

Pastaria

DA OLTRE 25 ANNI LAVORIAMO ACCANTO A CHI RICERCA,
PRODUCE E AMA L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE

www.molinograssi.it

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 1/2025
Gennaio



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)



**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**

2025 ANNUAL MEETING

March 16-18 | Omni Amelia Island Resort, FL

*Join us in
Florida!*



Learn more at ilovepasta.org



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

CERCHIAMO PASTIFICI ITALIANI

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

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

Contact us for free consultation!

MERGERSCORP
The Leader In Business Sales Mergers & Acquisitions



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

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



Creiamo qualità



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:



Main sponsor



NICCOLAI TRAFILE



Leading sponsor



Sponsor





Linea Automatica Multiprodotto per Ravioli Lasagne Cannelloni



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

Seguici su:



1



La pasta in Messico: tradizione e innovazione con Barilla

Redazione



Charlotte Oudin, Direttrice di Barilla Messico, condivide spunti sulla crescita del consumo di pasta e sull'impegno per la sostenibilità.

Lei è la direttrice di Barilla Messico. Può dire ai lettori di Pastaria quando e come è stata fondata Barilla Messico?

Domanda interessante. Barilla Messico, come la conosciamo oggi, è stata fondata nel 2002. Barilla Messico è una joint venture, una partnership tra Barilla e una delle principali aziende alimentari messicane, Grupo Herdez. Insieme, abbiamo progettato un modello di business di successo. Grupo Herdez eccelle nella distribuzione, nelle strategie di go-to-market e nell'esecuzione in-store, sfruttando la varietà di marchi nel suo portafoglio. Per Barilla, questa partnership è stata un'opportunità per collaborare con un leader di mercato e massimizzare il nostro impatto in Messico.

Esistono stabilimenti di produzione in Messico? Se sì, qual è la loro capacità produttiva?

Certamente. In Messico vendiamo oltre 90.000 tonnellate di prodotto all'anno. Abbiamo due marchi: Barilla, il marchio di pasta leader nel mondo, e un marchio messicano chiamato Yemina, acquisito dalla joint venture al momento della costruzione dello stabilimento.

Può darci una panoramica del mercato della pasta in Messico?

Il mercato messicano è affascinante, ricco di tradizioni e opportunità. Il consumo di carboidrati è piuttosto alto, ma prevalentemente sotto forma di *tortillas* di mais o di grano e pane. Il consumo di pasta è relativamente basso, attorno ai 3-4 kg pro capite all'anno, rispetto agli 80 kg di *tortillas* e ai 30 kg di pane. Anche il riso è un concorrente forte, con un consumo di circa 12 kg.

Detto questo, c'è un potenziale significativo per aumentare il consumo di pasta — almeno raddoppiarlo. In Messico, la pasta viene consumata principalmente come zuppa, simile al minestrone italiano, servita all'inizio del pranzo. Le porzioni sono piccole, circa 40 grammi a persona. Una forma meno comune di consumo sono spaghetti, solitamente serviti come contorno o per occasioni speciali durante i fine settimana.

C'è un'enorme opportunità di espandere il consumo di pasta posizionandola come piatto principale per il pranzo o la cena e integrandola nelle abitudini culinarie messicane — ad esempio, utilizzando la pasta nei *tacos* al posto del riso. La pasta ha molti vantaggi: è più veloce da cucinare, è un carboidrato complesso con valore nutrizionale superiore e abbastanza versatile da essere incorporata in ricette creative.

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

CUOCITORE LINEARE LINEAR COOKER

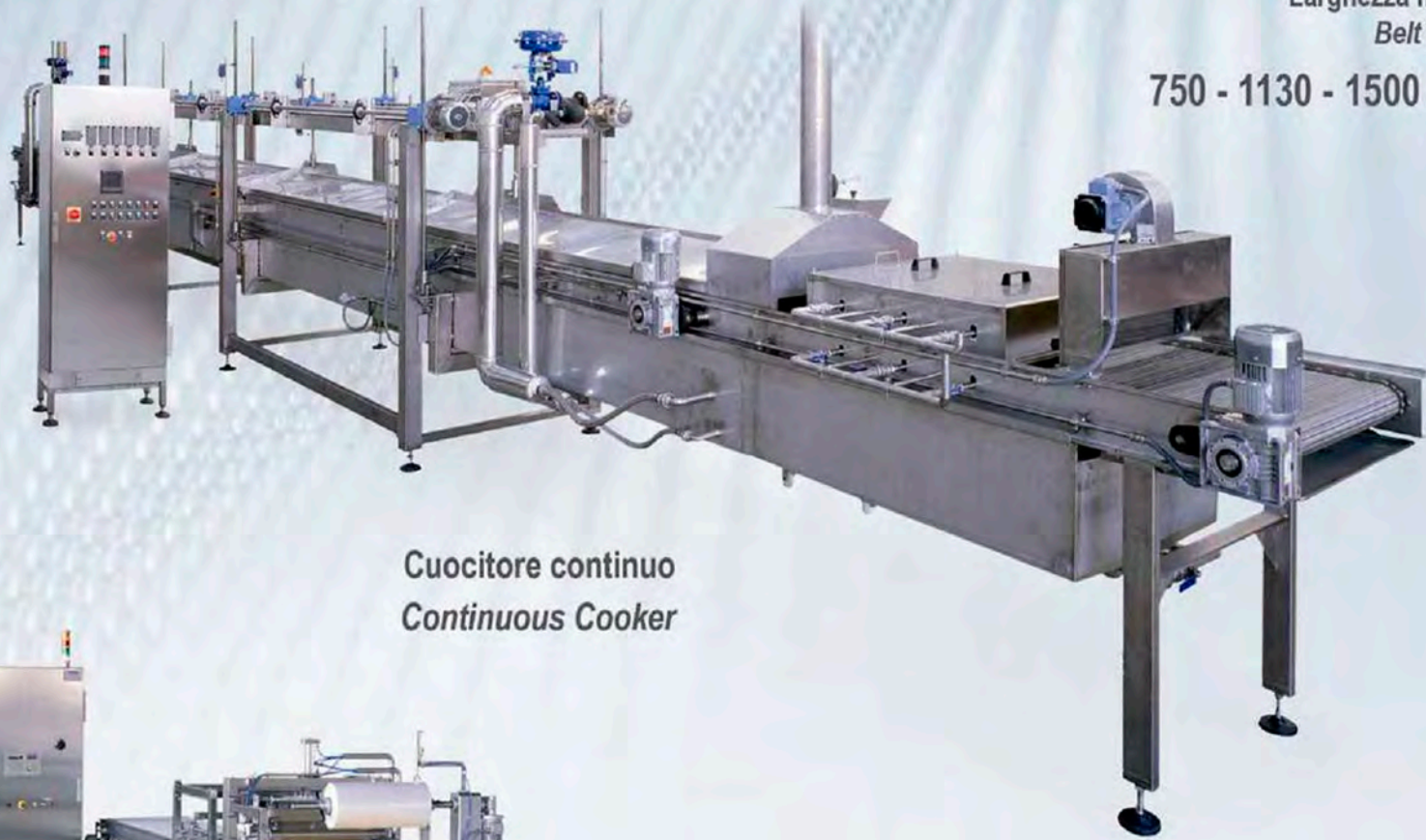
100 - 1000 kg/h

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



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



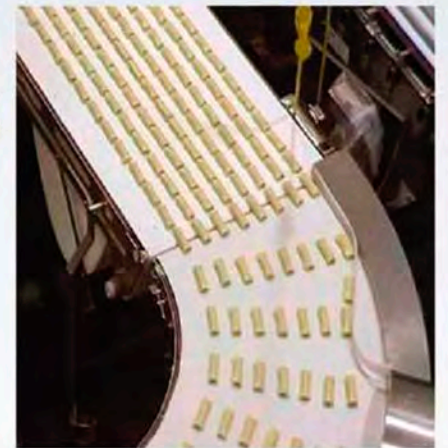
Cuocitore continuo
Continuous Cooker



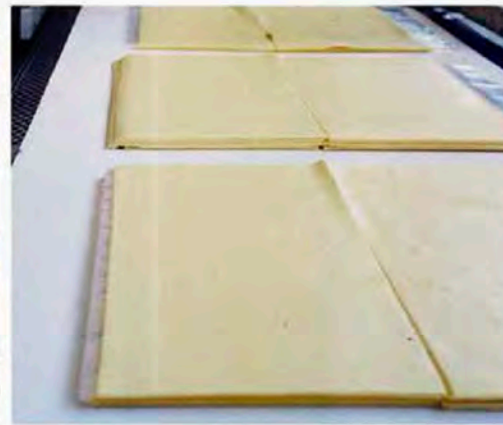
Interfoliatrice
Line for sheet
with interleaf film



Paste ripiene
Filled pasta



Sfoglie per Lasagne
Lasagne sheets



Sforgia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO DA
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

Il mercato della pasta in Messico ha caratteristiche uniche rispetto ad altre regioni?

Ogni paese e regione ha le sue particolarità culinarie. In Messico, ogni regione è quasi un mondo gastronomico a sé, con proprie tradizioni, ingredienti e metodi di cottura.

Dal punto di vista commerciale, il commercio tradizionale rimane molto rilevante in Messico, con molti piccoli negozi di quartiere che coesistono con i supermercati. Questo crea sia sfide che opportunità. Una distribuzione efficace e capillare è cruciale per garantire la disponibilità del prodotto nei vari punti vendita in base alle abitudini di acquisto dei consumatori.

Qual è il grado di penetrazione della pasta e la frequenza di consumo tra le famiglie messicane?

La penetrazione della pasta è quasi del 100% — tutti mangiano pasta in Messico. Viene spesso chiamata “sopa” ed è considerata un prodotto di base in ogni cucina. In termini di frequenza di acquisto, la maggior parte delle famiglie compra la pasta circa una volta al mese, anche se il consumo avviene settimanalmente, principalmente a pranzo. I piatti di pasta secca vengono consumati meno

frequentemente, forse una volta alla settimana.

Come sta evolvendo il consumo di pasta in Messico? Sta crescendo?

Il consumo di pasta sta crescendo leggermente, con la categoria in aumento del 2-3% all’anno, in linea con la crescita demografica. Durante la pandemia, il consumo è aumentato a causa delle situazioni di isolamento domestico che hanno incoraggiato una maggiore cucina casalinga. Tuttavia, le tradizioni profondamente radicate, come le *tortillas* e il riso a pranzo, rendono difficile aumentare rapidamente la quota di mercato della pasta. C’è ancora molto lavoro da fare per rendere la pasta una parte più significativa dell’alimentazione delle famiglie messicane.

Qual è l’immagine della pasta in Messico? Soffre di false credenze come “la pasta fa ingrassare”?

La pasta consumata come zuppa ha un’ottima immagine — rappresenta un piatto confortante preparato con amore dalle madri per iniziare il pasto. La pasta secca, invece, soffre spesso della percezione di essere pesante e che faccia ingrassare, a causa dei metodi di preparazione che prevedono una cottura eccessiva e salse ricche di panna e burro.



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

Abbiamo un'opportunità significativa di educare i consumatori sui benefici della pasta al dente, sul suo valore nutrizionale come carboidrato complesso e sull'importanza delle porzioni corrette.

Ci sono iniziative di comunicazione che potrebbero migliorare l'immagine della pasta secca e aumentarne il consumo?

Stiamo lavorando su due fronti. Con il nostro marchio messicano, Yemina, ci concentriamo sulla versatilità e sulla sostenibilità, promuovendo la pasta come alternativa creativa e sana al riso. Per Barilla, mettiamo in evidenza la qualità superiore della nostra pasta e la sua capacità di ispirare creatività in cucina.

Stiamo anche introducendo la pasta come opzione per la cena, in competizione con pizza e tacos. Questa iniziativa ha avuto successo, con la pasta che ora raggiunge una penetrazione del 10% nelle occasioni di cena in Messico.

Quali azioni concrete sta intraprendendo Barilla Messico per sostenere gli obiettivi di sostenibilità?

