

Pastaria

Open Day.

A NEW WAVE IN FRESH PASTA.

6 Dicembre 2024
GEA Technology
Center, Italia.

Partecipa per esplorare insieme il domani della pasta fresca.

Iscriviti qui gea.com/fresh-pasta-day



GEA Engineering
for a better
world.

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

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



Kronos®

Meglio un seme che una nave.

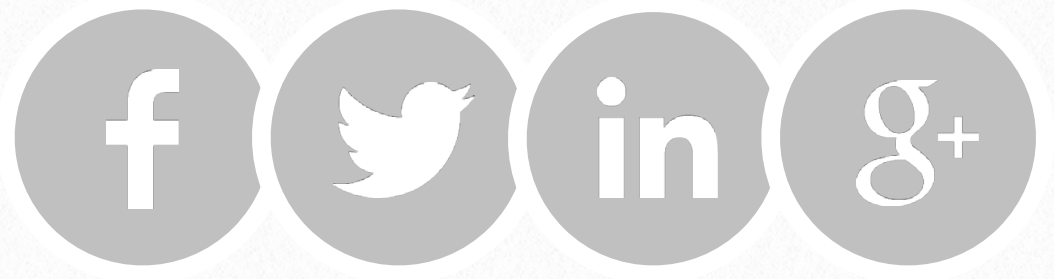


Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 6/2024
Novembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



Creiamo qualità



Leading sponsor



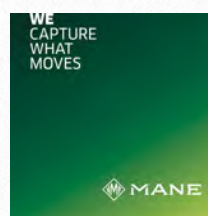
LEBEN
INGREDIENTS



NICCOLAI TRAFILE



Sponsor





Formatrice Gnocchi



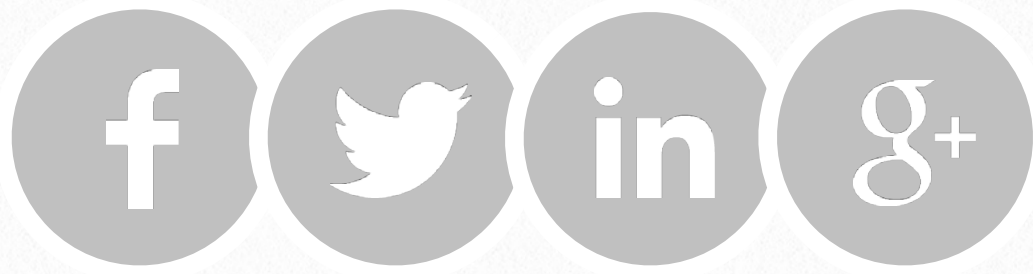
Macchine in design igienico per gnocchi, disponibili a 24 fori, 16 fori e 8 fori.

- Da 500 Kg/h a 1500 Kg/h
- Adatte per lavorare con impasto freddo o caldo
- Prodotto in uscita omogeneo durante la produzione
- 30% in meno di farina di riso necessaria per lo spolvero

Seguici su:



1



Successo per il Congresso Mondiale della Pasta e il Meeting Annuale della National Pasta Association di Filadelfia

Redazione



Un evento di tre giorni tra innovazione, mercato globale e networking per l'industria della pasta. La rivista Pastaria è stata media partner della prestigiosa manifestazione.

Dal 23 al 25 ottobre, Filadelfia ha accolto con grande successo il Congresso mondiale della pasta e il Meeting annuale della National Pasta Association, riunendo esperti e professionisti del settore. L'evento ha rappresentato una piattaforma unica per discutere delle tendenze del settore, condividere innovazioni e promuovere collaborazioni a livello globale. Grazie a conferenze, workshop, tavole rotonde e sessioni di networking, i partecipanti hanno approfondito argomenti cruciali e analizzato le opportunità offerte dal mercato mondiale.

Il programma dell'evento

Il programma si è aperto il 23 ottobre con una serie di incontri organizzativi e sessioni preliminari. Durante la mattinata si sono svolte l'Assemblea generale dell'UNAFPA (Unione delle Associazioni dei Pastai Europei) e l'Assemblea generale dell'IPO (International Pasta Organisation), che hanno gettato le basi per il dialogo su scala internazionale. La pausa pranzo ha offerto ai delegati un momento di networking informale. Il pomeriggio è stato dedicato agli incontri dei comitati della National Pasta Association, dove sono stati discussi temi rilevanti per il settore.





Lo chef Rosario Del Nero, ambasciatore della National Pasta Association

La giornata si è conclusa con la riunione del Consiglio direttivo della NPA, seguita da un ricevimento dedicato ai nuovi membri e ai nuovi partecipanti, che ha preceduto la cena di benvenuto.

Il 24 ottobre, la presidente della NPA, Nora Stabert, ha dato ufficialmente il via al congresso con un discorso di apertura. A seguire, si è svolta una sessione dedicata al mercato globale del grano duro, moderata da Jim Meyer (tesoriere dell’NPA e esperto di grano duro), con gli interventi di Jim Peterson, presidente del Wheat Quality Council, e Jaume Mas, direttore tecnico del Gruppo Gallo (Spagna) e presidente dei Semoliers dei Paesi dell’Unione Europea.

Durante la sessione, sono stati analizzati lo stato attuale e le prospettive future di questo mercato strategico, evidenziando le sfide poste dai cambiamenti climatici, dalle incertezze geopolitiche e dalle regolamentazioni sempre più stringenti. Peterson e Mas hanno sottolineato il ruolo delle tecnologie di selezione genetica per garantire una produzione sostenibile e affrontare la crescente domanda globale di pasta, pur mantenendo alti standard qualitativi. La mattinata è proseguita con l’aggiornamento legislativo negli Stati Uniti, presentato da Veronica Colas, che ha offerto una panoramica sulle normative in evoluzione che influenzano l’industria



FARINE DI LEGUMI

PER PASTIFICAZIONE

L'INNOVAZIONE PER
UN FUTURO SOSTENIBILE

Trasformiamo i legumi in farine 100% **senza glutine, senza soia e senza OGM**, ideali per la produzione di pasta, sia fresca che secca, e per arricchire le ricette tradizionali con **ingredienti sani e innovativi**, rendendole ancora più gustose e ricche di proteine e fibre totalmente di origine vegetale.

NATURAL & FUNCTIONAL
INGREDIENTS

www.martinorossispa.it

**PLANT
BASED**

alimentare. Successivamente, una sessione tecnica ha esplorato le innovazioni nelle tecnologie per la produzione di pasta, con gli interventi di Renato Dall'Agata (Fava), Martin Bolli (Bühler Group), Giovanni Cannata (De Mari Pasta Dies), Daniele Capecchi (Landucci srl), Yiğit Güler (GEA Group).

Nel pomeriggio, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di prendere parte a sessioni di networking individuali, seguite da un tour guidato della città di Filadelfia, pensato per unire momenti di svago con occasioni di scambio informale. La giornata si è conclusa con il gala del Congresso

mondiale della pasta, un momento celebrativo che ha riunito tutti i delegati. Il 25 ottobre, in occasione del World Pasta Day, Jim Meyer ha aperto la giornata con un breve discorso introduttivo, seguito dalla presentazione del rapporto Nielsen da parte di Emily Boyd.

Durante la sua analisi, Boyd ha illustrato come il mercato della pasta continui a mostrare resilienza, con la pasta secca che guida la crescita della categoria. Ha evidenziato la performance straordinaria delle vendite online e l'importanza dei canali "club" e discount per rispondere alla sensibilità dei consumatori sul prezzo. Al contempo, Boyd ha analizzato l'ascesa di

Da sinistra, Randy Gilbertson (Pasta Montana), Jaume Mas (Pastas Gallo), Esteban Abascal (La Moderna), Rodrigo Iglesias (ABIMAPI) e Manoj Venugopal (Virginia Park Foods) al Congresso mondiale della pasta





Da sinistra, Giuseppe Di Martino e Riccardo Felicetti

prodotti premium e sostenibili, sottolineando il ruolo delle giovani generazioni nel plasmare le nuove tendenze di consumo. L'impatto dei farmaci GLP-1, che riducono l'appetito, è stato indicato come una sfida ma anche un'opportunità per sviluppare prodotti specifici per nuove fasce di consumatori.

Successivamente, una tavola rotonda moderata da Esteban Abascal (La Moderna) ha esplorato le sfide e le opportunità del mercato globale della pasta. Esperti come Randy Gilbertson (Pasta Montana), Rodrigo Iglesias (ABIMAPI), Jaume Mas (Pastas Gallo) e

Manoj Venugopal (Virginia Park Foods) hanno offerto una visione globale del settore, spaziando dalle tecnologie per l'automazione alle esportazioni, fino alla crescita di segmenti specifici come la pasta integrale e senza glutine.

Michael Reimer, Curtis Pozniak e Kristie Sigle hanno poi analizzato il ruolo dell'innovazione agricola nel rispondere alle esigenze inesplorate dei consumatori di pasta.

Tra le sessioni più innovative, Kevin Kenny ha approfondito il ruolo dell'intelligenza artificiale nell'industria alimentare, mostrando come questa tecnologia stia

NEW!
NICCOLAI TRAFILE
1250 Kg/h
☆☆☆

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

trasformando l'etichettatura, la supply chain e lo sviluppo di nuovi prodotti. Kenny ha sottolineato che, per sfruttare al meglio queste opportunità, le aziende devono investire in formazione e governance, mantenendo un equilibrio tra intelligenza artificiale ed esperienza umana.

La giornata si è conclusa con una presentazione culinaria e una degustazione di pasta guidata dallo chef Rosario Del Nero, ambasciatore della NPA, seguita da un aggiornamento sull'NPA Billion Meals Challenge condotto da Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions) e da Cristiano Laurenza (IPO), e da una presentazione di Nyree Dardarian, che ha parlato del benessere

attraverso la pasta con un contributo intitolato *Nutrire il corpo e l'anima: la rivoluzione del benessere attraverso la pasta. Condividiamo un pasto.*

L'evento si è chiuso con un applaudito discorso di ringraziamento di Nora Stabert.

La collaborazione con Pastaria

Un elemento distintivo dell'evento è stata la collaborazione con Pastaria, la rivista specializzata per la comunità internazionale dei produttori di pasta.

In qualità di media partner, Pastaria ha fornito una copertura approfondita, con interviste e reportage sui temi trattati,



contribuendo a dare visibilità all'evento su scala internazionale.

Risultati e conclusioni

L'evento ha registrato la partecipazione di oltre 130 delegati provenienti da diversi paesi.

Il feedback ricevuto ha evidenziato l'elevata qualità delle presentazioni, la rilevanza dei temi trattati e l'efficacia delle attività di networking. Molti partecipanti hanno sottolineato l'importanza di simili incontri per rimanere aggiornati sulle novità del settore.

Il Congresso mondiale della pasta e il Meeting annuale della National Pasta

Association hanno rappresentato un'importante opportunità per consolidare la comunità professionale della pasta, promuovendo scambi di idee e soluzioni innovative.

La prossima edizione del Meeting annuale dell'NPA

La National Pasta Association nell'esprimere grande soddisfazione per i risultati ottenuti, sarà lieta di accogliere gli operatori del settore all'edizione 2025 del Meeting Annuale che si terrà nella splendida cornice di Amelia Island, in Florida, dal 16 al 18 marzo.





ITALPAST

Makes the difference



Innovazione nel Settore Gluten-Free

Italpast, con oltre vent'anni di esperienza nel settore Gluten-Free, ha recentemente ampliato il proprio portfolio collaborando con Pasta Natura, un'azienda piemontese specializzata nella produzione di pasta senza glutine trafilata al bronzo.

Con la nostra consulenza, Pasta Natura ha integrato due nuove linee produttive, specificamente progettate per la lavorazione delle farine aglutiniche e dei legumi.

Queste nuove linee permettono di mantenere l'elevato standard qualitativo di Pasta Natura, rispettando l'artigianalità e la naturalezza del processo produttivo, che preserva le proprietà organolettiche e il valore nutritivo delle materie prime.

La collaborazione tra Italpast e Pasta Natura segna un ulteriore passo avanti nell'innovazione del settore alimentare gluten-free, confermando l'impegno di Italpast verso la qualità e l'innovazione tecnologica.

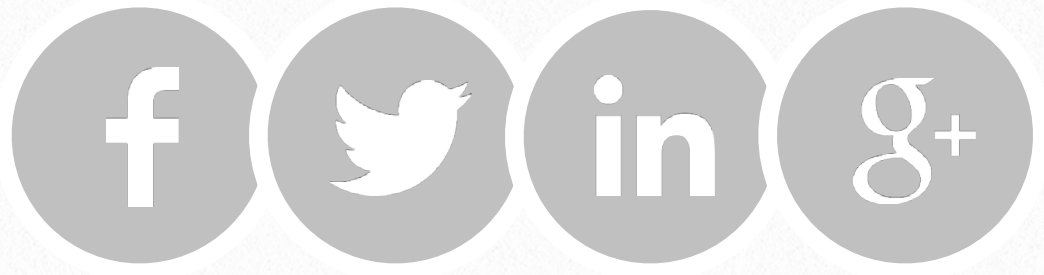


ITALPAST
Makes the difference

Visita il sito
www.italpast.com



2



Guidare il futuro della pasta: un'intervista a Nora Stabert, presidente della National Pasta Association

Redazione



Con la presidente della National Pasta Association esploriamo le tendenze di mercato, i cambiamenti dei consumatori e l'innovazione dietro l'industria della pasta americana.

Lei è Presidente della National Pasta Association e Vicepresidente delle vendite presso Winland Foods. Tuttavia, ha iniziato la sua carriera nell'azienda di famiglia, la Philadelphia Macaroni Company, un marchio leader nel mercato americano. Può raccontarci brevemente come è iniziato il suo percorso nell'industria della pasta?

Ho iniziato a lavorare alla Philadelphia Macaroni Company (PMC), l'azienda di famiglia, nel 2018 come Vicepresidente della strategia, entrando a far parte della quinta generazione della nostra azienda. All'epoca, anche mio fratello, Sam Stabert, lavorava lì insieme a mio padre, Bill Stabert, e ai miei zii, Luke Marano Jr. e Mark Marano. Sebbene la passione per la pasta sia stata evidente nella mia vita da sempre, entrare a far parte dell'azienda e dell'Associazione Nazionale della Pasta è stata un'esperienza estremamente gratificante.

La nostra azienda è stata fondata nel 1914 nel mercato italiano di Philadelphia, dove ha ancora oggi la sua sede centrale, non lontano da qui. Nel 2023, sono diventata Chief Operating Officer e nell'aprile 2024, mentre celebravamo il nostro 110° anniversario, la PMC è stata acquisita da Winland Foods. Attualmente sono Vicepresidente delle vendite in Winland, responsabile delle vendite e dei servizi per i

canali di ristorazione, ingredientistica e co-manufacturing.

È la mattina del primo giorno del Meeting annuale dell'NPA e del Congresso mondiale della pasta, organizzato dall'associazione che presiede, nella sua Filadelfia. Quali sensazioni prova e che atmosfera percepisce in questi primi momenti?

Questo evento è stato pianificato per 18 mesi e sono entusiasta che sia finalmente iniziato. L'energia è palpabile, e tante persone hanno lavorato instancabilmente per dare vita a questo evento. Non vedo l'ora di incontrare l'industria globale della pasta per apprendere, scambiare idee e celebrare tutto ciò che riguarda la pasta. Abbiamo una partecipazione record di oltre 130 partecipanti provenienti da 60 organizzazioni. In collaborazione con l'International Pasta Organisation, abbiamo creato un'agenda dinamica che include temi cruciali come le prospettive di mercato del grano duro, le innovazioni nella produzione, gli aggiornamenti legislativi, i potenziali impatti dell'intelligenza artificiale e la sostenibilità in agricoltura. Il tempo a Filadelfia è bellissimo, con un sole che riflette l'atmosfera vibrante dell'evento. Sarà un incontro indimenticabile grazie agli sforzi di tutti.

È noto che, Luke Marano, suo nonno, allora alla guida dell Philadelphia Macaroni Company, abbia contribuito enormemente alla nascita dell'international Pasta Organisation e sia stato tra gli ideatori e promotori del World Pasta Congress. Vuole offrirne un ricordo ai nostri lettori?

Certamente. Per me e mio fratello Sam, partecipare all'associazione che nostro nonno, Luke Marano Sr., amava così tanto è stato incredibilmente appagante. Mi viene in mente un aneddoto che mio padre, Bill Stabert — Chief Commercial Officer della PMC fino al suo pensionamento nel 2020 e membro attivo di lunga data della National Pasta Association (NPA) — ha condiviso di recente. Anche in pensione, mio padre continua a mostrare curiosità e interesse per l'NPA, dimostrando quanto profondo sia il legame della nostra famiglia con questa associazione.

Mio nonno, Luke Marano Sr., era un imprenditore audace che non si tirava mai indietro davanti ai rischi. Un esempio leggendario riguarda la ricerca dell'industria di soluzioni per una cottura più veloce della pasta. Mio nonno sapeva quanto fosse importante la precottura, e un giorno portò mio padre davanti a un estrusore di pasta lunga che stava producendo capellini. Gli fece prendere una canna con 40 libbre di prodotto appena estruso e lo condusse giù

per le scale dello stabilimento di Filadelfia. Aprì la valvola del vapore e fece muovere la canna nel vapore per diversi minuti. La sua audacia e capacità di risolvere problemi furono fondamentali per posizionare la nostra azienda come partner affidabile per alcuni dei marchi più innovativi al mondo. È incredibile ascoltare colleghi e membri dell'NPA ricordarlo con affetto, testimoniando le relazioni durature formate grazie alla nostra associazione.

Può fornirci una panoramica dell'industria della pasta negli Stati Uniti?

Ottima domanda. Affronteremo questo argomento durante l'evento annuale dell'NPA e del Congresso mondiale della pasta, dove NielsenIQ presenterà approfondimenti sul mercato. Inoltre, ospiteremo una tavola rotonda con rappresentanti di mercati internazionali. Negli Stati Uniti, la pasta abbraccia molteplici categorie: secca, fresca, surgelata, corta, lunga e speciale, disponibile in varianti tradizionali e con farine alternative. Secondo le stime dell'NPA, un americano medio consuma circa 20 libbre di pasta all'anno. Storicamente, il mercato è passato da una frammentazione regionale alla presenza di grandi attori come Coca-Cola e Hershey, che sono poi usciti dal settore. Le innovazioni nelle attrezzature e nella



CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



WWW.CAPITANIO.IT

CAPITANIO CAMILLO & C. S.a.s.

SEDE COMO: via Bisbino 1 | 22070 Grandate (CO) | Tel. +39 031564621 | Fax + 39 031564631 | info@capitanio.it

SEDE TORRE ANNUNZIATA: via Mortelleto 1 | 80058 Torre Annunziata (NA) | Tel. +39 0818611436 | Fax + 39 0818621405 | marco@capitanio.it

produzione continuano a plasmare il futuro, e ne parleremo nei nostri incontri.

Vorremmo approfittare del suo osservatorio sicuramente privilegiato, per chiederle di darci un quadro del mercato statunitense in questo momento, e in modo particolare per chiederle se secondo lei vi sono in atto delle tendenze di consumo più o meno evidenti nel mercato degli USA ed eventualmente nordamericano e americano.

Secondo me, l'industria della pasta sta beneficiando significativamente del valore che offre al consumatore moderno. La pasta è conveniente, versatile, ha un profilo di ingredienti semplice e spazia da opzioni economiche a premium. Quanti altri alimenti sani, semplici e deliziosi possono rappresentare un pasto per una famiglia di quattro persone a circa 2 dollari al chilo? Il Covid ha generato un aumento sostenuto della domanda di pasta. I consumatori di oggi cercano benefici aggiuntivi in categorie tradizionali, e la pasta non fa eccezione. Vediamo innovazioni nei formati, nei metodi di preparazione, nel packaging e nei benefici nutrizionali e salutistici. I produttori e i membri dell'NPA e dell'IPO stanno rispondendo in modo creativo a queste esigenze in evoluzione, come sarà evidenziato nelle sessioni di questa settimana.

Quali, secondo lei, sono le più interessanti opportunità di crescita per i produttori di pasta offerte da questi mercati e quali i segmenti più promettenti.

Credo che la dieta mediterranea e la popolarità della cucina italiana offrano opportunità significative in tutti i segmenti della pasta. Anche se personalmente sono più tradizionalista nel modo in cui preferisco gustare la pasta, sono davvero entusiasta di vedere nuove formati, nuove formulazioni e soluzioni alimentari emergere man mano che l'industria si concentra sull'innovazione per il futuro. Si nota come molti grandi marchi del settore alimentare stiano puntando sull'innovazione, e penso che la pasta abbia una splendida opportunità per brillare e rispondere a queste esigenze.

In un passato non troppo lontano, la pasta è stata oggetto di critiche severe, prive di basi scientifiche, che hanno compromesso la sua immagine (ad esempio, “la pasta fa ingrassare”) e hanno portato alla diffusione di diete senza carboidrati. Qual è attualmente la reputazione della pasta negli Stati Uniti?

Come madre lavoratrice di due bambini piccoli, sono personalmente molto grata alla pasta ogni giorno. È una base sana fatta con ingredienti semplici, e la abbiniamo a proteine e verdure per creare pasti che rendono felice la mia famiglia. E vedo che

un grande segmento di consumatori condivide questa visione!

Per quanto riguarda le tendenze dietetiche più ampie, siano esse mode o altro, sono felice di vedere che la pasta è apprezzata come soluzione versatile che si adatta a una varietà di preferenze alimentari. Le innovazioni di cui abbiamo parlato prima sono il modo in cui la pasta può rispondere in modo proattivo ai bisogni in evoluzione dei consumatori.

Lei è alla guida della National Pasta Association da un anno e mezzo: quali sono state le principali iniziative portate avanti dall'associazione da quando ha assunto l'incarico?

