

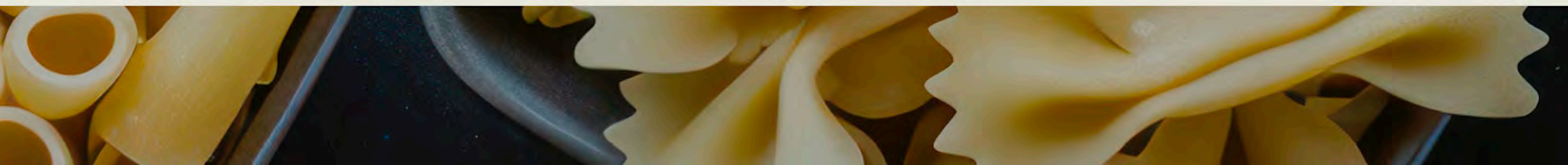
Pastaria



**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**

2024 Annual Meeting & WORLD PASTA CONGRESS

Philadelphia, USA • 23-25 ottobre 2024



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

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



Kronos®

Meglio un seme che una nave.



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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 4/2024
Luglio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

Via Dall'Aglio 21/2 • 43122 Parma [Italia]

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

Kinski Editori S.r.l. Poiché siamo ostinatamente convinti che la condivisione dell'informazione, delle idee e della conoscenza possa contribuire a rendere migliore il mondo, la diffusione di questa rivista non solo è consentita ma addirittura promossa e incentivata. Puoi inviare la rivista a tuoi conoscenti, stamparla e distribuirla, inserire un link di download sul tuo sito, condividerla sui tuoi canali sui social network, ecc. ecc. Purché sempre gratuitamente e senza modificare l'originale.

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



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:





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



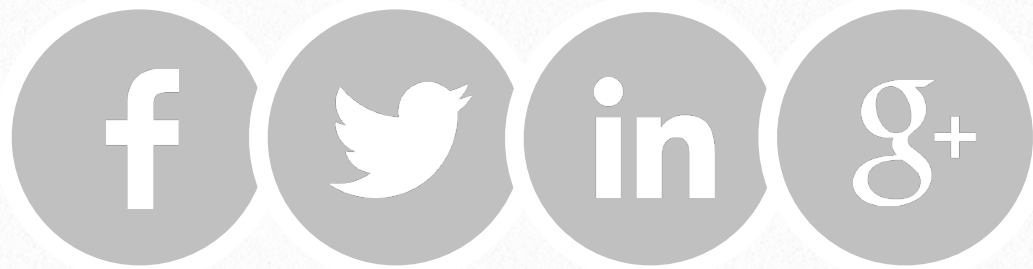
NICCOLAI TRAFILE



Sponsor



1



Fiera Pastaria & Festival 2024, brillante debutto

Redazione

brillante per in nuovo format della manifestazione firmata Pastaria



Si è svolta a Firenze il 20 e il 21 maggio 2024 Fiera Pastaria & Festival, l'innovativo evento per la filiera della pasta nato dall'unione del Pastaria Festival, la nota e attesa manifestazione convegnistica di formazione e aggiornamento professionale per operatori, e Fiera Pastaria, il nuovo salone espositivo che riunisce i più importanti fornitori di macchine, impianti, ingredienti e servizi per la produzione di pasta. Ampia e internazionale la partecipazione degli operatori del comparto produttivo.

Sede prestigiosa e originale allestimento di design non possono essere passati inosservati a chiunque abbia fatto ingresso negli spazi della Stazione Leopolda di Firenze il 20 e 21 maggio scorsi per partecipare a Fiera Pastaria & Festival, la nuova manifestazione business to business organizzata dalla testata specializzata Pastaria.

Quella che fu la prima stazione ferroviaria della città toscana, inaugurata nel 1848 su progetto dell'architetto Enrico Presenti e ora adibita a sede di eventi esclusivi, ha ospitato Fiera Pastaria & Festival, la manifestazione che affianca l'articolato programma di convegni del Pastaria Festival, giunto all'ottava edizione e divenuto appuntamento annuale per i produttori di pasta, e la prima edizione di Fiera Pastaria, il nuovo salone espositivo che ha riunito importanti fornitori internazionali di macchine, impianti, ingredienti e servizi per pastifici.

Oltre 500 gli operatori che hanno visitato Fiera Pastaria & Festival, provenienti da ogni regione d'Italia e da molti Paesi stranieri (tra i quali citiamo Algeria, Germania, Tunisia, Hong Kong, USA, Polonia, Germania, Portogallo, Spagna, Albania, Croazia, India, Messico, Russia, Repubblica Ceca, Belgio, Gran Bretagna, Danimarca, Marocco, Egitto, Ungheria, Brasile, Giordania).

Gli spazi espositivi di Fiera Pastaria

Nastri verticali e nastri telati a pavimento, color giallo-pasta, hanno delimitato, nell'originale layout di allestimento voluto da Pastaria e affidato alle cure degli architetti di Pitti Immagine (proprietaria di Stazione Leopolda), gli spazi che decine di note aziende del settore hanno utilizzato per esporre le proprie novità in fatto di tecnologie, di ingredienti e di servizi per la produzione di pasta.

L'obiettivo di Fiera Pastaria – riunire in un unico salone espositivo le più diverse tipologie di fornitori per pastifici, e solo per pastifici – era dichiarato già nel pay-off della manifestazione: *International pasta factory suppliers trade fair* (fiera internazionale dei fornitori di pastificio). Così, stand di costruttori di macchine di processo sono stati affiancati da stand di diverse industrie molitorie, spazi preallestiti di aziende fornitrici di aromi e di semilavorati si sono intervallati con stand di costruttori di macchine di confezionamento e di accessori. Evidente il vantaggio che tale impostazione offre al visitatore ideale di Fiera Pastaria, ovvero il produttore di pasta: la possibilità di trovare in una sola manifestazione, altamente specializzata e non dispersiva, tutto ciò che può servire per l'attività di produzione



di pasta alimentare, intesa in ogni sua possibile declinazione.

Pasta Technologies Group (PTG), Sarp, Cepi e Colimatic si sono aggiudicate e hanno condiviso lo stand più grande del salone – oltre 200 metri quadrati – dove si sono contesi il ruolo di protagonista i 7 metri in altezza di un imponente silo (Cepi) e di una grande pressa (PTG), affiancati da un pastorizzatore a spirale (Sarp) e da una linea di confezionamento (Colimatic) per pasta fresca.

Ampia e apprezzata anche l'esposizione di macchine formatrici e di una linea di confezionamento per pasta fresca offerta da AL.MA. Packing and Packaging Machinery, che rappresenta un tratto

distintivo della nota azienda di Cadorago (Como).

Numerose anche le macchine, di differenti tipologie (dalle formatrici ai cuocipasta), presentate al pubblico da Italgì.

Una prima assoluta, invece, è stata l'esposizione della spirale autoportante Direct Drive di Side Protech, lanciata in anteprima a Fiera Pastaria.

Tra le aziende di fornitrici di ingredienti, particolarmente apprezzata la degustazione proposta da Aromatagroup e Ipam.

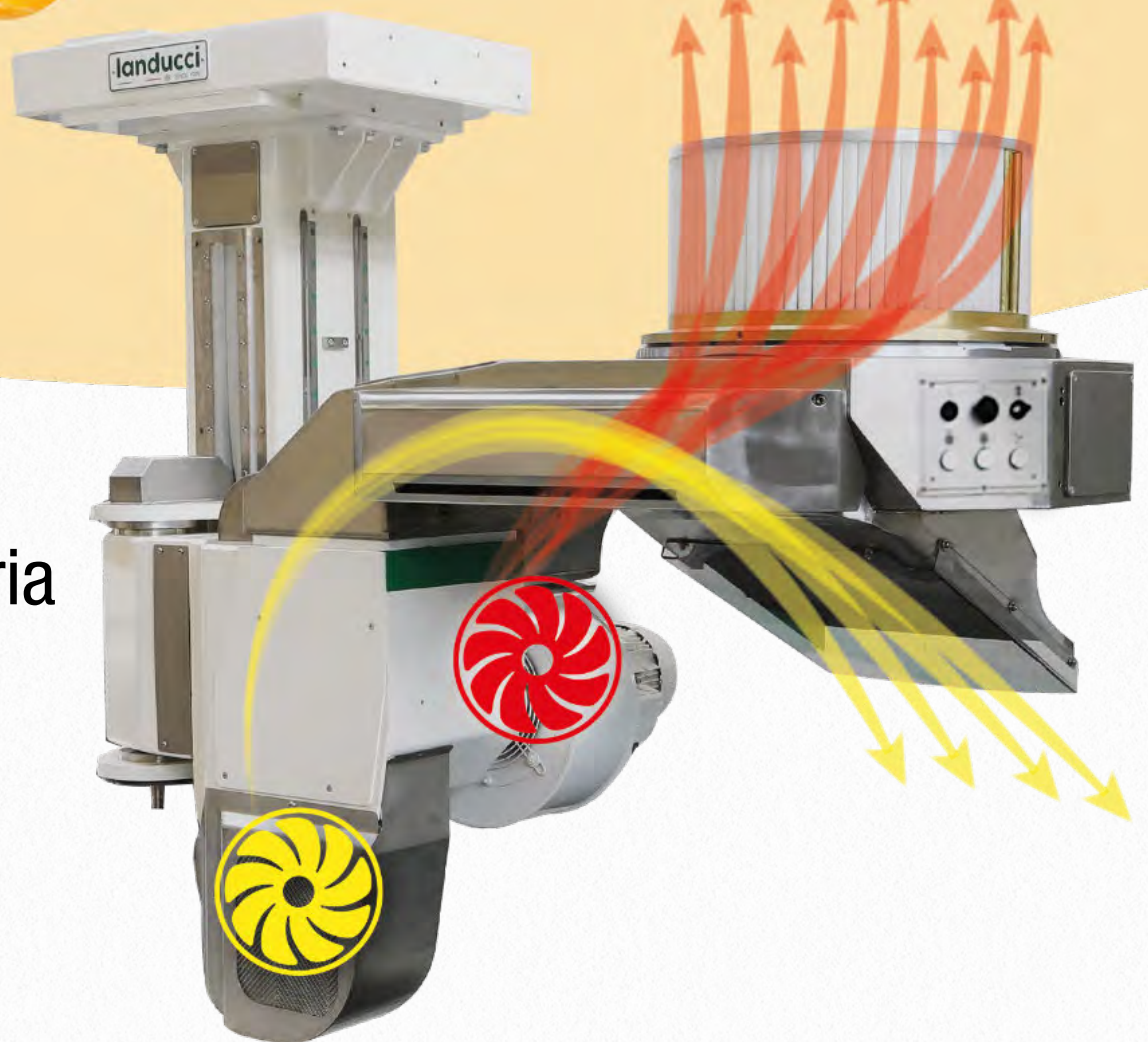
Le altre aziende espositrici alla prima edizione di Fiera Pastaria sono state: Aldo Cozzi, ALMA Packing and Packaging Machinery, AromataGroup, Brambati,

PRODOTTI CON MACCHINE LANDUCCI

il nostro TwinFlow

PATENT
PENDING

Doppio flusso d'aria
Doppia efficienza
Doppio controllo



landucci  **zamboni**
SINCE 1925

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

www.landucci.it



L'apertura dei lavori del Pastaria Festival 2024. Da sinistra, Virna Soncin (APPAFRE), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (IPO, NPA), Claudio Zanã (ABIMAPI), Gherardo Bonetto (APPF)

CEPI, Colimatic, Eurovo, Fava, Foodtech, Foss, GEA, IFT, Industria Molitoria Mininni, Ingrex, Ipam, Italgì, Key 360, Klüber Lubrication, Landucci Zamboni, La Parmigiana, LB Italia Engineering, Mane, MartinoRossi, Molini del Ponte, Molini Loizzo, Molino Borgioli, Molino De Vita, Molino Grassi, Multi Import, Niccolai Trafile, Omar, Omet Foodtech, Pasta Techonologies Group, Prodotti Gianni, Progeo Molini, Pro-Tech Italia, SIDE Protech, Sarp, Technobins.

L'ottava edizione del Pastaria Festival

Lo spirito di condivisione dei saperi sull'attività di produzione di pasta,

secondo quanto recita il suo slogan (*Sharing know-how on pasta manufacturing*), ha – come sempre – animato il Pastaria Festival 2024. Duecento posti a sedere in platea, la traduzione simultanea in lingua inglese per tutti i convegni e per tutte le presentazioni, un programma per la prima volta distribuito su due giorni hanno caratterizzato l'ottava edizione del Pastaria Festival, che si è confermato essere appuntamento di riferimento per l'informazione e l'aggiornamento professionale per gli operatori di pastificio e per la sua filiera. Tante le università coinvolte nei numerosi convegni in programma, tantissimi i

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

GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL 2024

MAIN SPONSOR

FAVA

pasta equipment **Storci**

LEADING SPONSOR



SPONSOR





ricercatori e i docenti che hanno ancora una volta trasferito a chi opera in pastificio i risultati degli ultimi studi sulla pasta alimentare condotti in ambito accademico negli ultimi 18 mesi.

Mai come quest'anno, infine, le aziende sono state protagoniste nell'arricchire il programma del Festival.

Due, infatti, sono stati i convegni (*Tecnologie e servizi evoluti per la produzione della pasta* di Fava e *Incontro fra culture nel mondo della pasta, aromi biologici: il sapore sostenibile che cela un ricordo* di New Flavours), due le presentazioni (*Riflessioni intorno alla sicurezza alimentare: il ruolo dei lubrificanti e dei coadiuvanti tecnologici* di Klüber

Lubrication e Pastorizzazione a microonde: innovazione di prodotto e sostenibilità ambientale nella pasta fresca di GEA) e una la tavola rotonda (*Proteine vegetali: approcci sostenibili e tendenze emergenti* di Martino Rossi) organizzati da aziende fornitrici sponsor dell'evento.

La giornata di lunedì 20 maggio si è articolata secondo il programma che segue.

Apertura dei lavori del Pastaria Festival
Gherardo Bonetto (APPF), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Virna Soncin (APPAFRE), Lorenzo Pini (Pastaria), Claudio Zanão (ABIMAPI), Carl Zuanelli (IPO, NPA).

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



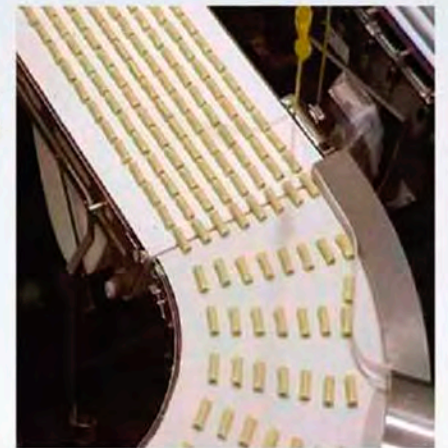
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



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



Tecnologie e servizi evoluti per la produzione della pasta

Renato Dall'Agata (Fava), *Tecnologia di produzione pasta lunga GPL 180*;
Alessio Marchesani (Fava), *Paste fresche: tecnologie e innovazione*;
Federico Martini (Fava), *Le applicazioni IIOT per la massimizzazione delle efficienze globali di impianto (O.E.E.)*;
Alessia Lolli (Fava), *Servizi di ricerca applicata per lo sviluppo e ottimizzazione di prodotto*.
Moderatore: Michele Storci (Fava).
Convegno Fava, Main sponsor del Pastaria Festival.

