

Pastaria

FIERA PASTARIA

INTERNATIONAL PASTA FACTORY
SUPPLIERS TRADE FAIR **& FESTIVAL**

Un'unica fiera per tutti i fornitori di pastificio.
Insieme all'ottava edizione del Pastaria Festival.

STAZIONE LEOPOLDA

FIRENZE, 20-21 MAGGIO 2024

SAVE THE DATE

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 6/2023
Novembre



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

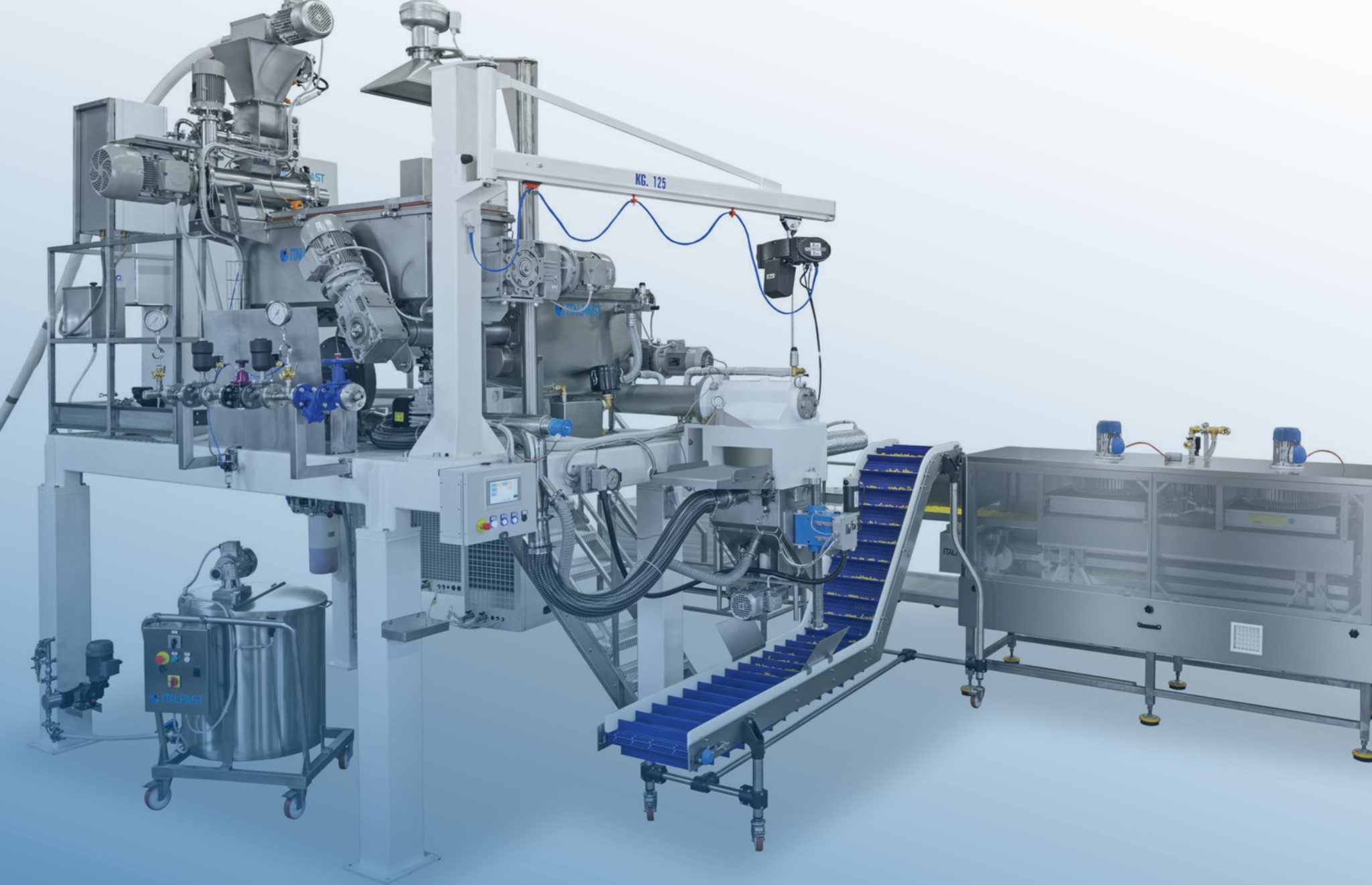
Lorenzo Pini

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)



Innovazione in casa Italtast

Italtast Pregel Tech: la novità nel settore gluten free

Italtast ha sviluppato la tecnologia Pregel Tech, la nuova soluzione flessibile e vantaggiosa per gelatinizzare in continuo le farine aglutiniche crude.

Il sistema garantisce consumi energetici contenuti, ottimo controllo del grado di gelatinizzazione, ridotti costi di manutenzione e maggiore flessibilità anche per piccole e medie produzioni.



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

Pastaria ha ottenuto il patrocinio delle più prestigiose associazioni nazionali e internazionali di produttori di pasta alimentare.

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

Sostenitori

Gli strumenti di informazione e aggiornamento professionale che compongono il network di Pastaria sono liberi e gratuiti grazie alla sensibilità e al sostegno di aziende leader che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



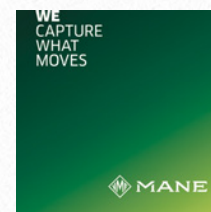
Creiamo qualità



Leading sponsor

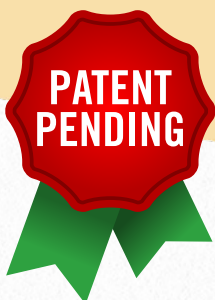


Sponsor

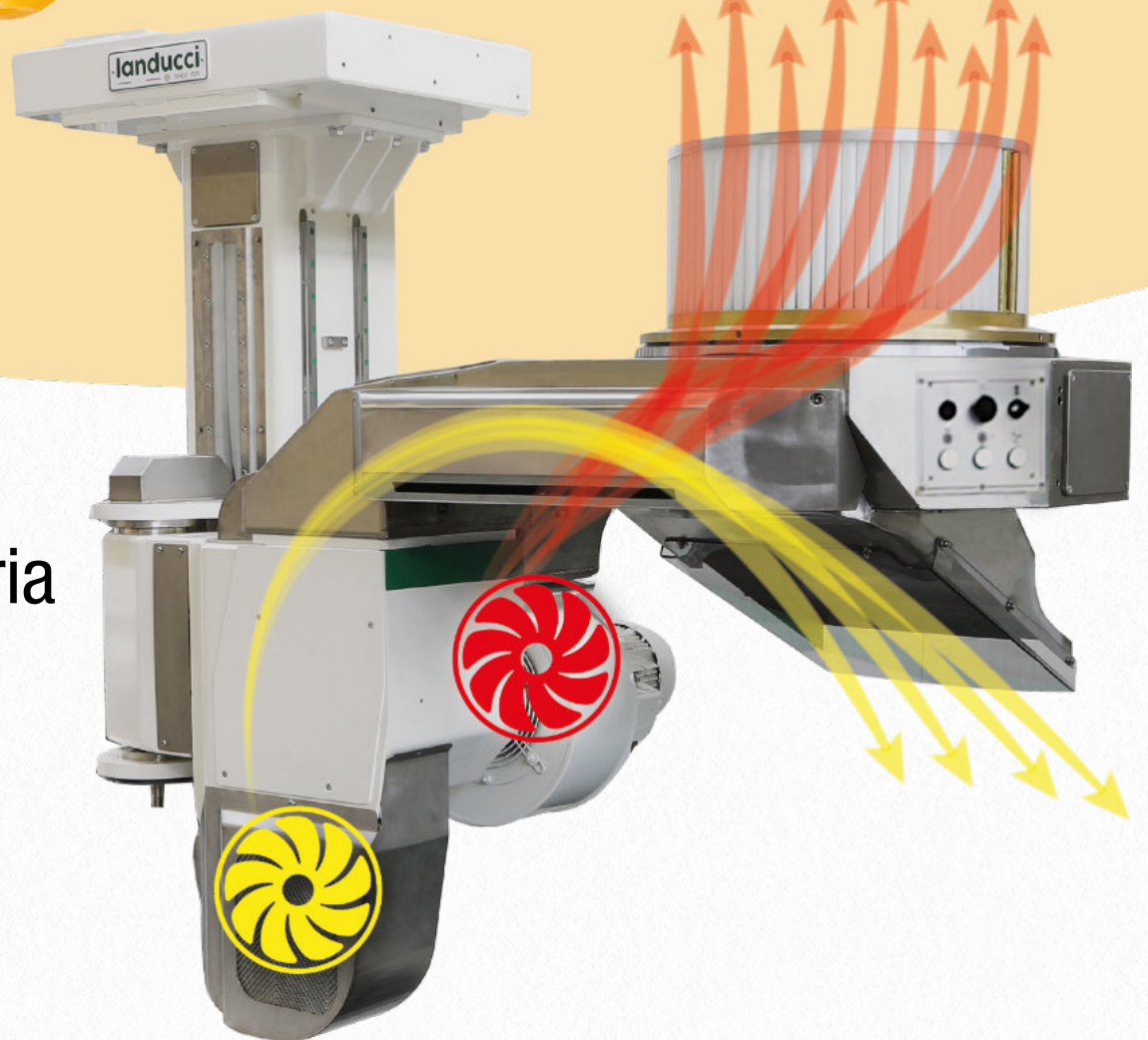


PRODOTTI CON MACCHINE LANDUCCI

il nostro TwinFlow



Doppio flusso d'aria
Doppia efficienza
Doppio controllo



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

www.landucci.it

1



Nasce Fiera Pastaria, un'unica fiera per tutte le tipologie di forniture per pastificio

Redazione



Si terrà a Firenze, il 20 e 21 maggio 2024 la prima edizione di Fiera Pastaria, il nuovo salone espositivo che riunisce, nell'ambito della stessa manifestazione, i diversi fornitori di chi produce pasta. Negli stessi spazi espositivi si troveranno a presentare le proprie novità i fornitori di macchine, di impianti e di accessori, di ingredienti e di servizi per i pastifici.

Ne è stato dato l'annuncio recentemente, a Parma, in occasione della settima edizione del Pastaria Festival.

Sono state le parole di Lorenzo Pini, editore e direttore di Pastaria, all'apertura dei lavori del meeting annuale, di fronte ad una sala gremita, a lanciare la nuova iniziativa firmata Pastaria: un'unica fiera che raccolga in un solo spazio espositivo tutte le tipologie di forniture utili per coloro che hanno un'attività di produzione di pasta.

Si chiamerà Fiera Pastaria il salone che debutterà il prossimo anno, il 20 e il 21 maggio (lunedì e martedì), a Firenze, in concomitanza con l'ottava edizione del Pastaria Festival.

La scelta di Firenze, una città baricentrica per il territorio italiano, ben collegata a livello internazionale, assai nota oltre confine per la sua straordinaria bellezza, mira ad attrarre un elevato numero di visitatori, anche di provenienza estera.

Un'ampia offerta merceologica

Raviolatrici, combinate, pastorizzatori, presse, linee di produzione, macchine per gnocchi, essiccatoi, impastatrici, sfogliatrici, trafile e telai. Ma anche confezionatrici, termoformatrici e materiale da imballaggio.

E ancora semole, farine, preparati per gnocchi, aromi, semilavorati per ripieni saranno solo alcune delle tipologie di forniture che saranno esposte negli spazi di Fiera Pastaria da aziende leader del settore.

I padiglioni ospiteranno, inoltre, stand di aziende fornitrici di servizi per pastifici – dai laboratori di analisi, agli enti di certificazione, dai consulenti alle associazioni – per poter rappresentare la più ampia offerta merceologica possibile, destinata esclusivamente al comparto produttivo, italiano e internazionale, di pasta alimentare.

Il visitatore di Fiera Pastaria

L'ampia offerta merceologica di Fiera Pastaria mira a soddisfare le esigenze di ogni tipologia di produttore di pasta, sia nazionale che straniero, per il quale la manifestazione è stata espressamente pensata.

Gli operatori tanto del piccolo negozio di pasta fresca, quanto della grande realtà industriale produttrice di pasta secca, sia del laboratorio artigianale di produzione di gnocchi, sia dell'azienda che produce pasta senza glutine potranno trovare nel salone di Fiera Pastaria interessanti novità in termini di prodotti e servizi utili alla

propria attività, presentate dalle aziende espositrici.

La concomitanza con il Pastaria Festival

Negli stessi giorni e negli stessi spazi della Fiera Pastaria, si svolgerà l'ottava edizione del Pastaria Festival, l'appuntamento annuale di formazione, aggiornamento professionale e di networking per il comparto produttivo di pasta alimentare.

I protagonisti del settore – associazioni, ordini professionali, università, pastifici, aziende ed esperti – si riuniranno a Firenze per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta in una giornata di convegni, workshop, presentazioni, lezioni e tanto altro ancora.

Il ricchissimo programma del Pastaria Festival rappresenterà un ulteriore motivo per visitare gli spazi espositivi della fiera.

Per esporre

Per prenotare spazi espositivi a Fiera Pastaria è possibile contattare gli uffici di Pastaria allo 0521 1564934 o inviando una email a info@pastaria.it.

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**

FIERA PASTARIA

INTERNATIONAL PASTA FACTORY
SUPPLIERS TRADE FAIR **& FESTIVAL**

**Un'unica fiera per tutti
i fornitori di pastificio.
Insieme all'ottava edizione
del Pastaria Festival.**

Visita Fiera Pastaria per trovare i **fornitori internazionali** di ingredienti, aromi, semilavorati, macchine, impianti, accessori e servizi per la **produzione di pasta.**

Unisciti a noi per **partecipare** ai tanti convegni, seminari, presentazioni, tavole rotonde sulla pasta alimentare che compongono il programma del **Pastaria Festival.**

Per prenotare uno spazio: tel. **+39 0521 1564934**

Per informazioni: **info@pastaria.it**

STAZIONE LEOPOLDA
FIRENZE, 20-21 MAGGIO 2024
SAVE THE DATE

Organizzata da

Pastaria

**PASTARIA
FESTIVAL**
Sharing know-how on pasta manufacturing

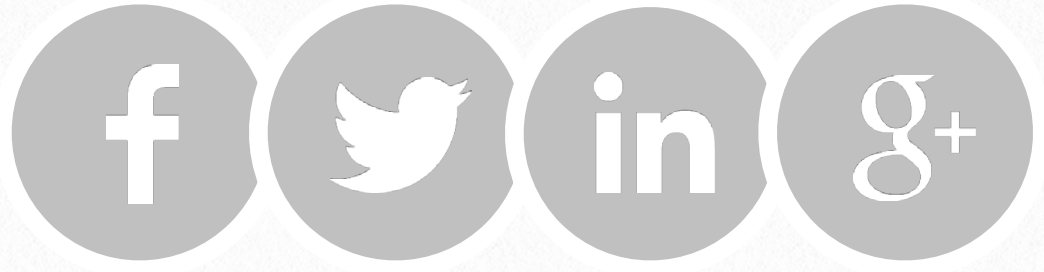
Con la collaborazione di



APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



2



Pasta anticiclica: tengono i consumi, corrano i fatturati

Redazione



I dati NielsenIQ presentati al Pastaria Festival rivelano una crescita del 2,2% delle vendite a volume in Italia dal 2018 ad oggi. Nella distribuzione moderna aumenta il peso dei formati non standard. Competitività ed economicità hanno offerto in questi anni un'opportunità al segmento premium, grazie anche alle promozioni.