Una delle iniziative più grandi è stata l'organizzazione di questo evento, il Congresso mondiale della pasta. La forza della nostra rete è evidente, specialmente grazie alla presenza di ospiti provenienti dall'International Pasta Organisation e da altre entità internazionali. Questo evento crea numerose opportunità per apprendere e condividere idee focalizzate sulla resilienza e sul pieno potenziale della nostra industria. Inoltre, abbiamo ristrutturato i nostri comitati per preparare l'NPA al futuro. La passione all'interno della National Pasta Association è immensa, e questa riorganizzazione ci consente di essere agili e pronti a raggiungere i nostri obiettivi in modo efficiente.

Può fornire un profilo della Philadelphia Macaroni Company per i nostri lettori internazionali che non dovessero conoscerla?

La Philadelphia Macaroni Company è stata fondata nel 1914 e ha continuato a investire nella produzione di pasta secca per generazioni. La nostra storia è stata alimentata da un forte impegno nella produzione di pasta, con un valore fondamentale incentrato sul collaborare con i clienti per realizzare i loro sogni legati alla pasta. Abbiamo costruito rapporti duraturi con alcuni dei marchi più iconici al mondo grazie alla nostra dedizione alla qualità e all'eccellenza dei prodotti.

Alcune tappe fondamentali per l'azienda includono importanti progetti "greenfield" (*ex novo, ndr*), che evidenziano lo spirito imprenditoriale della famiglia Marano, come il nostro stabilimento di pasta a Grand Forks, North Dakota, e l'espansione nel campo molitorio nel 2006 con l'avvio della divisione Minot Milling. Un'altra pietra miliare è stata l'acquisizione di A. Zerega's Sons nel maggio 2020. Zerega, un produttore di pasta di sesta generazione, ha portato una ricca storia che risale al primo stabilimento commerciale di pasta negli Stati Uniti, situato a Brooklyn. Nell'aprile di quest'anno, la Philadelphia Macaroni Company è entrata a far parte di Winland Foods, che si è rivelato un eccellente custode della nostra eredità.

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

Se può rivelarlo, in che direzione sono focalizzati gli sforzi di innovazione di Winland Foods?

Winland è un partner innovativo per i rivenditori globali, i principali operatori di servizi alimentari e alcuni dei marchi più iconici al mondo. L'innovazione rappresenta uno dei nostri principali punti di forza, consentendoci di proporre soluzioni legate alla pasta in grado di soddisfare le esigenze in continua evoluzione dei consumatori. Tra queste soluzioni spiccano praticità, benefici aggiuntivi, proposte super-premium, confezioni originali, nuovi formati e ricette innovative, e molto altro ancora.

C'è qualcosa di cui desidera parlare o un appello che vuole fare agli operatori internazionali attraverso Pastaria?

La pasta è un alimento globale e l'industria stessa trascende i confini geografici. Questo evento ne è un esempio, riunendo un

pubblico internazionale diversificato, che riflette la natura globale attuale del settore. La missione dell'NPA è incentrata sulla promozione della categoria pasta, sull'educazione del settore e sul garantire un comparto forte e resiliente affinché la pasta rimanga il carboidrato preferito. I nostri obiettivi si allineano strettamente con quelli dell'International Pasta Organisation. Collaborare e lavorare con il nostro pubblico internazionale rappresenta un'opportunità meravigliosa, e non vedo l'ora di portare avanti questa collaborazione.

Infine, qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto di pasta preferito?

Il mio formato di pasta preferito sono i cavatelli, e adoro un semplice piatto di pasta "alla marinara" (con passata di pomodoro e aglio, *ndr*).

NORA STABERT

Nora è vicepresidente delle Vendite presso la Philadelphia Macaroni Company, un'azienda familiare di quinta generazione specializzata nella produzione di pasta secca, surgelata e speciale per clienti industriali, retail e del settore della ristorazione. Nel suo ruolo, è responsabile della strategia aziendale, supervisionando le iniziative strategiche dall'ideazione fino alla loro attuazione.

Come membro della National Pasta Association ("NPA"), Nora ha ricoperto il ruolo di vicepresidente del Consiglio di amministrazione dell'NPA prima di assumere la carica di presidente a marzo 2023 ed è membro attivo del Comitato per la comunicazione dell'NPA dal 2019. L'NPA è un'organizzazione composta da produttori, marketer, molitori e fornitori del settore della pasta. L'associazione funge da portavoce coesa, promotrice e centro di conoscenza per l'industria della pasta, per i membri del governo e per i consumatori, con l'obiettivo finale di aumentare il consumo di pasta negli Stati Uniti e supportare un settore prospero.



DEMACO Titan Series

Easy Control



DEMACO's proprietary **ControlX** extruder management system is sophisticated in its simplicity. It's extremely easy to use with two button start up delivering unprecedented levels of user control and engineering information.



3



Un futuro luminoso per la pasta: la visione di Carl Zuanelli

Redazione



Come la pasta può rispondere alla crescita della popolazione globale e alle sfide del settore. Ne abbiamo parlato con Carl Zuanelli, presidente dell'International Pasta Organisation, a Filadelfia.

Lei è il fondatore e CEO di Nuovo Pasta Productions, un'importante e dinamica azienda statunitense che produce pasta fresca, oltre a essere, al suo secondo mandato, presidente dell'International Pasta Organisation, associazione internazionale di cui anche Pastaria ha l'onore di far parte. Potrebbe presentare brevemente il suo pastificio ai lettori internazionali di Pastaria che dovessero non conoscerlo?

Certamente. Prima di tutto, grazie per avermi intervistato. Apprezzo davvero la rivista Pastaria per ciò che rappresenta per la nostra industria, connettendo tutti gli attori coinvolti, che si tratti di produttori di pasta, costruttori di macchinari o fornitori di ingredienti. Grazie per il lavoro che fate per il nostro settore e per avermi invitato oggi. Sono molto orgoglioso di essere il fondatore e CEO di una società chiamata Nuovo Pasta Productions, che ho fondato 35 anni fa. All'epoca ero un banchiere d'investimento e il "prodotto" con cui lavoravo era il denaro. Pur essendo essenziale, non lo vedevo come un prodotto reale, ma piuttosto come un sottoprodotto del lavoro. Ho voluto entrare in un'industria che producesse qualcosa di tangibile, e ho scelto la pasta. La pasta è parte della mia vita fin dai primi momenti; in effetti, il primo cibo solido che ho mangiato è stato la pastina, e ancora oggi mangio

pasta ogni giorno. Entrare in un settore legato a un alimento che amo e che è amato in tutto il mondo è stata una scelta facile. Oggi Nuovo impiega 350 persone, e sono orgoglioso di far parte di questo team. Forniamo pasta fresca al Nord America, tra cui tortellini, ravioli, gnocchi e altro ancora. Produciamo anche salse e sono orgoglioso di dire che siamo tra i maggiori importatori di basilico DOP dalla Liguria per il pesto che produciamo negli Stati Uniti. Questo è un piccolo riassunto della nostra azienda.

Quanto vale il mercato della pasta fresca negli Stati Uniti e come sta andando?

Quanti attori operano in questo mercato?

Il mercato statunitense è composto da tre principali produttori nazionali in grado di operare su larga scala, e Nuovo è uno di questi. Inoltre, ci sono produttori artigianali regionali, molti dei quali ho la fortuna di conoscere personalmente. Questi produttori artigianali hanno le loro specialità e brillano nelle loro rispettive nicchie. Rana, che è il maggior produttore di pasta fresca al mondo, è anche il leader nel mercato statunitense. Rana ha fatto un lavoro eccellente nel portare l'attenzione sulla pasta fresca, contribuendo in modo significativo alla crescita del mercato dal loro ingresso negli Stati Uniti. Ho grande rispetto per il suo lavoro. Il mercato

tradizionale della pasta fresca al dettaglio, escludendo i negozi all'ingrosso, è valutato circa 500 milioni di dollari negli Stati Uniti, secondo i dati Nielsen. Se includiamo le catene nazionali e i negozi all'ingrosso come Costco, Sam's Club e Walmart, il mercato supera il miliardo di dollari di vendite complessive.

Qual è l'immagine della pasta fresca per il consumatore statunitense?

Negli Stati Uniti, la pasta fresca è considerata un prodotto premium. Viene venduta nella stessa sezione del supermercato in cui si trovano Parmigiano Reggiano, diversi tipi di salumi (sia importati che prodotti localmente) e olive europee di alta qualità. Questa area del supermercato è una destinazione per i clienti alla ricerca di prodotti di fascia alta. La pasta fresca si è guadagnata una meritata reputazione di prodotto di qualità premium all'interno della categoria della pasta.

E negli Stati Uniti è considerata un prodotto sano e sostenibile?

Ci sono due aspetti principali da considerare. In primo luogo, una delle attrattive per i consumatori è che la pasta fresca rappresenta un pasto di qualità da ristorante. C'è una tendenza significativa oggi a ricreare l'esperienza del ristorante a casa, e la pasta fresca lo consente, sia che

si tratti di pasta ripiena, come ravioli, o tagliatelle o gnocchi. Questo è particolarmente vero se abbinato a salse refrigerate, anch'esse considerate prodotti premium. Per quanto riguarda la sostenibilità, ci assicuriamo di approvvigionarci dagli ingredienti più sostenibili possibile. Inoltre, utilizziamo plastica riciclata post-consumo per il nostro packaging, risparmiando oltre 340 tonnellate di plastica vergine all'anno. Questo è uno dei nostri principali impegni per la sostenibilità.

Qual è la penetrazione di mercato di questo tipo di prodotto e la frequenza del suo consumo?

Esiste una significativa opportunità di crescita, poiché i dati indicano che meno del 25% della popolazione complessiva degli Stati Uniti consuma pasta fresca. Questo suggerisce un potenziale considerevole per la crescita del mercato.

Cosa apprezza particolarmente il consumatore statunitense di questo prodotto?

Uno dei vantaggi più apprezzati dai consumatori è che la pasta fresca offre un pasto di qualità da ristorante che possono gustare a casa. Negli Stati Uniti sta prendendo piede una frase: "cenare a casa è il nuovo cenare fuori". Ricreare

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

un'esperienza da ristorante sta diventando sempre più importante, e la pasta fresca è uno dei prodotti alimentari chiave che consentono ai consumatori di farlo.

Quali azioni, secondo lei, dovrebbero essere intraprese dai produttori e dalle loro associazioni per aumentare il livello di penetrazione e consumo della pasta fresca?

È davvero una buona domanda. Riteniamo che sia necessario un maggiore coinvolgimento dei consumatori attraverso campagne di marketing e pubblicità per evidenziare i benefici della pasta fresca. Molti consumatori potrebbero non essere consapevoli della sua disponibilità e delle sue applicazioni pratiche a casa. Pertanto, è responsabilità dei produttori, incluso Nuovo Pasta Productions, educare i consumatori – in particolare quelli nuovi, come la Gen Z, o gli attuali consumatori di pasta secca – sulle opzioni aggiuntive disponibili nella categoria della pasta, inclusa la pasta fresca.

Stiamo conducendo questa intervista alla conclusione dell'Assemblea annuale della NPA e del Congresso mondiale della pasta. Come valuta questa edizione?

Credo che questo Congresso mondiale della pasta sia stata un'opportunità

eccellente e penso che abbiamo saputo sfruttarla al meglio, riunendo i principali protagonisti e attori dell'industria in un unico luogo. Siamo riusciti a mettere da parte la competizione e a unirvi attorno alla passione condivisa per la pasta. È stato meraviglioso vedere concorrenti seduti allo stesso tavolo, impegnati in discussioni significative sulle sfide del settore e ascoltando gli ottimi interventi dei relatori presenti. Questo incontro ha offerto uno spazio per confronti su nuove tecnologie e esperienze condivise a livello internazionale. Abbiamo avuto rappresentanti dell'associazione brasiliana (ABIMAPI), dell'associazione statunitense (NPA), dell'associazione europea della pasta (UNAFPA) e anche un rappresentante indiano, tutti insieme in un unico panel per discutere questioni che riguardano i loro rispettivi paesi e regioni, oltre alle sfide comuni che dobbiamo affrontare. Nell'epoca odierna ci troviamo di fronte a sfide geopolitiche, regolamentazioni governative e cambiamenti climatici, tutti elementi che incidono sulla nostra industria. Ci sono state molte conversazioni su come superare questi ostacoli e continuare a crescere. Quindi, nel complesso, ritengo che il Congresso mondiale della pasta che si è tenuto a Filadelfia sia stato un grande successo.

Vorrebbe descrivere ai lettori di Pastaria un’iniziativa che ha coinvolto la sua associazione, intrapresa durante la sua presidenza o di prossima attuazione, a cui è particolarmente legato?

Sì, uno degli aspetti fondamentali delle associazioni è che sono ovviamente costituite dai loro membri. All’IPO stiamo ora incoraggiando una maggiore partecipazione da parte dei membri. Nel 2024 abbiamo istituito due nuovi comitati: il Comitato Scientifico e Nutrizionale e il Comitato per la Comunicazione. Entrambi sono composti da membri provenienti da diverse regioni del mondo, il che ci permette di condividere dati in modi che finora non avevamo mai adottato. Credo che queste due grandi iniziative rafforzeranno l’IPO, rendendolo un hub centrale dove gli attori globali possono connettersi, avere una voce nel settore e apprendere dagli sviluppi che si verificano al di fuori delle loro regioni.

In qualità di presidente dell’IPO, nessuno meglio di lei può offrirci una visione ampia e a lungo termine sulla pasta.

Quale futuro vede per questo prodotto?

È una domanda fantastica, grazie per averla posta. Al Congresso mondiale della pasta, un rappresentante di un’importante azienda costruttrice di attrezzature, Bühler, ha condiviso dati affascinanti: entro il 2050 la

popolazione mondiale raggiungerà i 10 miliardi di persone. Nel 2022 eravamo intorno agli 8 miliardi. Questo significa che, in poco più di due decenni, ci saranno oltre 2 miliardi di persone in più da sfamare. Credo che, poiché la pasta è uno degli alimenti più amati al mondo, ciò rappresenti 2 miliardi di potenziali nuovi consumatori di pasta. Gli attuali produttori di pasta, così come quelli che emergeranno nei prossimi anni, saranno quelli che sfameranno questa crescente popolazione. Vedo un futuro luminoso per la pasta, non solo perché è uno degli alimenti più sani e nutrienti, ma anche perché è uno dei più deliziosi. Lo chef Rosario Del Nero ha descritto la pasta come una tela su cui si possono creare splendidi “dipinti culinari”, sia da parte di chef professionisti che di cuochi casalinghi. Sono fiducioso nel futuro dell’industria e, finché ne farò parte – e penso che sarà per molto tempo – continuerò a condividere la mia passione con la mia azienda, la National Pasta Association, l’IPO e tutti i suoi membri.

Vi sono, secondo lei, iniziative che l’industria della pasta dovrebbe intraprendere?

Un aspetto cruciale è celebrare i coltivatori, gli agricoltori che producono il grano duro, l’ingrediente fondamentale del nostro prodotto. Non sempre vengono riconosciuti

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

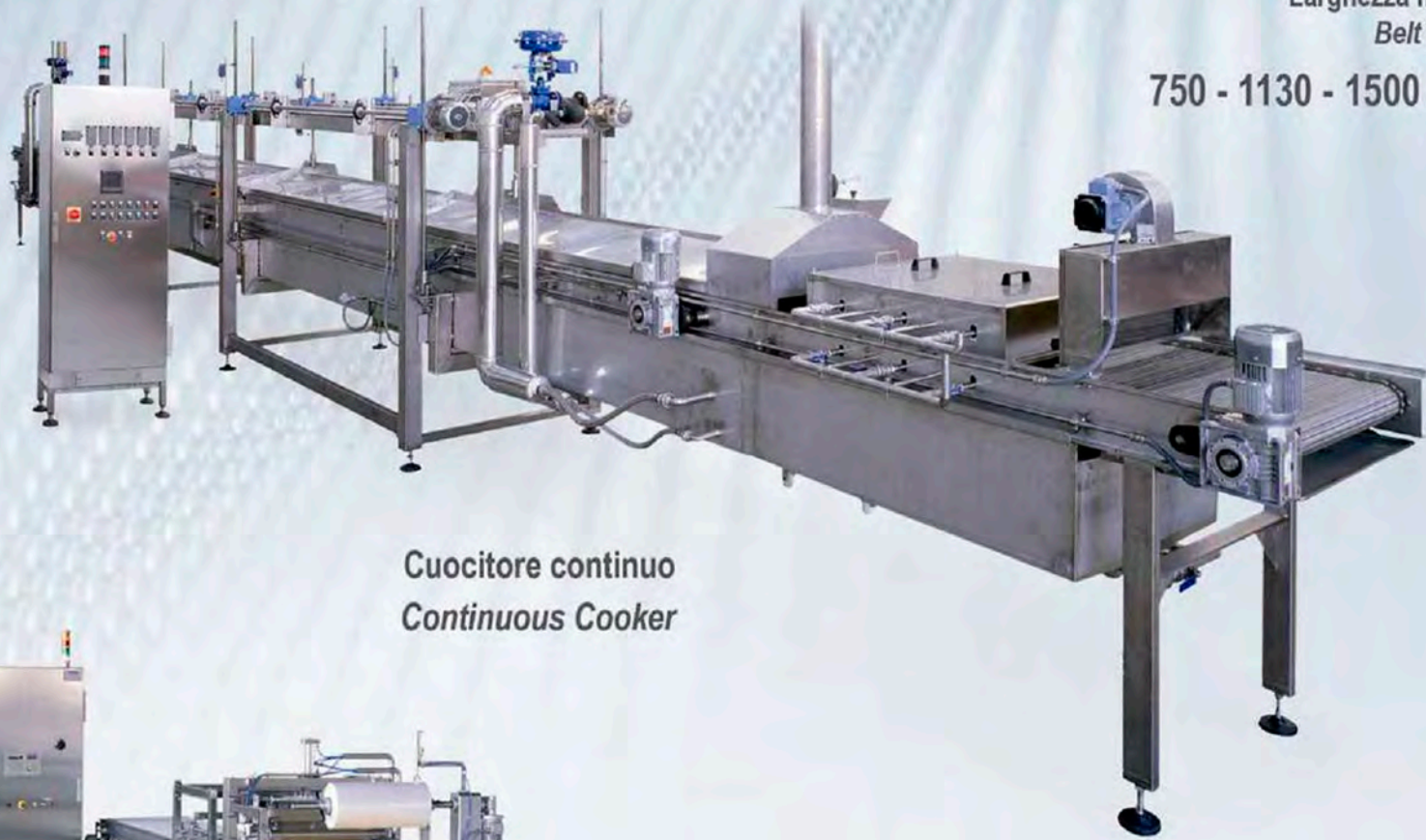
100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



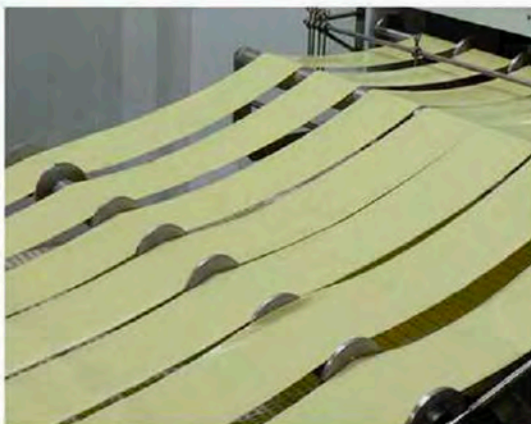
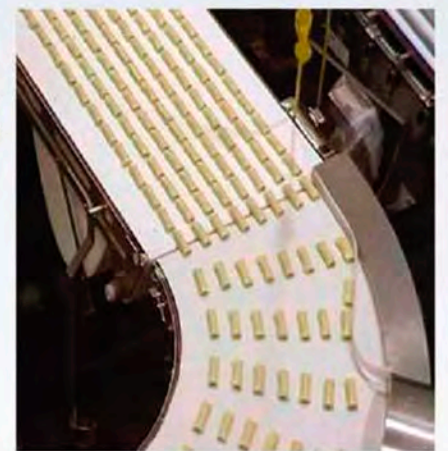
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



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

come i partner che realmente sono. Dobbiamo fornire loro informazioni, che si tratti di ricerca e sviluppo su pratiche sostenibili o di semi per l'industria. Dovremmo anche dare loro una voce al tavolo delle decisioni, consentendo loro di condividere preoccupazioni e prospettive per il settore e trattandoli come veri partner. Un'area in cui possiamo migliorare come industria è accogliere appieno e celebrare questi lavoratori instancabili che producono la semola di grano duro, base dei nostri prodotti.

Infine, una domanda su di noi: cosa può fare Pastaria per la comunità internazionale dei produttori di pasta?

Se Pastaria continuerà a fungere da voce centrale nella comunicazione, rimarrà una fonte mediatica inestimabile, sia in formato digitale che cartaceo. Gli addetti ai lavori aspettano con ansia le informazioni fornite, che coprono scienza, tecnologia e pubblicità, essenziale per fornitori di attrezzature e ingredienti. Inoltre, il Festival di Pastaria rappresenta un contributo significativo alla nostra industria. Funziona come un punto di incontro centrale dedicato esclusivamente alla pasta, permettendo ai produttori di tutto il mondo di apprendere da relatori esperti, incontrare fornitori di attrezzature e ingredienti e partecipare a discussioni individuali. Questo

è un servizio di inestimabile valore che Pastaria offre, e vi incoraggio vivamente a mantenere il vostro impegno e la vostra sintonia con il settore, mentre continuiamo a crescere e a costruire insieme il futuro.

Concludiamo con due domande veloci: qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto di pasta preferito?