Riflessioni intorno alla sicurezza alimentare: il ruolo dei lubrificanti e dei coadiuvanti tecnologici

Relatori: Andrea Marotta (Klüber Lubrication), Federico Provenzani (Klüber Lubrication).
Presentazione Klüber Lubrication.

Incontro fra culture nel mondo della pasta, aromi biologici: il sapore sostenibile che cela un ricordo

Virginia Tonanni (New Flavours), *Aromi in movimento: navigare tra etichettatura statunitense ed europea. Culture e tendenze gustative a confronto. Le nuove frontiere per una pasta di successo*;
Veronica Pero (New Flavours), *Comunicare*

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



la sostenibilità aziendale “senza bugie”, ma facendo. Scelte e conseguenze del greenwashing e green blushing;

Gianni Sagratini (Università degli studi di Camerino), Samanta Corsetti (Università degli studi di Camerino), Studio e valorizzazione di composti bioattivi negli aromi naturali;

Salvatore Pizzo (DNV Assurance Italy), Le nuove frontiere della sostenibilità nell’agroalimentare;

Federica Di Candia (Itineri), L’esperienza Legù riporta in tavola il cibo della tavola contadina;

Ciro Borrelli (4BMC), Il QR code: pasta e aromi, molto più di un semplice link.

Moderatrice: Letizia Bellucci (New Flavours).

Convegno New Flavours.

Pasta fresca e ingredienti innovativi

Alessio Cimini (Università degli studi della Toscana), Utilizzo di legumi maltati per la produzione di pasta fresca;

Vladimiro Cardenia (Università degli studi di Torino), Nuove sfide tecnologiche per il controllo del colesterolo e della sua ossidazione nella pasta all’uovo fortificata con tannini;

Valeria Imeneo (Università degli studi di Milano), Termotrattamenti di farine di legumi destinate alla produzione di pasta.

Moderatrice: Cristina Alamprese

TECHNO BINS

Dalla semola alla pasta un unico specialista dello stoccaggio

La nostra esperienza è il frutto di quarant'anni di lavoro al servizio dell'industria molitoria e dei principali costruttori di impianti del settore pasta, che ci consente di personalizzare gli impianti di stoccaggio per servire tutta la filiera di produzione del pastificio.

Unici in Italia a fornire qualsiasi tipologia di silo metallico, sia tondo che a pareti piane, troveremo la soluzione più idonea per ottimizzare i vostri spazi e impedire accumulo di polveri o contaminazione tra i prodotti.



Innovativa batteria di celle per pasta completamente lisce e autopulenti sia fuori che dentro, conforme alle principali normative HACCP e MOCA e sottoposta a controlli di qualità in virtù delle certificazioni ISO 9001 e UNI EN 1090.



TECHNOBINS s.r.l.

Via R. Cartesio, 2
42122 Reggio Emilia - Italy
Tel. +39 0522 943002
info@technobins.it



www.technobins.it



Il convegno *Tecnologie e servizi evoluti per la pasta* organizzato da Fava

(Università degli studi di Milano).
Convegno accademico.

Martedì 21 maggio il Pastaria Festival si è svolto secondo il programma seguente.

Proteine vegetali: approcci sostenibili e tendenze emergenti

Relatori: Matteo Angri (MartinoRossi),
Francesco Barba (Barilla Group), Alberto
Cartasegna (Miscusi), Monica Maj
(Università Cattolica di Piacenza), Pier
Luigi Rossi (Università degli studi di
Bologna).

Tavola rotonda MartinoRossi.

Disciplinare per la autoregolamentazione dei *claim* volontari utilizzati nella comunicazione pubblicitaria della pasta. Uno sforzo dei pastai di Unione Italiana Food per rendere i *claim* sulla pasta sempre più trasparenti

Cristiano Laurenza (segretario dei pastai di Unione Italiana Food), Emanuele Marconi (direttore CREA), Margherita Mastromauro (presidente dei pastai di Unione Italiana Food).

Moderatrice: Roberta Russo (Unione Italiana Food).

Tavola rotonda Unione Italiana Food.

NEW!

1250 Kg/h

980 Kg/h

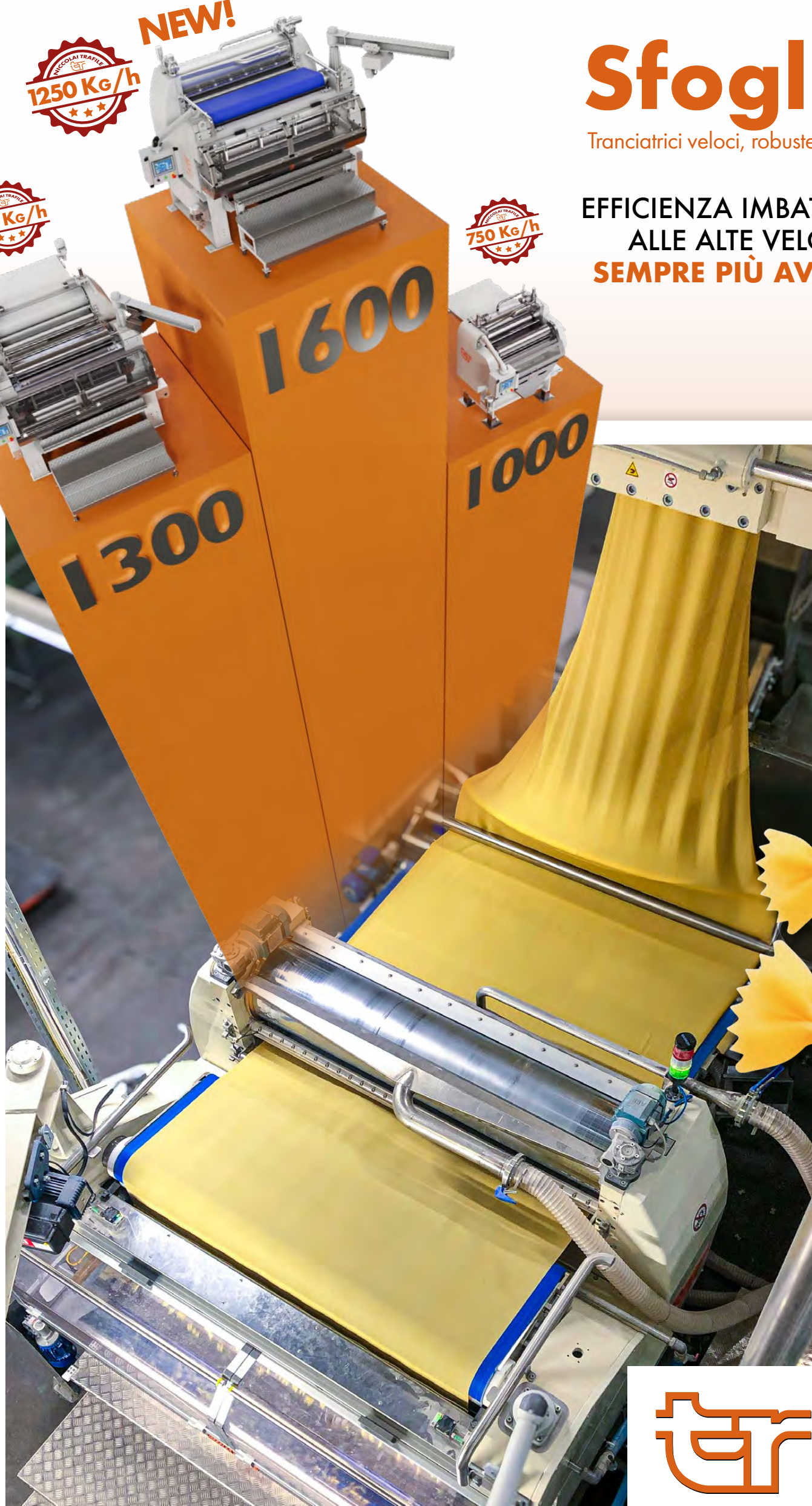
750 Kg/h

Sfoglia

Tranciatrici veloci, robuste, potenti.

**EFFICIENZA IMBATTIBILE
ALLE ALTE VELOCITÀ.
SEMPRE PIÙ AVANTI!**

NUOVA SFOGLIA 1600



NICCOLAI TRAFILE
www.niccolai.com

**Pastorizzazione a microonde:
innovazione di prodotto e sostenibilità
ambientale nella pasta fresca**

Relatore: Simone Bertoncello (GEA).

Presentazione GEA.

**Pasta e mercati internazionali: consumi
e tendenze nei canali retail e food
service**

Serena Colacino (NielsenIQ), *E intanto il
tempo pass(t)a, ma tu non passi mai;*

Matteo Figura (Circana), *I consumi di pasta
fuori casa in Italia ed Europa.*

**Pasta secca, tradizionale, gluten-free ed
integrale: ingredienti, qualità e
ottimizzazione dei processi**

Alessandra Marti (Università degli studi di
Milano), *La qualità della pasta integrale:
dalla materia prima al processo produttivo;*
Pasquale Trematerra (Università degli studi
del Molise), *Gli insetti infestanti la pasta
con alcune considerazioni sul packaging;*

Emanuele Marconi (Università Campus
Bio-Medico di Roma; CREA-Centro di
Ricerca Alimenti e Nutrizione, Roma),
*Ottimizzazione dei diagrammi di
essiccamento della pasta per il
contenimento della Reazione di Maillard e
l'ossidazione dei lipidi;*

Lorenzo Estivi (Università degli studi di
Milano), *Bioaccessibilità dei composti
antiossidanti in paste gluten-free arricchite*

con sottoprodotti industriali;

Riccardo Guidetti (Università degli studi di
Milano), *La sostenibilità nel catering: il
caso delle attrezzature per la cottura della
pasta;*

Laura Gazza (CREA-Centro di Ricerca
Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari,
Roma), *Pasta di riso Parboiled Integrale:
processi di trasformazione innovativi per
varietà a differente contenuto di amilosio;*
Cinzia Montemurro (Università degli studi
di Bari), *Identificazione varietale di pasta
tramite marker di DNA.*

Moderatore: Emanuele Marconi (Università
Campus Bio-Medico di Roma;
CREA-Centro di Ricerca Alimenti e
Nutrizione, Roma).
Convegno accademico.

Le associazioni internazionali dei produttori di pasta protagoniste al Pastaria Festival

Nel corso dell'ottava edizione del Pastaria
Festival si sono svolte, nelle sale della
Stazione Leopolda, le assemblee generali
di International Pasta Organisation (IPO),
dell'Union des Associations de Fabricants
de Pâtes Alimentaires de l'U.E. (UNAFPA)
e dell'Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa (APPAFRE),
che hanno portato a Firenze molti

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

- IBERCHEM AROMAS S.R.L.
- MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.
- MOLINI LOIZZO S.R.L.

- BAYERNLAND S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.
- VALPAN S.R.L.
- PAN DI VICO S.R.L.

- PASTA TECHNOLOGIES GROUP SRL
- DI CURZIO S.R.L.
- IDA S.R.L.
- PARMOVO S.R.L.

- SALUMIFICIO LANZARINI S.R.L.
- NEW FLAVOURS S.R.L.
- CEREAL BROKER SARTIRANA CONSULTING S.R.L.



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

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



prestigiosi pastifici, sia italiani che esteri. Il compito di rappresentare ABIMAPI (l'associazione brasiliana dei produttori di pasta) alla manifestazione fiorentina è stato svolto dal presidente esecutivo, Claudio Zanão, che ha aperto i lavori del Pastaria Festival insieme ad un altro notissimo produttore di pasta americano, Carl Zuanelli, che ha portato i saluti di benvenuto in rappresentanza della National Pasta Association (associazione dei produttori statunitensi di pasta) e dell'International Pasta Organisation (di cui è presidente). Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food, Gherardo

Bonetto, segretario generale dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF) e Virna Soncin, segretaria generale di APPAFRE, hanno dato voce, nell'apertura del Pastaria Festival, al comparto produttivo italiano di pasta alimentare.

Unione Italiana Food si è inoltre resa promotrice di una interessante tavola rotonda organizzata nell'ambito del Pastaria Festival nel corso della quale è stato presentato un innovativo disciplinare per autoregolare i *claim* volontari sulla pasta (si veda l'articolo [Disciplinare di Unione Italiana Food per](#)



l'autoregolamentazione dei claim volontari per la pubblicità della pasta).

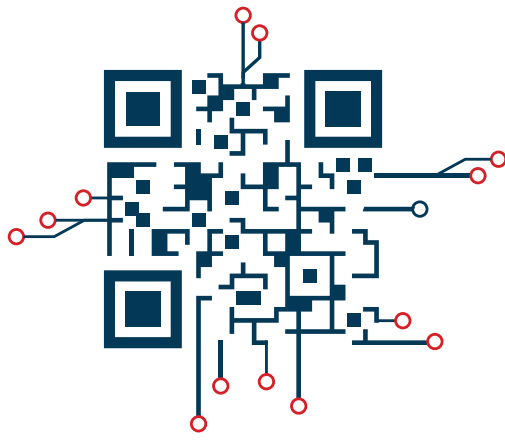
Primo incontro nazionale dei piccoli pastifici di qualità

Conoscersi e confrontarsi su temi che accomunano i produttori artigianali di pasta secca: questo l'obiettivo che ha portato numerosi pastai italiani a ritrovarsi lunedì 20 maggio a Fiera Pastaria & Festival, per prendere parte al *Primo incontro nazionale dei piccoli pastifici di qualità* accogliendo l'invito di Dino Martelli, del noto pastificio di Lari (Pisa).

“Un'iniziativa riuscita”, secondo Martelli, che ha fatto emergere la necessità di

comunicare in modo efficace, anche attraverso i social media, le caratteristiche distintive della produzione artigianale di pasta.

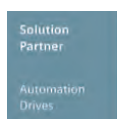
Di seguito i pastifici che hanno aderito all'iniziativa, destinata molto probabilmente a ripetersi in occasione delle prossime edizioni del Pastaria Festival: Famiglia Martelli, Pastificio Fratelli De Luca, Rustichella d'Abruzzo, Pastificio Cav. Cocco, Pastificio Fratelli De Luca, Pastificio Masciarelli, Pastificio Caterina, Alica, Pastificio Nicola Russo, Pastificio Carmiano, Pastificio Antonio Massa, Pastificio Ducato di Amalfi, Pastificio Gentile, 28 Pastai, Gerardo Di Nola,



RAM[®] | 50

ELETRONICA

1974/2024



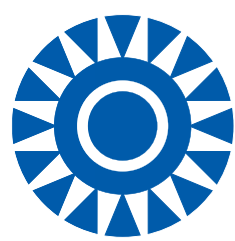
Via Ospedaletto km 1,700C.P. 325 76123, Andria (BT) | Italy
Tel. +39 0883 553719/20 | information@ramelettronica.it | ramelettronica.it

Dino Martelli, promotore dell'iniziativa, al *Primo incontro nazionale dei piccoli pastifici di qualità*



Gragnano in Corsa, Pastificio Il Mulino di Gragnano, Pastificio Sorrentino, Pastai Gragnanesi, Pastificio Afeltra, Pastificio Daniello, La Fabbrica della pasta di Gragnano, Pastificio Cuomo, Faella, Pastificio dei campi, Pastificio Merulo, Pastificio F.Ili Setaro, Pastificio Caccese, Pastificio Graziano, Pastificio Vicidomini, Pasta di Canossa, Saperi Antichi, Pastificio Strampelli, Pastificio di Amante, Pastificio Alva Valle Scrivia, Pastificio Latini, Pasta Premiata, Filotea, La pasta di Camerino, Mancini, Spinosi, Camp'Oro, Pastificio Allemandi, Pastificio D'Amicis, Casa Prencipe, Benedetto Cavalieri, Pastificio Donna Itryia, Pastificio Vescera,

Feudo Mondello, Fabbri, Michele Portoghese, Pastificio Chelucci, Pastificio Panarese, Pastificio Prosit Romeo, Pastificio Morelli, Pastificio Caponi, Pastificio Lettieri, Antico Pastificio Umbro, Pastificio Mozzo, Pastificio Frentana, Verrigni - Antico Pastificio Rosetano.