L'agricoltura è uno dei nostri pilastri chiave perché svolge un duplice ruolo nella sostenibilità globale. Da un lato, è responsabile del 70% dell'uso globale dell'acqua e del 23% delle emissioni di gas serra. Dall'altro, l'agricoltura ha il potenziale di essere uno strumento potente per combattere il cambiamento climatico e ripristinare la biodiversità. Le piante, ad esempio,

CHARLOTTE OUDIN



Una dirigente con oltre 20 anni di esperienza in due continenti, specializzata nella creazione di opportunità strategiche e nella collaborazione con team diversificati per generare una crescita profittevole per l'azienda. Energica, appassionata e curiosa, è una leader che valorizza il business attraverso strategie ESG. Direttrice generale di Barilla Messico dal 2015, ha rafforzato la joint venture assicurando una crescita costante anno dopo anno. Un approccio di leadership inclusiva e trasformativa che genera fiducia e collaborazione sia in Barilla Messico che nei vari consigli di amministrazione di istituzioni. Riconosciuta per la sua visione olistica, capacità analitica e gestione trasformativa dei progetti.



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)

assorbono carbonio e lo trasferiscono nel suolo, arricchendo la biodiversità e favorendo il sequestro del carbonio. Negli ultimi tre anni, abbiamo implementato una varietà di tecniche agricole innovative che stanno già dando risultati promettenti. Nell'ultimo ciclo di coltivazione del grano, abbiamo ridotto significativamente le emissioni, raddoppiato la biodiversità e il contenuto di carbonio organico nel suolo e ridotto l'uso di acqua fino al 40%.

Abbiamo anche adottato fertilizzanti organici e pesticidi naturali, utilizzando tecniche come la coltivazione intercalare, alberi e insetti benefici per eliminare completamente gli input chimici. Queste pratiche coprono attualmente il 25% del grano utilizzato per la nostra produzione di pasta in Messico, e ci impegniamo a estendere questa portata ogni anno, affinando le nostre tecniche per ottenere un impatto ancora maggiore. La nostra missione non è solo trasformare le nostre operazioni, ma ispirare altre aziende ad adottare pratiche simili, perché un'azione collettiva è essenziale se vogliamo proteggere il nostro pianeta.

Per quanto riguarda la produzione, abbiamo già raggiunto l'obiettivo di zero sprechi in tutti gli stabilimenti e, a partire dal prossimo anno, ridurremo l'uso di acqua del 30%. Dal prossimo anno, tutte le nostre operazioni saranno

completamente alimentate da energia pulita. Siamo anche in procinto di finalizzare la nostra strategia per raggiungere le emissioni nette zero. Disegneremo una roadmap chiara durante il primo semestre del 2025 per iniziare l'implementazione a partire dal 2026. Sul fronte del packaging, a partire dall'anno scorso, il 100% del nostro imballaggio è riciclabile e il nostro cartone è già realizzato con materiali riciclati. Entro il prossimo anno, ricicleremo il 100% del nostro imballaggio in plastica. Questo rappresenta un passo importante nel nostro impegno per un'economia circolare e pratiche più sostenibili.

Un altro pilastro importante è il nostro lavoro con le comunità, che si concentra sulla promozione di una buona nutrizione, l'accesso all'acqua e uno stile di vita sostenibile. In Messico, ad esempio, abbiamo lanciato diverse iniziative per sostenere le comunità locali. Tra queste, aiutare le famiglie a comprendere i benefici nutrizionali ed economici della pasta, che non è solo sana ma anche versatile e conveniente. Insegniamo anche alle persone come ridurre gli sprechi alimentari, utilizzando al meglio ciò che hanno in frigorifero e riducendo gli acquisti superflui, considerando che il 40% del cibo viene sprecato a livello globale.

TERMOFORMATRICI AL.MA.

il cuore pulsante della tua produzione



Le termoformatrici AL.MA. non sono semplici strumenti di lavoro, ma veri e propri pilastri della produzione, capaci di resistere al tempo e alle sfide diventando parte integrante del DNA aziendale.

La loro affidabilità e la loro longevità sono la garanzia di un investimento sicuro, un valore aggiunto che si tramanda nel tempo.

AL.MA.: le termoformatrici che fanno la tua storia.



27 - 30 MAGGIO 2025
FIERAMILANO, RHO - ITALY
Pad. 5 - Stand C18

almapackaging.com

Ci concentriamo anche sul benessere fisico e comunitario attraverso lo sport, in particolare il calcio, che è un'attività universalmente amata e accessibile. Generiamo attività e promozioni legate al calcio per le famiglie, per incoraggiare l'esercizio fisico e promuovere un senso di comunità. Infine, i valori dei nostri marchi guidano tutto ciò che facciamo. Con Barilla, il nostro obiettivo è condividere la felicità con i propri cari. La pasta è amata in tutto il mondo ed è scientificamente provato che porta gioia, rendendola il centro naturale dei pasti in famiglia e delle riunioni. Con Yemina, la nostra missione è liberare l'energia dentro ogni individuo, aiutandolo a raggiungere i suoi obiettivi personali e professionali, così come quelli sportivi e di benessere. Concentrandoci su questi pilastri — agricoltura, produzione, packaging, comunità e valori del marchio — stiamo lavorando per creare un cambiamento significativo e duraturo. Crediamo che innovazione e collaborazione siano fondamentali, e il nostro obiettivo finale non è solo trasformare le nostre pratiche, ma ispirare altri a unirsi a noi nella costruzione di un futuro sostenibile e prospero per tutti.

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**



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality



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

We make the most of your raw materials.



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

La sostenibilità è una responsabilità che appartiene a tutti. Non è solo il compito di un'azienda o di un governo — è qualcosa che dobbiamo abbracciare tutti. I consumatori possono contribuire mangiando le giuste quantità e scegliendo prodotti di qualità, risparmiando acqua ed energia, ed evitando lo spreco alimentare. Allo stesso tempo, ogni settore può e deve fare la sua parte. Ad esempio, abbiamo bisogno di progressi nelle energie pulite, trattori migliori che preservino il suolo, pesticidi e fertilizzanti organici, sistemi di irrigazione intelligenti e l'uso dell'intelligenza artificiale per monitorare i risultati, misurare gli impatti e prendere decisioni più intelligenti.

Questo è un appello a tutti, indipendentemente dal ruolo o dall'esperienza, affinché si chiedano come possono contribuire alla sostenibilità. Il cibo è essenziale per tutti noi, e se vogliamo continuare a godere di prodotti sani e nutrienti che provengono dalla terra, dobbiamo agire ora. L'agricoltura ha un'opportunità unica non solo di sostenerci oggi, ma anche di invertire il cambiamento climatico e aiutare a salvare il pianeta. Ognuno ha qualcosa da offrire in

questo sforzo collettivo, ed è ora che tutti ci facciamo avanti piuttosto che aspettare che altri agiscano.

Qual è il tuo formato di pasta o piatto preferito?

È difficile per me sceglierne uno solo! Tuttavia, una recente scoperta è stato un "risotto di pasta" realizzato con il formato *lenguita* di Barilla e il pesto. È una reinterpretazione creativa sviluppata con uno chef messicano, che unisce la tradizione italiana alle tecniche culinarie locali. È stato un successo durante una recente riunione del consiglio di amministrazione con la leadership globale di Barilla!



years of creations

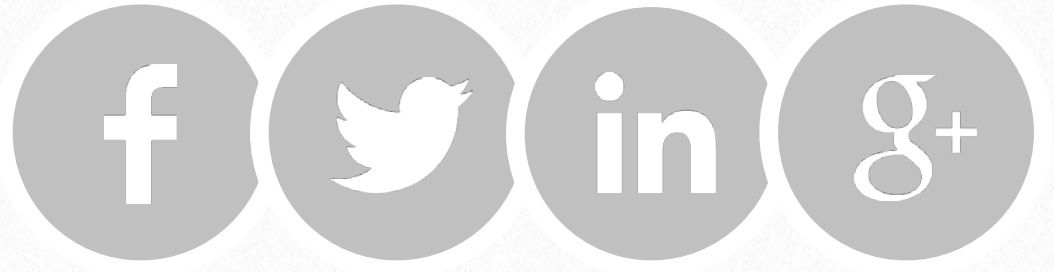
landucci

— zamboni

Abbiamo radici solide.

Costruiamo insieme il nostro futuro.

2



Decimo Workshop di APPF

Redazione

Gherardo Bonetto, segretario di APPF, in un momento del decimo Workshop dell'associazione



Si è recentemente svolto il tradizionale appuntamento per approfondire sfide, innovazioni e opportunità nel settore della pasta fresca, organizzato dall'associazione presieduta da Giovanni Rana.

Si è svolto lo scorso 29 novembre 2024, presso l'Hotel Leon d'Oro di Verona, il decimo Workshop dell'Associazione Produttori Pasta Fresca (APPF), un appuntamento annuale fortemente atteso dagli operatori del settore. L'evento ha riunito professionisti, produttori e esperti per discutere le sfide e le opportunità del comparto.

I temi affrontati

A inaugurare l'incontro è stato il Presidente dell'APPF, Giovanni Rana, che ha rivolto un caloroso saluto ai partecipanti

sottolineando l'importanza della collaborazione tra gli attori della filiera. Il segretario dell'APPF, Gherardo Bonetto, ha introdotto i lavori con una breve presentazione, spiegando le finalità del workshop e i temi centrali che sarebbero stati affrontati.

La prima relazione è stata affidata a Samuele Palagiano di Pasta Technologies Group, che ha illustrato i più recenti sviluppi nelle attrezzature per la produzione di pasta e gnocchi. La sua presentazione ha messo in evidenza l'importanza di macchine



tecnologicamente avanzate, progettate per garantire una completa sanificazione e un miglioramento dell'efficienza produttiva.

Successivamente, Elio Di Curzio ha approfondito il tema delle spezie ed erbe aromatiche, soffermandosi sulla loro resa industriale e sulla costanza aromatica, aspetti cruciali per mantenere la qualità e gli dei prodotti finiti.

Marco Dalla Rosa dell'Università degli Studi di Bologna ha quindi analizzato il tema della shelf-life della pasta fresca, discutendo l'evoluzione delle tecniche di conservazione e le prospettive future legate alla scelta tra indicazione della data di scadenza o termine minimo di conservazione (TMC). La relazione ha suscitato particolare interesse tra i partecipanti, evidenziando le potenziali implicazioni sul mercato e sulla percezione del consumatore.

Infine, Silvia Gonzaga, avvocatessa dello studio Logos, ha trattato un argomento di grande attualità: il sistema RASFF (sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi), i ritiri e richiami di prodotti alimentari, approfondendo il ruolo degli operatori del settore alimentare (OSA) e delle autorità competenti. Il suo intervento ha offerto spunti pratici e chiarito le responsabilità degli attori coinvolti.

Una cena all'insegna della convivialità

A conclusione del workshop, i partecipanti hanno avuto modo di proseguire il dialogo e consolidare i rapporti durante una cena conviviale organizzata presso l'hotel.

L'evento ha rappresentato un momento ideale per condividere esperienze e creare nuove sinergie tra gli operatori del settore.

Conclusioni

Il decimo Workshop dell'APPF ha confermato l'importanza di creare occasioni di confronto e approfondimento per il settore della pasta fresca. L'ampia partecipazione e l'alto livello degli interventi testimoniano il forte impegno dell'associazione nel supportare i produttori e nel promuovere l'innovazione, la qualità e la sicurezza nel comparto. L'APPF si prepara ora alle prossime sfide con lo sguardo rivolto al futuro, continuando a lavorare per valorizzare uno dei simboli della tradizione gastronomica italiana.

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.
- LE VIE DEL TARTUFO S.R.L.
- BAYERNLAND S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.
- PASTA TECHNOLOGIES GROUP S.R.L.
- PAN DI VICO S.R.L.
- MANENTI GROUP S.R.L.
- VALPAN 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 BROKER-SARTIRANA CONSULTING S.R.L.



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

3



Pasta integrale parboiled da varietà di riso a differente contenuto di amilosio

Federica Taddei, Elena Galassi, Francesca Nocente, Chiara Natale, Laura Gazza
CREA-IT, Roma



La pasta di riso è tra gli alimenti senza glutine più richiesti, ma per la sua produzione sono solitamente necessari additivi e processi tecnologici in grado di migliorarne le proprietà nutrizionali e sensoriali. In questo lavoro, due varietà di riso con diverso contenuto di amilosio, sono state sottoposte a parboilizzazione, micronizzazione e turboseparazione per ottenere pasta di riso integrale. Le paste ottenute dal genotipo ad alto contenuto di amilosio hanno mostrato il più alto contenuto di amido resistente ed il minor indice glicemico insieme a buone caratteristiche sensoriali.

