

Pastaria

COTTORE ROTANTE MOD. CCR



**PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP**



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 5/2024
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

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.

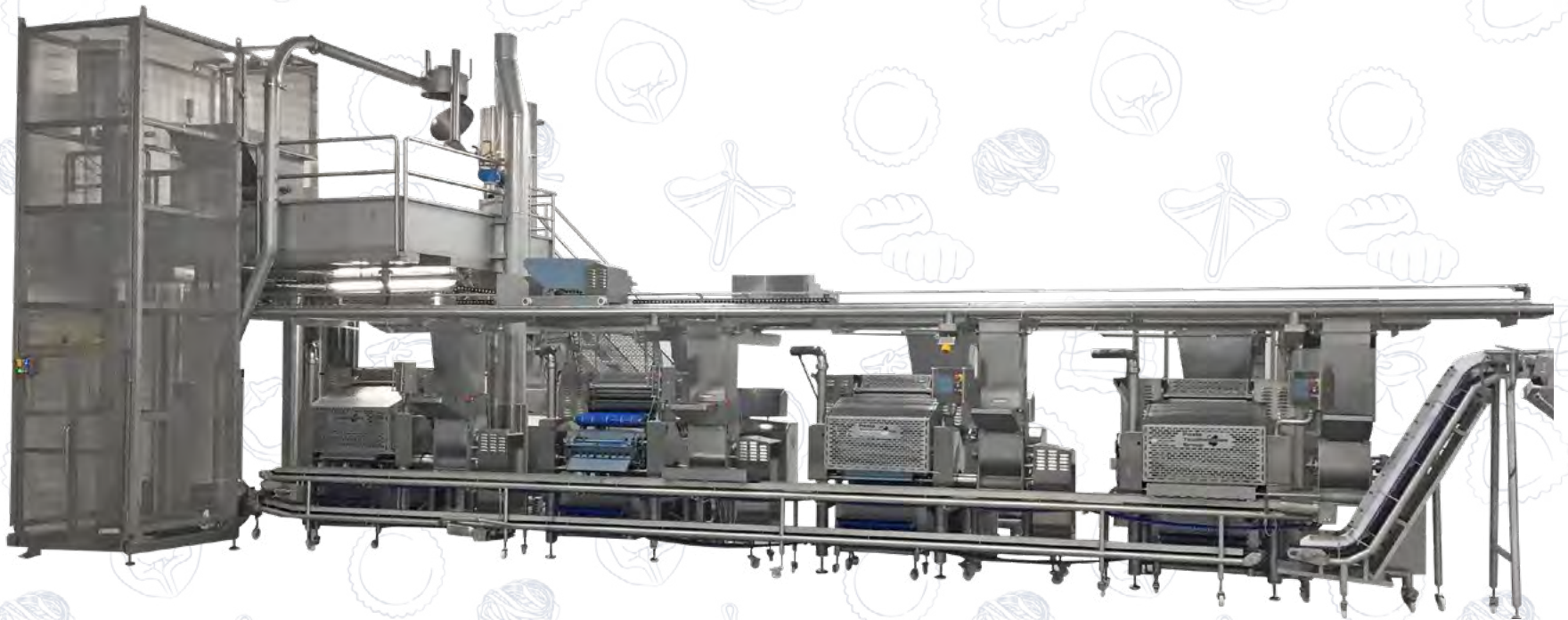
INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



Formatrici Pasta Ripiena

Linea Pasta Ripiena



FAD Doppia Sfoglia

FA Singola Sfoglia

FJS300 Formatrice Speciale



Descrizione

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

Seguici su:





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

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

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





**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

Leading sponsor



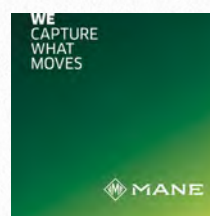
LEBEN
INGREDIENTS



NICCOLAI TRAFILE



Sponsor



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 Rana*



parsifal.agency

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.

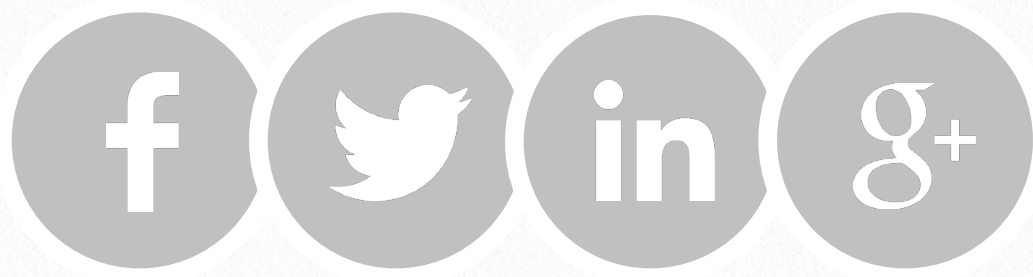
SOSTENITORI - FORNITORI

- 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 S.r.l.
- DI CURZIO S.r.l.
- IDA S.r.l.
- PARMOVO S.r.l.
- SALUMIFICIO LANZARINI S.r.l.
- NEW FLAVOURS S.r.l.
- CEREAL BROCKER SARTIRANA CONSULTING S.r.l.



Padova - Italy
+39 049 8760941
info@appf.it • www.appf.it

1



La National Pasta Association ospiterà a Filadelfia l'industria mondiale della pasta

National Pasta Association



**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**

2024 Annual Meeting & WORLD PASTA CONGRESS

Filadelfia (USA), 23-25 ottobre 2024



L'appuntamento è a Filadelfia (USA), dal 23 al 25 ottobre 2024: l'industria della pasta si riunirà in occasione dell'Assemblea annuale della National Pasta Association e del Congresso mondiale della pasta. Pastaria è media partner dell'evento.

La National Pasta Association (NPA) ospiterà l'Assemblea annuale 2024 e il Congresso mondiale della pasta dal 23 al 25 ottobre 2024 a Filadelfia, in Pennsylvania (Stati Uniti). L'incontro offre un'opportunità unica di apprendimento e networking, riunendo produttori di pasta, molini, fornitori di ingredienti, rivenditori, aziende di servizi alimentari e produttori di attrezzature da tutto il mondo, ed è aperto sia ai membri che ai non membri.

L'evento di quest'anno presenterà le seguenti sessioni di formazione:

- Aggiornamenti legislativi e normativi relativi agli Stati Uniti;
- Sessione sul mercato globale del grano duro;
- Innovazioni nelle attrezzature che hanno un impatto sull'industria;
- Esplorare il mercato della pasta e promuovere la crescita nel futuro;
- Prospettive globali sulla pasta;
- La pasta e il suo legame con il benessere;
- Presentazione culinaria e degustazione di pasta;
- Sostenibilità e pasta;
- Intelligenza artificiale e le sue implicazioni per l'industria della pasta.

Poiché quest'anno ricorre il centovesimo anniversario della NPA, l'associazione celebra la pasta in quasi ogni aspetto di questo evento, tra cui tour gastronomici e culturali di Filadelfia, una dimostrazione di

produzione di pasta dal vivo a opera dello chef portavoce della NPA, con relativa degustazione, e il Gala del Congresso mondiale della pasta.

“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, ma crea per il nostro settore un'atmosfera rilassata in cui incontrarsi di persona”, ha dichiarato la Presidente della NPA, Nora Stabert. “Non vedo l'ora di condividere con i nostri ospiti il mio amore per la pasta e per la città di Filadelfia, luogo vibrante e ricco di storia.”

Per partecipare

Per maggiori informazioni e per registrarsi all'Assemblea annuale dell'NPA e al Congresso mondiale della pasta, è possibile visitare www.ilovepasta.org/.

Per saperne di più

Per leggere l'intervista di Pastaria in cui i dirigenti della National Pasta Association svelano i dettagli sull'evento di Filadelfia, [clicca qui](#).



NPA ANNUAL MEETING & WORLD PASTA CONGRESS

23-25 Ottobre 2024 | Filadelfia, USA

Instaura legami con leader della pasta provenienti da tutto il mondo per fare rete, condividere idee e promuovere lo sviluppo del settore. La National Pasta Association (NPA) e l'International Pasta Organisation ospitano congiuntamente l'evento di quest'anno, riunendo i visionari del settore a livello globale per la Giornata mondiale della pasta (25 ottobre). Tre giornate dinamiche, con incontri, conferenze e celebrazioni, per discutere le innovazioni e il futuro del settore della pasta.

MERCOLEDÌ, 23 OTTOBRE

Riunioni dei Comitati della NPA

Riunioni in presenza dei Comitati della NPA per creare iniziative per promuovere il consumo di pasta.

Assemblea generale dell'International Pasta Organisation

I membri dell'IPO discutono tematiche attuali che interessano la loro organizzazione. I non membri possono partecipare come osservatori.

Riunione del Consiglio direttivo della NPA

I leader della NPA elaborano strategie per aumentare l'impatto dell'associazione e creare opportunità di crescita organizzativa.

Ricevimento di benvenuto e saluto ai nuovi membri della NPA

I partecipanti si relazionano tra loro davanti a un piatto di pasta all'apertura dei lavori.

GIOVEDÌ, 24 OTTOBRE

Riunione operativa annuale dei membri della NPA

Aggiornamento dei membri della NPA sui risultati dell'associazione ed elezione della presidenza.

Sessione sul mercato globale del grano duro

Approfondimenti rilevanti sulle **tendenze del grano duro**, le dinamiche di mercato e le opportunità di crescita a livello mondiale.

Aggiornamenti legislativi e normativi relativi agli Stati Uniti

Grazie al contributo del consulente legale della NPA, rimani aggiornato sulle **principali modifiche normative, i requisiti di conformità e gli standard del settore che influenzano la produzione e il commercio della pasta**. Comprendi l'evoluzione del panorama legislativo per garantire la conformità e competitività della tua impresa.

Innovazioni nelle attrezzature che hanno impatto sull'industria

I **produttori di attrezzature originali (OEM)** e i **produttori di trafilare per la pasta** condividono innovazioni significative per il settore, aumentando efficienza, qualità e creatività nella produzione di pasta.

Sessioni individuali di networking

Entra in contatto con i produttori della NPA per creare potenziali partnership, opportunità di collaborazione e conoscenze sull'industria della pasta.

Tour di Filadelfia

Esplora Filadelfia attraverso **tour esclusivi di musei, siti storici o del mercato italiano**, guidati dallo chef portavoce della NPA, Chef Rosario, mentre fai networking con altri partecipanti.

Gala del Congresso mondiale della pasta

Leader del settore a livello globale si uniscono per celebrare l'innovazione, l'eccellenza e il patrimonio della pasta. Gusta pasta gourmet e goditi una serata di intrattenimento.

VENERDÌ, 25 OTTOBRE

Esplorare il mercato della pasta e promuovere la crescita

Gli esperti di NielsonIQ illustrano le **tendenze di mercato globali**, i comportamenti dei consumatori e le strategie innovative che influenzano il futuro dell'industria.

Prospettive globali sulla pasta

Un **incontro informale** con spunti provenienti da Nord America, Europa, Sud America e Asia su questioni rilevanti legate alla pasta.

Intelligenza artificiale e industria della pasta

Esplora il **potenziale innovativo dell'IA**, i suoi effetti sull'industria della pasta e come implementare questa tecnologia nelle soluzioni aziendali.

Sostenibilità e pasta

Scopri come l'industria della pasta utilizza **pratiche sostenibili** per trasformare il settore.

Presentazione culinaria e degustazione di pasta

Assisti a una **dimostrazione di produzione di pasta da parte dello chef portavoce della NPA, Chef Rosario**, e assaggia i suoi ravioli creati in esclusiva per la Giornata mondiale della pasta.

Aggiornamento sulla filantropia della NPA

Scopri come la NPA affronta l'**insicurezza alimentare** e stimola le aziende a restituire alle comunità locali attraverso la sua Billion Meals Task Force.

La pasta e il suo legame con il benessere

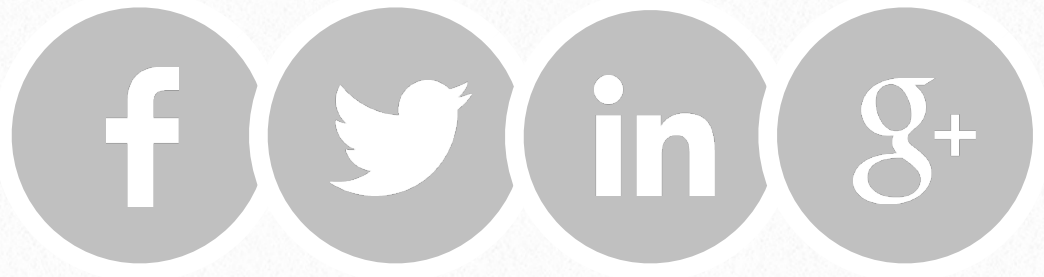
Scopri come la **pasta migliori la felicità** e sia fonte di benefici nutrizionali per corpo e mente.

Registrati oggi stesso su ilovepasta.org

Domande? Per maggiori informazioni scrivi a info@ilovepasta.org



2



La qualità della pasta integrale: dalla materia prima al processo produttivo

Davide Russo¹,
Andrea Bresciani¹,
Antonio Francesco Caputi²,
Francesca Vurro²,
Antonella Pasqualone²,
Alessandra Marti¹



Il lavoro, presentato al Pastaria Festival 2024 (Firenze, 20-21 maggio), indaga la relazione tra materia prima, processo produttivo e qualità tecno-funzionale e nutrizionale della pasta secca integrale.

Dalla pasta di semola alla pasta integrale

La pasta secca è tra i prodotti italiani più apprezzati oltre i confini nazionali. Tra i motivi del suo successo vi è la semplicità (sono richiesti solo due ingredienti, semola e acqua), il basso costo e la lunga conservabilità (fino a tre anni). Si tratta, inoltre, di un prodotto estremamente versatile nella modalità di preparazione e di consumo, adattandosi alle diverse tradizioni culinarie e richieste dei consumatori, sempre più attenti agli aspetti nutrizionali. La pasta secca è, infatti, un alimento a medio-basso indice glicemico (Di Pede et al., 2021), e può veicolare, in funzione della formulazione, diversi composti bioattivi, tra cui la fibra. Con un contenuto in fibra di circa 8 g/100 g, una porzione di 80 g di pasta integrale può veicolare 6,4 g di fibra sui 25 g raccomandati al giorno.