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

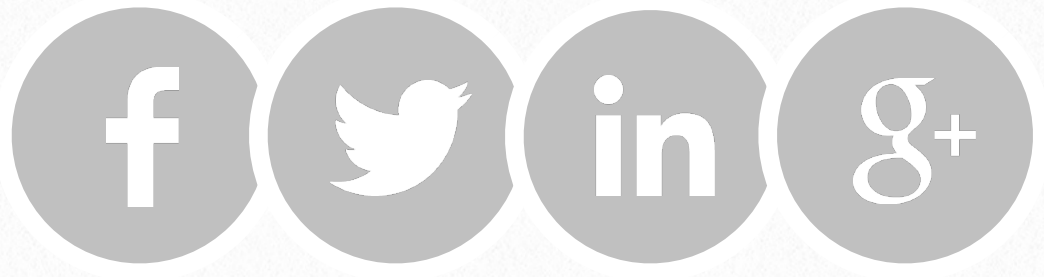
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)

Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488

info@appafre.it - www.appafre.it

Piemonte Nord

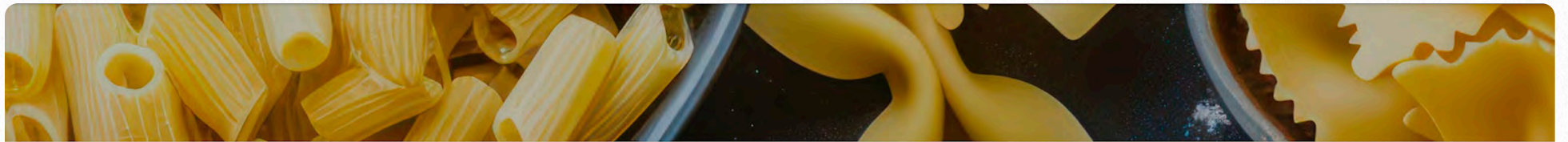
2



**L'industria mondiale
della pasta si riunirà a**

National Pasta Association

**Philadelphia per l'Assemblea dell'NPA
e per il World Pasta Congress**

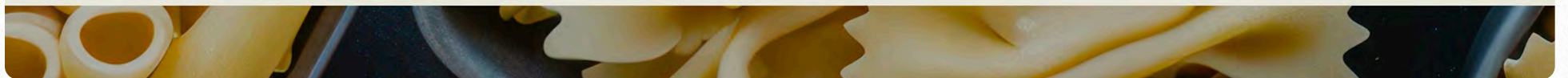


**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**

2024 Annual Meeting &

WORLD PASTA CONGRESS

Philadelphia, PA • October 23-25, 2024



Un'intervista ai dirigenti della National Pasta Association svela i dettagli di un importante appuntamento per la filiera mondiale della pasta alimentare.

La National Pasta Association (NPA) terrà la propria assemblea annuale 2024, in concomitanza con il World Pasta Congress, dal 23 al 25 ottobre 2024 a Philadelphia, PA, USA. Per svelare alcuni dettagli sull'evento, abbiamo intervistato Nora Stabert (Presidente della NPA), Jim Meyer (Tesoriere della NPA) e Melissa Tendick (Vicepresidente della NPA). Leggete di seguito cosa ci hanno rivelato.

Nora, può parlarci della NPA e della missione della sua organizzazione?

Nora: Volentieri. La NPA è un'associazione cui fanno capo produttori, commercianti, molini e fornitori di pasta negli Stati Uniti. Funge da fautore, promotore e centro di conoscenze unificato per il settore, i rappresentanti del governo e i consumatori. Il nostro obiettivo è incrementare il consumo di pasta per consentire all'industria pastaria di prosperare.

Qual è il suo ruolo nella NPA? E da quanto tempo opera all'interno dell'organizzazione?

Nora: Sono la Presidente della National Pasta Association, ruolo che ho assunto nel marzo 2023. Sono diventata membro attivo della NPA nel 2018, anno in cui sono entrata a far parte della Philadelphia Macaroni Company (PMC). Poiché sono

una rappresentante della quinta generazione della famiglia Marano, fondatori della PMC, ero a conoscenza dell'importante attività svolta dalla NPA e quindi entusiasta di seguire le orme dei miei familiari.

Sono felicissima di partecipare a questo evento internazionale sulla pasta che non solo offre all'industria mondiale della pasta l'opportunità di confrontarsi su innovazioni, progressi e tendenze rilevanti, tra cui sostenibilità e intelligenza artificiale, ma crea per il nostro settore un'atmosfera rilassata in cui incontrarsi di persona.

Il prossimo ottobre si terrà l'assemblea annuale 2024 della vostra associazione congiuntamente al World Pasta Congress. A chi è rivolto l'evento e cosa si possono aspettare i rispettivi partecipanti?

Nora: L'evento è un'occasione che i produttori di pasta, i molini, i fornitori di ingredienti, i retailer, le aziende attive nella ristorazione o i produttori di macchinari non possono perdere. Durante le sessioni di formazione verrà proposta una serie di presentazioni sulle tendenze e su argomenti cruciali del settore. Nell'ambito dell'assemblea saranno previste opportunità strutturate per fare rete, tra cui incontri Executive One-on-One e attività informali quali tour storici e culturali di



**NATIONAL
PASTA**
ASSOCIATION

120 Years of the National Pasta Association

**Celebrate Your Love of Pasta
at the NPA's Annual Meeting &
World Pasta Congress**

October 23-25

Sheraton Philadelphia Downtown
Philadelphia, PA USA



Featured Session
Cutting-edge culinary
demos with celebrity
Chef Rosario.



For more information, visit ilovepasta.org



Nora Stabert, presidente della National Pasta Association

Philadelphia. Giovedì sera ospiteremo anche il gala del World Pasta Congress. Benché la formazione sia un'attrattiva, sappiamo tutti che lo scopo principale dell'evento è costruire nuove relazioni e rendere omaggio alla pasta!

È il 120° anniversario della NPA. Come prevedete di festeggiare questo traguardo storico?

Nora: Lascerò che sia Melissa Tendick (Vicepresidente della NPA) a parlare del 120° anniversario, dato che ha partecipato alle attività di pianificazione in qualità di consigliere.

Melissa: Grazie Nora. Per celebrare



Jim Meyer, tesoriere della National Pasta Association

l'eccezionale viaggio di NPA che dura ormai da 120 anni, abbiamo curato un elenco di motivazioni che stimolassero i leader dell'industria pastaria a partecipare a questo evento mondiale. Di seguito alcune delle 120 motivazioni scelte:

- instaurare legami con oltre 120 protagonisti della pasta provenienti da tutto il mondo;
- ricevere approfondimenti sugli sviluppi della pasta a livello globale da rappresentanti di Nord America, Europa, Sud America e Asia;
- scoprire le innovazioni nel campo delle apparecchiature;
- ricevere preziosi approfondimenti sulle



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.



- tendenze del mercato della pasta;
- partecipare a una dimostrazione dal vivo di realizzazione della pasta e a una degustazione di ravioli creati dallo chef Rosario, chef portavoce della NPA;
- scoprire grazie a una nuova ricerca come la pasta sia collegata al benessere e alla felicità;
- comprendere le pratiche sostenibili adottate dall'industria pastaria; e *dulcis in fundo* festeggiare la Giornata Mondiale della Pasta (25 ottobre) e il vostro amore per la pasta!

Il World Pasta Congress sarà parte di questo evento. Di cosa si tratta?

Nora: Il World Pasta Congress celebra il significato culturale e culinario della pasta e ne promuove il consumo. La prima edizione del World Pasta Congress si tenne a Roma nel 1995 e inaugurò la *Giornata mondiale della pasta* celebrata ogni anno il 25 ottobre.

Per partecipare all'assemblea annuale 2024 e al World Pasta Congress di ottobre è necessario essere soci NPA?

Quali sono i costi di partecipazione?

Come ci si iscrive all'evento?

Nora: Per partecipare non è necessario essere soci della NPA. I soci NPA e IPO, però, godranno di uno sconto sul prezzo. Il costo di partecipazione all'evento è

1.125,00 dollari per i soci e 1.325,00 dollari per i non soci. Per registrarsi all'evento e ottenere informazioni specifiche di viaggio basta visitare il sito ILovePasta.org.

Chi presenzierà a questo evento?

Inoltre, ci saranno opportunità per fare rete?

Nora: Per celebrare la pasta, quest'anno si riuniranno i leader del settore a livello mondiale insieme a soggetti innovatori e professionisti appassionati. E ovviamente, sarà previsto molto tempo per promuovere incontri e conoscenze con altri operatori del settore. Abbiamo programmato delle pause per permettere ai partecipanti di confrontarsi oltre al gala del World Pasta Congress per condividere un pasto e celebrare la pasta, inoltre proponiamo tour gastronomici e culturali di Philadelphia, la mia città natale. Non vedo l'ora di condividere con i nostri ospiti il mio amore per la pasta e per la città di Philadelphia, luogo vibrante e ricco di storia.

Quali saranno gli argomenti affrontati all'assemblea annuale 2024 e al World Pasta Congress?

Nora: Per rispondere a questa domanda, vi presento Jim Meyer (Tesoriere della NPA), uno dei nostri relatori scelti per l'evento.

Jim: Grazie Nora. Mi fa piacere condividere alcuni dettagli sulle attività di

formazione proposte durante l'evento. Tra le sessioni da segnalare ricordo l'aggiornamento sul mercato globale del grano duro, gli sviluppi della pasta a livello mondiale, una ricerca sulla pasta e sul suo legame con il benessere, una presentazione culinaria e una degustazione di pasta preparata dallo chef portavoce della NPA, la sostenibilità nell'industria pastaria, e inoltre l'impiego dell'intelligenza artificiale (AI) e le rispettive implicazioni per l'industria pastaria.

Cosa la entusiasma maggiormente di questo evento?

Nora: Sono entusiasta di incontrare altri operatori del settore della pasta a livello mondiale e di ospitare tutti a Philadelphia. Sarà bello rivedere vecchi amici e incontrare nuovi soggetti innovatori del nostro settore.

Melissa: Uno degli eventi più attesi è la dimostrazione dal vivo e la degustazione di pasta che sarà presentata dallo chef Rosario. Con chi condividere un piatto di pasta se non con gli amici?

Jim: Credo che una delle sessioni più attese sarà quella dedicata agli sviluppi globali della pasta durante la quale sentiremo alcuni approfondimenti da Sud America, Asia, Europa e da altri professionisti della pasta provenienti da tutto il mondo.

Come verrà celebrata la pasta durante l'evento?

Nora: Inseriremo la pasta in quasi tutti gli ambiti di questo evento. Dai nostri ricevimenti al gala del World Pasta Congress, la pasta sarà protagonista. Inoltre, Philadelphia ha una storia culinaria e culturale ricca, pertanto non vediamo l'ora di mostrarvi tutti i luoghi più belli da vedere e i cibi più appetitosi da gustare, pasta inclusa ovviamente. Uno dei modi migliori per celebrare la pasta è l'iniziativa filantropica del nostro settore, la 100 Billion Meal Challenge, con la quale ci impegniamo a far sì che tutti possano godere e celebrare la pasta negli anni a venire!

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:



3



Impatto ambientale della pasta fresca

Alessio Cimini, Mauro Moresi
Dipartimento per l'innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali, Università della Tuscia, Viterbo



In questo lavoro si è stimato e confrontato il profilo ambientale di una pasta fresca non ripiena e senza uova con quello di una pasta secca di semola di grano duro tramite un ben noto software di valutazione del ciclo di vita in conformità con il metodo standard europeo *Product Environmental Footprint*.

Introduzione

In Italia la pasta fresca può essere prodotta impastando farina di grano tenero o semola di grano duro con acqua e/o uova e può contenere diversi ingredienti per il ripieno. Il suo contenuto di umidità deve essere maggiore del 24% (p/p), mentre l'attività dell'acqua deve essere compresa fra 0,92 e 0,97. Dopo essere stata pastorizzata, viene confezionata in atmosfera modificata e mantenuta a 4 ± 2 °C per garantire una conservabilità di 60 giorni dalla data di produzione (DPR, 2001). Farina di grano tenero e uova sono gli ingredienti basilari nel Nord Italia, mentre la semola di grano duro e acqua sono maggiormente utilizzati nel Sud Italia. Nel 2019, il fatturato della pasta alimentare in Italia ha raggiunto i 4,8 miliardi di euro (Italianfood.net, 2021). La pasta secca copre l'86% della produzione totale, mentre la pasta fresca l'11% e la pasta surgelata il restante 3% (Ruffo, 2017). Nel 2021 per la crescente richiesta di ristoranti, alberghi e famiglie il solo fatturato della pasta fresca in Italia si è attestato intorno a 890 milioni di (Soressi, 2021). Sebbene l'impatto ambientale della pasta secca sia stato valutato da numerosi autori, tra cui ad es. Bevilacqua et al. (2007), Cibelli et al. (2021), Cimini et al.