Qualche dato negativo, che non sorprende nell'attuale momento di crisi, ma anche tante evidenze positive per la pasta nel mondo.

L'analisi NielsenIQ, illustrata da Matteo Bonù e Alessandro Cosentino al convegno *Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale*, organizzato in occasione del Pastaria Festival 2023, traccia un bilancio rassicurante e per certi versi sorprendente per le imprese del settore pastario, in un contesto in cui gli italiani avvertono, per loro stessa ammissione, la pressione di un impatto economico negativo prolungato e aggravato da più eventi, con quasi un consumatore su tre (il 31%) che ha dichiarato un peggioramento della situazione sul piano della tenuta dei conti personali.

Il costo della vita, che dopo l'impennata dell'anno scorso sta mostrando adesso una graduale attenuazione, costituisce tutt'ora il principale fattore di inquietudine. Ma le apprensioni sono motivate anche dallo scenario macroeconomico globale e dalle aspettative sugli sviluppi occupazionali, anche se il tema del lavoro assume una minore rilevanza, per "gradienti di preoccupazione", nella percezione degli italiani.

La reazione a questo scenario è riscontrabile nell'atteggiamento più cauto e prudente osservato da NielsenIQ, ha spiegato Bonù. La cartina di tornasole è un comportamento oggettivamente più misurato, caratterizzato da un più assiduo controllo dei budget e da una generale tendenza alla riduzione delle spese superflue, oggetto di tagli, anche draconiani, rispetto al passato.

Un cambiamento nella gestione delle finanze personali che – nelle intenzioni dei consumatori – asciuga i bilanci per pranzi e cene fuori casa e avalla un atteggiamento morigerato negli acquisti, per esempio, di scarpe e vestiario o di prodotti per la cura della persona. Al contrario, c'è la prospettiva di mantenere invariata o addirittura incrementare la spesa per altre categorie, principalmente nel food e assimilabili, in particolare per frutta e ortaggi, integratori, pasta e derivati dei cereali.

Un effetto inflazione in questi reparti c'è stato ed è apparso anche piuttosto evidente, ma guardando alle dinamiche reali, basate sui volumi di vendita, si osserva una sostanziale tenuta per la pasta, una crescita per



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





integratori e vitamine e un segno meno solo per i prodotti ortofrutticoli, condizionati però da campagne di informazione che hanno alimentato, in molti casi, il sospetto di derive speculative. Più in generale, nel mix delle strategie adottate dagli italiani per contrastare il caro-vita un ruolo prioritario l'hanno avuto le promozioni che, seppure in calo rispetto all'anno scorso, hanno catalizzato maggiormente le attenzioni dei consumatori sul circuito della distribuzione moderna. Le indagini condotte da NielsenIQ attribuiscono anche un peso, in chiave difensiva, al controllo stringente dei budget nel punto vendita, al maggiore ricorso ai discount e ai prodotti con

marchio del distributore (*private label*), nonché all'acquisto di formati famiglia, che nel caso delle paste hanno riscosso un considerevole successo. Con due evidenze che sintetizzano la gravità dall'attuale congiuntura, rappresentate dalla quota straordinariamente elevata dei consumatori che ha cambiato il modo di fare la spesa (il fenomeno ha riguardato il 95% dei casi) e dal numero di strategie adottate in chiave antinflattiva, pari mediamente a quattro. Venendo alla pasta, le vendite nella distribuzione moderna hanno generato un incasso, su scala globale, di 12,4 miliardi di euro, in crescita anno su anno del 16,9% nel bilancio delle 52 settimane



CIBUS

22° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA.7|10MAGGIO.2024

WELCOME TO
FOODLAND

cibus.it | cibus@fiereparma.it | seguici su [f](#) [@](#) [t](#) [in](#)



Taglio del superfluo e controllo del budget sono le principali azioni a tutela del proprio portafoglio

Top 5

azioni adottate dai consumatori nella gestione delle finanze



Source: NIQ 2023 Mid-Year Consumer Outlook vs. January 2023 Consumer Outlook

NIQ

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

2

90%
dei consumatori
ha cambiato il
modo di gestire le
proprie finanze

terminanti a giugno del 2023. L'equivalente di oltre 5 milioni di tonnellate in termini fisici, corrispondenti a una flessione solo frazionale, dello 0,5%, che suggella la sostanziale tenuta delle vendite di reparto, nonostante la spinta verso l'alto dei prezzi. Un dato, quello reale, che incorpora le dinamiche contrapposte rilevate nel continente americano (in particolare negli Stati Uniti, oltre che in Messico e Brasile), in crescita dell'1,3%, e nei paesi europei, che cedono invece l'1,2%. Avanti adagio le vendite di pasta anche nel continente africano (+0,9% anno su anno), mentre chiude in rosso il blocco Asia/Pacifico, con l'1% di riduzione a volume.

Una caratteristica che accomuna pressoché tutti i paesi – ha aggiunto Bonù – è lo spostamento degli acquisti verso la marca del distributore, la cui quota di mercato, relativamente alle paste, si è rafforzata in tutti i casi considerati, ad eccezione di Russia e Turchia. Più evidente il fenomeno in Spagna, Polonia e Grecia, ma altrettanto considerevole è apparsa finora la crescita delle private label osservata in Francia, Canada e Italia. Un'altra evidenza degna di nota è data dalla generale riduzione degli assortimenti nei supermercati, con situazioni comunque differenziate. Gli scaffali sono molto concentrati, quindi con poche referenze ma rilevanti volumi, in Usa e Spagna,

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

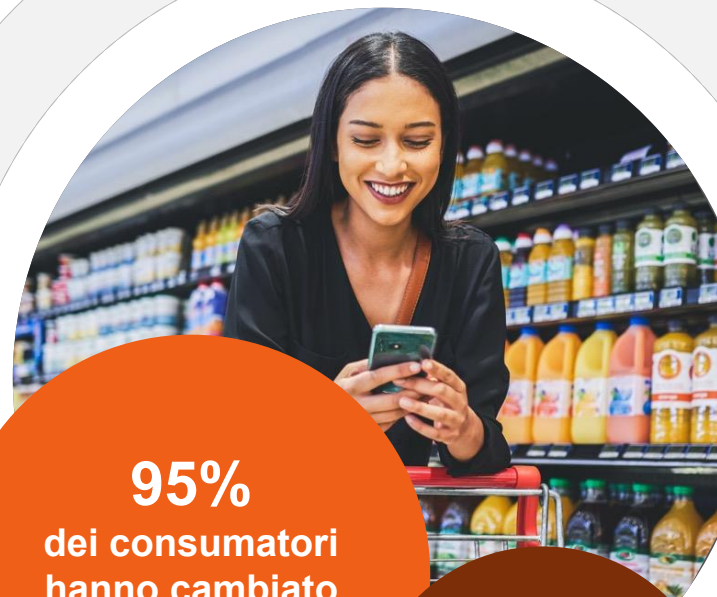
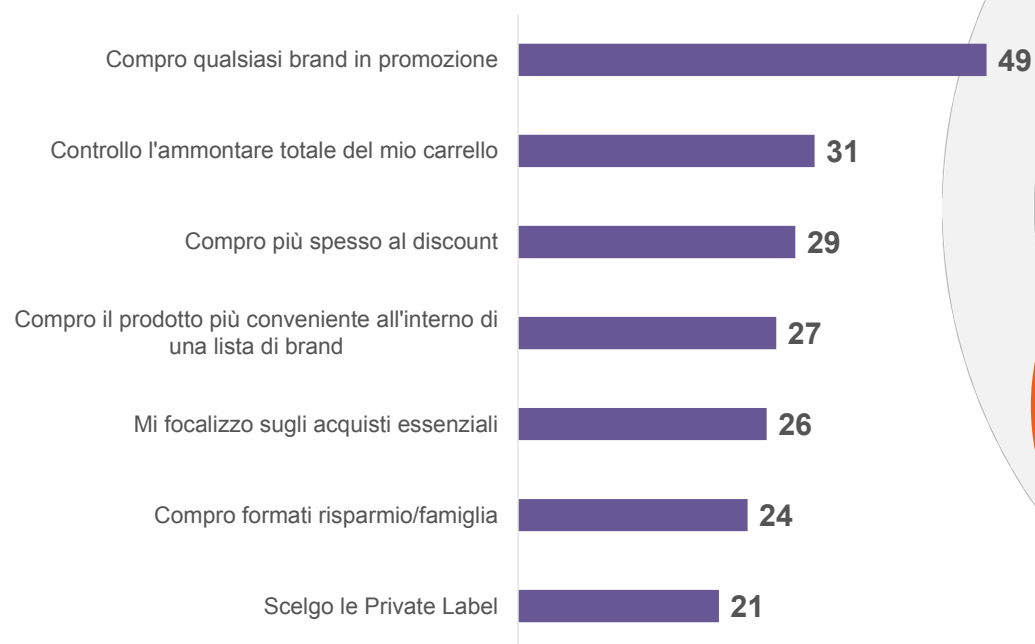
LTA - Via dell'Industria, 11 - Thiene (VI) - ITALY | Tel. +39 0445 370993 - Fax +39 0445 813114

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

I consumatori hanno adottato un mix di strategie per gestire la propria spesa al supermercato.

Principali strategie adottate



95%
dei consumatori
hanno cambiato
il loro modo di
fare la spesa

4
numero medio
di strategie
adottate

Source: NIQ 2023 Mid-Year Consumer Outlook vs. January 2023 Consumer Outlook

NIQ

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

3

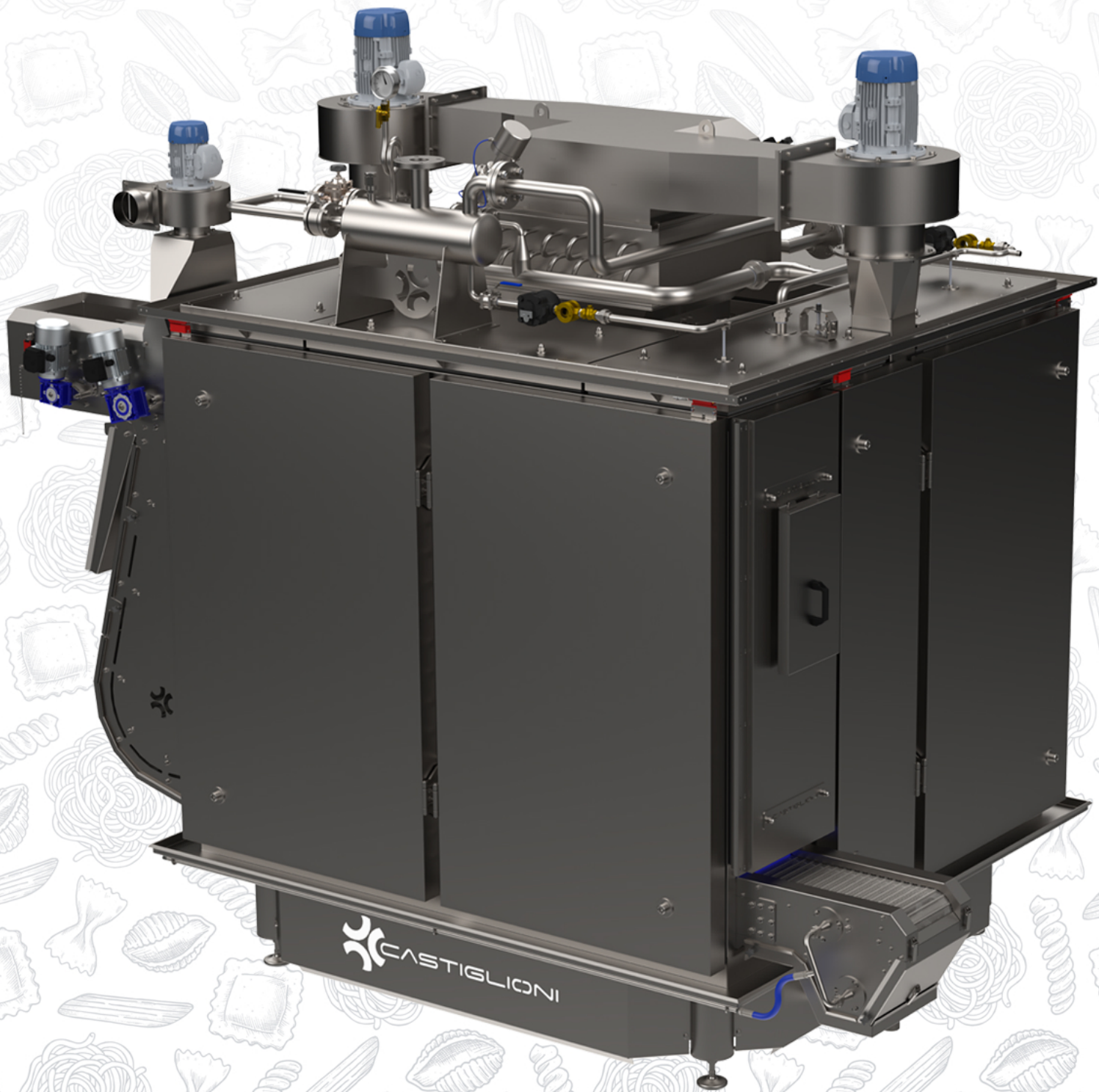
mentre emergono situazioni di “sovraffollamento” in Canada e Grecia. Più equilibrato il rapporto volume/referenze in Italia, più o meno in linea con quelli osservati in Francia e Germania. Sugli sviluppi del mercato domestico, gli elementi di dettaglio, illustrati da Cosentino, rivelano, in ambito nazionale, una straordinaria tenuta dei volumi di acquisto per le paste di semola secca, con la fotografia aggiornata all’anno terminante al 10 settembre 2023 (cumulato di 52 settimane) che restituisce un più 0,1%, con oltre 790mila tonnellate vendute e un tasso di penetrazione al 96%. Un risultato che, in termini comparativi, si rapporta a un meno 4% del riso, che con 162mila tonnellate e

l’88,1% di penetrazione ha sperimentato, al contrario, una significativa flessione. Da rilevare anche la dinamica positiva delle paste fresche confezionate, con lo 0,6% in più di acquisti da parte delle famiglie italiane (202mila tonnellate) e l’89,7% di penetrazione. A crescere sono stati anche i consumi di pane confezionato (+1,1% anno su anno), a conferma del ruolo insostituibile a tavola della pasta e dei derivati dei cereali. Una funzione riconducibile non solo al valore nutrizionale di entrambe le categorie, ma anche alle esclusive caratteristiche di versatilità, economicità e gratificazione. La crescita della pasta è il risultato di una volontà esplicita del consumatore, ha

