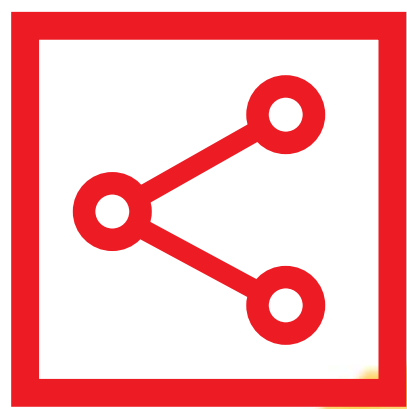


*P***astaria**



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

FIERA MILANO RHO • 28-29 MAGGIO 2025

EDIZIONE SPECIALE AD IPACK-IMA

Registrati subito!

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

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

f



in

g+

3

2025

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 3/2025
Maggio



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

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)

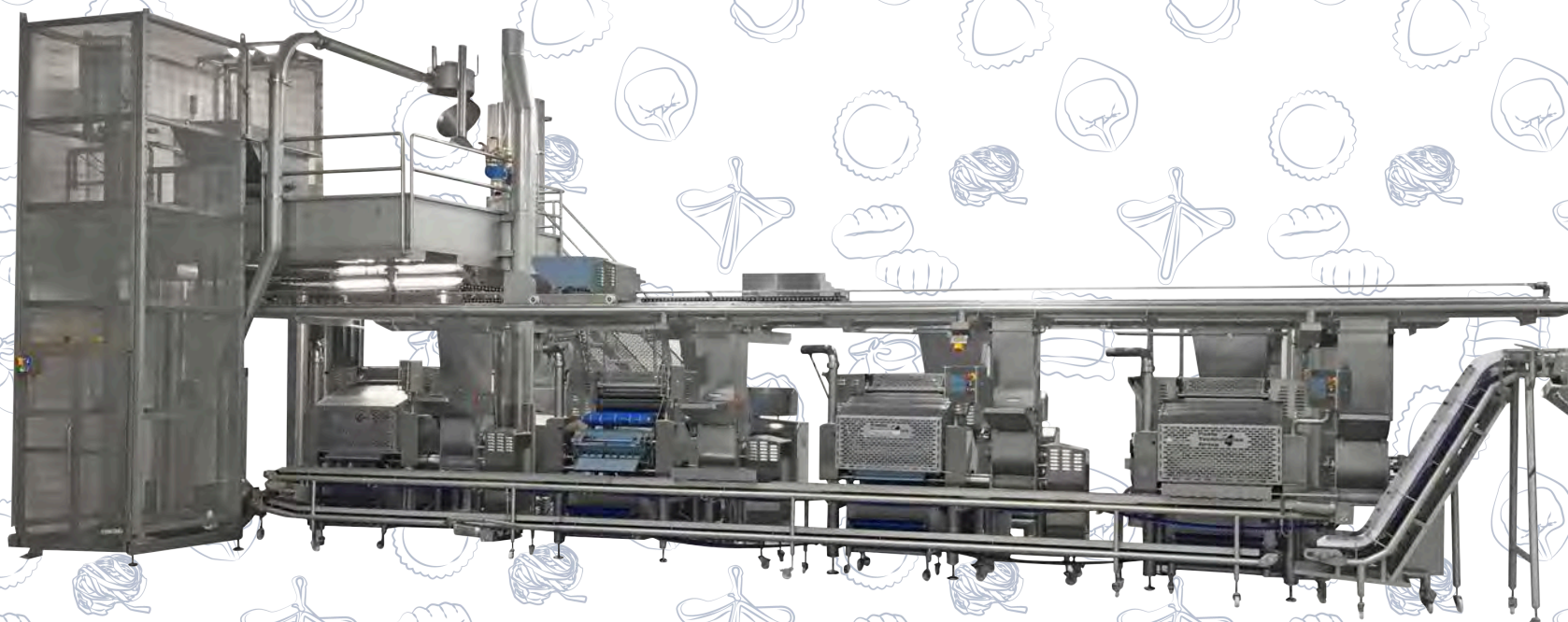
DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini



Formatrici

Linea Pasta Ripiena



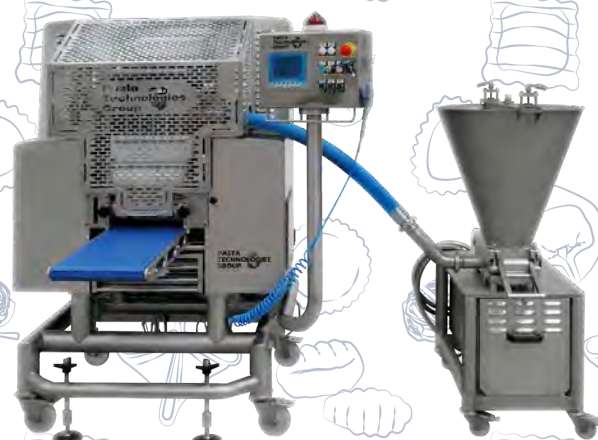
FAD Doppia Sfoglia



FA Singola Sfoglia



FJS300 Formatrice Speciale



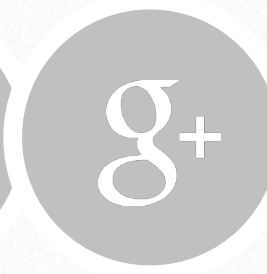
- Facile accesso per pulizia e manutenzione
- Impianti realizzati in acciaio inox AISI 304, interamente lavabili con acqua ad alta pressione e detergente
- Pannello di controllo con interfaccia user-friendly per controllare le ricette e i parametri di produzione della macchina e dei suoi accessori
-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

Vi aspettiamo al PAD 3 - Stand A68

THE ART OF INNOVATION
IPACK-IMA MILANO 27 - 30 MAY 2025 FIERA MILANO - ITALY

Seguici su:





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



qualità, gusto e piacere

seconda
edizione

SARÀ INCREDIBILE

FIRENZE
30-31 MARZO
2026
STAZIONE LEOPOLDA

FIERA PASTARIA

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



Un'unica fiera
per tutti i fornitori
di pastificio

**PRENOTA
SUBITO IL TUO
SPAZIO
ESPOSITIVO.**

Non perdere l'occasione di essere protagonista con i **tuoi prodotti e i tuoi servizi per pastifici** alla seconda edizione di **Fiera Pastaria & Festival**.

È il salone espositivo per i **fornitori** di:

- macchine, impianti e accessori
 - materie prime, ingredienti, aromi e semilavorati
 - servizi
- per **produttori di pasta**.

Per maggiori informazioni

Tel. +39 (0)521 1564934

info@pastaria.it

www.fierapastaria.com

ORGANIZZATA
DA

Pastaria

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

ANSELMOGROUP



FAVA
pasta equipment **Storci**



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

Main sponsor



NICCOLAI TRAFILE



Leading sponsor



Sponsor



TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

Fava Storci linee GPL 180 e ITRG:
da una lunga esperienza e da una costante ricerca, una tecnologia unica
che garantisce la migliore qualità a parità di materia prima.
Linee automatiche continue per produzioni da 1000 a 6000 kg./h, che dispongono
di tutti i più importanti ritrovati nel trattamento della pasta lunga.
Soluzioni avanzate per risultati sorprendenti.

1



NPA Annual Meeting 2025: la pasta guarda al futuro tra innovazione, salute e sostenibilità

Redazione



Nora Stabert, presidente
della National Pasta Association

Dall'Annual Meeting della National Pasta Association in Florida una fotografia aggiornata dell'industria della pasta: tra regolamenti emergenti, packaging sostenibile e tendenze nutrizionali globali.