Introduzione

Il riso (*Oryza sativa* L.) insieme al frumento e al mais, costituisce la base dell'alimentazione a livello mondiale. Esso, infatti, contiene carboidrati (75-80%), proteine (7-8%), lipidi (3%) ed è anche ricco di fibra, minerali e vitamine, soprattutto se consumato come integrale. Negli ultimi anni la domanda di prodotti alimentari senza glutine è cresciuta notevolmente a causa dell'aumento delle intolleranze al glutine, diagnosticate o auto-riferite. La pasta di riso rappresenta uno degli alimenti gluten-free più richiesti grazie al suo sapore gradevole, all'elevata digeribilità e alle proprietà ipoallergeniche. Nella produzione della pasta di riso, l'assenza di glutine rende però necessario l'utilizzo di altri cereali, pseudocereali o legumi, additivi o processi tecnologici specifici in grado di migliorarne le qualità organolettiche e sensoriali (Marti et al., 2010). Tra le componenti che influenzano maggiormente le proprietà tecnologiche e nutrizionali del riso vi è il rapporto tra amilosio e amilopectina, i due polisaccaridi costituenti l'amido. In particolare, è stato osservato che un alto contenuto di amilosio è associato ad una migliore consistenza e qualità in cottura della pasta di riso, oltre che ad una riduzione dell'indice glicemico rispetto alla pasta ottenuta da varietà a basso contenuto di amilosio. Pertanto, varietà ad alto contenuto di amilosio sembrano essere più idonee alla produzione di pasta (Wu et al., 2018).

Tra i processi tecnologici applicati al riso integrale, il trattamento idrotermico noto come parboilizzazione è in grado di migliorarne le proprietà nutrizionali, grazie alla migrazione di vitamine e minerali verso l'interno del chicco, limitandone quindi la perdita durante la cottura. Questo processo determina un aumento del contenuto di amido resistente che, in quanto parte della fibra solubile, conferisce notevoli benefici alla salute del colon. Dal punto di vista tecnologico, la parboilizzazione modifica le proprietà fisico-chimiche dell'amido, attraverso una riorganizzazione dell'amilosio e dell'amilopectina, in particolare rendendolo più rigido, e inducendo la sintesi dei complessi lipide-amilosio e l'aggregazione delle proteine solubili. È stato dimostrato che tali modifiche

PROCESSING PLANTS FOR PASTA AND SNACKS



*We will be present at
IPACK-IMA*

ANSELMO GROUP



ANSELMO

ANSELMO
LTA

ANSELMO
BRAIBANTI

FEN

OMAR

Facchini
IMPIANTI SRL • forming machines
food processing

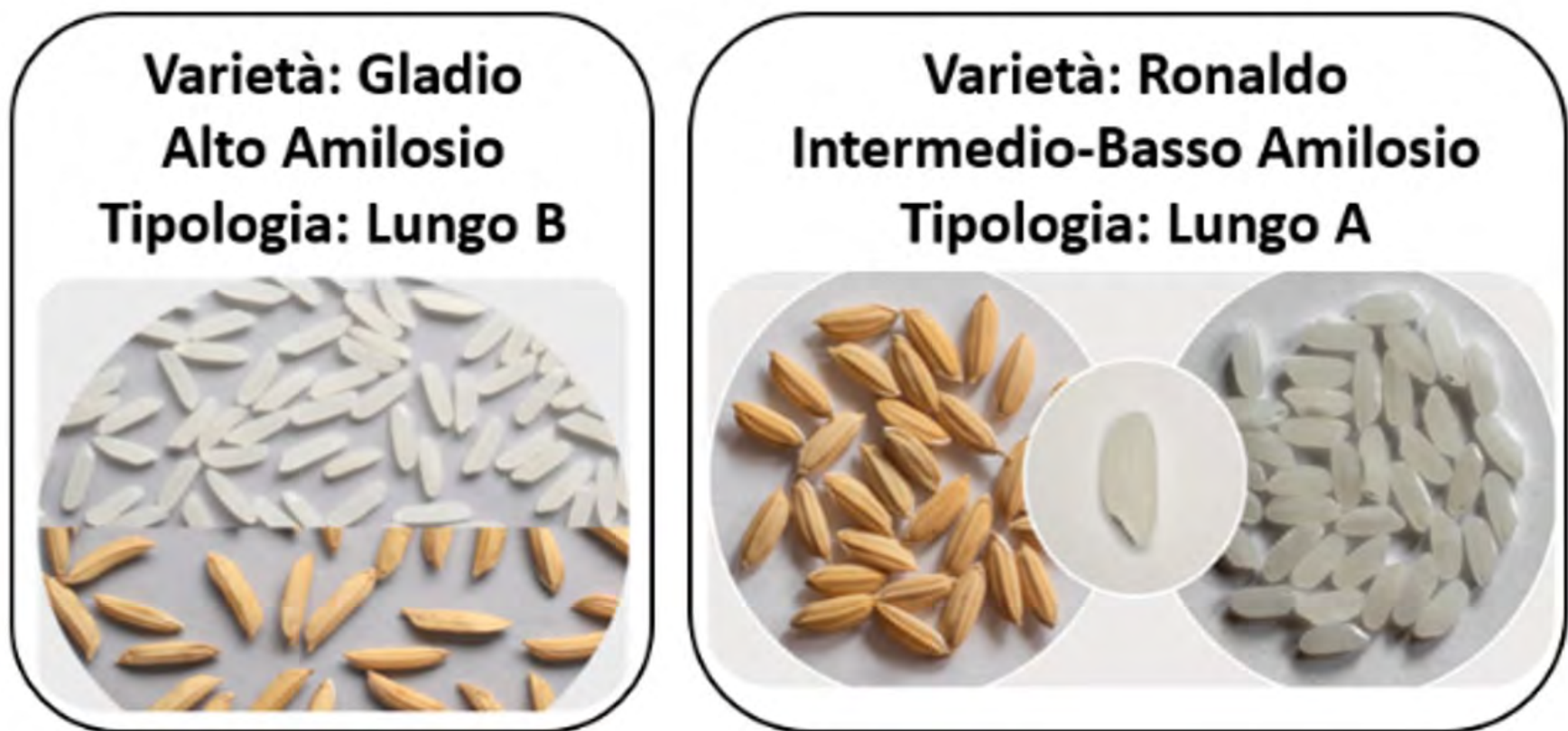
www.anselmoitalia.com

www.fenitalia.com

www.omaritalia.com

www.facchini-italia.com

Figura 1 VARIETÀ DI RISO, GLADIO E RONALDO



hanno effetti positivi sulla qualità sensoriale della pasta di riso, in termini di diminuzione della collosità e dell'aumento della tenacia. Nonostante il valore nutrizionale più elevato, il riso integrale e i suoi prodotti di trasformazione sono consumati in minor quantità rispetto al riso bianco e ai prodotti derivati. Oltre a radicate abitudini alimentari, la presenza degli strati cruscali ne determina, infatti, non solo una scarsa palatabilità, ma anche una difficoltosa lavorabilità degli sfarinati e degli impasti con ripercussioni sulla qualità tecnologica degli stessi. L'applicazione di tecniche di macinazione integrale innovative come la micronizzazione, e di tecnologie di separazione di tipo fisico come la classificazione ad aria delle farine

(turboseparazione), contribuiscono a far fronte a gran parte delle problematiche tecnologiche e sensoriali del prodotto integrale. In particolare, la micronizzazione applicata all'intera cariosside permette di ottenere sfarinati integrali la cui granulometria molto fine migliora le caratteristiche qualitative in termini tecnologici e sensoriali. Tramite la classificazione ad aria invece, sfruttando la differente dimensione e densità delle particelle, è possibile ottenere dagli sfarinati due o più frazioni con differente granulometria, diversificate anche sulla base della proporzione di composti bioattivi benefici per la salute in esse presenti, come antiossidanti e fibra alimentare, da utilizzare a loro volta per



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

arricchire le farine raffinate. Queste tecnologie, basate esclusivamente su metodi fisici, sono state utilizzate presso il Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari di Roma (CREA-IT) per produrre paste di riso, senza aggiunta di altri ingredienti, partendo da due cultivar di riso della sottospecie *japonica* a differente contenuto di amiloso, Gladio (alto) e Ronaldo (medio-basso) (Biselli et al., 2019) ([Figura 1](#)). Questo studio ha permesso di valutare gli effetti del contenuto di amiloso e del processo tecnologico sulle proprietà nutrizionali delle materie prime e sulle paste, sulle quali sono stati valutati anche la qualità in cottura e l'indice di idrolisi dell'amido.

Materiali e metodi

I chicchi di riso integrale delle varietà Gladio e Ronaldo sono stati sottoposti al processo di parboilizzazione, che ha previsto un condizionamento in acqua per 4 ore, fino a raggiungere un valore di umidità del 15-16% e una successiva cottura a vapore a 120 ± 1 °C, 2,1 bar per 10 minuti. I chicchi cotti a vapore sono stati asciugati a 30 °C per 48 ore fino a raggiungere l'11% di umidità. Una parte della granella integrale parboilizzata è stata macinata con il mulino LABORMILL 4RB (BONA, Monza, Italia) per ottenere

farina raffinata, mentre la restante parte è stata sottoposta a micronizzazione utilizzando il dispositivo KMX-500 (Separ Microsystem, Brescia, Italia) ad una frequenza di 170 Hz per ottenere sfarinati integrali. Gli sfarinati integrali micronizzati sono stati frazionati con il classificatore ad aria (Separ Microsystem, Brescia, Italia) che ha permesso di ottenere due frazioni, grossolana (G) e fine (F).

Per ogni varietà di riso sono state prodotte due formulazioni di pasta: (i) 100% sfarinato integrale micronizzato; (ii) 85% farina raffinata + 15% frazione F. Il processo di pastificazione è stato eseguito utilizzando una pressa sperimentale (NAMAD, Roma, Italia) con capacità fino a 20 kg/h, attrezzata con estrusore rivestito in teflon composto da 164 fori, diametro 1,80 mm, per produrre spaghetti (diametro 1,65 mm) alle seguenti condizioni: 15 minuti di impasto in una camera sottovuoto (1 bar) alla temperatura di 50°C e velocità di estrusione della coclea 42 giri/min. Successivamente la pasta è stata essiccata orizzontalmente, per evitare la deformazione dello spaghetti gluten-free, in un essiccatore sperimentale (AFREM, Lione, Francia) per 18 ore, applicando un ciclo a bassa temperatura ($T_{max}=58$ °C) e una diminuzione progressiva dell'umidità relativa dall'85% al 70% durante l'intero processo di essiccazione. Il contenuto di