SPIRALE DI PASTORIZZAZIONE

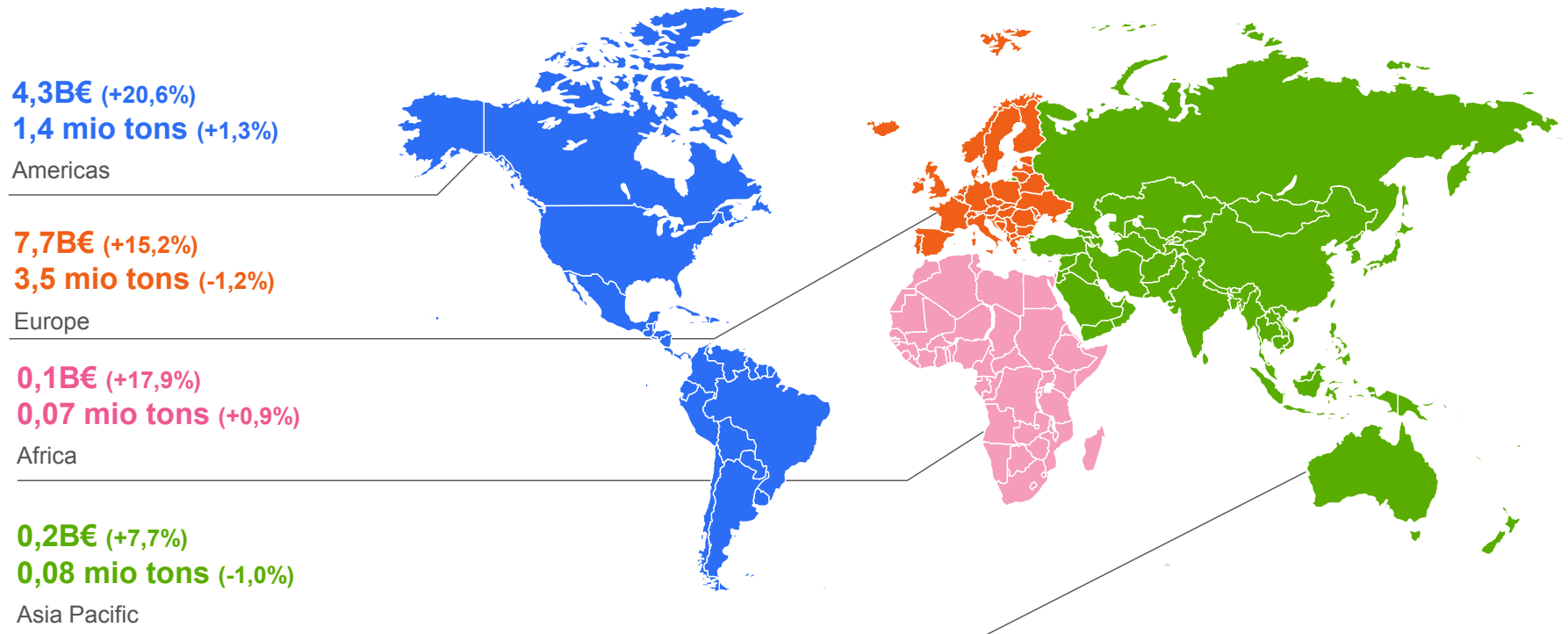
Capacità produttiva: da **300 kg/h** a **900 kg/h**

Spirale per la pastorizzazione e l'asciugatura di pasta fresca. Grazie al suo design interno ed alla sua alta efficienza, si andranno a ridurre i consumi di vapore necessari per la pastorizzazione del prodotto, donando flessibilità alla vostra linea produttiva.



Macchine per pasta fresca
Impianti per pastifici
www.castiglioninedo.it

La Pasta Secca venduta nella distribuzione moderna nel mondo vale 12,4 miliardi di € (+16,9% vs YA) nelle 52 settimane terminanti a Giugno 2023. Oltre 5 milioni di tonnellate vendute, con una flessione del -0,5%



Source: NIQ Strategic Planner, MAT ending 02 July 2023

NIQ

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

spiegato Cosentino. La semola secca, guardando a una fotografia più completa a partire dal 2018 (andando oltre quindi la pandemia e i più recenti conflitti), ha fatto segnare a volume un più 2,2%, contestuale a una spinta sia degli acquisti sia degli assortimenti a scaffale.

Si è passati da poco più di 773mila tonnellate agli oltre 790mila già evidenziati, mentre il numero medio di referenze da 105,6 si è portato a 113,2.

Non solo, dunque, un mercato più robusto, ma anche un'offerta più ricca con una crescita dei formati non standard (diversi cioè da penne e spaghetti), la cui incidenza sulle vendite si è portata al

58,8% (+2,2 punti percentuali rispetto al 2018).

Altro aspetto da evidenziare è il ruolo del prezzo, dati i costi di acquisto della pasta più contenuti rispetto a quelli di altre referenze alimentari. Questo implicito elemento di competitività ed economicità ha offerto in questi anni un'opportunità al segmento premium, contrariamente a quanto osservato in altri comparti di punta dell'alimentare (si pensi alle carni, al pesce o ai formaggi).

Nel caso delle paste, i dati NielsenIQ dimostrano, inoltre, che nella distribuzione moderna il prodotto di maggior pregio ha assunto un'importanza crescente, nonostante l'inflazione e il peggioramento



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

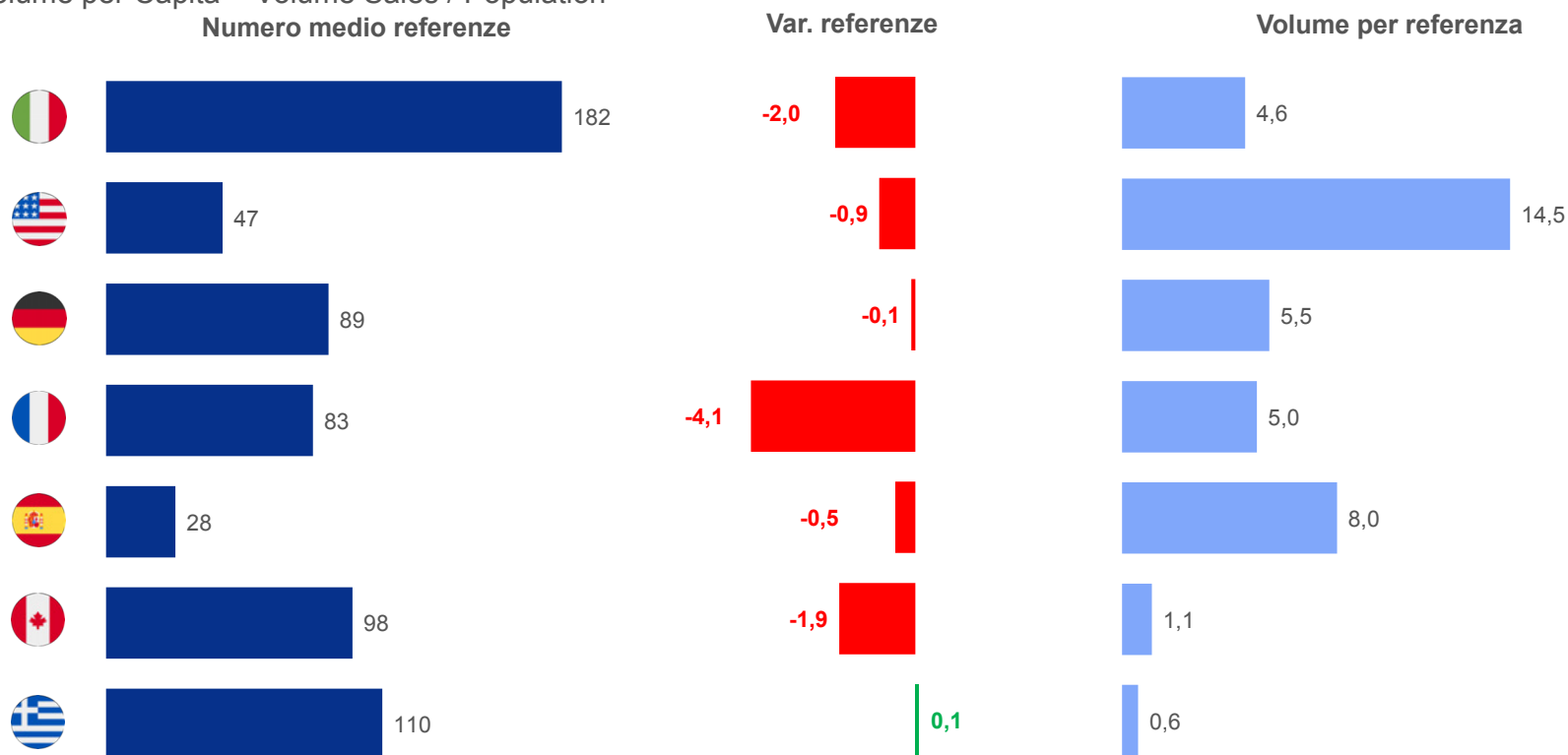


Gli assortimenti sono in contrazione in tutti i principali paesi.

Lo scaffale appare molto concentrato in USA e Spagna, mentre forse troppo affollato in Canada e Grecia

Source: RMS NIQ

*Volume per Capita = Volume Sales / Population



© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

5

In calo il **riso, mentre **pane**, **pasta fresca** e **pasta secca** crescono, perchè?**

IT Food – V. Volume/Famiglie acquirenti - ultime 52 settimane terminanti al 10/09/23

Pasta di Semola
790 mio Kg **(+0,1%)**
96,0% penetrazione

Pasta Fresca
202 mio Kg **(+0,6%)**
89,7% penetrazione

Riso
162 mio Kg **(-4,0%)**
88,1% penetrazione

Pane Confezionato
475 mio Kg **(+1,1%)**
97,9% penetrazione

Fonte: NielsenIQ MarketTrack & Panel Consumer – aggiornamento alla w36 2023



© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

6

Perché è buona



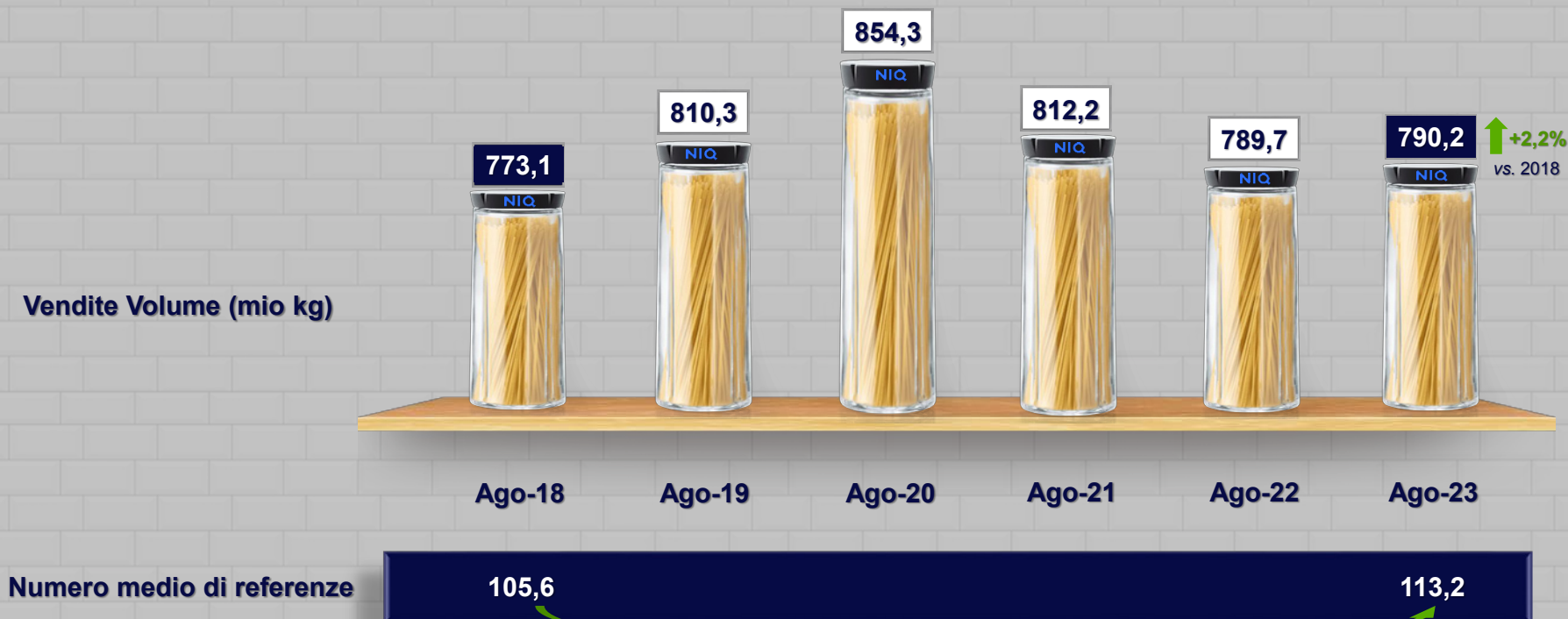
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

Il mondo della semola secca ritrova la crescita! (rispetto al 2018 cresce di +17mio di kg)

IT Food - ultime 52 settimane terminanti al 10/09/23



Fonte: NielsenIQ Banchedati EBD– aggiornamento alla w36 2023

NIQ

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

7

delle condizioni economiche generali, passando in quota volume dal 21,8% del 2018 al 30,9% attuale. Nello stesso arco temporale il mainstream ha perso terreno, scendendo al 69,1% (era al 78,2% cinque anni fa).

Il fenomeno è spiegato da due evidenze incontrovertibili: la leva promozionale, che si è ridotta sia per le paste premium sia per il segmento mainstream, ma per le prime in misura decisamente più contenuta (-1,4 punti percentuali rispetto al 2018, contro 10,4 punti delle mainstream), e il differenziale di prezzo tra le due tipologie, che dal 46% di cinque anni fa si è quasi dimezzato, scendendo al 24%.

D'altro canto, la leva promozionale, trasversale a tutti segmenti (dal primo prezzo al top di gamma), ha dato un maggiore impulso alla semola premium che ha preso sempre più spazio a scaffale (oggi al 38,3%, contro il 33,6% di due anni fa) ricorrendo a politiche di sconto più aggressive. Nella pasta si osservano inoltre, contrariamente ad altri reparti, fenomeni di sovrapposizione insiti nelle caratteristiche di economicità del prodotto. Al riguardo, le rilevazioni di NielsenIQ attestano il grado di penetrazione della pasta mainstream al 92,6%, contro il 76,5% del segmento premium, confermando che il consumatore nella maggior parte dei casi è lo stesso.

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

Non solo un mercato più grande, ma un'offerta più ricca (cresce il peso dei formati non standard)

IT Food – ultime 52 settimane terminanti al 01/01/23

Quota Vol. (%)
2018

Quota Vol. (%)
2022



Fonte: NielsenIQ Banchedati EBD – aggiornamento alla w36 2023

NIQ

Un *unicum* nel Largo Consumo: la competitività di prezzo offre opportunità al segmento premium

IT Food - ultime 52 settimane terminanti al 10/09/23

AT Agosto 2018

AT Agosto 2023

MAINSTREAM

PREMIUM

MAINSTREAM

PREMIUM



	MAINSTREAM (2018)	PREMIUM (2018)	MAINSTREAM (2023)	PREMIUM (2023)	Cambiamento
Quota Vol.	78,2%	21,8%	69,1%	30,9%	+8,9 p.ti
Intensità promo	37,6%	61,4%	27,2%	60,0%	-1,4 p.ti
Prezzo medio confezione	0,63	0,92	0,96	1,19	+24%

NIQ

Fonte: NielsenIQ Banchedati EBD– aggiornamento alla w36 2023

© 2023 Nielsen. Tutti i diritti sono riservati.