Il recente interesse dei consumatori verso gli aspetti nutrizionali degli alimenti ha portato ad un maggior consumo di pasta integrale: gli acquisti di pasta sono in calo (-1,6% in volume e -3% la spesa) ma la pasta integrale accelera il suo trend positivo con un +18% delle vendite nel 2018, secondo i dati dell'Unione Italiana Food. I *drivers* del consumo di pasta integrale sono appunto gli aspetti nutrizionali (per il 59% degli intervistati), seguiti dal gusto (22%). Altri aspetti non ulteriormente specificati dagli intervistati, che sarebbe però interessante approfondire, pesano per il 19%. Al contrario, il gusto (23%), la texture (16%), l'aspetto (16%), il prezzo (16%) e il non interesse verso gli aspetti nutrizionali (13%) sono tra le principali barriere al consumo di questo alimento (Laureati et al., 2016). In effetti, a fronte di un miglioramento degli aspetti nutrizionali, l'utilizzo di semola integrale porta ad un peggioramento della qualità della pasta e dell'accettabilità del consumatore, a seguito di maggiori perdite in cottura e di una consistenza che alcuni giudicano elevata mentre altri troppo bassa (Bresciani et al., 2022).

Responsabile di tali cambiamenti strutturali è la presenza di fibra che non solo interrompe la continuità del reticolo glutinico (Manthey & Schorno, 2002), ma crea delle interazioni chimiche con le proteine e ne modifica la



La parmigiana

INDUSTRY

PRODUCIAMO LINEE COMPLETE PER PASTA
DA OLTRE 70 ANNI



**PRODUZIONE FINO
A 1000 Kg/h**

LA PARMIGIANA Srl
43036 Fidenza (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel. 0039 0524 528688
laparmigiana@laparmigiana.com

PASTA CORTA



PASTA LUNGA



PASTA SPECIALE



conformazione (Bock et al., 2015). Tra gli aspetti che maggiormente influiscono sul consumo di pasta secca, al primo posto vi è il gusto (per il 41% degli intervistati), seguito dal comportamento in cottura (37%), dagli aspetti nutrizionali (13%) e dal formato (9%) (Laureati et al., 2016). È ormai ampiamente riconosciuto che una pasta di buona qualità (soprattutto per il consumatore dell'area mediterranea) è caratterizzata, dopo la cottura, da una consistenza “al dente” (definita come elevato grado di resistenza al primo morso), assenza di collosità (definita come grado di adesione in bocca e/o alle dita) e ammassamento nullo o minimo (definito come adesione dei pezzi di pasta tra di loro) (D'Egidio et al., 1993). La pasta è giudicata di buona qualità, presenta cioè tutte le proprietà ora elencate, se possiede una rete glutinica continua, forte ed elastica in grado di trattenere i granuli di amido mentre si rigonfiano durante la cottura (Cecchini et al., 2021). Sono numerosi gli studi che hanno evidenziato il ruolo della materia prima e del processo produttivo (in particolare della fase di essiccazione) sulla qualità in cottura della pasta di semola. Per quanto riguarda la materia prima, semole con un elevato tenore in proteine e di elevata tenacità sono da preferirsi per garantire la formazione di un reticolo

glutinico con le necessarie caratteristiche. Tuttavia, in presenza di semole di media qualità, è possibile aiutare la formazione di un reticolo glutinico coeso (e quindi una buona qualità in cottura) favorendo la coagulazione delle proteine durante la fase di essiccazione, ricorrendo a diagrammi di essiccazione definiti ad “alta temperatura” (> 80 °C). Diversamente da quanto osservato per la pasta di semola, alcuni lavori condotti da ricercatori canadesi sulla pasta da frumento tenero integrale hanno messo in evidenza l'effetto positivo delle basse temperature di essiccazione, rispetto alle alte temperature, nel ridurre le perdite in cottura e nel garantire una consistenza superiore (West et al., 2013a, b). Il recente interesse verso la pasta integrale ha posto nuovi interrogativi sulla relazione tra materia prima, temperatura di essiccazione e qualità in cottura in questa tipologia di pasta, meno studiata di quella convenzionale. In questo contesto si colloca il presente lavoro, il cui obiettivo è la valutazione dell'effetto della temperatura di essiccazione sulla qualità in cottura di pasta integrale.

La materia prima

I due sfarinati integrali oggetto di questo lavoro, gentilmente forniti dal Molino Casillo Spa (Corato, Bari), sono stati

Tabella 1 COMPOSIZIONE CHIMICA DEGLI SFARINATI DI FRUMENTO DURO E INDICI ALVEOGRAFICI

	Sfarinato integrale A	Sfarinato integrale B
Amido totale	63,5 ± 1,9*	69,8 ± 1,9
Amido danneggiato	12,4 ± 1,9***	6,5 ± 0,4
Proteine	14,2 ± 0,03***	13,2 ± 0,02
Lipidi	3,4 ± 0,2***	2,5 ± 0,1
Fibra	11,8 ± 0,1***	5,6 ± 0,3
Ceneri	2,4 ± 0,01***	1,5 ± 0,005
Tenacità (P; mm H ₂ O)	119,0 ± 7,4 ***	89,8 ± 3,4
Estensibilità (L; mm)	24,2 ± 4,0*	30,4 ± 1,8
P/L	5,1 ± 0,7***	2,9 ± 0,2
Forza (W; *10 ⁻⁴ J)	120,0 ± 14,4 n.s.	105,2 ± 3,1

Tutti gli indici chimici sono espressi come g/100 g di sostanza secca, fatta eccezione per il contenuto di amido danneggiato AACC n. 76-31 che è espresso in g/100 g di amido totale (quest'ultimo valutato mediante metodo AACC 76-13).

Test alveografico condotto secondo il metodo UNI 10453.

** p<0,05; ** p <0,01; *** p<0,001; n.s., differenze non significative (t-test)*

ottenuti dalla macinazione a cilindri di due campioni di frumento duro e successiva ricostituzione di tutte le frazioni di macinazione, nelle stesse proporzioni con cui si ritrovavano nella cariosside. I due sfarinati sono stati scelti per la loro differente composizione chimica ed attitudine alla pastificazione, valutata mediante test alveografico ([Tabella 1](#)). Nello specifico, il campione A ha un maggior contenuto di proteine, grassi e ceneri e di contro una minore quantità di amido totale e, soprattutto, mostra un contenuto in fibra quasi doppio rispetto al campione B. Dal punto di vista reologico, lo sfarinato A presenta una maggiore

tenacità e minore estensibilità, risultando in un valore di P/L e di forza alveografica superiore rispetto al campione B.

Le proprietà della componente proteica sono state valutate anche mediante il test al GlutoPeak (Brabender GmbH & Co. KG Duisburg, Germania), un test in grado di fornire informazioni sulle proprietà di aggregazione del glutine. I punti di forza del test sono la limitata quantità di campione (9 g in 9 ml di soluzione 0,5 M di CaCl₂) e la rapidità (il test dura circa 5 min grazie alla elevata velocità della pala: 2750 rpm). In [Figura 1](#) sono riportati i tracciati al GlutoPeak degli sfarinati integrali. La forte azione meccanica favorisce l'aggregazione

la baresina

Gold 300



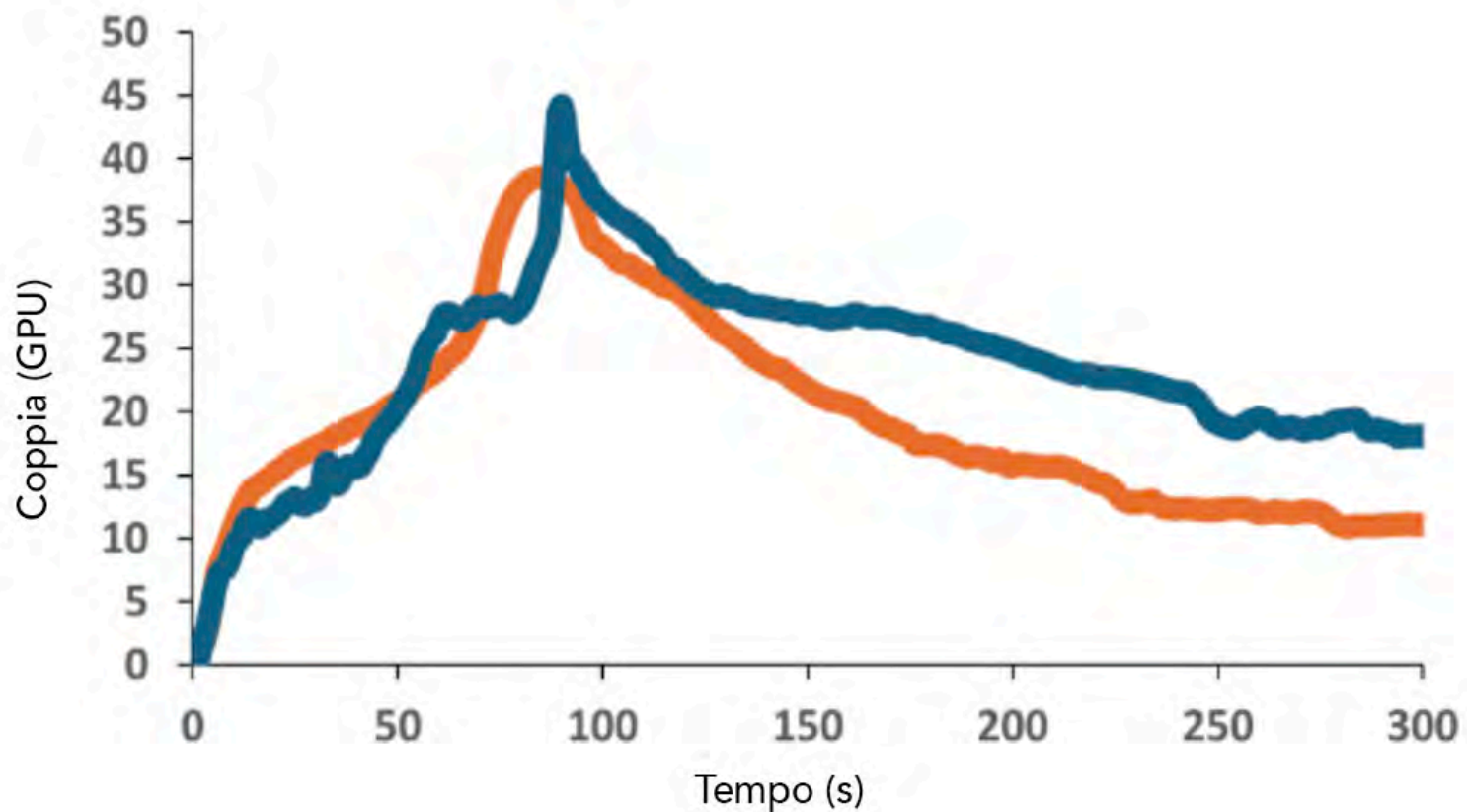
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Figura 1 PROPRIETÀ DI AGGREGAZIONE DEL GLUTINE DELLO SFARINATO INTEGRALE A (IN ARANCIONE) E B (IN BLU) VALUTATE MEDIANTE IL GLUTOPEAK TEST




delle proteine del glutine, fenomeno che porta ad un incremento di consistenza, fino a un picco massimo, il cui valore è espresso in unità arbitrarie (GPU). Il tempo di aggregazione corrisponde al tempo necessario per raggiungere la consistenza massima. Prolungando l'azione meccanica dopo tale tempo, il glutine tende a rompersi e lo strumento registra una diminuzione di consistenza. I due campioni non presentano una diversa cinetica di aggregazione del glutine: il tempo e l'energia di aggregazione (cioè l'area sottesa alla curva), infatti, non sono risultati significativamente differenti. Tuttavia, lo sfarinato integrale A presenta una consistenza inferiore e una maggiore

resistenza alle sollecitazioni meccaniche, come si osserva dalla diminuzione di consistenza dopo il picco.

Le proprietà dell'amido sono state valutate mediante test al Micro-Visco-Amilografo (Brabender GmbH & Co. KG Duisburg, Germania), che permette di valutare i cambiamenti di viscosità di una sospensione di sfarinato/amido e acqua (15 g in 100 ml) durante le fasi di riscaldamento (da 30 °C a 90°C) e di raffreddamento (da 90 °C a 30 °C) in condizioni controllate di temperatura ($\pm 7,5$ °C/min) e miscelazione (250 min^{-1}). In eccesso di acqua e per temperature intorno ai 60-65°C, i granuli di amido degli sfarinati integrali iniziano a rigonfiarsi a



