee pasta secca; Impianti pasta fresca; Impianti per pasta gluten free; Macchine per pasta artigianale; Test lab; Automazioni; Impianti Pasta Instant.

Alla classica presentazione aziendale (alla pagina *Azienda*) si affianca una nutrita ed interessante sezione dedicata ai *Case history*, che illustra i progetti realizzati per diverse e prestigiose realtà produttive (La fabbrica della pasta di Gragnano, Pastificio Strampelli, Azienda agricola Caccese, Pastificio Graziano, Pastificio Mozzo, Azienda agricola Monte Mozzo), corredata da una esaustiva documentazione fotografica.

La presenza di impianti realizzati dall'azienda fidentina in oltre 80 paesi è ben rappresentata dalla pagina *Italtast nel mondo*, in cui sono riprodotti i marchi dei numerosi pastifici, con sede in Italia e all'estero, tradizionali e gluten free, che si sono affidati alle tecnologie di Italtast.



[Impianti e linee produzione Pasta](#) ▾

[Impianti e applicazioni speciali](#)

[Azienda](#)

[Metodo](#)

[Italtast nel mondo](#)

[Case History](#)



[Contatti](#)



Linee Pasta Secca

Pasta Corta
Pasta Lunga
Nidi, Lasagne e Paste Speciali
Linea Multipla
Essiccatoi
Linea automatica continua pasta corta