È come chiedermi quale sia il mio figlio o il mio vino preferito – è una domanda molto difficile a cui rispondere. Dipende davvero da dove ti trovi e dall'esperienza di cosa e dove stai mangiando. Se sei in Calabria, puoi gustare maccheroni calabresi con un delizioso sugo di pomodoro, o in Liguria, assaporare trenette o trofie al pesto, o in Veneto, con bigoli ai frutti di mare; queste sono alcune delle esperienze più straordinarie con la pasta. E non c'è niente come essere in Sicilia a gustare un semplice ma incredibile piatto di pasta vicino al mare, magari una pasta alla Norma con melanzane e pomodoro. Come ho detto, la prima pasta che ho mai mangiato è stata pastina con un po' di burro e formaggio italiano fresco grattugiato, e non c'è davvero niente di meglio. Quindi, è difficile sceglierne solo uno. Mi dispiace non poter dare una risposta diretta, ma è davvero complicato scegliere.

M O L I N O
DeVita

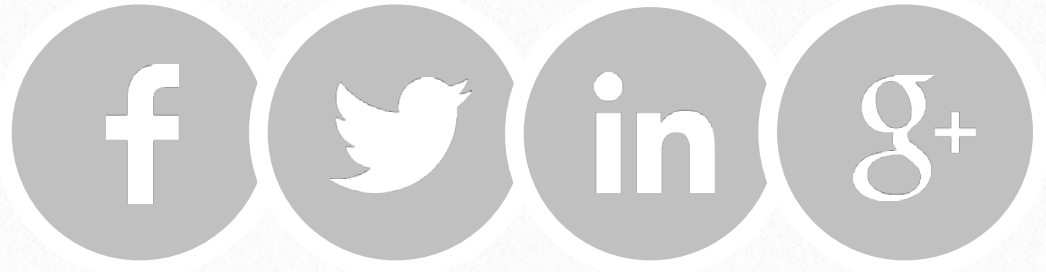


ad ogni pastaio la sua semola
dal campo alla tavola
la nostra è fatta **su misura**
e si adatta alla filiera
di ciascun pastificio



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

4



Billions Meals Challenge: la comunità della pasta in prima linea contro la fame

Redazione



Tom Quinn, presidente di Nuovo Pasta Productions e voce chiave della National Pasta Association, illustra il progetto che mira a combattere l'insicurezza alimentare su scala globale con un miliardo di pasti in dieci anni.

Durante il Congresso Mondiale della Pasta presenterà il progetto “Billion Meals Challenge”. Può spiegarci di cosa si tratta, come è nato, quali sono i suoi obiettivi e a chi è rivolta questa iniziativa?

Certamente. Il Billion Meals Challenge è nato grazie a una collaborazione con Tony Robbins, noto speaker motivazionale e scrittore, che ha vissuto in prima persona situazioni di grave insicurezza alimentare durante la sua infanzia. Questo lo ha spinto, una volta raggiunto il successo, a dedicare i suoi sforzi a combattere la fame nel mondo. Purtroppo, l'insicurezza alimentare è un problema globale che colpisce ogni continente: dagli Stati Uniti all'Europa, dall'Asia all'Africa e al Sud America.

Nel 2023, tra 700 e 800 milioni di persone nel mondo non sapevano da dove sarebbe arrivato il loro prossimo pasto. Questo dato è aumentato di 122 milioni rispetto all'anno precedente, segnando un incremento del 19%.

Inoltre, circa 80 milioni di persone erano a rischio di fame estrema o morte.

La situazione è peggiorata significativamente, coinvolgendo circa 340 milioni di persone, soprattutto a causa dei conflitti in Ucraina, delle difficoltà di approvvigionamento di fertilizzanti dalla Russia e delle tensioni in Medio Oriente. L'urgenza di affrontare questo problema è più alta che mai.

Quando siamo venuti a conoscenza di questi dati, la National Pasta Association (NPA), grazie a Carl Zuanelli, ha deciso di agire. Abbiamo creato una task force per il Billion Meals Challenge, con l'obiettivo di ispirare i nostri membri a intraprendere azioni concrete nelle loro comunità locali. L'idea non era tanto quella di inviare cibo in altre parti del mondo o in luoghi lontani, ma di fare qualcosa per il proprio territorio, poiché ogni comunità affronta problemi di insicurezza alimentare.

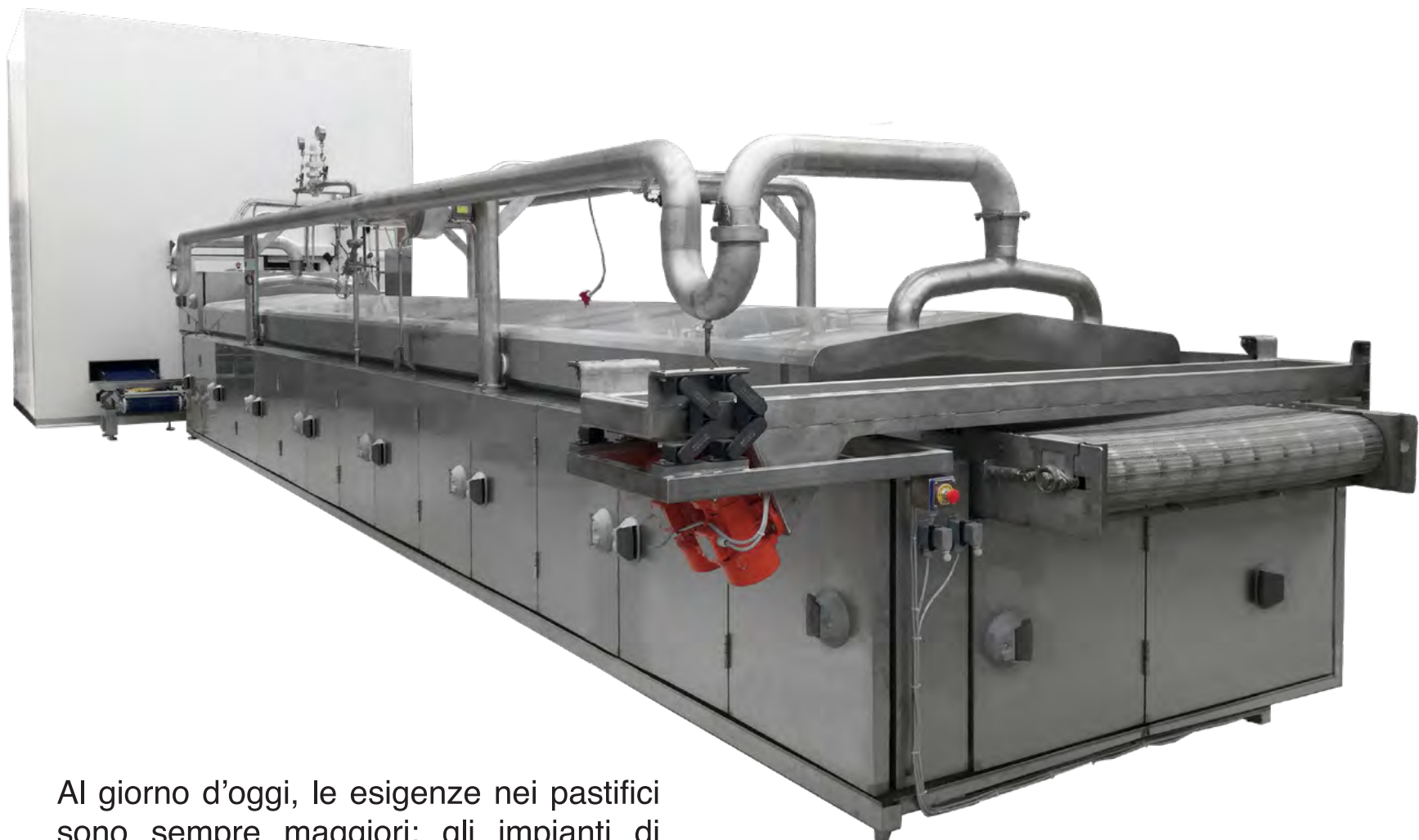
Abbiamo sviluppato un sistema strutturato e un metodo di conversione per quantificare i contributi. Per esempio, i fondi donati vengono convertiti in pasti, così come gli alimenti donati (come pasta, uova o farina). Abbiamo utilizzato i dati del World Food Programme delle Nazioni Unite come base per sviluppare un sistema di conversione standardizzato, in modo che le aziende potessero parlare la stessa lingua, indipendentemente dal tipo di contributo. Abbiamo anche creato una unità di misura per il tempo donato: se un'azienda presta servizio volontario per aiutare a distribuire cibo,

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



il valore del tempo viene incluso nel risultato complessivo.

Nel 2023, la comunità globale della pasta – grazie agli sforzi combinati della National Pasta Association e della International Pasta Organisation (IPO) – ha contribuito alla creazione di quasi 78 milioni di pasti, di cui 32,4 milioni negli Stati Uniti e 45,4 milioni in Europa. Tuttavia, questo numero è probabilmente sottostimato: non abbiamo ricevuto rapporti dalla maggior parte dei nostri membri. Credo che il numero reale sia ben oltre i 100 milioni di pasti. Il nostro obiettivo finale è sensibilizzare l'intera comunità globale della pasta affinché contribuisca a realizzare un miliardo di pasti in dieci anni, con una media di 100 milioni di pasti all'anno. Credo fermamente che siamo sulla strada giusta per raggiungere questo traguardo. Quando Carl Zuanelli mi ha coinvolto, ho compreso l'urgenza della situazione. Una volta che si apprendono certe statistiche scioccanti, è impossibile restare indifferenti: bisogna agire. La nostra sfida più grande è coinvolgere tutti i nostri membri a livello globale. Questo problema ci unisce, ma dimostra anche come NPA e IPO possano collaborare per fare la differenza e dimostrare al mondo che la comunità della pasta si prende cura delle persone.

Quali risultati sono stati raggiunti e quante aziende avete coinvolto?

Non conosco il numero esatto di aziende partecipanti, ma so che la NPA ha registrato un tasso di risposta di circa il 20% nel primo anno. È normale: catturare l'attenzione per un nuovo progetto richiede tempo. Il nostro obiettivo iniziale era generare abbastanza interesse da avere un impatto.

Anche con solo il 20% di adesioni, abbiamo creato oltre 32 milioni di pasti, il che mi rende fiducioso che il numero reale sia molto più alto. Durante il Congresso mondiale della pasta, presenteremo questi dati ai partecipanti e li incoraggeremo a condividere i loro sforzi, ispirando chi non ha ancora contribuito a fare la propria parte. Il nostro impegno è a lungo termine.

Continuando a sensibilizzare, prevediamo di ottenere risultati ancora migliori nel 2024 e negli anni a venire. L'anno scorso, tra 700 e 800 milioni di persone hanno sofferto la fame. Abbiamo creato 78 milioni di pasti, ma questo risolve solo il 10% del problema: c'è ancora il 90% da affrontare. Anche se sappiamo di non poter colmare completamente il divario, siamo determinati a fare il massimo. Sono molto orgoglioso dei risultati iniziali e credo che nel 2024 supereremo le cifre del 2023.

Cosa dovrebbe fare un produttore di pasta interessato a contribuire a questa iniziativa solidale? Chi può contattare?

È possibile contattare Cristiano Laurenza dell'International Pasta Organisation, oppure me personalmente presso la National Pasta Association. In alternativa, possono utilizzare le email ufficiali dell'IPO o della NPA, e noi li aiuteremo. Vogliamo conoscere meglio ciò che stanno già facendo. Ad esempio, un nostro membro, con uffici a New York, ogni giovedì cucina pasta e la distribuisce ai senzatetto della città. Quando gliel'ho chiesto, mi hanno risposto: "Non pensavamo fosse importante comunicarvelo!". Questo dimostra che molte persone stanno già facendo qualcosa, perché sanno che è la cosa giusta da fare. Il nostro compito è raccogliere queste storie.

Utilizziamo risorse come il *Pasta Journal* della NPA, pubblicato mensilmente, per evidenziare le iniziative, anche di organizzazioni non associate, che stanno facendo la differenza. Crediamo sia fondamentale trasformare queste esperienze in racconti umani, capaci di ispirare altri produttori.

L'idea è semplice: connettere i produttori di pasta alle persone che ne hanno bisogno. La pasta ha portato gioia in tutto il mondo; ora dobbiamo usarla per sostenere chi ha

più bisogno, creando un ponte tra la passione dei produttori e le comunità locali.

Vuole rivolgere attraverso Pastaria un appello alla comunità internazionale dei produttori di pasta, da sempre sensibile e generosa?

Sì, sono rimasto incredibilmente colpito dai risultati del primo anno dell'IPO. Anche loro, come noi negli Stati Uniti, hanno dovuto affrontare la sfida di sensibilizzare i propri membri. Incoraggio tutti i lettori di Pastaria a intraprendere un'azione concreta, proprio nella loro comunità. Ogni comunità è toccata da questo problema. Se non sapete da dove cominciare, contattateci e vi aiuteremo a trovare un punto di partenza. Il messaggio chiave è semplice: agire è sempre meglio che non fare nulla. Se state già contribuendo, condividete la vostra esperienza: le vostre storie possono ispirare altri produttori, sia in Europa che in America. La sfida è immensa, ma come cittadini globali abbiamo il dovere di aiutare. L'industria della pasta ci ha dato tanto: è il momento di restituire questa gioia a chi ne ha più bisogno.

Lei è anche esperto in questioni legislative, ricoprendo il ruolo di presidente del Comitato Regolatorio e Tecnico per Nuovo Pasta Productions. Gli aggiornamenti legislativi statunitensi



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)

saranno oggetto di approfondimento nel programma del Congresso mondiale della pasta. Ci sono novità che potrebbero interessare i produttori di pasta negli Stati Uniti o a livello internazionale? Ci sono questioni normative specifiche che stanno influenzando il settore produttivo negli Stati Uniti o che potrebbero avere un impatto sui produttori internazionali?

Sì, ci sono diverse iniziative su cui stiamo lavorando con la Food and Drug Administration (FDA) per aggiornare alcuni standard di identità, che non vengono rivisti in modo significativo da oltre 70 anni.

Sebbene non stiamo proponendo cambiamenti radicali, uno degli aggiornamenti più rilevanti riguarda proprio la categoria della pasta.

Curiosamente, negli Stati Uniti, la pasta non è definita esplicitamente negli standard di identità, ma viene classificata come “macaroni and noodles” (maccheroni e noodles), a dimostrazione di quanto siano antiquati questi standard. Attualmente, la pasta è una delle poche categorie a base di cereali che ha sia un livello minimo sia un livello massimo di arricchimento, mentre altre categorie hanno solo un livello minimo. La FDA si è mostrata molto aperta al dialogo e abbiamo avuto più incontri diretti con loro. Siamo ora nella fase di presentazione della documentazione

necessaria per eliminare i limiti massimi di arricchimento, permettendo ai produttori di pasta, sia statunitensi che internazionali, di operare secondo standard simili a quelli di altri prodotti a base di cereali negli Stati Uniti.

Questo cambiamento è significativo perché ha un impatto sia sulla pasta importata che su quella esportata, influenzando numerosi produttori a livello globale. Un'altra questione che stiamo affrontando, specifica per gli Stati Uniti, riguarda la responsabilità estesa del produttore, che prevede essenzialmente una tassa per i produttori in base alla quantità di plastica utilizzata negli imballaggi.

A seconda che un prodotto sia refrigerato, secco o surgelato, è necessario utilizzare diversi tipi di plastica per garantire freschezza e sicurezza lungo tutta la catena di distribuzione. Attualmente, cinque stati americani hanno approvato leggi che applicano questa tassa, e noi, come parte del Comitato Regolatorio e Tecnico della National Pasta Association, stiamo collaborando con questi stati e con altri per spiegare le implicazioni di tali normative. Ogni aumento di costo in una parte del ciclo produttivo inevitabilmente si ripercuote sull'intera catena di approvvigionamento, portando a un incremento dei prezzi alimentari, un

problema critico per i consumatori di tutto il mondo, specialmente negli Stati Uniti.

Il nostro obiettivo è semplificare questi processi quanto più possibile, cercando di mantenere i costi gestibili sia per i produttori che per i consumatori. Questi sono solo due dei numerosi temi che il nostro comitato sta affrontando. Negli ultimi cinque o sei anni abbiamo affrontato molte sfide, come la disputa sui dazi Boeing e Airbus, durante la quale il governo statunitense stava valutando l'imposizione di forti dazi sugli ingredienti europei. Siamo riusciti a negoziare riduzioni significative, permettendo ai produttori di continuare a creare prodotti di qualità senza aggiungere costi inutili al sistema.

C'è qualcosa che desidera condividere con gli operatori internazionali attraverso le pagine della nostra rivista?

Vorrei aggiungere solo una cosa: una delle lezioni che la pandemia ci ha insegnato è quanto il mondo sia, in realtà, piccolo. Più la comunità internazionale della pasta riuscirà a unirsi e collaborare, da entrambe le sponde dell'oceano, più potremo avere un impatto positivo sull'intero pianeta e sulla nostra industria.

L'obiettivo non è continuare a dividere la stessa "torta", ma renderla più grande, espandendo la categoria e aiutando le persone a capire che la pasta non è solo un carboidrato: è uno stile di vita, e uno stile di vita sostenibile. La pasta è uno degli

TOM QUINN

Tom Quinn è Presidente e Chief Operating Officer di Nuovo Pasta Productions, Ltd., azienda in cui lavora dal 2004. Grazie alla sua esperienza e alle sue competenze sia nelle vendite che nelle operazioni, maturate in 35 anni di carriera nei settori retail e food service, ha giocato un ruolo fondamentale nel guidare Nuovo al livello di successo attuale.

Le sue responsabilità includono la supervisione delle operazioni quotidiane dell'azienda, i contatti di alto livello con fornitori di attrezzature nazionali e internazionali, il coordinamento con i dirigenti dei dipartimenti di Supply Chain e Assicurazione Qualità, oltre all'interazione con autorità di regolamentazione e rappresentanti municipali.

Tom è presidente del Government Affairs Committee e del Membership Committee della National Pasta Association. A livello locale, è presidente del Bridgeport Regional Business Council e membro attivo della Connecticut Business Industry Association. Fa inoltre parte del Consiglio di Amministrazione di Meals on Main Street, un'organizzazione che combatte l'insicurezza alimentare nella contea di Westchester, NY.

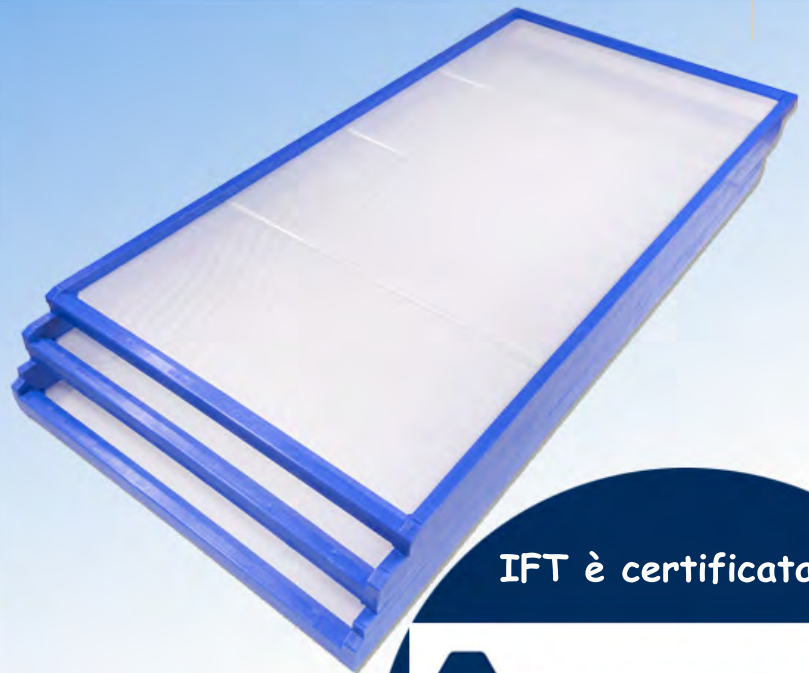
Ha conseguito una laurea in Economia presso la Fairfield University. Tom ha pubblicato il suo primo libro, *Delivering Greatness*, premiato a livello nazionale, e vive a Fairfield, CT, con sua moglie Linda, con cui è sposato da 36 anni, e i loro due figli.

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



alimenti più sostenibili all'interno del sistema alimentare globale, ma non abbastanza persone ne sono consapevoli.

Eventi come il Congresso mondiale della pasta, in cui la comunità internazionale si riunisce attorno a un grande tavolo per discutere su come migliorare ulteriormente il settore, sono fondamentali. Mantenete una mente aperta e cercate modi per partecipare. Se siete produttori internazionali di pasta e non fate ancora parte della International Pasta Organisation, unitevi. Se operate negli Stati Uniti, iscrivetevi alla National Pasta Association. Non si può fare la differenza se non si è parte del processo, e incoraggio tutti, ovunque si trovino nel mondo, a partecipare.

Siamo al secondo giorno dell'Assemblea annuale dell'NPA e del Congresso mondiale della pasta: come sta andando l'evento?

Oh, penso che sia stato un evento straordinario. Ho avuto il grande piacere di partecipare ai Meeting annuali della National Pasta Association per oltre sette anni e trovo incredibile vedere così tanti rappresentanti provenienti da tutto il mondo riunirsi per discutere di temi di interesse comune e di grande importanza.

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**

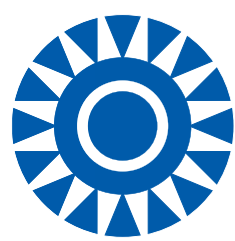
Poter vedere tutti di persona, faccia a faccia, è inestimabile. Una delle conseguenze della pandemia è stata un maggiore affidamento alla tecnologia – Zoom, Teams e altri strumenti di comunicazione elettronica – ma non esiste un sostituto per l'interazione personale, una stretta di mano o il piacere di conoscersi davvero. Questo è uno dei benefici più grandi del Congresso mondiale della pasta e di questo incontro globale.