WE
CAPTURE
WHAT
MOVES



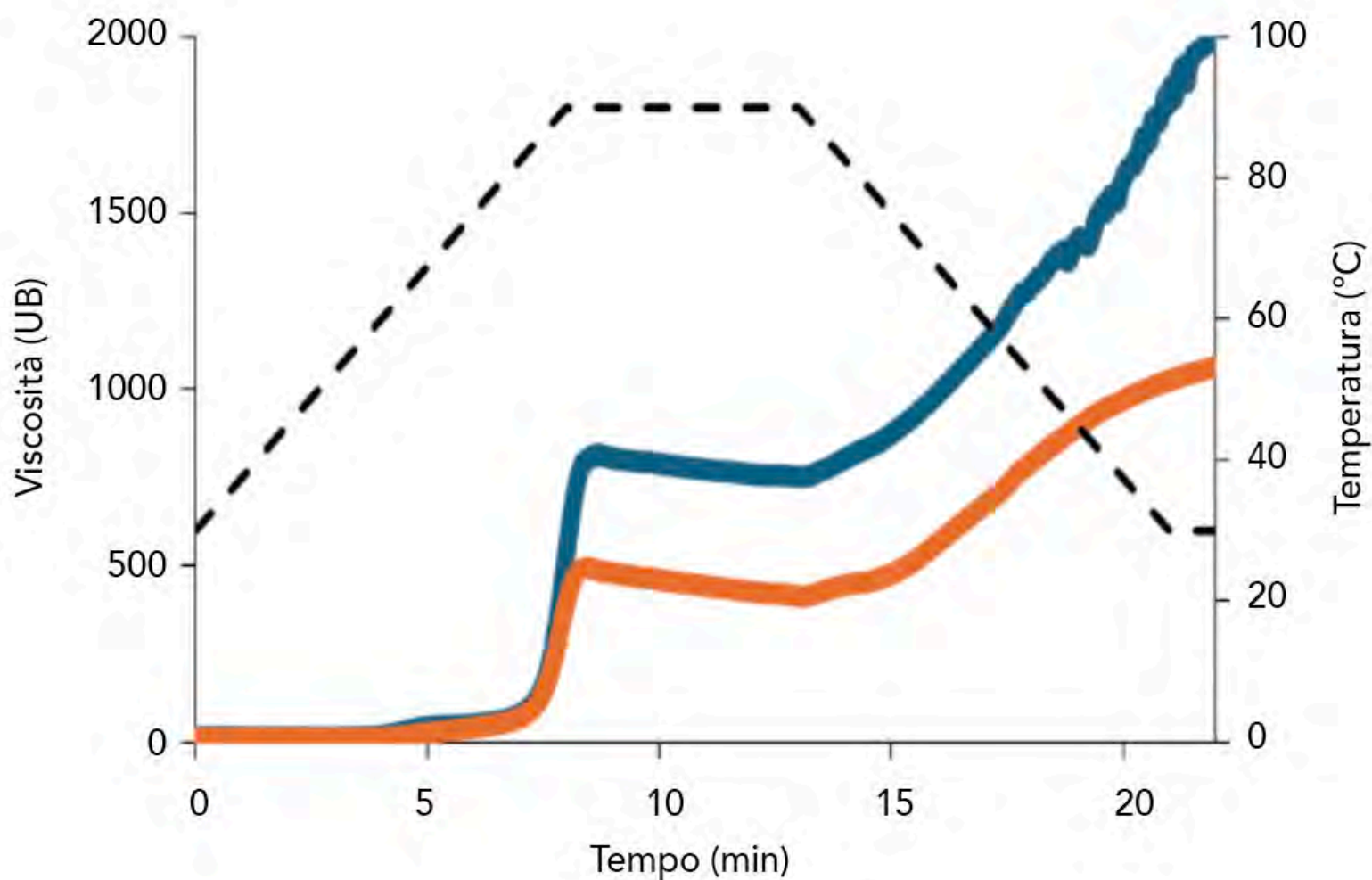
MANE

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



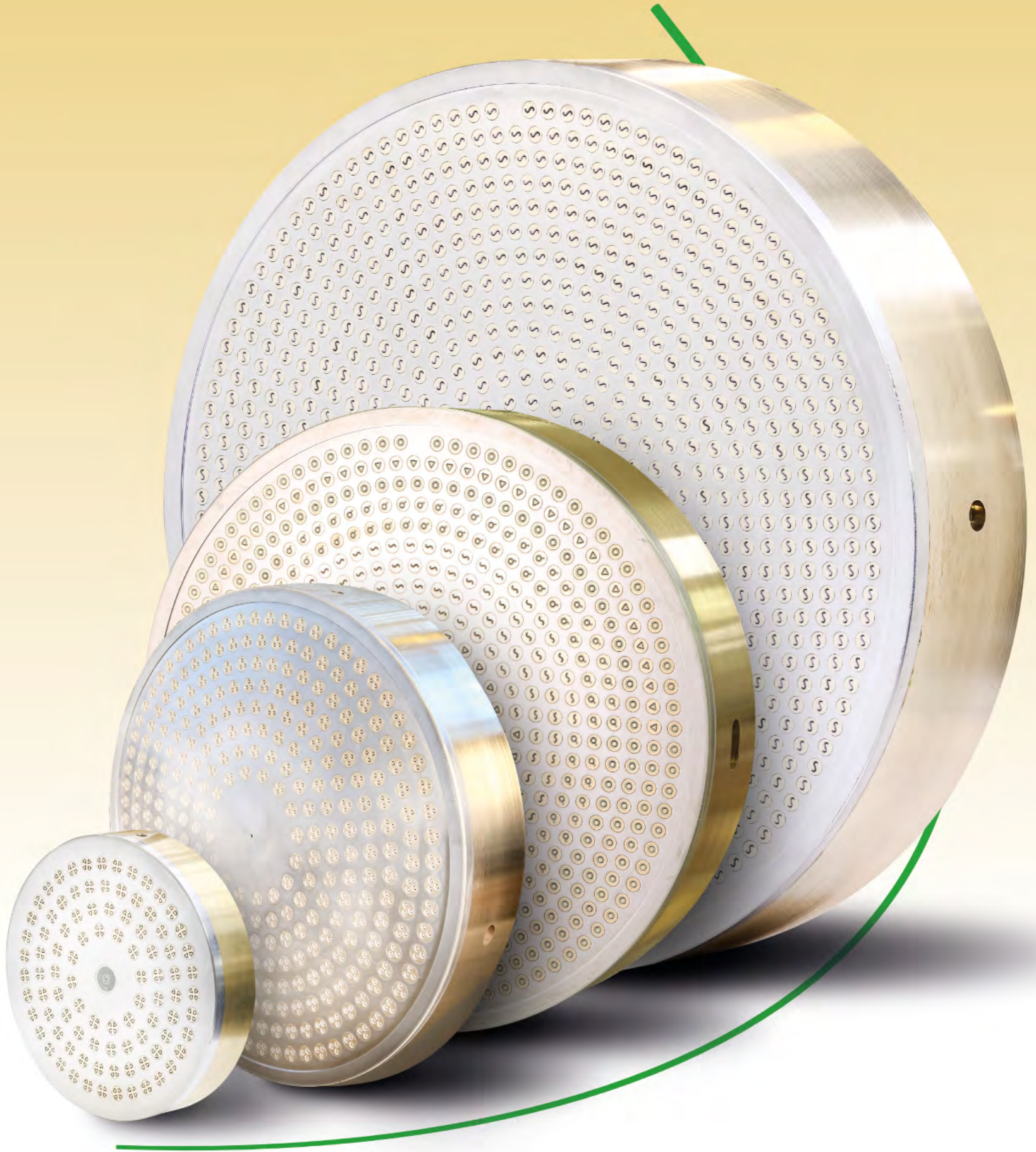
Figura 2 PROPRIETÀ DI GELATINIZZAZIONE E RETROGRADAZIONE DELLO SFARINATO INTEGRALE A (IN ARANCIONE) E B (IN BLU) VALUTATE MEDIANTE IL MICRO-VISCO-AMILOGRAFO



seguito della rottura dei legami deboli e/o dei siti amorfi più accessibili. In queste condizioni, lo strumento registra un primo incremento di viscosità, noto come “inizio gelatinizzazione” (Figura 2). All’aumentare della temperatura, i granuli d’amido si rigonfiano ulteriormente a seguito della rottura anche dei siti meno accessibili e con legami più forti; la viscosità del sistema aumenta fino a raggiungere un valore massimo, noto come “picco di gelatinizzazione”. Al mantenimento della temperatura a 90 °C per 5 min, la viscosità tende a diminuire leggermente a seguito

della frammentazione dei granuli più rigonfiati con diffusione e solubilizzazione delle catene lineari che costituiscono l’amido, cioè l’amilosio. Al diminuire della temperatura da 90 °C a 50 °C, due o più catene di amido si riorganizzano in strutture più ordinate e infine, da 50 °C a 30 °C, l’amido si organizza in una struttura con un ordine cristallino. Tale fenomeno è noto con il termine “retrogradazione dell’amido”. I due sfarinati integrali oggetto di questo lavoro sono caratterizzati da proprietà di gelatinizzazione e retrogradazione differenti: l’amido del

Dimensioni diverse, **stessa qualità**



qualsiasi siano le vostre esigenze, una cosa **non cambierà mai**:
la qualità della nostra fornitura



campione B, infatti, si rigonfia maggiormente raggiungendo un grado di gelatinizzazione (massima viscosità a caldo) e successivamente un grado di retrogradazione (viscosità a freddo) superiori rispetto all'amido del campione A. Questo comportamento è riconducibile ai diversi tratti compositivi dei due sfarinati: infatti, rispetto al campione B, lo sfarinato A ha un minor contenuto in amido totale (ben 6 punti percentuali in meno) e un contenuto in fibra pressoché doppio, proprietà che contrastano il fenomeno della gelatinizzazione dell'amido. Generalmente, semole con un limitato grado di rigonfiamento dell'amido sono da preferirsi in pastificazione, in quanto un eccessivo rigonfiamento dell'amido (se non supportato dalla formazione di un reticolo glutinico coeso) è associato a maggiori perdite in cottura, minore consistenza e maggiore appiccicosità superficiale della pasta (Marti et al., 2013).

Il processo di pastificazione

A partire dai due sfarinati integrali sono stati prodotti 4 campioni di pasta secca (formato spaghetti; diametro 1,7 mm) utilizzando una pressa sperimentale (Italpast, Fidenza, Italia). Gli sfarinati sono stati idratati al 32%, impastati per 15

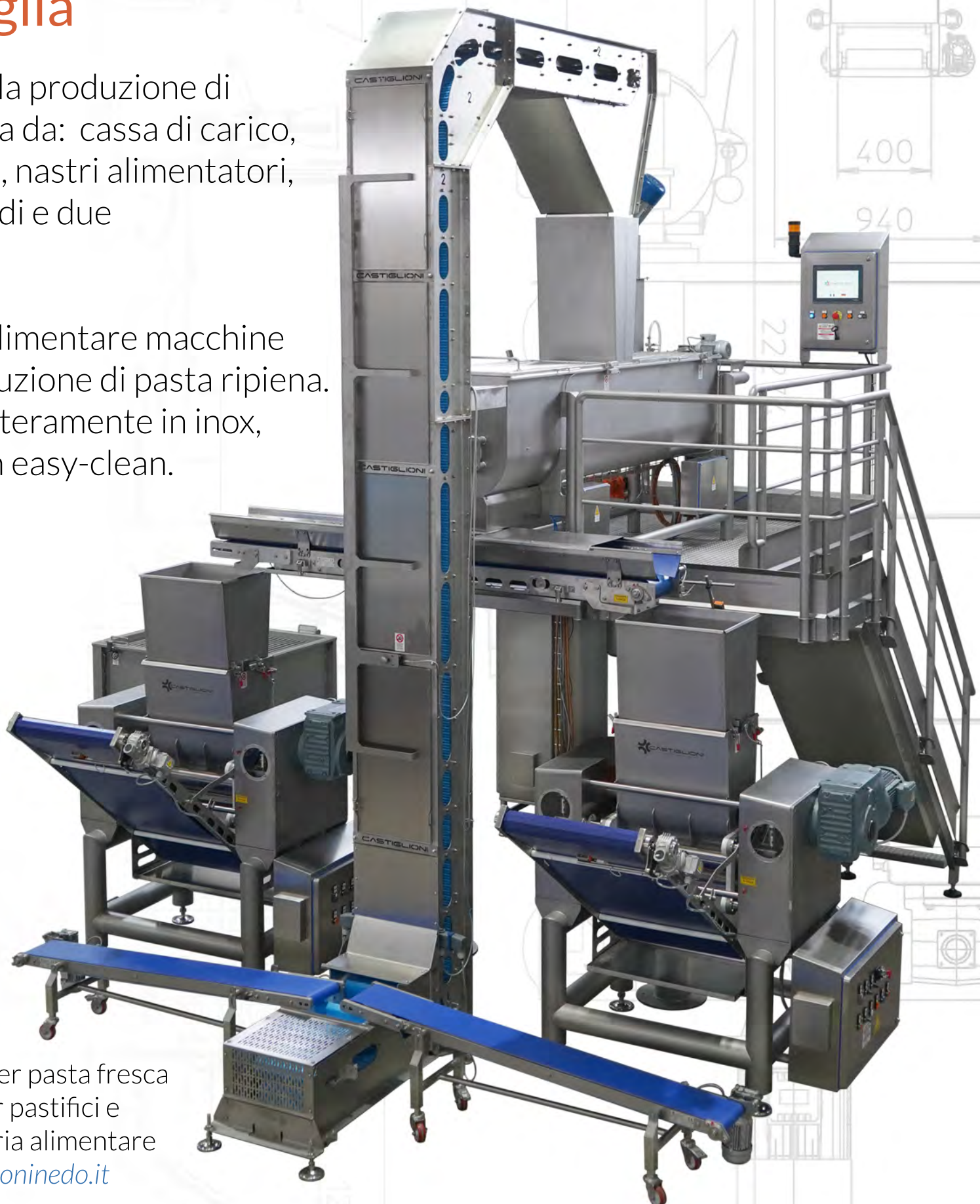
minuti a pressione atmosferica e 15 minuti sottovuoto (0,8-0,9 bar). Dopo estrusione a 150 bar, i campioni sono stati essiccati utilizzando due diversi diagrammi di essiccazione: a bassa (temperatura massima di 50 °C e durata di 21 ore) e ad alta (temperatura massima di 85 °C e durata di 6 ore) temperatura. Le paste secche ([Figura 3](#)) presentano un colore differente soprattutto in funzione della materia prima utilizzata: la pasta prodotta dallo sfarinato A presenta un colore più scuro rispetto alla pasta prodotta con lo sfarinato B, indipendentemente dal diagramma di essiccazione.