Dal 16 al 18 marzo si è tenuto ad Amelia Island, in Florida, l'Annual Meeting della National Pasta Association (NPA), uno degli appuntamenti più attesi dal settore pastario americano. All'evento hanno partecipato una novantina di professionisti provenienti da Stati Uniti, Canada, Brasile e Italia: pastifici, molini, fornitori di ingredienti, costruttori di impianti, aziende della distribuzione e del foodservice. L'incontro ha offerto un'occasione unica di aggiornamento su regolamenti, trend di consumo, packaging sostenibile, innovazione tecnologica e strategie nutrizionali per un mondo che cambia.

Pastaria ha preso parte all'evento in qualità di media partner ufficiale.

Una visione globale

Ad aprire i lavori è stata Nora Stabert (Winland Foods), presidente di NPA, riconfermata alla guida dell'associazione. Nel suo intervento inaugurale ha sottolineato come la pasta sia al centro di trasformazioni globali che abbracciano gusto, salute e sostenibilità. Ha poi ricordato le intense attività dei comitati tecnici che lavorano su temi chiave come le tariffe doganali, i contaminanti e i metalli pesanti oltre a svolgere un ruolo puntuale di comunicazione mirata ai soci e di

coordinamento su affari regolatori, ricerca e finanza.

Ha inoltre presentato il nuovo esecutivo, con Esteban Abascal (La Moderna - Interamerican Foods Corporation) alla vicepresidenza, James Meyer (Italgrani USA) alla tesoreria e Melissa Tendick (Barilla Americas) nel nuovo ruolo di segretaria.

Regolamenti USA: nuove pressioni e scenari incerti

Nel suo intervento, Veronica Colas (Hogan Lovells) ha tracciato un quadro articolato del contesto normativo statunitense, segnato dall'emergere del cosiddetto *MaHA movement*, un nuovo orientamento politico che punta a regolamentare in modo più ampio ingredienti, processi industriali e sostanze chimiche, spostando l'attenzione dai nutrienti tradizionalmente sotto osservazione (come zuccheri e sodio) verso un controllo più ampio sui fattori legati alla salubrità percepita degli alimenti. L'approccio prevede azioni rapide tramite ordini esecutivi, compresa la revisione della procedura GRAS (*Generally Recognized As Safe*), senza passare dal Congresso. Le ripercussioni per l'industria della pasta non sono trascurabili. Le paste non integrali, ad



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.



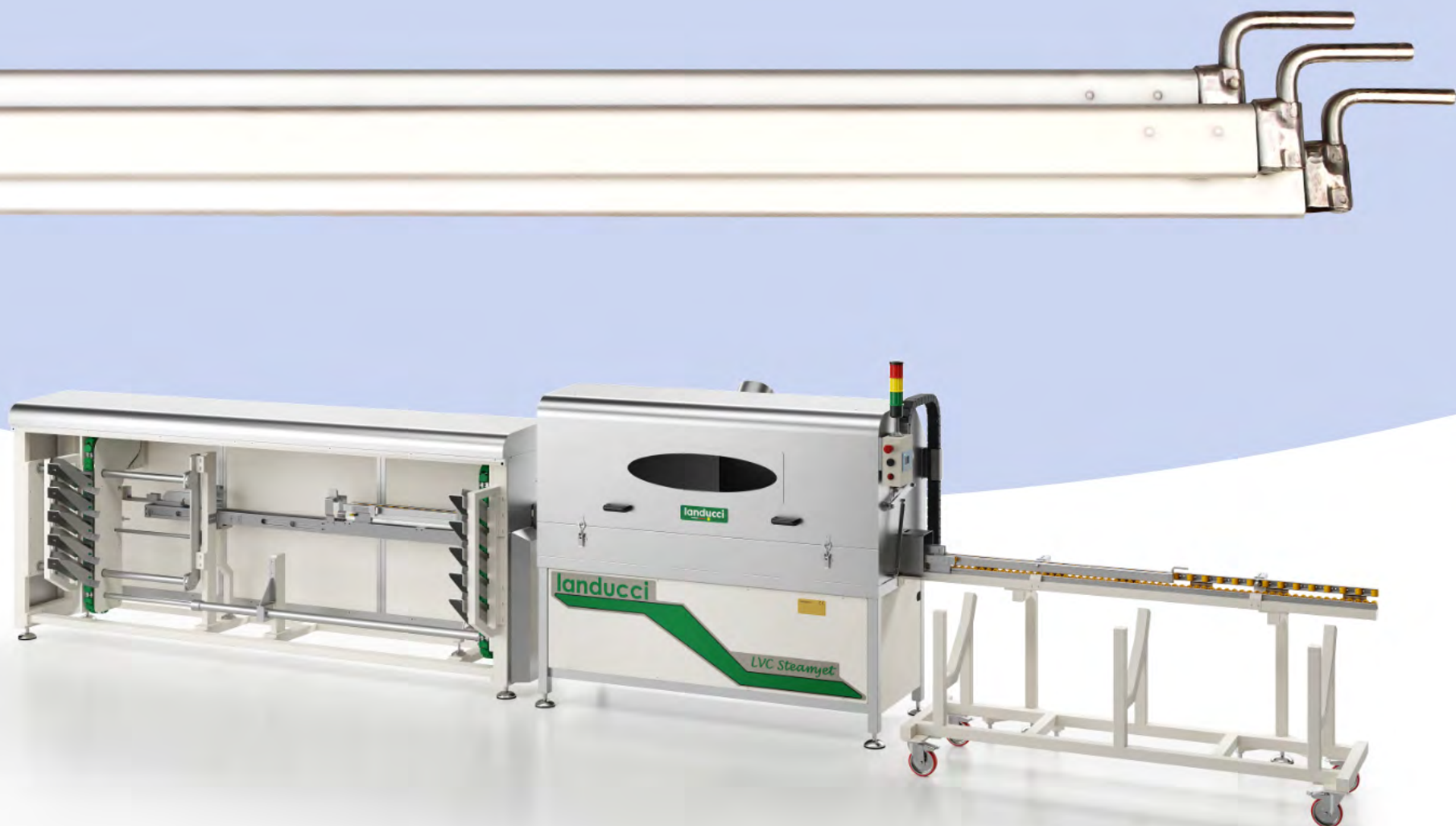
esempio, potrebbero non soddisfare i nuovi criteri per l'etichetta “*healthy*” stabiliti dalla Food and Drug Administration. Inoltre, pur non rientrando tra i “cibi ultraprocessati”, alcune paste rischiano di esserlo qualora arricchite con determinati ingredienti. Il rischio più concreto è legato alla frammentazione normativa: in assenza di una prevalenza legislativa federale, i singoli Stati (come California, Texas o West Virginia) stanno introducendo divieti o obblighi di etichettatura aggiuntivi su ingredienti perfettamente legali a livello nazionale. Un altro fronte delicato è quello ambientale. Le leggi EPR (*Extended*

Producer Responsibility), già attive in Oregon e California, impongono registrazione, tracciabilità e tariffe legate agli imballaggi. “Le scadenze sono imminenti”, ha avvertito Colas, “e il rischio di trovarsi impreparati è alto: servono squadre interfunzionali che coinvolgano R&D, procurement, ufficio legale, comunicazione e sostenibilità”. Il consiglio finale alla platea è stato chiaro: restare vigili, pianificare strategie legali e comunicative, ed eventualmente considerare il ricorso a contenziosi mirati contro misure prive di fondamento giuridico solido.