Impianti Pasta Fresca

Pasta Corta
Pasta Lunga
Pasta Ripiena
Pasta Precotta



Impianti Per Pasta Gluten Free



Macchine Pasta Artigianale

Pasta Secca
Pasta Fresca



Italtast Test Lab

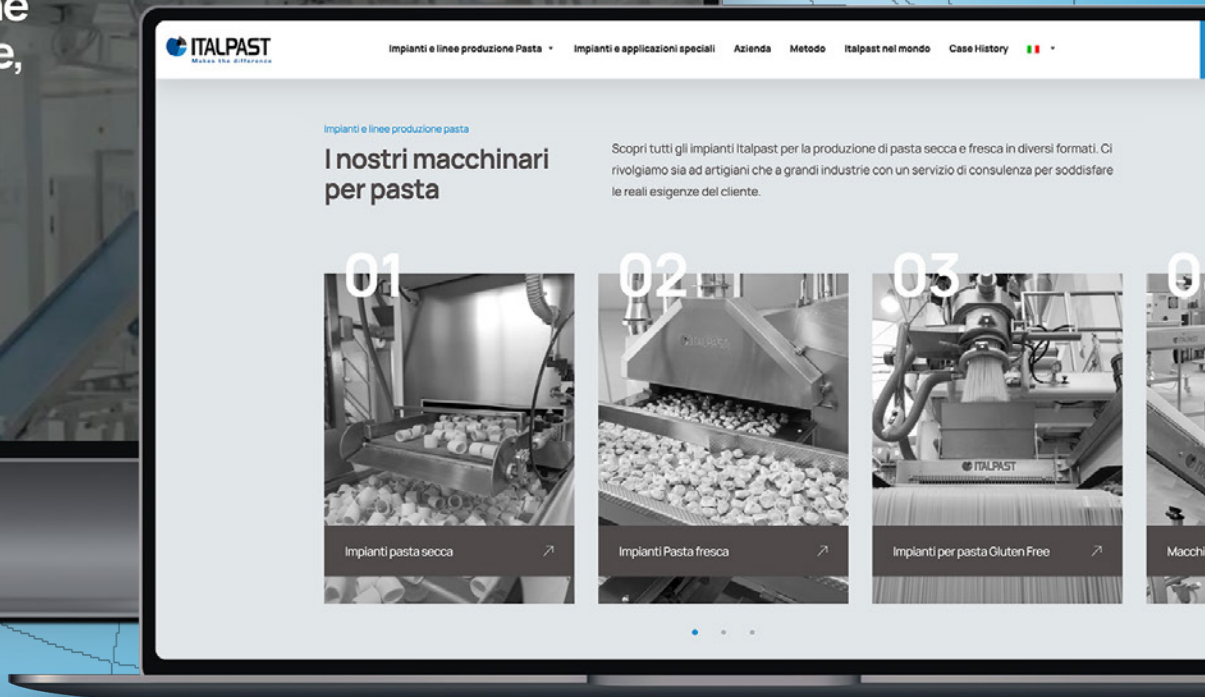
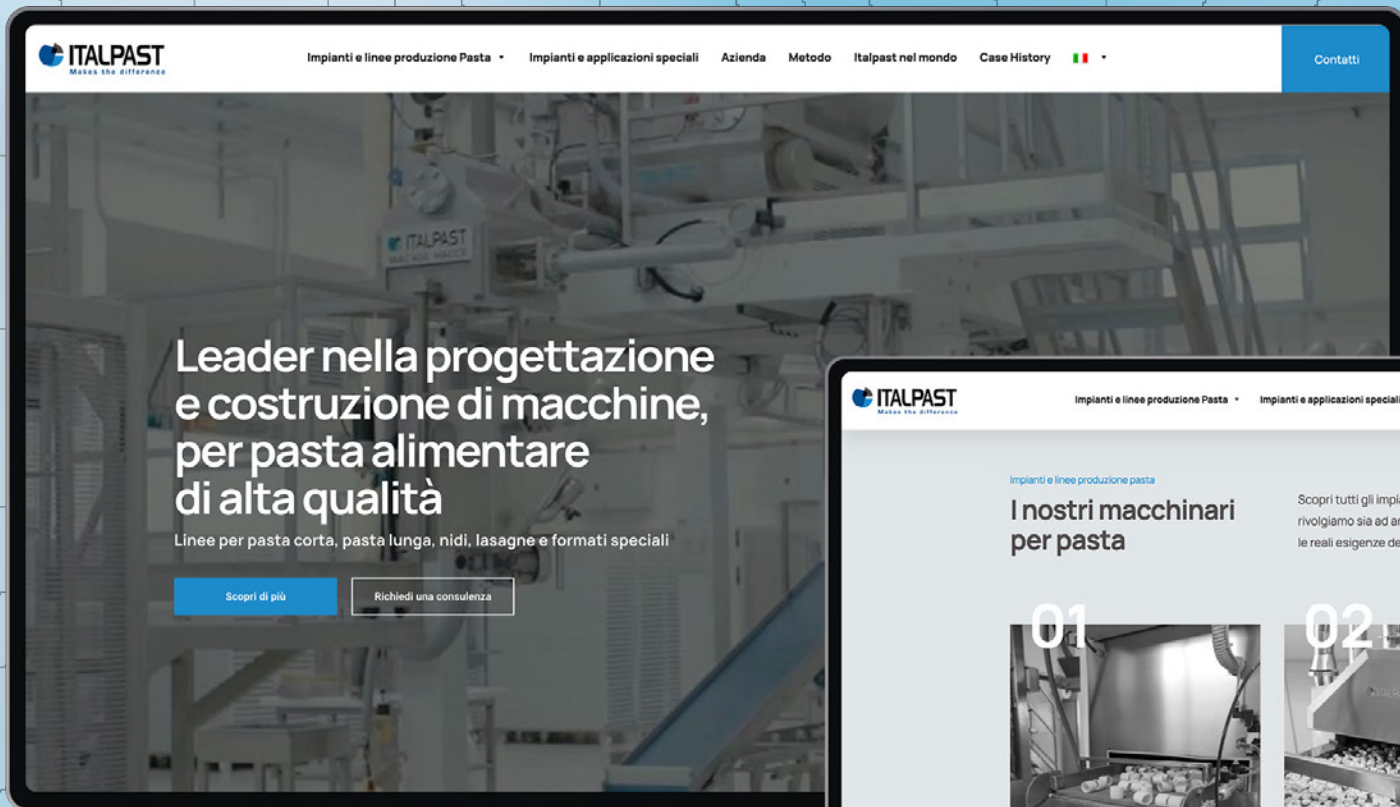


Automazioni

Impilatore automatico telai
Lavatrafile automatici
Robotrays S e robotrays D per telai pasta corta
Vuotatelai



Impianti Pasta Instant



Italpast New Website

Nuovi progetti, Nuove sfide...Nuovo sito web!