Sono estremamente entusiasta per i prossimi giorni di evento, che ci offriranno l'opportunità di condividere storie, cucinare insieme e stabilire relazioni autentiche con persone che spesso conosciamo solo attraverso le email o i report. Dopo tutte le difficoltà e l'isolamento causati dalla pandemia, potersi ritrovare in questo modo è incredibilmente stimolante.

Per finire: qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto di pasta preferito?

Va bene, il mio formato di pasta preferito è probabilmente il raviolo – principalmente perché mi paga il mutuo! Scherzi a parte, amo davvero i ravioli e i tortellini. Ho anche un debole speciale per gli gnocchi fatti in casa. Non c'è niente di meglio che andare in un ristorante locale dove gli gnocchi vengono preparati a mano: si percepisce sempre quando un cuoco o un proprietario

mette amore nella preparazione di un piatto, e questo amore si riflette nel gusto. Per quanto riguarda i piatti, ho una particolare passione per la carbonara, che è uno dei miei preferiti in assoluto. Quindi, anche se mi piace una buona salsa cremosa sugli gnocchi, se dovessi scegliere, opterei sempre per la carbonara.



APPAFRE

Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana. Fiore all'occhiello del made in Italy, riconosciuta e apprezzata anche all'estero.

A.P.PA.FRE. si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo, oltre alla divulgazione di informazioni su iniziative legislative.

Per info e/o contatti:
Virna Soncin (segretario) - Cell. 348.6593130

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

Ecochimica S.r.l. Casalzuigno (VA)
PRC Impianti S.r.l. Borgo Ticino (NO)
Molino Grassi S.p.a. Fraore (PR)
IPAM S.r.l. Zibello (PR)
Flavourland S.r.l. Pero (MI)
G&Partners S.A. Taverne (CH)

Italgi S.r.l. Carasco (GE)
Milani Foods S.r.l. Verona (VR)
Parmovo S.r.l. Colorno (PR)
Pastaria - Kinski Editori Parma (PR)
ePublic S.r.l. Novara (NO)
Vercelli S.p.a. Formigliana (VC)



A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)
Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488
info@appafre.it - www.appafre.it

Piemonte Nord

5



Le parole di un mugnaio alla Giornata mondiale della pasta

Redazione



Jim Meyer, direttore generale dell'Unità operativa di macinazione del grano duro di Richardson USA, riflette sul futuro della semola e della sostenibilità durante il Congresso mondiale della pasta a Filadelfia.

Può parlarci di Italgrani: quali prodotti fornisce ai pastifici, quali mercati copre, dove si trovano i suoi impianti di lavorazione e qual è la loro capacità produttiva?

Italgrani USA ha iniziato le sue attività negli Stati Uniti nel 1980. All'epoca, l'azienda era di proprietà della famiglia Ambrosio di Napoli, Italia. La società ha costruito un piccolo mulino per il grano duro a St. Louis, Missouri, completato nel 1987.

Nel corso degli anni, le operazioni di macinazione si sono ampliate per soddisfare le crescenti esigenze della nostra clientela. Oggi, l'impianto di St. Louis comprende due linee di macinazione con una capacità totale di 1.800 tonnellate al giorno, rappresentando il più grande mulino per grano duro del Nord America.

La nostra clientela copre praticamente tutti gli aspetti del mercato della pasta in Nord America. Vendiamo semola e farina di grano duro a clienti che producono pasta secca di marchi commerciali, private label, prodotti per la ristorazione, pasta fresca, surgelata e piatti pronti. Produciamo anche semola biologica e integrale per diversi clienti. In ogni caso, realizziamo i prodotti secondo le specifiche esigenze dei clienti per garantire una qualità costante. Le spedizioni vengono effettuate in tutti gli Stati Uniti e in Canada.

Nel 2021, Italgrani USA è stata acquisita da Richardson International, e da allora abbiamo continuato a far crescere l'attività e il portafolio clienti. Richardson è un'azienda a conduzione familiare, con sede in Canada, che opera da quasi 170 anni. Un elemento chiave della rete di Richardson è il numero elevato di molini per cereali ad alta velocità situati nelle regioni più fertili per la coltivazione di grano duro nelle praterie canadesi, che garantiscono una fonte costante di grano duro di alta qualità per le operazioni di macinazione a St. Louis.

Cosa chiedono in questo momento i produttori di pasta nei vostri mercati di riferimento all'industria molitoria?

I nostri clienti richiedono che la semola o la farina che ricevono dal nostro impianto sia costante, non solo da un lotto all'altro ma anche da un anno di raccolto all'altro.

Grazie a questa costanza, possono regolare i loro impianti di produzione per ottenere i migliori risultati e garantire un'esperienza uniforme per il consumatore finale nella cottura e nel consumo della pasta.

I nostri impianti a St. Louis sono ben attrezzati per garantire una qualità costante, poiché abbiamo una capacità di stoccaggio del grano di 108.000 tonnellate collegata al mulino. Questo ci consente di miscelare il

grano duro acquistato per produrre una semola dalle costanti caratteristiche.

Nota attualmente tendenze innovative o promettenti nei vostri mercati riguardo all'uso della semola di grano duro per la produzione di pasta? Se sì, quali?

Diversi nostri clienti stanno esplorando l'idea di una semola specifica per varietà, ossia una semola prodotta utilizzando una specifica varietà di grano duro. Si tratta essenzialmente di un programma di identificazione e conservazione delle caratteristiche (IP, *Identity Preserved*).

Questo approccio può comportare alcune difficoltà, come costi aggiuntivi di produzione, la necessità di trovare una fonte costante della varietà specifica e le variazioni della qualità del grano di anno in anno.

Fortunatamente, i programmi di miglioramento genetico per il grano duro in Nord America stanno facendo progressi significativi nelle varietà disponibili in commercio. Questi miglioramenti aumentano le probabilità di ottenere grano duro di buona qualità da un anno all'altro.

In Italia, origine (solo grano di origine italiana, ad esempio) e varietà del grano (produzioni monovarietalì, ad esempio) sono da tempo elementi strategici attraverso i quali i pastifici distinguono

la propria pasta e competono sul mercato. Accade anche nei vostri mercati di riferimento?

Al momento, questo non è un elemento di marketing nel mercato della pasta negli Stati Uniti.

Semola biologica e integrale: basandovi sulla vostra esperienza diretta, potete darci un'indicazione sull'andamento di questi segmenti nell'ambito della produzione di pasta?

I prodotti di pasta integrale sono entrati nel mercato statunitense anni fa con molta promozione relativa ai benefici per la salute associati al consumo di cereali integrali.

Nelle fasi iniziali della loro introduzione sul mercato hanno registrato un tasso di crescita annuale costante.

Negli ultimi anni, tuttavia, il consumo di prodotti di pasta integrale si è stabilizzato a meno del 5% del consumo totale. Sebbene questi prodotti rientrino nella categoria "scelte migliori per la salute", hanno un costo maggiore rispetto alle opzioni di pasta convenzionale.

Il tema della sostenibilità è estremamente importante per il consumatore e fondamentale per il produttore di pasta. Come può rispondere l'industria molitoria in generale, e Italgrani in particolare, alla

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

crescente domanda di sostenibilità da parte dei produttori di pasta? Ci sono richieste specifiche che i produttori di pasta vi rivolgono (ad esempio, l'adozione di pratiche agronomiche specifiche da parte degli agricoltori)?

I nostri clienti sono attenti alla sostenibilità e al contributo che la filiera della pasta può dare in questo ambito.

La nostra azienda lavora sulla sostenibilità in due modi. All'interno dei nostri impianti, cerchiamo sempre le innovazioni più recenti nella tecnologia molitoria per ridurre il consumo di risorse nella produzione della semola. Ad esempio, aggiornando gli impianti possiamo ridurre il consumo energetico necessario per produrre la

semola, migliorare la sicurezza alimentare e ridurre i tempi di fermo macchina.

Un secondo programma di sostenibilità nel nostro mulino di St. Louis prevede la collaborazione con il fornitore di energia locale per ridurre i consumi durante i periodi di stress elevato della rete elettrica. Questo aiuta il gestore a regolare meglio l'uso dell'energia.

Dal punto di vista qualitativo, come valuta l'ultimo raccolto di grano duro per la produzione di pasta?

In Nord America, la maggior parte del grano duro viene coltivata nelle praterie canadesi e principalmente in Nord Dakota e Montana. Queste aree hanno avuto un anno

JIM MEYER

Dopo l'acquisizione di Italgrani USA da parte di Richardson nel 2021, Jim è stato nominato Direttore Generale dell'Unità Operativa di Macinazione del Grano Duro. Inoltre, in risposta alla crescita delle operazioni di Richardson negli Stati Uniti, è stato aperto un ufficio centrale a St. Louis, Missouri, dove Jim supervisiona le operazioni come Vicepresidente e Responsabile dell'Ufficio USA di Richardson. Jim è entrato in Italgrani USA nel 1988 come Direttore Finanziario (CFO) e già nel 1989 è stato promosso a Vicepresidente Esecutivo. Nel 2006, Jim è stato nominato Presidente di Italgrani USA. Italgrani USA (ora denominata Richardson USA) è la più grande azienda di macinazione di grano duro del Nord America, fornendo semola e sfarinati di grano duro ai produttori di pasta negli Stati Uniti e in Canada.

Oltre al suo lavoro presso Richardson USA, Jim fa parte del Consiglio di Amministrazione della National Pasta Association e ha ricoperto per molti anni il ruolo di Tesoriere dell'associazione. Siede inoltre nel Consiglio di Amministrazione della North American Millers Association e nel Consiglio di Amministrazione della Grain Foods Foundation, dove fa parte del Comitato Esecutivo e ricopre anche il ruolo di Tesoriere.

Jim si è laureato in contabilità presso l'Università del Missouri.

di raccolto generalmente positivo, con rendimenti per acro superiori a quelli dello scorso anno. La qualità del raccolto è generalmente buona e la disponibilità di grano di qualità per la macinazione è più che adeguata.

Vorrei approfittare della vostra esperienza per chiedervi una previsione, necessariamente di breve termine data la situazione geopolitica internazionale, sui prezzi della semola di grano duro per la produzione di pasta.

Prevedere il prezzo del grano duro è sempre complesso. In generale, direi che nel breve termine i valori di mercato resteranno in un intervallo di trading piuttosto ristretto. Le quantità raccolte sono buone, quindi probabilmente non ci saranno carenze di grano duro di qualità per la trasformazione. Tuttavia, è probabile che i coltivatori vogliano vedere un aumento dei prezzi prima di vendere ulteriormente il raccolto del 2024. Come accennato, i fattori geopolitici potrebbero facilmente influenzare il mercato, dato che il grano duro viene commercializzato in molti paesi diversi.

Siamo al secondo giorno dell'Assemblea Annuale della NPA e del Congresso Mondiale della Pasta: siete

soddisfatti di come sta andando l'evento?

Faccio parte della National Pasta Association da oltre 30 anni. L'ultima volta che il Congresso mondiale della pasta si è tenuto negli Stati Uniti è stato nel 2009 a New York, ed è stato un grande successo sotto molti aspetti. Ho partecipato a diversi altri congressi mondiali, incluso in Sud America e a Roma, e li ho trovati tutti molto interessanti. Negli ultimi 18 mesi abbiamo lavorato molto come squadra nella NPA per organizzare questo evento e, finora, sta andando molto bene.

Chiudiamo con due domande leggere: qual è il tuo formato di pasta preferito e qual è il tuo piatto di pasta preferito?

Le farfalle sono il mio formato preferito. Il mio piatto preferito sono le linguine ai frutti di mare.

Vuole aggiungere qualcosa per concludere questa intervista?

Pastaria è una risorsa fantastica. Non vedo l'ora di ricevere ogni nuova copia. C'è sempre qualcosa di interessante nella pubblicazione. Apprezzo davvero la collaborazione tra l'IPO, Pastaria e la National Pasta Association.

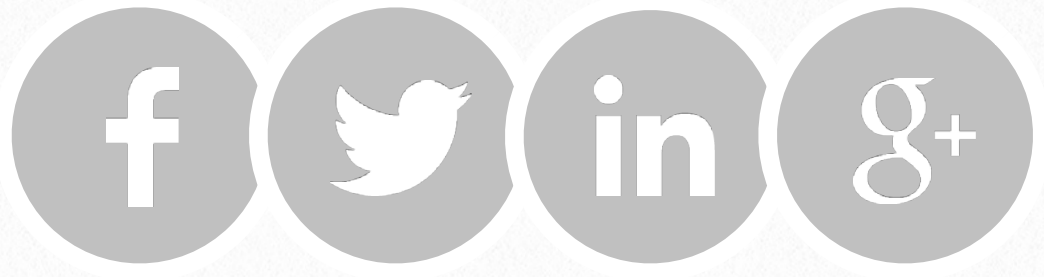


MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

6



Spagna, pasta e grano duro: intervista a Jaume Mas di Pastas Gallo

Redazione



Jaume Mas

Durante il Congresso mondiale della pasta di Filadelfia, Jaume Mas, direttore tecnico di Pastas Gallo, analizza le tendenze del mercato spagnolo e il futuro del grano duro.

Pastas Gallo è un noto produttore spagnolo di pasta che opera con successo dal 1946. Per cominciare, potrebbe presentare brevemente il pastificio ai nostri lettori che dovessero non conoscerlo?

Siamo il marchio leader nella pasta secca in Spagna, con un fatturato di 250 milioni di euro, quasi 700 dipendenti, quattro stabilimenti in Spagna e esportazioni in oltre 40 paesi. Produciamo pasta secca, ma non solo: realizziamo anche pasta fresca, salse, piatti pronti e zuppe, che rappresentano la nostra area di investimento più recente.

Com'è il mercato della pasta in Spagna in questo momento? Come vanno i consumi?

La crescita è positiva: il mercato spagnolo è cresciuto del 3,4% lo scorso anno, un risultato superiore alle aspettative per una categoria matura in un paese maturo. Questa crescita è attribuibile a due fattori principali. Innanzitutto, il contesto inflazionistico, che, sebbene in diminuzione, ha colpito duramente la Spagna negli ultimi due o tre anni. La pasta, essendo un alimento base e accessibile, ha giocato un ruolo essenziale nella nostra dieta e ha visto un aumento del consumo in questi anni di inflazione. In secondo luogo, nuovi segmenti stanno aggiungendo valore per i consumatori, come opzioni premium, salutistiche, facili da preparare e integrali, che stanno espandendo il mercato in queste categorie.

In questo mercato, quali segmenti legati alla pasta stanno offrendo le migliori performance e quali, secondo lei, possono rappresentare le opportunità di crescita più interessanti per le aziende del settore?

Nuovi segmenti stanno aggiungendo valore sia per i consumatori che per l'intera categoria. Aggiungerei il senza glutine, alle opzioni integrali, salutistiche, convenienti e premium già menzionate. Tuttavia, non possiamo ignorare i prodotti base: le private label sono molto forti nel mercato spagnolo e hanno registrato una crescita anche negli anni di alta inflazione. Pertanto, sia il segmento premium che quello tradizionale stanno spingendo fortemente.

Tra l'altro, lei è un grande esperto di grano duro: si è laureato in Ingegneria agraria sia in Spagna che in Francia. Come direttore tecnico di Pastas Gallo, gestisce un acquisto combinato di 200.000 tonnellate di grano duro all'anno. Inoltre, è presidente di Semouliers, l'Associazione dei molini per semola dell'Unione Europea, che rappresenta 180 membri, e fa parte del Expert Group EU Crops Market Observatory, un organismo consultivo per DG-Agri presso la Commissione europea. Alla luce della sua competenza specifica, potrebbe commentare l'ultimo raccolto di grano duro in termini di quantità e qualità per la produzione di pasta?

Le stime variano, ma mentre il dato ufficiale dell'Unione Europea è di 7,2 milioni di tonnellate, noi stimiamo che il totale sia più vicino a 7,6-7,7 milioni di tonnellate. La qualità nell'UE è piuttosto eterogenea: in paesi come Grecia e Spagna, la qualità è buona ma con un basso contenuto proteico; in Italia, i livelli di proteine sono più alti al sud, ma ci sono problemi di DON (vomitossina) al nord. Anche in Francia la qualità è variabile, ma tutto è miscelabile e utilizzabile dall'industria europea. Con 2,5-2,7 milioni di tonnellate di grano duro di alta qualità importate che ci aspettiamo in questa

stagione, dovremmo avere la qualità necessaria per produrre pasta di alta qualità nell'Unione Europea.

Quali scenari intravede per il grano duro, in termini di disponibilità e prezzi, nel breve termine, dato il contesto di conflitti e crisi geopolitiche? Cosa dicono gli analisti? È possibile fare previsioni?

I fondamentali sono solidi nel breve termine, con la produzione globale di grano duro di questa stagione che supera il consumo globale per la prima volta in cinque anni. Tuttavia, i fattori geopolitici giocano un ruolo sempre più importante e possono introdurre volatilità nel mercato a breve termine. Pertanto, fare previsioni accurate sul mercato è un compito difficile. Detto ciò, la disponibilità non dovrebbe rappresentare un problema questa stagione e ci aspettiamo una volatilità inferiore rispetto agli ultimi tre anni.

Per quanto riguarda l'utilizzo di grani per pasta (antichi, varietà particolari o produzioni monovarietal, ad esempio), ci sono tendenze che ritiene interessanti per distinguere e migliorare la produzione, creare margini o per vincere la competizione sugli scaffali?

Abbiamo un nostro programma di selezione genetica come strumento di

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

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



innovazione volto a migliorare la resa qualitativa delle nostre coltivazioni nazionali. I prodotti premium possono certamente creare margini per la categoria, e vogliamo essere attivi in questo segmento di mercato.

I prodotti multicereali, senza glutine e a base di grani antichi svolgono un ruolo significativo nello sviluppo delle categorie orientate alla salute e al benessere, e stiamo lavorando attivamente su di essi.

C'è qualcosa di cui vorrebbe parlare o un appello che vorrebbe fare agli operatori internazionali attraverso le pagine di Pastaria?

Condividiamo un obiettivo comune: promuovere la pasta e affrontare insieme molte sfide. Organizzazioni come UNAFPA e IPO sono piattaforme eccellenti per condividere conoscenze e affrontare queste sfide collettivamente. Invito i vari operatori a unirsi e a lavorare insieme per creare valore globale per la pasta.

Infine, qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto di pasta preferito?

Il mio formato preferito, per ragioni sentimentali, è la pastina a forma di lettere dell'alfabeto. Ho ricordi vividi della mia infanzia, quando formavo parole mentre mangiavo la zuppa fatta in casa. Non sarà il formato più sofisticato, ma ha un posto speciale nel mio cuore. Per quanto riguarda il mio piatto preferito, è la nostra selezione premium, Trecce trafile al Bronzo della linea Gallo Selección 1946, abbinata a una salsa di carciofi. È semplicemente deliziosa.

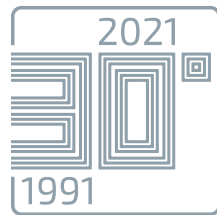
JAUME MAS

Jaume Mas si è laureato in Ingegneria Agraria sia in Spagna che in Francia. È entrato a far parte del Gruppo Gallo nel 1998 e ha lavorato nel Dipartimento Export, in Ricerca & Sviluppo e Qualità. Oggi, come Direttore Tecnico, gestisce l'acquisto combinato di 200.000 tonnellate di grano duro all'anno. È inoltre Presidente di Semouliers, l'Associazione dei Molini per Semola dell'UE, che rappresenta 180 mulini per semola e processa circa 8,5 milioni di tonnellate di grano duro all'anno. Inoltre, è membro dell'Expert Group EU Crops Market Observatory, un organismo consultivo per la DG-Agri presso la Commissione Europea.

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

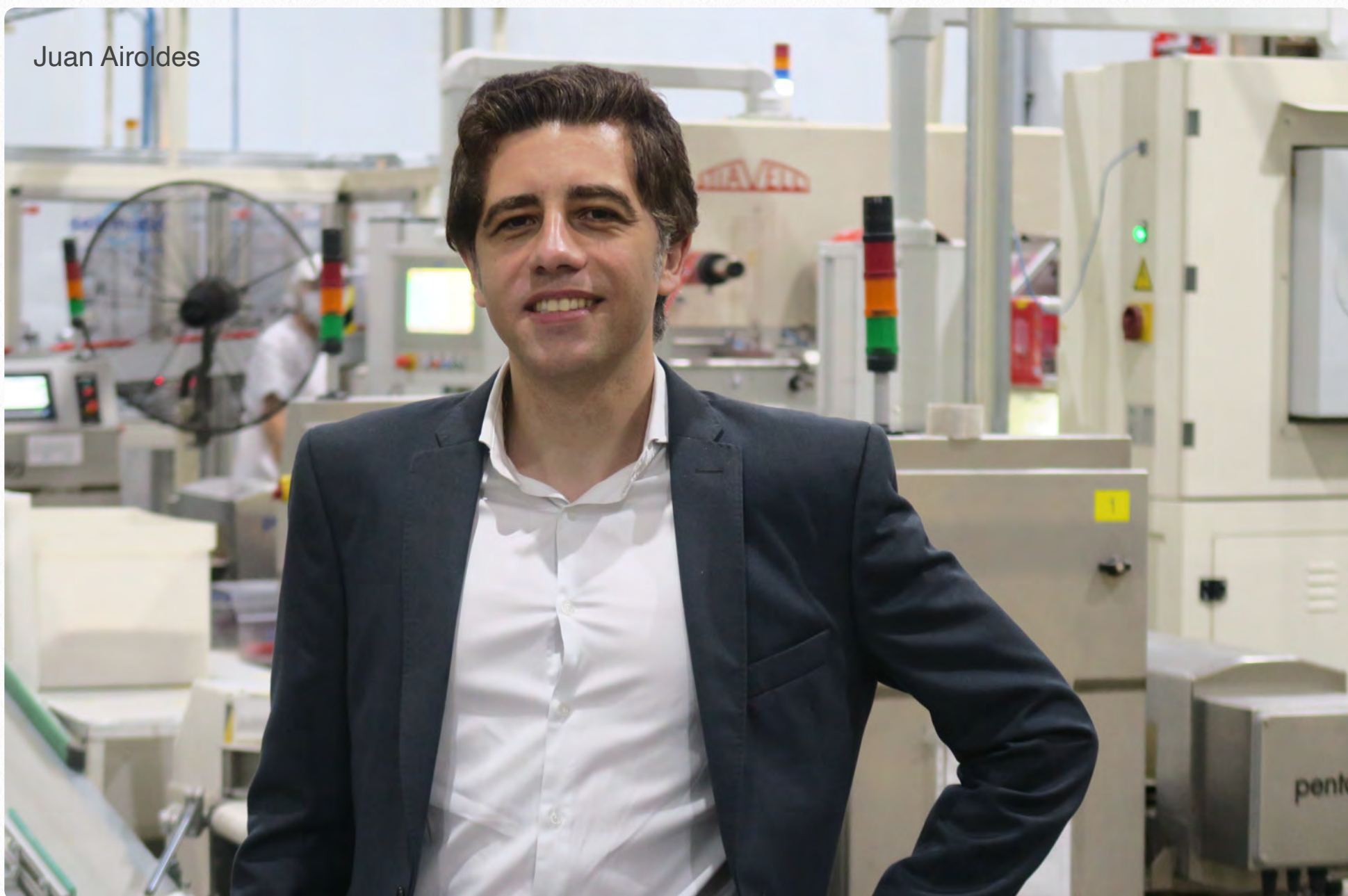
www.frigoimpianti.it

7



UIFRA e il rilancio della pasta argentina: la visione di Juan Airolde

Redazione



Juan Airolde

Juan Airolde, presidente di UIFRA dal 2017, racconta le sfide e le opportunità per l'industria della pasta in Argentina.