Il colore bruno è senza dubbio da mettere in relazione con la maggiore presenza di parti crusca nello sfarinato A (come mostrato dal maggiore contenuto in fibra; [Tabella 1](#)). Tuttavia, il contributo della reazione di Maillard non può essere trascurato. La furosina è un marcatore della fase iniziale della reazione di Maillard; non è presente come tale negli alimenti, ma è un artefatto analitico, riscontrabile solo dopo pre-trattamento del campione in laboratorio con condizioni analitiche drastiche [23 ore a 110°C in acido cloridrico (8N)] (Resmini et al., 1990). La determinazione della furosina nella pasta secca ha esclusivamente una valenza tecnologica; è un indice del danno termico a seguito della reazione di Maillard (o

Linea di produzione per pasta sfoglia

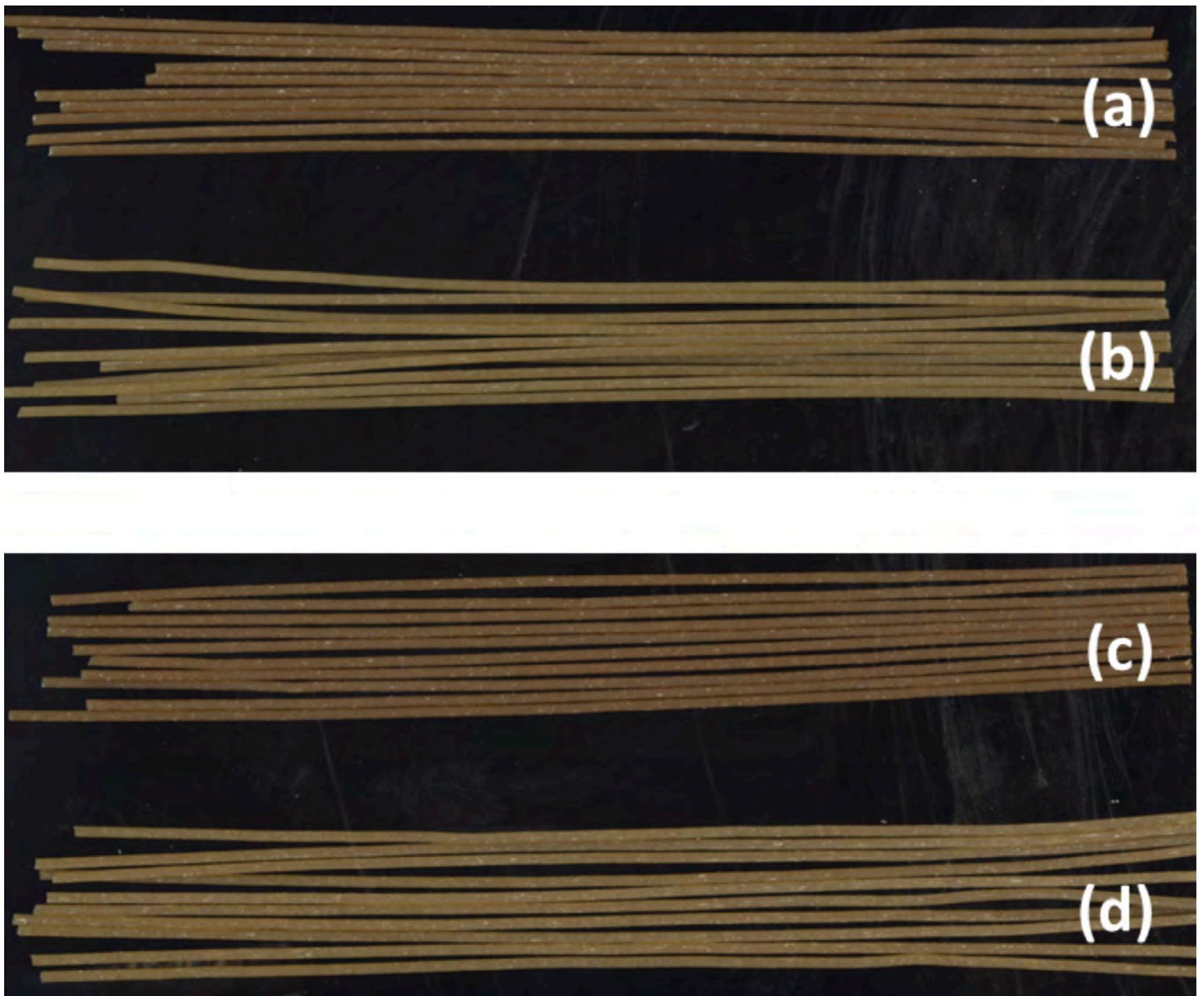
Linea automatica per la produzione di pasta sfoglia composta da: cassa di carico, impastatrice continua, nastri alimentatori, nastri di recupero sfridi e due macchine sfogliatrici.

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



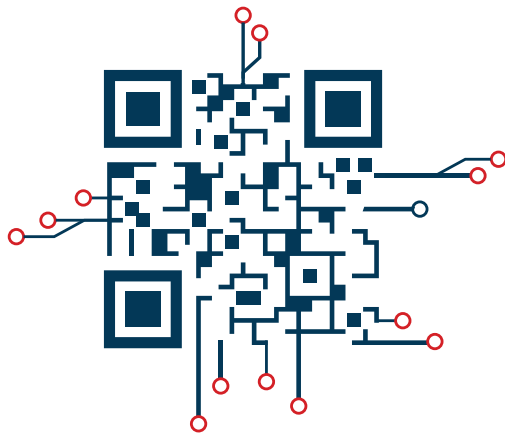
Macchine per pasta fresca
Impianti per pastifici e
per l'industria alimentare
www.castiglioninedo.it

Figura 3 CAMPIONI SPERIMENTALI DI PASTA PRODOTTA DALLO SFARINATO INTEGRALE A (A, C) E B (B, D) ED ESSICCATA A BASSA (A, B) ED ALTA (C, D) TEMPERATURA



reazione di imbrunimento non enzimatico) che può influenzare la qualità sensoriale del prodotto: maggiore è il danno termico, più scuro sarà il colore della pasta e maggiore la probabilità di comparsa di note amare (Marti et al., 2017). Inoltre, non va dimenticato che l'indice di furosina è correlabile anche al blocco della lisina nei

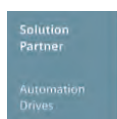
composti della reazione di Maillard, fenomeno responsabile della riduzione della sua biodisponibilità e, quindi, del valore nutrizionale dell'alimento (De Noni & Pagani, 2010). Dall'insieme di questi fattori tecnologici e nutrizionali deriva l'interesse a contenere la reazione di Maillard. Numerosi sono i fattori che concorrono



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

Tabella 2 COMPORTAMENTO IN COTTURA DELLE PASTE PRODOTTE CON DUE DIVERSI SFARINATI INTEGRALI (A E B) ED ESSICcate A BASSA (TEMPERATURA MASSIMA DI 50 °C) O ALTA (TEMPERATURA MASSIMA DI 85 °C) TEMPERATURA

	A_50°C	A_85°C	B_50°C	B_85°C
Tempo di cottura completa (min)	9,5	10	10	10,5
Assorbimento d'acqua (g/100 g pasta)	130 ± 0,02 ^a	130 ± 0,02 ^a	146 ± 0,01 ^b	148 ± 0,01 ^b
Rilascio di solidi in cottura (g/ 100 g pasta)	7,4 ± 0,3 ^b	7,3 ± 0,2 ^b	6,7 ± 0,2 ^a	6,8 ± 0,1 ^a
Consistenza al taglio (N)	6,0 ± 0,2 ^a	6,5 ± 0,3 ^b	6,9 ± 0,4 ^c	6,4 ± 0,4 ^b
Lavoro (N/cm)	0,52 ± 0,01 ^a	0,55 ± 0,03 ^b	0,64 ± 0,04 ^c	0,58 ± 0,04 ^b
<i>A lettere diverse nella stessa riga corrispondono differenze significative (p<0,05; Tukey-HSD)</i>				

allo sviluppo di tale reazione nella pasta secca: alcuni aspetti riguardano la materia prima (ad esempio, la granulometria e quindi il tenore in amido danneggiato, il tasso di abburattamento e quindi il tenore in zuccheri semplici e attività amilasica), altri sono associati al processo produttivo, ed in particolare alla temperatura di essiccazione. Generalmente, ad elevate temperature di essiccazione si associa un'elevata incidenza della reazione di Maillard, rilevabile da elevati livelli di furosina. Tuttavia, un recente lavoro di Cuomo et al. (2023) ha messo in evidenza come sia possibile mitigare il danno termico nella pasta di semola applicando le alte temperature (81°C) nei primi momenti del processo di essiccazione (25

min), quando l'attività dell'acqua e l'umidità del campione sono elevate (umidità > 15%).

Per quanto riguarda i campioni sperimentali di pasta integrale oggetto del presente lavoro, il valore furosina più elevato è stato riscontrato nella pasta prodotta dallo sfarinato integrale A ed essiccata a 85 °C (626 mg/100 g proteine), mentre la pasta prodotta dallo sfarinato integrale B ed essiccata a 50 °C è risultata essere caratterizzata dal più basso indice di danno termico (furosina = 158 mg/100 g proteine). A parità di modalità di essiccazione, la pasta prodotta con lo sfarinato integrale A ha mostrato un maggiore danno termico rispetto alla pasta prodotta con lo sfarinato integrale B;

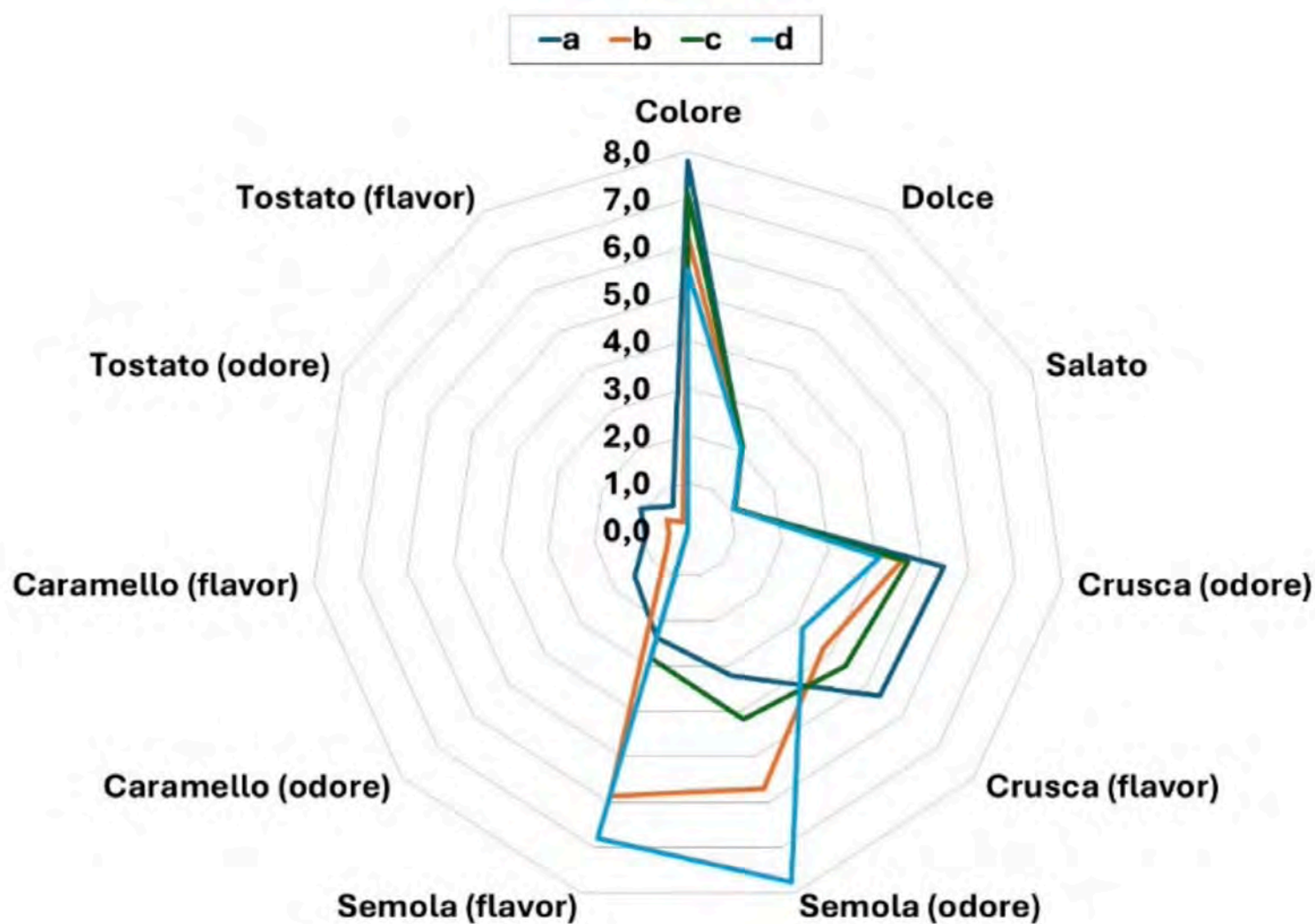
Concretizziamo le *Vostre idee*



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

Figura 4 PROFILO SENSORIALE DELLA PASTA PRODOTTA MEDIANTE ESSICCAZIONE A BASSA TEMPERATURA A PARTIRE DALLO SFARINATO INTEGRALE A (CAMPIONE A) E DALLO SFARINATO B (CAMPIONE B) OPPURE ESSICCANDO AD ALTA TEMPERATURA DAGLI STESSI DUE SFARINATI A (CAMPIONE C) E B (CAMPIONE D)



l'elevato contenuto di amido danneggiato ([Tabella 1](#)) dello sfarinato A potrebbe spiegare le differenze legate alla materia prima, ma sono in corso ulteriori approfondimenti sull'attività enzimatica e sul contenuto in zuccheri. A parità di materia prima, l'indice di furosina era superiore nella pasta integrale essiccata a 85 °C. I valori riscontrati sono in accordo con quanto riportato in letteratura sulla pasta integrale prodotta su scala industriale (Marti et al., 2015).