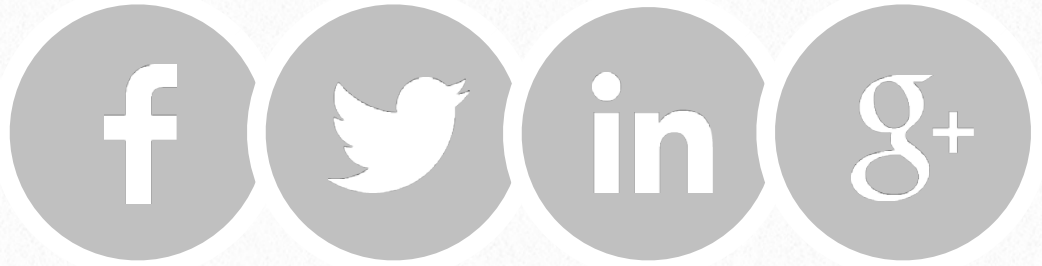
Nel nostro nuovo sito web dedicato agli impianti per la produzione di pasta potrai:

- | **ESPLORARE I NOSTRI PRODOTTI** |
- | **CONOSCERE IL NOSTRO TEAM DI ESPERTI** |
- | **LEGGERE LE NOSTRE CASE HISTORY DI SUCCESSO** |
- | **APPROFONDIRE IL NOSTRO METODO DI LAVORO** |

Inoltre, grazie alla possibilità di richiedere una consulenza personalizzata, potrai ricevere il nostro supporto professionale per trovare la soluzione produttiva più adatta alle tue esigenze.



10



Corre l'export di pasta, più 18% il fatturato nel primo trimestre 2023

Centro studi economici
Pastaria



Balzo record nel primo trimestre di quest'anno per l'export di paste italiane. Non era mai successo, storicamente, che nel periodo gennaio-marzo il fatturato oltre confine avesse superato la soglia di un miliardo di euro.

Così è stato nella prima frazione del 2023, complice la forte spinta dei prezzi seguita ai maxi-rincari dei grani sui mercati mondiali, con l'inflazione implicita, misurata dal valore medio unitario delle paste esportate, che ha fatto segnare un più 18,1%.

Si calcola, considerando tutte le categorie, comprese le paste fresche e ripiene, un prezzo medio di 1,80 euro per chilo, contro 1,52 euro rilevati nel primo trimestre 2022.

Un aumento che ha ribaltato nella dimensione monetaria dell'export la flessione dei volumi, con le vendite all'estero che in termini quantitativi hanno invece subito una contrazione del 2,1%, totalizzando nel trimestre poco meno di 576mila tonnellate.

Dai dati Istat elaborati da Pastaria emerge, a livello di macroaree, un andamento a due velocità, con una flessione delle spedizioni fisiche di paste nell'Unione europea (-4,2% su base annua) e un incremento, sia pure frazionale (+0,3%), nei paesi extra-Ue, grazie principalmente agli ottimi sviluppi delle vendite in Regno Unito e negli Usa.

Anche in valore emerge un passo decisamente più sostenuto nei Paesi terzi, con un giro d'affari cresciuto a un tasso quasi doppio (+20%) rispetto a quello rilevato nel perimetro dei Ventisette (+11,8%). Da evidenziare che nel mercato Uk l'incasso è lievitato del 28% e che oltre Atlantico la crescita ha addirittura superato il 31%. La Germania resta il primo sbocco sia per giro d'affari sia per volumi, ma con performance quest'anno a doppia velocità, del più 6% in valuta e del meno 8% in termini quantitativi.

Un mercato, quello tedesco, tradizionalmente più attento alle dinamiche dei prezzi, considerando che nella lista delle prime cinque destinazioni è l'unico quest'anno a tirare il freno, a differenza di Francia e Spagna e, come accennato, di Regno Unito e Usa.