Lei è segretario di UIFRA, l'associazione dei produttori di pasta della Repubblica Argentina, dal 2017. Può fornire ai lettori di Pastaria una panoramica del settore della produzione di pasta in Argentina (quante aziende, tipologie e dimensioni, capacità produttiva, ecc.)?

Ciò che spicca innanzitutto è la capacità produttiva che abbiamo. Possediamo una capacità produttiva enorme rispetto al livello di consumo in Argentina, che include sia il consumo interno che le esportazioni. Quello che colpisce dell'Argentina è il divario tra capacità produttiva e consumo: produciamo per un consumo locale e un'export complessivo di circa 350.000 tonnellate all'anno, mentre la nostra capacità produttiva è di circa 900.000 tonnellate annue. Si tratta di un divario enorme, difficile da spiegare. A volte pensiamo che i molini abbiano iniziato a occuparsi di pasta per aggiungere valore alle loro farine, senza considerare veramente cosa stesse accadendo nel mercato. Potremmo pensare che questa grande capacità produttiva sia un vantaggio, ma la domanda logica è: perché non esportiamo?

L'Argentina ha problemi strutturali di competitività. In altre parole, non siamo competitivi. Abbiamo difficoltà generalizzate, tra cui una pesante interferenza governativa, tasse elevate e

una bassa produttività della forza lavoro. Alla fine, tutto ciò ci rende troppo costosi per il mercato globale. Questo è un nodo cruciale che dobbiamo affrontare.

La nostra capacità produttiva è distribuita tra tre grandi aziende, sei aziende di medie dimensioni e circa 20 aziende piccole o medio-piccole. Circa l'8-10% della nostra capacità produttiva è dedicata a prodotti di alta fascia.

Parliamo di UIFRA: qual è la sua missione? Quali aziende rappresenta, quanti membri ha, e chi presiede attualmente l'associazione?

Penso che possiamo dire con orgoglio che la maggior parte dell'industria fa parte di UIFRA. Certo, ci sono produttori di pasta che non sono membri dell'associazione, ma si tratta di realtà molto piccole, come startup o attività artigianali. Nel complesso, l'industria è unita in UIFRA, che rappresenta aziende di tutte le dimensioni e tipologie. Siamo forti, potendo contare sulla presenza nell'associazione delle aziende leader, e siamo una voce importante nel contesto delle difficoltà dell'Argentina. Come sapete, il nostro paese affronta un'inflazione elevata e un forte intervento statale. In questo contesto, avere un'istituzione di autodifesa diventa importante per i produttori di pasta, specialmente in un paese instabile come il nostro.

lo stesso presiedo l'associazione dal 2017. Usiamo un modello chiamato "presidente esecutivo," in cui i produttori di pasta scelgono un professionista che non sia il proprietario di un'azienda di pasta. Questo perché la posizione comporta sfide e rischi, dato che bisogna confrontarsi con il governo e con i sindacati. La nostra struttura è molto semplice e flessibile. Tuttavia, il consiglio di amministrazione, che prende le decisioni, è naturalmente composto da tutti i principali attori.

L'Argentina è stata a lungo chiamata ad affrontare crisi economiche ricorrenti e profonde. Qual è la situazione economica attuale e come stanno andando le cose per i produttori di pasta?

L'Argentina è in crisi da oltre 10 anni. Questo ha messo molta pressione sulla nostra industria, che si è concentrata principalmente su volumi e prezzi. Come ho detto, l'Argentina vive un forte intervento statale in questo settore, con una valuta locale, il peso, molto debole e un'inflazione estremamente alta.

Siamo sopravvissuti agli ultimi 10 anni, ma allo stesso tempo disponiamo di una capacità produttiva moderna, il che ci dà speranza per il futuro. Attualmente produciamo prodotti semplici, ma con tecnologia avanzata. Forse, in futuro,

potremo sfruttare questa tecnologia per realizzare prodotti più evoluti.

Circa dieci anni fa, in un contesto economico migliore, l'Argentina ha assistito a un progressivo aumento dell'uso della semola di grano duro nella produzione di pasta secca, tradizionalmente realizzata con farina di grano tenero. Cosa è successo a questa tendenza e verso quali tipi di pasta si stanno orientando i consumatori argentini? Con quali conseguenze nelle scelte produttive dei pastifici?

Sì, circa dieci anni fa o più, i produttori di pasta argentini hanno iniziato a puntare sul grano duro perché aggiunge valore al prodotto e perché siamo in grado di coltivarlo in Argentina. Siamo uno dei pochi paesi al mondo a poterlo fare, ma la situazione economica ci ha costretto a tornare al grano tenero.

Inizialmente, questo progetto ebbe successo: 10-12 anni fa la pasta di grano duro era riuscita a conquistare il 40% del mercato, un risultato significativo.

Tuttavia, questa percentuale è gradualmente diminuita, e ora rappresenta solo il 25% del mercato. Di conseguenza, abbiamo perso 10 anni di sviluppo a causa della crisi. Credo che il grano duro abbia ancora delle opportunità, ma dobbiamo



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



usarlo in modo più efficace ed educare i consumatori sui suoi benefici.

Ci sono, in Argentina, segmenti di mercato legati alla pasta particolarmente dinamici e promettenti per il futuro?

Sono orgoglioso di dire che la pasta senza glutine è uno di questi. L'agenda del valore è cambiata: se dieci anni fa ci concentravamo solo sul grano duro, ora include anche altre opzioni, in linea con le tendenze globali. La pasta senza glutine è attualmente l'alternativa principale e rappresenta circa l'1% del mercato. È ancora una piccola parte, ma è importante per noi.

Dopo la pasta senza glutine, troviamo la pasta arricchita con proteine, la pasta

integrale e la pasta trafilata "al bronzo." Quest'ultima è una novità sul mercato, e le persone stanno iniziando ad accettarla e a conoscerne le differenze. Anche se rappresenta ancora una piccola porzione del mercato, notiamo una crescente curiosità da parte dei consumatori.

Nel 2017, dopo un viaggio lungo la filiera della pasta argentina, proprio su invito suo e di UIFRA, restammo colpiti dalle straordinarie potenzialità, in termini di filiera, di questo Paese, che sicuramente può svolgere un ruolo da protagonista come produttore di pasta nel mercato Latinoamericano.

Su che cosa deve puntare, secondo lei, l'industria della pasta argentina per diventare leader in America Latina?

JUAN AIROLDES

Juan Airolde ha conseguito una laurea in Comunicazione presso l'Università Nazionale di Lomas de Zamora. La sua carriera è stata fortemente legata al settore non profit. Ha iniziato a lavorare presso Caritas, per poi passare alla Conferenza Episcopale Argentina. È stato consulente del Consiglio di Amministrazione del Banco Provincia di Buenos Aires in materia di relazioni con la comunità.

Nell'industria della pasta ha sviluppato la sua carriera presso 'Fideos Doña Irma', una piccola azienda familiare specializzata nella pasta laminata. Nel 2011 ha iniziato a collaborare con UIFRA come consulente esterno. È Presidente di questa associazione dal 2017.

Nel difficile contesto economico argentino, Airolde ha svolto un lavoro basato su tre linee guida principali:

- l'industria della pasta argentina può essere all'avanguardia in America Latina;
- il suo progresso sarà raggiunto attraverso la diversificazione e una forte aggiunta di valore;
- il grano duro è destinato a diventare protagonista grazie alle condizioni favorevoli per la sua produzione a livello locale.

Dobbiamo lavorare con il governo per capire come può aiutarci a diventare più competitivi. Abbiamo problemi strutturali radicati, difficili da risolvere. Credo che il settore privato abbia fatto ciò che doveva in termini di investimenti. Disponiamo della già della tecnologia più avanzata, in Argentina, ma dobbiamo seguire un piano strutturato sia a livello governativo che privato. Dobbiamo allontanarci da una mentalità di emergenza e concentrarci su un'agenda di sviluppo.

C'è qualcosa che vorrebbe dire agli operatori internazionali attraverso Pastaria?

Penso che una delle cose migliori che possiamo fare sia conoscerci meglio, rafforzare i nostri contatti, incontrarci di persona e valorizzare le relazioni che abbiamo nel settore. In particolare, partendo dal Mercosur, nel nostro caso. È strano che conosca più produttori di pasta italiani, turchi o statunitensi che i miei stessi vicini. Credo molto nella costruzione di una forte comunità internazionale, ma dobbiamo iniziare da casa, con i nostri vicini, che apprezzo e ammiro molto.

Cosa può fare Pastaria per aiutare UIFRA e la sua comunità di operatori?

Penso che Pastaria stia già facendo molto, insieme all'IPO e ad ABIMAPI. Questi tre

attori chiave ci stanno aiutando a conoscerci, a iniziare conversazioni e a individuare ciò che abbiamo in comune attraverso la comunicazione. Pastaria contribuisce anche con eventi come il Pastaria Festival e la Fiera Pastaria. Non riesco a immaginare un lavoro migliore di quello che state facendo.

Chiudiamo con due domande leggere: qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto preferito?

Penso che la pasta sia deliziosa anche quando preparata in modo semplice. Dico sempre alle persone di provare una pasta di alta qualità di grano duro, trafilata "al bronzo" con solo un po' di olio d'oliva e Parmigiano Reggiano. Questo è il mio piatto preferito: semplice, universale e dimostra quanto può essere buona la pasta senza condimenti complessi.

I miei formati di pasta preferiti sono quelli lunghi e larghi, come le tagliatelle.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



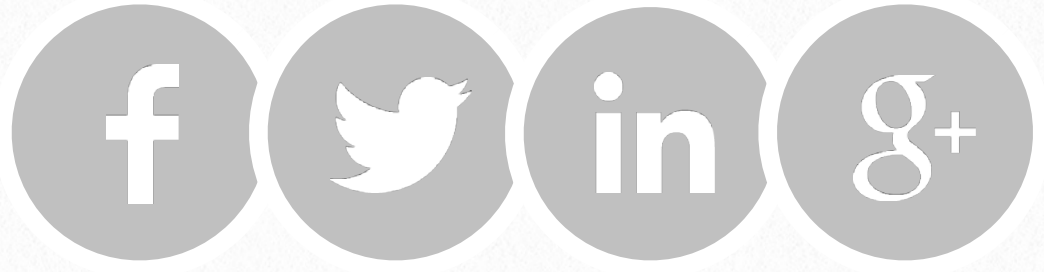
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



8



Il mercato dalla pasta in Brasile: prospettive e tendenze future

Redazione

Da sinistra, Randy Gilbertson (Pasta Montana), Jaime Mas (Pastas Gallo), Esteban Abascal (La Moderna), Rodrigo Iglesias (ABIMAPI) e Manoj Venugopal (Virginia Park Foods) al Congresso mondiale della pasta



Rodrigo Iglesias parla degli impegni di ABIMAPI, del potenziale del mercato brasiliano e del ruolo della sostenibilità nell'industria globale della pasta.

Può fornirci una panoramica sull'industria della pasta in Brasile? Quanti produttori ci sono, quali tipi di prodotto vengono realizzati e qual è la capacità produttiva complessiva?

Oggi, ABIMAPI rappresenta l'Associazione brasiliana dei produttori di pasta, pane e dolci. Gestiamo diverse categorie di prodotti, non solo pasta. Attualmente contiamo circa 150 membri, di cui circa 40 sono produttori di pasta che rappresentano l'80% della produzione totale del mercato. Si tratta di un settore molto concentrato, con alcune grandi aziende che dominano il mercato.

Stimare la produzione complessiva di pasta in Brasile è difficile poiché molti dei nostri membri non rivelano i volumi esatti. Tuttavia, utilizziamo i dati Nielsen per stimare le dimensioni del mercato, basandoci su cifre di vendita pubbliche. Per esempio, il nostro mercato della pasta secca si attesta su circa 1,15 milioni di tonnellate annue, anche se questa cifra necessita di ulteriori verifiche. Il mercato è prevalentemente orientato verso la pasta secca, mentre i dati sulla produzione di pasta fresca sono limitati. In Brasile si produce una quantità significativa di pasta a base di farina e uova, con abitudini di consumo che privilegiano la pasta di farina di grano tenero, che rappresenta circa il 50% del mercato. Un altro 30-35% è costituito da pasta a base di farina di grano tenero e

polvere d'uovo. La pasta di grano duro copre solo il 10-15% del mercato.

Nonostante questa quota ridotta, il Brasile rimane il terzo mercato di consumo di pasta al mondo. Il consumo pro capite è di 5,4 kg, ben lontano dai 24 kg dell'Italia, indicando ampie possibilità di crescita. L'accessibilità economica della pasta è fondamentale, soprattutto per le fasce a più basso reddito della popolazione. Questo potenziale di espansione è emerso chiaramente durante la pandemia, quando la cucina casalinga ha registrato un boom, incrementando vendite e produzione.

Assistiamo inoltre a una crescita nei prodotti alternativi come pasta di riso, mais e varianti senza glutine. Alcuni dei nostri associati sono specializzati in pasta di riso, che è diventata molto popolare in Brasile. Questo segmento, insieme alle altre opzioni senza glutine, continua a crescere, riflettendo il cambiamento delle preferenze dei consumatori.

Qual è la situazione economica in Brasile al momento? Come sta andando il mercato e qual è l'andamento del consumo di pasta?

L'economia brasiliana è in fase di ripresa e stabilizzazione post-pandemia, anche se la crescita rimane moderata. Il consumo di pasta si è stabilizzato rispetto al boom pandemico, ma la domanda complessiva

resta costante. Le aziende hanno aumentato la capacità produttiva del 20-25% per soddisfare le esigenze durante la pandemia, e ora mantenere questi livelli elevati è cruciale.

Stiamo affrontando cambiamenti strutturali significativi, tra cui una riforma fiscale completa che entrerà in vigore tra il 2024 e il 2025. Il sistema fiscale brasiliano, noto per la sua complessità, rappresenta un ostacolo per le imprese, specialmente quelle internazionali. Questa riforma mira a semplificare la tassazione, potenzialmente riducendo i costi per prodotti alimentari essenziali come la pasta. In ABIMAPI stiamo lavorando affinché la pasta sia classificata come alimento di base, meritevole di un trattamento fiscale favorevole, rendendola ancora più accessibile ai consumatori. Parallelamente, la ripresa del settore della ristorazione, duramente colpito durante la pandemia, offre opportunità per i produttori di pasta, dato che mangiare fuori sta tornando popolare.

Qual è la bilancia commerciale della pasta in Brasile?

Attualmente, la bilancia commerciale della pasta in Brasile è negativa, con importazioni superiori alle esportazioni. La pasta di grano duro di alta qualità, importata principalmente dall'Italia, rappresenta la maggior parte delle

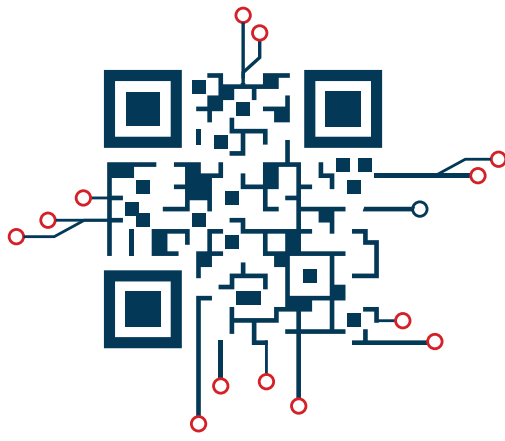
importazioni, insieme a pasta speciale e senza glutine.

Le nostre esportazioni sono concentrate in America Latina, sfruttando la vicinanza e la facilità logistica. Paesi come Venezuela e Perù sono mercati chiave, anche se l'instabilità economica venezuelana ha rallentato la crescita.

Nonostante le difficoltà, le esportazioni hanno del potenziale. La produzione su larga scala consente di offrire pasta a prezzi competitivi ai Paesi vicini, anche se dipendiamo fortemente dal grano importato, soprattutto dall'Argentina. Questa dipendenza ci rende vulnerabili agli shock economici e climatici esterni.

Da anni ABIMAPI si distingue per il suo lavoro a supporto dei produttori brasiliani di pasta e per il suo ruolo attivo all'interno della International Pasta Organisation, che – tra le altre cose – promuove l'immagine della pasta a livello globale. Di cosa si è occupata principalmente l'associazione nell'ultimo anno e quali saranno i suoi prossimi impegni?

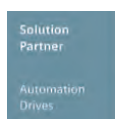
La IPO è estremamente importante per il Brasile, soprattutto in un momento in cui affrontiamo numerose sfide nel nostro settore. Come sottolineo spesso durante gli incontri della IPO, il Brasile può talvolta sembrare isolato dalle tendenze globali. Questo è in parte dovuto al fatto che solo il



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

5-10% della popolazione brasiliana parla fluentemente inglese, limitando il nostro coinvolgimento internazionale. Tuttavia, rimanere connessi è cruciale per il nostro Paese. Disponiamo di ingegneri alimentari altamente qualificati e alcune delle università leader a livello mondiale nel campo dell'ingegneria alimentare. Un esempio di eccellenza è l'Università di São Paulo (USP), nota per il suo ruolo trainante nell'innovazione. Le nostre aziende, inoltre, sono all'avanguardia nei progressi della tecnologia alimentare.

Nonostante questi punti di forza, è essenziale mantenere un legame stretto con gli sviluppi globali in tecnologia e innovazione. Rimanere aggiornati sulle ultime novità in tecniche di produzione della pasta, pratiche di sostenibilità e metodi di produzione più efficienti è fondamentale. Ad esempio, l'uso sostenibile dell'energia è un'area di grande interesse. Dobbiamo esplorare modi per rendere i macchinari più efficienti al fine di ridurre la nostra impronta di carbonio e minimizzare l'impatto ambientale. Questo è particolarmente rilevante per gli impianti in Brasile che richiedono un consumo energetico su larga scala, come quelli destinati all'essiccazione e al confezionamento della pasta, oltre che alla produzione di biscotti e dolci.

Il Brasile è fortunato ad avere una fornitura energetica prevalentemente pulita, con circa l'80% dell'elettricità generata da fonti idroelettriche. Tuttavia, alcuni impianti fanno ancora affidamento su fonti non rinnovabili come gas e petrolio. Guardando al futuro, dobbiamo allinearci agli standard e alle pratiche internazionali in materia di sostenibilità, non solo per ridurre le emissioni, ma anche per affrontare le preoccupazioni relative alla salute e al benessere.

Ed è qui che la IPO diventa indispensabile. L'organizzazione favorisce lo scambio di conoscenze e innovazioni. Sebbene siamo concorrenti nel mercato internazionale, l'aumento del consumo globale di pasta è un vantaggio per tutti noi. Oltre all'espansione del mercato, stiamo contribuendo alla nutrizione globale. Come sottolineato ieri da un rappresentante della NPA, ci sono ancora molte persone che soffrono la fame, specialmente in Brasile, dove i cambiamenti climatici continuano a rappresentare sfide enormi. Solo quest'anno abbiamo affrontato alluvioni, incendi e significative perturbazioni ambientali, in particolare nella regione amazzonica, che si aggiungono alle difficoltà che il nostro Paese deve superare.

Quali sono le principali sfide per i produttori brasiliani?

Le principali sfide includono:

- la logistica: la vastità del Brasile complica la distribuzione, aggravata da eventi climatici estremi come siccità e alluvioni.
- la dipendenza dal grano importato: la volatilità dei prezzi globali influisce direttamente sui costi di produzione.

Qual è l'immagine della pasta in Brasile oggi?

La pasta occupa un posto speciale nella cultura brasiliana, rappresentando un simbolo di famiglia e tradizione. Per molte persone, i pasti domenicali a base di spaghetti con salsa di pomodoro e polpette a casa dei nonni sono ricordi profondamente radicati. La pasta è anche protagonista durante le festività, come Natale e Capodanno, quando le insalate di pasta, più leggere, sono preferite, dato il caldo estivo in Brasile. Questo legame emotivo e culturale enfatizza il ruolo della pasta come comfort food, capace di riunire le persone.