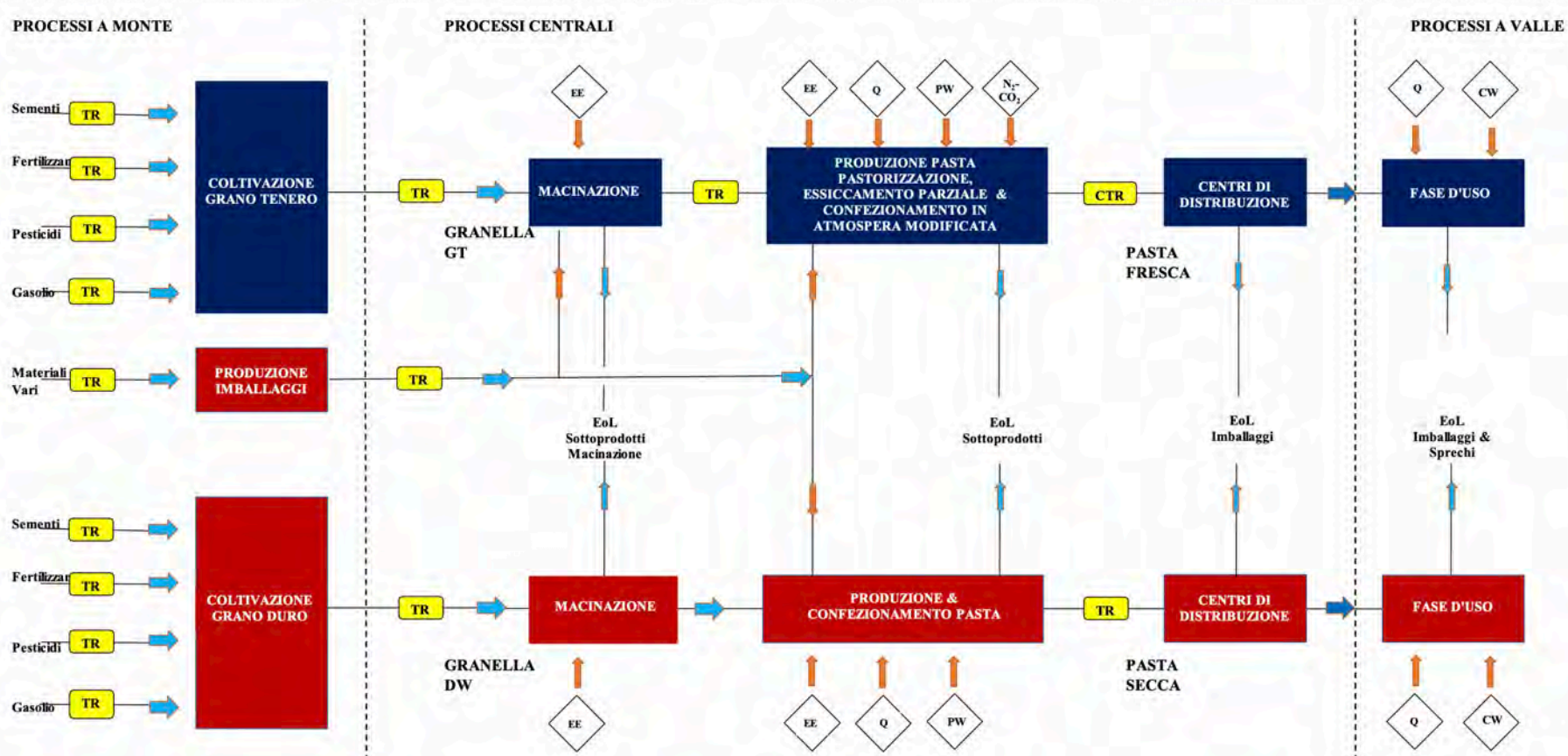
(2019), Röös et al. (2011) e Zingale et al. (2022), quello di qualsiasi tipologia di pasta fresca deve ancora essere valutato, ad eccezione del profilo ambientale dalla culla alla tomba di una nuova pasta fresca di grano tenero ad alto tenore di amilosio e a basso indice glicemico (Cimini et al., 2022a).

Lo scopo di questo lavoro è stato quello di confrontare il profilo ambientale dalla culla alla tomba di una pasta fresca senza uova e non ripiena con quello di una pasta secca di semola di grano duro, utilizzando un noto software di valutazione del ciclo di vita e il metodo standard del *Product Environmental Footprint* (EC, 2018).

Metodologia

L'analisi del ciclo di vita è stata condotta conformemente alle norme ISO 14040 e 14044 (ISO, 2006ab) con l'obiettivo di confrontare il profilo ambientale associato alla produzione e al consumo di 1 kg di pasta fresca a base di farina di grano tenero (GT) (prodotta e confezionata in sacchetti di polietilene, PE, da 0,5 kg in atmosfera modificata in un pastificio di piccole dimensioni situato nel Centro Italia) a quello di 1 kg di pasta secca di semola di grano duro (DW) (prodotta e confezionata in sacchetti di polipropilene, PP, da 0,5 kg in un pastificio di medie

Figura 1 CONFINI DEL SISTEMA DI PASTA FRESCA O SECCA COMPRESI I PROCESSI A MONTE, CENTRALI E A VALLE



CTR, trasporto refrigerato; CW, acqua di cottura; DW, grano duro; EE, energia elettrica; EoL, fine vita; GT, grano tenero; PW, acqua di processo; Q, energia termica; TR, trasporto.

dimensioni situato nel Nord Italia, previamente descritto (Cimini et al., 2021), onde identificare le fasi più impattanti di ciascun ciclo di vita.

In [Figura 1](#) si illustrano i confini dei sistemi esaminati.

I processi a monte riguardano la coltivazione di GT o di DW, la produzione di sementi, fertilizzanti, pesticidi, lubrificanti e materiali di imballaggio ed includono il consumo del gasolio utilizzato per le lavorazioni di campo. I processi centrali includono il trasporto di grani di GT o DW al mulino per ottenere la farina o la semola. La fase di macinazione avveniva

internamente all'impianto di produzione della pasta secca, ma esternamente a quello della pasta fresca, il che comportava un'ulteriore fase di trasporto per la farina di grano tenero fino ai cancelli del pastificio. Appena estrusa, la pasta fresca veniva pastorizzata, parzialmente essiccata fino ad un tenore di umidità $\geq 24\%$ (p/p), raffreddata a 4-6 °C, confezionata in sacchetti di PE da 500 g in atmosfera modificata utilizzando una miscela di N₂ e CO₂ e poi mantenuta in celle frigorifere. La pasta secca, invece, avendo un'umidità finale inferiore al 12,5% (p/p) veniva conservata a temperatura

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



Tabella 1 DATI DI INPUT/OUTPUT DELLE PRINCIPALI FASI DEL CICLO DI VITA DELLA PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO (DW) O DELLA PASTA FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO (GT), RICAVALI RISPETTIVAMENTE DA SGAMBARO (2014) E CIMINI ET AL. (2021, 2022A): PF, PRODOTTO FINALE

Fase del Ciclo di Vita	Dati Input/Output	DW	GT	Unità
Campo	NH ₄ NO ₃ (N: 26%)	400	150	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Urea (N: 46%)	100	150	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	(NH ₄) ₂ HPO ₄ (N: 18%, P ₂ O ₅ : 46%)	-	200	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Ca(H ₂ PO ₄) ₂ (P ₂ O ₅ : 19%)	250	-	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Densità di semina	200	250	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Pesticidi	3,25	1,8	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Gasolio	130	70	L ha ⁻¹ a ⁻¹
	Granella	6100	7260	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Paglia	6038	12400	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Macinazione	Energia elettrica	0,088	0,147
Energia termica		0,0012	-	MJ/kg granella
Acqua		0,435	0,033	kg/kg granella
Sacchi di carta Kraft		-	4,64	g/kg PF
Semola di grano duro		4442	-	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
Farina di grano tenero		-	5300	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
Sottoprodotti di macinazione		1658	2210	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
Produzione pasta		Acqua	1,810	0,221
	Energia elettrica	0,179	0,221	kWh/kg PF
	Energia termica	2,278	0,288	MJ/kg PF
	NaCl	0,016	-	g/kg PF
	Olio lubrificante	0,062	0,029	g/kg PF
	Cloro liquido	0,105	0,016	g/kg PF
	Azoto liquido	-	10	g/kg PF
	CO ₂ liquida	-	5	g/kg PF
	Pasta secca	3558	-	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Pasta fresca	-	5980	kg ha ⁻¹ a ⁻¹
	Sottoprodotti di pastificazione	0,2482	19,6	g/kg PF
	Reflui	0,0026	0,00007	m ³ /kg PF
	Rifiuti solidi urbani	0,0041	0,0062	kg/kg PF
	Confezionamento I	Sacchetti PP	12,21	-
Sacchetti PE		-	31,4	g/kg PF
Confezionamento II		Cartoni	42,98	93,3
	Confezionamento III	Pallet europei	0,0083	0,0917
Film PE temoretraibile		1,66	2,85	g/kg PF
Etichette di carta		1,03	0,026	g/kg PF
Assemblaggio pasta		Energia elettrica	0,03732	-
Consumo	Tempo di cottura ottimale	10	3,5	min
	Acqua di cottura	10	10	L/kg PF
	Energia termica	2,8	1,976	kWh/kg PF
	Sale da cucina	-	100	g/kg PF
	Energia elettrica (frigorifero)	-	2,46	kWh/kg PF
	Spreco di pasta cotta	-	0,02	kg/kg PF

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it


ambiente. La pasta sia fresca che secca in sacchetti viene assemblata in cartoni e in pallet europei per essere conferita ai centri di distribuzione e ai rivenditori utilizzando rispettivamente camion refrigerati o convenzionali. I rifiuti di imballaggio e gli scarti della lavorazione sono smaltiti come rifiuti solidi urbani (RSU) secondo gli scenari di fine vita italiani (Cimini et al., 2022a), mentre i sottoprodotti di macinazione sono stati utilizzati come mangimi zootecnici. I processi a valle includono la fase di cottura della pasta e lo smaltimento dei rifiuti post-consumo (ovvero lo spreco di pasta cotta e gli imballaggi primari) come RSU. Per quanto riguarda l'analisi dell'inventario, i cosiddetti dati primari (ad es., le risorse di input/output, le modalità di trasporto e le distanze percorse) sono stati rispettivamente estratti da Cimini et al. (2022a) e Sgamaro (2014), mentre i dati secondari dal database Ecoinvent (v. 3.8 o v. 3.5) utilizzando il modello del sistema di allocazione e cut-off, incorporato nel software LCA Simapro (Pré Consultants, Amersfoort, NL), e da altre relazioni tecniche, come in seguito indicato. In [Tabella 1](#) sono riassunte le pratiche agricole e le rese per ha della coltivazione convenzionale per entrambi i grani. Le emissioni dai suoli fertilizzati sono state stimate utilizzando le linee guida

dell'*Intergovernmental Panel on Climate Change* (IPCC) recentemente aggiornate (Hergoualc'h et al., 2019), mentre i fattori di allocazione per la granella di GT o DW, la paglia e la biomassa radicale, la farina o la semola ed i sottoprodotti della macinazione, nonché gli sprechi di pasta fresca o secca cotta, sono stati stimati come suggerito da UNAFPA (2018). Dalla macinazione convenzionale di 1 kg di DW si ricavavano circa 0,71 kg di semola (Sgamaro, 2014), mentre da quella del GT ca. 0,73 kg di farina di tipo 00 (Kanojia et al., 2018). L'imballaggio primario, secondario e terziario della pasta fresca o secca era costituito da sacchetti in PE o PP da 500 g, cartoni etichettati e chiusi con un nastro di scotch, assemblati su pallet europei di legno e serrati con film termoretraibile in PE a bassa densità. I fabbisogni energetici e idrici per la cottura della pasta secca o fresca sono stati estratti da UNAFPA (2018) e EPD® (2022), mentre i tempi di cottura (10,0 e 3,5 min) sono stati rilevati da Cimini et al. (2021, 2022b).

L'impatto ambientale è stato valutato utilizzando il software SimaPro 9.3.0.3 (PRé Consultants, Amersfoort, NL) e i metodi standard EF 3.0 (adattato) v. 1.02, IPCC 2013 e IPCC 2021. Mentre i metodi IPCC tengono conto di un'unica categoria di impatto ambientale, quella del



WE
CAPTURE
WHAT
MOVES



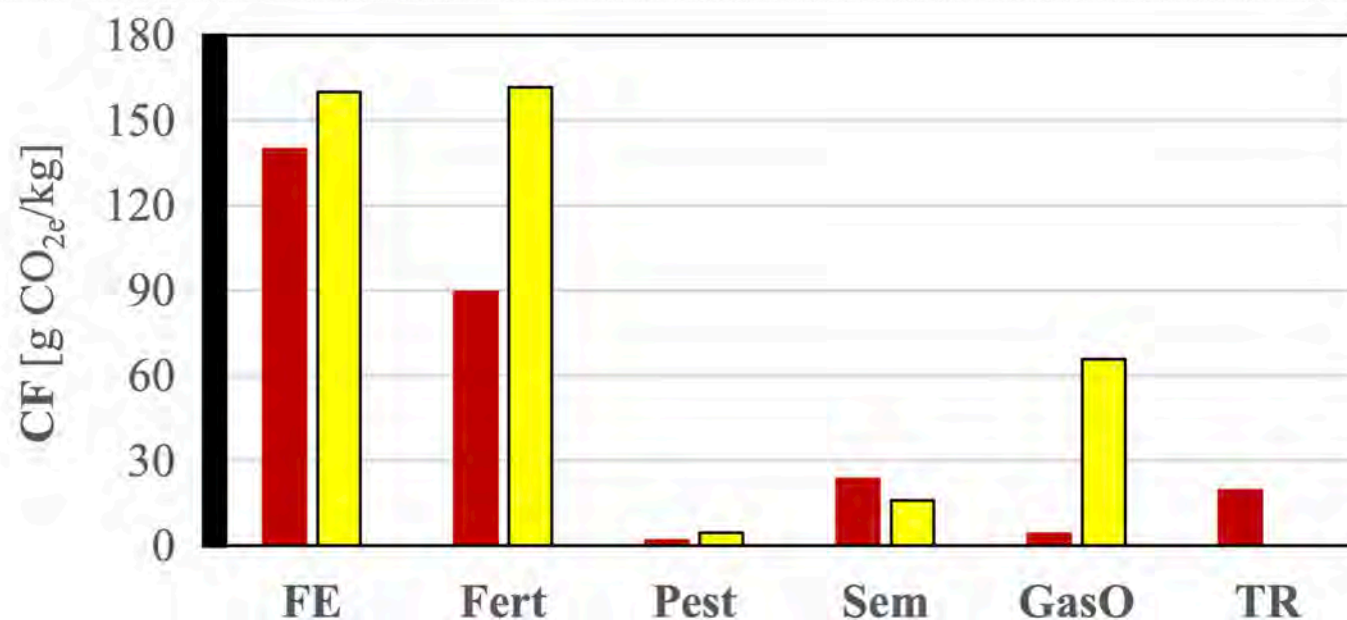
MANE

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



Figura 2 CONTRIBUTO DELLE DIVERSE RISORSE ALL'IMPRONTA DI CARBONIO COMPLESSIVA DELLA GRANELLA DI GRANO TENERO (BARRE ROSSE) E DURO (BARRE GIALLE)



FE, emissioni di campo; Fert, fertilizzanti; GasO, gasolio ed olio lubrificante; Pest, pesticidi; Sem, sementi; TR, trasporto.

cambiamento climatico, che fa uso dei potenziali di riscaldamento globale riferiti ad un orizzonte temporale di 100 anni; il metodo EF 3.0 fornisce l'impronta ambientale di prodotto (PEF) tramite ben 16 categorie di impatto ambientale, quali il cambiamento climatico (espresso in kg CO_{2e}), l'assottigliamento dello strato di O₃ stratosferico (kg CCl₃F o Freon-11 equiv., R-11_e), le radiazioni ionizzanti che danneggiano la salute umana (kBq ²³⁵U_e), la formazione di O₃ fotochimico (kg Composti Organici Volatili Non Metanici equiv., Z_e), il particolato (incidenza di malattie respiratorie), la tossicità umana con effetti sia cancerogeni che non (*Comparative Toxic Unit for human*, CTU_h), l'acidificazione (mol H⁺_e), l'eutrofizzazione

delle acque dolci (kg P_e) e marine (kg N_e) e dei suoli (mol N_e), l'ecotossicità delle acque dolci (*Comparative Toxic Units for ecotoxicity*, CTU_e), l'uso del suolo (punti, Pt), la scarsità d'acqua (m³ deprivati per altri usi), l'uso delle risorse fossili (MJ) e minerarie (kg Sb_e). Queste categorie di impatto, una volta normalizzate rispetto ai relativi impatti globali pro-capite (Sala et al., 2017) e poi pesate (Sala et al., 2018), consentono di stimare un eco-indicatore (EI) complessivo, ove il contributo delle categorie inerenti la tossicità umana e degli ecosistemi può essere annullato attribuendo ad essi un fattore peso nullo, essendo scarsa la robustezza dei rispettivi modelli di valutazione (UNAFPA, 2018).