Esteban Abascal, vicepresidente della National Pasta Association

TECNOLOGIA, EFFICACIA ED EFFICIENZA LANDUCCI



la nostra LAVACANNE



visit us

Pad. 1 – Stand B43-C44



years of creations

landucci
— zamboni

www.landucci.it



La sfida dei GLP-1: pasta funzionale per un consumatore che cambia

Nel suo intervento, Colleen Zammer (Bay State Milling) ha analizzato le implicazioni dell'ascesa dei farmaci GLP-1 (come Ozempic e Wegovy) sulla dieta dei consumatori americani. Si tratta di una fascia crescente di popolazione – oltre 30 milioni di utenti stimati entro il 2030 – che tende a mangiare meno, ma con maggiore attenzione al valore funzionale di ogni alimento. Il mercato che ne deriva è enorme: si stima possa raggiungere i 190 miliardi di dollari nei prossimi anni.

Zammer ha sintetizzato con chiarezza le priorità di questi consumatori: energia da carboidrati “buoni”, supporto cognitivo, salute muscolare attraverso le proteine, salute digestiva grazie a fibre e prebiotici. Tuttavia, ha evidenziato come il 35% dei consumatori GLP-1 dichiarino di ridurre l'assunzione di riso, cereali e pasta. Da qui la sfida per l'industria: “Se vogliamo rientrare nelle loro scelte, dobbiamo ripensare la pasta come alimento funzionale, ricco in fibre e proteine, con un profilo nutrizionale che parli direttamente ai loro bisogni”.

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

La pasta contro la fame: un impegno da un miliardo di pasti

Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions) nella sua presentazione ha rinnovato l'impegno dell'industria della pasta nella campagna internazionale *Billion Meals Challenge*, promossa in collaborazione con l'International Pasta Organisation (IPO), con l'obiettivo di contrastare l'insicurezza alimentare nel mondo. I numeri ricordati da Quinn sono drammatici: nel solo 2023, 47 milioni di persone negli Stati Uniti – uno su sei – hanno vissuto in condizioni di insicurezza alimentare, inclusi 14 milioni di

bambini. A livello globale, oltre 700 milioni di persone hanno sofferto la fame nello stesso anno e 4,7 milioni di bambini sono morti per malnutrizione nel 2022.

Grazie alla mobilitazione del settore, nel 2023 sono stati donati 32,4 milioni di pasti; nel 2024, alla data del meeting, il conteggio aveva già raggiunto 39,2 milioni, con un incremento del 21% rispetto all'anno precedente. L'obiettivo fissato è ambizioso: 50 milioni di pasti entro giugno 2025 e 100 milioni a livello globale come tappa intermedia verso il traguardo di un miliardo di pasti in dieci anni.

Quinn ha anche ricordato le modalità di adesione alla campagna: ogni pastificio



Tom Quinn all'NPA Annual Meeting 2025

UNA PERFETTA SINERGIA

WWW.LAPARMIGIANA.COM



Dal 1949 collaboriamo con i piccoli e medi pastifici artigianali che producono pasta di alta qualità. Affidabilità, flessibilità, automazione e risparmio energetico sono le nostre linee guida per lo sviluppo di **linee multiprodotte completamente automatiche, con capacità fino a 1000 kg/h**. Una perfetta sinergia sia con i produttori artigianali della tradizione Italiana sia con i produttori di formati speciali a livello mondiale.



DAL 1949

PRODUCIAMO LINEE COMPLETE PER PASTA DA OLTRE 70 ANNI

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

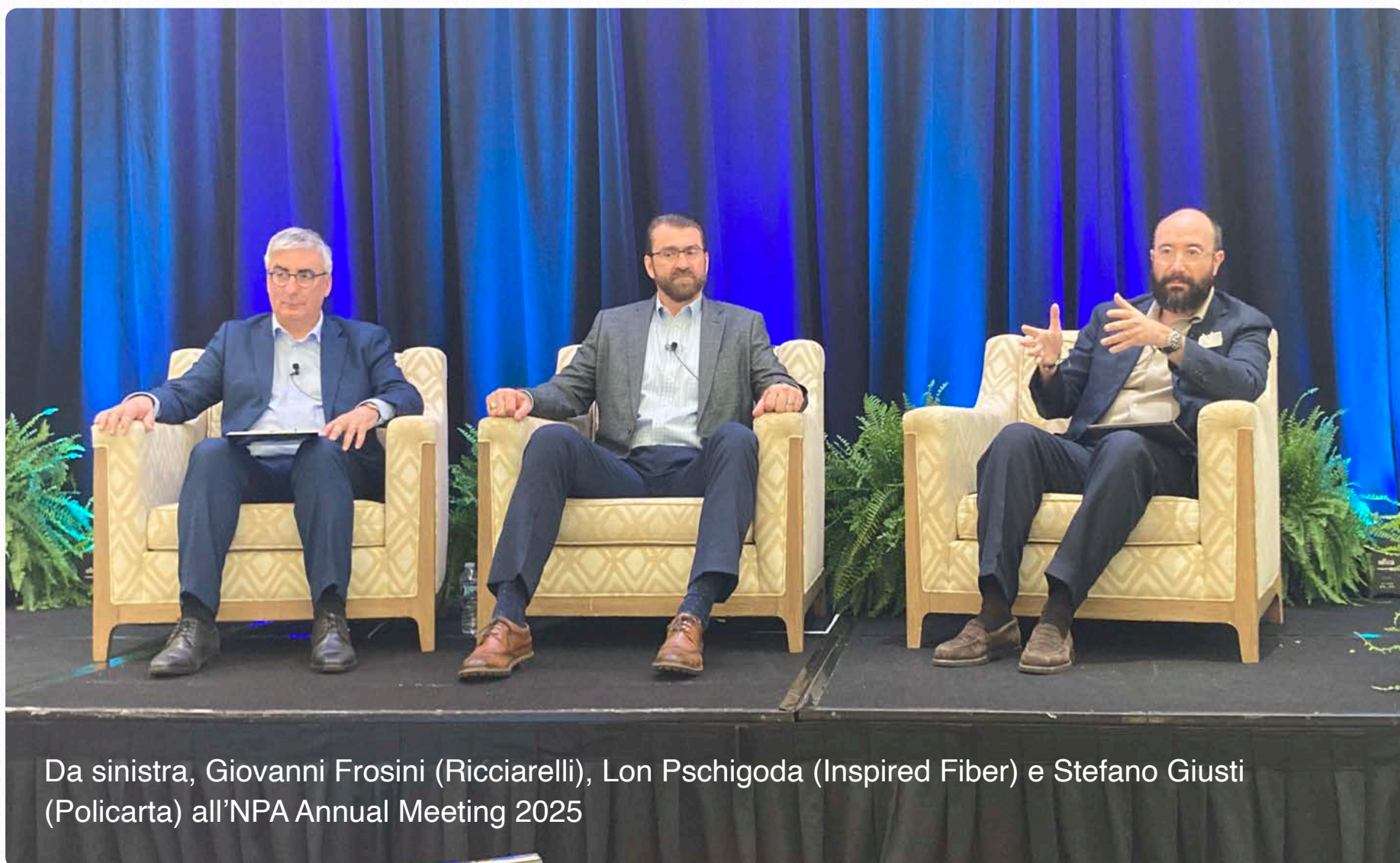


La parmigiana
INDUSTRY

può contribuire con donazioni in denaro, donazioni di prodotto (in qualsiasi formato) oppure ore di volontariato. Le segnalazioni vengono convertite in unità-pasto secondo i criteri delle Nazioni Unite. È inoltre possibile coinvolgersi direttamente nella task force del progetto o contattare l'organizzazione tramite i recapiti condivisi. Il suo appello ha colpito la platea per forza e semplicità: *"Pasta brings joy, but pasta also brings sustenance and life"* (la pasta porta gioia, ma porta anche nutrimento e vita). Un invito a tutta la filiera – dai produttori ai fornitori di impianti – ad agire con responsabilità sociale e a partecipare attivamente a questa sfida globale.