Positivo il bilancio delle vendite di paste made in Italy anche in Belgio (+7% i volumi, +15% in termini di valuta). Le esportazioni hanno invece perso vigore, limitatamente alla dimensione quantitativa, nei Paesi Bassi, in Svezia e in

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

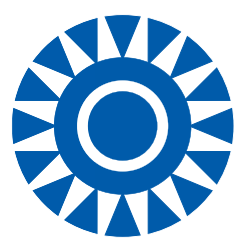
FEN IMPIANTI SRL - Via Sole, 72 Tezze sul Brenta (VI) - ITALY | Tel. +39 0424 868711 - Fax +39 0424 868777

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

Tabella 1 EXPORT DI PASTA ITALIANE

	Tonnellate			.000 euro			Euro/kg		
	I trim. 2022	I trim. 2023	Variazione	I trim. 2022	I trim. 2023	Variazione	I trim. 2022	I trim. 2023	Variazione
Mondo	588.175	575.886	-2,1%	896.358	1.036.781	15,7%	1,52	1,8	18,1%
Ue-27	315.030	301.805	-4,2%	480.581	537.438	11,8%	1,53	1,78	16,7%
Extra Ue	273.145	274.081	0,3%	415.777	499.343	20,1%	1,52	1,82	19,7%
Germania	111.799	102.858	-8%	151.804	160.907	6%	1,36	1,56	15,2%
Regno Unito	70.128	75.515	7,7%	103.290	132.032	27,8%	1,47	1,75	18,7%
Francia	72.993	74.527	2,1%	117.654	133.183	13,2%	1,61	1,79	10,9%
Stati Uniti	61.538	70.452	14,5%	117.927	155.030	31,5%	1,92	2,2	14,8%
Spagna	17.144	17.205	0,4%	35.390	40.682	15%	2,06	2,36	14,5%
Belgio	15.085	16.113	6,8%	28.071	32.344	15,2%	1,86	2,01	7,9%
Paesi Bassi	16.729	15.246	-8,9%	26.780	29.756	11,1%	1,6	1,95	21,9%
Svezia	15.618	15.034	-3,7%	22.808	27.734	21,6%	1,46	1,84	26,3%
Giappone	16.358	14.930	-8,7%	20.530	22.289	8,6%	1,26	1,49	19%
Svizzera	10.901	11.053	1,4%	21.722	24.206	11,4%	1,99	2,19	9,9%
Arabia Saudita	10.893	10.216	-6,2%	12.369	13.593	9,9%	1,14	1,33	17,2%
Austria	10.405	9.557	-8,1%	16.437	18.676	13,6%	1,58	1,95	23,7%
Polonia	8.794	9.431	7,2%	12.562	16.009	27,4%	1,43	1,7	18,8%
Israele	7.475	9.379	25,5%	9.178	14.439	57,3%	1,23	1,54	25,4%
Australia	9.176	8.108	-11,6%	14.735	15.756	6,9%	1,61	1,94	21%
Canada	7.629	7.375	-3,3%	14.908	16.699	12%	1,95	2,26	15,9%
Corea del Sud	6.076	6.427	5,8%	7.340	9.367	27,6%	1,21	1,46	20,7%
Brasile	5.298	6.010	13,4%	6.725	11.134	65,6%	1,27	1,85	46%
Irlanda	4.763	5.211	9,4%	8.227	10.209	24,1%	1,73	1,96	13,4%
Repubblica Ceca	5.754	4.860	-15,5%	6.666	7.026	5,4%	1,16	1,45	24,8%
Danimarca	5.747	4.641	-19,2%	8.951	9.707	8,4%	1,56	2,09	34,3%
Norvegia	4.312	4.194	-2,8%	7.469	7.718	3,3%	1,73	1,84	6,3%
Cina	5.299	4.114	-22,4%	5.706	6.086	6,7%	1,08	1,48	37,4%
Finlandia	3.359	3.639	8,3%	5.409	7.255	34,1%	1,61	1,99	23,8%
Romania	4.865	3.632	-25,3%	7.156	6.925	-3,2%	1,47	1,91	29,6%
Ucraina	6.401	3.512	-45,1%	7.178	4.478	-37,6%	1,12	1,28	13,7%
Colombia	4.895	3.369	-31,2%	5.872	4.396	-25,1%	1,2	1,3	8,8%
Sud Africa	3.132	2.927	-6,5%	3.788	4.112	8,6%	1,21	1,4	16,1%
Slovenia	3.132	2.849	-9%	4.699	4.326	-7,9%	1,5	1,52	1,2%
Croazia	2.877	2.821	-2%	3.280	4.258	29,8%	1,14	1,51	32,4%
Ungheria	2.557	2.500	-2,2%	3.510	3.785	7,8%	1,37	1,51	10,3%
Grecia	2.415	2.218	-8,1%	5.082	5.431	6,9%	2,1	2,45	16,4%
Russia	3.638	1.857	-48,9%	5.481	3.225	-41,2%	1,51	1,74	15,2%
Emirati Arabi Uniti	2.581	1.733	-32,8%	3.589	3.218	-10,4%	1,39	1,86	33,5%