Risultati e discussione

Carbon Footprint della granella di frumento tenero e duro

La [Figura 2](#) descrive il contributo percentuale delle emissioni di gas climalteranti (GHG) derivanti dalle risorse (sementi, fertilizzanti, pesticidi, gasolio e olio lubrificante, residui colturali, trasporti) utilizzate per coltivare la granella di grano tenero (GT) e duro (DW). Nel caso del GT, il contributo primario (50%) era dovuto alle emissioni dirette e indirette di gas serra (FE) dai suoli fertilizzati, mentre il secondario (32%) derivava dalla produzione dei fertilizzanti utilizzati. Dalla coltivazione delle sementi e dai trasporti derivano rispettivamente l'8% ed il 7% delle emissioni GHG totali.

In toto, le emissioni GHG associate alla produzione di GT ammontavano a 299 ± 44 g CO_{2e}/kg, mentre quelle relative alla produzione di DW erano pari a circa 408 g CO_{2e}/kg (Cimini et al., 2021). Entrambe queste impronte di carbonio ai cancelli dell'azienda agricola sono in linea con quelle stimate per la coltura convenzionale sia del grano tenero in assenza (319 g CO_{2e}/kg) od in presenza (264 g CO_{2e}/kg) di irrigazione secondo la banca dati *World Food LCA*, sia del grano duro coltivato in Francia (405 g CO_{2e}/kg) o in Italia (430 g

CO_{2e}/kg) secondo la banca dati *Agribalyse* v. 3.0.1 o *World Food LCA*. Ricorrendo a diverse modalità di avvicendamento colturale presso 13 aziende agricole collocate nelle principali aree di coltivazione del grano duro in Italia, Ruini et al. (2013) stimarono un'impronta di carbonio crescente da 440 a 540 g CO_{2e}/kg al ridursi della resa colturale da 7,4 a 4,2 Mg/ha.

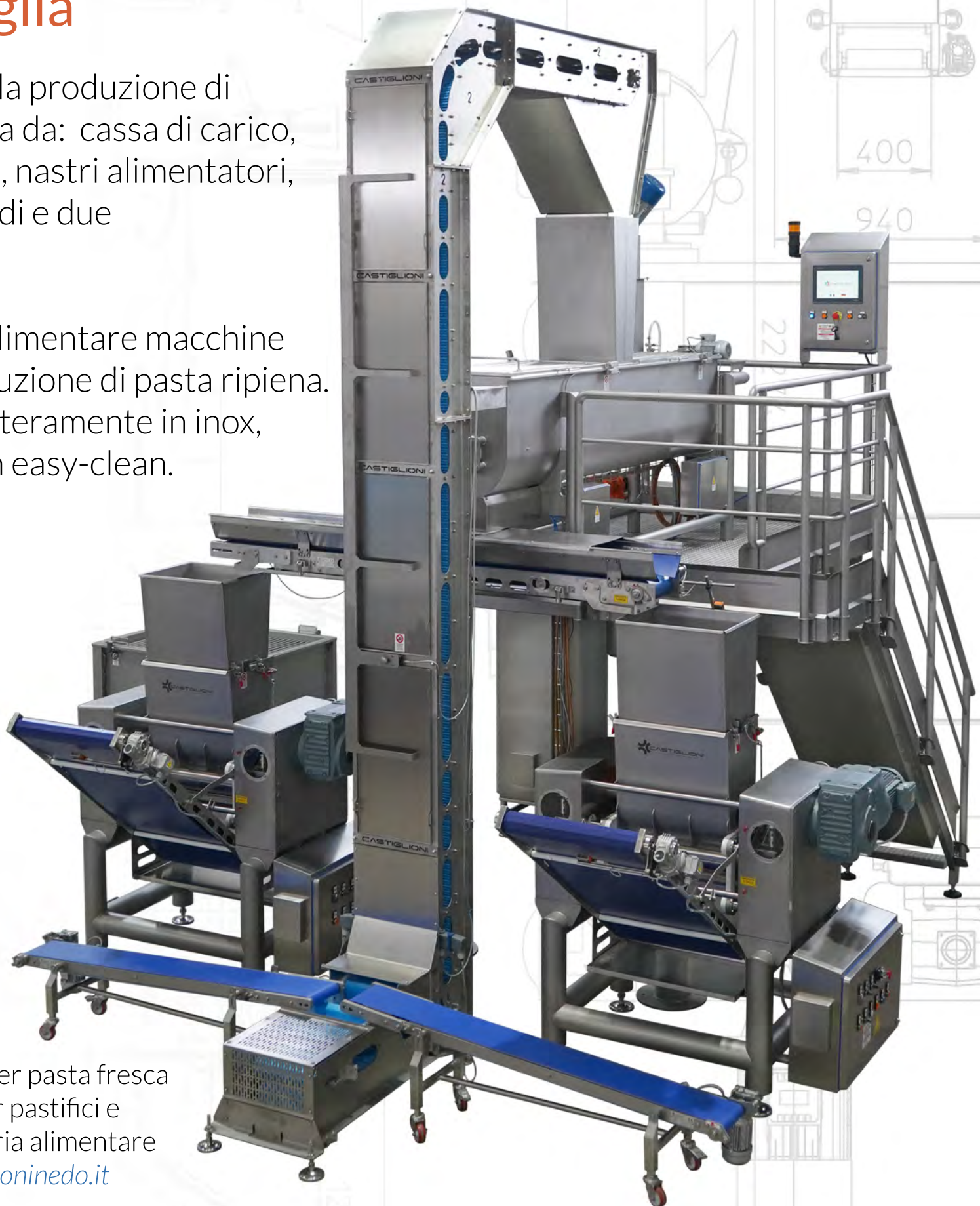
Profilo ambientale della pasta fresca

La [Tabella 2](#) confronta le categorie di impatto ambientale (IC_j) della pasta fresca con quelle della pasta secca di semola convenzionale (Cimini et al., 2021). Si riscontra che la fase campo influisce principalmente sulle categorie di impatto dell'uso del suolo e dell'eutrofizzazione marina, mentre la produzione dei materiali di imballaggio contribuisce primariamente all'IC del particolato. Al contrario, la fase di uso ha influenzato notevolmente le categorie di impatto relative all'uso delle risorse minerarie e fossili, alla riduzione dell'ozono, alle radiazioni ionizzanti, al cambiamento climatico, alla tossicità umana sia cancerogena che non, e così via. Nel caso della pasta secca, la fase di campo contribuisce non solo alle categorie di impatto dell'uso del suolo e dell'eutrofizzazione marina, ma anche a quelle dell'uso delle risorse minerarie, del particolato, dell'eutrofizzazione delle

Linea di produzione per pasta sfoglia

Linea automatica per la produzione di pasta sfoglia composta da: cassa di carico, impastatrice continua, nastri alimentatori, nastri di recupero sfridi e due macchine sfogliatrici.

La linea è ideata per alimentare macchine formatrici per la produzione di pasta ripiena. Impianto realizzato interamente in inox, progettato con design easy-clean.



Macchine per pasta fresca
Impianti per pastifici e
per l'industria alimentare
www.castiglioninedo.it

acque dolci e marine e dei suoli e della scarsità d'acqua. Come per la pasta fresca, la fase di consumo della pasta secca ha avuto un impatto prevalente sulle categorie di impatto inerenti all'uso delle risorse fossili, alla riduzione dello strato di ozono e al cambiamento climatico. A causa della minore resa per ha della granella di grano duro ([Tabella 1](#)), il contributo della fase di campo è stato superiore a quello della fase di consumo. Al contrario, il consumo della pasta fresca ha esercitato un impatto molto maggiore rispetto a quella della fase campo per l'obbligatorietà della refrigerazione durante lo stoccaggio ed il trasporto. Anche la produzione dei materiali di confezionamento ha avuto un impatto maggiore perché la pasta fresca viene confezionata in sacchetti di PE di maggior spessore per limitare la permeazione della miscela gassosa utilizzata per l'atmosfera modificata.

Con riferimento alla sola impronta di carbonio dalla culla alla tomba ([Tabella 2](#)), il consumo di 1 kg di pasta fresca comportava l'emissione di 2,59 kg CO_{2e}, maggiore del 38% ca. di quella della pasta secca (1,88 kg CO_{2e}/kg).

La caratterizzazione ambientale d'insieme della pasta fresca e secca in conformità al metodo PEF è riportata nella [Tabella 3](#).

L'eco-indicatore complessivo (EI)

associato al consumo di pasta fresca ammontava a circa 236 μPt/kg, maggiore del 67% dell'EI relativo alla pasta secca di semola convenzionale (~141 μPt/kg: Cimini et al., 2021). L'eco-indicatore della pasta fresca derivava per il 54,5% dalla fase di consumo e per il 19,4% dalla fase campo. Il contributo percentuale delle fasi anzidette si invertiva per la pasta secca ([Tabella 3](#)) per le stesse ragioni sopra menzionate.

Opzioni per ridurre il profilo ambientale della pasta fresca e prospettive future

Come mostrato in [Tabella 3](#), qualsiasi opzione di mitigazione dovrebbe mirare a ridurre innanzitutto il contributo della fase di consumo, seguita da quelli della coltivazione del grano tenero e della produzione dei materiali di confezionamento.

Per alleviare l'impatto della fase di consumo, potrebbero essere adottate due diverse strategie. In primo luogo, i fornelli a gas ed elettrici attualmente in uso nell'Unione Europea dovrebbero essere sostituiti con dispositivi di cottura *smart*, come ad esempio il nuovo cuoci-pasta ecosostenibile controllato tramite un microprocessore Arduino[®], precedentemente sviluppato (Cimini et al., 2020). Un tale fornello consente, a pari qualità della pasta cotta, di ridurre i

Tabella 2 PROFILO AMBIENTALE DI 1 KG DI PASTA FRESCA O SECCA (CIMINI ET AL., 2021) IN BASE AL METODO STANDARD PEF: CONTRIBUTO PERCENTUALE DELLE TRE FASI DEL CICLO DI VITA PIÙ IMPATTANTI (COLTIVAZIONE, FP; PRODUZIONE DEI MATERIALI DI IMBALLAGGIO, PMP; CONSUMO DELLA PASTA, PU) CON INDICAZIONE DELL'ENTITÀ DI CIASCUNA CATEGORIA DI IMPATTO INTERMEDIO (IC_J)

Contributo fase ciclo di vita	FP	PMP	PU	IC _J	UdM	IC _J	FP	PMP	PU
IC _J	(%)	(%)	(%)				(%)	(%)	(%)
	Pasta fresca					Pasta secca			
Cambiamento climatico (GW ₁₀₀)	11	13	62	2,59	kg CO _{2e}	1,88	34	4	41
Assottigliamento O ₃	9	9	68	2,97x10 ⁻⁷	kg R-11 _e	1,74x10 ⁻⁷	22	3	45
Radiazioni ionizzanti	3	23	64	2,79x10 ⁻¹	kBq ²³⁵ U _e	7,05x10 ⁻²	21	10	17
Smog fotochimico	17	20	51	6,00x10 ⁻³	kg Z _e	4,07 x10 ⁻³	47	7	18
Particolato	15	38	35	8,14x10 ⁻⁸	Inc. malattie	5,00 x10 ⁻⁸	62	10	8
Tossicità umana non cancerogena	12	19	59	2,36x10 ⁻⁸	CTU _h	1,16x10 ⁻⁷	35	11	33
Tossicità umana cancerogena	11	21	60	9,54x10 ⁻¹⁰	CTU _h	1,08x10 ⁻⁸	49	7	32
Acidificazione	26	14	51	1,21x10 ⁻²	mol H ⁺ _e	6,64x10 ⁻³	45	5	14
Eutrofizzazione acque dolci	36	19	40	8,18x10 ⁻⁴	kg P _e	3,01x10 ⁻⁴	62	9	12
Eutrofizzazione marina	47	12	27	4,17x10 ⁻³	kg N _e	2,08x10 ⁻³	58	5	16
Eutrofizzazione suoli	29	17	43	2,40x10 ⁻²	mol N _e	2,16x10 ⁻²	51	4	9
Ecotossicità acque dolci	11	22	58	3,35x10 ¹	CTU _e	9,26x10 ⁻¹	38	8	27
Uso del suolo	83	12	4	139	Pt	296	102	2	0,1
Scarsità di acqua	24	15	55	1,64	m ³ depriv.	4,23x10 ⁻¹	51	8	0,1
Uso risorse fossili	6	18	66	37,3	MJ	21,9	18	8	51
Uso risorse minerarie	13	11	72	1,61x10 ⁻⁵	kg Sb _e	2,16x10 ⁻⁶	72	4	13

PGI & PDO FLAVOURS THAT TWIST YOUR TASTE



NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS

PRODUCERS OF FLAVOURINGS AND SEMI-FINISHED FOOD PRODUCTS



NEW FLAVOURS SRL

Via dell'Artigianato 7 | zona Ind.le Gioiello | 06010 Monte Santa Maria Tiberina (PG) | ITALY

info@new-flavours.com | Tel. +39 075.857.82.95 | www.new-flavours.com

Tabella 3 PROFILO AMBIENTALE DI INSIEME DI UN'UNITÀ FUNZIONALE DI PASTA SECCA O FRESCA SECONDO IL METODO STANDARD PEF: CONTRIBUTO PERCENTUALE DELLE DIVERSE FASI DEL CICLO DI VITA ED ECO-INDICATORE COMPLESSIVO (EI)

Prodotto	Contributo delle fasi del ciclo di vita (%)									EI [μPt]
	FP	MI	PMP	PPR	PPACK	PDISTR	PU	CPW	EoLPM	
Pasta fresca	19,35	1,94	16,29	2,81		3,71	54,46	0,55	0,89	235,6
Pasta secca	44,50	6,36	5,50	11,81	1,06	4,17	29,90	*	-3,30	141,3

*FP, fase campo; MI, macinazione; PMP, produzione dei materiali di imballaggio; PPR, produzione della pasta; PPACK, confezionamento della pasta; PDISTR, distribuzione della pasta; PU, fase d'uso; CPW, spreco di pasta cotta; EoLPM, fine vita dei rifiuti di imballaggi; *, trascurabile.*

fabbisogni dell'acqua di cottura e di energia, rispettivamente, da 10 a 3 L e da ~1,3 a 0,6 kWh per kg di pasta fresca (Cimini et al., 2020). In secondo luogo, l'energia consumata per conservare la pasta fresca alla temperatura del frigorifero potrebbe essere ridotta favorendo, anche con aiuti fiscali, la sostituzione dei frigoriferi in uso con nuovi modelli di classe energetica superiore, che utilizzino refrigeranti di nuova generazione, come il propano (R290) con potenziali di riscaldamento globale a 100 anni e di assottigliamento dello strato di O₃ stratosferico, rispettivamente, prossimi a 3 kg CO_{2e}/kg e a zero. Specifiche campagne pubblicitarie potrebbero sensibilizzare i consumatori sì da ridurre il periodo medio di stoccaggio della pasta fresca nei frigoriferi domestici dai 30 giorni predefiniti (EPD[®], 2022) a non più di 10 giorni (Cimini

et al., 2022a).