Inoltre, la pasta è un alimento economico, fondamentale per le famiglie a basso reddito. È un cibo democratico che può sfamare un'intera famiglia, offrendo nutrimento anche quando le proteine più costose sono fuori portata. Questo è particolarmente rilevante in un Paese con forti disuguaglianze

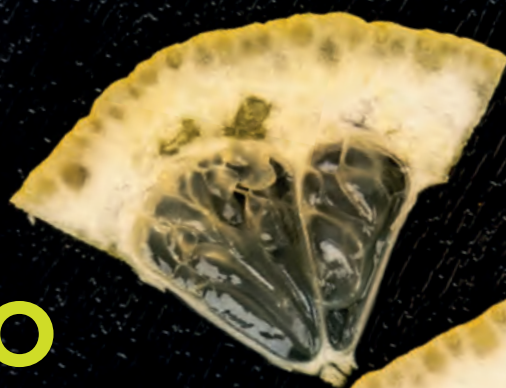
economiche, dove molte persone lottano per la sicurezza alimentare.

Tuttavia, ci sono delle sfide. Mentre la pasta secca è generalmente considerata un'opzione salutare e versatile, la crescita di prodotti processati e di noodles istantanei ha complicato le percezioni. Questi prodotti, spesso ricchi di sodio e grassi non salutari, hanno alimentato dibattiti su salute e nutrizione, con influencer e nutrizionisti che mettono in guardia contro il loro consumo eccessivo. Questo è diventato un tema controverso, poiché si cerca di bilanciare le esigenze del settore con quelle della salute dei consumatori.

L'industria della pasta in Brasile sta rispondendo a queste preoccupazioni attraverso innovazione e miglioramento del profilo nutrizionale dei prodotti. Per esempio, le aziende si stanno impegnando a ridurre il sodio e a eliminare la necessità di friggere nella produzione di noodles istantanei, offrendo alternative più sane. Questo cambiamento dimostra l'impegno del settore verso la salute e la sostenibilità, evidenziando i progressi nella produzione alimentare e i continui sforzi per rendere la pasta un'opzione nutriente e accessibile per tutti i brasiliani.

Nonostante questi sforzi, educare il pubblico e cambiare le percezioni rimane una sfida, soprattutto con l'aumento dei dibattiti sugli alimenti ultra-processati. L'industria deve

**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

lavorare in modo collaborativo, non solo per migliorare le offerte di prodotto, ma anche per interagire con enti regolatori e consumatori, promuovendo scelte alimentari più sane e sostenibili.

Come l’NPA, anche ABIMAPI periodicamente organizza un evento di livello internazionale di particolare interesse: a quando la prossima edizione?

Il Congresso Internazionale di ABIMAPI si tiene ogni due anni, e la prossima edizione è prevista per marzo 2026, probabilmente ad Atibaia, vicino a San Paolo. Sebbene i dettagli non siano ancora stati definiti, puntiamo a offrire una sede comoda sia per i partecipanti nazionali che internazionali. Il congresso includerà eventi di networking e incontri d’affari con buyer globali, promuovendo collaborazioni e mettendo in mostra le innovazioni brasiliane nel settore della pasta.

Vuole mandare un messaggio ai produttori internazionali di pasta?

Sì, il mio messaggio principale è un invito alla collaborazione e a un pensiero orientato al futuro. Dobbiamo concentrarci sul domani, specialmente considerando le sfide che affrontiamo, non solo in Brasile ma a livello globale. I cambiamenti climatici stanno causando eventi meteorologici sempre più gravi, dagli uragani negli Stati Uniti alle ondate di calore estremo in Europa. Questi cambiamenti minacciano anche i nostri sistemi alimentari, inclusa la produzione di pasta, che dipende da climi stabili e moderati. L’aumento delle temperature globali mette a rischio i raccolti di grano, una sfida che dobbiamo affrontare insieme come industria.

Il settore della pasta è profondamente interconnesso: Paesi come il Brasile dipendono molto dalle importazioni di grano, in particolare dall’Argentina. Qualsiasi

RODRIGO IGLESIAS

Rodrigo Iglesias lavora nel commercio internazionale da quasi 15 anni, avendo conseguito due MBA in questo settore. La sua esperienza spazia dalle procedure di commercio estero brasiliano attraverso il porto di Santos (il più grande porto dell’America Latina) all’area strategica di supporto alle politiche nazionali per la promozione delle esportazioni brasiliane. Ha sviluppato analisi di business intelligence per l’introduzione di prodotti brasiliani in Africa e Medio Oriente, ed è orientato al settore dei beni di largo consumo dal 2014, con un focus su opportunità legate a biscotti, pasta, pane, torte e altri alimenti confezionati a base di cereali e radici presso ABIMAPI. Durante la sua carriera professionale, ha visitato più di 20 paesi in America, Europa, Africa, Medio Oriente e Asia, includendo un MBA in Europa. Attualmente, è il Responsabile Internazionale di ABIMAPI, con responsabilità istituzionali come membro di IPO e la gestione del progetto di promozione delle esportazioni in collaborazione con ApexBrasil.

interruzione, sia a causa del clima che di crisi geopolitiche, come la guerra in corso tra Russia e Ucraina, ha un impatto sulle catene di approvvigionamento e sui prezzi globali. Sebbene queste problematiche siano complesse, i cambiamenti climatici rappresentano un'urgenza particolare. A differenza dei conflitti, che potrebbero eventualmente risolversi, le calamità dovute ai cambiamenti climatici stanno accelerando.

Abbiamo bisogno di collaborazione e impegno a livello globale. Le aziende devono investire in pratiche sostenibili, come la riduzione della dipendenza dai combustibili fossili e l'ottimizzazione dell'uso dell'energia, anche se queste iniziative possono risultare costose. La pandemia ci ha già mostrato quanto sia importante dare priorità alla resilienza e alla sostenibilità. Alcuni grandi attori globali, come Barilla, stanno aprendo la strada, ma è necessaria un'azione coordinata da parte di tutto il settore.

Il tempo sta per scadere. Abbiamo parlato dei cambiamenti climatici per decenni, ma ora i loro effetti sono innegabili. Servono strategie concrete e a lungo termine. In Brasile, spesso pensiamo a breve termine, pianificando solo per l'anno successivo invece che per i prossimi dieci o vent'anni. Tuttavia, un vero cambiamento richiede investimenti significativi oggi per ottenere risultati tra 10 o 20 anni. Dobbiamo cambiare

mentalità e adottare una prospettiva orientata al futuro.

Questo coinvolge sia il settore privato che quello pubblico. Sebbene i governi abbiano un ruolo da svolgere, il settore privato deve assumersi la responsabilità e agire in modo deciso. La collaborazione e lo scambio di idee sono essenziali per garantire la sostenibilità dell'approvvigionamento delle materie prime e la resilienza complessiva del nostro settore. Il momento per agire è adesso. Ecco il messaggio che vorrei condividere.

Infine, quali sono il suo formato di pasta e il suo piatto di pasta preferiti?

Amo gli spaghetti, un classico in Brasile. Un semplice piatto di spaghetti aglio e olio o con salsa di pomodoro e polpette evoca ricordi d'infanzia.

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

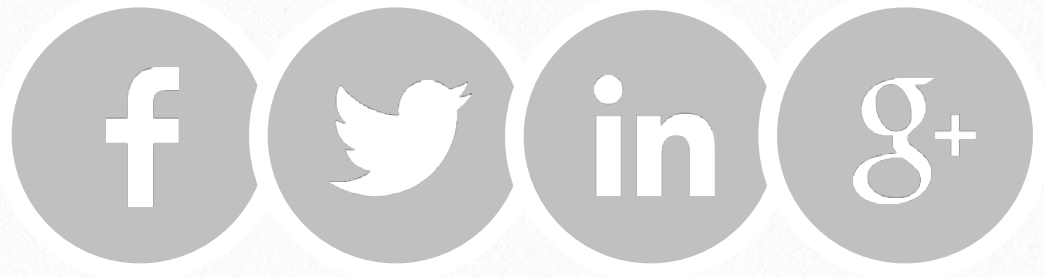
**BRAZIL IS IN THE TOP 10
IN THE BAKERY INDUSTRY**

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:



9



Barilla e il suo impegno per sostenibilità, inclusione e diversità: intervista a Melissa Tendick

Redazione



Melissa Tendick, presidente di Barilla Americas, esplora il ruolo della pasta nella cultura americana, i trend emergenti e l'impegno dell'azienda per diversità, inclusione e sostenibilità.

Qual è l'immagine della pasta nel continente americano oggi? Qual è la sua reputazione?

La pasta è un piatto amato negli Stati Uniti, cucinato e apprezzato da tutti, dai principianti ai cuochi esperti. Grazie alla sua versatilità, convenienza e accessibilità, la pasta è un ingrediente popolare in ogni tipo di menù: da un classico pasto italiano a una fusione di cucine internazionali.

La pasta è anche centrale nella dieta mediterranea, uno dei modelli alimentari raccomandati dalle Dietary Guidelines for Americans, ed è una base gustosa per una varietà di alimenti poco consumati, come verdure, proteine e grassi sani.

Per quanto riguarda la reputazione, il sondaggio Barilla del 2024 ha rivelato che la pasta rappresenta molto più di un semplice pasto: è un simbolo di unione e convivialità. Il 79% degli americani concorda sul fatto che la pasta simboleggia condivisione, condividendo l'idea che sia un segno d'amore. Crediamo che tutti meritino di gustare un delizioso piatto di pasta in modo gioioso, circondati da familiari e amici.

Ci sono paesi o aree geografiche in America dove credenze errate sulla pasta sono ancora diffuse e compromettono la sua immagine?

La pasta viene utilizzata in modo diverso in una moltitudine di cucine, quindi non crediamo che una persona possa avere una concezione "vera" o "falsa" della pasta.

Tuttavia, come azienda con oltre 145 anni di ricca tradizione italiana, siamo felici di condividere la nostra esperienza e cultura culinaria italiana per aiutare i cuochi casalinghi a comprendere e abbracciare le tradizioni culinarie italiane, integrandole però con i valori e i gusti locali.

Un'area che abbiamo trovato interessante per gli americani riguarda il trattamento dell'acqua in cui cuocere la pasta. Molti sanno che l'acqua dovrebbe essere "salata come il mare," ma non sempre sanno quando aggiungere il sale o quanto sia troppo. Il nostro chef, Lorenzo Boni, suggerisce di aggiungere quattro cucchiaini di sale per ogni gallone d'acqua appena questa inizia a bollire, prima di aggiungere la pasta.

Inoltre, ci sono tecniche di cottura che non sono ancora ampiamente accettate dagli americani, come non aggiungere olio all'acqua della pasta. I nostri sondaggi mostrano che solo 4 americani su 10 credono che l'olio non debba mai essere aggiunto all'acqua della pasta, e vorremmo che quel numero crescesse.

Cosa può fare la comunità internazionale dei produttori di pasta

per promuovere e diffondere un'immagine corretta di questo prodotto (buono, nutriente, salutare, accessibile e sostenibile)?

Innanzitutto, la pasta è un alimento semplice e genuino, fatto solo di grano e acqua. È accessibile, versatile e può essere facilmente integrata in una dieta equilibrata. Inoltre, contiene nutrienti importanti e carboidrati complessi, una preziosa fonte di energia duratura.

Credo che sia importante coltivare una corretta cultura alimentare intorno alla pasta, celebrandone la storia e promuovendo al contempo abitudini alimentari più sane, legami comunitari e creatività culinaria. Messaggi educativi sui benefici della pasta, incluso il suo valore nutrizionale all'interno di una dieta equilibrata, possono essere il primo passo di un approccio più articolato.

Può darci una panoramica delle tendenze di mercato della pasta nel continente americano? Ci sono tendenze di consumo particolarmente interessanti?

Ci sono due tendenze dei consumatori che hanno avuto un grande impatto sui prodotti che vengono infine portati sul mercato e venduti sugli scaffali.

La domanda dei consumatori per alimenti multifunzionali, che offrono benefici

nutrizionali, praticità e gusto, è cresciuta esponenzialmente, poiché gli americani vogliono una varietà di opzioni e alimenti adatti a chi ha intolleranze quando fanno la spesa. La nostra linea Protein+ negli Stati Uniti è uno dei marchi che risponde ai crescenti desideri e bisogni dei consumatori. Per chi necessita di opzioni senza glutine, offriamo una linea completa di pasta Gluten Free. Infine, offriamo la pasta integrale per chi cerca di aumentare l'apporto di fibre e cereali integrali senza sacrificare il gusto.

Un'altra tendenza che stiamo osservando è l'interesse per nuovi formati di pasta.

Secondo un sondaggio Barilla, il 46% degli americani afferma di essere sempre alla ricerca di nuovi formati da provare, e il 54% riferisce che il loro interesse aumenta a seconda della stagione. Per questo siamo particolarmente orgogliosi di Barilla Love – una pasta stagionale a forma di cuore che abbiamo introdotto per San Valentino.

Lanciata inizialmente nel 2023 come omaggio, è tornata quest'anno in vendita nei negozi e nei caffè Nordstrom di tutto il paese.

Barilla ha da tempo posto le persone al centro della sua politica aziendale. Può raccontarci di iniziative o progetti significativi di Barilla Americas, conclusi di recente, in corso o in fase di

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

avvio, volti a promuovere diversità e inclusione sociale (D&I)?

Per Barilla, diversità e inclusione significano che la voce, il punto di vista e l'individualità di ogni dipendente, partner e cliente contano. Nel 2020, abbiamo raggiunto l'uguaglianza retributiva di genere a livello globale per tutti i dipendenti eliminando il divario retributivo ingiustificato. Nell'ambito del nostro impegno per l'uguaglianza di genere, lavoriamo da anni per elevare le donne a posizioni di leadership.

Abbiamo anche implementato una nuova politica globale di congedo parentale, offrendo 12 settimane di congedo completamente retribuito a ogni genitore, indipendentemente dal genere, dallo stato civile o dall'adozione.

Per promuovere un ambiente di lavoro veramente inclusivo, collaboriamo anche con partner esterni. Ad esempio, negli Stati Uniti supportiamo i dipendenti che partecipano alle parate del Pride e programmi per studenti LGBTQ+.

Barilla crea profondi legami con le comunità in cui opera. Può parlarci di progetti in America particolarmente importanti?

Crediamo nella gioia del cibo come parte di una vita migliore e cerchiamo di trasmettere questa gioia alle persone e alle comunità che serviamo. Collaboriamo con Feeding America, una rete nazionale di banche alimentari e programmi per i pasti locali. Recentemente, abbiamo sostenuto Feeding

MELISSA M. TENDICK

Melissa Tendick, Presidente di Barilla Americas, è responsabile delle operazioni regionali di una delle più grandi aziende alimentari italiane al mondo.

Melissa è entrata in Barilla 20 anni fa; prima di assumere il ruolo attuale, ha ricoperto la posizione di Vicepresidente Marketing per la regione. Il mercato in continua evoluzione di oggi l'ha sfidata a rimanere agile e ad adattarsi rapidamente per soddisfare le esigenze di clienti e consumatori. In qualità di custode della creazione di strategie, ha contribuito a guidare la crescita sia del fatturato che della redditività.

Le sue esperienze precedenti presso Andersen Consulting e Accenture l'hanno preparata all'ambiente dinamico dei beni di consumo. Melissa si è distinta per la sua leadership e il suo impegno verso la diversità, l'equità e l'inclusione, attraverso il patrocinio esecutivo di gruppi di risorse per i dipendenti, con particolare attenzione alla parità di genere. Dimostra inoltre la sua dedizione ai programmi di mentorship sia internamente che esternamente.

Melissa è nata e cresciuta nell'area di Chicago, dove attualmente vive con il marito e le due figlie. È in possesso di un Master in Business Administration e di una laurea in Scienze Economiche con una specializzazione in spagnolo.

America con un impegno finanziario per aiutare gli americani colpiti dagli uragani Milton e Helene.

Vuole lanciare un appello agli operatori internazionali attraverso le pagine di Pastaria?

È essenziale che tutti gli attori del settore della pasta collaborino per favorire una crescita sostenibile, supportando le economie locali, la filiera e garantendo l'accesso dei consumatori a cibi accessibili e nutrienti. La sana competizione incoraggia l'innovazione e contribuisce al miglioramento complessivo del settore, garantendo benefici sia per i consumatori che per il pianeta.

Concludiamo con due domande rapide e personali: qual è il suo formato di pasta preferito e qual è il suo piatto di pasta preferito?

Ce ne sono troppi da scegliere! Al momento, i miei formati preferiti sono Bucatini e Mezzi Rigatoni della linea "Al Bronzo". La mia ricetta preferita a casa è linguine con pesto, patate e fagiolini. Al ristorante, adoro ordinare spaghetti alle vongole: un classico che ti trasporta nel sud Italia ogni volta!

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**



WE
CAPTURE
WHAT
MOVES



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



10



La pasta, una soluzione globale e sostenibile per le sfide alimentari del futuro

Redazione



Cristiano Laurenza

Tra sfide climatiche e incremento demografico, Cristiano Laurenza, segretario generale dell'International Pasta Organisation e dei pastai di Unione Italiana Food, illustra come la pasta possa essere una risposta sostenibile ed accessibile per il mondo di domani.

La pasta nel mondo: quali sono i numeri di questo prodotto diffuso a quasi ogni latitudine?

Attualmente, la produzione mondiale di pasta ha raggiunto 17 milioni di tonnellate annue. L'Italia, come principale produttore, guida questa classifica, seguita dagli Stati Uniti, dalla Turchia da una serie di altri Paesi. Nel report dell'International Pasta Organisation (IPO) sono inclusi tutti i dati rilevanti, che dimostrano come questo sia un settore in continua crescita. Si tratta di un traguardo importante che conferma l'apprezzamento universale della pasta. Sebbene esistano ancora Paesi in cui la pasta non viene prodotta o consumata, oggi la produzione avviene in circa 52 nazioni. Questo lascia spazio per una possibile ulteriore espansione del mercato.

Quali sono, a suo avviso, i principali pregi della pasta e le sue caratteristiche distintive?

La pasta ha, nella sua versione secca, una composizione semplice: semola di grano duro e acqua. L'impasto di grano con acqua è un processo molto antico e si è diffuso ovunque grazie alla facilità di preparazione. La storia l'hanno poi fatta i pastai italiani imponendosi l'impiego di grano duro e costruendo un disciplinare al livello nazionale che pone la pasta italiana al primo gradino al livello mondiale in termini di gusto e qualità.

Dal punto di vista nutrizionale, la pasta è un alimento bilanciato, ricco di carboidrati complessi e proteine, e può essere facilmente adattato alle cucine di tutto il mondo. È un alimento versatile, che si abbina con carne, pesce, legumi, verdure e persino frutta. La sua semplicità e adattabilità la rendono ideale per una dieta globale. Inoltre, in un periodo in cui la sostenibilità è fondamentale, la pasta si distingue per il suo basso impatto ambientale: il consumo di acqua ed energia durante la produzione è ridotto, e l'impatto più rilevante è quello legato alla cottura domestica. Anche sotto il profilo economico, la pasta è un alimento accessibile, capace di sfamare una famiglia con pochi euro, offrendo un pasto completo e gustoso. La pasta si candida a essere l'alimento del futuro, una soluzione ai problemi legati alla malnutrizione e all'obesità, specialmente in vista dell'incremento demografico globale che ci attende. Grazie alle sue caratteristiche nutrizionali, la pasta può soddisfare le esigenze alimentari di milioni di consumatori nel mondo di domani. Ed è proprio per tutte queste ragioni che continua a riscuotere un successo duraturo e crescente.

Parliamo della mission di IPO: quali sono le finalità dell'associazione e con quali iniziative intende perseguirle?

La International Pasta Organisation (IPO) è stata fondata nel 2005 a Barcellona, sebbene le collaborazioni tra le varie associazioni di produttori esistessero già da tempo. La missione dell'IPO è promuovere la pasta a livello mondiale, evidenziandone i benefici nutrizionali e contrastando falsi miti, come l'idea che la pasta faccia ingrassare o che non sia adatta a chi vuole controllare il proprio peso. In realtà, numerosi studi scientifici dimostrano il contrario. L'IPO mira anche a educare i consumatori sulla preparazione della pasta, dato che in molti Paesi non sono ancora diffuse corrette tecniche di cottura.

Quanti e quali sono i membri dell'International Pasta Organisation?

La IPO è composta da associazioni nazionali dei produttori di pasta, ma possono aderire anche singole aziende in assenza di un'associazione locale. Un recente traguardo significativo è stata l'adesione della storica National Pasta Association degli Stati Uniti, che ha celebrato il suo 120° anniversario nel 2024. Questa collaborazione rafforza la possibilità di raggiungere risultati ancora più importanti.

Parliamo ora dell'Italia. Come sta andando l'industria della pasta italiana?

Negli ultimi vent'anni, il consumo di pasta in Italia è rimasto stabile, attestandosi tra i 26 e i 28 kg pro capite. Tuttavia, negli anni recenti si è registrata una lieve contrazione, con il consumo che si è assestato a un livello leggermente inferiore, intorno ai 24 kg pro capite. Le motivazioni di questo calo sono molteplici e complesse, ma va sottolineato che si tratta comunque di una riduzione contenuta. L'industria italiana continua a produrre circa 4 milioni di tonnellate di pasta, per un valore che sfiora gli 8 miliardi di euro.

Un fenomeno significativo è l'aumento del valore della pasta, accompagnato dall'espansione del settore premium. Un tempo, il mercato era dominato principalmente da produttori mainstream, con pochi marchi di nicchia collocati nella fascia alta. Oggi, invece, la fascia premium si è notevolmente ampliata, comprimendo lo spazio del segmento mainstream. Anche le private label stanno guadagnando terreno: in Italia, rappresentano circa il 20% del mercato, mentre in altri Paesi arrivano a coprire il 50-60%.