La qualità in cottura della pasta integrale

L'applicazione delle alte temperature per la produzione di pasta di semola di grano duro è stata da sempre associata, oltre che ad un aumento della produttività, ad un miglioramento della qualità in cottura della pasta, soprattutto quando si utilizzano semole di medio-bassa qualità pastificatoria (De Noni & Pagani, 2010). Per quanto riguarda le paste oggetto del

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

presente lavoro, il loro comportamento in cottura è stato valutato mediante il metodo AACCC 66-50.1, che prevede di analizzare l'assorbimento d'acqua, le perdite in cottura e la texture in condizioni di completa cottura ([Tabella 2](#)). I risultati, sebbene possano sembrare non essere rappresentativi della modalità con cui gli Italiani consumano la pasta, cioè alla così detta "consistenza al dente", hanno evidenziato un ruolo significativo della materia prima (sfarinato integrale A e B) per l'assorbimento d'acqua (maggiore nei prodotti B, con minori contenuti di proteine ma anche minori contenuti di fibre), il rilascio dei solidi nell'acqua di cottura (minore nelle paste prodotte dallo sfarinato B) e, almeno a bassa temperatura di essiccazione, la consistenza misurata strumentalmente (maggiore nelle paste prodotte dallo sfarinato B). Ad alta temperatura di essiccazione, invece, le differenze nella consistenza della pasta cotta si riducono evidenziando un miglioramento di consistenza della pasta codificata "A_85°C". Riguardo i risultati del test di taglio, essiccando a bassa temperatura, i campioni di pasta ottenuti dallo sfarinato B mostrano una maggiore resistenza al taglio rispetto a quelli ottenuti dallo sfarinato A, ma questi ultimi risultano più resistenti essiccando ad alta temperatura. Il processo di essiccazione

sembra quindi avere un ruolo significativo sulla texture del prodotto cotto ma non sembra influenzare né l'assorbimento d'acqua né il rilascio di solidi nell'acqua di cottura. Dunque, diversamente da quanto osservato per la pasta di semola, nel caso di sfarinati integrali, l'applicazione di cicli di essiccazione ad alta temperatura non apporta un miglioramento del comportamento complessivo in cottura della pasta.

La pasta cotta è stata anche sottoposta ad un'analisi sensoriale quantitativa descrittiva (QDA) da parte di un panel addestrato, evidenziando dei profili sensoriali piuttosto diversi, riportati in [Figura 4](#). Sono stati valutati dei descrittori visivi (colore), gustativi (dolce e salato) e olfattivi (tostato, caramello, crusca, semola), questi ultimi sia mediante valutazione orthonasale (odore) che retronasale (flavor). Anche dopo la cottura, come già si poteva osservare nei campioni crudi ([Figura 3](#)), la pasta ottenuta dallo sfarinato integrale A mostra un colore più scuro di quella ottenuta dallo sfarinato B e, con l'essiccazione ad alta temperatura, acquisisce una tonalità rossastra leggermente più intensa. Inoltre, la stessa pasta è caratterizzata da odore e flavor di crusca più marcati della pasta B, che si intensificano essiccando ad alta temperatura. Al contrario, l'odore e il flavor

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.

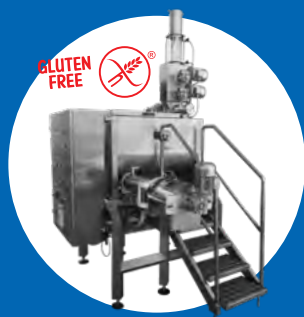
SIDE risponde costruendo di volta in volta macchinari innovativi, agendo in base alle specifiche richieste dei clienti.

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



di semola sono più intensi nella pasta B. Questi risultati si trovano in accordo con il maggior contenuto di fibre (derivanti dalla crusca) dello sfarinato A, mentre l'intensificazione delle note odorose quando l'essiccazione viene condotta a temperature più elevate è legata agli effetti sensoriali della reazione di Maillard. Per gli stessi motivi, l'essiccazione ad alta temperatura apporta anche deboli note di caramello e di tostato, che sono però percepite maggiormente nei campioni di pasta ottenuti dallo sfarinato A, probabilmente a causa del maggior grado di danneggiamento dell'amido rilevato in quest'ultimo.

Considerazioni conclusive

L'aumentato interesse verso la pasta integrale porta alla necessità di rispondere a nuovi quesiti: quali sono le caratteristiche degli sfarinati integrali che maggiormente influenzano il comportamento in cottura della pasta? Quale è l'effetto del processo di essiccazione sulla struttura dell'amido e delle proteine e sul comportamento in cottura della pasta integrale? Quali sono i fattori che maggiormente influenzano il danno termico in un prodotto integrale? È possibile modulare il danno termico in prodotti integrali? La temperatura di

essiccazione influenza la digeribilità proteica delle paste integrali, l'assorbimento intestinale e la biodisponibilità dei composti fenolici? Il presente lavoro pone le basi per rispondere ad alcuni di questi quesiti ma sono necessari ulteriori studi per comprendere appieno la relazione tra materia prima, processo produttivo e qualità tecno-funzionale e nutrizionale del prodotto finito.

Ringraziamenti

Questo studio è parte del Progetto PRIN 2022 (Grant Number 2022SCYHWK) "Combined Approaches to explore the Impact of wholemeal semolina and pasta processing on MEtabolic RespOnses (CALIMERO)" e del Progetto finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU – Piano Nazionale Resistenza e Resilienza (PNRR) - Missione 4 Componente 2 Investimento 1.3 – Avviso N. 341 del 15 marzo 2022 del Ministero dell'Università e della Ricerca.

Si ringrazia il Dott. Fabio Masotti (Università degli Studi di Milano) per la determinazione della fufosina.

Note

1. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano.

2. Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.), Università degli Studi di Bari.

Riferimenti bibliografici

AACC Approved Methods of Analysis (2001).

Cereals & Grains Association, St. Paul, MN, U.S.A.

Bresciani, A., Pagani, M. A., & Marti, A. (2022).

Pasta-making process: A narrative review on the relation between process variables and pasta quality. Foods, 11(3), 256.

Bock, J. E., West, R., Iametti, S., Bonomi, F.,

Marengo, M., & Seetharaman, K. (2015). *Gluten structural evolution during pasta processing of refined and whole wheat pasta from hard white winter wheat: The influence of mixing, drying, and cooking.* Cereal Chemistry, 92(5), 460-465.

Cecchini, C., Bresciani, A., Menesatti, P., Pagani, M.

A., & Marti, A. (2021). *Assessing the rheological properties of durum wheat semolina: A review.* Foods, 10(12), 2947.

D'Egidio, M. G., Mariani, B. M., Nardi, S., & Novaro,

P. (1993). *Viscoelastograph measures and total organic matter test: Suitability in evaluating textural characteristics of cooked pasta.*

Process Engineering, 2, 97-112.

De Noni, I., & Pagani, M. A. (2010). *Cooking*

properties and heat damage of dried pasta as influenced by raw material characteristics and processing conditions. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 50(5), 465-472.

Di Pedè, G., Dodi, R., Scarpa, C., Brighenti, F.,

Dall'Asta, M., & Scazzina, F. (2021). *Glycemic index values of pasta products: An overview.* Foods, 10(11), 2541.

Laureati, M., Conte, A., Padalino, L., Del Nobile, M.

A., & Pagliarini, E. (2016). *Effect of fiber information on consumer's expectation and liking of wheat bran enriched pasta.* Journal of

Sensory Studies, 31(4), 348-359.

Manthey, F. A., & Schorno, A. L. (2002). *Physical and cooking quality of spaghetti made from whole wheat durum.* Cereal Chemistry, 79(4), 504-510.

Marti, A., Seetharaman, K., & Pagani, M. A. (2013).

Rheological approaches suitable for investigating starch and protein properties related to cooking quality of durum wheat pasta. Journal of Food Quality, 36(2), 133-138.

Marti, A., Cattaneo, S., Benedetti, S., Buratti, S.,

Abbasi Parizad, P., Masotti, F., Pagani, M. A. (2017). *Characterization of whole grain pasta: Integrating physical, chemical, molecular, and instrumental sensory approaches.* Journal of Food Science, 82(11), 2583-2590.

Resmini, P., Pellegrino, L., & Battelli, G. (1990).

Accurate quantification of furosine in milk and dairy products by a direct HPLC method. Italian Journal of Food Science, 2(3), 173-183.

UNI 10453:1995. Grano Duro e Semole.

Determinazione Delle Caratteristiche Reologiche Mediante Alveografia.

West, R., Duizer, L., & Seetharaman, K. (2013). *The*

effect of drying and whole grain content on the pasting, physicochemical and qualitative properties of pasta. Starch-stärke, 65(7-8), 645-652.

West, R., Seetharaman, K., & Duizer, L. M. (2013).

Effect of drying profile and whole grain content on flavour and texture of pasta. Journal of Cereal Science, 58(1), 82-88.

**AROMI
IGP & DOP:
UN VIAGGIO
NEL TERRITORIO
E NELLA
TRADIZIONE
ITALIANA**



NEW
FLAVOURS[®]
ITALIAN SENSATIONS

PRODUZIONE DI AROMI E SEMILAVORATI ALIMENTARI



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

3



H-Packer SO-Plus: un webinar presenterà il sistema di confezionamento per pasta lunga firmato GEA

Redazione



Per scoprire nel dettaglio le caratteristiche dell'innovativo sistema di confezionamento per pasta lunga H-Packer SO-Plus di GEA sarà possibile partecipare ad un webinar in programma giovedì 3 ottobre 2024.

H-Packer SO è un sistema di confezionamento evoluto che, sin dai primi progetti degli anni '60, si pone come obiettivo quello di un packaging per pasta lunga efficiente, preciso e veloce.

Grazie al know-how dei tecnici GEA, alle esperienze maturate sul campo ed alla attenzione verso i continui cambiamenti e sfide lanciati dal Mercato, l'ultimo aggiornamento della SO denominato Plus, sviluppato con la preziosa collaborazione de La Molisana, si candida di diritto come un sistema di confezionamento su misura per tutte le esigenze.

H-Packer SO-Plus è in grado di offrire una migliorata gestione dei formati notoriamente definiti "difficili" e dei film base carta, una maggior precisione grazie ad un algoritmo auto-adattativo brevettato, una rinnovata pinza *stripping* ed una architettura hardware e software di ultima generazione.

Per presentare agli operatori del settore le caratteristiche della nuova versione del sistema di confezionamento H-Packer SO, GEA ha organizzato un interessante webinar, in programma il 3 ottobre alle ore 11:00, grazie al quale sarà possibile:

- entrare nello stabilimento de La Molisana e scoprire come le H-Packer SO-PLUS abbiano migliorato il processo di packaging;

- scoprire nel dettaglio gli aspetti tecnologici che rendono H-Packer SO-PLUS un avanzato sistema di confezionamento;
- porre domande ai tecnici qualificati di GEA.

I relatori del webinar saranno Matteo Piroddi, Sales Area Manager – Pasta Packaging Technologies e Francesco Giacomelli, Service Technical Manager – Pasta Packaging Technologies.

Per partecipare

Per partecipare occorre registrarsi a questo indirizzo:

https://webinar.gea.com/gea-h-packer-so-plus-il-valore?utm_campaign=6311&utm_source=pastaria&utm_medium=digital-09&utm_content=webinar_launch



A NEW WAVE IN FRESH PASTA.

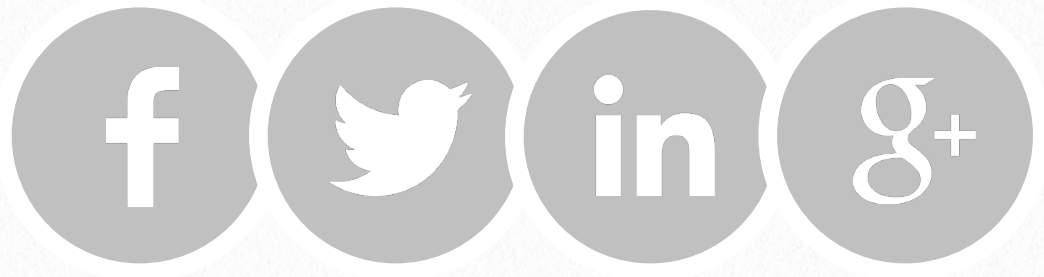
Open Day - Pasta Fresca.

Vieni a scoprire in anteprima le innovazioni tecnologiche GEA per la produzione di pasta fresca.
6 Dicembre 2024, GEA Technology Center, Italia.



Clicca qui per
riservare il tuo posto.

4



Claim volontari per la pubblicità della pasta: i contenuti del disciplinare di autoregolamentazione adottato dai pastai di Unione Italiana Food

Luigi Cristiano Laurenza
Unione Italiana Food



I pastai italiani di Unione Italiana Food hanno adottato un codice di autoregolamentazione dei *claim* volontari utilizzati nella comunicazione pubblicitaria della pasta, presentato in queste pagine.

Obiettivi

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).

Con specifico riferimento al settore merceologico “Pasta”, Unionfood e gli Associati riconoscono 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.

Il presente disciplinare intende quindi 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 (Regolamento UNI/ts17033: 2016; PdR 102:2021).