Fonte: elaborazioni Pastaria su dati Istat



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

Giappone, dove gli incassi sono comunque cresciuti a tassi sostenuti. Tra gli sbocchi minori emergono i forti incrementi dei fatturati in Brasile (+65% rispetto ai primi tre mesi del 2022) e Israele (+57%). Significativi i progressi anche in Finlandia, Croazia e Corea del Sud, con Seul che ha assunto ormai stabilmente il ruolo di secondo sbocco nel continente asiatico dopo il Giappone, tradizionale acquirente di paste italiane e nella “Top-ten” dei paesi acquirenti.

La Cina, considerando i potenziali del Paese, resta un mercato di dimensioni modeste. Nel trimestre in esame il Dragone ha ridotto le importazioni di oltre il 22%, staccando però un assegno di 6 milioni di euro, circa il 7% in più rispetto a quanto speso un anno fa.

Delude in questo primo trimestre anche il bilancio delle vendite in Medio Oriente, in particolare negli Emirati Arabi Uniti, considerati tra gli sbocchi più promettenti, dove il risultato è negativo sia per volumi sia per corrispettivi monetari. In Arabia Saudita, considerato tra i mercati più maturi, il fatturato è cresciuto invece di circa il 10%, sia pure a fronte di spedizioni scese di oltre il 6% anno su anno.

Anche i Peco, i Paesi dell'Europa centro orientale, hanno mostrato andamenti divergenti. In Polonia, primo sbocco dell'area, le esportazioni hanno sperimentato

progressi sia in termini fisici sia valutari, mentre il bilancio è apparso decisamente meno favorevole in Romania e Slovenia. Altro dato da evidenziare è il pesante dietro front delle vendite in Russia e Ucraina, con volumi in entrambi i casi quasi dimezzati per le conseguenze del conflitto in atto da oltre un anno.

Mosca, in soli dodici mesi, è scesa di altri sei gradini nel ranking dei paesi clienti, scivolando in 33ma posizione, alle spalle anche di Sudafrica e Colombia e distanziata da Kiev.

Quanto ai prezzi, i livelli più elevati (oltre 2 euro/kg di media) si registrano in Grecia, Spagna e Stati Uniti, mentre i valori unitari più contenuti si osservano in Ucraina, Colombia e Arabia Saudita.

Brasile e Cina hanno subito i maggiori rincari, rispettivamente del 46 e del 37 per cento, variazioni che oltre alle pressioni inflazionistiche potrebbero riflettere i cambiamenti nelle tipologie di paste acquistate.

Superano il 30% gli aumenti di prezzo anche in Danimarca, Emirati Arabi Uniti e Croazia, mentre i minori impatti del caro-pasta si registrano in Slovenia, Norvegia e Belgio.



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!