**PRODUCIAMO LINEE COMPLETE PER PASTA
DA OLTRE 70 ANNI**



La parmigiana
INDUSTRY



WWW.LAPARMIGIANA.COM

**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



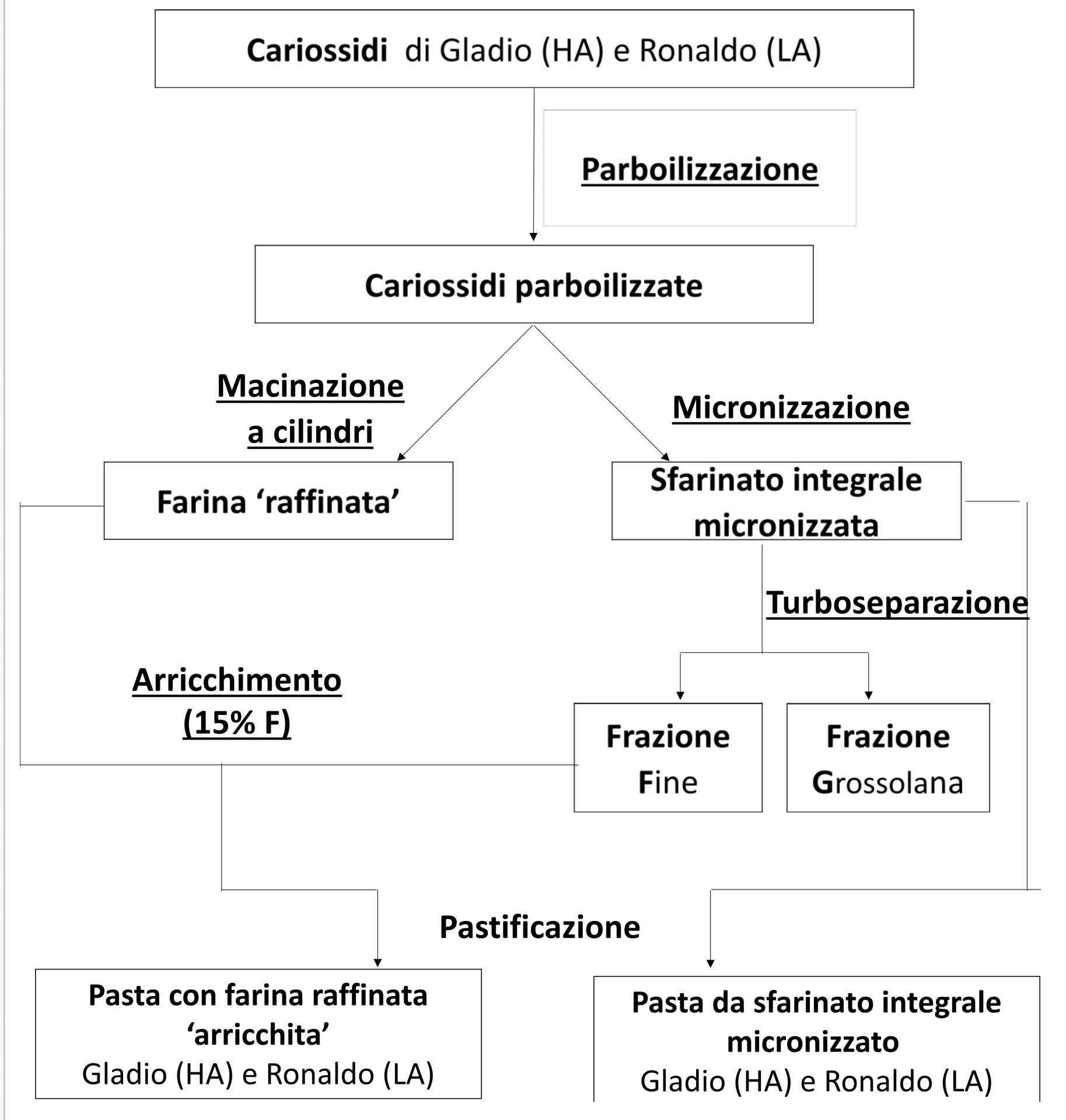
PASTA LUNGA



PASTA SPECIALE



Figura 2 SCHEMA DEL PROCESSO DI PRODUZIONE DELLE PASTE DI RISO



umidità finale degli spaghetti essiccati era del 12,5%. Il diagramma dei processi applicati è rappresentato nella [Figura 2](#).

Risultati e discussione

In entrambe le cultivar utilizzate, il riso integrale, il riso integrale parboilizzato, lo

NEW!
NICCOLAI TRAFILE
1250 Kg/h

NICCOLAI TRAFILE
980 Kg/h

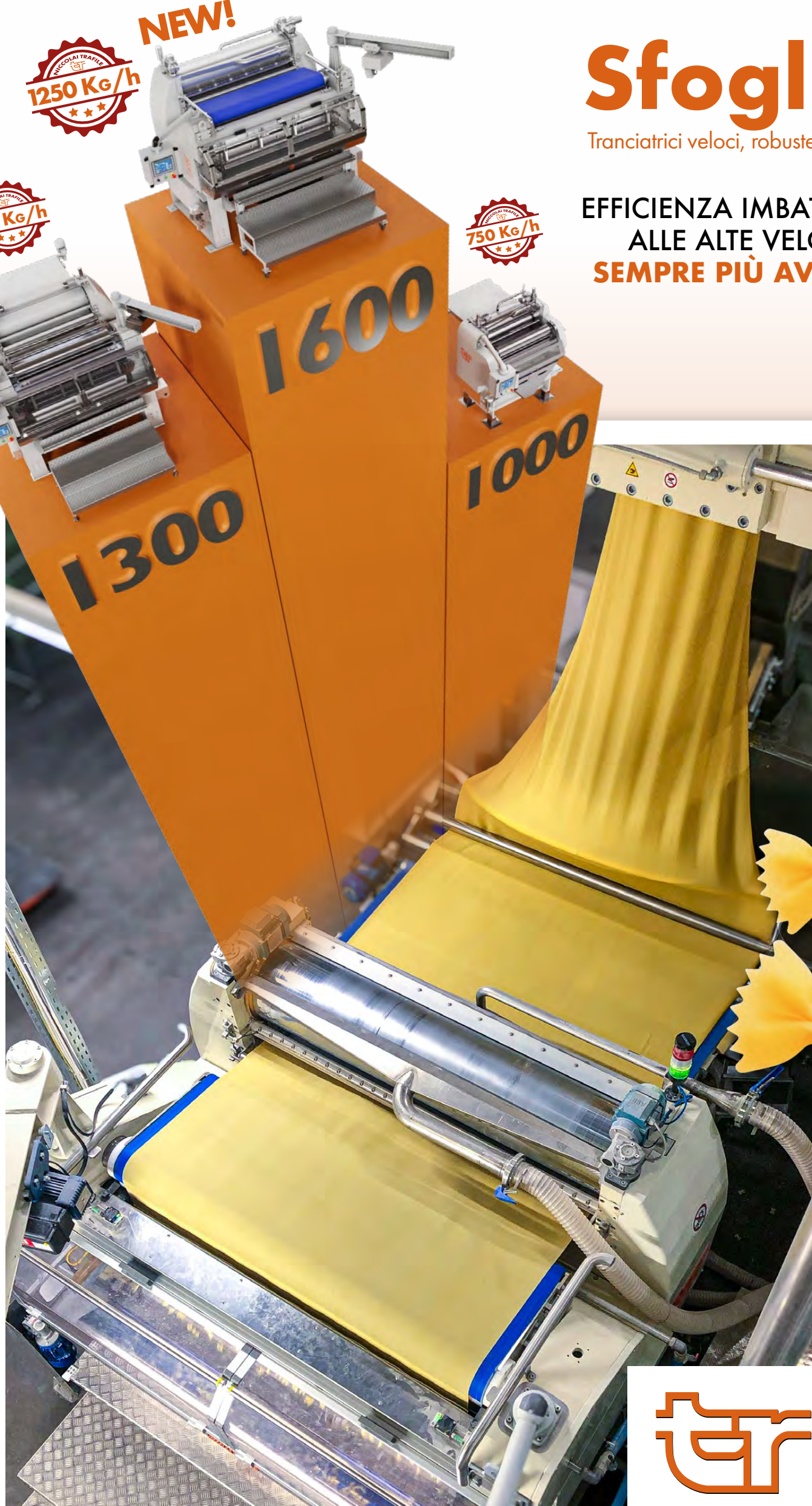
NICCOLAI TRAFILE
750 Kg/h

Sfoglia

Tranciatrici veloci, robuste, potenti.

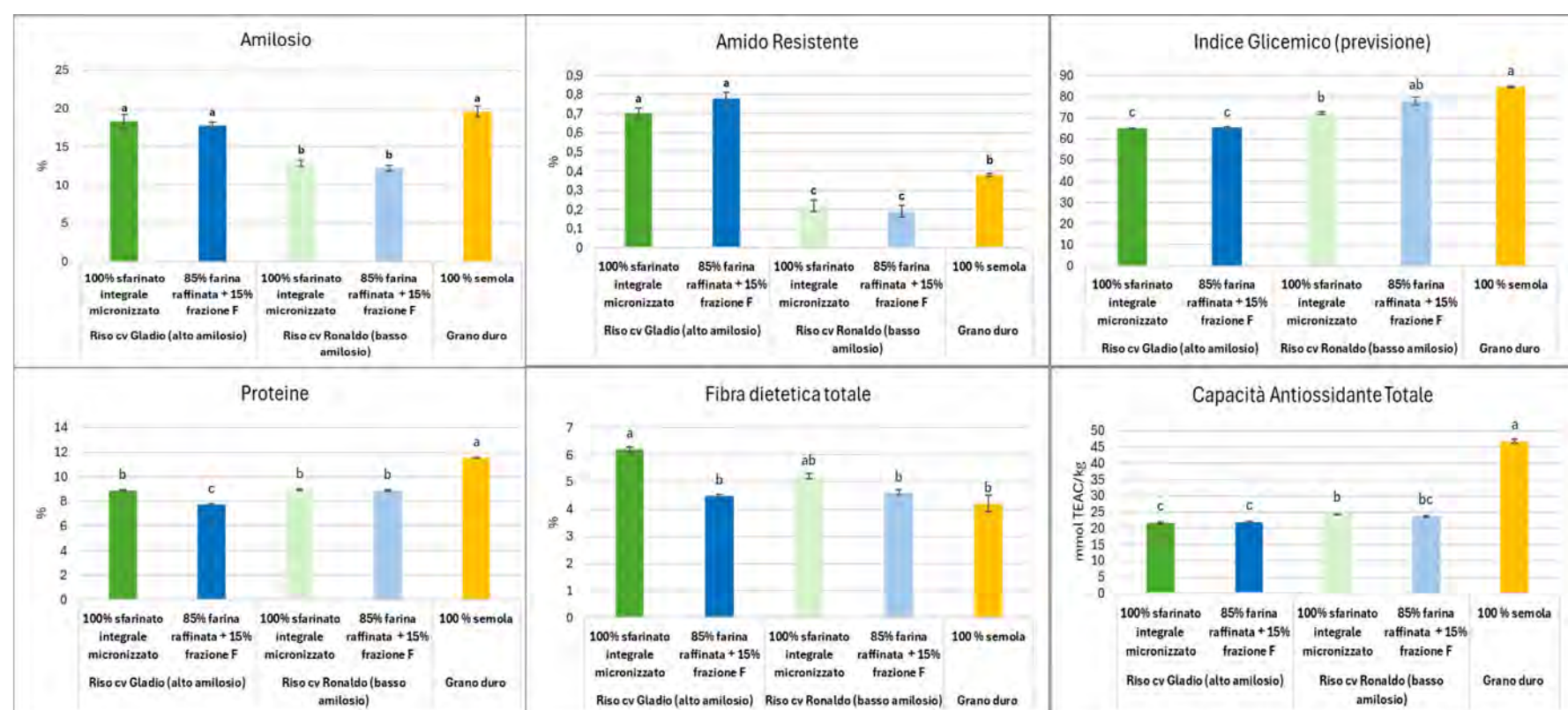
**EFFICIENZA IMBATTIBILE
ALLE ALTE VELOCITÀ.
SEMPRE PIÙ AVANTI!**

NUOVA SFOGLIA 1600



NICCOLAI TRAFILE
www.niccolai.com

Figura 3 PROPRIETÀ NUTRIZionali DELLE PASTE DI RISO

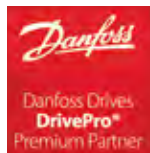


sfarinato integrale micronizzato e la frazione G, non mostravano differenze significative nel contenuto totale di amido, risultato in media di circa l'80%, mentre la frazione F di entrambe le varietà, presentava valori di amido totale inferiori (circa 70%). Ciò potrebbe essere spiegato dal meccanismo di frazionamento operato dal turboseparatoratore, il quale ha portato ad una diversa distribuzione dell'amido e delle fibre tra le particelle di diverse dimensioni. In particolare, le particelle di dimensioni più grandi o più pesanti (frazione G) erano più ricche di amido e più povere di fibra, al contrario le particelle di dimensioni inferiori o meno pesanti (frazione F) erano più ricche in fibra e più povere in amido. Ulteriori analisi sulle

frazioni turboseparate, hanno evidenziato come la frazione F fosse più ricca di proteine, composti bioattivi e antiossidanti, ed è stata pertanto selezionata per migliorare il potenziale nutrizionale della pasta di riso, ottenuta utilizzando il processo di pastificazione tradizionale del frumento duro negli impianti pilota presenti nel Centro. In particolare, l'arricchimento con il 15% della frazione F della farina di riso raffinata è stata ritenuta un valido compromesso per migliorare gli aspetti nutrizionali senza trascurare la palatabilità del prodotto finale. Per ciascuna varietà di riso, Gladio e Ronaldo, sono state realizzate due formulazioni di pasta: una da sfarinato 100% integrale ottenuto con la micronizzazione, e l'altra da farina di riso



La nostra **forza**, il tuo **successo**



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

raffinata arricchita con il 15% della frazione fine F ([Figura 2](#)). Diversamente dalle paste di riso presenti sul mercato, queste due formulazioni di pasta si differenziano per i processi tecnologici “non convenzionali” utilizzati per produrle, e per l’arricchimento in fibra e antiossidanti con frazioni di farina selezionate dalla macinazione del riso stesso.