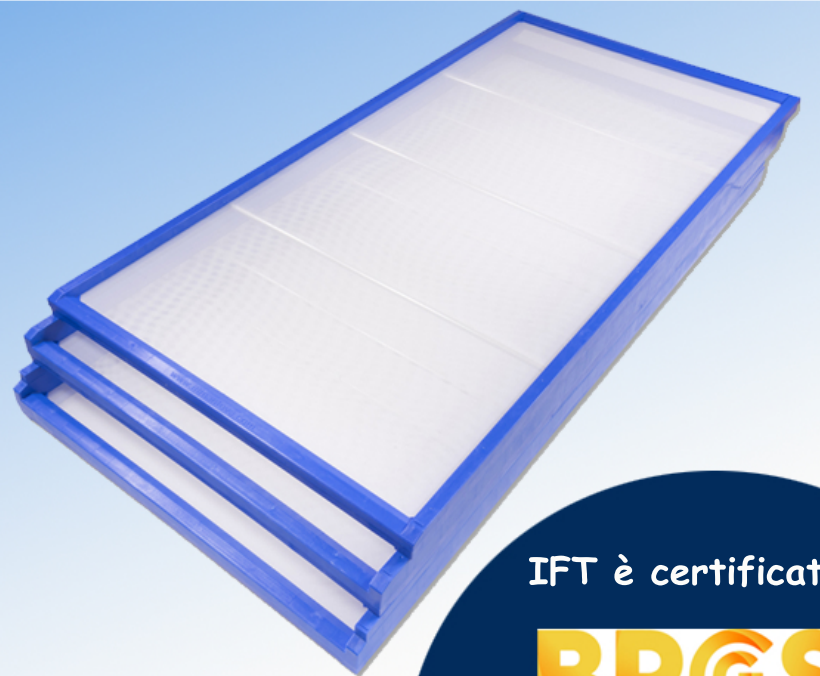
9

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



Il premium prende sempre più spazio a scaffale

IT Food- ultime 52 settimane terminanti a Giugno 2023

Il **38,3%** della quota spazio è occupato da brand di Semola Premium (+4,7 p.ti vs 2021)



NIQ Fonte: NielsenIQ Store Audit – aggiornamento Giugno 2023 / Panel Consumer – aggiornamento w32 2023

e spesso parla allo stesso consumatore del mainstream

Totale Italia - ultime 52 settimane terminanti a Luglio 2023

92,6% ha acquistato Pasta **Mainstream**



76,5% ha acquistato Pasta **Premium**

Perché è economica

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

10

Non esistono, in conclusione, categorie nel largo consumo con livelli di acquisto tanto elevati, nel premium, come quelli della pasta, ha concluso Cosentino. Un elemento da tenere presente per il futuro, non solo nell'ottica di un consolidamento del mercato domestico, ma anche per una sempre più incisiva politica di penetrazione oltre confine, anche attraverso la ricerca di nuovi mercati. Ci sono ampi spazi per adottare politiche di maggiore diversificazione, per innovare e sperimentare nuovi formati. Il prezzo per le paste, in combinato disposto con la versatilità e le caratteristiche nutrizionali, farà sempre la differenza rispetto ad altri prodotti del food, offrendo ampi margini di

sviluppo e grosse opportunità anche per i segmenti top di categoria.

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

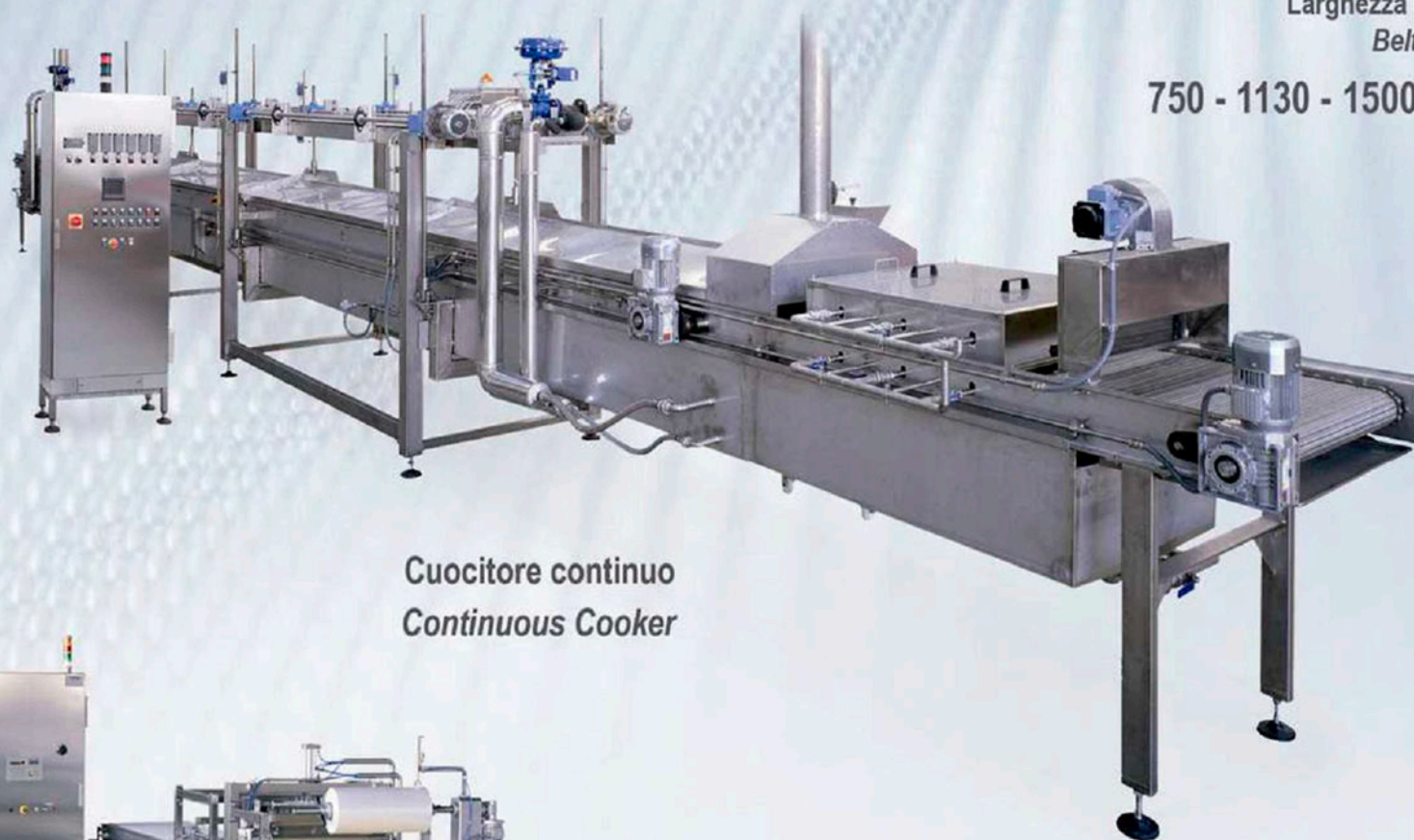
100 - 1000 kg/h

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

3



Interazione tra materie prime e condizioni di processo per la formulazione di pasta a base di legumi

Andrea Bresciani
Università degli Studi di Milano



L'articolo illustra il lavoro condotto per l'elaborato di tesi di dottorato di Andrea Bresciani (Università degli studi di Milano), che si è aggiudicato una menzione speciale al Premio Pastaria 2023. Lo scopo del lavoro è stato l'individuazione delle relazioni tra la materia prima e condizioni di processo con l'obiettivo di sviluppare prodotti alimentari a base di legumi attraverso processi d'estrusione condotti a diverse idratazioni e condizioni.

Introduzione

I cambiamenti climatici ed il loro impatto sulle risorse idriche, e non solo, stanno aumentando la consapevolezza dei consumatori sull'effetto delle proprie abitudini alimentari sul pianeta. Da qui la necessità di riformulare gli alimenti più comuni, tra cui snack e pasta, sostituendo totalmente o parzialmente i cereali convenzionali con colture più sostenibili. In questa ottica, i legumi svolgono un ruolo chiave nella promozione di una dieta sana e sostenibile, grazie al loro impatto positivo sul suolo, sull'ambiente e sulla salute ed il benessere dell'individuo. Infatti, oltre ad essere coltivazioni sostenibili, i legumi presentano interessanti caratteristiche nutrizionali tra cui l'alto contenuto di proteine, fibre ed amido resistente. In questo contesto, la formulazione di prodotti contenenti legumi – oggetto di questo lavoro di tesi – è di grande interesse per l'industria alimentare. Tra i prodotti presi in considerazione durante il percorso di dottorato (snack, pasta ed analoghi della carne), questo lavoro si focalizzerà sulla pasta, alimento base della dieta mediterranea. Grazie al suo importante valore nutrizionale, alle sue caratteristiche sensoriali, alla sua semplicità di formulazione ed alla sua

praticità e versatilità d'utilizzo è un prodotto che ben si presta alla riformulazione con materie prime non convenzionali. La revisione della letteratura scientifica degli ultimi vent'anni nel settore della pasta (Bresciani et al., 2022a) ha suggerito la necessità di migliorare la conoscenza sulla tecnologia di produzione di paste “non convenzionali”, ovvero prodotte con materie prime diverse dalla semola, tra cui appunto i legumi. Il diverso comportamento in cottura di paste commerciali di legumi prodotte da aziende diverse (Bresciani et al., 2022b) ha spinto ad indagare il ruolo del processo di pastificazione sulla qualità della pasta di legumi. In primo luogo, sono stati confrontati due processi di pastificazione: l'estrusione convenzionale (processo utilizzato per la produzione di pasta di semola) e la cottura-estrusione (uno tra i processi più utilizzati per la produzione di pasta da materie prime senza glutine). Nel caso della lenticchia gialla, le modifiche apportate dal processo di cottura-estrusione sull'amido sono risultate più efficaci nel migliorare la resistenza della pasta alla sovracottura. Considerando l'effetto positivo del trattamento di gelatinizzazione degli sfarinati sulla qualità della pasta, l'interesse si è spostato sull'uso di farine



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

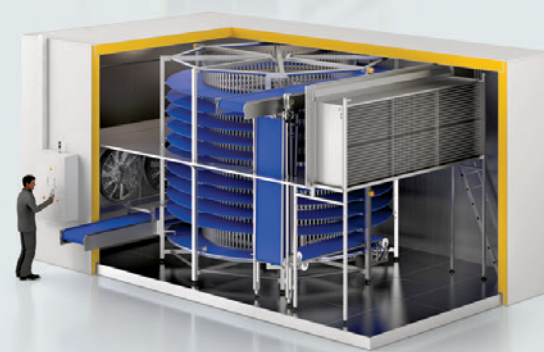
GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



commerciali trattate termicamente (cioè la cui pre-gelatinizzazione è avvenuta a monte, sulla granella prima della fase di macinazione, e non durante il processo di pastificazione). Sebbene la pre-gelatinizzazione modifichi le proprietà di amido e proteine, e quindi della farina stessa (Bresciani et al., 2022c), ciò non sembra avere un effetto significativo sulla qualità della pasta prodotta (Bresciani et al., 2023). Questo risultato potrebbe essere dovuto alla tipologia d'impianto utilizzato per la produzione delle paste, infatti queste sono state ottenute con un piccolo estrusore su scala di laboratorio che potrebbe aver minimizzato le differenze. Pertanto, la sperimentazione è proseguita su scala pilota, focalizzandosi sullo studio della pasta ottenuta dall'estrusione di lenticchie rosse (in forma nativa e pregelatinizzata) applicando due processi d'estrusione (convenzionale e cottura estrusione).

Materiali

Gli sfarinati di lenticchia rossa in forma nativa e pregelatinizzata (51% amido; 22% proteine) sono stati forniti da un molino italiano. Entrambi i campioni appartenevano allo stesso lotto di produzione.

Metodi

Caratterizzazione materia prima

Le proprietà di gelatinizzazione dell'amido e il comportamento termico della frazione proteica nelle farine sono stati analizzati con un DSC6 PerkinElmer (PerkinElmer, Waltham, MA, USA). I campioni sono stati preparati aggiungendo acqua a circa 18 mg di campione fino ad ottenere un contenuto di umidità del 60% (Bresciani et al., 2022a).

Le proprietà d'impastamento sono state misurate utilizzando un Farinograph-E® (Brabender GmbH & Co. KG, Duisburg, Germania) dotato di una vasca di miscelazione da 50 g e operante a un livello di idratazione costante ovvero 50% sulla sostanza secca (Bresciani et al., 2022e).

Produzione di pasta

Lo sfarinato di lenticchie rosse nativo è stato trasformato in pasta mediante due approcci tecnologici – estrusione convenzionale (C_R) ed estrusione-cottura (EC_R); al contrario lo sfarinato di lenticchie rosse pregelatinizzate è stato trasformato solo mediante estrusione convenzionale (C_HT). Tutte le prove di pastificazione sono state condotte utilizzando gli impianti pilota del DeFENS (Università degli Studi di Milano). In breve,



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



l'estrusione convenzionale ha previsto la miscelazione di sfarinato ed acqua (30% di umidità finale) e successiva estrusione dell'impasto ($50\text{ }^{\circ}\text{C} \times 10^7\text{ Pa}$) mediante pressa continua (Braibanti, Milano, Italia). Sono stati ottenuti campioni sperimentali in formato maccheroni con lunghezza di 40 mm, diametro interno di 7 mm e spessore della cartella di 1,2 mm. Il processo di cottura estrusione è avvenuto nel cuocitore-estrusore Progel (Braibanti, Milano, Italia). Il processo ha previsto due fasi; inizialmente lo sfarinato e l'acqua (30% di umidità finale) sono stati trattati con vapore a $110\text{ }^{\circ}\text{C}$ per 15 minuti e successivamente estrusi (temperatura della vite $130\text{ }^{\circ}\text{C}$) fino a formare pellet di forma cilindrica con diametro di 3 mm. Questi sono stati estrusi in maccheroni mediante l'estrusione convenzionale descritta sopra. Tutti i campioni di pasta sono stati essiccati in una cella di essiccazione sperimentale (Fava S.p.A., Cento, Italia) utilizzando un ciclo di essiccazione a bassa temperatura ($60\text{ }^{\circ}\text{C}$ per 17 ore).