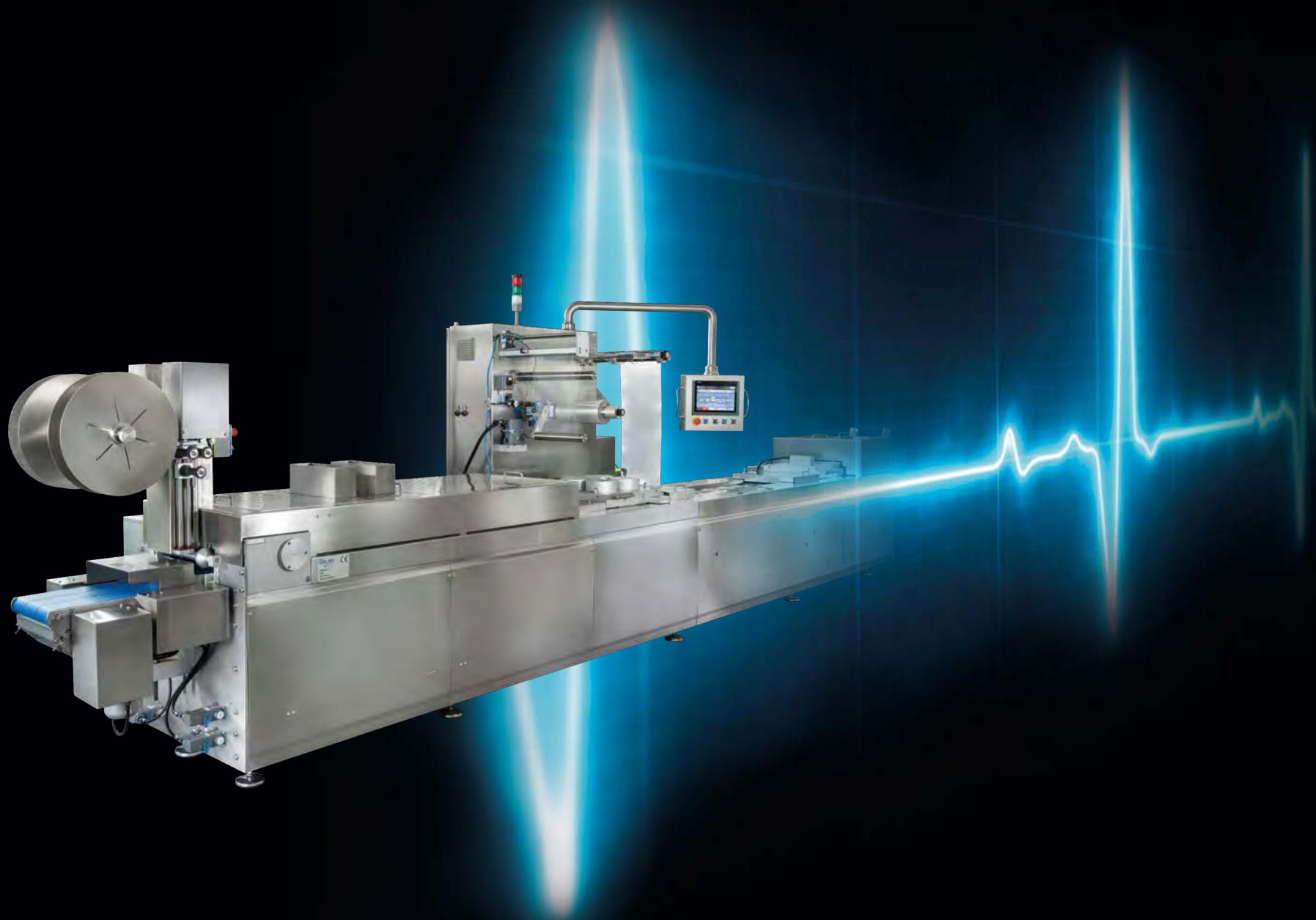
Il packaging sostenibile tra sfide e opportunità

Uno dei panel più tecnici è stato quello dedicato a packaging e sostenibilità, con interventi di Stefano Giusti (Policarta), Giovanni Frosini (Ricciarelli) e Lon Pschigoda (Inspired Fiber). Oggi il 59% dei consumatori europei sceglie marchi con confezioni sostenibili, e l'80% ha abbandonato prodotti non allineati a questi valori. Le slide presentate hanno mostrato la performance ambientale dei materiali: la carta ha un tasso di riciclo superiore all'80%, contro appena il 9% della plastica. I relatori hanno sottolineato



Da sinistra, Giovanni Frosini (Ricciarelli), Lon Pschigoda (Inspired Fiber) e Stefano Giusti (Policarta) all'NPA Annual Meeting 2025

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

Rosario Del Nero
all'NPA Annual Meeting 2025



l'importanza di lavorare con materiali certificati e di pianificare in anticipo per rispettare le nuove normative EPR (Extended Producer Responsibility), già attive in Oregon e California con tasse differenziate per tipo di imballaggio.

Tecnologia, sicurezza e nuove formule: la pasta del futuro

“Molte delle attuali formulazioni senza glutine sono nate nei nostri laboratori”. Con orgoglio, Fatemeh Zare (Northern Crops Institute) ha illustrato le potenzialità del nuovo centro di ricerca in North Dakota. L'obiettivo: offrire soluzioni scalabili e sicure per produzioni tradizionali

e alternative, dalla pasta proteica a quella gluten free. Zare ha inoltre mostrato gli strumenti con cui il suo istituto affronta la formazione: linee pilota per prove su piccola scala, corsi internazionali e attività di consulenza con approccio *hands-on*.

La pasta si gusta con tutti i sensi

Lo chef Rosario Del Nero ha affascinato il pubblico con una riflessione multisensoriale sul ruolo della pasta nella cucina contemporanea. “La pasta parla con tutti i sensi: vista, tatto, profumo, suono, gusto e memoria”. Ha incoraggiato a esplorare ingredienti globali — dalla *nduja* alla *harissa* — e ha svelato il suo

