

# Pastaria

## FORMATRICI PASTA RIPIENA



 **CIBUSTEC**  
24|27 OCT. 2023 | PARMA | ITALY

Vi aspettiamo al  
**PAV 05 - STAND L018**

**PASTA  
TECHNOLOGIES  
GROUP** 

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

- [www.pastaria.it](http://www.pastaria.it)
- [www.pastariahub.com](http://www.pastariahub.com)
- [www.pastabid.com](http://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](http://www.molinograssi.it)







# Colophon

Pastaria DE 5/2023  
Settembre



## 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](mailto: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)



## Estero



## Italia



## Gluten free



# Il valore di Italtast

## I partner che hanno scelto di affidarsi a noi

Dal 1986 Italtast è leader nella progettazione e costruzione di macchine, impianti automatici e linee complete per produrre pasta alimentare di alta qualità, diventando un punto di riferimento per tanti partner nel panorama italiano, internazionale e nel settore **Gluten Free**.



Visita il sito  
[www.italpast.com](http://www.italpast.com)







# 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



# PASTARIA HUB

[www.pastariahub.com](http://www.pastariahub.com)

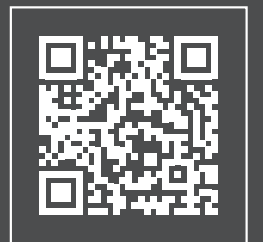
TECHNOLOGIES  
INGREDIENTS  
SERVICES  
FOR PASTA  
MANUFACTURERS



tecnologie  
technologies  
tecnología  
technologies



ingredienti  
ingredients  
ingredientes  
ingredientes



servizi  
services  
servicios  
services



# 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

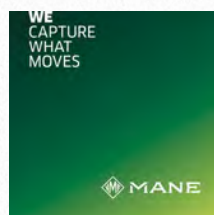




## Leading sponsor



## Sponsor





M O L I N O  
DeVita



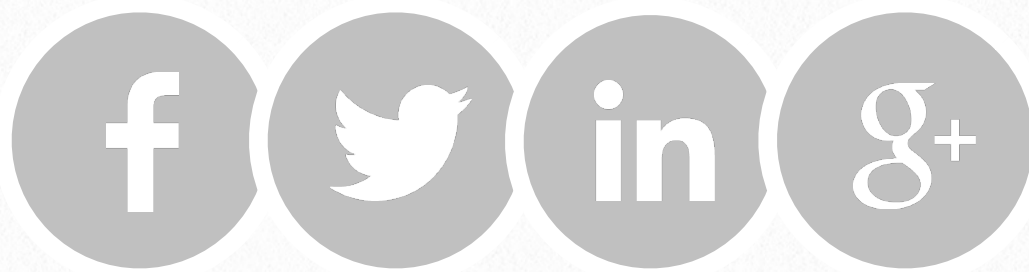
ad ogni pastaio la sua semola  
dal campo alla tavola  
la nostra è fatta **su misura**  
e si adatta alla filiera  
di ciascun pastificio



[molinidevita.it](http://molinidevita.it)  
[info@molinidevita.it](mailto:info@molinidevita.it)  
SP 11 / Km14 - 71030 (FG) Italia  
Casalvecchio di Puglia



# 1



## Il programma completo della settima edizione del Pastaria Festival

Redazione



A pochi giorni dalla settima edizione del Pastaria Festival (Parma, 29 settembre), pubblichiamo il programma completo della manifestazione. Ultimi giorni per registrarsi gratuitamente per i produttori di pasta interessati a partecipare.



Manca poco al 29 settembre 2023, giorno in cui si svolgerà, a Parma, la settima edizione del Pastaria Festival, l'appuntamento di formazione e aggiornamento professionale che riunisce la filiera della pasta alimentare, in una giornata gratuita di convegni, seminari, incontri e spazi espositivi.

Pubblichiamo in queste pagine l'ampio programma dell'evento, consultabile anche sull'App di Pastaria e scaricabile da [pastaria.it](http://pastaria.it).

Tutti i produttori di pasta interessati a partecipare sono invitati a registrarsi sulla piattaforma [Eventbrite](https://www.eventbrite.it).

## Il programma

8:30-9:00

### Ingresso dei partecipanti

9:00-10:00 | sala n. 1 AUDITORIUM

### Apertura dei lavori

Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.II), Gherardo Bonetto (APPF), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA)

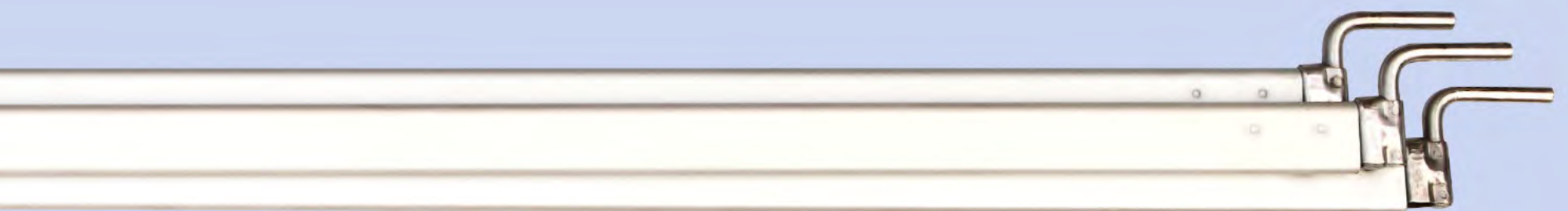
10:00-17:00 | sala n. 5 GILDA

### AREA ESPOSITIVA





# TECNOLOGIA, EFFICACIA ED EFFICIENZA LANDUCCI



la nostra **LAVACANNE**



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

[www.landucci.it](http://www.landucci.it)





10:15-11:30 | sala n. 6 AFRODITE

**Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale**

- *Sfide, bisogni e opportunità per la pasta: mercati e trend di consumo nazionali e globali*

Matteo Bonù (NielsenIQ), Alessandro Cosentino (NielsenIQ);

- *I consumi di pasta fuori casa in Italia e in Europa*

Matteo Figura (Circana).

Modera: Nicola Lasorsa.

*Convegno internazionale<sup>1</sup> a cura del Centro studi economici Pastaria.*

10:30-11:00 | sala n. 4 CARMEN

**RAM Elettronica presenta: sistemi di visione per linee di pasta lunga e corta al supporto del controllo qualità**

Riccardo Scarcelli (RAM Elettronica).

*Presentazione “Aziende & Innovazione”.*

11:00-13:00 | sala n. 7 VENERE

**Il rivoluzionario ruolo degli aromi naturali, biologici e dei packaging nella filiera della pasta**

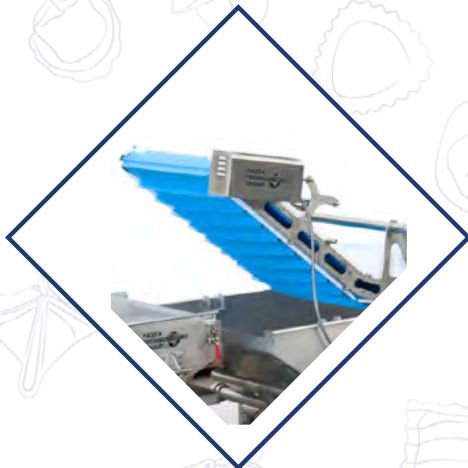
- *Comunicare la sostenibilità aziendale “senza bugie”, ma facendolo. Scelte e conseguenze del greenwashing e green blushing*

Luisa Errichiello (CNR Napoli);





## Cottore Rotante Mod. CCR



Il cottore rotante è adatto a cuocere in acqua pasta lunga e corta, pasta ripiena, verdure e altri prodotti come riso e cereali.

Grazie all'elevata capacità produttiva, è perfetto per produrre grandi quantità in piccoli spazi.

Il cottore è disponibile in vari modelli e configurazioni:

- Da 300 kg/h a 3.000 kg/h





GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2023



SPONSOR





# A NEW FLAVOUR SENSATION WITH OUR NATURAL TRUFFLE AROMA



NEW  
**FLAVOURS**<sup>®</sup>  
ITALIAN SENSATIONS

PRODUCERS OF FLAVOURINGS AND SEMI-FINISHED FOOD PRODUCTS



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

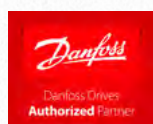




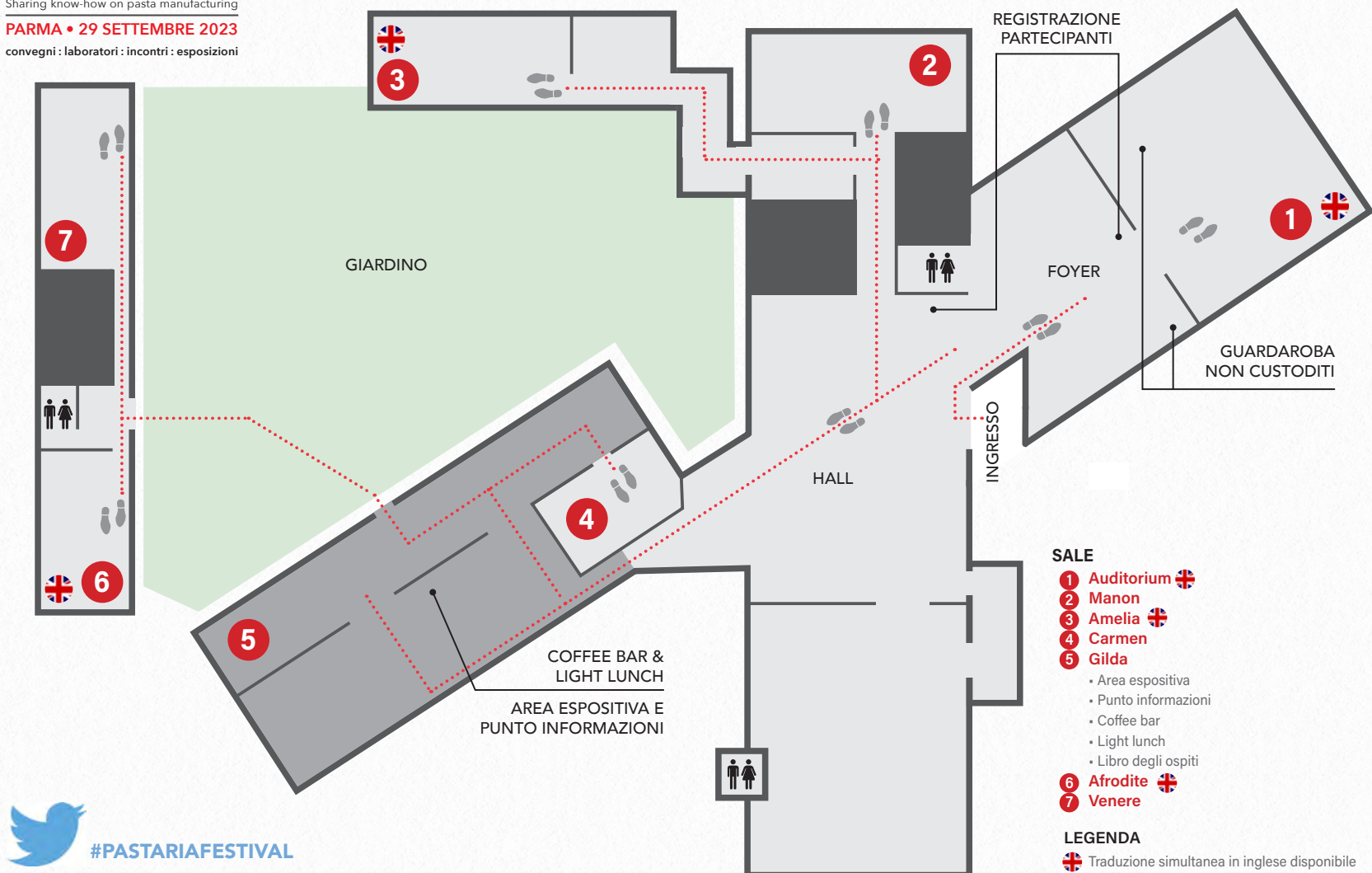
- *Etichette parlanti, la trasparenza degli aromi biologici e naturali: un segno distintivo per un prodotto di qualità*  
Monia Floridi (New Flavours), Virginia Tonanni (New Flavours);
  - *Aromi da materie prime tipicizzate: estrazione e caratterizzazione di composti bioattivi*  
Gianni SAGRANTINI (Università degli studi di Camerino), Samanta Corsetti (Università degli studi di Camerino);
  - *La scelta del packaging: sostenibilità e innovazione per la qualità e la shelf-life dell'alimento*  
Laura Alessandrini (Università degli studi di Camerino);
  - *Sostenibilità e tradizione: riportiamo i legumi in tavola con Legù. L'esperienza di Itineri*  
Monica Neri (Itineri), Federica Di Candia (Itineri);
  - *La trasparenza come vantaggio competitivo: Perché usare il QR Code?*  
Ciro Borrelli (QualityChain)
  - *Certificazioni di sostenibilità: le opportunità per le imprese*  
Alberto Alberini (CCPB).
- Modera: Letizia Bellucci (New Flavours)  
*Convegno New Flavours.*



# PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI







11:15-13:00 | sala n. 3 AMELIA

### Innovazione di prodotto e sostenibilità ambientale nella pasta fresca

- *Nuove tecnologie per la pastorizzazione della pasta fresca: sostenibilità energetica e massima qualità organolettica del prodotto finito<sup>3</sup>*

Simone Bertoncello (GEA);

- *Sviluppo di gnocchi gluten-free con farine di piselli termotrattate*  
Valeria Imeneo (Università degli studi di Milano);

- *Nuove formulazioni di pasta fresca*

*all'uovo arricchite in composti bioattivi*  
Roberto Ciccoritti (CREA);

- *Impatto ambientale della pasta fresca*  
Mauro Moresi (Università della Tuscia)
- *Fortificazione con farina di castagna di pasta fresca gluten-free*  
Emma Chiavaro (Università degli studi di Parma).

Modera: Cristina Alamprese (Università degli studi di Milano).

*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*

Sponsor: GEA.





# 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.







11:30-12:45 | sala n. 2 MANON

**Pasta: verità scientifica versus fake news**

- *La pasta contiene fufosina e fa male alla salute: falso!*

Emanuele Marconi (CREA);

- *I recenti aumenti di prezzo della pasta in Italia sono dovuti a speculazione: falso!*

Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food);

- *La pasta fa ingrassare, crea infiammazione e non deve essere consumata di sera: falso!*

Elena Bertolotti (Università degli studi di Parma, Società Italiana di Nutrizione Umana);

- *Vere e false voci su grani antichi e moderni*

Luigi Cattivelli (CREA).

Modera: Francesca Romana Barberini.

*Tavola rotonda.*<sup>2,4</sup>

11:45-12:45 | sala n. 4 CARMEN

**Principali agevolazioni e contributi a favore delle imprese della filiera della pasta alimentare**

Chiara Chiarabelli (ATS Consulenti Associati), Alessandro Faletti (ATS Consulenti Associati), Mirco Siciliano (ATS Consulenti Associati).

*Seminario Pastaria.* Con la collaborazione di ATS Consulenti Associati.





# CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

# 1873 - 2023

*In tutto il mondo da*

# 150 *anni*



[WWW.CAPITANIO.IT](http://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





13:00-14:00 | sala n. 5 GILDA

### Light lunch

14:00-15:45 | sala n. 2 MANON

### Pasta: salute, benessere e piacere

- *Germe di grano: possibili indicatori molecolari<sup>3</sup>*  
Stefania Iametti (Università degli studi di Milano);
- *La pasta e gli altri alimenti amidacei a basso indice glicemico appiattiscono il picco postprandiale di glicemia e insulina anche in chi non ha il diabete: impatto sulla prevenzione cardio-metabolica*  
Gabriele Riccardi (Università Federico II

di Napoli);

- *Neuroscienze: perché un piatto di pasta rende felici*  
Vincenzo Russo (IULM);
  - *Ruolo del modello alimentare mediterraneo sulla performance fisica*  
Patrizia Riso (Università degli studi di Milano);
  - *Effetto della Dieta Mediterranea sulla qualità del sonno*  
Carlotta Mutti (Università degli studi di Parma), Francesco Rausa (Università degli studi di Parma).
- Convegno di ambito accademico.<sup>2,4</sup>*  
Sponsor: Molino De Vita.



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

**INDUSTRIA MOLITORIA MININNI SRL**  
ALTAMURA (BA) - ITALY  
Tel. +39 080 3103625  
[www.molinomininni.com](http://www.molinomininni.com)







14:15-15:45 | sala n. 6 AFRODITE

### **Packaging e shelf life della pasta alimentare**

- *Il punto di vista degli utilizzatori sul Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)*  
Giacomo Canali (Gruppo scientifico italiano sul confezionamento alimentare);
- *Plastic Value Chain: il riciclo meccanico di rPET e rXPS, protocolli di validazione, risk assessment e GMP adottati dalla filiera*  
Francesca Mostardini (Università degli studi di Parma);

- *Indicazioni di conservabilità e di scadenza e il possibile impatto sugli sprechi alimentari*  
Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia);
  - *Ottimizzazione di processo e confezionamento per prolungare la shelf life di gnocchi pastorizzati*  
Valentina Lacivita (Università degli studi di Foggia).
- Modera: Fabio Licciardello (Università degli studi di Modena e Reggio Emilia).  
*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*  
Con la collaborazione di GSICA.





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](http://www.lebeningredients.it)



14:30-16:15 | sala n. 3 AMELIA

**Pasta secca: qualità, innovazione e aspetti tecnologici di processo**

- *La pasta oltre la tradizione: prospettive tecnologiche<sup>3</sup>*  
Maria Caboni (Università degli studi di Bologna);
- *L'impatto del processo di essiccazione sulle caratteristiche organolettiche della pasta secca di grano duro*  
Vanessa Giannetti (Università La Sapienza di Roma);
- *Qualità della pasta ottenuta con grani pigmentati e antichi*  
Elena Vittadini (Università degli studi di Camerino);
- *Ottimizzazione dei diagrammi di essiccamento ad alta temperatura per la riduzione della reazione di Maillard nella pasta*  
Emanuele Marconi (CREA, Campus biomedico di Roma);
- *Composti antiossidanti e qualità tecnologica di pasta gluten-free arricchita con scarti di pomodoro e semi di lino*  
Lorenzo Estivi (Università degli studi di Milano).

Modera: Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova).

*Convegno internazionale<sup>1</sup> di ambito accademico<sup>2</sup>.*

Sponsor: Casillo Next Gen Food.

14:45-16:15 | sala n. 4 CARMEN

**Soluzioni innovative e sostenibili per il packaging della pasta fresca: compostabile, carta, plastica**

- *Saluti di benvenuto*  
Fabio Fontaneto (Presidente APPAFRE), Paola Freccero (Presidente Pastai CNA Agroalimentare);
- *Soluzioni di packaging compostabili innovativi per la pasta fresca*  
Federico Faiella (Novamont);
- *Il packaging come agente di cambiamento sostenibile*  
Giorgia Francini (G. Mondini);
- *Packaging monomateriale, una soluzione sostenibile*  
Luca Santandrea (Masterpack);
- *Testimonianze di produttori associati*  
Vito Arra (I sapori d'Ogliastro di Vito Arra), Matteo Delfino (Delfino Fratelli), Federico Gobita e Nicola Braga (Casanova Food), Dino Ligorio (Al Mattarello).

Modera: Virna Soncin (APPAFRE).

*Convegno APPAFRE.*

16:15-16:45 | sala n. 1 AUDITORIUM

**Cerimonia di assegnazione del Premio Pastaria (quinta edizione)**

16:30-17:00 | sala n. 5 GILDA

**Saluti finali e termine dei lavori**



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](mailto:info@appf.it)  
W. [www.appf.it](http://www.appf.it)



## Informazioni

Il Pastaria Festival 2022 si svolgerà il 30 settembre a Parma, presso l'Hotel Parma & Congressi, Via Emilia Emilia Ovest 281/A, dalle ore 8:30 alle 17:00.

## Per partecipare

La partecipazione al Pastaria Festival è gratuita, riservata a produttori di pasta con registrazione obbligatoria fino ad esaurimento posti.

## Per registrarsi

I produttori di pasta possono registrarsi , fino ad esaurimento posti tramite la piattaforma Eventbrite, [questa pagina](#). Le registrazioni terminano il 28 settembre. I posti sono limitati.

## Il comitato guida

Il comitato guida del Pastaria Festival si compone di un comitato scientifico, di cui fanno parte Cristina Alamprese (Università degli Studi di Milano), Margherita Dall'Asta (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), Marco Dalla Rosa, (Università degli Studi di Bologna), Daniele Del Rio (Scuola di Studi superiori in alimenti e nutrizione) Gabriella Pasini (Università degli Studi di Padova), Fabio Licciardello (Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia), Emanuele Marconi (Università degli

Studi del Molise), Francesca Scazzina (Università degli Studi di Parma), e di un comitato consultivo, composto da Federica Calcagno (Fontaneto), Roberto Ciati (Barilla), Federico Marotta (Rana), Michele Minucciani (MassimoZero), Marco Loschi (Hilcona), Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), Cristiano Laurenza (International Pasta Organisation), Gherardo Bonetto (APPF). Il comitato guida è coordinato da Lorenzo Pini, direttore di Pastaria.

## Note

1. Coperto dal servizio di traduzione simultanea in lingua inglese.
2. Temi e relatori definiti dal Comitato Guida del Pastaria Festival.
3. Presentazione sponsorizzata.
4. Sessione aperta a media generalisti (su invito).  
Il programma potrebbe subire variazioni.