Panorama normativo

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

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

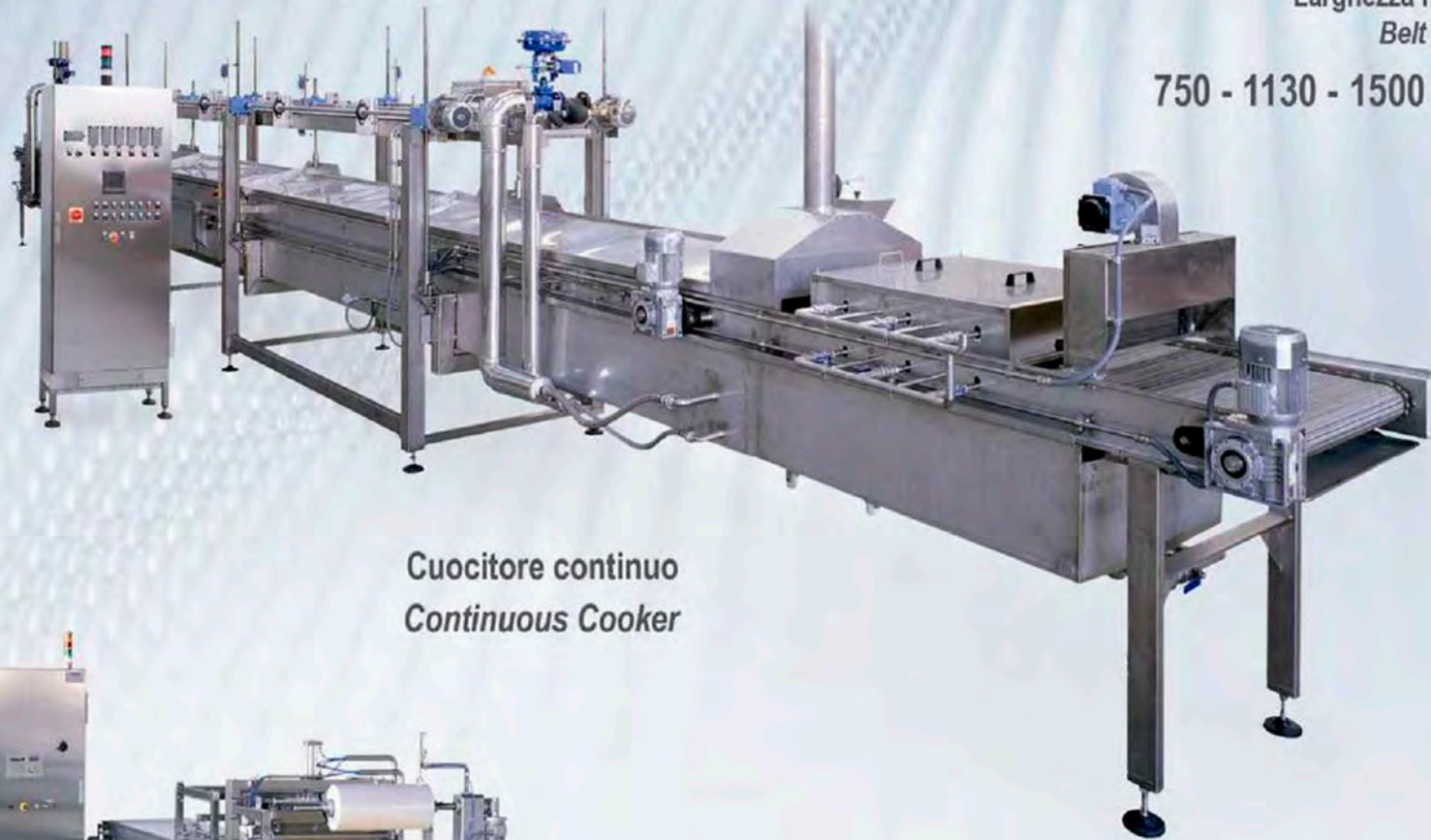
100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



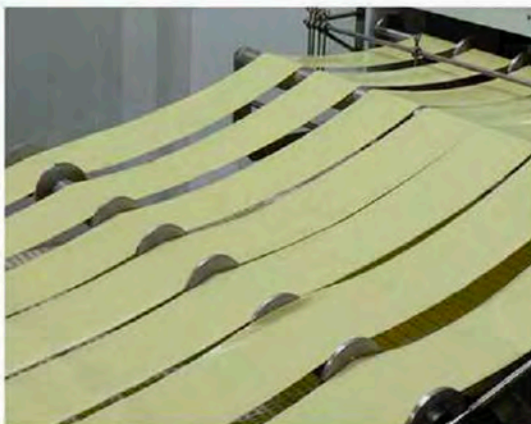
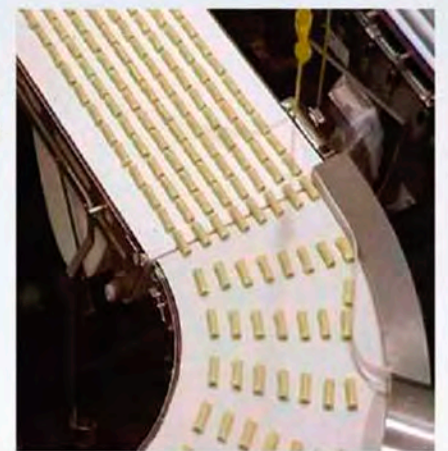
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



Interfoliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sfoglia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni

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

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

e circolari e note ministeriali dei principali Dicasteri di riferimento per il Settore, quali MISE, MIPAAF e MINSALUTE).

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

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**



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

dalla normativa settoriale. La principale fonte normativa al riguardo è certamente il Regolamento UE n. 1924/2006¹. Tale Regolamento, infatti, fornisce le regole generali per l'utilizzo di indicazioni nutrizionali e di salute all'interno dei claim al fine di "tutelare tutti i consumatori dalle indicazioni fuorvianti", nella consapevolezza che simili indicazioni potrebbero "incoraggiare i consumatori a compiere scelte che influenzano direttamente la [...] assunzione" di determinati alimenti. Sulla scorta di tali considerazioni, il Regolamento: i) indica le condizioni di utilizzo dei principali claim nutrizionali²; e ii) disciplina una specifica procedura di autorizzazione per nuovi claim (artt. 15 e seguenti).

Allo stesso modo, il Regolamento n. 432/2012 – che trae fondamento dall'art. 13 del Regolamento del 2006 sopra menzionato – fornisce indicazioni generali e un lungo elenco di claim riguardanti le indicazioni sulla salute diverse da quelle relative alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini. L'elencazione fornita da entrambi i Regolamenti è da considerarsi in continua implementazione, alla luce delle molteplici innovazioni nel settore alimentare³.

Infine, il Regolamento n. 1169/2011, ponendo obblighi di chiarezza e trasparenza delle regole informative e

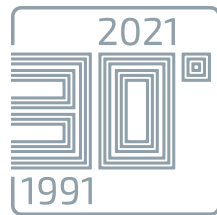
un'etichettatura comprensibile, integra il Regolamento del 2006 rispetto alle indicazioni nutrizionali sui prodotti alimentari e pone le basi per permettere ai singoli Stati Membri di definire un quadro sanzionatorio in caso di inosservanza delle disposizioni.

Il quadro delle fonti rilevanti è poi completato dalle misure di carattere nazionale e particolarmente: i) dal DPR n. 187/2001 – come modificato con DPR 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 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.

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

Disciplina dei *claim* volontari

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 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 dagli 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.

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

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



Ambito di applicazione

Il presente disciplinare, approvato all'unanimità, trova applicazione nei confronti delle aziende associate Unionfood settore "Pasta".

Trova applicazione anche con riferimento alla Pasta a denominazione tutelata IGP e/o DOP. Resta evidentemente fermo, in tal caso, il diritto di fregiarsi del riconoscimento ottenuto al livello UE e la facoltà, per le paste a denominazione tutelata, di riferirsi, nella propria comunicazione, a tutte le prerogative e le caratteristiche contenute nei rispettivi disciplinari di produzione riconosciuti.

Con la sottoscrizione del presente disciplinare, i pastifici associati ("gli Associati") si impegnano a garantire che i *claim* utilizzati siano in linea con i principi sopra enunciati, nonché con le previsioni di seguito riportate.

Gli Associati concordano nell'escludere dall'ambito di applicazione del presente disciplinare i *claim*, già in uso alle aziende, che, in passato, sono stati già oggetto di contestazione, positivamente superata, da parte di Autorità Amministrative Indipendenti o da parte di Istituti privati preordinati allo svolgimento di un'attività di controllo sulla pubblicità – quali, a titolo meramente esemplificativo, AGCM, IAP, COPALCONS ecc.

Questi ultimi *claim* si considerano conformi al presente disciplinare e dunque non possono formare oggetto di ulteriori contestazioni da parte delle aziende associate.

Utilizzo dei *claim* volontari

I *claim* già in uso alle aziende al momento di approvazione del presente disciplinare, e mai contestati in precedenza, si considerano ad esso conformi, ferma restando la possibilità per gli Associati di muovere specifiche contestazioni, secondo quanto previsto all'art. 5 (contestazione e successiva verifica dei *claim*).

Le modalità di valutazione cambiano a seconda delle tipologie di *claim* impiegati, con riferimento alle quali trovano applicazione regole e prescrizioni differenti, sulla base di quanto previsto nelle tabelle di seguito riportate; in caso di attivazione della procedura di cui al successivo art. 5 (contestazione e successiva verifica dei *claim*), l'Ente Terzo Autorevole ("ETA"), come di seguito definito, impronta la propria valutazione anche ai criteri di utilizzo di seguito riportati, ove pertinenti. È da intendersi escluso l'intervento degli ETA in ordine alla valutazione di *claim* già espressamente disciplinati dalla normativa in materia di sicurezza alimentare, nel settore

NEW!
NICCOLAI TRAFILE
1250 Kg/h
☆☆☆

NEW!

NICCOLAI TRAFILE
980 Kg/h
☆☆☆

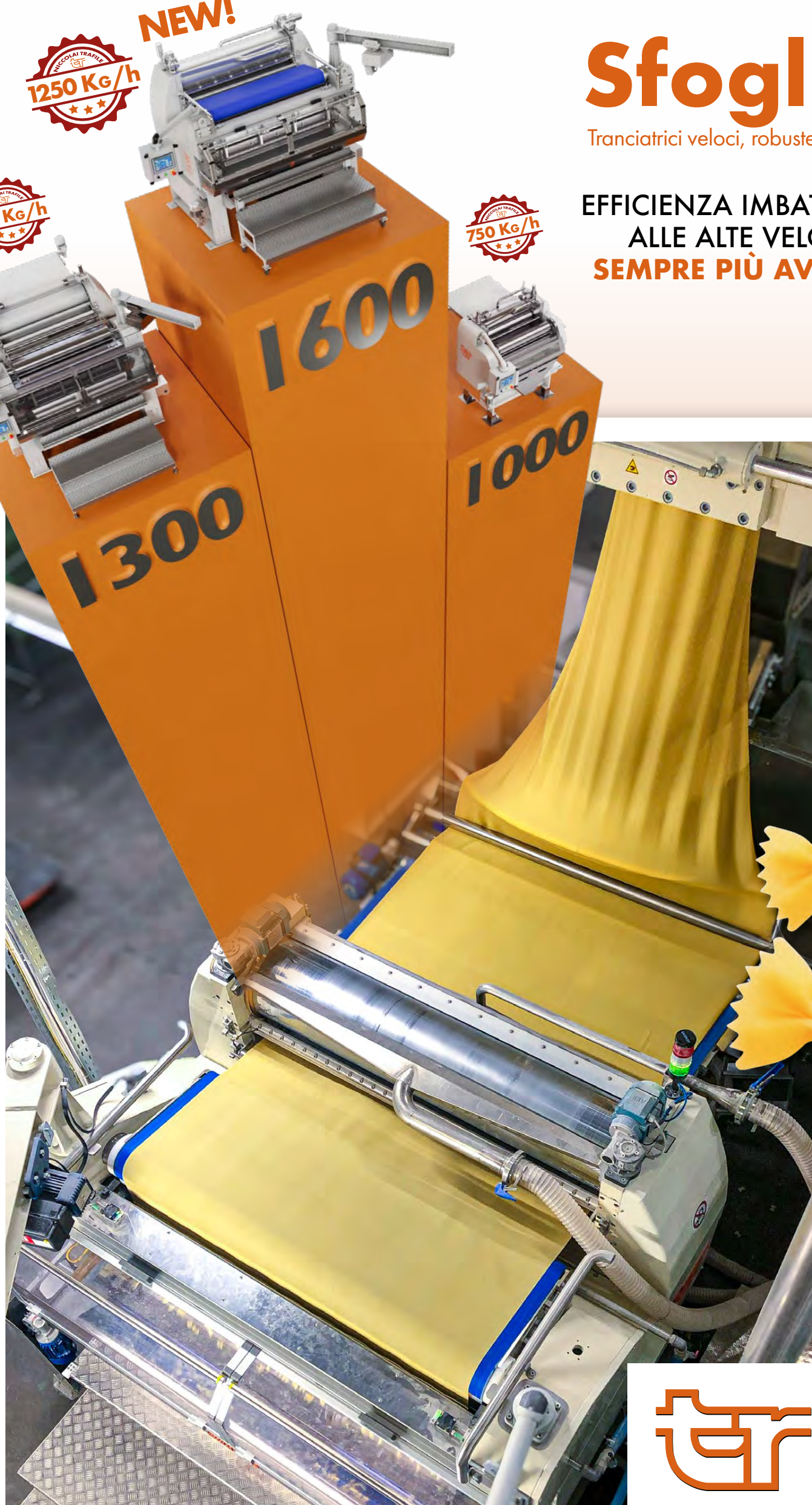
NICCOLAI TRAFILE
750 Kg/h
☆☆☆

Sfoglia

Tranciatrici veloci, robuste, potenti.

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

NUOVA SFOGLIA 1600



NICCOLAI TRAFILE
www.niccolai.com

nutrizionale e della salute ed in quello concernente l'artigianalità del prodotto.

Note

1. Per le indicazioni che non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento 1924/2006, si applica il Regolamento UE n. 907/2013 che stabilisce le regole per l'utilizzo delle indicazioni come "descrittori generici", quelle denominazioni tradizionalmente

utilizzate (almeno 20 anni di uso all'interno dell'Unione Europea) per indicare la peculiarità di una categoria di alimenti o bevande.

2. Resta in ogni caso ferma la possibilità di utilizzare indicazioni che siano percepite dal consumatore con significato equivalente ai claim indicati nel Regolamento, purché rispettino le condizioni d'impiego previste per quelle espressamente elencate.

3. I claim nutrizionali e di salute, ad oggi autorizzati, sono reperibili sul [sito della Commissione Europea](#).

CLAIM SU INGREDIENTE (GRANO DURO, SEMOLA O ACQUA)

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>Si tratta dei <i>claim</i> che enfatizzano le caratteristiche della materia prima utilizzata, con particolare riguardo al grano duro, alla semola di grano duro, alla semola di grano duro integrale o, in qualche caso, ad altri ingredienti impiegati in pastificazione.</p> <p>In particolare, ci si riferisce ai <i>claim</i> che fanno riferimento all'origine del grano duro, alla sua antichità o specie varietale, ad uno o più dei suoi aspetti qualitativi (quali, ad es., il tenore proteico, l'indice di glutine, ecc.), alla granulometria del grano e della semola, ad una vantata superiorità, eccellenza o straordinarietà della materia prima rispetto ad altre o in termini assoluti.</p>	<p>I <i>claim</i> che vantano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'origine dovranno essere veritieri in riferimento all'effettivo Paese di coltivazione e coerenti con la normativa applicabile. In caso di associazione tra una maggior qualità del prodotto e l'origine dello stesso, dinanzi ad eventuali contestazioni, occorrerà valutare l'effettiva sussistenza di un tale legame, sulla base di dati scientifici e con metodologia definita; • antichità o specie varietale dovranno essere veritieri in riferimento alle effettive radici storiche o specie varietali evidenziate. In caso di associazione tra una maggior qualità del prodotto e l'antichità della materia prima o della specie varietale impiegata, dinanzi ad eventuali contestazioni, occorrerà valutare l'effettiva sussistenza di un tale legame, sulla base di dati scientifici e con metodologia definita; • uno o più aspetti qualitativi o una superiorità relativa o assoluta devono essere veritieri e suffragati da basi scientifiche e/o comunque da letteratura di settore e/o da certificazioni conferite da autorità pubbliche. <p>Aggettivazioni generiche tese a rivendicare una qualsivoglia superiorità o eccellenza della materia prima (migliore, superiore, eccezionale, primo, ecc.) devono essere veritieri e suffragati da basi scientifiche e/o comunque da letteratura di settore e/o da certificazioni conferite da autorità pubbliche.</p> <p>Nei mercati in cui la "superiorità" è prevista dalla normativa locale come denominazione legale in presenza di determinati requisiti analitici, l'utilizzo di tale claim sarà evidentemente consentito sulla base della normativa in questione.</p>	<p>CREA/ AISTEC</p>



OAKMONT VALLEY
Food Manufacturing Equipment and Services

Una collaborazione strategica per rafforzare la presenza in Nord America

Siamo entusiasti di annunciare una significativa partnership tra Italpast e Oakmont Valley, con l'obiettivo di ampliare le nostre prospettive nel mercato Nordamericano. Oakmont Valley, leader nella fornitura di attrezzature per il food, pezzi di ricambio e servizi tecnici, sarà il nostro rappresentante in questa area strategica.