NUOVA SFOGLIA 1600



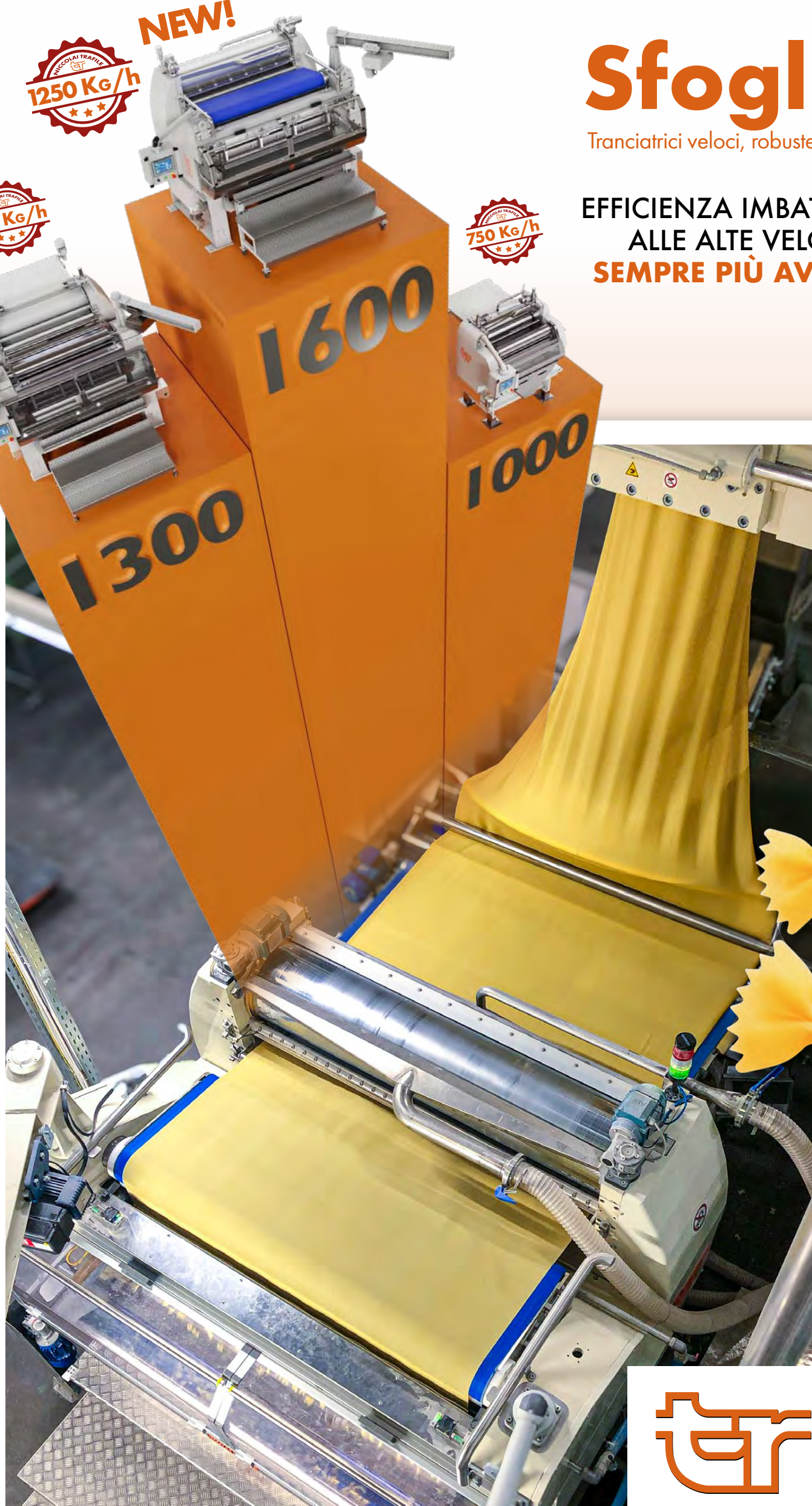
NEW!



Sfoglia

Tranciatrici veloci, robuste, potenti.

EFFICIENZA IMBATTIBILE
ALLE ALTE VELOCITÀ.
SEMPRE PIÙ AVANTI!



NICCOLAI TRAFILE
www.niccolai.com

trucco da chef: “L’acqua di cottura è gratuita, magica, e trasforma ogni piatto”.

Cosa guida davvero le scelte del consumatore?

Con la consueta lucidità analitica, Suzy Badaracco, presidente di Culinary Tides, ha guidato il pubblico alla scoperta dei driver psicologici e gastronomici che influenzeranno i consumi nel biennio 2025–2026. Il suo approccio combina dati provenienti da economia, sanità, comportamento sociale e cucina, e si fonda su un principio chiave: “I trend si leggono come mappe del comportamento umano. E per interpretarli serve capire dove stanno andando le emozioni, non solo i mercati”.

Tra i principali motori delle scelte alimentari individuati da Badaracco figurano il desiderio di controllo e gratificazione (“*better for me*”), l’autenticità, il bisogno di scoperta e la nostalgia reinterpretata. Dopo la pandemia, i consumatori sono diventati più cauti ma non meno curiosi: è cresciuta la richiesta di esperienze sensoriali audaci, mentre il *comfort food* tradizionale è in declino. Le spezie, l’acidità, i fermentati e i sapori intensi dominano la scena, insieme a tipologie di pasta alternative (a base di

legumi, proteiche, upcycled) e a condimenti ispirati a cucine globali.

Le slide presentate hanno evidenziato l’ascesa dei formati artigianali e trafilati “al bronzo”, la popolarità di ingredienti funzionali (legumi, verdure, spezie) e la richiesta crescente di esperienze “da ristorante” da vivere a casa. A livello di acquisti, si registra una crescita del retail, del private label e del cosiddetto *doom spending*: la tendenza ad accumulare scorte per timore di scarsità.

Il consiglio finale: valorizzare autenticità, semplicità, versatilità e abbinare trend tra loro per progetti che possano durare nel tempo.

Conclusioni

L’NPA Annual Meeting 2025 ha confermato il ruolo della pasta come alimento globale, in equilibrio tra tradizione e innovazione. Le sfide regolatorie, le opportunità legate alla salute e alla sostenibilità, la forza della narrazione e il potenziale di solidarietà delineano un orizzonte dinamico per il settore. Un orizzonte che Pastaria continuerà a raccontare con passione dalle sue pagine.



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



ANSELMO



SHORT CUT PASTA
AUTOMATIC LINE

ANSELMO BRAIBANTI



LONG CUT PASTA
AUTOMATIC LINE

ANSELMO LTA



NESTS AND LASAGNE
SEMI-AUTOMATIC LINE

FEN



SNACKS LINE

OMAR



TORTELLINI LINE

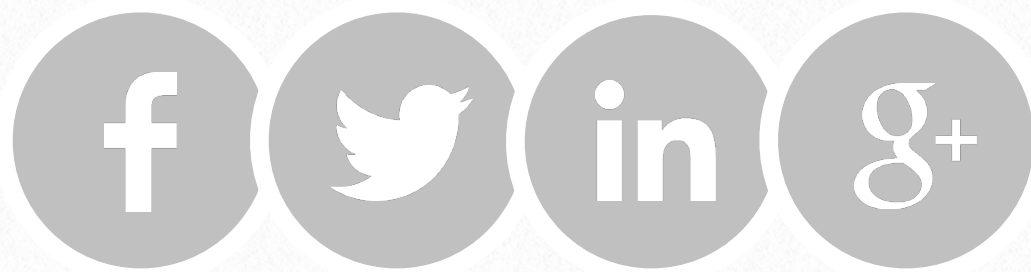
Facchini



RAVIOLI LINE



2



Pastaria Festival 2025: due giorni per capire dove va il mondo della pasta

Redazione



Tutto il programma del principale evento dedicato ai professionisti della pasta. Due giornate di approfondimento e networking a Ipack-Ima, con la redazione di Pastaria al padiglione 3.

Torna il Pastaria Festival, il più importante appuntamento di aggiornamento professionale per il settore pastario, che si svolgerà mercoledì 28 e giovedì 29 maggio 2025 all'interno della fiera Ipack-Ima (Fiera Milano Rho, 27-30 maggio).

Organizzato dalla redazione di Pastaria, con la collaborazione di associazioni, università, aziende ed esperti della filiera, il Festival propone due giornate fitte di contenuti, analisi e confronti, con sessioni tecnico-scientifiche, presentazioni aziendali e convegni economici che

affrontano i temi cruciali per chi produce pasta: ricerca e sviluppo, innovazione di processo e di prodotto, mercato e consumi, sostenibilità e tecnologia.

L'intero programma si svolgerà presso lo spazio Pastaria (Pad. 3, stand C128-D127), dove sarà possibile, per tutta la durata di Ipack-Ima, incontrare i redattori della rivista, ritirare gratuitamente copie e numeri arretrati e scoprire anticipazioni sulle prossime iniziative legate al mondo della pasta.