Per mitigare l'impatto della fase di coltivazione del grano tenero, il ricorso, al momento, a pratiche agricole conservative sembrerebbe d'uopo. Occorre tuttavia rilevare che nel caso qui esaminato la resa per ettaro del grano tenero era in linea con quella media rilevata nell'Italia centrale e che si è utilizzata la semina su sodo ([Tabella 1](#)).

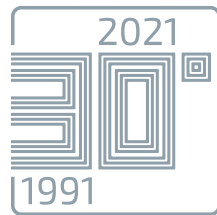
Infine, l'impatto dei materiali di imballaggio potrebbe essere ridotto ricorrendo a sacchetti di plastica a ridotta permeabilità ai gas con massa unitaria prossima a quella dei sacchetti in PP utilizzati nel confezionamento della pasta secca ([Tabella 1](#)).

Per il trasporto refrigerato di un prodotto con umidità ≥24% (p/p) e per un prolungato stoccaggio nei frigoriferi domestici, i consumatori dovrebbero

Frigoimpianti



italian food technology



impianti progettati e realizzati su misura

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

ALTA EFFICIENZA ENERGETICA

ASPETTO PIÙ NATURALE
DOPO IL TRATTAMENTO

GRANDI PRODUZIONI
IN PICCOLI SPAZI



PASTORIZZATORE "PVR"
rettilineo



TUNNEL "D" in caduta



TUNNEL Spirale "S"



PASTORIZZATORE
"COMPACT" spirale



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

www.frigoimpianti.it

essere consapevoli che il consumo di pasta fresca comporta un impatto ambientale caratterizzato da un eco-indicatore nettamente superiore a quello della pasta secca sia convenzionale ([Tabella 3](#)) che biologica (Cibelli, et al. al., 2021).

Conclusioni

Il profilo ambientale dalla culla alla tomba di una pasta fresca non ripiena è stato valutato utilizzando un approccio LCA e confrontato con quello di una pasta secca di semola convenzionale. Gli impatti ambientali primari e secondari derivano dalla fase di consumo e dalla fase agricola, i cui contributi si invertono nel caso della pasta secca. L'eco-indicatore complessivo della pasta fresca risulta 1,67 o 1,21 volte superiore a quello della pasta secca convenzionale o biologica, soprattutto per l'impatto ambientale derivante dal trasporto su camion refrigerati e dalla conservazione nei frigoriferi domestici. Nuovi elettrodomestici *smart* potrebbero contribuire ad alleviare l'impatto ambientale di entrambe le tipologie di pasta qui esaminate.

Nota

La presente ricerca è stata finanziata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Bando Progetti di ricerca industriale e sviluppo sperimentale in

12 aree di Specializzazione Smart D.D. NO. 1735 del 13 luglio 2017: progetto INTEGRi (ARS01_00188).

Bibliografia

- Bevilacqua M, Braglia M, Carmignani G, Zammori FA (2007) *Life cycle assessment of pasta production in Italy*. Journal of Food Quality, 30, 932-952.
- Cibelli M, Cimini A, Moresi M (2021) *Environmental profile of organic dry pasta*. Chemical Engineering Transactions, 87, 397-402.
- Cimini A, Cibelli M, Moresi M (2019) *Cradle-to-grave carbon footprint of dried organic pasta: assessment and potential mitigation measures*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 99, 5303-5318.
- Cimini A, Cibelli M, Moresi M (2020) *Development and assessment of a home eco-sustainable pasta cooker*. Food and Bioproducts Processing, 122, 291-302.
- Cimini A, Cibelli M, Moresi M (2021) *Environmental impact of pasta using different standard methods*. Chp. 5. In Galanakis C. (Ed.) Environmental Impact of Agro-Food Industry and Food Consumption, Academic Press, S. Diego, CA, USA, 101-127.
- Cimini A, Sestili F, Moresi M (2022a) *Environmental profile of a novel high-amylose bread wheat fresh pasta with low glycemic index*. Foods, 11, 3199.
- Cimini A, Poliziani A, Antonelli G, Sestili F, Lafiandra D, Moresi M (2022b) *Characterization of fresh pasta made of common and high-amylose wheat flour mixtures*. Foods, 11, 2510.
- DPR (2001) no. 187, 9 February 2001, *Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della L. 22 febbraio 1994, n. 146*. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie generale - n. 117, 22.05.2001, pp. 6-12.
- EC (European Commission) (2018) *Product Environmental Footprint category rules guidance 3. Version 6.3*. <https://eplca.jrc.ec.europa.eu/permalink/PEFCR_guidance_v6.3-2.pdf> (accesso



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

- 30.08.2023).
- EPD® (2022) *Uncooked pasta, not stuffed or otherwise prepared. Product Category Classification: UN CPC 2371. Vrs. 4.0.2*, <<https://api.environdec.com/api/v1/EPDLibrary/Files/085f5d0d-0511-47f4-f744-08dae3459152/Data>> (accesso 30.08.2023).
- Hergoualc'h K, Akiyama H, Bernoux M, Chirinda N, del Prado A, Kasimir Å, Douglas MacDonald J, Ogle SM, Regina K, van der Weerden TJ (2019) *N₂O emissions from managed soils, and CO₂ emissions from lime and urea application. Chp. 11*. In *Agriculture, Forestry and Other Land Use. Vol. 4. 2019 Refinement to the 2006 IPCC Guidelines for National Greenhouse Gas Inventories*. Intergovernmental Panel on Climate Change, Geneva, Switzerland.
- ISO (2006a) *14040 - Environmental Management e Life Cycle Assessment - Principles and Framework*. International Organization for Standardization, Genève, CH.
- ISO (2006b) *14044 - Environmental Management - Life Cycle Assessment - Requirements and Guidelines*. International Organization for Standardization, Genève, CH.
- Italianfood.net (2021) *Italian durum wheat production is bound to increase*. <<https://news.italianfood.net/2021/08/30/italian-durum-wheat-production-is-bound-to-increase/>> (accesso 30.08.2023)
- Kanojia V, Kushwaha NL, Reshi M, Rouf A, Muzaffar H (2018) *Products and byproducts of wheat milling process*. International Journal of Chemical Studies (IJCS), 6(4), 990-993.
- Röös E, Sundberg C, Hansson PA (2011) *Uncertainties in the carbon footprint of refined wheat products: A case study on Swedish pasta*. The International Journal of Life Cycle Assessment, 16(4), 338–350.
- Ruffo D (2017) *La produzione industriale di pasta in Italia*, <www.daniloruffo.com/la-produzione-industriale-di-pasta-in-italia/> (accesso 30.08.2023).
- Ruini L, Ferrari E, Meriggi P, Marino M, Sessa F (2013) *Increasing the sustainability of pasta production through a life cycle assessment approach*. 4th Int. Workshop on Advances in Cleaner Production, São Paulo, Brazil, 22-24 May 2013 <www.advancesincleanerproduction.net/fourth/files/sexsoes/4b/7/ruini_et_al_report.pdf> (accesso 30.08.2023).
- Sala S, Cerutti AK, Pant R (2018) *Development of a weighting approach for the Environmental Footprint*. Publications Office of the European Union, Luxembourg.
- Sala S, Crenna E, Secchi M, Pant R (2017) *Global normalisation factors for the Environmental Footprint and Life Cycle Assessment*. JRC Scientific Report, Publications Office of the European Union, Luxembourg.
- Sgambaro (2014) *Calcolo della Carbon Footprint della Pasta Jolly, della Pasta Sgambaro Etichetta Gialla e della Semola Jolly*. Rev. 00 20 May 2014, <https://www.sgambaro.it/wp-content/uploads/2016/06/Relazione_Carbon_Footprint_Sgambaro_2014.pdf> (accesso 30.08.2023).
- Soressi M (2021) *Pasta fresca, business a quota 892 milioni: vincono i marchi locali*. <www.ilsole24ore.com/art/pasta-fresca-business-quota-892-milioni-vincono-marchi-locali-AEa7aOx> (accesso 30.08.2023).
- UNAFPA (Unions de Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires) (2018) *Product Environmental Footprint category rules (PEFCR) for dry pasta. Vers. 3, p. 37*, <https://ec.europa.eu/environment/eusds/smgp/pdf/Dry%20pasta%20PEFCR_final.pdf> (accesso 20.11.2022).
- Zingale S, Guarnaccia P, Timpanaro G, Scuderi A, Matarazzo A, Bacenetti J, Ingrao C (2022) *Environmental life cycle assessment for improved management of agri-food companies: the case of organic whole-grain durum wheat pasta in Sicily*. International Journal LCA, 27, 205-226.

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

4



Disciplinare di Unione Italiana Food per l'autoregolamentazione dei *claim* volontari per la pubblicità della pasta

Luigi Cristiano Laurenza
Unione Italiana Food

Luigi Cristiano Laurenza, segretario dei pastai di Unione Italiana Food durante la presentazione del codice di autoregolamentazione tenutasi al Pastaria Festival 2024 (Firenze, 20-21 maggio)



I pastai italiani di Unione Italiana Food adottano un loro codice di autoregolamentazione dei *claim* volontari utilizzati nella comunicazione pubblicitaria della pasta. Il codice e le finalità dell'iniziativa sono stati presentati in anteprima a Firenze, nell'ambito dell'edizione 2024 del Pastaria Festival.

Tra gli obiettivi di Unione Italiana Food ("Unionfood"), vi è la "tutela, promozione e valorizzazione dei prodotti rappresentati a livello nazionale e internazionale" nonché la "promozione di una cultura d'impresa e di mercato, con particolare attenzione alle politiche specifiche di sviluppo e crescita del settore" (statuto, art. 2).

Proprio con questo orizzonte, i pastai dell'Unione si sono interrogati sui contenuti delle loro comunicazioni commerciali e sulla reale rispondenza e chiarezza delle aspettative del consumatore ed hanno riconosciuto che occorre assicurare una comunicazione che offra un "racconto" non solo in linea con la vigente normativa in materia pubblicitaria ed autodisciplinare, ma anche in grado di descrivere con obiettività, trasparenza e rigore le molteplici caratteristiche di questo prodotto, quali, a titolo esemplificativo le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali della pasta e delle materie prime impiegate; i diversi metodi di produzione, tra cui, la macinazione e abburattamento del grano duro, la trafilazione, laminazione ed essiccamento della semola; le caratteristiche dei formati di pasta funzionali alle ricette e ai condimenti: ciò al fine di informare in maniera chiara ed adeguata tutti i portatori di interessi (gli stakeholder), a partire dai consumatori e dai professionisti della ristorazione.

L'obiettivo del disciplinare è quindi quello di fornire indicazioni sui *claim* di natura volontaria utilizzati nella comunicazione pubblicitaria della pasta, al fine di assicurare che il contenuto dei messaggi sia non solo conforme alla vigente normativa europea, nazionale ed autodisciplinare in materia di corretta e leale comunicazione pubblicitaria, ma anche alla normativa in tema di *claim* etici che riguardano questioni sociali, di giustizia economica e di sostenibilità o, più in generale, stabiliscono un'implicazione sociale sul consumo di un prodotto, ossia una correlazione tra l'acquisto di un prodotto e la sua positiva ricaduta sociale.

Il panorama normativo attuale è evidentemente il punto di partenza del documento.

Infatti, ogni *claim* pubblicitario utilizzato per promuovere la pasta deve sempre rispettare le indicazioni fornite dalla normativa in materia pubblicitaria (in part. Codice del Consumo e Codice di autodisciplina

pubblicitaria) nonché la disciplina specifica di settore (in part. Reg.ti UE 1924/06 sulle allegazioni nutrizionali e salutistiche e 1169/11 in materia di informazione al consumatore, DPR 187/2001 sulla produzione e commercializzazione delle paste alimentari e circolari e note ministeriali dei principali Dicasteri di riferimento per il Settore, quali MISE, MIPAAF e MINSALUTE).

Inoltre, secondo la normativa pubblicitaria, ogni comunicazione commerciale deve sempre ispirarsi ai principi di onestà, veridicità e correttezza (Codice di autodisciplina pubblicitaria, art. 1).

I consumatori, infatti, devono poter compiere la propria scelta commerciale in maniera libera e consapevole, ed è dunque essenziale che la comunicazione pubblicitaria non li induca in alcun modo in errore, spingendoli ad assumere una decisione che altrimenti non avrebbero preso (Cod. Cons. art. 22).

In particolare, occorre evitare il ricorso ad omissioni, ambiguità o esagerazioni non palesemente iperboliche, in relazione alla natura del prodotto – con particolare riguardo alle sue caratteristiche, alla sua composizione e al metodo di fabbricazione – ai suoi eventuali effetti, al prezzo o ai riconoscimenti eventualmente ottenuti (Codice di autodisciplina pubblicitaria, art. 2), essendo invece auspicabile l'utilizzo

esclusivo di informazioni non solo veritiere, ma anche “verificabili” (ove possibile, alla luce di dati scientifici).

A tali indicazioni di carattere generale, si aggiungono poi le prescrizioni imposte dalla normativa settoriale.

La principale fonte normativa al riguardo è certamente il Regolamento UE n. 1924/2006 che fissa parametri specifici per i *claim* nutrizionali e sulla salute. Infine, il Regolamento n. 1169/2011, ponendo obblighi di chiarezza e trasparenza delle regole informative e un'etichettatura comprensibile, integra il Regolamento del 2006 rispetto alle indicazioni nutrizionali sui prodotti alimentari e pone le basi per permettere ai singoli Stati Membri di definire un quadro sanzionatorio in caso di inosservanza delle disposizioni.

Il quadro delle fonti rilevanti è poi completato dalle misure di carattere nazionale e particolarmente:

i) dal D.P.R. n. 187/2001 – come modificato con D.P.R. n. 41 del 2013 – in materia di produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, che fornisce indicazioni estremamente precise rispetto alla pasta, alle sue denominazioni, alle sostanze organiche e agli standard minimi che devono necessariamente rispettarsi; ii) dagli interventi dei vari Ministeri di



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

riferimento per il settore alimentare ed in particolare del MISE, che costantemente forniscono ulteriori indicazioni alle imprese sulla corretta interpretazione del quadro normativo; emblematica al riguardo è, ad esempio, la circolare 168 del 2003 che, tra le altre, contiene riferimenti per l'utilizzo del *claim* "pasta artigianale" e a tutti gli operatori che si trovino a dover utilizzare le indicazioni nutrizionali o la recente nota sull'utilizzo del *claim* concernente l'olio di palma.