Quali sono le prossime sfide per l'industria italiana della pasta?

Le prossime sfide che dobbiamo affrontare sono di portata globale e complesse, tanto da risultare preoccupanti e difficili da gestire. Il cambiamento climatico

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

rappresenta una minaccia seria per la produzione agricola, in particolare per il grano duro. Di recente, abbiamo assistito a un mutamento drastico nella geografia produttiva: il Canada, che era il principale produttore mondiale con il 55% della produzione, ha subito un calo significativo, mentre la Turchia è emersa inaspettatamente come il maggiore produttore. Questo cambiamento storico, avvenuto in pochissimo tempo, non è stato causato solo da fattori climatici, ma da una combinazione di elementi. Tuttavia, i cambiamenti climatici restano una delle principali preoccupazioni. Un'altra sfida fondamentale è rappresentata dalle incertezze geopolitiche, che hanno aggravato la situazione globale. I diversi conflitti ora in corso minacciano la stabilità

delle catene di approvvigionamento. Paesi che erano tradizionalmente affidabili per l'importazione di grano duro possono improvvisamente diventare inaccessibili o rischiosi. Questo cereale è raro e prezioso, con qualità specifiche necessarie per produrre una pasta di alta qualità. È fondamentale, quindi, trovare il giusto mix di grani per bilanciare caratteristiche come l'indice proteico e la qualità del glutine. Le guerre e le tensioni geopolitiche possono influire drammaticamente anche sui prezzi dei cereali, che sono strettamente correlati tra loro. Se aumenta il prezzo del mais, ad esempio, il grano tenero e il grano duro ne risentono, con una volatilità che può destabilizzare l'intero settore. Anche questa instabilità dei prezzi rappresenta una sfida cruciale.

CRISTIANO LAURENZA

Luigi Cristiano Laurenza, dal 2010, ricopre il ruolo di segretario generale dei Pastai italiani di Unione Italiana Food, nonché responsabile dell'area legale e dell'area commercio estero e internazionalizzazione dell'Unione. Dal 2012 è anche segretario generale dell'UNAFPA (Union of the Organizations of Pasta Manufacturers of the European Union) e, dal 2022, dell'IPO (International Pasta Organisation). Avvocato dal 2001, Cristiano si è laureato in Giurisprudenza presso l'Università di Roma "La Sapienza" nel 1996 e ha conseguito un master in "Contratti Internazionali" presso l'Università "Luiss" di Roma.

Prima di operare nelle associazioni di categoria, ha lavorato come avvocato tra il 1996 e il 2001 in due prestigiosi studi legali, occupandosi di diritto civile e commerciale. Inoltre, Cristiano ha maturato esperienza nel settore della distribuzione di prodotti lavorando come assistente alla garanzia di qualità presso Pfizer Howmedica a Londra, da luglio 1996 a luglio 1997.

È sommelier, appassionato di sport e amante dei viaggi. Cristiano vive a Roma, dove lui e sua moglie stanno crescendo i loro due figli.

Infine (parlando da segretario generale dei pastai italiani di Unione Italiana Food) c'è la crescente competitività internazionale. I produttori stranieri, spesso sostenuti da sussidi, riescono a mantenere costi inferiori grazie a una manodopera meno costosa e a un minor costo dell'energia. Questo rende la concorrenza sempre più agguerrita. Dietro un prodotto semplice come la pasta si nasconde, in realtà, una complessità enorme, fatta di sfide climatiche, economiche e geopolitiche che dobbiamo affrontare con grande attenzione e strategia.

Recentemente avete rilasciato un disciplinare per regolamentare i claim volontari sulle confezioni di pasta. Può parlarcene?

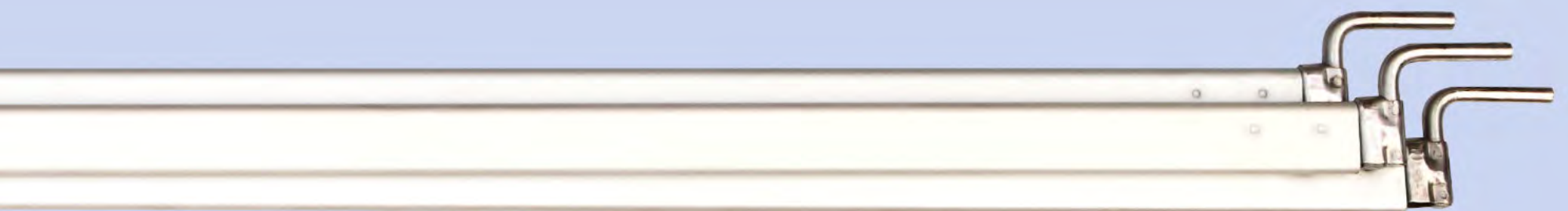
Abbiamo sentito la necessità di adottare un disciplinare per evitare che i messaggi sulle confezioni potessero essere fraintesi. Sui claim nutrizionali e salutistici, la normativa europea è chiara, ma per quelli prestazionali e suggestivi mancava un quadro regolamentare specifico. Abbiamo quindi sviluppato un codice che suggerisce limitazioni all'uso di dichiarazioni generiche o irrilevanti, per garantire la trasparenza e la correttezza delle informazioni fornite ai consumatori. Questo lavoro è in continua evoluzione, e presto saranno regolamentati anche i claim ambientali, per offrire un

quadro chiaro e definito (si veda *Claim volontari per la pubblicità sulla pasta: i contenuti del disciplinare di autoregolamentazione adottato dai pastai di Unione Italiana Food*, su Pastaria 5/2024, ndr).

Infine, qual è il suo formato di pasta preferito e il suo piatto preferito?

Adoro gli spaghetti, anche se mia figlia non li ama, e questo è per me un piccolo dispiacere familiare! Scherzi a parte, trovo che gli spaghetti siano il formato più iconico. Per quanto riguarda i piatti, un classico aglio, olio e peperoncino, se preparato alla perfezione, è insuperabile: la quantità di olio e aglio deve essere bilanciata, e il peperoncino fresco fa davvero la differenza.

TECNOLOGIA, EFFICACIA ED EFFICIENZA LANDUCCI



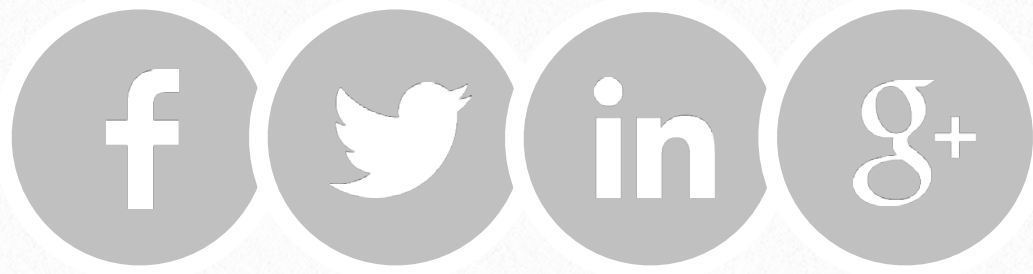
la nostra **LAVACANNE**



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

www.landucci.it

11



Raffaello Ragaglini, una vita dedicata alla promozione della pasta nel mondo

Redazione

Raffaello Ragaglini e Nora Stabert



Accolto con entusiasmo a Filadelfia, Raffaello Ragaglini, segretario generale onorario dell'Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei e dell'International Pasta Organisation, ripercorre le tappe fondamentali della promozione internazionale della pasta, celebrandone il ruolo centrale nell'alimentazione globale.

Raffaello Ragaglini, Segretario Generale Onorario dell'Unione delle Associazioni degli Industriali Pastai Europei (UNAFPA) e dell'International Pasta Organisation (IPO), è stato accolto con calore ed entusiasmo dagli associati, ricevendo applausi sinceri in riconoscimento del suo straordinario contributo al settore. A Filadelfia, durante l'assemblea dell'IPO, ha condiviso la sua lunga esperienza, che dura da oltre 55 anni. In particolare, ha ricordato l'incontro con Luke Marano, avvenuto nel 1993 durante un'assemblea della National Pasta Association, evento che segnò l'inizio di una fruttuosa collaborazione per promuovere e difendere il consumo di pasta a livello globale. Il loro impegno congiunto portò all'organizzazione del primo Congresso Mondiale della Pasta, tenutosi a Roma il 25 ottobre 1995, con la partecipazione di 400 delegati internazionali.

Da allora, il Congresso Mondiale della Pasta e le Giornate Mondiali della Pasta, celebrate ogni anno il 25 ottobre, sono diventati appuntamenti fondamentali per il settore. Tra le tappe più significative, Ragaglini ha menzionato il secondo Congresso in Venezuela (2000) e il terzo a Barcellona (2005), in cui nacque ufficialmente l'International Pasta Organisation.

Nel suo intervento, Ragaglini ha dichiarato: “La pasta rappresenta passione, tradizione, condivisione, qualità, salute e sostenibilità. È il cibo che meglio interpreta una cultura alimentare sana, consapevole e rispettosa dell'ambiente, e che ha saputo diventare un pilastro del futuro dell'alimentazione globale”.

Oggi la pasta è riconosciuta come simbolo di cultura alimentare sana, sostenibile e universale, capace di adattarsi a ogni tradizione culinaria. Ragaglini ha concluso ricordando il contributo della famiglia Marano, fondatori della Philadelphia Macaroni Company, che hanno sostenuto con entusiasmo il settore.

Celebrando la Giornata Mondiale della Pasta, Ragaglini ha sottolineato come questo alimento sia non solo un simbolo di tradizione e qualità, ma anche un pilastro per il futuro dell'alimentazione globale.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies

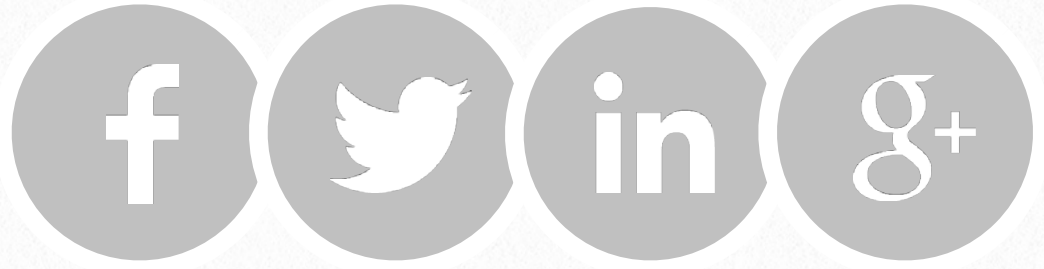


ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

12



Composti antiossidanti e qualità tecnologica di pasta gluten-free arricchita con scarti di pomodoro e semi di lino

Lorenzo Estivia^a,
Gabriella Pasini^b,
Davide Colombo^a,
Andrea Brandolini^c,
Amel Betrouche^d,
Alyssa Hidalgo^a



Lo studio ha valutato i composti antiossidanti e la qualità tecnologica della pasta senza glutine arricchita con il 10% o il 15% di scarti di pomodoro o scarti di semi di lino. Tutte le paste arricchite al 15% contengono più fibre e lipidi rispetto al controllo. Gli scarti di pomodoro e di semi di lino migliorano la concentrazione dei tocoli e aumentano i polifenoli liberi solubili in modo proporzionale alla percentuale di arricchimento, mentre i polifenoli insolubili legati sono maggiori solo nelle paste arricchite con semi di lino. L'aggiunta dei sottoprodotti ha aumentato le perdite in cottura delle paste con scarti di pomodoro e diminuito leggermente la consistenza di tutte le paste arricchite.

Gli alimenti preparati con ingredienti senza glutine e che non ne contengano più di 20 parti per milione possono essere definiti “prodotti gluten-free” (GF). Tuttavia, spesso si tratta di alimenti poveri di minerali e componenti bioattivi, nutrizionalmente inferiori rispetto a quelli a base di frumento che sostituiscono. Tra questi c'è la pasta GF realizzata con farine di specie senza glutine, principalmente riso, mais e legumi. Allo scopo di integrare questo prodotto con micro e macronutrienti, anche in un'ottica di economia circolare, numerose ricerche propongono l'aggiunta di ingredienti di origine vegetale, ricchi di composti nutrizionalmente interessanti. La lavorazione industriale di frutta e verdura, infatti, genera grandi quantità di sottoprodotti (bucce, torsoli, vinacce, frutta e verdura acerba e/o danneggiata) il cui smaltimento può risultare costoso e avere un impatto ambientale negativo. Un'alternativa, che porta a benefici economici e sociali, è la trasformazione dei sottoprodotti in ingredienti per alimenti funzionali.

In questo lavoro si propone l'arricchimento di pasta GF con scarti di pomodoro ricchi di fibre, proteine e composti antiossidanti (carotenoidi, tocoli e polifenoli) e scarti di semi di lino abbondanti in proteine, fibre idrosolubili, lignani ed acidi fenolici.

Pertanto, lo scopo è stato valutare la composizione, le proprietà antiossidanti e la qualità tecnologica della pasta così ottenuta.

Materiali e metodi

La pasta controllo senza glutine è stata preparata con una formulazione base composta dal 66,7% di farina di riso e 33,3% di farina di fave. Le paste arricchite sono state preparate sostituendo il 10% o il 15% della formulazione base con scarti di pomodoro (TP), ottenuti macinando i cascami essiccati a 45 °C per 10 h, oppure con pannello di semi di lino (LI), sottoprodotto dell'estrazione meccanica dell'olio mediante pressa idraulica.

Per la preparazione della pasta (formato maccheroni) gli sfarinati sono stati pretrattati con un estrusore PROGEL® (Braibanti, Milan, Italy); la pasta è

stata preparata in un impianto pilota Mac30 (Italpast, Parma, Italia) e di seguito essiccata a bassa temperatura (max 60 °C) in una cella sperimentale (Braibanti, Milano, Italia).

I campioni di pasta cruda sono stati sottoposti all'analisi del contenuto in umidità (metodo 44-15.02; AACC International, 1999), proteine (metodo 979.09; AOAC, 2000), lipidi (metodo 136; ICC, 1995), ceneri (metodo 923.03; AOAC, 2000), fibre totali (metodo 978.10; AOAC, 2000); carotenoidi, tocoli e composti fenolici per HPLC (Betrouche et al., 2022). Sui cinque campioni di pasta cotta al tempo ottimale (8 min) sono stati determinati l'incremento in peso e il residuo secco nell'acqua di cottura. La consistenza è stata misurata utilizzando un TA-XT plus Texture Analyser (Stable Micro Systems, Surrey, UK) dotato di una cella di carico da 5 kg.

Per valutare l'effetto delle diverse formulazioni di pasta i dati sono stati elaborati mediante analisi della varianza (ANOVA) utilizzando il programma Statgraphics® Centurion (Statpoint Technologies). Le medie e le deviazioni standard sono state calcolate utilizzando il programma Excel (Microsoft®).

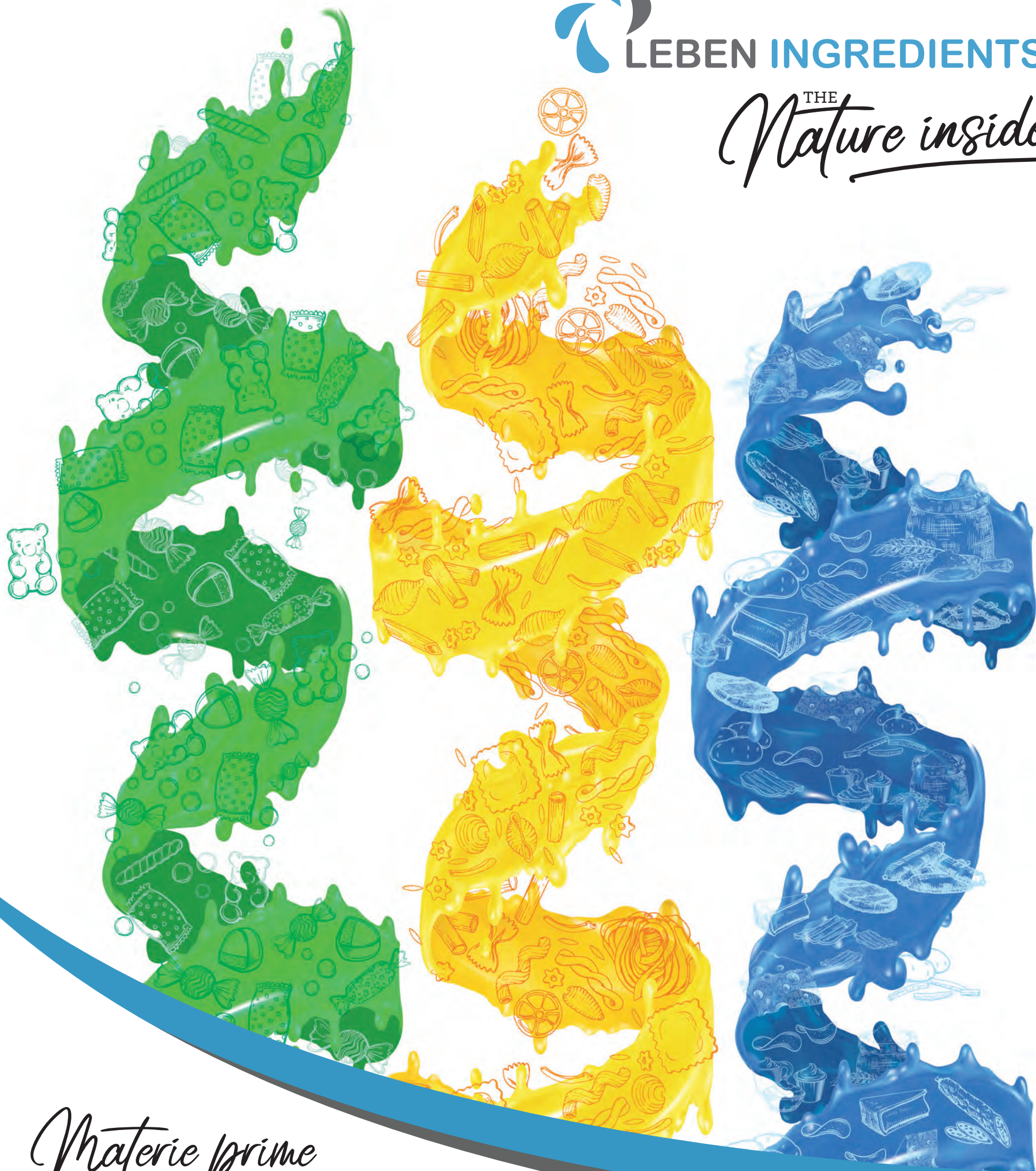
Risultati e discussione

Il contenuto in fibre, proteine, lipidi e ceneri, presentato nella [Tabella 1](#), mostra che le paste arricchite contengono più fibre e lipidi rispetto al controllo, mentre i valori di proteine e ceneri sono simili.

La [Figura 1](#) riporta invece il contenuto in carotenoidi, tocoli, composti fenolici liberi e legati delle stesse paste. Risulta evidente che l'aggiunta di scarti di pomodoro e di semi di lino migliora la concentrazione dei tocoli, ma ha un effetto positivo sul contenuto in carotenoidi solo nella pasta

Tabella 1 COMPOSIZIONE CHIMICA (MEDIA DELLE PASTE CRUDE GF ARRICCHITE CON SCARTI DI POMODORO (TP) E PANNELLO DI SEMI DI LINO (LI). LETTERE DIVERSE INDICANO DIFFERENZE SIGNIFICATIVE TRA LE DIVERSE PASTE ($P \leq 0,05$)

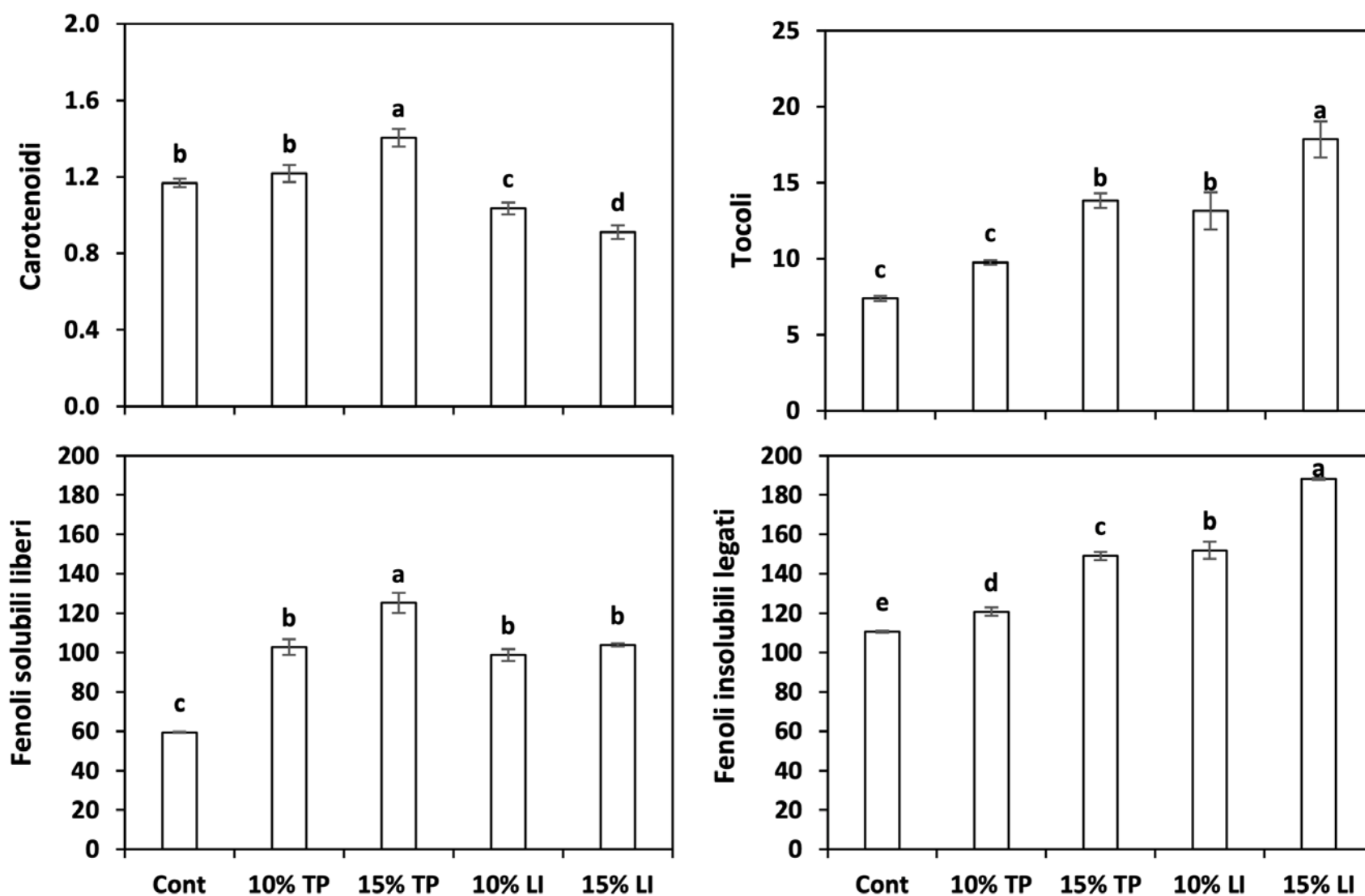
| Pasta | Fibra | Proteina | Lipidi | Ceneri |
|-----------|-----------|----------|--------|--------|
| | (g/100 g) | | | |
| Controllo | 0,9d | 13,66c | 1,64c | 1,18d |
| 10% TP | 4,42b | 13,41c | 1,62c | 1,37c |
| 15% TP | 5,34a | 13,74bc | 2,15b | 1,59ab |
| 10% LI | 1,69c | 15,1ab | 2,47b | 1,49bc |
| 15% LI | 1,88c | 15,36a | 3,39a | 1,69a |



Materie prime

a filiera corta, versatili e sostenibili.

Figura 1 CONTENUTO TOTALE IN CAROTENOIDI, TOCOLI, FENOLI SOLUBILI LIBERI E FENOLI INSOLUBILI LEGATI (mg/kg), NELLA PASTA CRUDA GF CONTROLLO E NELLE PASTE ARRICCHITE CON SCARTI DI POMODORO (TP) E PANNELLO DI SEMI DI LINO (LI)

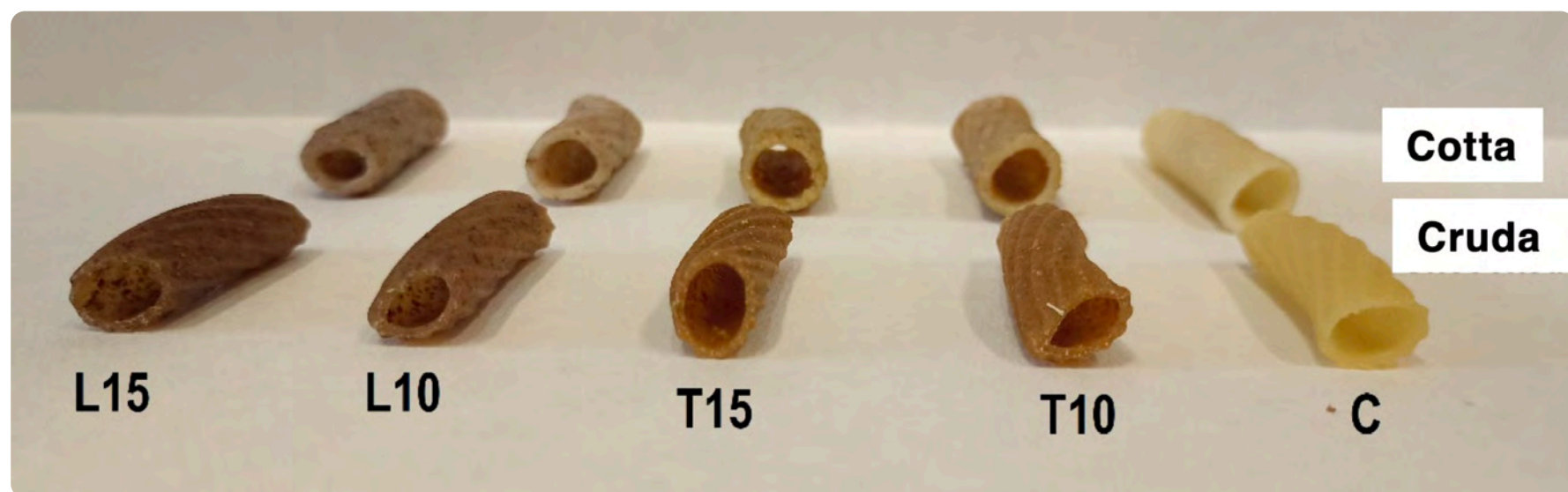


arricchita con scarti di pomodoro al 15%. Nello specifico, circa l'80% dei carotenoidi presenti nel controllo e nella pasta arricchita con pannello di semi di lino è luteina. Nonostante l'abbondanza di licopene + β -carotene nello scarto di pomodoro, le paste con questo ingrediente contengono anche abbondante luteina (circa il 50% dei carotenoidi totali) derivante dalla farina di fave; quindi, licopene + β -carotene rappresentano il 39% e il 43% dei carotenoidi totali nel 10% e 15% dei

campioni arricchiti, rispettivamente. Gli α -, β - e δ -tocoferoli sono presenti solo nelle paste arricchite con TP, mentre il γ -il tocoferolo è prevalente in tutti i campioni di pasta, con valori tra 6,55 mg/kg ss (circa 90% dei tocoli totali) nel controllo e 10,27 mg/kg ss (circa 80%) nella pasta con il 15% di TP. L'unico tocotrienolo rilevato, il β -tocotrienolo (40%), è presente solo nelle paste arricchite con pannello di semi di lino.

L'aumento dei polifenoli liberi solubili è simile per entrambi i sottoprodotti e

Figura 2 IMMAGINI DELLE PASTE GF (L15 E L 10, ARRICCHITE CON IL 15% ED IL 10%, RISPETTIVAMENTE, DI PANNELLO DI SEMI DI LINO; T15 E T10, ARRICCHITE CON SCARTI DI POMODORO; C, CONTROLLO) PRIMA E DOPO COTTURA



proporzionale all'arricchimento percentuale, mentre i polifenoli insolubili legati sono più elevati nelle paste arricchite con pannello di semi di lino. I principali polifenoli liberi presenti nelle paste arricchite sono la catechina (36–49% del totale), il tirosolo (17–29%) e l'acido procatecuico (16–19%). Il contenuto dei singoli polifenoli legati riflette strettamente quello delle farine utilizzate per preparare le paste: l'acido ferulico, presente nella farina di riso, è abbondante nel controllo (86%) e, in misura minore (49–72%), in tutti campioni arricchiti, in particolare quelli con pannello di semi di lino; la naringenina (11–16%) e la quercetina (9–13%) sono rilevanti nelle paste con scarti di pomodoro, mentre l'acido procatecuico (16–22%) in quelle arricchite con pannello di semi di lino.

La [Figura 2](#) presenta le immagini di tutte le paste sia prima che dopo la cottura. È possibile osservare come l'aggiunta dei sottoprodotti porti ad un progressivo inscurimento dei maccheroni, ma non ne peggiori la forma.

Le paste arricchite non hanno mostrato un incremento di peso significativo rispetto al controllo, tranne che per la pasta arricchita con 10% di pannello di semi di lino ([Figura 3](#)). Analogamente, non sono state osservate differenze statisticamente significative per le perdite in cottura tra il controllo e le paste arricchite con 10% o 15% di pannello di semi di lino ([Figura 3](#)); l'arricchimento con sottoprodotti di pomodoro conduce invece ad un aumento di tali valori. La maggiore quantità di proteine e lipidi presenti nel sottoprodotto dei semi di lino rispetto a quello del

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.

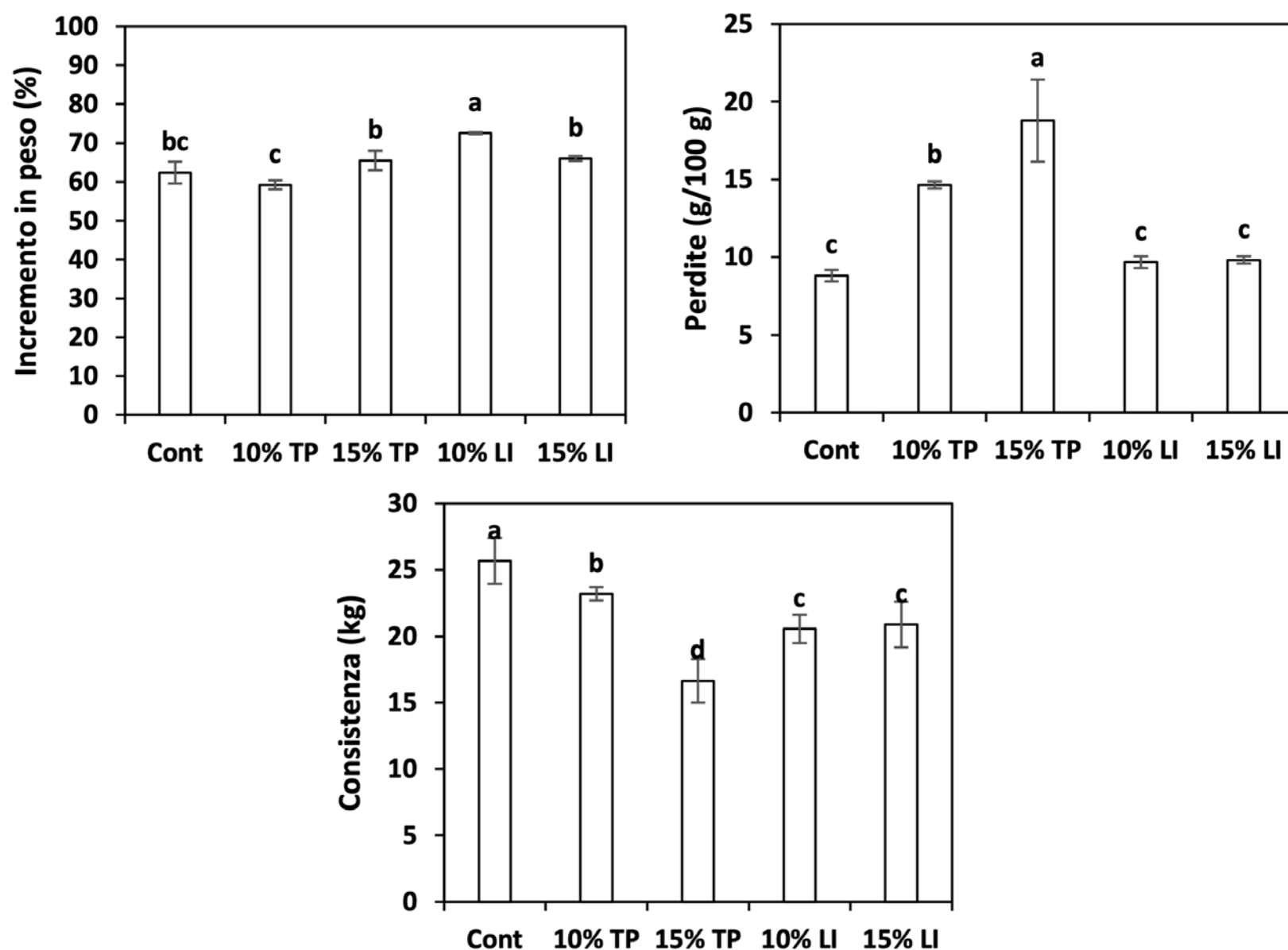
SOSTENITORI - FORNITORI

- 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

Figura 3 COMPORTAMENTO ALLA COTTURA DELLA PASTA GF CONTROLLO E DELLE PASTE ARRICCHITE CON SCARTI DI POMODORO (TP) E PANNELLO DI SEMI DI LINO (LI)



pomodoro ha probabilmente rafforzato la matrice proteine-amido della pasta, limitando le perdite in cottura. Bisogna ricordare che la perdita di cottura della pasta dovrebbe essere inferiore al 10% (AACC, 2000), per cui i campioni con pannello di semi di lino rispettano questo indicatore di qualità della pasta. L'arricchimento, in generale, ha diminuito significativamente la consistenza di tutti i campioni rispetto al controllo e nella pasta arricchita con gli scarti del pomodoro la

diminuzione è stata direttamente proporzionale all'aumento della percentuale di sostituzione. La riduzione della consistenza è probabilmente legata all'interferenza dei sottoprodotti nella matrice amido-proteica della pasta, che porta ad una ridotta resistenza di detta struttura (Bianchi et al., 2021).

Conclusioni

L'arricchimento della pasta GF con sottoprodotti di pomodoro e di semi di lino

è una buona alternativa per migliorarne la composizione nutrizionale. Infatti, la loro aggiunta ha aumentato significativamente il contenuto in composti bioattivi nelle paste arricchite, in particolare di quella frazione di polifenoli potenzialmente capaci di esercitare effetti positivi sulla salute (Acosta-Estrada et al., 2014). L'aggiunta di sottoprodotti ha tuttavia aumentato le perdite in cottura in particolare delle paste con scarti di pomodoro e diminuito leggermente la consistenza di tutte le paste arricchite. Ulteriori ricerche sono necessarie per determinare e valutare la stabilità e la biodisponibilità, in seguito a cottura e digestione, dei composti salutistici studiati, nonché l'accettabilità del prodotto da parte dei consumatori.

Note

- a. Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS), Università degli Studi di Milano, Milano, Italia.
- b. Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and Environment (DAFNAE), Università degli Studi di Padova, Legnaro, Italia.
- c. Research Centre for Animal Production and Aquaculture (CREA-ZA), Council for Agricultural Research and Economics, Lodi, Italia.
- d. Food Engineering Laboratory, Institute of Nutrition, Food and Agri-Food Technologies (GéniAAI-INATAA), University Frères Mentouri Constantine 1(UFMC1), Constantine, Algeria.

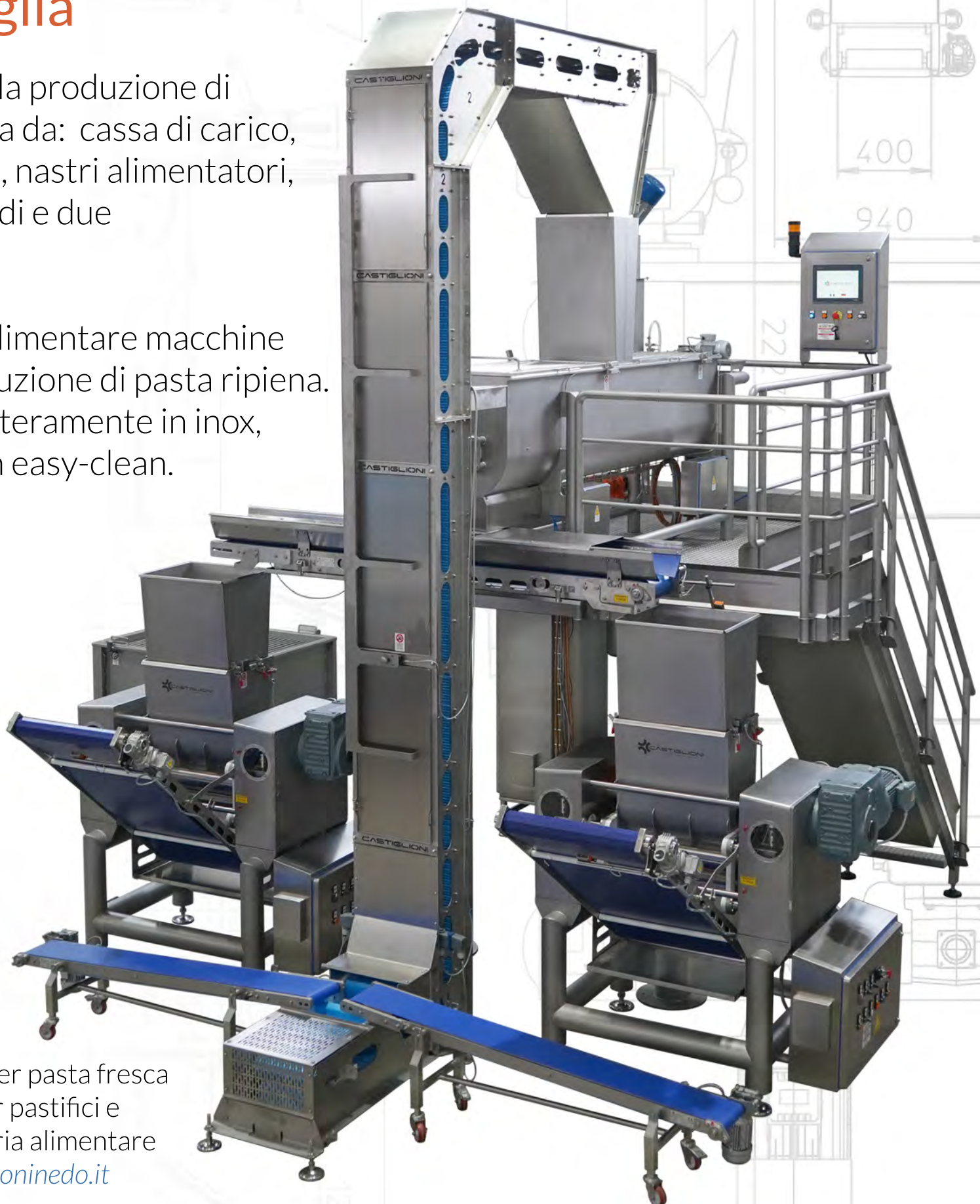
Bibliografia

- Betrouche, A., Estivi, L., Colombo, D., Pasini, G., Benatallah, L., Brandolini, A., Hidalgo, A. (2022). *Antioxidant properties of gluten-free pasta enriched with vegetable by-products*. *Molecules*, 27, 8993. <https://doi.org/10.3390/molecules27248993>.
- AACC International. Method 44-15.02. In *Approved Methods of Analysis*, 11th ed.; Cereals & Grains Association: St. Paul, MN, USA, 1999.
- Acosta-Estrada, B. A., Gutiérrez-Urbe, J. A., & Serna-Saldívar, S. O. (2014). *Bound phenolics in foods, a review*. *Food Chemistry*, 152, 46-55. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.11.093>
- AOAC International. Methods n. 923.03, 978.10 and 979.09. In *Official Methods of Analysis of AOAC International (OMA)*; Association of Official Analytical Chemists: Washington, DC, USA, 2000. Available online: <http://www.eoma.aoac.org/>.
- Bianchi, F., Tolve, R., Rainero, G., Bordiga, M., Brennan, C. S., & Simonato, B. (2021). *Technological, nutritional and sensory properties of pasta fortified with agro-industrial by-products: a review*. *International Journal of Food Science & Technology*, 56(9), 4356–4366. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15168>
- ICC Standard Methods, 2nd Supplement. Method: 136; International Association for Cereal Science and Technology: Vienna, Austria, 1995.

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

13



Open Day GEA il 6 dicembre a Galliera Veneta

Comunicato stampa



GEA apre le porte al futuro della pasta fresca con un evento esclusivo presso il Technology Center di Galliera Veneta. L'Open Day, rivolto a produttori di pasta e partner, si svolgerà il 6 dicembre.

Il 6 dicembre 2024, GEA invita produttori di pasta e partner a un Open Day presso il proprio Technology Center di Galliera Veneta (Padova).

Un appuntamento unico dedicato alle più recenti innovazioni nel settore della pasta fresca, con l'opportunità di scoprire soluzioni tecnologiche avanzate, sviluppate per migliorare i processi produttivi, ridurre l'impatto ambientale e ottimizzare la qualità del prodotto.

Durante l'evento, i partecipanti avranno l'occasione di esplorare in anteprima le tecnologie rivoluzionarie che caratterizzeranno il futuro della pasta fresca, assistendo a presentazioni approfondite e dimostrazioni pratiche. Tra i principali argomenti che verranno trattati durante l'evento figurano:

- *Innovazioni per la pasta ripiena*: Simone Bertoncello (GEA Fresh Pasta Sales Area Manager) vi guiderà attraverso le innovazioni tecnologiche sviluppate da GEA per la pasta ripiena, come le bussole telescopiche, i godroni desmodromici e il sistema di vuoto per i ripieni morbidi.
- *Approfondimenti sulla microbiologia delle paste fresche*: Stefano Zardetto (Tecnologo Alimentare) parlerà di igiene, contaminazione alimentare e rischi biologici nella pasta fresca.

- *Soluzioni GEA dalla preparazione dei ripieni al packaging*: Mirko Valeri and Fabio Anselmi (GEA Sales Engineer) presenteranno le soluzioni tecnologiche sviluppate da GEA per la produzione di ripieni e il confezionamento della pasta fresca.
- *"A new wave in fresh pasta"*: la nuova tecnologia di pastorizzazione. Simone Bertoncello presenterà le rivoluzionarie soluzioni sviluppate da GEA per la pastorizzazione della pasta fresca.

L'evento sarà arricchito da un tour guidato del Technology Center, durante il quale i partecipanti avranno modo di toccare con mano impianti completi, macchine formatrici e sistemi innovativi per la lavorazione e il confezionamento della pasta fresca.

Non perdetevi questa occasione per condividere la visione di GEA per un futuro sostenibile e di eccellenza nella produzione di pasta fresca.

Data e luogo

L'Open Day si svolgerà il 6 dicembre 2024, dalle ore 8:30 alle 13:30 presso il Technology Center di Viale Europa 27 a Galliera Veneta (Padova).

Per partecipare

È possibile iscriversi [qui](#).



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.