Caratterizzazione della pasta

La qualità della cottura della pasta è stata valutata sia al tempo di cottura ottimale (6,5 min) sia in sovracottura (8 min, un aumento del 25% rispetto al tempo di cottura ottimale). Il tempo ottimale di

cottura è stato determinato da un panel addestrato composto da dieci persone che hanno assaggiato il prodotto ogni 30 secondi a partire da 3 minuti di cottura. La pasta (25 g) è stata cotta in 250 ml di acqua distillata (a 100°C). L'aumento di peso della pasta a seguito della cottura è stato espresso come il rapporto percentuale tra l'aumento di peso della pasta prima e dopo la cottura al tempo studiato. Le perdite in cottura sono state valutate determinando la quantità di solidi persi nell'acqua di cottura secondo il metodo AACCC 66-50.01 (AACCI, 2001). I risultati sono stati espressi come grammi di perdita di sostanza/100 g di pasta su base secca. La consistenza della pasta cotta è stata determinata mediante un test di compressione-taglio-estrusione utilizzando un texture analyzer (Z005, Zwick Roell, Ulm, Germania), dotato di una cella Kramer a 10 lame e di una cella di carico da 5 kN. 25 g di pasta sono stati cotti come descritto sopra e poi compressi ed estrusi con una velocità di taglio di 0,67 mm/s. I risultati sono espressi come valori medi di *firmness*, ovvero la massima forza di compressione (N). I dati sull'assorbimento d'acqua, sulle perdite in cottura e sulla consistenza provengono da cinque prove di cottura indipendenti.

la baresina

Gold 300



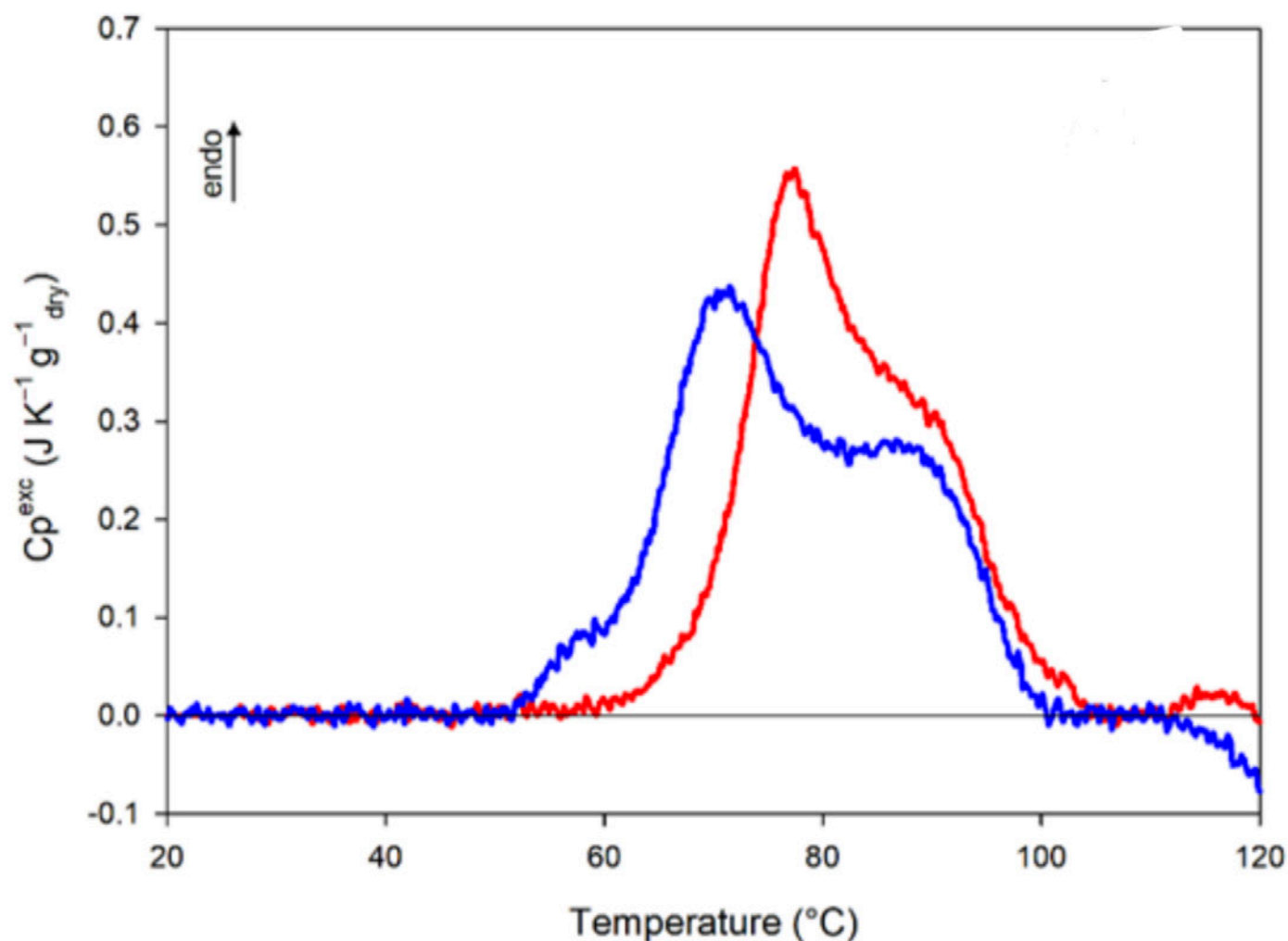
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Figura 1 ANALISI CALORIMETRICA DELLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE PRIMA (CURVA BLU) E DOPO (CURVA ROSSA) PRE-GELATINIZZAZIONE (BRESCIANI ET AL., 2022C)



Analisi statistica

Nel caso del confronto tra gli sfarinati nativi e pregelatinizzati i dati sono stati sottoposti al t-test utilizzando Statgraphics Plus 5.1 (Statpoint Inc., Warrenton, VA, USA). Per quanto riguarda il comportamento in cottura i dati sono stati sottoposti all'analisi della varianza (ANOVA) per determinare differenze significative ($p < 0,05$) tra i campioni. L'analisi ANOVA è stata eseguita utilizzando Statgraphics Plus 5.1 (StatPoint Inc., Warrenton, VA, USA) utilizzando il test di Tukey-HSD.

Risultati e discussione

Il comportamento termico degli sfarinati di lenticchie rosse native e pregelatinizzate è stato valutato mediante calorimetria a scansione differenziale (DSC) (Figura 1). Il termogramma DSC della farina di lenticchie rosse pregelatinizzate rivela differenze sostanziali nel comportamento termico del sistema. Dopo trattamento, l'inizio della gelatinizzazione dell'amido appare spostato verso temperature più elevate: da circa 60 °C nello sfarinato nativo a 70 °C nello sfarinato pregelatinizzato. Poiché la temperatura di inizio della gelatinizzazione dipende fortemente dalla composizione e

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.



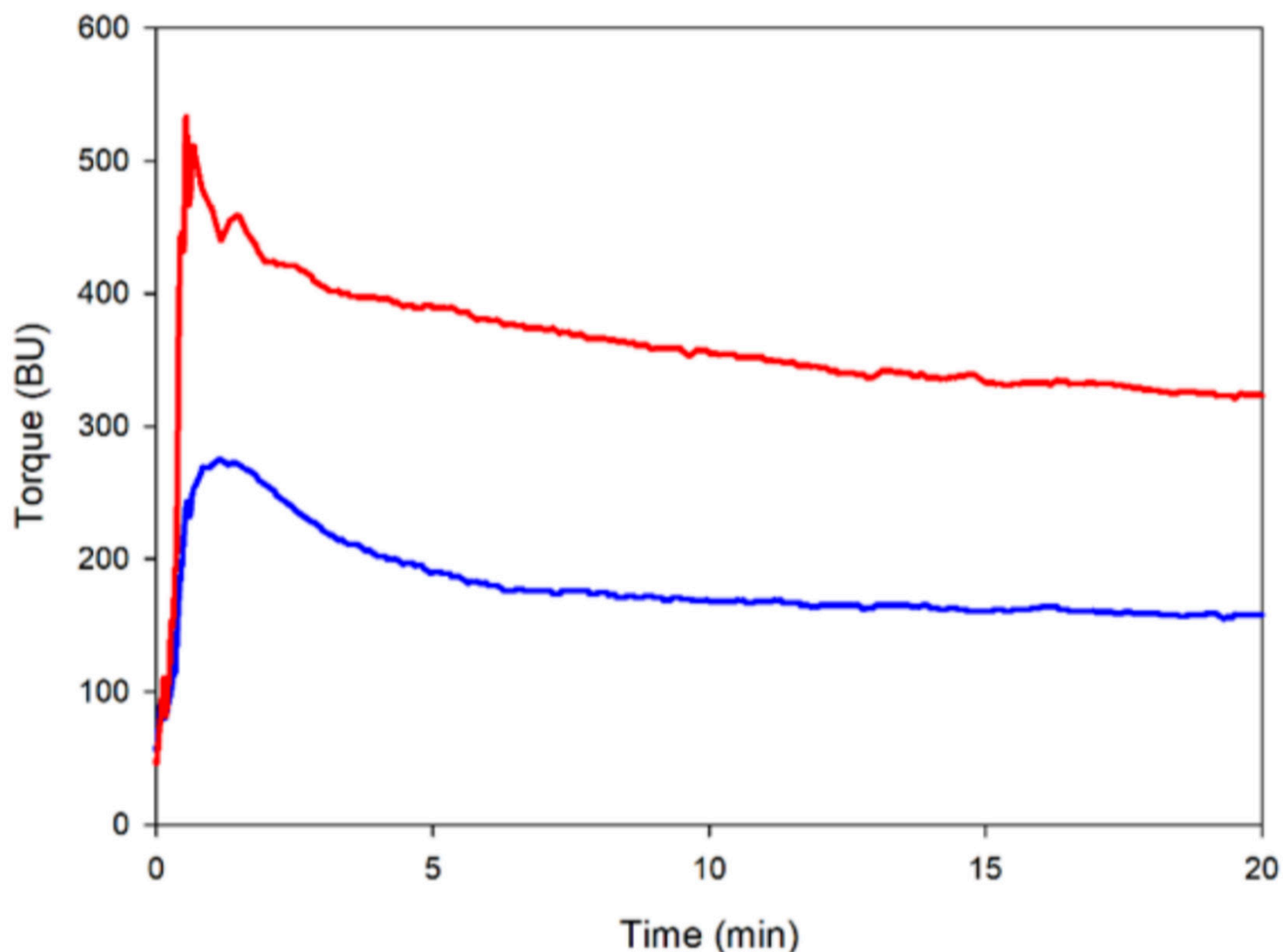
Linea pasta fresca
ripiena 400 kg/h

SARF

FOOD TECHNOLOGIES

www.sarp.it

Figura 2 ANALISI FARINOGRAFICA A IDRATAZIONE COSTANTE (50%) DELLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE PRIMA (CURVA BLU) E DOPO (CURVA ROSSA) PRE-GELATINIZZAZIONE (BRESCIANI ET AL., 2022C)



dalla struttura dell'amido, l'innalzamento osservato suggerisce che il trattamento ha avuto un impatto sulla struttura dei granuli di amido.

Nel caso dello sfarinato nativo (curva blu) la gelatinizzazione dell'amido, ovvero il picco, avviene a 70 °C mentre nel caso dello sfarinato pregelatinizzato la gelatinizzazione dell'amido avviene a temperature più alte (superiori ad 80 °C). Inoltre, nel tracciato DSC dello sfarinato nativo si nota una spalla iniziale (visibile sotto i 60 °C); questa potrebbe essere dovuta al contributo termico portato dalle proteine.

In particolare, il contributo alla denaturazione delle proteine non è più rilevabile dopo pre-gelatinizzazione, indicando che il trattamento ha portato a una sensibile denaturazione delle proteine. Tuttavia, nel caso dei campioni pregelatinizzati, l'entalpia complessiva è rimasta invariata rispetto a quella misurata nella farina nativa ($\Delta H = 10,5 \pm 0,5$ J/gdry). Il quadro complessivo indica che il trattamento termico sulle lenticchie rosse ha influenzato la struttura dei granuli di amido e la sua cinetica di gelatinizzazione, ma non è stato in grado di indurre la completa gelatinizzazione dell'amido,

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies

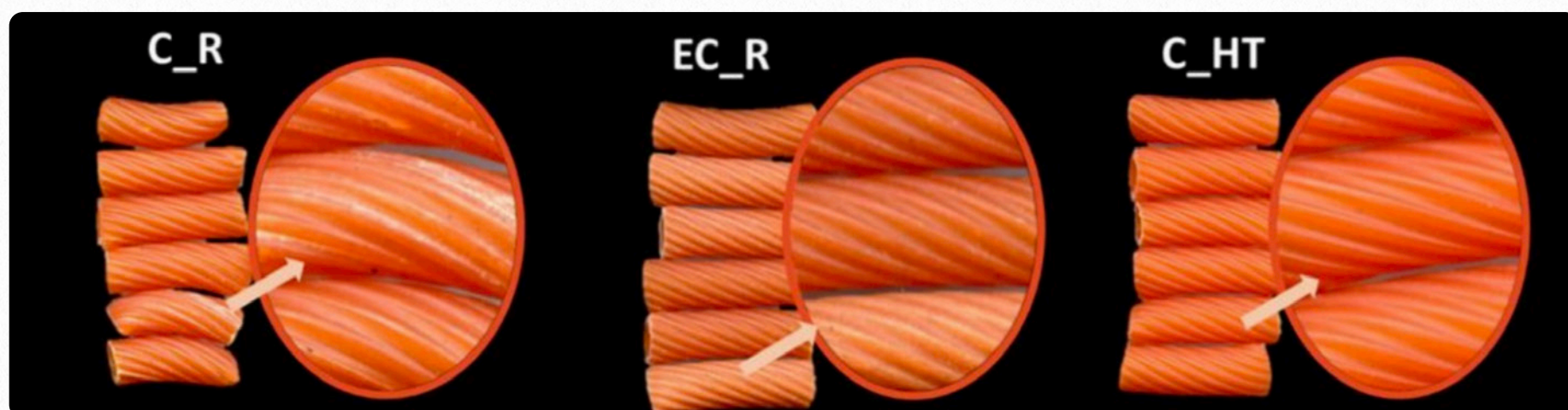


ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

Figura 3 ASPETTO DEI CAMPIONI DI PASTA PRODOTTI DALLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE TAL QUALE MEDIANTE ESTRUSIONE CONVENZIONALE (C_R) O COTTURA ESTRUSIONE (EC_R) E DALLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE PREGELATINIZZATE MEDIANTE ESTRUSIONE CONVENZIONALE (C_HT) (BRESCIANI ET AL., 2022D)



come suggerito dai valori di entalpia simili misurati sui campioni nativi e pregelatinizzati.