Con riguardo ai *claim* volontari, il Regolamento n. 1169/2011 stabilisce che "le informazioni sugli alimenti fornite su base volontaria soddisfano i seguenti requisiti: a) non inducono in errore il consumatore, come descritto all'articolo 7; b) non sono ambigue né confuse per il consumatore; e c) sono, se del caso, basate sui dati scientifici pertinenti".

Come ha di recente precisato il MISE, nel novero delle informazioni volontarie ingannevoli non rientrano solo quelle non veritiere, ma anche quelle che disattendono le legittime aspettative dei consumatori. Ad esempio, è da ritenersi scorretta l'enfaticizzazione dell'assenza di un

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**

✓ Visita **Fiera Pastaria**

✓ 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**

determinato ingrediente dal processo di produzione, nel caso in cui lo stesso sia sostituito con un altro ingrediente, che presenti qualità analoghe a quello oggetto di sostituzione.

Pertanto, occorre che la disciplina dei *claim* volontari sulla pasta sia circoscritta:

- (i) ad affermazioni vere e verificabili, non ambigue né confuse;
- (ii) se del caso basate su dati scientifici pertinenti;
- (iii) che garantiscano un valore aggiunto ancora presente nel prodotto al momento dell'acquisto e del consumo, in modo tale che il consumatore possa beneficiarne sotto uno o più profili (quali, a titolo esemplificativo, organolettici, nutrizionali, di consistenza, di tenuta di cottura, di raccolta e tenuta del condimento, di acquisto consapevole ai fini della sostenibilità ambientale ecc.);
- (iv) ad affermazioni non ingannevoli sotto il profilo della mancanza di rilevanza e di influenza ai fini di determinare la scelta di acquisto da parte dei consumatori e ai fini della distintività delle caratteristiche vantate rispetto ad altri prodotti. Stabilisce, infatti, l'art. 7, comma 1, lett. c) e d), del Reg. UE n. 1169/11, che le informazioni non devono indurre in errore “suggerendo che l'alimento possiede caratteristiche particolari, quando in realtà tutti gli alimenti analoghi possiedono le stesse

caratteristiche, in particolare evidenziando in modo esplicito la presenza o l'assenza di determinati ingredienti e/o sostanze nutritive”. L'ingannevolezza nel suo complesso viene valutata altresì in virtù di quanto disposto degli art. 21 e ss. del Codice del consumo.

Infine, occorre usare cautela e rigore nella registrazione di pay-off che vantino una privativa, o nell'uso di *claim* che comunichino l'esclusività e l'unicità di metodi e processi di lavorazione che non sono invece riconoscibili come tali.



Robosticks

L'innovazione nell'automazione.

Con orgoglio presentiamo il nuovo sistema robotizzato brevettato modello Robosticks per la movimentazione automatizzata delle canne di pasta lunga.

Con un design compatto realizzato in acciaio inox e con una meccatronica innovativa, consente di gestire, in modalità completamente automatizzata, il posizionamento delle canne con la pasta lunga fresca sugli appositi carrelli per l'essiccazione.

Applicato alla Sfilatrice automatica, consente di prelevare le canne con la pasta essiccata dai carrelli e di collocarle sulla catenaria della macchina.

Progettato e costruito interamente da Italtel e controllato a mezzo PLC, questo robot permette di automatizzare anche l'inserimento e l'espulsione dei carrelli velocizzando le fasi produttive e limitando la presenza e l'intervento tempestivo dell'operatore evitando il fermo linea.

Innovazione, efficienza e qualità lavoro: da sempre la garanzia di Italtel.

5



Pasta: il Premium corre più del mass market, ma il merito è anche delle promozioni

Centro studi economici
Pastaria



Serena Colacino (NielsenIQ) al Pastaria Festival 2024

L'analisi NielsenIQ, presentata in occasione di Fiera Pastaria & Festival 2024, delinea un bilancio positivo per le vendite di pasta nel 2023. Ma i primi mesi del 2024 segnano un trend negativo, soprattutto per le secche, con maggiori criticità per il formato da un chilo.

La fase di rientro dell'inflazione, che si protrae ormai da alcuni mesi, è stata accompagnata, in quest'ultimo periodo, da un fisiologico recupero del potere d'acquisto delle famiglie italiane che non è bastato, però, a riportare i livelli di spesa reale (vale a dire deflazionata) a quelli antecedenti allo shock energetico e all'impennata dei prezzi che ne è conseguita, i cui strascichi sono ancora evidenti.

Nell'Eurozona – come rileva la Banca d'Italia – l'economia italiana è quella con la minore crescita del prodotto per abitante. È il contesto in cui si inquadra l'analisi sul *Mercato della pasta tra presente e futuro* che Serena Colacino, Senior sales consultant di NielsenIQ, ha illustrato in occasione di Fiera Pastaria & Festival 2024.

Molteplici variabili – ha spiegato l'esperta – impatteranno il largo consumo nel 2024. Sono variabili già note che si sono attivate e hanno preso il sopravvento subito dopo il periodo pandemico. Tra queste variabili si annoverano pressioni inflazionistiche, instabilità geopolitica, cambiamenti climatici e frammentazione delle *supply chain*.

All'interno di questo contesto abbastanza articolato, l'aumento dei prezzi per i beni alimentari e delle bollette sono i due

maggiori fattori di apprensione per gli italiani.

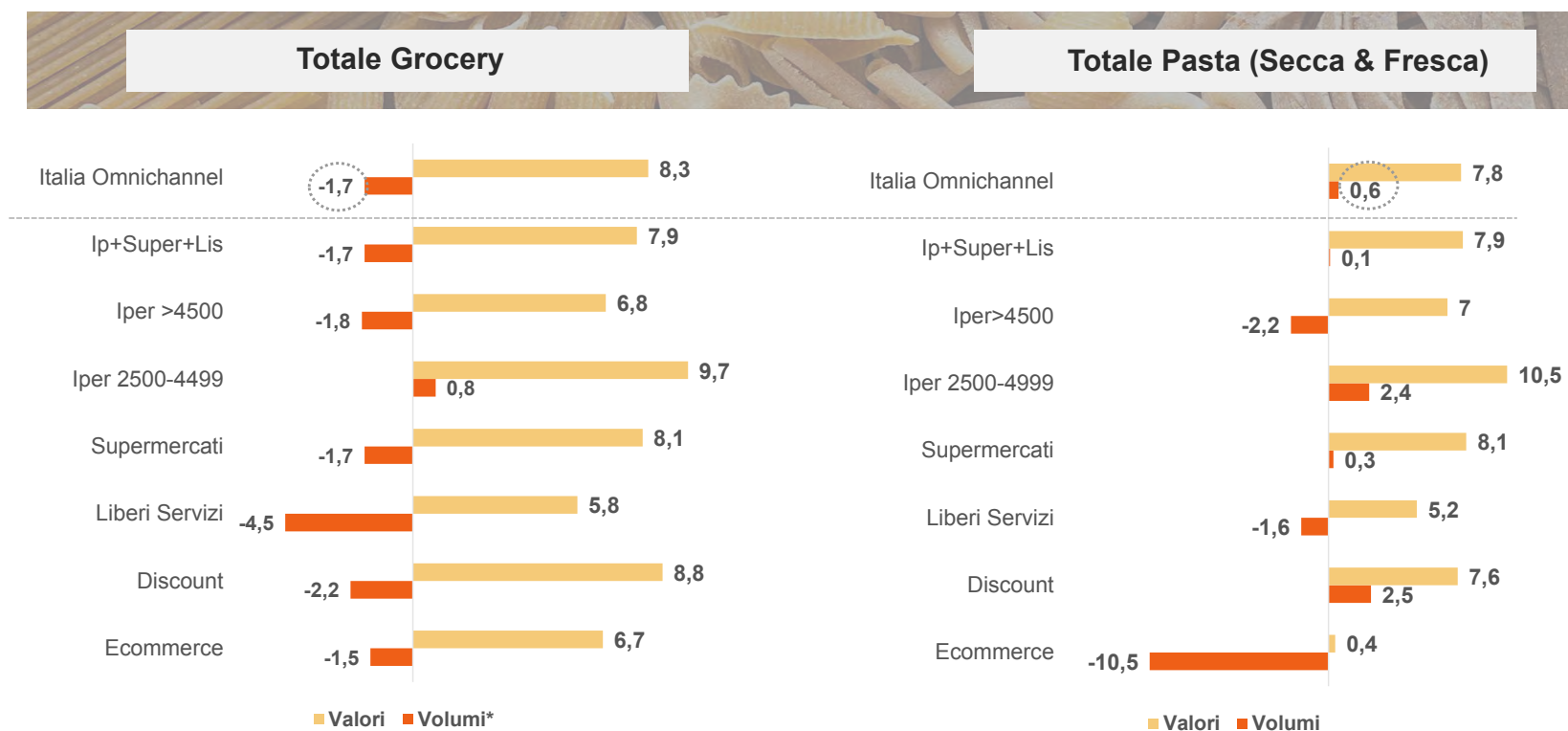
L'andamento dell'inflazione in Italia è stato allineato a quello del resto d'Europa, ma in un contesto di minore crescita dei salari rispetto alle altre maggiori economie del continente. Di conseguenza, innanzi all'aumento generalizzato del costo della vita e salari pressoché invariati i consumatori italiani hanno messo in atto delle strategie di “autodifesa” che, come dichiarano, li hanno portati a prestare maggiore attenzione alle promozioni e alle quantità acquistate in ciascuna occasione d'acquisto.

Dai dati NielsenIQ emerge inoltre che la crisi e l'inflazione hanno colpito soprattutto le famiglie con figli e con una bassa capacità di spesa, un fenomeno che ha ulteriormente polarizzato gli acquisti, riducendo (-5,1% nel bilancio dell'ultimo quinquennio) quelli dei nuclei più numerosi e a basso reddito e aumentando (+4,1%) gli acquisti delle famiglie alto spendenti con uno o due componenti.

Analizzando le performance del mercato della pasta, nei canali della GDO a chiusura 2023, osserviamo in volume delle performance migliori rispetto alla media di mercato. In particolare, il totale Pasta (Secca e Fresca) chiude l'anno con una crescita in volume +0,6%, rispetto a un

Totale Grocery vs Pasta: il 2023 ha parlato chiaro

L'unica eccezione? Il canale e-Commerce



NIQ GfK Fonte: NIQ Trade*Mis | Anno 2023 | Totale Grocery & Totale Pasta (Secca e Fresca)
*Trend a Prezzi Costanti

© 2024 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

totale grocery che segna una contrazione del -1,7%.

Il riferimento è all'intera annata trascorsa, che ha lasciato in eredità una crescita delle vendite in valore dell'8,3% per tutto il comparto dei beni confezionati e del 7,8% nel reparto pasta. Tornando ai volumi, il segno meno ha riguardato pressoché tutti i canali se si osservano le dinamiche relative all'intero aggregato grocery. Il totale Pasta (Secca e Fresca) ha chiuso con trend flat in volume nei canali della distribuzione moderna, in crescita del +2,5% nel Discount.

Interessante l'analisi verticale di NielsenIQ che fornisce elementi sugli sviluppi delle vendite di pasta entrando nel dettaglio

delle diverse tipologie. La secca ha chiuso il 2023 con uno 0,5% di crescita a volume e con l'8,1% di aumento in valore; la fresca ha mostrato una crescita leggermente più spinta in volume +1,6%, ma ha tenuto leggermente più a freno il fatturato, totalizzando un 7,6% di aumento complessivo.

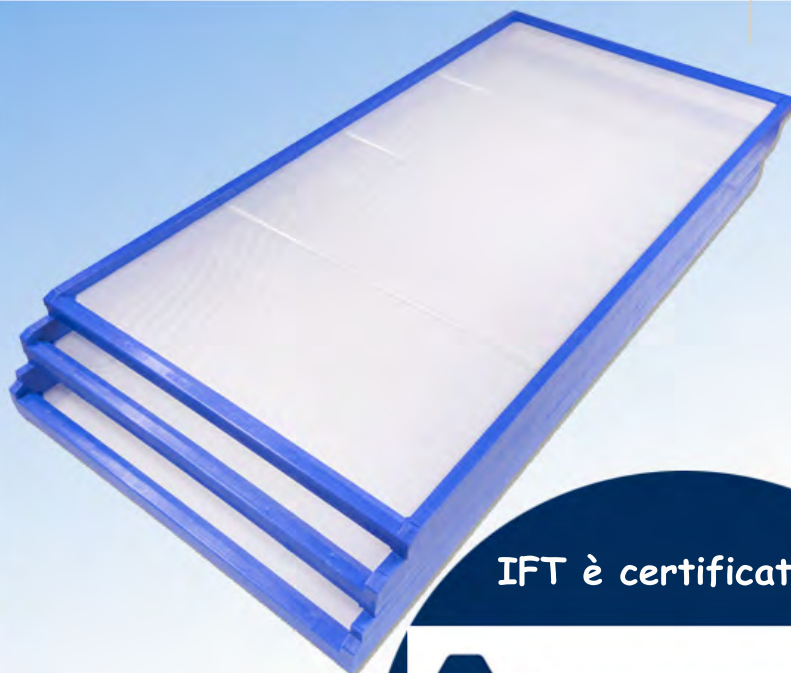
Le dinamiche a livello di segmenti premiano, tra le paste secche, quelle di semola tradizionali (+0,8%) e, soprattutto, il segmento senza glutine (+5,4%). Bene anche le ripiene (+2,5%). Sempre tra le secche, in contrazione le integrali/farro/kamut/base legumi (-4,6%), le paste di semola insaporite o arricchite

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



IFT è certificata





La forza della pasta



PASTA SECCA 847,6M kg (80,6%)

Trend a Valore + 8,1%

Trend a Volume + 0,5%



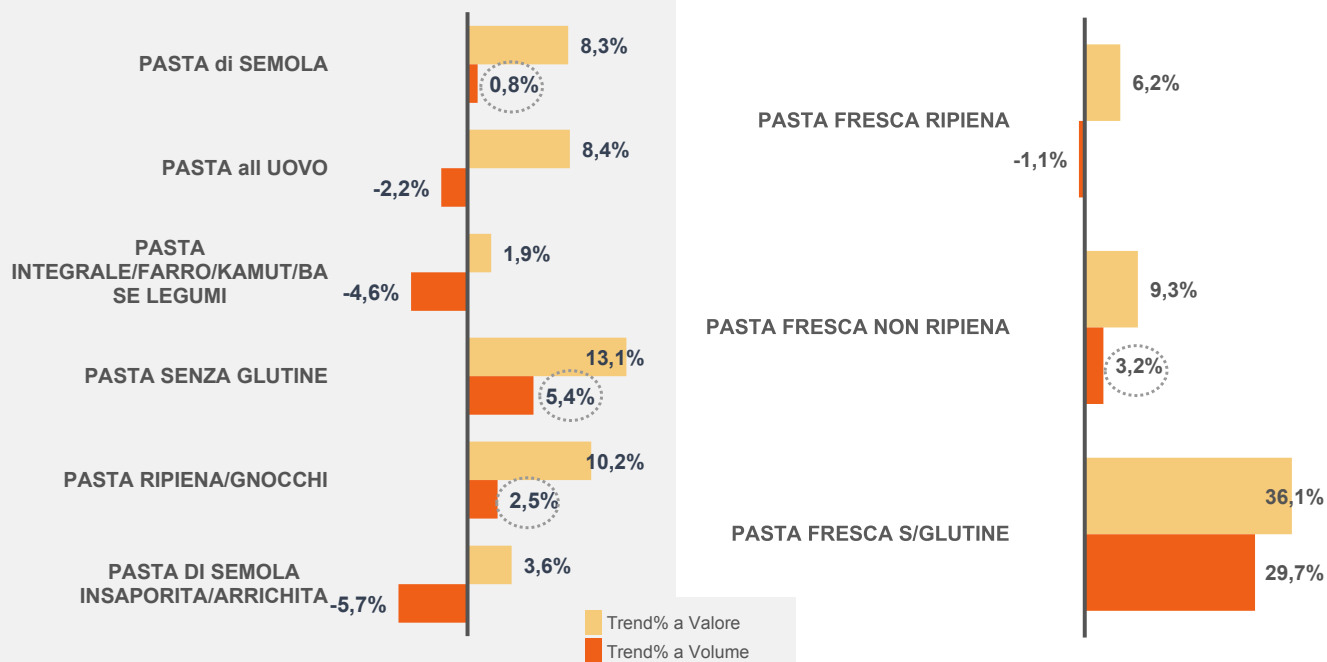
PASTA FRESCA 203,5M kg (19,4%)

Trend a Valore + 7,6%

Trend a Volume + 1,6%

Valori vs Volumi

Il Totale Pasta cresce a Valore (+7,8%) e Volume (+0,6%)



Fonte: NIQ Trade*Mis | Totale Italia | Anno 2023 | Totale Pasta (Secca e Fresca)

(-5,7%) e quelle all'uovo (-2,2%), sempre su base annua.