L’analisi del contenuto di amilosio e di amido resistente ([Figura 3](#)) non ha evidenziato differenze tra le due formulazioni di pasta all’interno della stessa varietà, sebbene entrambi i campioni di pasta della varietà Gladio (alto amilosio) abbiano mostrato valori di amilosio ed amido resistente decisamente superiori a quelli ottenuti dalla varietà Ronaldo (medio-basso amilosio), confermando la correlazione positiva tra il contenuto di amilosio e di amido resistente. Anche il contenuto proteico ([Figura 3](#)) non differiva significativamente tra le due formulazioni di pasta, sebbene la pasta della varietà Gladio, ottenuta da farina di riso raffinata arricchita con la frazione F, mostrasse circa 1 punto percentuale in meno rispetto alla pasta da farina micronizzata (7,7 vs 8,9 % s.s.). È comunque interessante sottolineare come l’aggiunta del 15% della frazione F, la più ricca in proteine (9,8% in Gladio e 8,9% in Ronaldo), abbia portato ad un incremento

del contenuto proteico nella farina di riso raffinata e nella pasta da essa derivata. Diversamente, le due tipologie di pasta hanno mostrato differenze del contenuto in fibra ([Figura 3](#)); in particolare le paste ottenute da sfarinato micronizzato avevano un contenuto in fibra superiore rispetto a quelle arricchite con la frazione F. Infatti, sebbene la frazione F fosse la più ricca in fibra tra gli sfarinati ottenuti (circa 12% in Gladio e 8% in Ronaldo), l’arricchimento al 15% non ha permesso di raggiungere il contenuto di fibra presente nelle farine micronizzate di Gladio (6,2%) e Ronaldo (5,2%). Bisogna comunque evidenziare che il contenuto di fibra delle paste arricchite con la frazione F era pari a 4,5%, valore tale da poter definire l’alimento come ‘fonte di fibra’. L’attività antiossidante ([Figura 3](#)) misurata sulle due tipologie di pasta non ha evidenziato differenze, indicando che l’arricchimento con il 15% della frazione F ha consentito alla farina raffinata di raggiungere valori di capacità antiossidante comparabili con quelli dello sfarinato integrale micronizzato.

Le paste sono state inoltre valutate anche per il contenuto di ceneri che, in tutti e quattro i campioni di pasta, rientrava nel limite legale italiano per la pasta integrale di grano duro (1,8%). Inoltre, tutti gli spaghetti di riso prodotti nel presente



CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



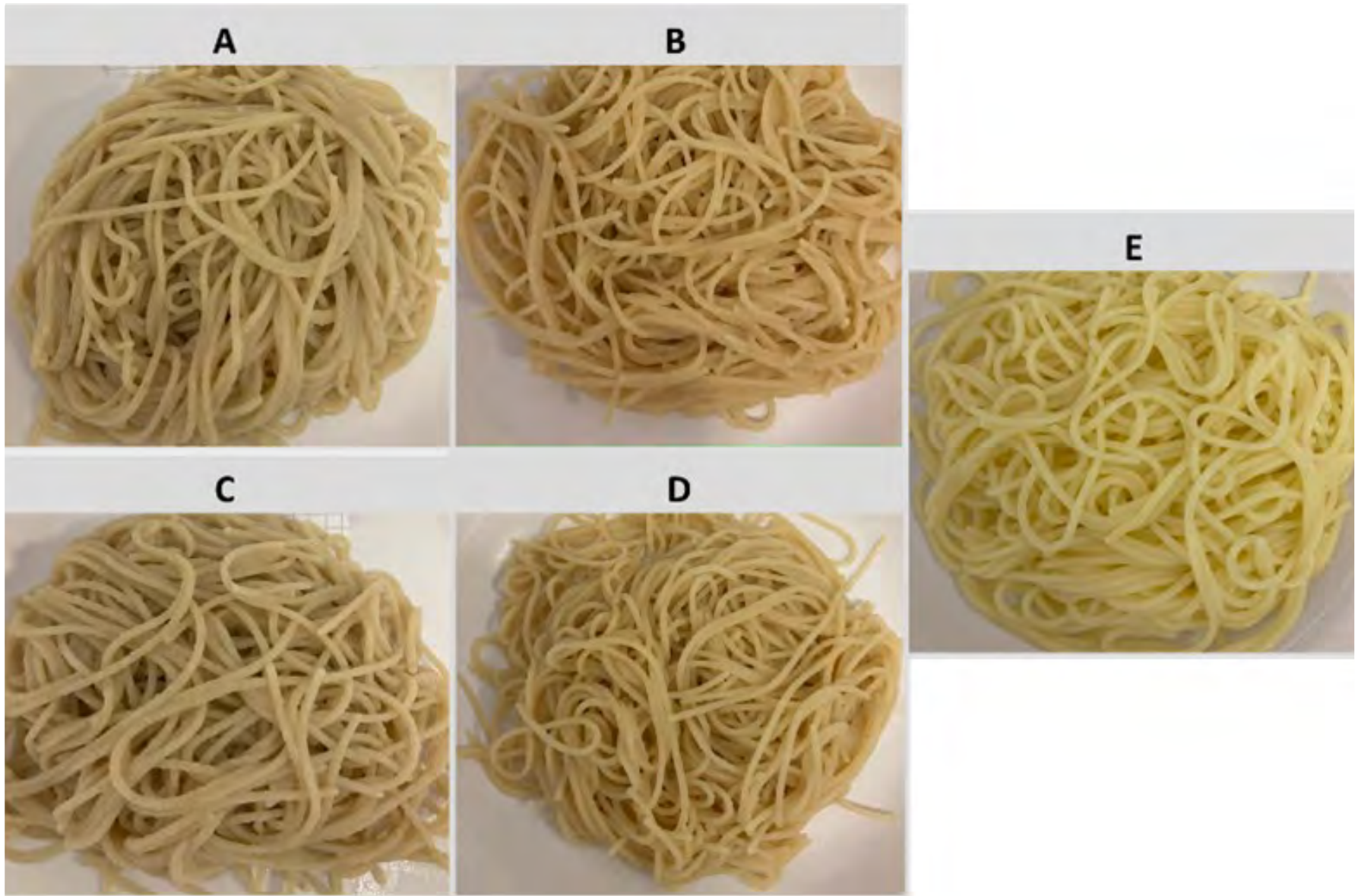
WWW.CAPITANIO.IT

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

Figura 4 PASTE COTTE DI RISO: 85% FARINA RAFFINATA + 15% FRAZIONE F DI GLADIO (A) E RONALDO (B); 100% SFARINATO INTEGRALE MICRONIZZATO DI GLADIO (C) E RONALDO (D); PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (E)



studio hanno presentato indici di giallo (b*) compresi tra 23 e 26 considerati buoni anche per la pasta di semola; questo ottimo risultato è probabilmente dovuto alla reazione di Maillard avvenuta a seguito della parboilizzazione; tale trattamento idrotermico, inoltre, insieme alla presenza degli strati cruscali, ha aumentato i valori di indice di bruno e di rosso nelle due formulazioni di pasta di riso rispetto a quelli riscontrati nella pasta di semola di grano duro. Entrambe le paste mostravano

comunque un colore simile a quello della pasta di grano duro, caratteristica molto apprezzata dai consumatori abituali di pasta ([Figura 4](#)).

Sulle paste, inoltre, è stata valutata la qualità in cottura confrontata con quella della pasta di semola. Il tempo ottimale di cottura, valutato come il tempo necessario per la scomparsa del nucleo centrale degli spaghetti, è risultato significativamente più alto nella pasta di semola (10'30") rispetto alle paste di riso (8'50" nelle paste da

M O L I N O
DeVita

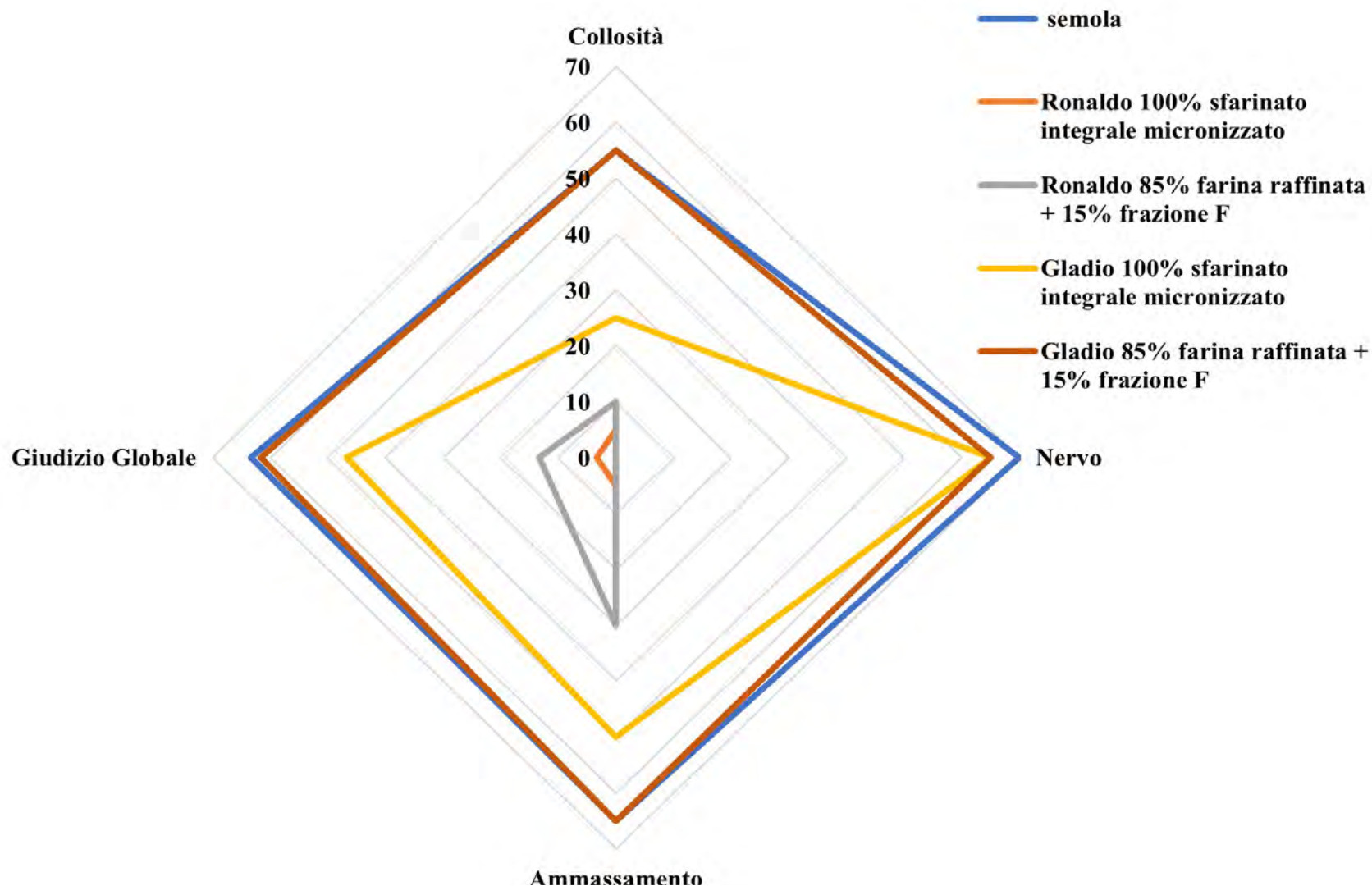


ad ogni pastaio la sua semola
dal campo alla tavola
la nostra è fatta **su misura**
e si adatta alla filiera
di ciascun pastificio



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

Figura 5 ANALISI SENSORIALE DELLE PASTE DI RISO



farina integrale micronizzata e 8'15" nelle paste arricchite con la frazione F). I tempi di cottura più brevi nelle paste di riso sono dovuti all'assenza del glutine e alla presenza della fibra capace di assorbire più velocemente l'acqua rispetto alle proteine del glutine. Inoltre, in entrambe le varietà, la quantità di acqua assorbita in cottura dalla pasta ottenuta da sfarinato integrale micronizzato è risultata circa la metà di quella assorbita dalla pasta ottenuta da farina raffinata arricchita con la frazione F. Questo comportamento è imputabile alla maggiore presenza di

amido, capace di trattenere più acqua rispetto alla fibra. Inoltre, entrambe le paste di riso a causa della mancanza del reticolo glutinico, hanno mostrato una maggiore perdita della sostanza organica in cottura rispetto alla pasta di semola, perdita particolarmente evidente nelle paste derivate dalla varietà Ronaldo. L'analisi sensoriale delle paste è stata effettuata valutando i tre parametri correlati alla qualità tecnologica degli spaghetti quali collosità, nervo e ammassamento, assegnando a ciascuno un punteggio da 1 a 100 (Figura 5). Le



 **ITALPAST**
Makes the difference

Mulino Val d'Orcia

BIOLOGICI DAL 1992

Innovazione e tradizione nel cuore della Toscana

Nel cuore della Val d'Orcia, Luchino e Amedeo Grappi gestiscono Mulino Val d'Orcia, producendo pasta e farine biologiche con metodi sostenibili.