**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](http://www.anselmoitalia.com)

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

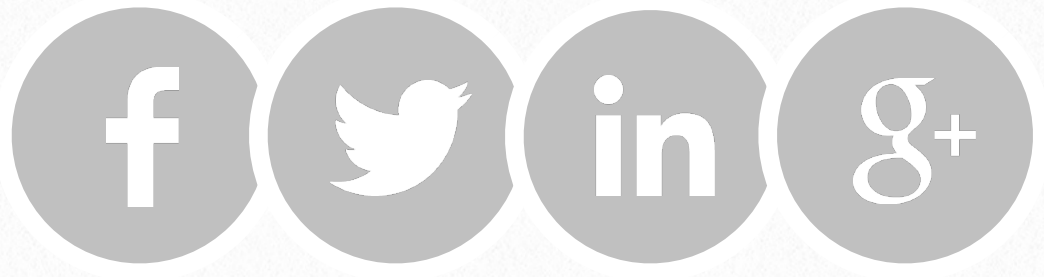
**LTA** - Via dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - ITALY | Tel. +39 0445 370993 - Fax +39 0445 813114

**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



# 2



## Premi Pastaria 2023: ecco i vincitori

Redazione



Sono stati resi noti i vincitori del Premio Pastaria 2023 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare. Con l'iniziativa, giunta alla quinta edizione, Pastaria vuole premiare il lavoro di giovani laureati e ricercatori.



La commissione di valutazione ha reso noti i nomi dei vincitori del Premio Pastaria 2023 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare, giunto alla sua quinta edizione.

Ad aggiudicarsi il premio per la migliore tesi di dottorato è stata Martina Angelicola (Corso di dottorato in *Agriculture technologies and biotechnologies*, Università degli Studi del Molise), con il suo elaborato intitolato *Utilizzo di farine di frumento alto amilosio per lo sviluppo di alimenti salutari a base di cereali*. A Martina Angelicola andranno una somma di denaro (700 euro) e un diploma rilasciato da Pastaria.

Una menzione speciale (e una somma di 150 euro) per la tesi di dottorato è andata ad Andrea Bresciani (Corso di dottorato in *Food Systems*, Università degli Studi di Milano), per il suo lavoro *Interazione tra materie prime e condizioni di processo per la formulazione di prodotti a base di legumi*.

Vincitrice e vincitore del premio per le due migliori tesi di laurea magistrale sono stati Lucrezia Fasola (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Milano), con la tesi intitolata *Influenza della composizione dell'atmosfera protettiva sulla shelf life di paste fresche all'uovo ripiene*, e Davide Russo (Corso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari, Università degli Studi di Milano), con l'elaborato *Valorizzazione della farina di castagne per lo sviluppo di prodotti gluten-free*.

Il premio per le migliori tesi di laurea magistrale consiste in euro 400,00 e in un diploma rilasciato da Pastaria.

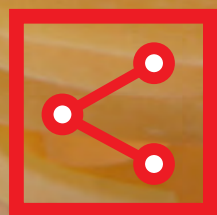
La cerimonia di premiazione avrà luogo in occasione del Pastaria Festival 2023, l'evento di informazione e aggiornamento professionale per i produttori di pasta alimentare, che si svolgerà a Parma il 29 settembre.

I lavori dei vincitori del Premio Pastaria 2023 saranno presentati in articoli scientifici di sintesi che verranno pubblicati su Pastaria, a partire da questa uscita (si veda l'articolo [\*Influenza della composizione dell'atmosfera protettiva sulla shelf life di paste fresche all'uovo ripiene\*](#)).

L'editore di Pastaria annuncia che sarà presto pubblicato il bando per il Premio Pastaria 2024.



# 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.



# 3



## **Influenza della composizione**

## **dell'atmosfera protettiva sulla shelf life di paste fresche all'uovo ripiene**

Lucrezia Fasola, Federica  
Calcagno, Cristina  
Alamprese, Sara Limbo



**L'articolo illustra il lavoro condotto per l'elaborato di tesi magistrale di Lucrezia Fasola (Università degli studi di Milano), che si è aggiudicato uno dei Premi Pastaria 2023.**



## Introduzione

La shelf life della pasta fresca è fortemente influenzata dalle modalità di confezionamento; attualmente, per ottenere un aumento della vita del prodotto, oltre alla pastorizzazione, si ricorre al confezionamento in atmosfera modificata, con miscele gassose costituite per il 30% da CO<sub>2</sub> e per il restante 70% da N<sub>2</sub>, utilizzando materiali aventi specifiche proprietà meccaniche e di permeabilità ai gas e ai vapori (Zardetto et al., 2022).

Mantenendo il prodotto in condizioni di refrigerazione, si arriva, così, ad una shelf life compresa tra i 42 e i 52 giorni.

Visto l'andamento in crescita del mercato della pasta fresca ripiena ([www.forbes.it](http://www.forbes.it)), risulta di grande rilevanza realizzare uno studio di *shelf life extension* condotto con approccio simulativo, impiegando miscele ad elevato contenuto di CO<sub>2</sub>, che possono ridurre la crescita di microrganismi sopravvissuti ai trattamenti termici, mantenendo le proprietà sensoriali tradizionali e garantendo la qualità igienica della pasta fresca (Del Nobile et al., 2009). Ciò permetterebbe non solo di prolungare la vita del prodotto, ma di rispondere anche alle sfide globali di riduzione dello spreco di alimenti e risorse, individuate dalle Nazioni Unite e fissate nell'Agenda 2030 con per lo Sviluppo Sostenibile

(Obbiettivi 2 e 12, [www.unric.org.it](http://www.unric.org.it)) e agli obiettivi proposti dalla politica europea FIT FOR FOOD 2030 ([www.fit4food2030.eu](http://www.fit4food2030.eu)) secondo le logiche dell'economia circolare.

## Materiali e metodi

### Produzione della pasta fresca all'uovo ripiena

La pasta fresca all'uovo ripiena in studio è stata prodotta presso il pastificio Fontaneto S.r.l., secondo lo schema riportato in [Figura 1](#). La sfoglia è stata ottenuta per mezzo di un'impastatrice ribaltabile tradizionale e di una laminatrice a cilindri (spessore di 1 mm). Nella successiva fase di formatura, la sfoglia è stata unita al ripieno realizzato presso le cucine aziendali.

### Trattamento termico

I prodotti sono stati pastorizzati per mezzo di un pastorizzatore continuo ad iniezione di vapore e raffreddati ad aria fredda ventilata. Fontaneto ha considerato, a scopo cautelativo, di ottimizzare i processi di pastorizzazione al fine di ottenere valori di  $F_{10}^{70}$  di almeno 10 min.

### Test preliminare

Il test preliminare di *screening* è stato condotto su 18 differenti tipologie di paste



TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

# CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

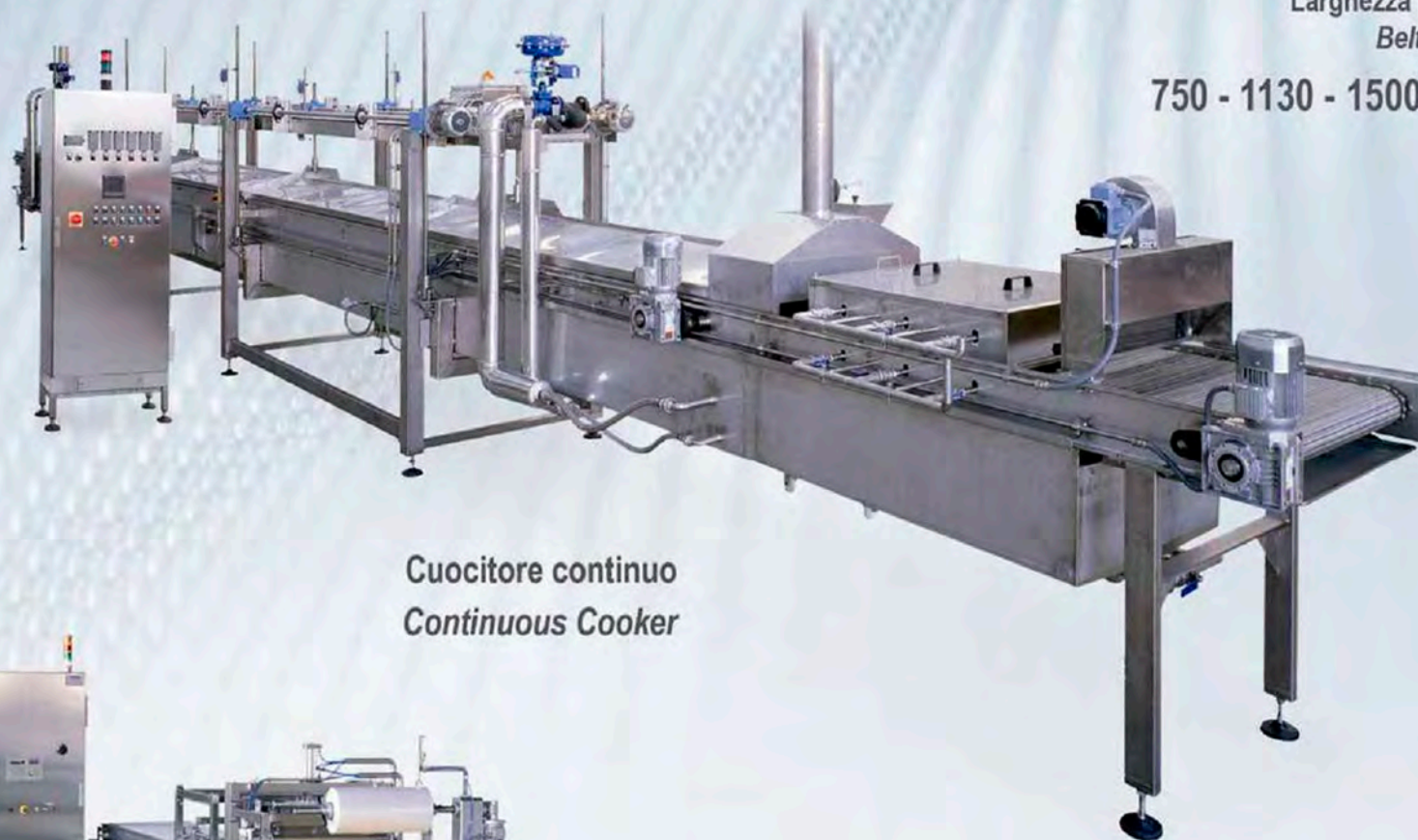
100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro  
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



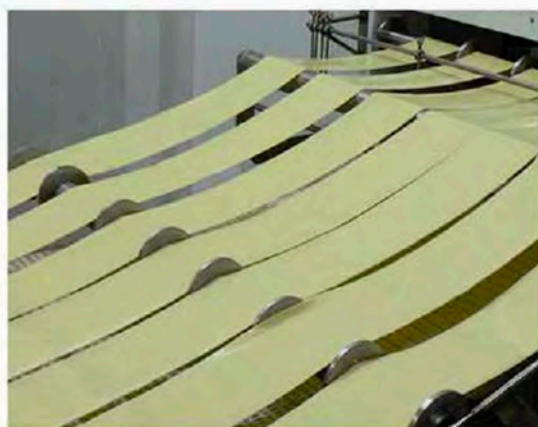
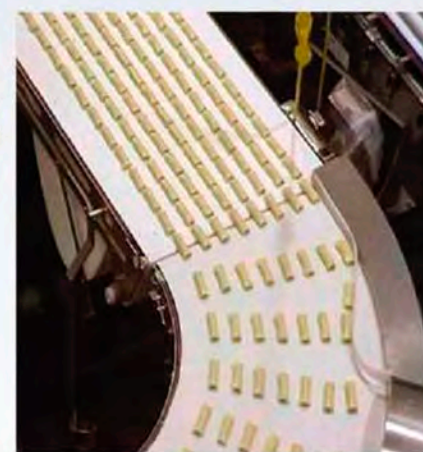
Cuocitore continuo  
Continuous Cooker



Interfoliatrice  
Line for sheet  
with interleaf film



Paste ripiene  
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne  
Lasagne sheets



Sforgia con interfoglio  
Sheets with interleaf film



Cannelloni

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE  
QUALITÀ CERTIFICATO DA  
TUV 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



fresche all'uovo ripiene: 5 con ripieno carneo, 7 con ripieno a base ricotta e vegetali, 1 con ripieno a base di ricotta e pesce e 5 con ripieno di ricotta e altri formaggi; considerando differenti modalità di confezionamento, per un totale di 36 possibili combinazioni packaging-prodotto.