Tra le fresche, per quanto attiene ai volumi segnano un più 3,2% le non ripiene, mentre cedono l'1,1% ravioli, tortelli e altre farcite. *Double digit* la crescita delle vendite di pasta fresca senza glutine (+29,7%).

Nel mercato della pasta di Semola Tradizionale il Premium corre più del mass market. Il fatturato delle paste Premium segna un aumento del 14,6%, contro il 4,4% delle mainstream. Le dinamiche a volume sono addirittura divergenti, con il più 8,5% delle Premium che si confronta

con il 2,6% di riduzione del segmento mass market.

Interessante notare il ruolo delle promozioni, che sono state più profonde per i brand premium, riducendo implicitamente il differenziale di prezzo con i brand mass. Sempre in materia di promozioni, le rilevazioni NielsenIQ certificano una maggiore intensità nel reparto paste rispetto al totale grocery, con un'intensità promozionale a volume del 36,1% per le paste contro il 22,2% dell'intero aggregato dei beni confezionati.

Da rilevare che i dati più recenti, relativi ai primi quattro mesi del 2024, restituiscono

CERCHIAMO PASTIFICI ITALIANI

MergersCorp™ M&A International è un marchio specializzato nelle attività di Corporate Finance e Finanza Aziendale con focus sulle operazioni transfrontaliere di Mergers & Acquisitions che offre servizi professionali a clienti di tutto il mondo.

Siamo alla ricerca di aziende italiane interessate alla vendita del business, ad operazioni di finanza straordinaria, cessioni di quote, alleanze strategiche.

Contact us for free consultation!

MERGERSCORP
The Leader In Business Sales Mergers & Acquisitions



www.mergerscorp.com | pasta@mergerscorp.com | +44 2038856670

Un problema di formato o di promo?

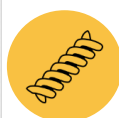
Il kilo in difficoltà rallenta la crescita di tutto il comparto Pasta Secca



1Kg
Trend a Valore **-18,6%**
Trend a Volume **-11,6%**
Intensità promo **31.6 (-4 punti)**



500gr
Trend a Valore **-3,2%**
Trend a Volume **+0.7%**
Intensità promo **43.5 (+6 punti)**



PASTA SECCA
Trend a Valore **-4,5%**
Trend a Volume **-1,5%**



Fonte: NIQ Trade*Mis | Totale Italia | YTD Marzo 2024 | Totale Pasta (Secca e Fresca)

© 2024 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

una contrazione delle vendite in volume di pasta secca dell'1,5%. Per le paste fresche gli sviluppi di quest'anno sono ancora positivi, segnalando un incremento dell'1,9% dei volumi di vendita. Le referenze senza glutine, sia secche sia fresche, continuano a esibire performance molto soddisfacenti. Tra le fresche, meglio le ripiene, mentre le secche risentono principalmente dell'andamento negativo delle paste tradizionali di semola. In particolare è il formato grande da chilo a guidare il trend negativo in volume (-11,6%), in positivo il formato da 500 grammi (+0,7%). Chilo un problema di formato o di promo?

Sicuramente, il kg nella prima parte dell'anno ha registrato una minore spinta promozionale (-4 pti vs corrispondente) e tra i produttori di kg chi ha mostrato trend positivi ha aumentato le promo.

What's next? In generale il mercato sembra premiare, come in passato, l'innovazione (proteiche, gluten free, formati e premium). Una sorta di riedizione di quanto emerso nel 2019, dopo quattro anni di stravolgimenti scanditi dall'emergenza sanitaria nel biennio 2020-2021 (lockdown e corsa agli scaffali) e dal conflitto russo-ucraino (ancora in atto) che avevano riportato a un *back to basic*.



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

6



Grano duro, in Italia mai così male il raccolto da vent'anni

Centro studi economici
Pastaria



L'incertezza intorno al dato finale è legata alla corretta stima delle superfici coltivate e agli sviluppi climatici; compromessi anche gli standard qualitativi. Ma a livello mondiale ci sarà un lieve surplus rispetto ai consumi, grazie al rimbalzo della produzione in Nord America e al risultato record in Turchia. Bene anche Nord Africa, Russia e Kazakistan.

Non è andata bene in Europa, soprattutto per la pessima annata in Italia. Ma nel resto del mondo si prevede che ci sarà grano a sufficienza per coprire i fabbisogni di una domanda globale in ulteriore espansione e per lasciare, prevedibilmente, qualcosa in più in magazzino per la prossima stagione. Secondo le stime del CREA, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, illustrate al *Durum Days*, il consueto appuntamento annuale della filiera grano pasta, il raccolto di frumento duro scenderà quest'anno in Italia sotto la soglia dei 3,5 milioni di tonnellate, con una flessione di circa il 10-15% rispetto alla media storica e dell'8% su base annua. Un risultato determinato da un calo degli investimenti (superfici seminate) e da una perdita di produttività dovuta soprattutto al deficit idrico nelle regioni del Sud e nelle Isole. Oltre a una contrazione dei volumi, che potrebbe peraltro rivelarsi più significativa rispetto alle prime valutazioni per il protrarsi di condizioni climatiche avverse nel Mezzogiorno (grandinate in Puglia e siccità in tutti i maggiori bacini produttivi, con evidenze di perdita di resa più marcate in Sicilia, Puglia e parte della Basilicata), si è riscontrata anche una considerevole riduzione della qualità dei grani, in una stagione che ha fatto tra l'altro segnare un

netto anticipo delle operazioni di trebbiatura.

Lo scadimento qualitativo (il fenomeno, al pari del calo di resa, non si è avuto al Centro-Nord) ha portato, per la prima volta nella storia, all'aggiunta al listino della Borsa merci di Bologna di una nuova categoria merceologica, con il debutto del "sotto mercantile". Si tratta di frumenti i cui valori, in termini di contenuti proteici, sono inferiori a 11 punti (contro i 13,5 della varietà fino), destinati pertanto esclusivamente al circuito foraggero.

Si prefigura, sulla base di queste evidenze, una campagna con forti divaricazioni di prezzo, a seconda delle tipologie, per una generale carenza di frumenti milling (adatti alla macinazione per la preparazione di semole da destinare ai pastifici) – che potrebbero spuntare quotazioni significativamente più elevate rispetto al resto del listino – e per un eccesso di grani di qualità scadente, con valori di mercato invece eccezionalmente bassi (a giugno lo spread tra le due categorie, nel capoluogo emiliano-romagnolo, è già stato di oltre 100 euro per tonnellata).

Va anche osservato che nella campagna 2024/25 l'Europa sarà l'unica regione che subirà una perdita di produzione, al contrario di quanto atteso in Nord America, Russia, Nord Africa e Turchia. Globalmente si prevede addirittura un lieve

Tabella 1 PRODUZIONE MONDIALE DI FRUMENTO DURO (MLN T)

	21/22	22/23	23/24	24/25	Variazione anno/anno
Maggiori esportatori					
UE-27	8	7,5	7	6,9	-1,4%
Canada	3	5,8	4	5,5	36%
USA	1	1,7	1,6	2	23,9%
Messico	1,8	2,1	2	1,8	-8,6%
Altri					
Turchia	3,2	3,8	4,3	4,5	4,7%
Algeria	1,9	2,2	2	2,1	7,3%
Tunisia	1,1	1	0,4	1	134,2%
Marocco	2,5	0,8	1,2	0,7	-37,3%
Mondo	31,5	34,5	31,3	34,6	10,4%
<i>Fonte: IGC</i>					

surplus, come accennato, con un conseguente leggero accumulo degli stock di fine campagna.

L'aumento della produzione atteso in tutte le principali aree di esportazione e il conseguente rimbalzo dell'offerta globale, dopo il deficit del 2023/24, dovrebbero scongiurare scenari inflattivi nella filiera grano pasta, a meno di sorprese geopolitiche, con il contesto di crisi dei rapporti internazionali che potrà, in caso di peggioramento delle relazioni tra i due blocchi contrapposti, incidere sui volumi di scambio e sulle quotazioni dei prodotti energetici, anche attraverso ricomposizioni dei rapporti di cambio tra valute.

Le stime dell'IGC, l'International grains

council, illustrate nella due giorni del *Durum Days*, mettono in prospettiva un raccolto globale di 34,6 milioni di tonnellate (+10,4%), contro i 31,3 milioni della scorsa stagione, rivelatasi la più scarsa da vent'anni. Sono tornate a crescere le aree seminate, ma le rese, nonostante il recupero sull'anno scorso, resteranno al di sotto del potenziale e della media storica.

Nei ventisette paesi dell'UE il bilancio produttivo di quest'anno restituisce, stando alle stime dell'IGC, una flessione dell'1,4%, con la prospettiva di un raccolto al di sotto della soglia psicologica dei 7 milioni di tonnellate. Il Canada, dopo il tracollo della scorsa campagna, dovrebbe

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

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



invece archiviare un robusto più 36%, portandosi a 5,5 milioni di tonnellate, un livello superiore anche alla media dell'ultimo quinquennio, seppure distante dal picco del 2020/21. *Double digit* anche l'aumento atteso nelle campagne statunitensi (+23,9%, con un balzo record a 2 milioni di tonnellate), mentre in Messico, che completa il quadro dei maggiori paesi esportatori, la produzione dovrebbe scendere a 1,8 milioni, cedendo quasi 9 punti percentuali su base annua. L'elemento di maggiore novità è rappresentato, tuttavia, dalla buona performance in Nord Africa, area strutturalmente deficitaria e dipendente dalle importazioni, nonché dall'ulteriore crescita produttiva attesa in Turchia (e anche in Kazakistan). Gli analisti britannici stimano, nel Paese della mezzaluna, un massimo storico di 4,5 milioni di tonnellate (+4,7% anno su anno), che assegna ad Ankara la seconda posizione nel ranking mondiale alle spalle di Ottawa, pronosticando contestualmente un 7% abbondante di crescita in Algeria e un ritorno alla normalità in Tunisia, dopo il forte deficit produttivo della scorsa stagione. Negativo invece il bilancio in Marocco, dove la produzione di grano duro dovrebbe ridursi di quasi il 40% a causa della siccità, che ha messo in ginocchio nel Paese tutta l'agricoltura.

Quanto alle esportazioni, quelle di frumento turco resteranno su livelli storicamente elevati ma scenderanno dai picchi della scorsa campagna, per le maggiori pressioni attese quest'anno dal Canada. Complessivamente l'interscambio mondiale di grano duro si attesterà sopra la media pluriennale, mentre gli stock globali a fine stagione, seppure in lieve recupero, resteranno sottodimensionati, dopo aver toccato quest'anno il minimo trentennale.

Il ruolo delle sementi certificate

Tornando all'Italia, per Assosementi – intervenuta al *Durum Days* – il futuro del grano duro italiano non può prescindere dal sostegno all'innovazione e dall'impiego di seme certificato, elemento imprescindibile – ha spiegato l'associazione dell'industria sementiera – per assicurare la piena salubrità e tracciabilità di produzioni altamente strategiche come la pasta, di cui l'Italia è il primo produttore ed esportatore mondiale. Analogamente, attraverso il sostegno della ricerca e le partnership con la comunità scientifica, sarà necessario rafforzare le azioni di contrasto ai cambiamenti climatici e ai patogeni, una necessità per tutta la cerealicoltura italiana.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

Una linea sostenuta anche dal CREA che ha enfatizzato il ruolo della genetica e delle applicazioni digitali, segnalando l'esigenza di stabilizzare rese e standard qualitativi dei grani con l'ausilio delle tecnologie di evoluzione assistita (Tea).

Import imprescindibile, con 2,5 milioni di deficit strutturale in Italia

Italmopa, l'associazione di rappresentanza dell'industria molitoria italiana, ha ricordato che la produzione italiana di frumento duro risulta strutturalmente deficitaria, nella misura del 40%, rispetto alle esigenze quantitative e talvolta qualitative.

Annualmente, il fabbisogno nazionale di frumento duro si attesta sui 6,5 milioni di tonnellate, per lo più destinati all'industria pastaria, mentre in Italia ne vengono prodotti in media circa 4 milioni. I 2,5 milioni di tonnellate mancanti rappresentano il fisiologico fabbisogno di importazioni. Un elemento – ha spiegato Italmopa – che non viene spesso percepito e che porta a “criminalizzare” le importazioni, che costituiscono in realtà un fattore imprescindibile e non alternativo alla produzione nazionale.

Numeri che richiedono una lettura (e un'interpretazione) incrociata con altre evidenze statistiche: la prima in assoluto è

quella della spiccata propensione all'export del sistema grano pasta italiano, considerato che il 60% circa della produzione di pasta made in Italy è destinata all'estero, un trend peraltro in costante crescita che assicura un considerevole apporto alla bilancia commerciale agroalimentare. L'altra prerogativa che contraddistingue però il settore primario, ovvero la parte agricola della filiera, è l'eccessiva frammentazione dell'offerta, specchio di una struttura produttiva a sua volta troppo parcellizzata. A valle del sistema si riscontrano inoltre situazioni di inadeguatezza logistica che si riflettono, in taluni casi, in uno scadimento qualitativo della granella immagazzinata. Fenomeni che contribuiscono a limitare la capacità di autoapprovvigionamento, per limiti tecnici di impiego industriale, oltre ad accrescere il ricorso ai grani di importazione soggetti a costanti verifiche da parte delle Autorità di vigilanza e controllo che ne hanno finora dimostrato la rispondenza alle rigide normative comunitarie in materia igienico-sanitaria.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN