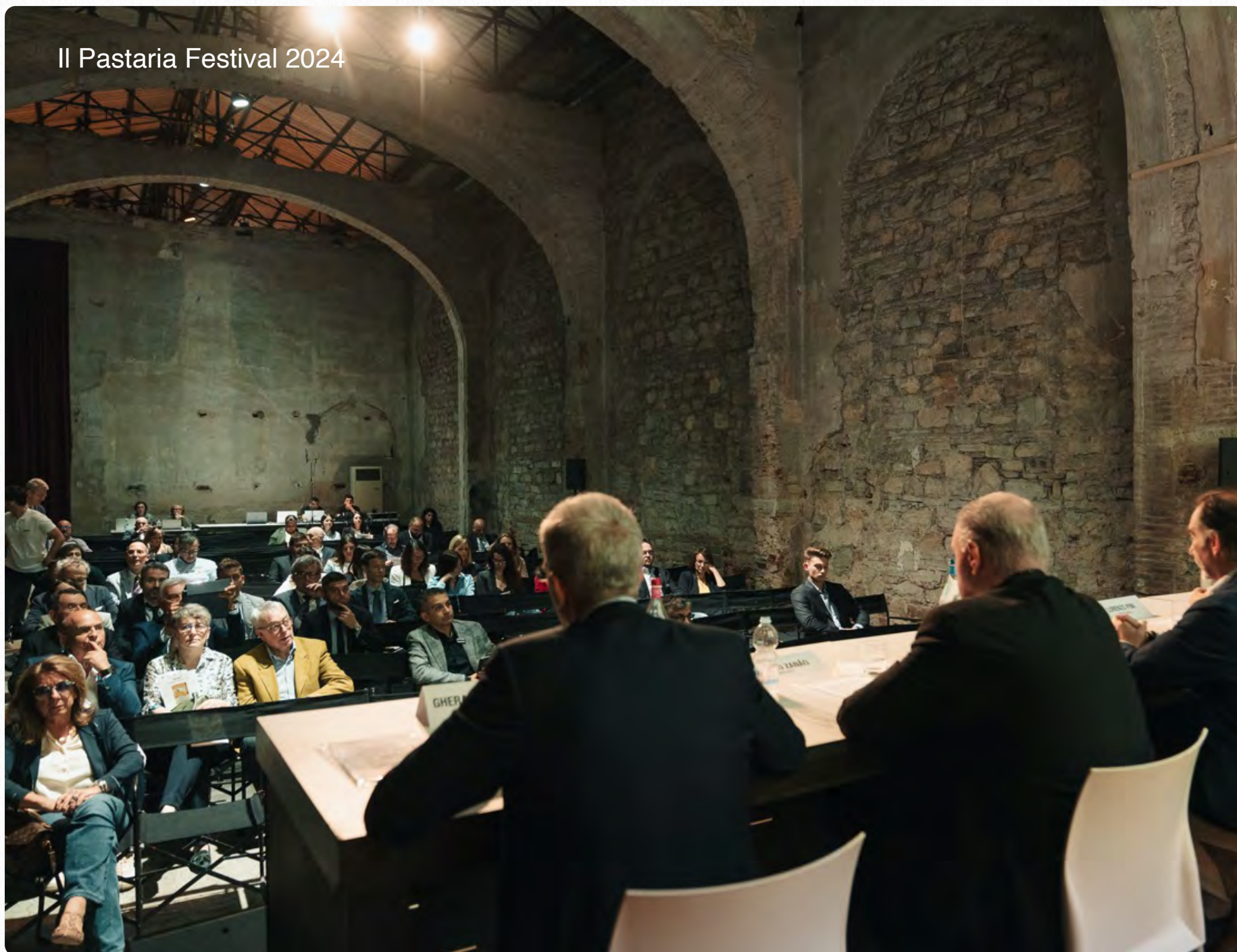
A NEW WAVE IN FRESH PASTA.

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.



Il programma

Mercoledì 28 maggio

9:45–10:45

Apertura lavori

Interverranno: Lorenzo Pini (Pastaria), Carl Zuanelli (National Pasta Association, International Pasta Organisation), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Gherardo Bonetto (APPF), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Claudio Zañao (ABIMAPI)

11:00–12:20

Il futuro svelato: tecnologie innovative nella produzione di pasta fresca e secca

- Simone Bertoncello (GEA), *GEA PureWave Pasteurizer - Tecnologia a microonde nel processo di pastorizzazione;*
- Marco Ferronato (GEA), Jürgen Spatz (GEA), *GEA Thermo xChange – Recupero energetico nella produzione di pasta secca.*



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**

Convegno GEA (Main Sponsor del Pastaria Festival).

12:30–13:00

MOSH/MOAH e lubrificanti: punto della situazione e prospettive

Relatori: Federico Provenzani (Klüber Lubrication) e Giorgio Stagni (Klüber Lubrication)

Presentazione Klüber Lubrication.

13:15–13:45

Alta produttività e innovazione: la nuova linea spaghetti da 6.000 kg/h

Relatore: Biagio Sala (Anselmo)

Presentazione Anselmo.

14:00–15:45

Pasta secca e scienza: nuove prospettive dalla ricerca accademica e dall'industria

- Andrea Tobaldo (Mulmix), *Innovazione verticale, sicurezza integrata* (presentazione di Mulmix, sponsor del convegno);
- Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food), *Il “riporzionamento” dei prodotti alimentari tra tutela del consumatore e praticabilità per le imprese*;
- Antonio Derossi (Università degli studi di Foggia), *Morphing Food per la sostenibilità del settore della pasta*.

Progettazione e controllo della trasformazione da 2D a 3D in cottura;

- Elisa De Arcangelis (Università Campus Bio-Medico di Roma), *Sviluppo di paste ad alto valore dietetico-nutrizionale: materie prime e processi*;
- Mariamelia Stanzione (IPCB-CNR), *Nuovi materiali per il food packaging ottenuti mediante rivestimento con vernice papertouch di film polimerici biodegradabili*.

Convegno accademico.¹

Giovedì 29 maggio

9:45–10:45

Pasta World Trends: consumi e scenari di mercato tra retail e foodservice

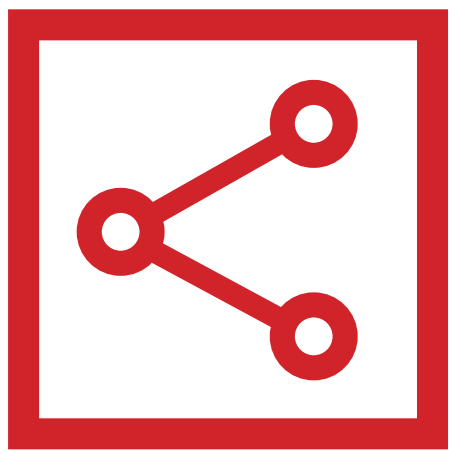
- Francesca Bastanzetti (NielsenIQ), Barbara Mancini (NielsenIQ), *La Pasta, regina del Primo Piatto: un ruolo da difendere*;
- Matteo Figura (Circana), *I consumi di pasta fuori casa in Italia ed Europa*.

Convegno a cura del Centro studi economici Pastaria

11:00–12:20

Proteine vegetali e pasta: nuove frontiere per l'industria

- Stefania Perosa (MartinoRossi), *Analisi dei trend di mercato e degli sviluppi nel settore delle proteine vegetali per la pasta*;



PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

MILANO • 28-29 MAGGIO 2025

9^a edizione

**Partecipa ai
tanti convegni del
Pastaria Festival 2025,
che si terrà in Ipack-Ima,
a Fiera Milano Rho,
il 28 e 29 maggio.**

REGISTRATI SUBITO!

Ingresso gratuito, riservato
ai produttori di pasta, con
registrazione obbligatoria.

Pastaria

Per informazioni
T. 0521 1564934
info@pastaria.it

- Erika Martinelli (MartinoRossi), *Le soluzioni ideali per l'integrazione delle proteine plant-based nella pasta e il valore delle proteine MartinoRossi*;
- Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), *I vantaggi nutrizionali dell'integrazione delle proteine vegetali*;
- Alessia Felicetti (Pastificio Felicetti), *Case history sulla lavorazione e applicazione delle proteine vegetali nella produzione di pasta*.

Convegno MartinoRossi.

12:30–14:15

La pasta fresca tra scienza e innovazione: qualità, sicurezza e futuro del prodotto

- Stefano Zardetto (Gruppo Voltan), *Effetto delle modalità di conservazione sulla migrazione dell'acqua nella pasta fresca farcita*;
- Marco Dalla Rosa (Alma Mater Studiorum - Università di Bologna), *Data di scadenza o TMC? Possibile revisione del concetto di shelf-life della pasta fresca*;
- Barbara La Gatta (Università degli studi di Foggia), *Applicazione di un processo innovativo per la produzione di pasta fresca arricchita con le vinacce*;
- Valentina Giovenzana (Università degli studi di Milano), *Gnocchi di cavolfiore e*

sostenibilità: come l'ecodesign cambia il loro impatto ambientale;

- Alberto Saitta (Università degli studi di Udine), *Packaging attivo ottenuto impregnando un estratto di foglie di olivo tramite CO₂ supercritica*;
- Luigi Cattivelli (CREA-Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica, Piacenza), *TEA ed innovazione genetica: cosa ci dobbiamo aspettare*.

Modera: Cristina Alamprese (Università degli studi di Milano).

Convegno accademico.¹

14:30–16:00

Innovazione industriale nella pasta: impianti, ricerca e servizi a supporto del cambiamento

- Renato Dall'Agata (Fava), *Dall'intuizione alla realtà: la ricerca come motore di risultati straordinari*;
- Luca Alberghini (Fava), *Soluzioni avanzate per linee automatiche di produzione della pasta secca*;
- Alessio Marchesani (Fava), *Tecnologie e automatismi per linee di produzione della pasta secca discontinue, pasta fresca e piatti pronti*;
- Alessia Lolli (Fava), *Servizi a valore per l'industria della pasta: oltre la tecnologia*.

Convegno Fava.



 **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



16:00–16:30

Billion Meals Challenge

Relatore: Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions, IPO).

16:45–19:00

Conclusione dei lavori e aperitivo di saluto

Il programma completo può essere scaricato in versione PDF ai seguenti link:

- [Programma in italiano](#)
- [Programma in inglese.](#)

Può inoltre essere letto sull'app di Pastaria, scaricabile gratuitamente sugli store digitali.

Le assemblee delle associazioni

Nell'ambito del Pastaria Festival terranno le proprie assemblee i pastai di Unione Italiana Food (mercoledì 28 maggio, sala Beta, pad. 3), l'International Pasta Organisation (mercoledì 28 maggio, sala Beta, pad. 3) ed APPAFRE (giovedì 29 maggio, sala Alpha, pad. 4).
L'ingresso alle assemblee è riservato agli associati.

Come partecipare

La partecipazione è gratuita, riservata a produttori di pasta, con registrazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti.

è possibile (e consigliato) procedere con la [preregistrazione on-line](#) disponibile fino al giorno prima dell'evento.

In alternativa sarà possibile registrarsi al desk nello Spazio Pastaria di Ipack-Ima (Pad. 3, C128-D127). Sarà necessario lasciare un biglietto da visita.

Per accedere agli spazi fieristici, è richiesto il possesso di un biglietto valido per Ipack-Ima (che può essere ottenuto gratuitamente, per i giorni del Festival, registrandosi su www.ipackima.com e utilizzando il codice invito di Pastaria 5347044004).

**LINEE COMBinate PER
PASTORIZZAZIONE 200 - 2500 kg/h
E PRECOTTURA 200 - 1200 kg/h**

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

**MULTI-USE LINES FOR
PASTEURIZATION 200 - 2500 kg/h
AND PRECOOKING 200 - 1200 kg/h**

Prodotti: paste a nido, paste ripiene, formati speciali
For processing nested pasta, filled pasta, special formats



Larghezza nastro
Belt width

750 - 1130 - 1500 mm



Pasta a nido
Nested pasta



Paste ripiene
Filled Pasta



Formati speciali
Special Formats

AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001=

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



SEE YOU AT:
**IPACK-IMA
MILANO**
**27-30
MAY 2025**

HALL
1P
BOOTH
B17

3



Nuove sfide tecnologiche per il controllo del colesterolo e della sua ossidazione nella pasta all'uovo fortificata con tannini

Ambra Bonciolini, Carolina Cantele, Nicolò Ivan Salgarella, Giuseppe Zeppa, Marta Bertolino, Vladimiro Cardenia
Università degli studi di Torino



La pasta fresca all'uovo è un prodotto tipico italiano ricco in lipidi e colesterolo che possono andare incontro a fenomeni ossidativi generando prodotti di ossidazione dannosi per la salute umana. In questo studio è stata valutata l'attività legante di due tannini condensati rispettivamente con acido ellagico e acido gallico nei confronti del colesterolo, nonché la loro attività antiossidante. Sono state studiate 3 concentrazioni diverse in due formati di pasta (quadrato e rettangolare). Nella pasta fresca e dopo cottura sono stati valutati il contenuto sterolico, la perdita di colesterolo e il fattore di ossidazione. Lo studio è stato presentato a Fiera Pastaria & Festival 2024.

Introduzione

La pasta fresca all'uovo è una preparazione tipica della cucina italiana, disciplinata dal DPR n. 187 del 2001¹ caratterizzata da un elevato contenuto di colesterolo generando raccomandazioni nutrizionali legate al suo consumo.² Alti livelli di colesterolo sierico sono stati spesso associati all'insorgenza di patologie cardiovascolari (CVD)³; tuttavia, è da evidenziare che sono i prodotti di ossidazione del colesterolo (COPs), sostanze pro-infiammatorie, ad avere un ruolo chiave nello sviluppo dell'aterosclerosi.⁴ Il colesterolo, infatti, presenta nella sua struttura un'insaturazione che lo rende suscettibile ai fenomeni ossidativi portando alla formazione dei COPs.⁵ Fasi del processo produttivo della pasta quali la miscelazione, la trafilatura e la cottura, possono rappresentare step critici per l'innescio di reazioni di ossidazione, sia per le alte temperature (autoossidazione) sia per l'esposizione alla luce (fotoossidazione).^{6,7} Inoltre, è stato dimostrato che i COPs sono maggiormente assorbiti dall'intestino rispetto al colesterolo; studi recenti hanno evidenziato il ruolo dei COPs nella regolazione delle funzioni cellulari, inducendo cambiamenti delle proprietà di membrana che possono promuovere l'insorgenza di malattie neurodegenerative nonché effetti mutageni.⁸ Pertanto, risulta fondamentale adottare strategie per ridurre la presenza del colesterolo all'interno degli alimenti. Il consumo di fibre solubili o di fitosteroli rappresenta una strategia valida per contrastare l'assorbimento del colesterolo a livello intestinale. In questo contesto, l'utilizzo di sostanze in grado di sequestrare (complessare) il colesterolo potrebbe rivelarsi un approccio alternativo per ridurre la quantità di colesterolo assorbito, modificandone le proprietà fisiche e chimiche della molecola. I tannini sono composti vegetali, solubili in acqua, che possiedono diverse attività proprietà benefiche⁹ e potrebbero rappresentare una strategia valida. Nonostante le elevate proprietà antiossidanti, il loro utilizzo è ancora limitato poiché considerati fattori antinutrizionali; è nota, infatti, la loro capacità di interagire con altre macromolecole quali le proteine, sequestrandole e riducendone l'assorbimento.¹⁰

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



Lo scopo del presente studio è stato valutare le capacità complessanti di due diversi tipi di tannini nei confronti del colesterolo presente nella pasta fresca all'uovo. Sono stati trattati due diversi formati di pasta, valutando gli effetti pre- e post- cottura. Infine, è stata determinata la potenziale capacità antiossidante dei tannini nel prevenire la formazione dei composti di ossidazione del colesterolo.