Nel 2013, per espandere la produzione senza sacrificare la qualità, hanno scelto di collaborare con Italpast. Italpast ha sviluppato un impianto di pastificazione artigianale al Castello di Spedaletto, combinando moderne tecnologie con antiche tradizioni.

Nel 2020, il successo ha portato al rinnovo della collaborazione con l'apertura di un nuovo impianto a Monticchiello, che ha ulteriormente aumentato la capacità produttiva.

Questa espansione ha consolidato la posizione di Mulino Val d'Orcia come leader nel mercato della pasta artigianale, rispondendo efficacemente alla crescente richiesta di prodotti autentici e sostenibili.

Visita il sito
www.italpast.com



Tabella 1 CONTENUTI NUTRIZIONALI E INDICE GLICEMICO DELLE 4 FORMULAZIONI DI PASTE DI RISO E DELLA PASTA DI SEMOLA DI CONTROLLO

Campioni	Formulazioni Paste	Amilosio (%)	Amido resistente (%)	Proteine (%)	Fibre (%)	Capacità antiossidante (mmol TEAC/kg)	Indice glicemico (previsione)
Riso cv Gladio (alto amilosio)	100% sfarinato integrale micronizzato	18,3±0,9 ^a	0,7 ±0,03 ^a	8,86±0,06 ^b	6,2±0,1 ^a	21,7±0,3 ^c	65,0±0,2 ^c
Riso cv Gladio (alto amilosio)	85% farina raffinata + 15% frazione F	17,8±0,4 ^a	0,78±0,03 ^a	7,73±0,04 ^c	4,49±0,04 ^b	22,0±0,2 ^c	65,3±0,6 ^c
Riso cv Ronaldo (basso amilosio)	100% sfarinato integrale micronizzato	12,8±0,4 ^b	0,22 ±0,03 ^c	8,94±0,07 ^b	5,2±0,1 ^{ab}	24,4±0,1 ^b	72,2±0,6 ^b
Riso cv Ronaldo (basso amilosio)	85% farina raffinata + 15% frazione F	12,2 ±0,4 ^b	0,19±0,03 ^c	8,87±0,04 ^b	4,6±0,1 ^b	23,6±0,3 ^{bc}	78±2 ^{ab}
Grano duro	100 % semola	19,6±0,7 ^a	0,38 ±0,01 ^b	11,55±0,03 ^a	4,2±0,3 ^b	46,8±0,6 ^a	84,7±0,3 ^a

paste prodotte con la varietà Gladio hanno ottenuto giudizi migliori per tutti e tre i parametri analizzati, evidenziando l'importanza della scelta varietale per l'ottenimento di pasta con caratteristiche apprezzabili dai consumatori. Infatti, la maggiore quantità di amilosio e di amido resistente nella varietà Gladio si è rivelata responsabile delle caratteristiche sensoriali, influenzando la tenacia, ovvero il nervo della pasta. Inoltre, le paste ottenute dall'arricchimento con la frazione

F hanno ottenuto giudizi migliori in termini di collosità e ammassamento rispetto alle paste ottenute da sfarinato integrale micronizzato.

Sulle paste cotte è stato inoltre determinato l'indice glicemico predetto, ovvero estrapolato dai valori di idrolisi dell'amido ([Tabella 1](#)). Tutte le paste di riso hanno mostrato indici di idrolisi e, conseguentemente, indici glicemici predetti inferiori rispetto alla pasta di semola. Inoltre, le paste della varietà

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

Gladio mostravano un indice glicemico inferiore rispetto alle paste dalla varietà Ronaldo, indicando come un alto tenore di amiloso, che si riflette in una maggiore quota di amido resistente a seguito della parboilizzazione, comporta un indice glicemico più basso (Panlasigui et al., 1991. Infatti, il processo di parboilizzazione, inducendo la cristallizzazione dell'amiloso, limita l'accessibilità dell'amido da parte degli enzimi idrolitici abbassando, di conseguenza, l'indice glicemico.

Conclusioni

I risultati di questo studio hanno evidenziato l'importanza del contenuto in amiloso nella granella di partenza per la produzione della pasta di riso, non solo per le ripercussioni sulla qualità tecnologica e sensoriale delle paste, ma anche su quella nutrizionale, essendo l'amiloso correlato con l'amido resistente e con l'indice glicemico.

Oltre alle caratteristiche delle materie prime, anche i processi tecnologici applicati hanno svolto un ruolo sulle caratteristiche tecnologiche e sensoriali della pasta. In particolare, la parboilizzazione ha determinato un aumento della quota di amido resistente e l'arricchimento con la frazione F ottenuta

dalla turboseparazione, ha permesso di ottenere una pasta di riso con caratteristiche sensoriali superiori rispetto alla pasta ottenuta da sfarinato integrale micronizzato e con proprietà nutrizionali comparabili.

Bibliografia

- Biselli C., Volante A., Desiderio F., Tondelli A., Gianinetti A., Finocchiaro F., Taddei F., Gazza L., Sgrulletta D., Cattivelli L., Valè G. *GWAS for starch-related parameters in japonica rice (Oryza sativa L.)*. *Plants*, 8, 292, 2019.
- Marti A., Seetharaman K., Pagani M.A. *Rice-based pasta: A comparison between conventional pasta-making and extrusion cooking*. *Journal of Cereal Science*, 52: 404-409, 2010.
- Panlasigui L.N., Thompson L.U., Juliano B.O., Perez C.M., Yiu S.H., Greenberg G.R. *Rice varieties with similar amylose content differ in starch digestibility and glycemic response in humans*. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 54: 871-877, 1991.
- Wu N.N., Tan B., Li S.S., Zhang M., Tian X.H., Zhai X.T., Liu M., Liu Y.X., Wang L.P., Gao K. *Quality characteristics of extruded brown rice noodles with different amylose contents*. *Food Science Technology Research*, 24:311-319, 2018.

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

4



L'innovazione protagonista all'Open Day di GEA

Redazione



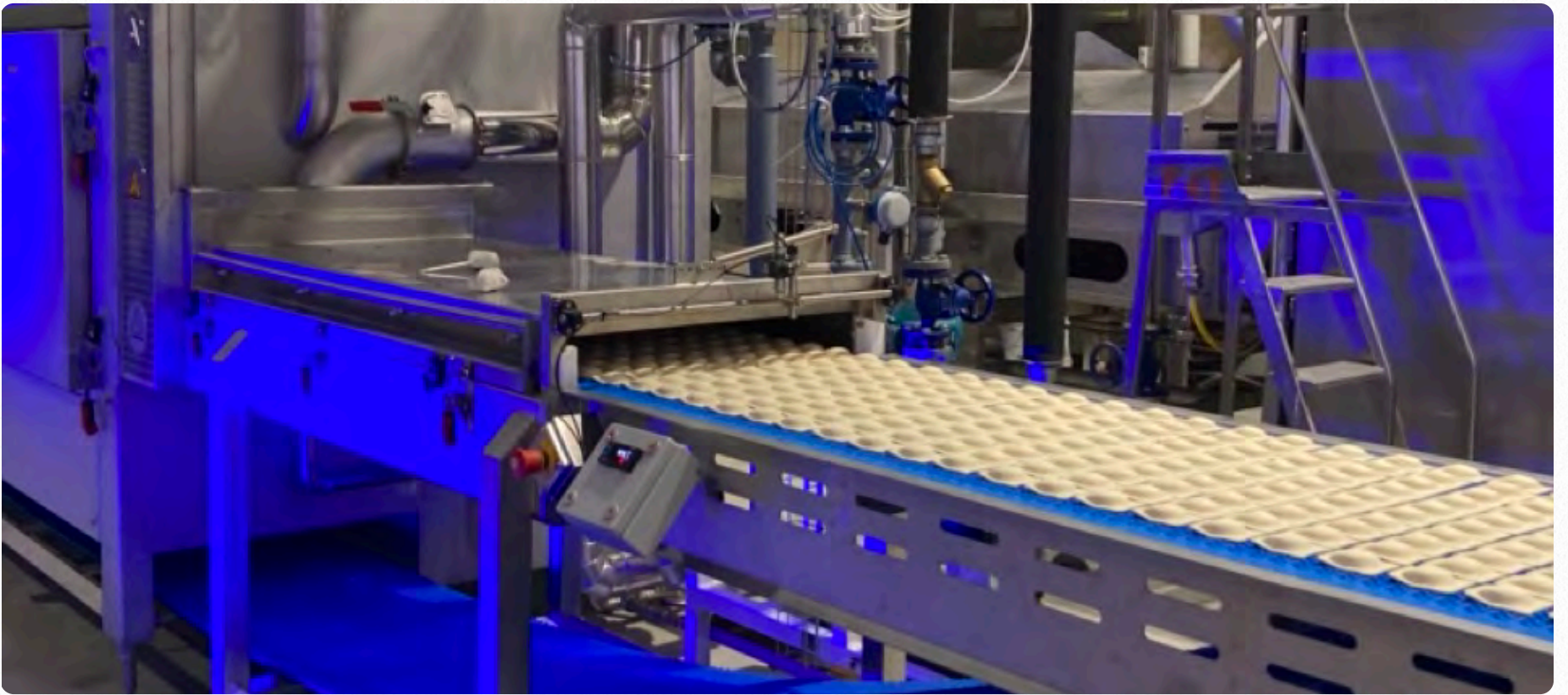
Grande affluenza al Technology Center di Galliera Veneta, dove le ultime novità tecnologiche per la pasta fresca di GEA hanno conquistato gli operatori del settore.

Lo scorso 6 dicembre 2024, il Technology Center di GEA a Galliera Veneta (Padova) ha ospitato un Open Day che ha registrato un'ampia affluenza di produttori di pasta e operatori del settore. L'evento è stato un importante momento di incontro, con l'obiettivo di presentare le ultime innovazioni tecnologiche per la pasta fresca e condividere visioni sul futuro della produzione alimentare.

L'Open Day ha visto i partecipanti esplorare soluzioni all'avanguardia sviluppate per ottimizzare qualità, efficienza e sostenibilità nei processi produttivi. Tra le tecnologie più apprezzate, le innovazioni per la pasta ripiena, come le bussole telescopiche e i godroni desmodromici, hanno mostrato come sia possibile migliorare la precisione e

l'affidabilità nella formatura dei prodotti, mentre il sistema di vuoto per i ripieni morbidi ha dimostrato il suo potenziale nel preservare la consistenza e la freschezza degli ingredienti. Queste tecnologie sono state illustrate da Simone Bertoncello, Fresh Pasta Sales Area Manager di GEA. Un altro momento di grande interesse è stato l'approfondimento dedicato alla microbiologia delle paste fresche, durante il quale Stefano Zardetto, tecnologo alimentare, ha analizzato i principali rischi biologici e le tecnologie sviluppate per garantire l'igiene nei processi produttivi. La sessione ha messo in evidenza come l'attenzione alla sicurezza alimentare possa integrarsi con soluzioni tecnologiche avanzate.





Tra le novità più rivoluzionarie presentate durante l'evento, spiccano le tecnologie di pastorizzazione a microonde. Questo sistema, presentato da Simone Bertoncello, è stato progettato per migliorare significativamente la qualità della pasta fresca, riducendo al contempo i consumi energetici e l'impatto ambientale. I partecipanti hanno potuto assistere a dimostrazioni pratiche che hanno evidenziato la versatilità e l'efficienza di queste soluzioni. Mirko Valeri e Fabio Anselmi, Sales Engineers di GEA, hanno invece presentato soluzioni integrate per la preparazione dei ripieni e il confezionamento della pasta fresca, mostrando come queste tecnologie possano ottimizzare l'intero processo produttivo.