Con un'esperienza di oltre 30 anni, Oakmont Valley si distingue per la sua profonda conoscenza dell'industria della Pasta, dei cereali e degli snack. Attraverso questa collaborazione, Italpast potrà potenziare la propria presenza in Nord America, avvalendosi della competenza e del supporto commerciale di Oakmont Valley.

Questa sinergia, non solo consolida la nostra posizione nel mercato Nordamericano della Pasta, ma rappresenta anche un'opportunità per migliorare il servizio e il supporto tecnico offerto ai nostri clienti.



Visita il sito
www.italpast.com



CLAIM SUL PRODOTTO (PASTA)

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>Si tratta dei <i>claim</i> che enfatizzano le caratteristiche della pasta.</p> <p>In particolare, <i>claim</i> che fanno riferimento all'origine della pasta, ad uno o più dei suoi aspetti qualitativi, alla tenuta in cottura, alla sua tenacità, al colore ad una vantata superiorità, eccellenza o straordinarietà di quel tipo di pasta rispetto ad altre o in termini assoluti.</p>	<p>I <i>claim</i> che vantano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'origine dovranno essere veritieri e coerenti con la normativa applicabile e non decettivi nella loro presentazione complessiva circa il Paese di produzione; • uno o più aspetti qualitativi o una superiorità relativa o assoluta devono essere veritieri e suffragati da basi scientifiche e/o comunque da letteratura di settore e/o da certificazioni conferite da autorità pubbliche. <p>Aggettivazioni generiche tese a rivendicare una qualsivoglia superiorità o eccellenza della pasta (migliore, superiore, eccezionale, prima, ecc.) dovranno anch'esse essere supportate come sopra.</p> <p>Nei mercati in cui la "superiorità" è prevista dalla normativa locale come denominazione legale in presenza di determinati requisiti analitici l'utilizzo di tale <i>claim</i> sarà evidentemente consentito sulla base della normativa in questione.</p>	<p>CREA/AISTEC</p>

CLAIM SULLA SALUTE E SULLA RIDUZIONE DI UN RISCHIO DI MALATTIA

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>I <i>claim</i> sulla salute sono quelle indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.</p> <p>I <i>claim</i> relativi alla riduzione di un rischio di malattia sono quelle indicazioni sulla salute che affermano, suggeriscono o sottintendono che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana.</p>	<p>Per tali tipi di <i>claim</i> si applicano le condizioni generali del Regolamento 1924/2006, le condizioni specifiche stabilite dall'art.10 e le condizioni previste dal Regolamento unitamente alla specifica procedura di autorizzazione per nuovi <i>claim</i> (artt. 15 e seguenti).</p> <p>Specificamente per i <i>claim</i> sulla salute si fa riferimento all'elenco ed alle condizioni previste nell'allegato al Regolamento 432/2012.</p>	<p>Regolamento UE 432/2012</p>



Pasta line



Bello

riduce la migrazione dell'umidità dal ripieno alla pasta, conferisce un aspetto più "liscio" al ripieno

Buono

conferisce omogeneità e buona palabilità al ripieno

Sicuro

contrasta la crescita microbica indesiderata

Applicazioni:
ripieni a base di ricotta, di carne e di verdure

La linea comprende:
Fibra R15, Fibra EMU, Fibermix, SM (conservanti naturali)

CLAIM SUL PROCESSO PRODUTTIVO

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>Si tratta di tutti quei <i>claim</i> che enfatizzano le caratteristiche di processo relative alla materia prima ed alla pasta. In particolare, <i>claim</i> che fanno riferimento alla macinazione, decorticazione e lavorazione del grano ed a tutti i processi e fasi di produzione della pasta singolarmente presi o nel loro complesso, quali l'impasto, l'estrusione, la trafilazione, l'essiccazione ed il confezionamento.</p>	<p>I <i>claim</i> che descrivono o enfatizzano una tecnica produttiva potranno essere adeguatamente supportati dalle specifiche tecniche compiutamente descritte nei manuali delle aziende costruttrici dei relativi macchinari.</p> <p>I <i>claim</i> che attengono a tutta la lavorazione del grano e/o della pasta nel loro complesso possono essere utilizzati purché veritieri e suffragati da basi scientifiche e/o comunque da letteratura di settore e/o da certificazioni conferite da autorità pubbliche.</p>	<p>CREA/AISTEC</p> <p>Claim: LENTA ESSICCAZIONE e TERMINI AFFINI</p> <p>Di seguito si riportano le diciture appropriate:</p> <p>essiccata a bassa temperatura (temp max <60°C o inserire il valore della temperatura esempio 38°C);</p> <p>essiccata lentamente a bassa temperatura (temp max <60°C o inserire il valore della temperatura max effettiva ad esempio 38°C).</p> <p>Claim: PROCESSO DI TRAFORMAZIONE O LAVORAZIONE E RELATIVE DEFINIZIONI / AGGETTIVAZIONI</p> <p>Si ritiene non coerente con i principi del presente disciplinare utilizzare, nella comunicazione pubblicitaria della pasta, diciture che evocano durate prolungate o rallentate del processo di trasformazione/lavorazione, se non ancorate a specifiche fasi di trasformazione/lavorazione del prodotto ed a parametri di lavorazione definiti e noti ai consumatori stessi e che non trovino una correlazione con la qualità/qualità di cottura della pasta. In ogni caso tali riferimenti, per essere considerati non fuorvianti nei confronti del consumatore, dovranno essere, in coerenza con il presente disciplinare, veritieri, verificabili, distintivi rispetto alla media del mercato ed infine rilevanti in termini di effetti riscontrabili sul prodotto.</p>



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality



FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



CLAIM SU ARTIGIANALITÀ DEL PROCESSO PRODUTTIVO E/O DELLA PASTA

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>Si tratta di <i>claim</i> che possono riferirsi sia all'artigianalità del processo produttivo o del prodotto, sia alla manualità delle lavorazioni ed altri riferimenti similari.</p>	<p>Tali <i>claim</i> hanno già formato oggetto di chiarimento da parte del Ministero dello sviluppo economico (allora attività produttive) che con circolare n. 168/2003, ha stabilito che le diciture «lavorato a mano» e simili, possono essere utilizzate “unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo svuotamento dei sacchi di semola, il riempimento delle tramogge, il dosaggio degli ingredienti o il confezionamento.</p> <p>Anche l'AGCM si è successivamente espressa confermando che il concetto di “pasta artigianale” non dipende dalla qualificazione normativa dell'impresa come “artigiana” né dalla sua dimensione o forma giuridica, ma piuttosto da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • incidenza relativa e valorizzazione dell'apporto umano, con un apporto limitato delle procedure automatizzate; • differenza di tempi e modalità di produzione rispetto a quelle utilizzate nelle produzioni industriali; • quantità modesta di pasta prodotta (indice considerato significativo se unito agli altri elementi). 	<p>AGCM/ICQRF</p>

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

ALTRI CLAIM DI PRODOTTO O DI PROCESSO PRODUTTIVO

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
Si tratta in questo caso di <i>claim</i> descrittivi del favorevole contesto ambientale in cui si svolge la produzione.	Tali <i>claim</i> devono essere veritieri e suffragati da basi scientifiche e/o comunque da letteratura di settore e/o da certificazioni conferite da autorità pubbliche. Aggettivazioni generiche tese a qualificare il contesto ambientale in questione e/o alcuni dei suoi elementi dovranno anch'essi essere supportati come sopra.	CREA

CLAIM SULLA SOSTENIBILITÀ DEL PRODOTTO/PROCESSO PRODUTTIVO

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
Si tratta dei <i>claim</i> sulla sostenibilità/circularità del prodotto o del processo produttivo, dal campo alla tavola o in una specifica fase del processo produttivo.	Tali <i>claim</i> potranno essere utilizzati in presenza di un apposito riconoscimento ufficiale da parte delle istituzioni (ad es. marchio "made green in Italy" rilasciato dal Ministero dell'Ambiente) o di una certificazione rilasciata da un Ente Terzo a ciò preposto.	In attesa di definizione

CLAIM SULLA RICICLABILITÀ/RECUPERO/SOSTENIBILITÀ DEGLI IMBALLAGGI

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
Si tratta dei <i>claim</i> sulla riciclabilità/recupero/sostenibilità degli imballaggi	Tali <i>claim</i> dovranno essere conformi ai requisiti imposti dal Decreto Legislativo 3 settembre 2020, n. 116, che recepisce la Direttiva UE 2018/851 sui rifiuti e la Direttiva UE 2018/852 relativa agli imballaggi e ai rifiuti di imballaggio. Il CONAI, il Consorzio Nazionale Imballaggi, ha pubblicato una Linea Guida di supporto alle aziende per soddisfare tali prescrizioni ed evitare il cd. "green washing", etichettando prodotti con dichiarazioni ingannevoli, incomplete, non supportate o scorrette.	Linee guida sui green <i>claim</i> in corso di elaborazione da parte del CONAI

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

CLAIM SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>Si tratta di <i>claim</i> che alludono alla sicurezza del prodotto esclusivamente attraverso l'indicazione dell'assenza di uno o più contaminanti o fitofarmaci.</p>	<p>La sicurezza alimentare è un prerequisito della produzione dell'industria italiana della pastificazione. La pasta è sicura per definizione se rispetta le normative previste e, nella specie, le norme igienico-sanitarie di prodotto e di processo ed i limiti massimi ammissibili di contaminanti/fitofarmaci fissati per le produzioni convenzionali e quelli stabiliti per i prodotti biologici se il prodotto è ottenuto attraverso tale metodo di produzione. Il ricorso a tali <i>claim</i> viene quindi considerato inammissibile in quanto <i>claim</i> suscettibili di far credere erroneamente al consumatore che, attraverso la presenza minore o assenza di uno o più contaminanti o fitofarmaci, vi siano paste più sicure di altre, mentre la legislazione (e la scienza) non prevedono gradi distinti di sicurezza. L'utilizzo dell'espressione "senza", "zero" (o simili), seguita dal riferimento ad uno o più contaminanti o fitofarmaci, sono quindi vietati.</p>	<p>I <i>claim</i> sulla sicurezza alimentare sono da considerare inammissibili, in quanto la sicurezza è data dai limiti massimi ammissibili per contaminanti, fitofarmaci e additivi fissati dal legislatore UE. Al di sotto di tali soglie non esistono livelli differenziati di sicurezza.</p>

CLAIM NUTRIZIONALI

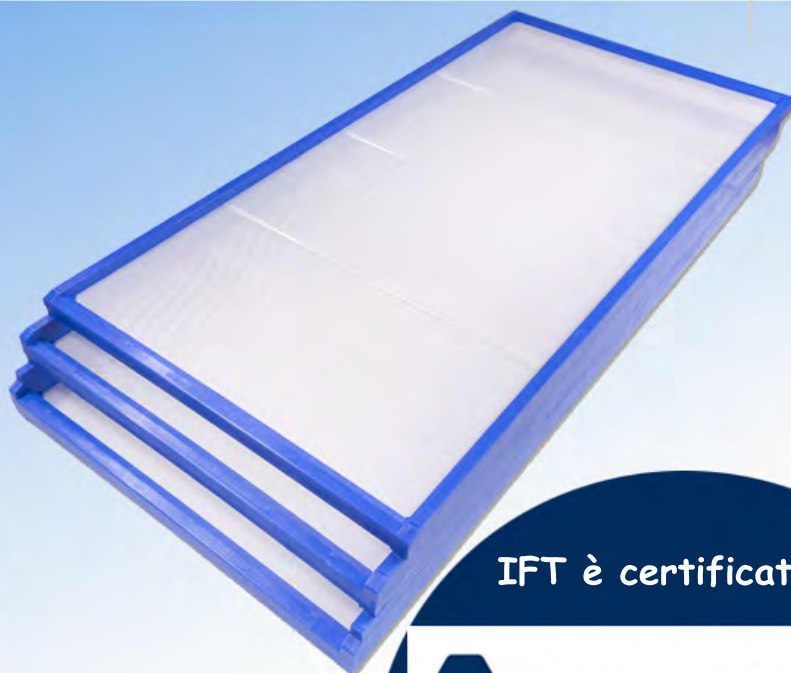
DESCRIZIONE E RAZIONALE	CRITERI DI UTILIZZO	E.T.A.
<p>I <i>claim</i> nutrizionali sono quelle indicazioni che affermano, suggeriscono o sottintendono che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute al contenuto nutrizionale di uno più nutrienti. Tipicamente nel caso della pasta si utilizzano i <i>claim</i> "fonte di fibra" e "ricco in fibra" o ad altri <i>claim</i> che fanno riferimento all'impiego del chicco di grano intero non decorticato.</p>	<p>Per tali tipi di <i>claim</i> si applicano le condizioni generali del Regolamento 1924/2006 e le condizioni specifiche stabilite dall'art. 8 in combinato con l'Allegato del Regolamento. Si applicano inoltre le pertinenti disposizioni del Dpr 187/2001 sulla produzione e commercializzazione delle paste alimentari, con particolare riferimento ai requisiti previsti per l'utilizzo della denominazione semola integrale di grano duro e pasta di semola integrale di grano duro.</p>	<p>Regolamento CE 1924/2006 - Allegato</p>

TELAI in MATERIALE PLASTICO per ESSICCAZIONE PASTA a norme CE

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

Modelli:

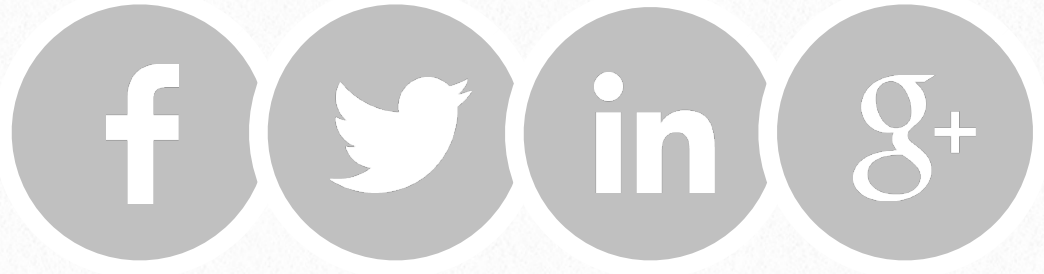
TPP35: mm 1200x600xh35
TPP54: mm 1200x600xh54
TPP70: mm 1200x600xh70



IFT è certificata



5



Un volume celebra i 150 anni di Capitanio

Redazione



I PRIMI MATERIALI

La materia prima. Il rame era prezioso e costava molto, la realizzazione delle trafile volse presto verso un altro materiale, ancora oggi al centro della produzione: l'ottone, molto più facile da reperire. A Bergamo, nel laboratorio, fu costruita anche una fonderia, i tagli necessari per la lavorazione non potevano essere ordinati altrove, non esistevano ancora aziende o laboratori che lavorassero per terzi.