Le modalità di confezionamento considerate sono state le seguenti:

- ATM: buste da 500 g in PP CX, adesivo, PP EVOH PP. Aventi come  $PCO_2$  a 23°C 0 % UR di 2,5 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> 24h atm,  $PO_2$  a 23°C 0 % UR di 5 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> 24h atm,  $PH_2O$  a 38°C 90% UR di 16 g/m<sup>2</sup> 24h atm, dimensioni pari a 220 x 40 x 230 mm e peso unitario di 10,4 g;
- MAP: vaschette da 1 kg in PP con top film in PET, adesivo, PP EVOH PP. Aventi per il top film  $PCO_2$  a 23°C e 0 % UR di 2,5 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> 24h atm,  $PO_2$  a 23°C e 0 % UR di 5 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> 24h atm,  $PH_2O$  per pack a 38°C e 90% UR di 16 g/m<sup>2</sup> 24h atm, dimensioni pari a 320,5 x 262 x 60 mm e peso unitario di 82,4 g;
- Take-away: vaschetta da 250 g in A-PET e top film PET SIOX, adesivo, PET SALDANTE. Aventi per il top film  $PO_2$  a 23°C e 0 % UR di 5 cm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> 24h atm e  $PH_2O$  a 38°C e 90% UR di 3 g/m<sup>2</sup> 24h atm, dimensioni pari a 230 x 145 x 45 mm e peso unitario di 27 g;
- Take-away compostabile: vaschetta da

250g compostabile in Mater-Bi con top film in PLA, certificato interamente OK COMPOST da TUV Austria. Aventi per il top film  $PO_2$  a 23°C e 0 % UR di 5 cc/m<sup>2</sup> 24h bar e  $PH_2O$  a 38°C e 90% UR di 20 g/m<sup>2</sup> 24h atm, dimensioni pari a 230 x 145 x 45 mm e peso unitario di 22 g.

### **Caratteristiche chimiche e fisiche**

A inizio vita e alla scadenza sono stati valutati i seguenti parametri: attività dell'acqua ( $a_w$ ), umidità, rapporto sfoglia/ripieno, pH, composizione dei gas presenti nello spazio di testa della confezione, attributi sensoriali caratteristici (metodo ufficiale UNI CEI EN ISO 13299:2016) dei prodotti dopo cottura in condizioni standard.

### **Test di estensione della shelf life**

Su quattro referenze risultate particolarmente critiche (una per ogni tipologia di ripieno), è stato condotto lo studio di estensione della shelf life indagando il comportamento durante la conservazione in condizioni reali (approccio simulativo), considerando il confezionamento in buste ATM con l'impiego di diverse miscele gassose ad elevato contenuto di  $CO_2$ . In particolare, oltre all'atmosfera standard (30%  $CO_2$  e 70%  $N_2$ ), per ciascuna referenza è stato indagato l'effetto di una miscela "test" così





## 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](http://www.basilicodop.eu)





costituita: per l'Agnolotto Piemontese, 60% di CO<sub>2</sub> e 40% di N<sub>2</sub>; per il Quadrone di ricotta e spinaci e il Quadrone alla pizzaiola, 50% di CO<sub>2</sub> e 50% di N<sub>2</sub>; per la Delizia al branzino, 55% di CO<sub>2</sub> e 45% di N<sub>2</sub>.

### I parametri qualitativi

A inizio vita, a metà vita, alla scadenza e 1/3 dopo la scadenza, sono stati analizzati i seguenti parametri: a<sub>w</sub>, rapporto sfoglia/ripieno, pH di sfoglia e ripieno e composizione dei gas nello spazio di testa della confezione.

Inoltre, a un terzo dopo la scadenza è stata misurata l'acidità della sfoglia. A inizio vita, alla scadenza e 1/3 dopo la scadenza sono stati valutati anche alcuni indici microbiologici conservando i campioni nella confezione con la quale verranno posti in vendita per simulare le reali condizioni di conservabilità a 4°C per 1/3 della vita e sottoponendoli poi a sbalzi termici controllati:

- per i restanti 2/3 della vita sono stati tenuti a 8°C;
- shock termico a 20°C per due ore ai 2/3 della vita.

Gli indici microbiologici indagati sono presentati in [Tabella 1](#) insieme ai metodi ISO ufficiali; essi rappresentano i principali alteranti

## OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.

### ✓ Leggi il **Magazine digitale**

Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da [pastaria.it](http://pastaria.it) o leggilo con l'App

### ✓ Leggi la **Rivista cartacea**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su [pastaria.it](http://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](http://pastariahub.com)





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](http://pamaroma.it)





delle paste ripiene e gli indicatori delle condizioni igieniche del prodotto (in accordo con la Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 03/08/1985). Per la valutazione della presenza o assenza di modifiche sensoriali tra i campioni confezionati in atmosfera “std” e “test”, durante la conservazione (metà e fine vita e 1/3 dopo la scadenza) è stato applicato un test sensoriale triangolare (UNI U590A2520, 2001) condotto coinvolgendo 7 assaggiatori esperti. Per valutare la tenuta in cottura della pasta, è stato valutato il Tempo Ottimale di Cottura (OCT; metodo AACC 16-50, 2000) e l’Incremento di Peso in Cottura (IPC), espresso come percentuale rispetto al peso iniziale.

### **Analisi statistica dei dati**

Per determinare eventuali differenze significative tra i campioni confezionati in atmosfera std e test sottoposti al test di *shelf life extension* è stata effettuata un’analisi della varianza a una via (ANOVA) seguita dal test della *Least Significant Difference* (LSD;  $p < 0,05$ ).

## **Risultati e discussione**

### **Test preliminare**

Le referenze considerate sono caratterizzate da elevate  $a_w$  (intorno a 0,97)

e umidità prossima al 45% per tutti i prodotti eccetto quelli con ripieno carneo che presentavano un’umidità minore (attorno al 30%).

Il rapporto sfoglia/ripieno tende ad aumentare durante la conservazione, con leggere variazioni, a causa della migrazione dell’acqua dal ripieno verso la sfoglia, fenomeno più marcato nei prodotti con formato piccolo e bassa umidità, come il Raviolo del Plin.

Gli scostamenti dai valori di pH iniziali sono risultati differenti a seconda della referenza considerata, poiché caratteristici della composizione del ripieno. In ogni caso, le variazioni alla scadenza rispetto all’inizio vita sono risultate minime (comprese tra  $\pm 0,2$ ) per tutti i prodotti. In particolare, le referenze con ripieno di ricotta e vegetali e ricotta ed altri formaggi, come atteso, hanno mostrato una naturale acidificazione del ripieno ed un aumento del pH della sfoglia; al contrario, le referenze con ripieno carneo e ripieno a base pesce hanno mostrato un leggero aumento del pH di entrambe le componenti. Tutte le modalità di confezionamento studiate hanno mostrato una buona performance, mantenendo tenori di ossigeno a fine vita inferiori al 3% e mostrando un calo costante della  $CO_2$  inizialmente immessa, prossimo a 10 punti percentuali per il MAP ed il Take-away



# 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](http://www.sarp.it)



**Tabella 1 PARAMETRI MICROBIOLOGICI INDAGATI DURANTE LA CONSERVAZIONE DELLA PASTA FRESCA RIPIENA E METODI UFFICIALI ISO UTILIZZATI**

Metodi ufficiali	
ISO 21528-2:2017	Enterobatteriacee a 37°C conta
ISO 16649-2:2001	<i>Escherichia coli</i> beta glucuronidasi positivo conta
ISO 6888-1:2021	Stafilococchi coagulasi positivi conta
SO 7932:2004/Amd 1:2020	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo a 30°C conta
NF V08-061:2009	Batteri solfito riduttori conta - <i>Clostridium perfringens</i> (solo per Agnolotto Piemontese ad inizio vita)
ISO 21527-1:2008	Lieviti conta
ISO 21527-1:2008	Muffe conta

compostabile, a 8 per il Take-away in PET. Solo la busta ATM ha mostrato un andamento non sistematico della CO<sub>2</sub> descrivibile come casuale.

Per ogni referenza è stato individuato il profilo sensoriale riportato in un grafico radar (esempio in [Figura 1](#)), l'APS (Agnolotto Piemontese), l'RQM (Quadrone di ricotta e spinaci), l'RBRS (Delizia al Branzino) e il PIZ (Quadrone alla pizzaiola con mozzarella di bufala) sono stati i prodotti con un maggiore sviluppo di acidità percepita alla scadenza.

### Test di estensione della shelf life

In base ai risultati ottenuti nel test preliminare e considerando come fattori di criticità i più elevati valori di attività dell'acqua (0,97) e umidità (compresa tra 43 e 47%) e i bassi valori di pH a inizio vita (intorno a 5,2-5,3), sono state selezionate quattro referenze, una per tipologia di

ripieno, da sottoporre al test di estensione della shelf life: l'Agnolotto Piemontese con ripieno carneo (APS); il Quadrone di ricotta e spinaci con ripieno a base ricotta e vegetali (RQM); la Delizia al branzino con ripieno base ricotta e pesce (RBRS); il Quadrone alla pizzaiola con ripieno a base ricotta e altri formaggi (PIZ).

L'attività dell'acqua tende a diminuire nelle confezioni "test" insieme all'acidità della sfoglia che, 1/3dopo la scadenza, ad eccezione dell'APS in cui si è registrato un valore di  $7,2 \pm 1,1$ , si è mantenuta conformemente inferiore a 7 gradi. Al contrario, nelle confezioni "std" i valori di  $a_w$  tendono a rimanere costanti ai valori iniziali nel tempo e si ha una maggiore e significativa perdita dell'umidità iniziale. Il rapporto sfoglia/ripieno tende ad aumentare significativamente durante la conservazione di APS e RQM, seppur con piccole variazioni, mentre segna una



Formatrice  
Imbutini®

MF15/45®

MF25/75®



la Tradizione  
ha una  
Nuova Forma



@Imbutini

**Sapori in Forma S.r.l.**

051 0190912

Via dell'Industria, 24

Argelato 40050 (BO)



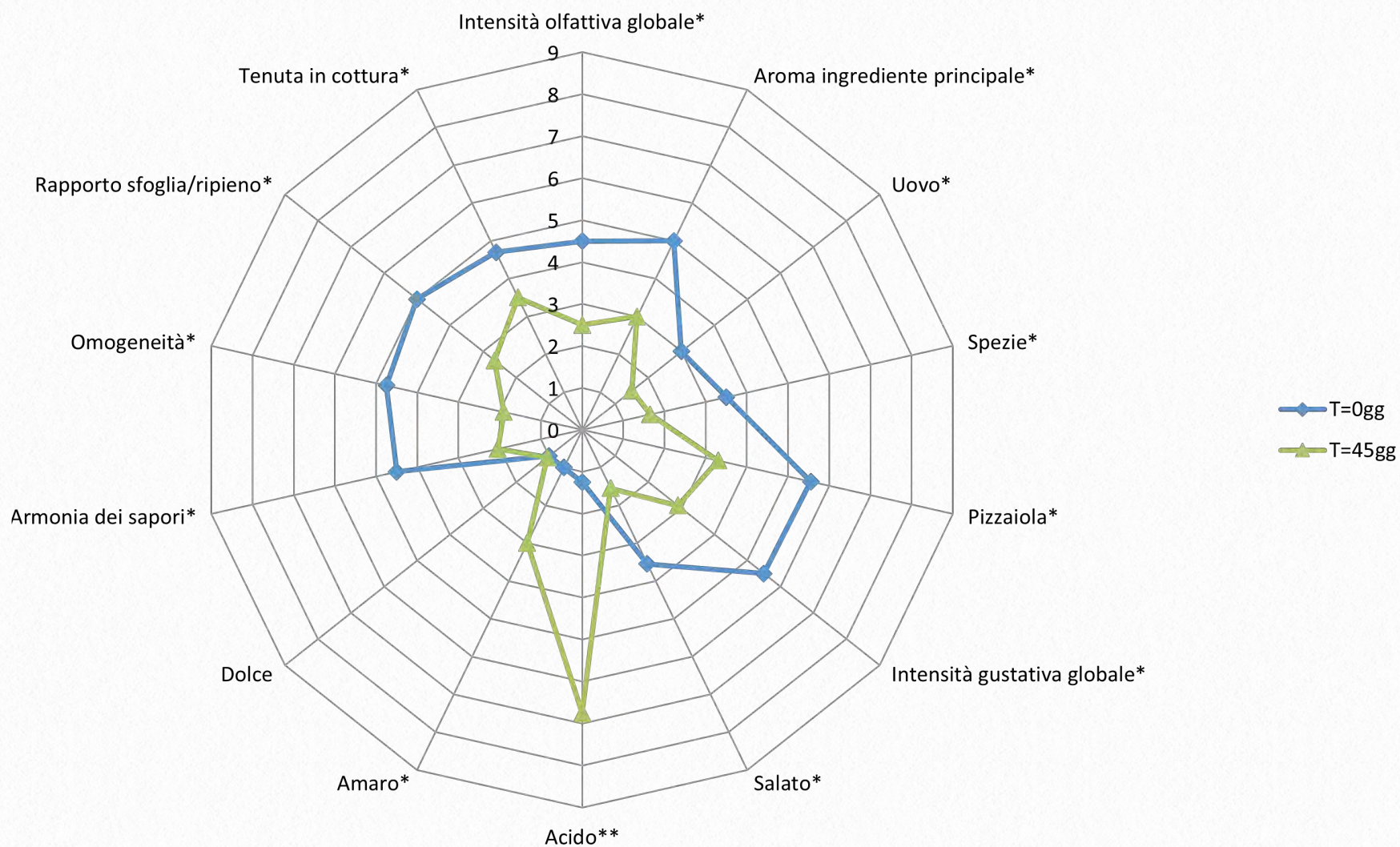
[www.saporiinforma.it](http://www.saporiinforma.it)

[info@saporiinforma.it](mailto:info@saporiinforma.it)





**Figura 1 PROFILO SENSORIALE DEL QUADRONE ALLA PIZZAIOLA ATM INIZIO VS FINE VITA**



**LEGENDA**

	Variazione della mediana		CV (%)
assenza di *	< 1 punto	#	<20% a INIZIO vita
*	compresa tra 1 e 2 punti	##	<20% a FINE vita
**	> 2 punti		

diminuzione per RBRS e un andamento costante per la referenza PIZ. Nelle confezioni con atmosfera “std” si osserva in generale una minore riduzione del rapporto sfoglia/ripieno durante la

conservazione.

Il pH di sfoglia e ripieno ha mostrato in tutti i campioni la tendenza ad un leggero ma significativo aumento nel tempo; l’atmosfera “test” ha però permesso di



# 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](http://www.facchinigroup.com)





contenere gli aumenti di pH, i cui valori sono rimasti più prossimi ai valori iniziali caratteristici.

Tutte le referenze studiate sono risultate stabili microbiologicamente fino a 1/3 dopo la scadenza. La referenza RBRS è risultata la più critica, in quanto, un terzo dopo la scadenza, ha mostrato in atmosfera “std” livelli non accettabili di Enterobatteriacee (pari a 40.000 ufc/g) e uno sviluppo di lieviti fino a 1000 ufc/g, mentre in atmosfera “test” la crescita delle Enterobatteriacee è risultata contenuta, entro il limite di 10.000 ufc/g, così come quella di lieviti (<100 ufc/g). La referenza RQM ha mantenuto la stabilità con atmosfera “test”, ma ha evidenziato un importante sviluppo micotico e di lieviti alla

scadenza, in condizioni “std”.

Durante la conservazione di APS e RQM in atmosfera “test”, si è registrato un aumento di circa 0,32 min del tempo ottimale di cottura (OCT) rispetto a quello dei campioni con atmosfera “standard”, probabilmente a seguito della riduzione dell’  $a_w$ . In ogni caso, l’OCT è risultato compreso tra i 4 e i 5 min di cottura, come correttamente indicato in etichetta.

L’incremento di peso in cottura (IPC) per i campioni con atmosfera “test” è risultato via via crescente durante la conservazione per APS e RBRS, mentre si è mantenuto stabile nel tempo per i due Quadroni.

Per tutte le referenze in atmosfera “std” sono state registrate variazioni significative del profilo sensoriale nel tempo a partire



# 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





dalla scadenza, soprattutto in termini di maggiore secchezza e riduzione del sapore e dell'appetibilità, mentre per i campioni con atmosfera "test" delle referenze APS e RQM, si è percepita fino a 1/3 dopo la scadenza una maggiore morbidezza del ripieno ed un migliore mantenimento dei sapori nel tempo. Per RBRS dalla scadenza in poi si è registrata la presenza di *off flavour* e per PIZ assenza di sapore.

## Conclusioni

A seguito di validazione dei risultati ottenuti per APS e RQM, si ritiene possibile l'estensione della shelf life nelle condizioni studiate per tutti i prodotti con ripieno carneo e a base di ricotta e vegetali. Per le altre referenze l'estensione non si ritiene possibile, vista la scarsa appetibilità sensoriale di RBRS e PIZ dalla scadenza in poi e l'instabilità microbiologica dell'RBRS nonostante l'accettabilità delle variazioni di parametri qualitativi. Pertanto, si consiglia di intervenire con un cambio di formulazione e ulteriori studi per le referenze con ripieno a base di ricotta e pesce o ricotta e altri formaggi.

## Bibliografia

Zardetto S., Fregonese M. e Pasini G. (2022).  
*Effects of modified atmospheric packaging*

*configuration on spoilage mould growth in damaged packages of fresh pasta.* Journal of Food Engineering, 314: 110760. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2021.110760>

Del Nobile M.A., Di Benedetto N., Suriano N., Conte A., Corbo M.R e Sinigaglia M. (2009). *Combined effects of chitosan and MAP to improve the microbial quality of amaranth homemade fresh pasta.* Food Microbiology, 26: 587–591. doi: 10.1016/j.fm.2009.03.012.

Ministero della Sanità, *Circolare del 3 agosto 1985, n. 32, relativo alle norme igienico-sanitarie sulla lavorazione e conservazione delle paste alimentari.*

UNI U590A2520, 2001. *Normativa Analisi sensoriale: Metodo triangolare.* Ente Nazionale Italiano di Unificazione, Milano, Italia.

Alamprese C., Iametti S., Rossi M. e Bergonzi D. (2005). *Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta.* European Food Research and Technology, 221: 757-767. doi: 10.1007/s00217-005-0024-z

Zardetto S., Fregonese M., Marchito G. e Pasini G. (26 Gennaio 2021). *Solubilità dell'anidride carbonica in pasta fresca farcita confezionata in atmosfera protettiva (MAP).* Tecnica Molitoria, 72: 26-40.

## Sitografia

[www.industriaferraro.com/in-europa-tre-piatti-di-pasta-su-quattro-sono-italiani-i-dati-di-esportazione-della-pasta-del-2020/#:~:text=Il%20mercato%20della%20pasta%20ripiena,un%20%2B7%2C4%25](http://www.industriaferraro.com/in-europa-tre-piatti-di-pasta-su-quattro-sono-italiani-i-dati-di-esportazione-della-pasta-del-2020/#:~:text=Il%20mercato%20della%20pasta%20ripiena,un%20%2B7%2C4%25)

[www.forbes.it/2022/10/25/world-pasta-day-2022-formati-fortuna-10-pastifici/](http://www.forbes.it/2022/10/25/world-pasta-day-2022-formati-fortuna-10-pastifici/)

[www.unric.org/it/agenda-2030/](http://www.unric.org/it/agenda-2030/)

[www.fit4food2030.eu/food-2030/](http://www.fit4food2030.eu/food-2030/)



# 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.

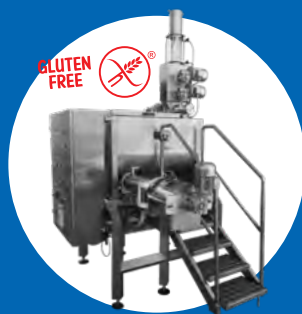
**SIDE risponde costruendo di volta in volta macchinari innovativi, agendo in base alle specifiche richieste dei clienti.**

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](http://www.sideprotech.com)

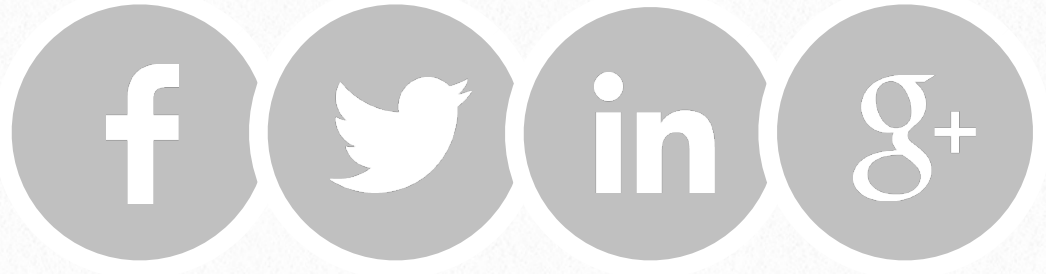
Viale Giovanni Falcone, 16 - 31037 Castione di Loria (TV) - Italy

Tel. +39 0423 078 217 - E-mail: [info@sideprotech.com](mailto:info@sideprotech.com) - Site: [www.sideprotech.com](http://www.sideprotech.com)





# 4



## **Tavolo di filiera cereali: prezzi dettati solo dagli equilibri di mercato**

Redazione



**Convocato dal Masaf, l'incontro ha permesso di fare il punto della situazione sulla prossima campagna di commercializzazione. Per i frumenti, import essenziale per colmare il deficit strutturale di grano.**



Nessuna forza estranea alle leggi di mercato. Né tanto meno interferenze o influenze di lobby. Nulla di tutto questo ha mai avuto in passato e potrà avere in futuro (in una condizione di libero mercato) la capacità di influenzare i prezzi del grano in Italia e nel resto del mondo.

Il concetto è stato ribadito da Italmopa, l'Associazione dell'industria molitoria italiana, in occasione del Tavolo di filiera cereali convocato ad agosto dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, un incontro cui hanno preso parte tutti gli attori della filiera, dalle rappresentanze agricole agli operatori industriali e commerciali impegnati nella trasformazione e nello stoccaggio di frumenti e derivati. L'andamento delle quotazioni dei grani italiani, che siano teneri o duri, è strettamente legato all'evoluzione dei mercati internazionali, ha puntualizzato Italmopa. Una variabile, quella del prezzo, sulla quale “gli operatori delle filiere nazionali, e in particolare l'industria di prima trasformazione (molitoria, *ndr*), non possono in alcun modo influire”. Inutile il riferimento alla diatriba sui prezzi del grano (si veda l'analisi del Centro Studi Economici Pastaria *Grano-pasta, dati rispondenti ai meccanismi di trasmissione dei prezzi*) sollevata dal mondo agricolo nella fase di fisiologico rientro delle tensioni dai picchi della scorsa estate, quando i listini camerati avevano toccato livelli mai raggiunti in passato. Lamentele ribadite a fine agosto in occasione del ritracciamento dei prezzi del duro seguito alla scalata di luglio.

L'incontro ha fornito anche l'occasione per rinnovare l'importanza e il ruolo delle importazioni, in un Paese strutturalmente deficitario nell'approvvigionamento di materia prima e leader assoluto nella trasformazione di derivati dei frumenti (pasta, farine e prodotti dolciari e da forno), che oltre confine contribuiscono a dare prestigio al made in Italy agroalimentare.

“Le importazioni di frumento – ha spiegato Italmopa – sono da sempre complementari e non alternative alla produzione nazionale e avvengono nell'assoluto rispetto di tutte le normative comunitarie e nazionali, in particolare in materia di sicurezza alimentare”.

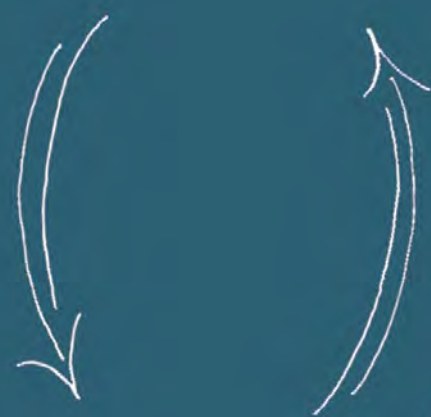


FROM THE LAND OF WHEAT  
· SINCE ·  
**PASTA**  
**ARGENTINA**  
· 1860 ·

*La mejor Pasta de  
Sudamérica*



VIENE DE  
NUESTRO TRIGO



SALE DE  
NUESTRO CORAZÓN





Al riguardo, ogni forma o tentativo di disinformazione non avrebbe altro esito che ingenerare confusione e penalizzare l'intera filiera, a nocumento anche degli operatori del settore primario.

Nel ribadire il sostegno e la difesa del made in Italy, Lollobrigida ha confermato l'impegno a favore della trasparenza della catena del valore e dei prezzi finali e della tracciabilità dei prodotti. Sia pure nell'esigenza – ha puntualizzato Italmopa, con specifico riferimento alla filiera del grano duro – di non sospendere, ma piuttosto di rafforzare, le attività delle Commissioni prezzi delle Borse Merci, che già operano in modo efficace e trasparente.

Stessa enfasi è stata posta sull'importanza dei contratti di filiera, ritenuti uno strumento indispensabile per superare le criticità della produzione nazionale, non sempre idonea alle esigenze della trasformazione per quanto attiene ai parametri tecnici, nonché di forte stimolo per la competitività della filiera.

Esplicita la contrarietà di Italmopa all'introduzione di un registro di carico e scarico, ridondante rispetto alle procedure di controllo già attivate

## **OTTIENI IL MASSIMO DAL NETWORK DI PASTARIA.**

### ✓ Leggi il **Magazine digitale**

Esce tutti i mesi dispari. Scaricalo da [pastaria.it](http://pastaria.it) o leggilo con l'App

### ✓ Leggi la **Rivista cartacea**

Per ricevere i prossimi numeri registrati su [pastaria.it](http://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](http://pastariahub.com)**



# la baresina

## Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

# ZINDO

Pasta Machines & Processing

[zindo.it](http://zindo.it)



dalle amministrazioni competenti per il monitoraggio delle produzioni e dell'origine dei grani trasformati. Una proposta, quella del registro, che comporterebbe inutili e onerosi appesantimenti burocratici, destinati a ripercuotersi sui consumatori finali, in una fase già di forte criticità per le pressioni inflazionistiche e la riduzione del potere di acquisto delle famiglie italiane. Sui mercati internazionali, nel frattempo, l'incertezza e le difficoltà logistico-distributive dovute al conflitto in Ucraina e al mancato rinnovo da parte di Mosca degli accordi sul corridoio del grano nel Mar Nero stanno aumentando notevolmente la volatilità dei listini. Peggiorano in progress anche i rating sulla qualità dei raccolti di frumento, in Europa e in tutta l'area del Nord Africa. Mentre al di là dell'Atlantico la mancanza di piogge, dopo un'estate devastata dal caldo record e dagli incendi, ha peggiorato sensibilmente le prospettive di resa. In Canada si stima adesso una riduzione del 10% della produzione di grano duro rispetto allo scorso anno. Per il frumento tenero si prevede un raccolto sostanzialmente invariato, ma in un'annata di forte crescita degli investimenti (+8%), riassorbita dalla caduta dei rendimenti in campagna. L'Usda, il dipartimento dell'Agricoltura americano, ha tagliato di un milione di

tonnellate anche le stime sui raccolti di frumento (nel complesso) in Usa, indicati adesso a meno di 47,2 milioni di tonnellate. Negative le prospettive sull'export, in flessione del 6,5% rispetto alla scorsa stagione.

Quanto all'Italia, per l'Anacer, l'Associazione nazionale cerealisti, intervenuta al Tavolo ministeriale in rappresentanza del trade, la previsione di una produzione di frumento duro sotto i 4 milioni di tonnellate e di un consumo (considerando anche l'export) stimato oltre la soglia dei 6 milioni, conferma l'insufficienza del raccolto nazionale rispetto al fabbisogno, un gap da integrare sia sul piano qualitativo sia dei volumi. "In Italia – ha spiegato l'Anacer – gli acquisti dall'estero di cereali vengono spesso considerati concorrenziali ai prodotti interno, ma non sono altro che la necessaria integrazione al deficit strutturale nazionale".

Gli ultimi dati, aggiornati ai primi cinque mesi di quest'anno, certificano una crescita delle importazioni di cereali di quasi il 7% (da 5,8 a 6,2 milioni di tonnellate), con maggiori arrivi di grano duro (+490mila tonnellate circa) solo in parte compensati dai minori acquisti dall'estero di grano tenero, mais e orzo.



# *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](http://www.desortis.it) | [marketing@desortis.it](mailto:marketing@desortis.it)



# 5



## Osservatorio prezzi 3/2023

a cura del  
Centro studi economici  
Pastaria



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



La caduta del Pil in Italia, che nel periodo aprile-giugno ha ceduto lo 0,4% su base trimestrale, ha suscitato tra gli analisti alcune preoccupazioni in merito agli sviluppi del quadro economico nazionale, suffragate tra l'altro da un ulteriore indebolimento della congiuntura internazionale.

Ci sarebbero, almeno sulla carta, i presupposti per un progressivo superamento della crisi inflazionistica, anche se in Italia il caro-vita morde più che nel resto d'Europa. Lo scenario di stagnazione nel 2023, o di una possibile svolta recessiva nella peggiore delle ipotesi che sembra tuttavia meno probabile, si inquadra in un contesto di generale indebolimento della domanda interna e di un apporto nullo alla dinamica del Pil da parte della domanda estera, che alla luce dei più recenti sviluppi dell'export potrebbe anche girare in negativo.

A detta della Banca d'Italia, alle incertezze legate al conflitto in Ucraina, da cui potrebbero scaturire nuovi rincari delle materie prime e un deterioramento della fiducia di imprese e famiglie, si aggiungono i timori sull'evoluzione dell'attività economica globale, giustificati dalle restrizioni monetarie ancora in atto e da un conseguente irrigidimento delle condizioni di offerta del credito.

A luglio, i prezzi internazionali delle commodity alimentari hanno sperimentato una mini ripresa, recuperando poco più di un punto percentuale su giugno, anche se la dinamica tendenziale, quella che misura l'andamento annuo dei prezzi, ha mantenuto una marcata impronta negativa.

In media, l'indice dei prezzi elaborato mensilmente dalla Fao, che incorpora gli andamenti delle diverse commodity del comparto agrifood, ha ceduto l'11,8% su luglio del 2022. Ma in generale, considerati anche gli sviluppi di agosto, si prefigura uno scenario di maggiore volatilità, nell'incertezza sugli equilibri dei fondamentali e nel timore di una ripresa delle tensioni nel comparto energetico.

L'impennata dei prezzi dei carburanti, solo in parte motivata dal taglio della produzione deliberato (ed esteso al 2024) dal club dei paesi Opec plus, potrebbe contribuire a ridare impulso alle materie prime alimentari,





## 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](http://www.castiglioninedo.it)  
Made in Italy since 1955

Scopri di più  
sulla macchina





**PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (LUGLIO 2023)**

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
<b>Frumento tenero fino nazionale</b>	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	244,75	-7,5%	-31,3%	▼
<b>Frumento duro fino Nord</b>	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	376,25	9,9%	-25,6%	▼
<b>Farine frumento tenero tipo 00</b>	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	562,5	0,4%	-25%	▼
<b>Semole sup. min. di legge</b>	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	685	5%	-19,5%	▼
<b>Uova M</b>	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	16,92	-3,3%	4,4%	▼
<b>Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre</b>	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,11	1,2%	4,9%	▼
<b>Carni bovine vitellone: mezzene I qualità</b>	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,76	-1%	6,8%	▼
<b>Latte spot</b>	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	51,4	1,5%	-21,1%	▼
<b>Burro di centrifuga</b>	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,56	-3%	-35,3%	▼
<b>Grana Padano 9 mesi e oltre</b>	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8,73	0%	-1,9%	▼
<b>Olio di oliva extra vergine</b>	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8,4	14,6%	90,5%	=

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: CUN e Borsa merci di Modena; Latte, Burro e Grana Padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.





# 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



MONITOR SUI MERCATI				
<b>FAO Food Price Index</b>	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	123,9	1,2%	-11,9%	▼
<b>Hard Red Winter US Gulf port</b>	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	345,5	0%	-9,7%	▼
<b>Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port</b>	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	242,38	-9,2%	-25%	▼

*Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: luglio 2023*

attraverso un aumento dei costi di produzione e di trasporto. Mentre la crisi climatica, dopo le ripetute ondate di calore e gli eventi estremi di quest'estate, potrebbe limitare l'offerta, rispetto alle attese, soprattutto nel comparto dei cereali e delle oleaginose, con possibili effetti di second round anche sulle filiere zootecniche, soggette alle pressioni sui prezzi dei mangimi, seppure improbabili alla luce delle attuali previsioni su mais e soia.

Si tratterà di valutare, da qui ai prossimi mesi, quali saranno le "forze" prevalenti, in un contesto, come accennato, in cui tutte le componenti della domanda potrebbero invece ulteriormente indebolirsi, considerati il peggioramento delle opinioni, da parte dei consumatori italiani, sulla situazione economica personale e l'oggettiva perdita di potere d'acquisto delle famiglie.

Le maggiori tensioni, in relazione ai diversi comparti dell'agroalimentare, si segnalano sul circuito degli oli vegetali, dopo il maxi-rimbalzo di luglio (+12,1% su base mensile) che ha interrotto bruscamente una tendenza negativa protrattasi per sette mesi. Per gli oli di girasole, in particolare, i rincari (+15% nell'arco di trenta giorni) riflettono le conseguenze del mancato rinnovo da parte di Mosca degli accordi sul corridoio del Mar Nero, decisione che ha comportato nuove strozzature logistiche e improvvisi vuoti d'offerta dall'Ucraina, maggiore esportatore mondiale. A scaldare i listini internazionali sono stati anche gli oli di palma, in un mercato influenzato dalle prospettive di un calo produttivo, per le implicazioni di El Niño, in tutte le principali aree di approvvigionamento mondiali (in particolare in Indonesia e Malesia).





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](mailto:it.mkt-salato@mane.com)





# PASTARIA HUB

[www.pastariahub.com](http://www.pastariahub.com)

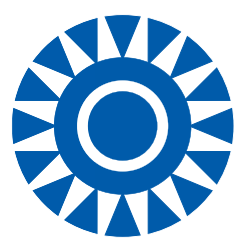
TECHNOLOGIES  
INGREDIENTS  
SERVICES  
FOR PASTA  
MANUFACTURERS

Quanto agli oli di oliva, i prezzi hanno ormai infranto ogni primato. Sulla piazza di Bari l'extra vergine ha toccato ad agosto la soglia record dei 9 euro al chilo, con scorte quasi azzerate e previsioni in chiaroscuro sugli esiti della prossima campagna di produzione che si preannuncia comunque più abbondante almeno in Europa, dopo il pessimo bilancio del 2022.

Resta, al contrario, di chiara marca

ribassista l'andamento delle quotazioni in tutto il segmento dei lattiero-caseari, indebolito da una maggiore pressione dell'offerta rispetto alle attuali capacità di assorbimento della domanda mondiale. Stessa dinamica per le carni, appesantite sui mercati internazionali da un peggioramento delle prospettive sui consumi, soprattutto in Europa e in Cina. Dopo un trend al ribasso senza interruzioni per nove mesi, i prezzi dei





# 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*



frumenti hanno recuperato a luglio l'1,6% su base mensile, una dinamica anche in questo caso motivata dal mancato rinnovo della Black Sea Grain Initiative e dai danni alle infrastrutture portuali ucraine sia sul Mar Nero sia sul Danubio. Ad aumentare la pressione sui prezzi è stato anche il peggioramento delle stime sui raccolti in Canada e Stati Uniti, dovuto alle gravi perdite da siccità, due importanti bacini di approvvigionamento per l'Italia soprattutto di frumento duro. Anche se sul versante dei prezzi gli orientamenti per i prossimi mesi sono prevalentemente ribassisti.

Si segnalano, infine, nuove tensioni sui listini del riso, rincarati del 2,8% a luglio e ai massimi dal settembre 2011, dopo il divieto imposto dall'India alle esportazioni di risi bianchi e rotture di riso, allo scopo di assicurare gli approvvigionamenti interni e di limitare le spinte inflazionistiche.

In frenata, di contro, i prezzi mondiali dello zucchero, ma con possibili svolte rialziste già in autunno quando sarà più chiaro il quadro dei raccolti di canna e barbabietola. Le previsioni dell'International Sugar Organization (Iso) per la campagna 2023-24 preannunciano un deficit globale di 2,23 milioni di tonnellate, in un mercato che, nonostante i ripiegamenti di quest'estate, resta in

tensione, con i valori del dolcificante attualmente più elevati del 30% circa rispetto ai livelli di un anno fa.



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**

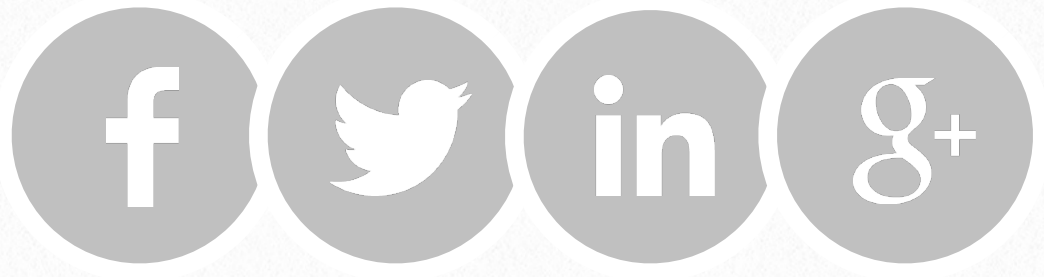
3<sup>rd</sup> place for **biscuits** in the world;  
3<sup>rd</sup> place in the dried **pasta** in the world;  
9<sup>th</sup> package **bread** in the world.

Follow us on:





6



# Cibus Tec 2023, è conto alla rovescia in vista della fiera leader del Food Tech

Comunicato stampa



**Koeln Parma Exhibitions (KPE) presenta l'edizione 2023 di Cibus Tec che si terrà a Parma da 24 al 27 ottobre e annuncia la nascita del Primo Osservatorio Machinery per il Food & Beverage.**



Recentemente a Milano, alla presenza della stampa italiana ed internazionale, è stato annunciato il programma della 53<sup>a</sup> edizione di Cibus Tec, l'appuntamento altamente specializzato dedicato alle tecnologie per il settore alimentare e delle bevande. I punti salienti dell'evento fieristico e i dati di scenario sono stati presentati da Thomas Rosolia (Presidente Koeln Parma Exhibitions e CEO Koelnmesse Italia), Antonio Cellie (CEO Koeln Parma Exhibitions e CEO Fiere di Parma), Emanuele Di Faustino (Responsabile Industria, Retail e Servizi di Nomisma) e Matteo Zoppas (Presidente ICE Agenzia). L'incontro è anche stato l'occasione per annunciare la nascita del primo Osservatorio Machinery per il Food & Beverage – realizzato con il supporto di Nomisma – dedicato all'industria meccano-alimentare italiana, che si pone l'obiettivo di identificare dimensioni, performance, mercati e indici di competitività della filiera su scala internazionale. In particolare, in questo ambito, è stata presentata l'analisi del posizionamento dei macchinari italiani sui mercati internazionali alla luce della forte propensione all'export del settore, che nel primo trimestre 2023 ha fatto registrare una crescita a parità di periodo del 20% rispetto al 2022.

A pochi mesi dall'apertura di Cibus Tec 2023, l'area espositiva disponibile è già quasi sold out, con 1200 espositori confermati, tra cui le migliori aziende del made in Italy meccano-alimentare e più di 400 brand esteri provenienti da 30 nazioni, fra cui Germania, Francia, Turchia, Danimarca, India, Stati Uniti d'America e Cina.

Dal 24 al 27 ottobre a Parma sono attesi oltre 40.000 visitatori provenienti dall'Italia e da 120 Paesi del mondo, con un'importante presenza di pubblico dall'Europa, dagli Stati Uniti, dai mercati del Sud America e dall'Africa.

Inoltre, grazie ad importanti investimenti, alla collaborazione con ICE Agenzia e al supporto della Regione Emilia-Romagna, sono stati invitati più di 3000 VIP Top Buyer di aziende food&beverage provenienti da oltre 60 Paesi: notevoli le presenze di top buyer dal Medio-Oriente e dal Sud-Est asiatico.

Fra tutti gli eventi dedicati al comparto delle tecnologie alimentari, Cibus Tec vanta il più esclusivo e strutturato programma di incoming, il Top Buyers Program; i visitatori VIP – figure apicali delle più importanti aziende alimentari al mondo – vivono un'esperienza di business estremamente distintiva, completa e assistita in ogni passo da un team specializzato.





# CIBUSTEC

# INSPIRING INNOVATION

IN FOOD AND BEVERAGE TECHNOLOGIES

24|27 OCT. 2023

PARMA | ITALY

[www.cibustec.com](http://www.cibustec.com) | [info@cibustec.com](mailto:info@cibustec.com)  



[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



**ITTA**  
ITALIAN TRADE AGENCY

**CRÉDIT AGRICOLE**  
Fiere di Parma official Bank

**FEDERALIMENTARE**  
Servizi s.r.l.

**Regione Emilia-Romagna**



Una delle più antiche fiere al mondo, con una storia lunga 80 anni, Cibus Tec è oggi un incontro speciale e globale fra domanda e offerta, pensato per aprire nuovi scenari, condividere conoscenza in fatto di innovazione tecnologica e, non da ultimo, stimolare gli investimenti e la crescita del business della filiera.

La fiera è da sempre organizzata a Parma, un luogo iconico per il settore alimentare italiano, che conta circa 1200 industrie alimentari. La città ducale, inoltre, rappresenta il capoluogo della più estesa “Food Valley”, un territorio straordinario che raccoglie in un raggio di 200 km il 60% della produzione alimentare italiana. In questi luoghi, emergono passione per il cibo di qualità e un inestimabile saper fare, due componenti che trovano conferma nella posizione di leadership che l’Italia ha acquisito negli anni e oggi vanta nel settore delle tecnologie alimentari.

In particolare, tra le macchine alimentari più esportate dall’Italia nel 2022 troviamo i macchinari e gli apparecchi dedicati al packaging – per un valore di 4 miliardi di euro –, le tecnologie dedicate al food processing – 2,5 miliardi di euro – e le macchine per l’imbottigliamento, le cui esportazioni, sempre nel 2022 si sono attestate a 1,5 miliardi di euro. Nel 2022 i mercati più presidiati dalle esportazioni italiane di tecnologie per il food & beverage

sono stati i Paesi dell’Unione Europea, con il 39% dell’export, il Nord America, con il 16% del totale, a seguire l’America Latina, l’Europa non UE e l’Estremo Oriente.

In questo scenario, Cibus Tec 2023 si conferma “la” vetrina internazionale d’eccellenza in cui operatori, produttori ed esperti trovano le tecnologie food&beverage più evolute, dalla trasformazione della materia prima fino all’imballaggio, passando trasversalmente per tutti i temi caldi correlati.

In particolare, la 53<sup>a</sup> edizione, riconfermando la sua leadership negli eventi dedicati alle tecnologie di trasformazione e confezionamento per i prodotti a base frutta e vegetali e per il settore lattiero-caseario, è stata scelta dal mercato come evento di riferimento per i settori piatti pronti, carni, proteine alternative e bevande, ospitando tutti i più importanti brand globali.

Un’ulteriore peculiarità dell’edizione 2023 è la presenza della più grande area dedicata alle migliori *start up food tech* e di intelligenza artificiale. Saranno decine le realtà selezionate a livello globale che presenteranno al pubblico le più interessanti applicazioni di intelligenza artificiale e robotica: soluzioni fortemente innovative che, dalla coltivazione al confezionamento dei prodotti trasformati fino ai processi di analisi nutrizionale, consentiranno un approccio più sostenibile,



SIAMO PRESENTI  
IN FIERA AL  
PAD 6-STAND F060



24-27  
ottobre  
2023  
PARMA

# Frigoimpianti



italian food technology

MARINI

## 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

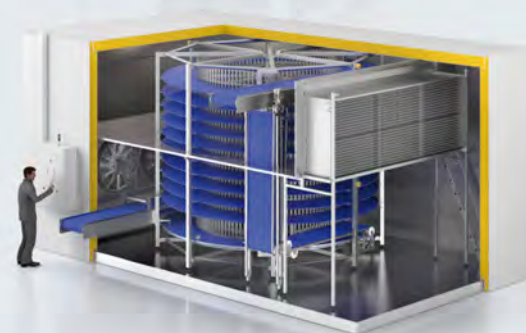
GRANDI PRODUZIONI  
IN PICCOLI SPAZI



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](http://www.frigoimpianti.it)



efficiente e sicuro al cibo. Il progetto si avvale della collaborazione con Le Village by Crédit Agricole, Agenzia ICE e altri importanti partner internazionali.

In un periodo di grande cambiamento per il settore alimentare, nel quale il consumatore, sempre più attento a ciò che porta a tavola, è alla ricerca di prodotti sani, sicuri e sostenibili, Cibus Tec arricchisce la sua offerta fieristica con un percorso dedicato al packaging: “NextGen. The future perspectives of food pack”. Il percorso vive su tre livelli diversi. Un primo, espositivo, coinvolge centinaia di brand leader del settore, pronti a presentare le principali innovazioni in fatto di pack alternativi e tecnologie a elevata automazione; un secondo, esperienziale, vede l’attivazione di tre linee di produzione che porteranno il visitatore al centro dei processi del mondo lattiero-caseario e dei prodotti da forno; infine, un terzo, pensato per indicare le tendenze emergenti, anche in materia di digitalizzazione, sostenibilità, innovazione, transizione ecologica, packaging alternativi e sicurezza alimentare, attraverso un ricco programma di convegni.

Cibus Tec 2023 è anche l’evento di riferimento in materia di futuro della sicurezza alimentare: oltre a vantare la presenza espositiva dei più importanti fornitori italiani ed esteri di attrezzature e soluzioni per il laboratorio e l’analisi,

organizza, con LabWorld.it, la LabWorld Arena (un’area permanente di convegni e incontri sul tema food safety) e ospita il più importante convegno italiano sulle sfide e soluzioni per combattere le contaminazioni alimentari.

Inoltre, Cibus Tec 2023 è stato scelto da importanti enti e istituzioni italiani e internazionali come piattaforma per offrire formazione, confronto e analisi sulle grandi sfide della filiera alimentare. Fra questi, l’Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari e in particolare gli Ordini Regionali di Emilia-Romagna, Toscana, Marche e Umbria sfrutteranno Cibus Tec quale piattaforma preferenziale per tenere tre eventi di formazione che rilasciano crediti formativi agli iscritti all’albo.

Ad aprire la conferenza stampa è stato Thomas Rosolia Presidente Koeln Parma Exhibitions che dopo avere ringraziato tutti i partecipanti ha affermato che “il quasi sold out degli spazi fieristici – fra cui il 65 % italiani e il 35% espositori che provengono dall’estero – e la grande adesione dei Top buyers coinvolti – oltre 3000 key executive di top brand mondiali arriveranno a Parma il prossimo ottobre – sono una conferma della straordinarietà di questo evento capace sia di valorizzare le tecnologie del nostro Paese, sia di coinvolgere le più importanti realtà e imprese oltre confine. Con Cibus Tec, insieme al portfolio



**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](http://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



internazionale di eventi fieristici che organizza Koelnmesse nel settore della meccanica per il food & beverage in Germania (Anuga FoodTec, ProSweets Cologne), India (ANUTECH – International FoodTec India, IIDE - India International Dairy Expo), Cina (Anufood China FoodTec Zone) e Colombia (Andina Pack) siamo oggi la piattaforma di riferimento per raggiungere i più strategici hub mondiali di trasformazione alimentare”.

Antonio Cellie CEO Koeln Parma Exhibitions è, in seguito, intervenuto affermando che “la forza e il successo di una fiera si determinano su due variabili: la vocazione ad alimentare l’innovazione e la capacità di attrarre le geografie chiave di quel settore. A Cibus Tec aggiungiamo un terzo tassello, l’esperienza “sul campo”, grazie alla quale la Food Valley, nei giorni di fiera, si trasforma nello scenario di un ideale “factory-tour”, policentrico e polisetoriale, durante il quale i visitatori possono collegare spunti, conoscenze ed esperienze dentro e fuori dal salone. D’altra parte, il settore food tech italiano, a Parma in particolare, ha una innata capacità di interpretare le esigenze provenienti dall’estero e tradurle in soluzioni “tailor-made”, che adattino ai mercati internazionali i saperi e i processi già sviluppati con successo per l’agroalimentare Made in Italy. Con il suo

portato esperienziale ed espositivo internazionale, Cibus Tec è, quindi, luogo di incontro ideale per gli operatori alle prese con i più complessi temi meccano-alimentari e i più disparati scenari macroeconomici, dalle politiche di *reshore* degli Stati Uniti alle esigenze di crescita, rispettivamente, strutturale dell’Africa e qualitativa dell’Asia; ciò avviene perché Cibus Tec è tra le pochissime Fiere al mondo dove, da 80 anni, espongono le tecnologie del Food Processing&Packaging che interpretano i bisogni epocali dell’Industria Agroalimentare. Quest’ultima, come oggi, si trova spesso ad affrontare epocali transizioni delle quali il nostro Paese è frequentemente virtuoso laboratorio.” È poi intervenuto Emanuele Di Faustino Responsabile Industria, Retail e Servizi di Nomisma, che, parlando di futuro e mercati più promettenti ha affermato: “Nonostante l’attuale ed incerto scenario macro-economico internazionale, le opportunità di un’ulteriore espansione dell’export italiano di macchinari per il food&beverage nei prossimi anni sono plausibili sia tra i mercati più maturi che tra quelli emergenti. Nel caso dei mercati dove la presenza del machinery italiano è già consolidata, le maggiori opportunità di crescita si intravedono per gli USA, primo mercato di destinazione dell’export italiano, ma dalle enormi potenzialità future grazie

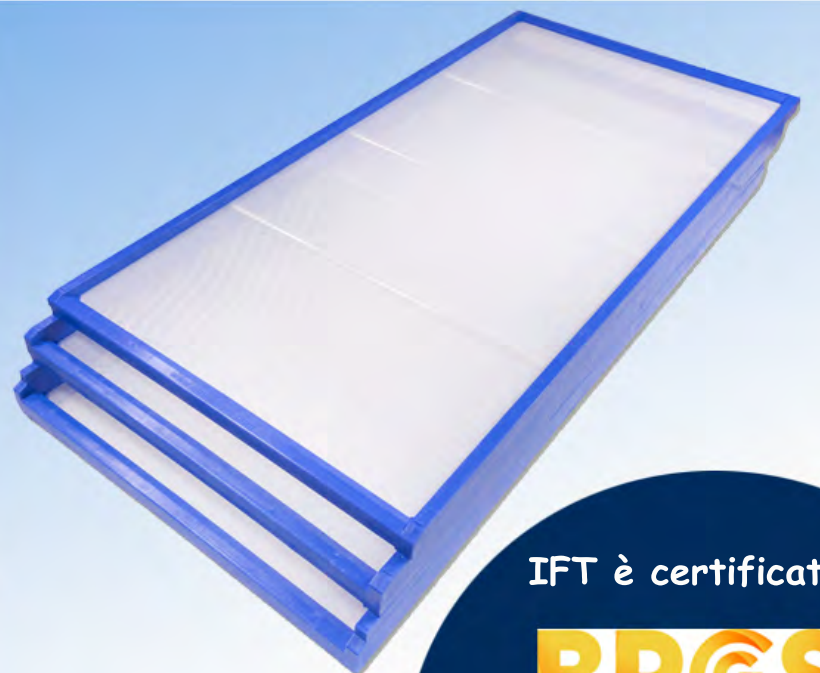


# TELAI in MATERIALE PLASTICO per ESSICCAZIONE PASTA a norme CE

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

## Modelli:

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





all'importante e fiorente industria alimentare nazionale; ottime opportunità si intravedono anche per Canada, Regno Unito e Australia. Tra gli emergenti degni di nota sono alcuni mercati del Middle East (in primis Israele, Arabia Saudita e Qatar), dell'Africa (su tutti Angola, Senegal e Marocco) e dell'Europa dell'Est (es. Slovenia, Serbia e Romania), grazie ad economie e industria alimentare in espansione e tassi di crescita importanti della domanda di macchinari italiani».

A chiusura dell'incontro è intervenuto Matteo Zoppas – Presidente ICE-Agenzia “Il mandato che ci è stato dato dal Governo – e in particolare dalla cabina di regia che coinvolge il MAECI e il MIMIT, guidati dai Ministri Antonio Tajani e Adolfo Urso, – come ICE-Agenzia, dimostra una forte spinta verso la crescita dell'export e di tutte le attività ad esso collegate. Ricordiamo che l'Italia nel 2022 ha generato esportazioni per 624 miliardi, cresciute del 9,8% (160 miliardi di euro) nei primi tre mesi del 2023. Nonostante un andamento altalenante, gli ultimi dati Istat confermano questa tendenza: ad aprile, ad esempio, abbiamo visto un -5% dell'export, dato tornato a crescere a maggio dell'1,5% che, nettificato delle vendite di cantieristica navale, diventa un +5%. Per continuare a trainare questa crescita, vogliamo dare sempre più importanza a tutte quelle occasioni in grado di generare esportazioni,

e di conseguenza, capaci di spingere la nostra economia. Per questo stiamo dando sempre più risalto e importanza al comparto fieristico e alle altre attività di incoming, business matching e B2B, e a tutto ciò che unisce la domanda all'offerta. Un settore che sembrava essersi indebolito con la pandemia, ma che oggi vede un nuovo vigore, proprio perché gli operatori, i buyer e le persone vogliono tornare in presenza a toccare con mano i prodotti del Made In Italy, raccontati durante queste occasioni di incontro tra domanda e offerta, di connessioni e di sviluppo di business. Stiamo dunque lavorando – ha chiuso Zoppas – per confermare la centralità del settore e dargli nuova linfa: con questo spirito sosteniamo eventi di grande rilevanza come Cibus Tec, favorendo le partecipazioni collettive degli operatori italiani alle fiere internazionali, per permettere loro di aprirsi a nuovi mercati e far crescere le proprie esportazioni”.





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