Il tour guidato del Technology Center ha offerto una panoramica completa degli impianti completi, delle macchine formatrici e dei sistemi integrati di confezionamento. Questa esperienza immersiva ha permesso ai visitatori di toccare con mano il funzionamento delle tecnologie e di comprendere meglio le loro potenzialità applicative.

L'ampia partecipazione e l'entusiasmo dimostrato dai produttori di pasta e dai partner del settore confermano l'importanza di investire in ricerca e sviluppo per affrontare le sfide future e promuovere un approccio sempre più sostenibile e innovativo alla produzione alimentare.

GEA ringrazia tutti i partecipanti per aver contribuito al successo dell'iniziativa e rinnova il proprio impegno a guidare l'evoluzione tecnologica del settore.



A NEW WAVE IN FRESH PASTA.

Rivoluziona la produzione di pasta fresca con il **GEA PureWave Pasteurizer**. Grazie alla innovativa tecnologia a microonde con un'efficienza energetica superiore all'85%, riduce il consumo di energia e l'uso di acqua per un processo produttivo sostenibile.



Inquadra il QR code e scopri le tecnologie GEA.

GEA Engineering
for a better
world.

5



Osservatorio prezzi 1/2025

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

I mercati agricoli e alimentari resteranno nei prossimi mesi in una condizione di vulnerabilità rispetto a una serie di fattori esogeni, in particolare ai rischi geopolitici, climatici ed energetici. Anche se i prezzi internazionali delle soft commodity, segmento che comprende tutte le materie prime agricole, sembrano orientati a una moderata flessione nel 2025, basandosi su una recente proiezione della Banca Mondiale. Eventuali rialzi, seppure meno probabili negli scenari tratteggiati dagli analisti, potrebbero riflettere condizioni di carenza d'offerta dovute a nuove ondate di calore e al trade-off tra impieghi energetici e alimentari. È possibile, inoltre, che eventuali tensioni commerciali nel caso di inasprimenti tariffari da parte degli Usa determinino spinte inflattive, mentre l'ipotesi ribassistica è per lo più associata alla configurazione climatica meno destabilizzante de La Niña, che avrebbe minori impatti sugli esiti dei prossimi raccolti portando piogge soprattutto nella fascia asiatica.

I prezzi del petrolio e del gas naturale, in tensione dall'inizio di quest'anno, potrebbero spingere in alto le quotazioni dei fertilizzanti, innescando effetti di *second round* sui prezzi delle materie prime alimentari.

Ciononostante, le proiezioni scontano una prevedibile contrazione per l'insieme delle

commodity alimentari del 4% nel 2025 e una successiva fase di stabilizzazione l'anno prossimo.

Il frumento – nella view degli esperti – dovrebbe chiudere il bilancio di quest'anno con un'ulteriore limatura, dell'ordine di due punti percentuali, mentre il mais limiterebbe le perdite all'1%, contro il 6% di riduzione atteso per la soia, in previsione di un altro maxi-raccolto su scala globale. Segno più per le carni bovine, che hanno già beneficiato di rincari nel 2024, a fronte di una lieve contrazione attesa per il pollame e i tagli suini.

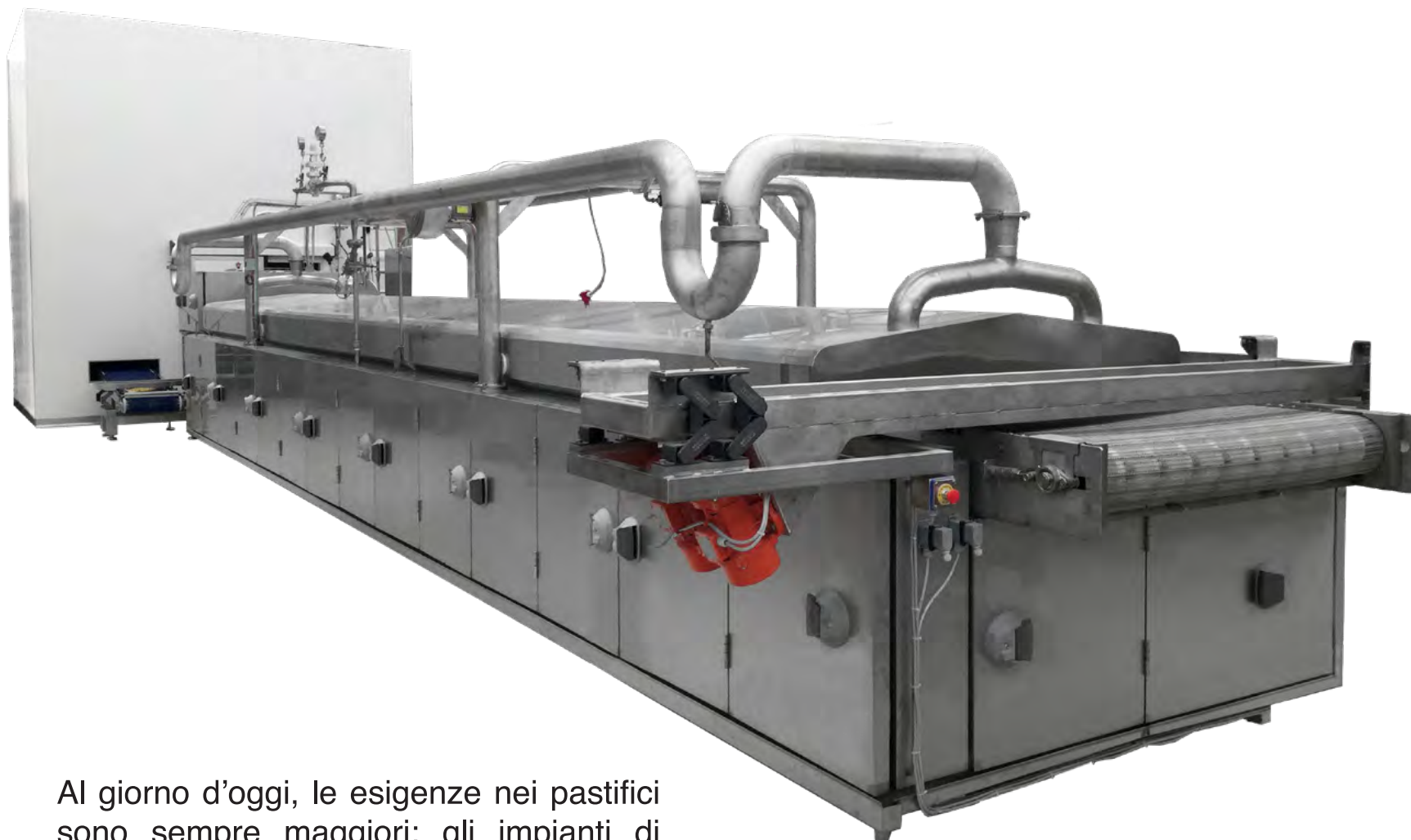
A consuntivo, nel frattempo, i dati confermano il percorso disinflattivo in atto, con il Food price index della Fao, l'indicatore che sintetizza l'andamento dei prezzi delle principali commodity agricole e alimentari, che è sceso a dicembre dello 0,5%, chiudendo l'anno con un calo del 2,1% di media rispetto al 2023. Le principali materie prime monitorate dall'agenzia delle Nazioni Unite mostrano andamenti divergenti: lo zucchero ha subito un drastico ridimensionamento a dicembre (-5,1%) e una riduzione media annua a doppia cifra, del 13,2%, complice l'aumento dell'offerta globale e il deprezzamento del real brasiliano. I lattiero-caseari, dopo sette mesi consecutivi al rialzo, hanno ritracciato a dicembre ma solo di un frazionale 0,7%,

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.

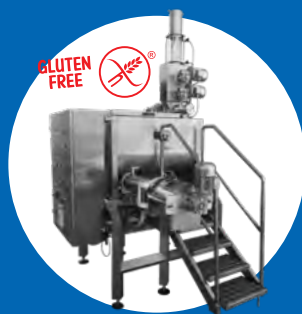
SIDE risponde costruendo di volta in volta macchinari innovativi, agendo in base alle specifiche richieste dei clienti.

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



PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (DICEMBRE 2024)

	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	251,17	3,3%	1,5%	=
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	317,5	-0,5%	-14,8%	▲
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	520	0%	-8,8%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	592,5	0%	-15,7%	=
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	18,35	0,7%	3,6%	▲
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,09	-4,1%	1%	▼
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,65	2,9%	-5,9%	▲
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	62,65	-6,8%	15,9%	▲
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,72	-4,1%	39,9%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	10,5	1,9%	19,2%	▲
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,15	10,2%	0,5%	▼

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

2025



years of creations

1925

In cento anni
sono cambiate le tecnologie,
mai la passione e la qualità.

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	127	-0,5%	6,6%	▼
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	252,17	-0,6%	-13,4%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	202,6	0,6%	-1,9%	=

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

con i prezzi che restano invece del 4,7% più elevati rispetto alla media del 2023. Gli oli vegetali, pure in lieve flessione, hanno chiuso il bilancio dei dodici mesi con un aumento medio del 9,4%, trainati dall'olio di palma, commodity sulla quale ha influito la scarsa pressione dell'offerta da Indonesia e Malesia. Mentre nel comparto dei cereali si è avuto a consuntivo un meno 13,3%, in un mercato caratterizzato da minori squilibri rispetto al 2023 e da forti pressioni concorrenziali soprattutto dalla Russia, che ha avuto la meglio sui grani europei, in particolare francesi, negli sbocchi nordafricani. In Italia i prezzi dei frumenti hanno mostrato un andamento leggermente più sostenuto tra la fine del 2024 e l'inizio del nuovo anno, riflettendo nei listini delle Borse merci nazionali gli aumenti congiunturali registrati sulle principali piazze internazionali. Anche il grano duro

ha ripreso leggermente vigore grazie al buon andamento degli ordinativi industriali, ma il mercato appare ben approvvigionato, con le ultime indicazioni dell'International grains council che attestano a livello mondiale una crescita del 12% della produzione, grazie soprattutto ai maggiori raccolti nordamericani. Per i grani canadesi si prevede in media una diminuzione delle quotazioni di oltre il 20% rispetto alla scorsa campagna di commercializzazione. Stessa dinamica per i grani duri statunitensi, dopo il forte aumento produttivo recentemente confermato dal dipartimento dell'Agricoltura americano, con la previsione di 2,2 milioni di tonnellate, che si aggiungono ai 5,9 milioni di Ottawa. Restano comunque diversi fronti caldi, ad iniziare dai lattiero-caseari e dagli oli vegetali. In Italia, nonostante il forte aumento della produzione atteso in



CASTIGLIONI

ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES SINCE 1955

NEDO

70

1955-2025

Il pastorizzatore lineare a vapore è un macchinario per pastifici industriali, ottimizzato per trattare pasta fresca e ripiena. Grazie alla regolazione della velocità del nastro, è possibile gestire con precisione il tempo di trattamento in base al prodotto. Durante il processo, la pasta attraversa una camera a vapore saturo, assicurando un trattamento efficace e di alta qualità.

MODELLO: AV
PRODUZIONE: da 300 KG/H a 2000 KG/H

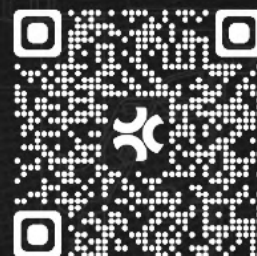
PASTORIZZATORE A VAPORE



Via Resegone, 2
Locate Varesino CO,
22070

Tel +39 0331 823222
Fax +39 0331 823 221

www.castiglioninedo.it
info@castiglioninedo.it



Spagna, i prezzi degli oli di oliva extravergine restano ben oltre la soglia dei 9 euro al chilo ma è prevedibile un graduale allentamento delle tensioni, nonostante l'annata deludente in Puglia e le basse giacenze in tutta Europa.

La carenza d'offerta dovrebbe contribuire a mantenere in tensione anche i prezzi del burro su livelli già eccezionalmente elevati, ma i rincari potrebbero estendersi ad altre commodity del settore, in particolare alle polveri di latte, per il pressing della domanda asiatica.

In Europa, nel frattempo, il contesto macroeconomico resta incerto. La stagnazione dell'Eurozona e l'umore negativo tra gli operatori industriali si riflettono in una crescita del Pil di pochi decimi di punto, nelle previsioni degli analisti, proiettata allo 0,5% in Italia, un valore sostenuto principalmente dagli interventi del Pnrr. La debolezza della domanda internazionale, aggravata da un possibile peggioramento dei rapporti commerciali tra Stati Uniti e Cina, limita le prospettive di espansione. Tuttavia, il deprezzamento dell'euro potrebbe offrire un margine di vantaggio per l'export italiano, anche se l'inflazione resta una variabile critica, soprattutto in considerazione di una possibile stretta sulle tariffe doganali che dagli Usa potrebbe estendersi in Europa e in diversi

paesi asiatici. Sul fronte interno, nonostante il rallentamento del caro-vita, il potere d'acquisto delle famiglie resta l'anello debole. Lo dimostrano anche i bassi indici di fiducia e la debolezza dei consumi finali che hanno messo in difficoltà diversi settori industriali, ad iniziare dall'automotive.

Quanto all'inflazione, dopo il rientro straordinario del 2024, chiuso con un tendenziale all'1,3% in Italia, potrebbe configurarsi una ripresa nel 2025, nell'ipotesi di un aumento dei prezzi dell'energia e del permanere di un cambio euro-dollaro prossimo alla parità, che alzerebbe il costo dei beni importati. In questo contesto, i prodotti alimentari del largo consumo, incluse le paste, saranno ancora soggetti alle pressioni della grande distribuzione organizzata che aumenteranno il ricorso alle vendite in promozione. Si consideri, al riguardo, che i dati Istat sull'inflazione aggiornati a dicembre certificano per le paste il dodicesimo mese consecutivo di deflazione, con il dato di fine anno che ha decretato una diminuzione dei prezzi al consumo di circa il 4%.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



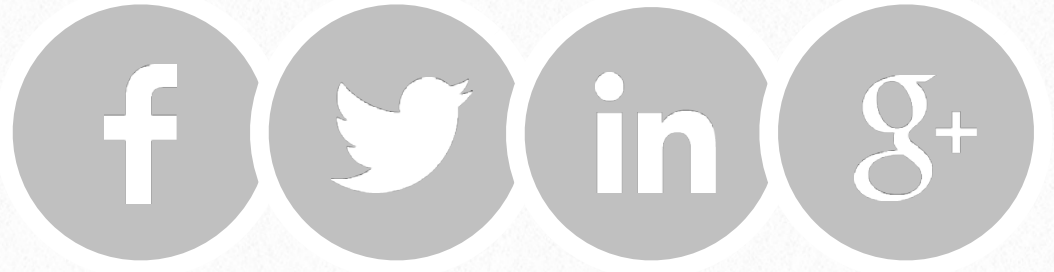
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



6



Il Gruppo Anselmo accoglie una nuova società

Comunicato stampa



Linea automatica per pasta secca lunga di Anselmo

Facchini Impianti, storica azienda fornitrice di macchine e impianti per pasta fresca, entra a far parte del del Gruppo fondato da Uberto Selvatico Estense.

Il Gruppo Anselmo, riconosciuto leader nel settore degli impianti per l'industria alimentare, è lieto di annunciare l'ingresso di Facchini Impianti nella propria organizzazione. Questo nuovo traguardo segna un importante passo avanti nella strategia di espansione e innovazione del Gruppo, rafforzando ulteriormente la sua posizione di mercato e rappresentando un'importante opportunità per potenziare ulteriormente l'offerta di soluzioni innovative e all'avanguardia nel settore. La Facchini Impianti, da 65 anni nel mondo delle macchine per la pasta fresca, porta con sé un bagaglio di esperienza e competenze che si integreranno perfettamente con la missione del Gruppo Anselmo. La fusione delle forze promette di creare sinergie uniche e opportunità di crescita sia per i clienti che per i dipendenti.

Il fondatore e CEO del Gruppo Anselmo, Uberto Selvatico Estense, ha dichiarato: "Siamo estremamente felici di dare il benvenuto a Facchini Impianti nel nostro Gruppo. Questa acquisizione non solo ci consente di unire competenze e risorse, arricchendo la nostra proposta di valore, ma ci consente anche di offrire ai nostri clienti un servizio ancora più completo e innovativo."

L'ingresso di Facchini Impianti rappresenta inoltre un'opportunità per esplorare nuovi

mercati e sviluppare prodotti all'avanguardia, in linea con le crescenti esigenze dei produttori di pasta fresca. Con una visione condivisa e una missione comune, il Gruppo Anselmo e Facchini Impianti sono pronti a intraprendere un percorso di crescita sostenibile e responsabile. La gamma dei prodotti comprende macchine impastatrici, sfogliatrici ed estrusori, dispositivi di taglio, laminatoi, macchine formatrici a sfoglia semplice e doppia nonché la realizzazione di linee di trattamento termico comprendenti pastorizzatori, essiccatoi e raffreddatori lineari, multipiano o a spirale, oltre a cuocitori per sfoglia e pasta ripiena. Inoltre, il personale di Facchini Impianti sarà integrato nel team Anselmo, garantendo una continuità operativa e la condivisione delle best practices. La cultura aziendale del Gruppo, focalizzata sull'innovazione e la valorizzazione delle persone, rimarrà un punto di forza per affrontare le sfide future.

ANSELMOGROUP

PROCESSING PLANTS FOR PASTA AND SNACKS

ANSELMO

**ANSELMO
LTA**

**ANSELMO
BRAIBANTI**

FEN

OMAR

Facchini
IMPIANTI SRL • forming machines
food processing



RAVIOLI LINE



TORTELLINI LINE



SNACKS LINE

Technologies

perfectly matched to be
your *Partner* for
**Dry Pasta, Fresh Pasta
and Snacks**



**NESTS AND LASAGNE
SEMI-AUTOMATIC LINE**



**LONG CUT PASTA
AUTOMATIC LINE**



**SHORT CUT PASTA
AUTOMATIC LINE**

We will be present at



7



Pastificio Alò Puglia: una storia di famiglia, qualità e innovazione

Maria Antonietta Dessì



Dall'intuizione di Mario Alò alla crescita oltreconfine: come un'impresa familiare ha saputo innovare restando fedele alla sua anima artigianale.

Agli Alò piace sottolineare che ciò che anima la loro impresa sono i valori, quelli della famiglia, del lavoro e dell'italianità. A sentirli raccontare la loro storia, non potrebbe essere diversamente. Il pastificio è infatti nato nel 1991 da un'idea di Mario e Assunta Alò, all'epoca chef, che hanno iniziato con l'avvio di una pasticceria. Solo in un secondo momento, nel constatare le esigenze della cucina nella ristorazione, hanno acquisito un negozio di pasta fresca e hanno proseguito facendo entrambe le cose. Il 1996 si è verificato un passaggio importante perché c'è stato il primo approccio con la distribuzione del prodotto

a livello regionale, in particolare ai ristoranti. Lavorando tutto il giorno ai fornelli, gli Alò sapevano bene quale poteva essere l'esigenza di un cuoco preso da mille cose. A quelle necessità volevano dare risposte concrete, anche nella convinzione che si sarebbero potuti così ritagliare uno spazio di mercato all'epoca ancora poco servito. Hanno quindi potenziato la produzione di pasta, sia secca, sia surgelata e hanno ridotto la pasticceria, ma soprattutto, hanno iniziato con grande convinzione a proporre il surgelato, in un'epoca in cui era ancora fortemente demonizzato. Tuttora, con il



AL.MA.SSIMO

della qualità



Ognuna delle nostre linee per pasta fresca può soddisfare le molteplici esigenze di piccoli negozi, laboratori artigianali e realtà industriali.

Da oltre 45 anni AL.MA. progetta e costruisce macchinari per pastifici seguendo l'intero processo: dalla produzione della pasta, al trattamento termico, fino al confezionamento in atmosfera modificata e all'etichettatura.

Contattaci e mettici alla prova!

SFOGLIATRICI

CA250V



CA250FD



CA540FA



CA540FDA



45th Anniversary
1979 - 2024



alma-pasta-machinery.com



27 - 30 MAGGIO 2025
FIERAMILANO, RHO - ITALY

Pad. 5 - Stand C18



supporto dell'IIAS – Istituto Italiano Alimentari Surgelati – il pastificio Alò cerca di rispondere alle obiezioni più frequenti su questo metodo di conservazione, sfatando alcune false e negative credenze. Il freddo è infatti l'unico conservante naturale, che permette una dieta sana anche senza stagionalità, consente un risparmio di tempo in cucina, aiuta a ridurre gli sprechi e garantisce valori nutrizionali intatti e completi, anche a distanza di mesi. Il target continua ad essere quello della ristorazione, che gli Alò non hanno mai abbandonato, fedeli alla ragione per cui sono nati, ormai più di 30 anni fa. Non a caso le confezioni sono da 500 grammi o

da 1 chilo, per una produzione complessiva aziendale di 1500 chilogrammi al giorno circa. I formati proposti sono sia semplici che ripieni e, tra questi, alcuni fatti a mano. Il catalogo aziendale varia a seconda della stagione, in particolare per quanto concerne i ripieni. Si alternano infatti il tartufo con i crostacei, con i funghi, i porcini, la ricotta e spinaci, la zucca e pecorino oppure le cime di rapa. Ma variano pure le forme e i colori della pasta, che in certi casi sono davvero accesi e sorprendenti. Pure le dimensioni di quella ripiena sono notevoli. Con pezzi che possono arrivare a 60 grammi l'uno,

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

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





alcune confezioni sono un tripudio di forme e colori, talvolta anche più di uno su singola sfoglia. I piatti che se ne compongono non sono solo di ottimo gusto, restano impressi per l'unicità della loro immagine. Un sicuro successo per chi si vuole distinguere, soprattutto nella ristorazione.

Nella storia aziendale è stato importante il 2011, anno in cui si è passati dalla sede di Castellana Grotte a Monopoli, perché lì, nei nuovi spazi è iniziata la commercializzazione con l'estero. Al primo cliente, la Gran Bretagna, sono seguiti presto altri mercati e oggi la pasta Alò viene consumata in Germania, Olanda,

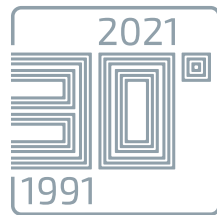
Belgio, Lussemburgo, Svizzera, Spagna, Portogallo, Grecia, Stati Uniti, Singapore. Il canale rimane sempre lo stesso: food service della ristorazione e importatori che servono l'Horeca. Non si lavora con la GDO o con i negozi, in generale.

Ma l'anno che più di tutti ha segnato gli Alò, è stato il 2017, con la prematura perdita del capofamiglia nonché fondatore dell'impresa, un colpo durissimo per tutti. Mario Alò infatti, che oggi dà il nome ad una linea di pasta, non era solo colui che aveva avuto l'intuizione di avviare l'impresa. Era il *deus ex machina* del pastificio, la persona e il professionista che, nonostante un'organizzazione

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



Francesca e Stefano Alò

importante, continuava ad essere l'anima commerciale e amministrativa dell'attività. Ma in un'azienda che sotto molti aspetti si identifica con la famiglia, questo fatto, così doloroso, ha dato la spinta per fare di più e meglio, proprio come lui avrebbe voluto. Gli anni che sono seguiti sono stati dunque, a maggior ragione, di investimento, di partecipazione a fiere internazionali, di promozione commerciale, di certificazioni utili ai mercati esteri, come la IFS o la FDA. In quest'evoluzione che porterebbe con sé la tentazione di ampliarsi al punto da perdere di vista una

dimensione locale, gli Alò sono invece rimasti fedeli ai valori della famiglia, dell'artigianalità e della qualità. Stefano Alò è infatti il responsabile commerciale, le sue sorelle Anna e Francesca si occupano dell'amministrazione, il cognato Umberto Colonna della produzione, la moglie Claudia Di Niso della qualità e anche la madre Assunta continua a dare il suo prezioso contributo, al pari di diversi dipendenti, alcuni dei quali collaborano con gli Alò da decenni. Non solo la pasta Alò Puglia sembra fatta in casa, ma qui ci si sente in casa per davvero.



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