“Un tempo – è sempre Camillo Capitanio a ricostruire – non esistevano le verghe di ottone come oggi. All'epoca ci si doveva arrangiare, con piccoli pezzi di ottone, magari anche solo di 30 centimetri. Venivano fusi, torniti, tagliati e quindi ripartiti in pezzettini”.

Oltre all'ottone poteva essere usato anche il bronzo. La realtà è che in quegli anni, ma anche nel Novecento, le leghe erano assemblate con i materiali che si reperivano, l'importante è che si prestassero alla realizzazione delle trafile richieste dal mercato.

Capitanio affonda nella massa dei ricordi di bambino quanto, a sette-otto anni, aveva preso ad aggirarsi nell'officina comasca dei genitori. Lì ebbe modo di vedere casse con le insegne delle munizioni dell'esercito italiano. In pratica si andavano a recuperare i contenitori di bossoli dei proiettili sparati nelle esercitazioni. L'ottone arrivava dalle raffinerie, ma talvolta anche dai residui dell'esercito.

Tra le curiosità stavolta attinte da uno degli stabilimenti della famiglia, a Torre Annunziata, quella degli operai anziani che talvolta svuotavano nei forni le casse intere di bossoli, fra i quali vi era magari un po' di residuo di polvere da sparo o qualche innesco non esploso. L'effetto erano i piccoli scoppi dentro la fonderia. Ma il risultato finale era più importante....

Non sempre andava così bene. Ci sono stati anni difficili, come quelli della Grande Guerra, con le restrizioni e lo sforzo estremo costato a un Paese come l'Italia, costretta a far sì che l'industria nazionale sostenesse, ognuno nel suo ambito, lo sforzo bellico.

Fruga nei ricordi di famiglia, Camillo: “Conservo una lettera dalla quale si ricava

I centocinquanta anni di storia della nota azienda costruttrice di trafile per pasta sono stati raccontati in un interessante libro a tiratura limitata.

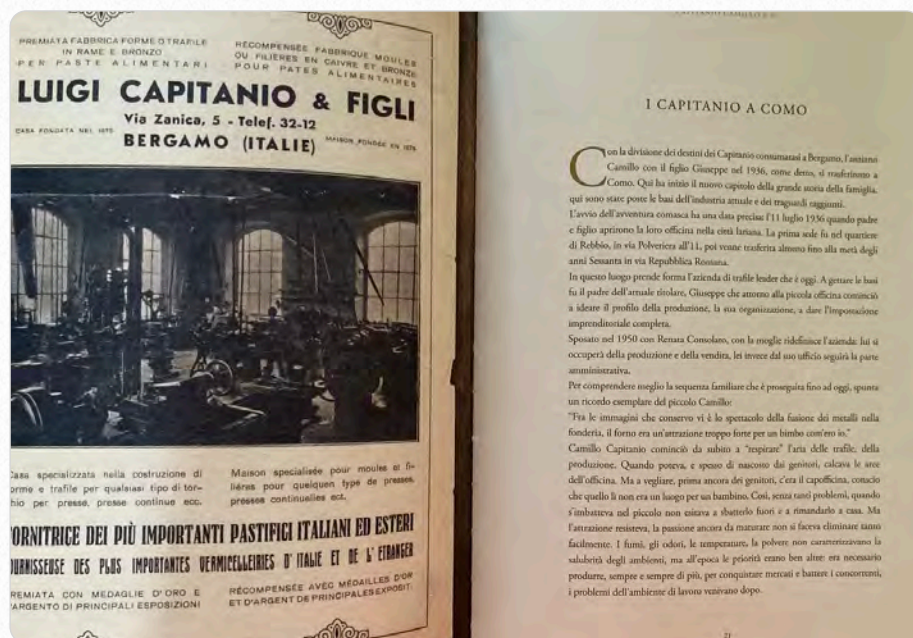
Sono 500 le copie di un libro, ben curato da Umberto Montin e da Carlo Pozzoni FotoEditore, che racconta la storia della Capitano Camillo & C., e nel farlo ci illustra le principali tappe dell'evoluzione nella produzione di trafilè e inserti per la pasta alimentare.

Uscito nel dicembre 2023, il volume celebra i 150 anni dell'azienda, le cui origini sono da far risalire in provincia di Bergamo.

Nella seconda metà del 1800, infatti, riporta il primo documento che testimonia dell'esistenza, nelle bergamasche, di un pastificio di proprietà dei Capitano, dove il fondatore Luigi e i figli Angelo, Camillo (bisnonno dell'attuale omonimo proprietario) e Ferdinando iniziarono nel 1873 a produrre le proprie trafilè, per ampliare l'offerta dei formati a catalogo, poco dopo richieste e vendute anche ad altri pastifici.

Fu nel 1936 che Camillo Capitano decise di spostarsi a Como per aprire un'attività indipendente dedicata alla produzione di trafilè per pasta, attività che per i Capitano Orobici cessò verso la fine degli anni Sessanta.

L'apertura della filiale a Torre Annunziata (1956) segna un'altra tappa importante della storia della Capitano, ben documentata nel volume, insieme alla sua vocazione internazionale e alla capacità di realizzare un prodotto di grande qualità



partendo dalla specifica richiesta del pastificio.

Il libro è corredato da un apparato iconografico molto ricco e curato, composto da diverse lettere e numerose fotografie d'epoca, vecchie pubblicità, antichi cataloghi e alcuni documenti ufficiali, che testimoniano della lunga e prestigiosa storia della Capitano, destinata ad essere ancora a lungo protagonista nel campo della fornitura di trafilè per i produttori italiani e internazionali di pasta.



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



Osservatorio prezzi 3/2024

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Sui mercati delle commodity alimentari hanno interferito quest'estate i movimenti valutari, a loro volta condizionati dagli annunci delle banche centrali sugli sviluppi della politica monetaria e sulla conseguente direzione dei tassi di interesse, di cui si attende una discesa anche in Usa. Aggiustamenti e correlazioni che hanno determinato ad agosto un rafforzamento dell'euro nel rapporto di cambio con il dollaro americano (a 1,11-1,12), dopo l'annuncio di un prossimo allentamento monetario da parte della Federal Reserve, la banca centrale statunitense. Il percorso verso la riduzione dei tassi sembra configurato, a meno di sorprese geopolitiche che potrebbero materializzarsi nel doppio contesto di crisi in Ucraina e in Medio Oriente, i cui sviluppi recenti hanno alzato il grado di incertezza sull'andamento dei prezzi per tutte le commodity industriali e energetiche.

Gli aggiustamenti valutari hanno spinto al ribasso le quotazioni dei frumenti europei, con il quadro dei fondamentali che non offre in questa fase particolari sostegni, considerata tra l'altro la ridotta competitività, ulteriormente peggiorata dal cambio, e la pressione al ribasso esercitata dai grani del Mar Nero che hanno la meglio anche nelle aste internazionali, lanciate per lo più dagli enti di approvvigionamento statali di alcuni paesi nordafricani.

All'Euronext di Parigi, benchmark europeo per i *future* sui cereali, i frumenti a fine agosto sono scesi ai minimi da marzo scorso. I dati della Commissione Europea hanno inoltre confermato, in linea con le attese, il rallentamento delle attività di esportazione rispetto allo scorso anno, palesando nei numeri negativi le difficoltà di vendita che i grani europei stanno incontrando negli sbocchi extra-UE.

L'incertezza che domina i mercati delle soft commodity è alimentata anche da alcune derive protezionistiche. Il caso più eclatante è quello dell'India che negli ultimi tre anni ha ridotto del 90% le esportazioni di frumento e dell'86% quelle di mais, contingentando anche le vendite all'estero di riso, nonostante gli stock elevati. Misure adottate in chiave antinflazionistica e prudentiale a garanzia degli approvvigionamenti domestici, che oggi appaiono però meno giustificate e potenzialmente distorsive, in un

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:



PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (LUGLIO/AGOSTO 2024)

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	222,5	-4,3%	-9,1%	▼
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	315,25	-6,6%	-16,2%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	527,5	-4,1%	-6,2%	▼
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	620	-4,2%	-9,5%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	15,85	0%	-8,2%	▲
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,6	2,4%	-10,3%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,68	-6,4%	-0,6%	=
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	58,3	8,8%	14,6%	▲
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,96	4%	54,7%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,93	3,7%	13,7%	▲
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,36	-2%	8,2%	▼

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

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

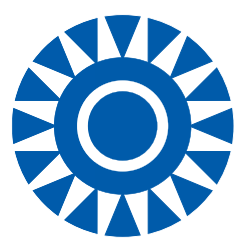
MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	120,8	-0,2%	-3%	▼
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	260,26	-2%	-24,7%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	177,43	-7,8%	-26,8%	▼

Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: luglio 2024

contesto di accentuata diminuzione dei prezzi dopo i forti rincari del 2022. Le rilevazioni della Banca Mondiale restituiscono riduzioni a doppia cifra per l'Hard Red Winter, il frumento Usa più rappresentativo delle dinamiche sui mercati mondiali, i cui prezzi hanno ceduto il 25% su base annua nella fotografia scattata a luglio scorso. Stessa evidenza per il Mais U.S. No. 2 Yellow, che ha ceduto anno su anno il 27%.

In Italia le pressioni sui mercati internazionali hanno imposto una correzione al ribasso fino al 16% per il grano duro e di circa il 10% per il frumento tenero (il confronto è sempre con l'anno scorso), in una fase congiunturale ancora contrassegnata da una dinamica negativa dei prezzi che ha sottratto tra i 4 e i 7 punti percentuali alle quotazioni di giugno. Semole e farine hanno seguito le sorti della granella, cedendo fino al 10% su base

annua, in un mercato più debole quest'estate anche per le carni bovine che, a differenza dei tagli suini, rincarati nel quadro dell'emergenza sanitaria dovuta ai contagi di PSA (peste suina africana), hanno scontato gli effetti di alcuni squilibri legati a una debolezza dei consumi. Anche gli oli di oliva, che restano vicino ai massimi storici, hanno perso un po' di vigore. La previsione di una abbondante produzione spagnola, a partire dal prossimo autunno, ha allentato le pressioni all'acquisto sui mercati europei, anche se in Italia la situazione, almeno sul fronte della produzione, non si preannuncia favorevole soprattutto nelle regioni del Sud (che concorrono a formare il grosso dell'offerta nazionale), per le implicazioni climatiche dovute al caldo eccessivo e alla prolungata siccità. Anche gli stock sono ai minimi, ma la ripresa produttiva spagnola dovrebbe compensare le carenze interne



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

limitando le pressioni inflazionistiche e riportando i listini su livelli che resteranno elevati, ma meno distanti dalla media storica.

Da rilevare che le dinamiche osservate sui mercati delle materie prime alimentari si inseriscono in un contesto disinflazionistico sul mercato mondiale del greggio, sia pure con qualche incertezza sui movimenti futuri.

Sui prezzi del petrolio è aumentata più di recente la volatilità, dopo la sospensione della produzione nella Libia orientale, su decisione di Bengasi in contrapposizione con Tripoli, e dopo la distruzione di alcuni impianti di estrazione in Iraq. Le attese migliori sulla crescita economica in Usa hanno dato un po' di vigore ai listini, ma le prospettive di una minore richiesta cinese hanno attenuato questa tendenza. Nel breve si prevede, in assenza di shock, una sostanziale tenuta del barile di greggio, anche in considerazione di una possibile ripresa della produzione concordata in sede OPEC+ e ribadita recentemente dai maggiori produttori aderenti al cartello. Infine, per quanto attiene ai costi del trasporto marittimo, come evidenziato da una recente indagine della Banca d'Italia il dirottamento dei traffici dal Canale di Suez alle rotte passanti per il Capo di Buona Speranza ha comportato un allungamento dei tempi di navigazione e un rialzo dei

noli. Nel comparto container i costi sono all'incirca triplicati tra la fine di ottobre 2023 e la fine di gennaio 2024. Rincari in parte rientrati tra febbraio e aprile, ma riproposti dai mercati a partire da maggio, nel contesto di una significativa ripresa della domanda di carico.

A fine agosto l'indice composito Drewry WCI si è attestato su un livello inferiore del 50% al picco pandemico del settembre 2021. Ma il valore attuale supera del 265% la tariffa media del 2019, prima dell'emergenza Covid, confermando le condizioni ancora di forte tensione sul mercato dei noli marittimi.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN