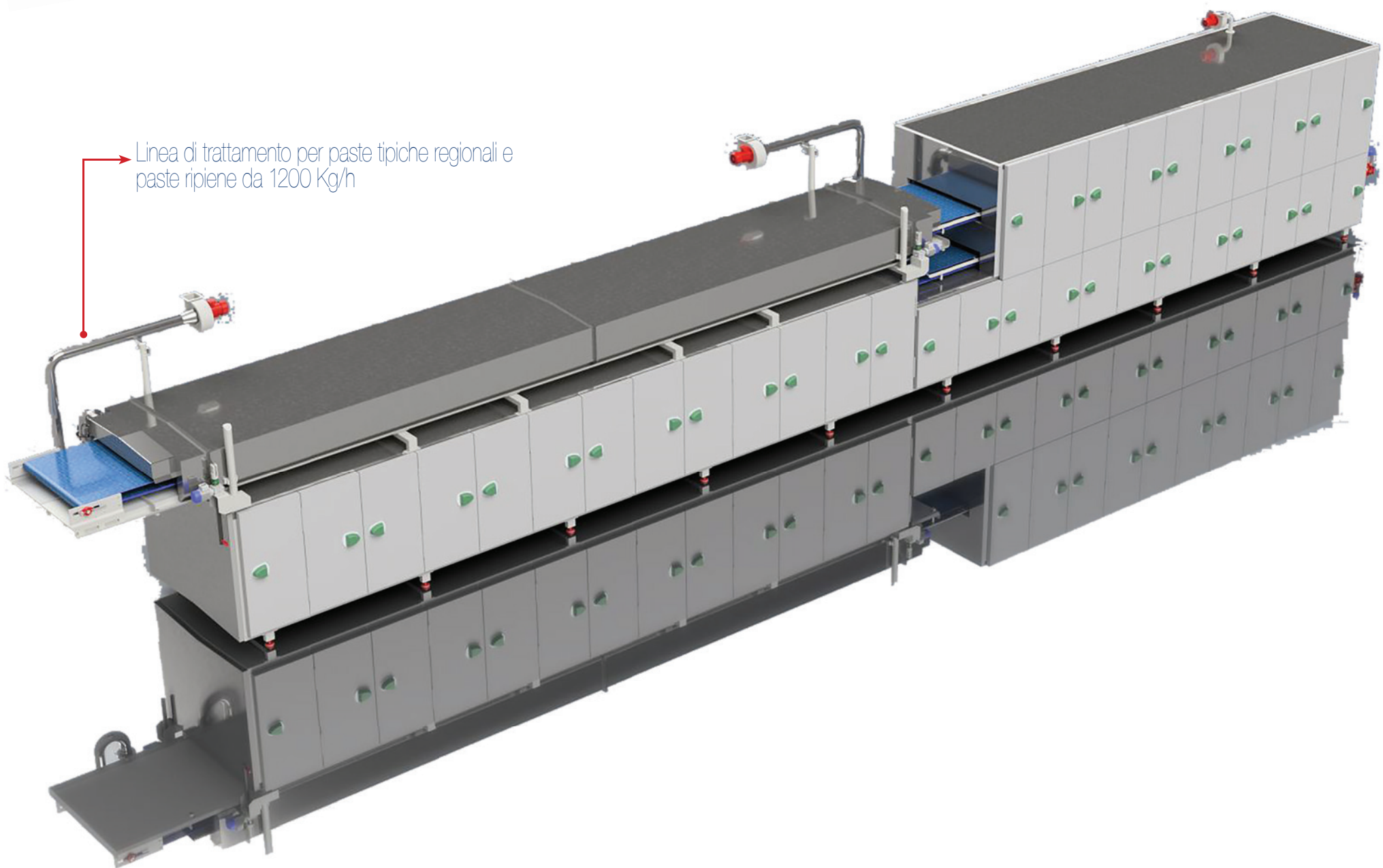
L'effetto della pregelatinizzazione sulla capacità degli sfarinati di lenticchie rosse di formare un impasto è stato misurato ad idratazione costante e temperatura di 30 °C ([Figura 2](#)).

I campioni pregelatinizzati (curva rossa) hanno mostrato una migliore capacità di formare l'impasto, visibile da valori di consistenza maggiori. Questo risultato potrebbe essere dovuto alla migliore capacità di assorbire l'acqua, che consente la formazione di un impasto con una maggiore consistenza. Risultati simili sono stati osservati per i cereali trattati termicamente, come il mais e il riso, e per altri tipi di legumi (Bresciani et al., 2022e). I campioni di pasta prodotti presso gli impianti pilota sono riportati in [Figura 3](#); è stato possibile trasformare gli sfarinati in maccheroni indipendentemente dalla

materia prima o processo utilizzato.

Contrariamente da quanto riportato in letteratura per la pasta da cereali senza glutine, nel caso dei legumi è possibile produrre pasta anche senza applicare trattamenti termici. Lo studio del comportamento in cottura è riassunto in [Tabella 1](#). Il campione prodotto dall'estrusione convenzionale dello sfarinato pregelatinizzato (C_HT) mostra il miglior comportamento in cottura; infatti, questo campione registra le minori perdite in cottura ed una buona *firmness*. Il campione da cottura estrusione dello sfarinato nativo (EC_R) ha mostrato minor assorbimento d'acqua e *firmness*, ma è caratterizzato da valori di perdite in cottura maggiori. Sebbene lo stesso andamento sia stato mantenuto anche durante la sovracottura, EC_R è stato in grado di mantenere la sua "struttura" mostrando poche differenze nel suo comportamento quando la cottura è stata prolungata di 1,5 minuti, suggerendo una maggiore stabilità

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

Tabella 1 COMPORTAMENTO IN COTTURA DEI CAMPIONI DI PASTA PRODOTTI DALLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE TAL QUALE MEDIANTE ESTRUSIONE CONVENZIONALE (C_R) O COTTURA ESTRUSIONE (EC_R) E DALLA FARINA DI LENTICCHIE ROSSE PREGELATINIZZATE MEDIANTE ESTRUSIONE CONVENZIONALE (C_HT) (BRESCIANI ET AL., 2022D)

Campione	Tempo di cottura	Assorbimento H ₂ O (%)	Perdite in cottura (g/100g)	Firmness (N)
C_R	6,5 min	81 ± 1c	6,3 ± 0,3b	668 ± 30b
EC_R		66 ± 1a	9,4 ± 0,6c	548 ± 36a
C_HT		77 ± 1b	5,7 ± 0,4a	637 ± 26b
C_R	8 min	92 ± 2b	7,2 ± 0,3a	597 ± 25 b
EC_R		87 ± 2a	9,7 ± 0,3b	473 ± 37a
C_HT		89 ± 1ab	7,0 ± 0,5a	584 ± 44b

A lettere diverse nella stessa colonna e a parità di tempo di cottura corrispondono differenze significative (Tukey HSD, $p < 0,05$)

termica rispetto agli altri due campioni. Infine, la pasta ottenuta dall'estrusione convenzionale dello sfarinato nativo (C_R) ha mostrato il maggior assorbimento d'acqua e valori medi (tra gli altri due campioni) di perdite in cottura; non si registrano differenze significative per quanto riguarda la *firmness* tra C_R e C_HT (sia al tempo ottimale di cottura che in sovracottura).

Nel caso della pasta da lenticchie rosse prodotta su scala di laboratorio (Bresciani et al., 2023), il pretrattamento termico non ha influito sulla qualità del prodotto, probabilmente a causa della bassa pressione utilizzata durante il processo di pastificazione. La pasta commerciale di lenticchie rosse ha mostrato un assorbimento d'acqua superiore al 100%, una perdita di cottura tra 7,5 e 8,1 g/100 g

e una *firmness* tra 398 e 437 N (Bresciani et al., 2022b). Le differenze tra gli studi potrebbero essere dovute alle diverse condizioni di processo, compresa la fase di formatura e dunque la forma della pasta. Una pasta commerciale di lenticchie rosse di forma simile alla pasta in oggetto ha mostrato, al tempo di cottura ottimale di 7 minuti, una compattezza di circa 500 N. Pertanto, sebbene C_R e C_HT abbiano mostrato una bassa perdita di cottura, la loro consistenza potrebbe essere troppo elevata nel caso di confronto con i campioni commerciali.

Dal punto di vista nutrizionale, sebbene entrambi i trattamenti termici comportino un aumento dell'amido rapidamente digeribile, il livello di amido resistente non è influenzato dal processo applicato (Bresciani et al., 2022d).

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



Conclusioni

I dati raccolti sull'organizzazione dell'amido e delle proteine, così come sull'aspetto e sul comportamento in cottura, indicano che, nonostante sia possibile produrre pasta da legumi senza applicare trattamenti termici, questo ha un ruolo importante nel definire la qualità della pasta da lenticchie rosse. In questo contesto, le proprietà della pasta osservate dipendono strettamente dalla natura del trattamento termico. Infatti, la pasta prodotta per estrusione convenzionale di sfarinati pregelatinizzati ha mostrato un'organizzazione delle proteine e dell'amido che influisce positivamente sul suo comportamento in cottura (ridotte perdite in cottura). I risultati ottenuti aiuteranno l'industria alimentare a sviluppare paste di legumi con migliorate caratteristiche nutrizionali da colture sostenibili. Nello specifico, i prodotti sviluppati in questo lavoro potranno riportare in etichetta claim nutrizionali quali “ad alto contenuto in proteine” e/o “fonte di fibra”. Oltre a fornire informazioni in merito al processo più indicato, questo lavoro potrebbe avere un impatto anche nel settore agricolo; infatti, la valorizzazione dei legumi in ambito alimentare è di fondamentale importanza per la

formazione di una filiera e la promozione di colture sostenibili incentivando la biodiversità.

Bibliografia

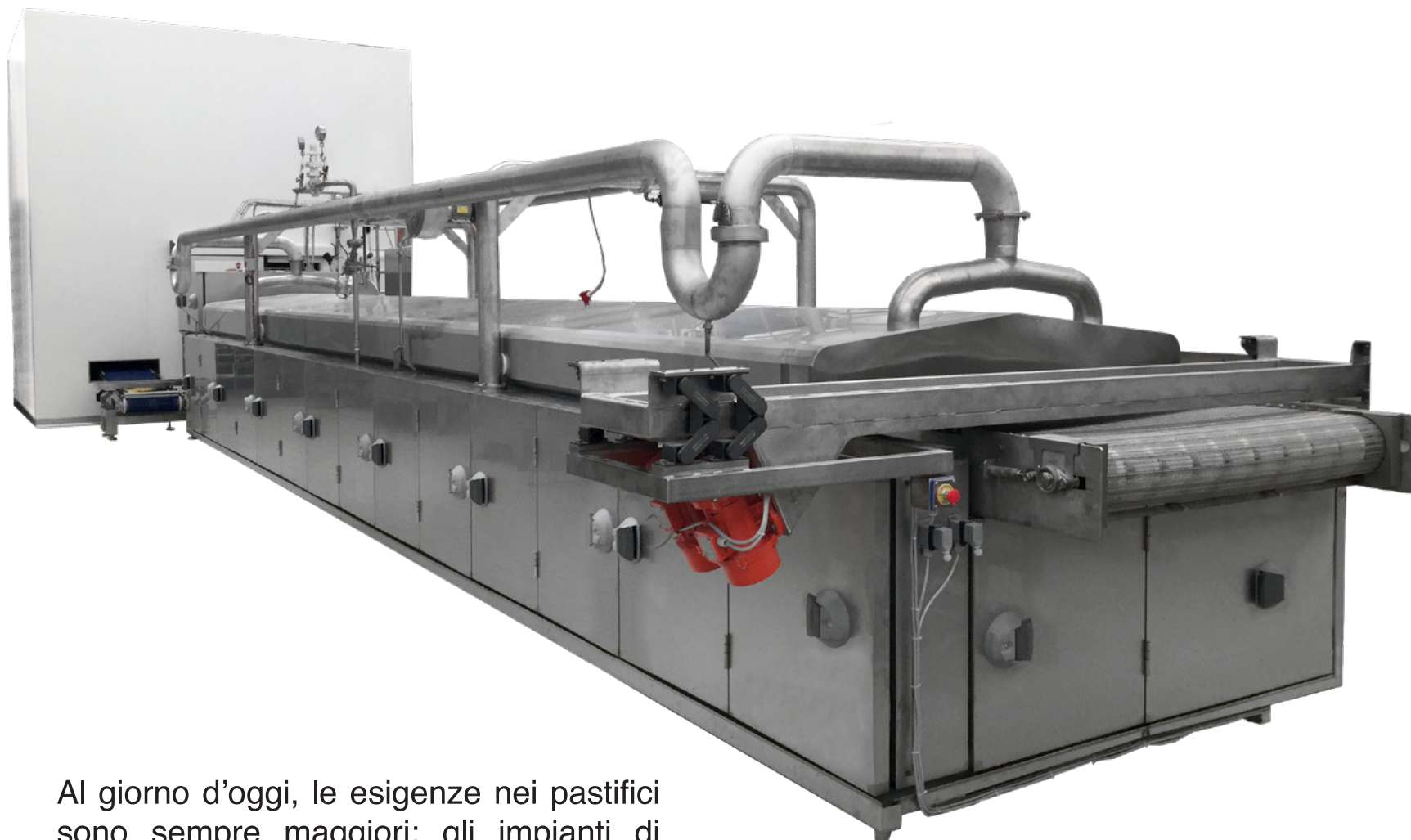
- AACC Approved Methods of Analysis (2001). Cereals & Grains Association, St. Paul, MN, U.S.A.
- Bresciani, A., Emide, D., Saitta, F., Fessas, D., Iametti, S., Barbiroli, A., & Marti, A. (2022c). *Impact of thermal treatment on the starch-protein interplay in red lentils: Connecting molecular features and rheological properties*. *Molecules*, 27(4), 1266.
- Bresciani, A., Annor, G. A., Gardella, M., & Marti, A. (2022e). *Use of the farinograph for gluten-free grains*. In *The Farinograph Handbook* (pp. 111-126). Woodhead Publishing.
- Bresciani, A., Iametti, S., Emide, D., Marti, A., & Barbiroli, A. (2022b). *Molecular features and cooking behavior of pasta from pulses*. *Cereal Chemistry*, 99(2), 270-274.
- Bresciani, A., Giuberti, G., Cervini, M., & Marti, A. (2023). *Using pre-gelatinised red lentils in pasta production: connecting starch features and pasta cooking behaviour*. *International Journal of Food Science & Technology*, 58(4), 1803-1809.

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.

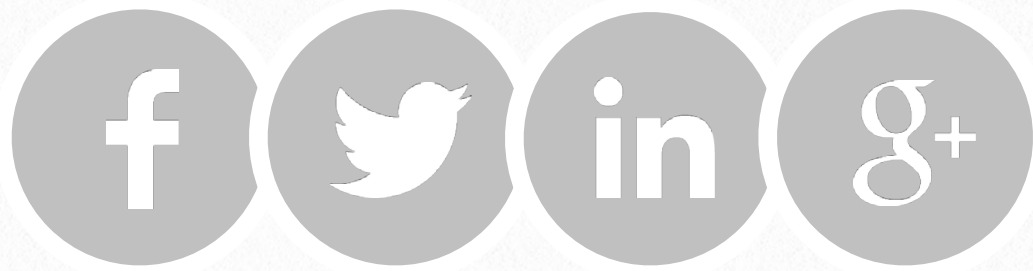
www.sideprotech.com

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

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



4



Grande partecipazione alla settima edizione del Pastaria Festival

Redazione



L'apertura dei lavori del Pastaria Festival 2023. Da sinistra: Gherardo Bonetto (APPF), Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli), Margherit Mastromauro (Unione Italiana Food), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA), Fabio Fontaneto (APPAFRE)

La filiera della pasta si è riunita a Parma, il 29 settembre, per la settima edizione del Pastaria Festival 2023: tanti convegni, una tavola rotonda e molti momenti di networking e socialità hanno, ancora una volta, caratterizzato l'appuntamento annuale sempre più atteso e partecipato.

Quasi 300 sono stati i partecipanti alla settima edizione del Pastaria Festival, che si è svolta a Parma lo scorso 29 settembre.

Numeri in crescita che testimoniano dell'importanza che la manifestazione ha assunto tra gli operatori del comparto produttivo di pasta alimentare, come momento unico di confronto, aggiornamento professionale e condivisione dei saperi sull'attività pastificatoria (*Sharing know-how on pasta manufacturing*, non a caso, è il *payoff* della manifestazione), secondo un approccio che mira a coinvolgere l'intera filiera.

Ad aprire i lavori di una giornata intensa, caratterizzata da un programma ampio e articolato, sono stati Lorenzo Pini, editore e direttore responsabile di Pastaria, Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.lli), Margherita Mastromauro (presidente dei pastai di Unione Italiana Food), Gherardo Bonetto (segretario generale di APPF), Fabio Fontaneto (presidente di APPAFRE) e Carl Zuanelli (presidente dell'International Pasta Organisation e membro della associazione statunitense NPA).

Nel dare il benvenuto ai partecipanti, Pini ha colto l'occasione del Festival per annunciare pubblicamente, davanti a una sala gremita, due importanti novità che





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.



Paolo Barilla (Barilla G. e R. F.II)



Fabio Fontaneto (APPAFRE)





Linea Automatica Multiprodotto per Ravioli Lasagne Cannelloni



Progettiamo e realizziamo impianti industriali per la produzione di pasta, gnocchi e piatti pronti a base di pasta, tradizionale o senza glutine, e i successivi trattamenti termici quali cottura, pastorizzazione, pre-essiccazione, raffreddamento o sterilizzazione per prolungare la shelf life del prodotto.

Seguici su:



GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2023

LEADING SPONSOR



SPONSOR



A NEW FLAVOUR SENSATION WITH OUR NATURAL TRUFFLE AROMA



PRODUCERS OF FLAVOURINGS AND SEMI-FINISHED FOOD PRODUCTS

NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS



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

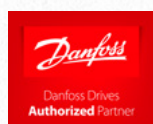
Carl Zuanelli (IPO, NPA)



Gherardo Bonetto (APPF)



PROGETTISTI DI SOLUZIONI DI SOLUZIONI





Il tavolo dei relatori del convegno *Il rivoluzionario ruolo degli aromi naturali, biologici e dei packaging nella filiera della pasta*, organizzato da New Flavours



L'area espositiva del Pastaria Festival

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.



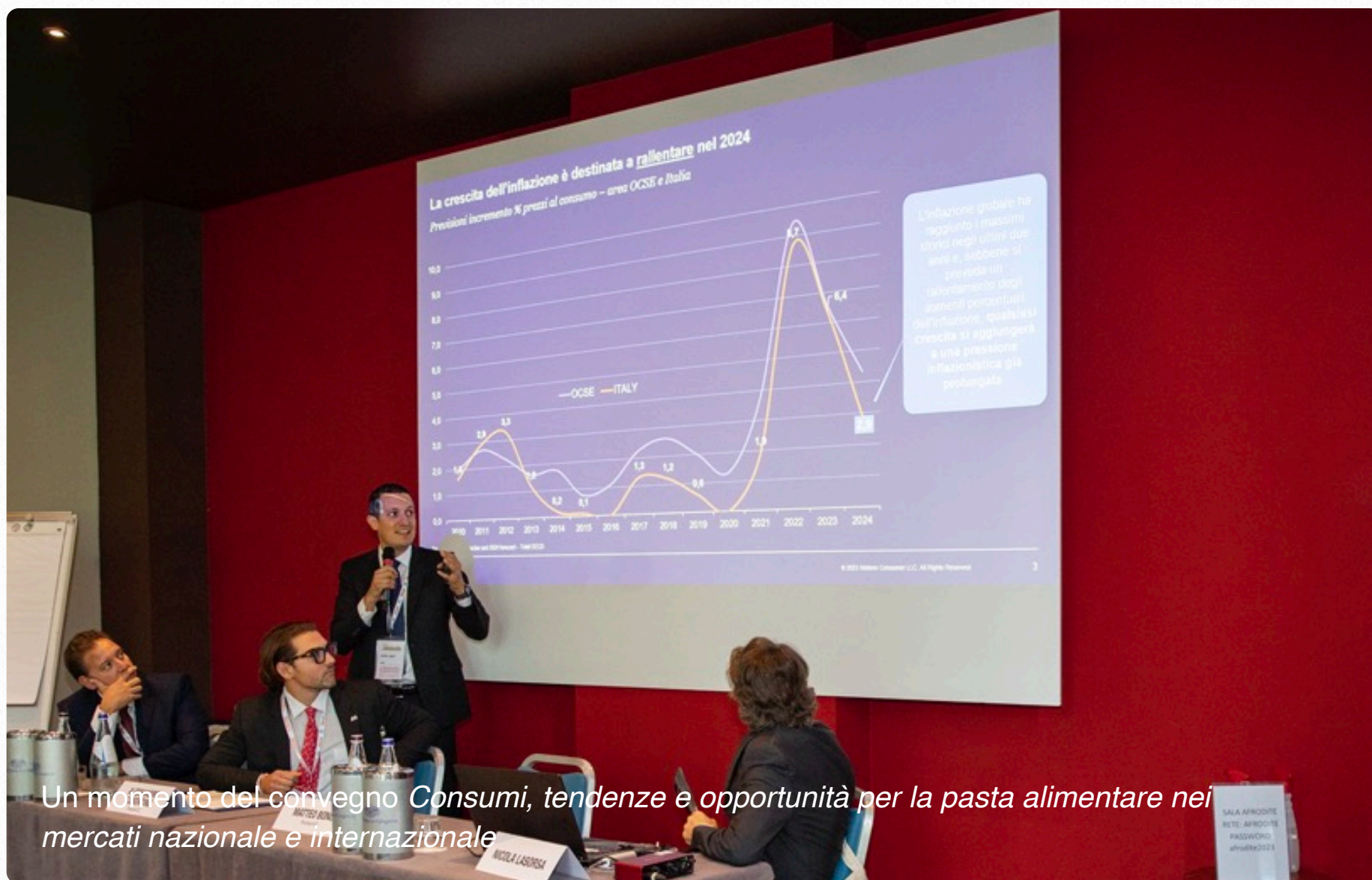
Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

**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:





Un momento del convegno *Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale*

Pastaria ha in serbo per il 2024.

L’ottava edizione del Pastaria Festival, infatti, cambierà sede, mese e durata: si svolgerà infatti a Firenze, il 20 e il 21 maggio 2024.

Negli stessi giorni e nello stesso luogo, si terrà anche la prima edizione della Fiera Pastaria – l’altra grande novità annunciata da Pini all’apertura del Festival –, un unico salone in cui ad esporre saranno solamente fornitori di pastifici, sia di macchine, impianti e accessori, sia di materie prime, ingredienti e semilavorati, sia di servizi per produttori di pasta (si veda [*Nasce Fiera Pastaria, un’unica fiera per tutte le tipologie di forniture per pastificio*](#)).

“La scelta di Firenze, città nota per la sua straordinaria bellezza, mira ad attrarre e a coinvolgere – afferma Pini – sia per il Pastaria Festival che per la Fiera Pastaria un significativo numero di operatori stranieri e ad assecondare la vocazione internazionale delle manifestazioni”.

Il programma

7 convegni, 1 tavola rotonda e 1 seminario hanno composto il ricco programma del Pastaria Festival 2023, che si è svolto per l’intera giornata su più sale in sessioni parallele.

Questi i convegni in programma, parte dei quali tradotti in simultanea in lingua inglese:



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



L'area espositiva del Pastaria Festival



Un momento del convegno *Pasta: salute, benessere e piacere*

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

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





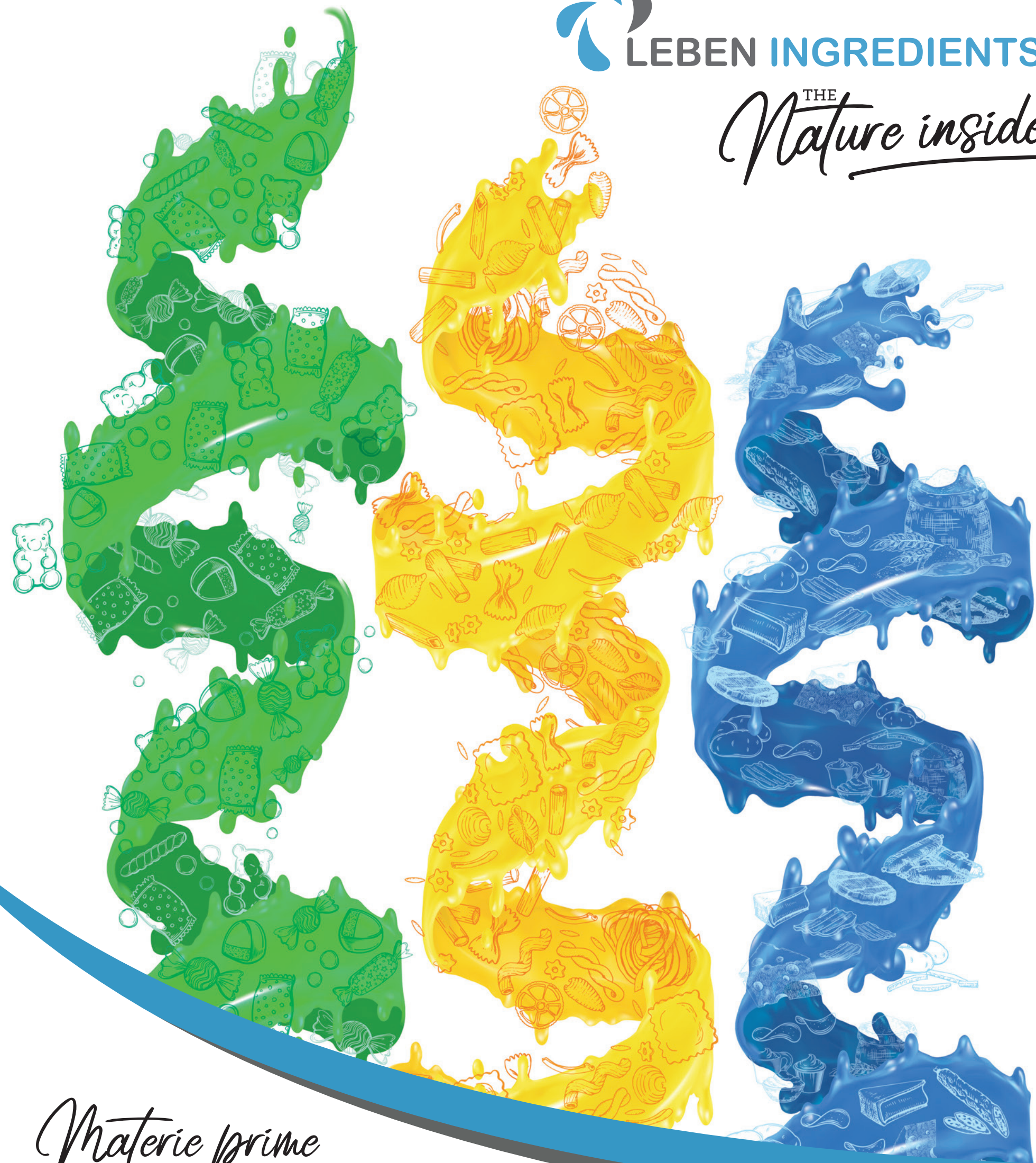
Il convegno *Soluzioni innovative e sostenibili per il packaging della pasta fresca*

- *Consumi, tendenze e opportunità per la pasta alimentare nei mercati nazionale e internazionale (organizzato dal Centro studi economici Pastaria, con la collaborazione di NielsenIQ e Circana);*
 - *Innovazione di prodotto e sostenibilità ambientale nella pasta fresca;*
 - *Packaging e shelf life della pasta alimentare (con la collaborazione del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare);*
 - *Il rivoluzionario ruolo degli aromi naturali, biologici e dei packaging nella filiera della pasta (convegno New Flavours);*
 - *Pasta: salute, benessere e piacere;*
 - *Pasta secca: qualità, innovazione e aspetti tecnologici di processo;*
 - *Soluzioni innovative e sostenibili per il packaging della pasta fresca (convegno APPAFRE).*
- Pasta: verità scientifica versus fake news* è stato invece il titolo della tavola rotonda aperta ad un selezionato numero di media generalisti e pensata per smentire alcune false voci sulla pasta alimentare e ad affermare le verità scientifiche su questo straordinario prodotto.
- La tavola rotonda, moderata dalla nota foodwriter Francesca Romana Barberini, ha visto i seguenti interventi:
- *Emanuele Marconi (CREA), La pasta contiene furosina e fa male alla salute: falso!;*



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



Un momento del convegno Pasta secca: qualità, innovazione e aspetti tecnologici di processo



La platea al convegno Innovazione di prodotto e sostenibilità ambientale nella pasta fresca

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

PASTARIA FESTIVAL: ECCO COSA NE PENSA CHI HA PARTECIPATO

“Un evento dal profondo valore educativo: saperi, networking e la possibilità di incontrare i grandi nomi dell’industria pastaria in un luogo e in un solo giorno: Barilla, De Cecco, Felicetti. L’esperienza è unica, al cento per cento”.

Carl Zuanelli

International Pasta Organisation, Nuovo Pasta Productions

“Dal marketing alla scienza: molti incontri e ben articolati dai quali sono emersi temi di grande importanza e attualità. Si è fatto il punto su uno dei simboli della produzione italiana, con attenzione al presente e uno sguardo al futuro”.

Massimo Resaz

De Cecco

“Partecipo ogni anno. È un momento di confronto costruttivo per i produttori di pasta fresca e per l’intera filiera, non solo per il mercato italiano. Gli argomenti trattati sono stimolanti e variegati, dal packaging alla comunicazione, la sostenibilità e le nuove frontiere dell’innovazione”.

Vito Arra

Pastificio Sapori di Ogliastro

“È la giornata che gli operatori del settore attendono: nascono momenti di confronto utili e strategici, occasione di crescita. Non solo. È qui che, mettendosi in discussione, nascono nuove idee e risoluzioni ai problemi”.

Dino Ligorio

Pasta Ligorio

“Ogni sessione è un percorso formativo che accresce il know how, fornisce risposte, innesca discussioni e incoraggia lo scambio: una sorta di team building internazionale”.

Francesco Manzoni

Il Pasteto

“Pastaria Festival è un luogo dove fare sistema, aggiornarsi sui tanti aspetti di un prodotto della nostra tradizione e sulle sue opportunità di sviluppo. Associazioni, istituti di ricerca, università, ordini professionali, aziende ed esperti si riuniscono per condividere competenze”.

Roberta Russo

Unione Italiana Food

“Una giornata interessante e ben articolata dove si sono affrontate emergenze e problematiche attuali che ci hanno dato lo spunto per riflettere su produzione, sperimentazione e cambiamenti dei nostri stili di vita”.

Paola Freccero

Pastificio Delfino

“Approfondire il tema della sostenibilità declinato nei suoi diversi aspetti economici e sociali in una fase storica di grandi cambiamenti è fondamentale. In questa giornata si è ragionato su diverse tematiche che ci hanno portato a riflettere su criticità e nuove opportunità”.

Valeria Baranello

Unione Agroalimentare Cna Nazionale



L'area espositiva del Pastaria Festival

- *Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food), I recenti aumenti di prezzo della pasta in Italia sono dovuti a speculazione: falso!;*
- *Elena Bertolotti (Università degli studi di Parma, Società Italiana di Nutrizione Umana), La pasta fa ingrassare, crea infiammazione e non deve essere consumata di sera: falso!;*
- *Luigi Cattivelli (CREA), Vere e false voci su grani antichi e moderni.*

Il seminario di Pastaria (con la collaborazione di ATS Consulenti associati) ha offerto, dopo il successo della scorsa

edizione e dei recenti webinar di Pastaria sullo stesso tema, una panoramica sulle *Principali agevolazioni e contributi a favore delle imprese della filiera della pasta alimentare.*

Molto apprezzato è inoltre stato il contributo di Riccardo Scarcelli intitolato *RAM Elettronica presenta: sistemi di visione per linee di pasta lunga e corta a supporto del controllo qualità*, nello Spazio "Aziende & Innovazione" del Festival.

La giornata si è conclusa con la cerimonia di conferimento dei Premi Pastaria per le

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

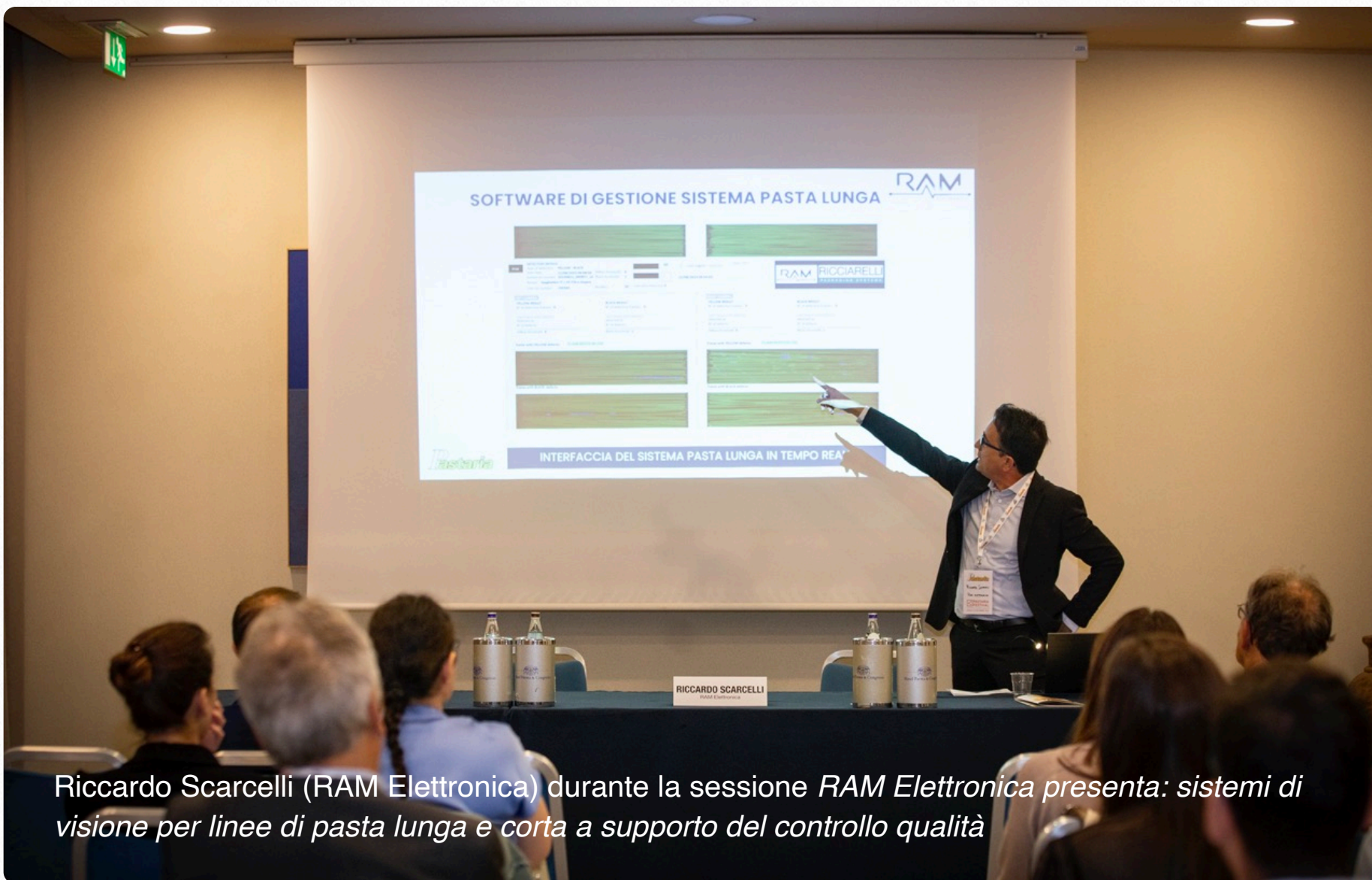
www.anselmoitalia.com

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



Riccardo Scarcelli (RAM Elettronica) durante la sessione *RAM Elettronica presenta: sistemi di visione per linee di pasta lunga e corta a supporto del controllo qualità*



Gli esperti della tavola rotonda *Pasta: verità scientifica versus fake news*.
 Da sinistra: Elena Bertolotti (Università degli studi di Parma, Società Italiana di Nutrizione Umana), Luigi Cattivelli (CREA), Francesca Romana Barberini, Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food), Emanuele Marconi (CREA)



La platea alla tavola rotonda *Pasta: verità scientifica versus fake news*

migliori tesi di laurea magistrale e di dottorato, assegnati a giovani laureati e ricercatori.

L'edizione 2023 del Pastaria Festival ha visto coinvolti 60 relatori e 11 università, le quali hanno potuto trasferire agli operatori professionali dei pastifici i risultati dei più recenti studi sulla pasta condotti in ambito accademico.

È possibile scaricare il programma completo del Pastaria Festival 2023 a questo indirizzo:

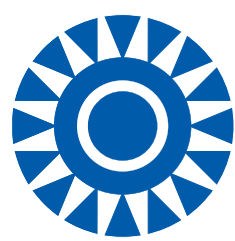
<https://pastaria.it/download/406>.

Gli atti

Gli atti del Pastaria Festival saranno pubblicati a puntate sui prossimi numeri di Pastaria.

La galleria di immagini

Un'ampia galleria di immagini del Pastaria Festival è stata pubblicata su pastaria.it.



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

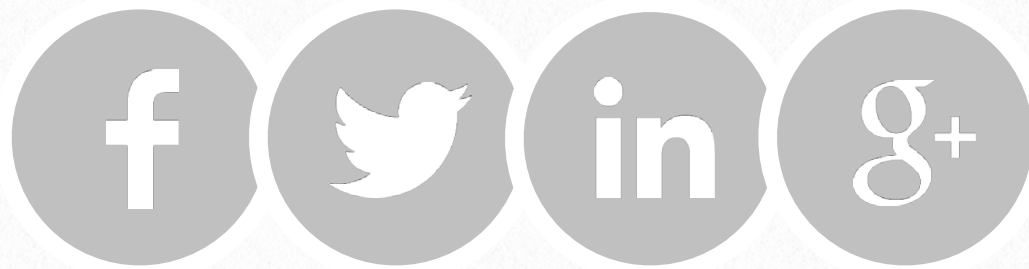
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488

info@appafre.it - www.appafre.it

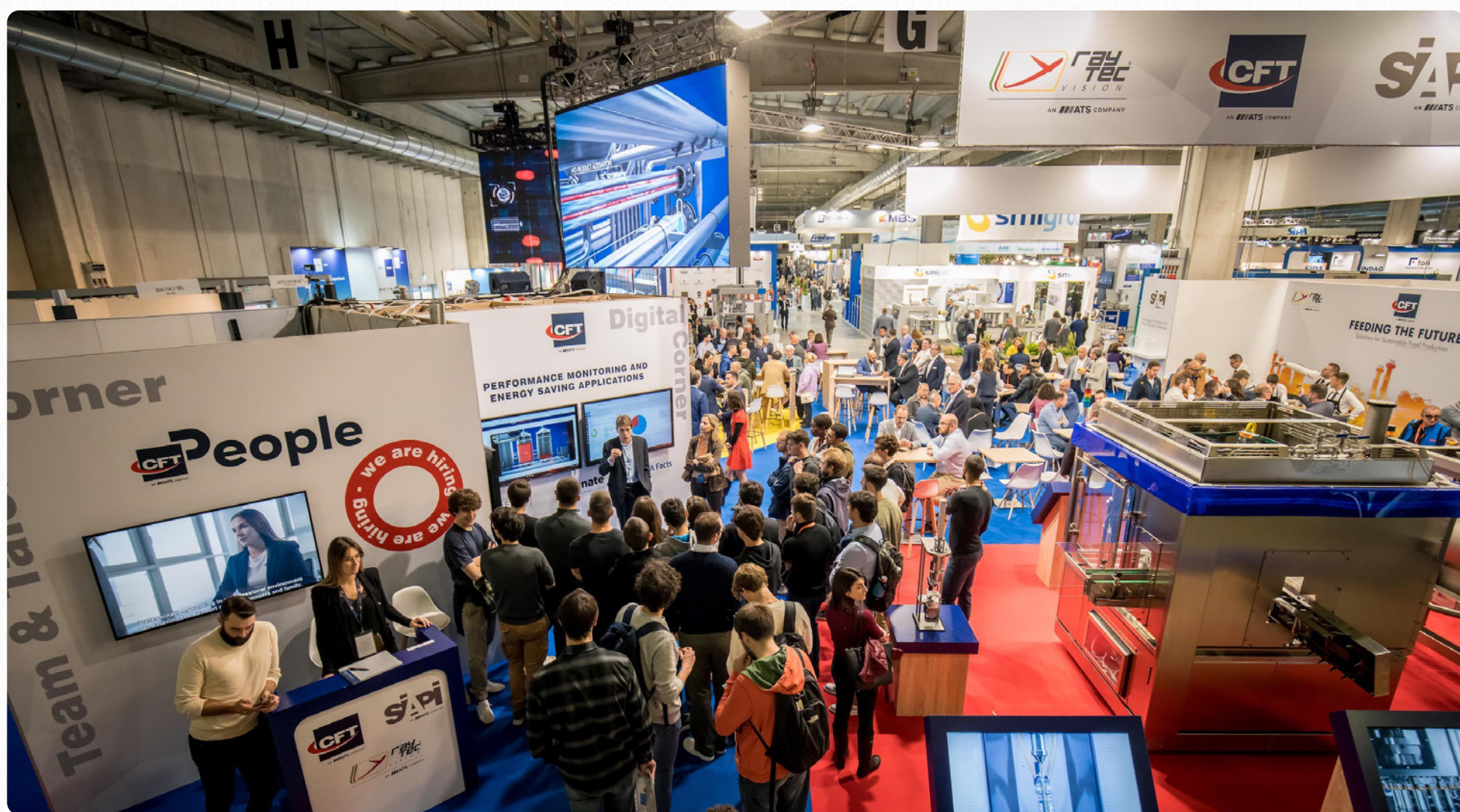
Piemonte Nord

5



Cibus Tec chiude un'edizione a forte trazione globale

Comunicato stampa



Archiviata con successo l'edizione 2023 di Cibus Tec, che ha riaffermato Parma quale capitale dell'innovazione tecnologica per l'industria alimentare e delle bevande. In fiera, 1.200 aziende provenienti da oltre 30 Paesi hanno scelto questo palcoscenico di eccellenza per presentare le loro soluzioni all'avanguardia e 40.000 professionisti del settore food & beverage, desiderosi di esplorare i trend e le migliori novità.

Successo anche per il Top Buyers Program, sviluppato con ICE-Agenzia e con il supporto di Regione Emilia-Romagna che ha consentito di accogliere a Parma oltre 3.000 top buyer da 80 Paesi con 10.000 richieste di appuntamenti programmate già prima dell'avvio di Cibus Tec.

Circa 150 i giornalisti dei media italiani ed esteri accreditati che hanno garantito una copertura globale dell'evento con un netto potenziamento rispetto al passato su aree quali il Nord America, il Medio-Oriente e i paesi di lingua spagnola.

Thomas Rosolia, Presidente di Koeln Parma Exhibitions commenta così la chiusura di Cibus Tec 2023:

“Siamo molto contenti per i numeri raggiunti in questa edizione; Cibus Tec 2023 ha interessato una vasta comunità internazionale che riconosce questo territorio come l'eccellenza delle risorse e delle tecnologie legate all'agroalimentare. Grazie al network generato dal portfolio di 20 eventi Food&Foodtec già affermati di Koelnmesse, posso oggi inoltre affermare che le presenze attese sono ampiamente raggiunte, con migliaia di visitatori provenienti dall'Italia e da oltre 100 nazioni estere. Quest'anno siamo riusciti inoltre ad incrementare anche il numero di espositori italiani e esteri e la qualità dell'offerta espositiva”.

Numeri che per Antonio Cellie – CEO di Koeln Parma Exhibitions – sono la riconferma che le collaborazioni a livello internazionale fanno crescere anche il Made in Italy: “Cibus Tec è sempre più un modello di fiera che piace perché porta con sé un heritage di marca apprezzato e, a conti fatti, inimitabile: le aziende che scelgono di esporre qui iscrivono il loro nome in uno storico hub di conoscenze, nel quale da più di 80 anni sono raccolte esperienze, creatività, progetti coraggiosi e soluzioni innovative ad altissimo valore aggiunto. In questo senso, poter ambientare a Parma un salone che porta 40.000 operatori a confrontarsi con il meglio della tecnologia applicata al settore degli alimenti e delle bevande significa offrire alle aziende partecipanti molto più che uno spazio in fiera, ma un solido sistema di relazioni globali; un sistema che la partnership con Koelnmesse sta incrementando notevolmente, affinandone peraltro il profilo qualitativo”.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN





Sono più di 50 i convegni e gli eventi speciali che hanno approfondito i temi di maggior richiamo del settore, dal packaging innovativo alla sicurezza alimentare, dal ruolo di Intelligenza Artificiale e IoT alle nuove figure professionali, passando per la sostenibilità. Un totale di oltre 80 ore di programmazione che rendono Cibus Tec una piattaforma di networking e formazione unica nel suo genere. La chiusura della quattro giorni di lavori è stata affidata alla Tomato News Conference, prestigioso appuntamento che richiama tutti i più importanti operatori nazionali ed internazionali del settore del pomodoro da

industria per fare il punto su stato dell'arte e prospettive della filiera.

Cibus Tec dà appuntamento alla prossima edizione programmata dal 27 al 30 ottobre 2026; preceduta nel 2025 – il 28 e 29 ottobre – dalla seconda edizione di Cibus Tec Forum, la Mostra Convegno sulle Tendenze delle Tecnologie Alimentari e delle Bevande.



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