Materiali e metodi

Materiali

Nello studio sono stati utilizzati due tannini condensati, un acido ellagico esterificato su glucosio, da legno di quercia (A) ed un acido gallico esterificato su acido chinico da gomma di tara (B). Entrambi i tannini sono stati forniti da un'azienda locale mentre l'ovoprodotto pastorizzato, la farina di grano tenero (tipo 00) e la semola di grano duro utilizzati nella preparazione della pasta sono stati acquistati sul mercato (Torino, Italia). Tutti i reattivi chimici sono stati acquistati presso Merck (Darmstadt, Germania).

Preparazione della pasta

La pasta è stata preparata in una impastatrice planetaria KitchenAid® (Whirlpool Corporation, Benton Harbor, MI, USA) con 140 g di farina di grano tenero

(tipo 00), 60 g di farina di semola di grano duro, 80 g di ovoprodotto pastorizzato e 20 mL di acqua. I tannini (in polvere) sono stati aggiunti in diverse percentuali sulla quantità totale della farina: 0,25% (concentrazione 1), 0,50% (concentrazione 2), e 1% (concentrazione 3). Con una macchina trafilatrice (Dolly, Imperia & Monferrina S.p.A., Castell'Alfero (AT), Italia) sono stati ottenuti contemporaneamente due formati di pasta: spaghetti quadrati (Q) e rettangolari (F) aventi, in sezione, stessa area ma differente perimetro. In parallelo, è stato preparato un controllo, ovvero pasta senza l'aggiunta dei tannini. Infine, i campioni sono stati cotti in acqua ultrapura in rapporto pasta/acqua (v/v) 1:10 per 4 minuti. Sono stati condotti tre esperimenti indipendenti (n=3).

Determinazione del contenuto totale sterolico

La pasta, preventivamente liofilizzata (Lio 5P, Cinquepascal s.r.l., Trezzano s/N (MI), Italia) e macinata, è stata accuratamente pesata (100 mg) e addizionata di 3 mL di KOH (4M) + BHT (5 mg/mL) con 1 mg di 5 α -colestano e 0,5 mg di 19-idrossicolesterolo, usati come standard interni per quantificare, rispettivamente, gli steroli e i COPs. I campioni sono stati lasciati in agitazione e al buio per 18 ore a 25 °C. In seguito, la frazione

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

insaponificabile¹¹ è stata ottenuta aggiungendo 10 mL di cloroformio e 10 mL di acido citrico in soluzione (0,1%; *p/v*). Dopo centrifugazione (3.600 x *g* per 15 minuti a 10 °C), la fase organica contenente la frazione sterolica è stata raccolta. L'estrazione è stata ripetuta una seconda volta e le frazioni organiche unite. Il solvente è stato quindi rimosso con un flusso di azoto e la frazione insaponificabile è stata silanizzata in modo da ottenere i trimetilsilil derivati (TMS). Nel dettaglio, 200 µL di frazione insaponificabile sono stati portati a secco con azoto e addizionati di 200 µL di piridina e 180 µL di BSTFA + 1% TCS (30 min a 60 °C). Infine, 1 µL di campione è stato iniettato in un gascromatografo accoppiato ad uno spettrometro di massa Shimadzu Q2010 Plus (Shimadzu, Kyoto, Japan) dotato di colonna capillare in silice fusa Rxi-5ms (10 m, 0.1 mm d.i., 0,1 µm spessore; Restek, Bellefonte, PA, USA). La temperatura del forno era programmata da 220 °C a 330 °C (10 °C/min) e poi a 350 °C (20 °C/min) utilizzando elio come gas carrier con una velocità lineare di 47 cm/s. L'iniezione è stata svolta in modalità split (rapporto 1:30). L'acquisizione del segnale e l'integrazione sono state condotte, rispettivamente, in modalità TIC (*Total Ion Current*) e SIM (*Single Ion Monitoring*).

Determinazione del contenuto lipidico nell'acqua di cottura

Dopo la cottura della pasta l'acqua è stata raccolta, pesata e trasferita in un imbuto separatore per estrarne la componente lipidica. Una miscela di cloroformio:metanolo (2:1; *v/v*) è stata aggiunta all'acqua¹² e, in seguito ad agitazione e separazione delle fasi, la componente organica è stata raccolta e l'estrazione ripetuta una seconda volta. Le due fasi organiche sono state unite e filtrate su filtro di carta (Whatman, grado 5). Il solvente è stato allontanato e la matrice lipidica disciolta in 200 µL di *n*-esano:isopropanolo (3:2; *v/v*) contenente 10 µg di 5α-colestano. Un µL di campione è stato iniettato in un GC-FID (GC-2010 Plus, Shimadzu, Kyoto, Japan) dotato di una colonna capillare in silice fusa Rtx-5 (20 m, 0,10 mm d.i., 0,10 µm spessore; Restek, Bellefonte, PA, USA) in modalità split (rapporto 1:50). La programmata di temperatura è stata settata da 100 a 350 °C (5 °C/min) mantenendo la temperatura finale per 20 minuti. La temperatura dell'iniettore e del FID sono state impostate a 350 °C e 348 °C. L'elio è stato usato come gas carrier con una velocità lineare di 47 cm/sec. Le principali classi lipidiche (acidi grassi liberi, monogliceridi, digliceridi, trigliceridi, esteri degli steroli e steroli liberi) sono state identificate



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

attraverso l'iniezione di un mix di standard commerciali nelle stesse condizioni analitiche come riportato da lavori precedenti.¹³

Estrazione dei composti antiossidanti

L'estrazione (ripetuta due volte) dei composti antiossidanti è stata eseguita secondo Fares *et al.* (2010)¹⁴ con alcune modifiche. Un grammo di pasta liofilizzata è stato disciolto in 20 mL di una soluzione metanolo:acqua (80:20; v/v) acidificata con acido formico (pH 2,5) e agitata al buio per 2 ore a 25 °C. Il campione è stato poi centrifugato (12.900 x g, 15 min, 5 °C), il surnatante raccolto e filtrato (filtro PTFE, 0,45 µm) prima delle successive analisi.

Contenuto totale fenolico

Il contenuto fenolico totale (TPC) è stata determinato con il metodo colorimetrico di Folin-Ciocalteu riportato da Cantele *et al.*¹⁵ per adattarlo ad un lettore di micropiastre spettrofotometrico a 96 pozzetti (BioTek Synergy HT, BioTek Instruments, Milano, Italia). L'analisi è stata eseguita in triplicato ed i risultati sono espressi come milligrammi di equivalenti di acido gallico (GAE)/grammo di pasta.

Attività antiradicalica

L'attività antiradicalica (RSA) è stata determinata attraverso l'inibizione del

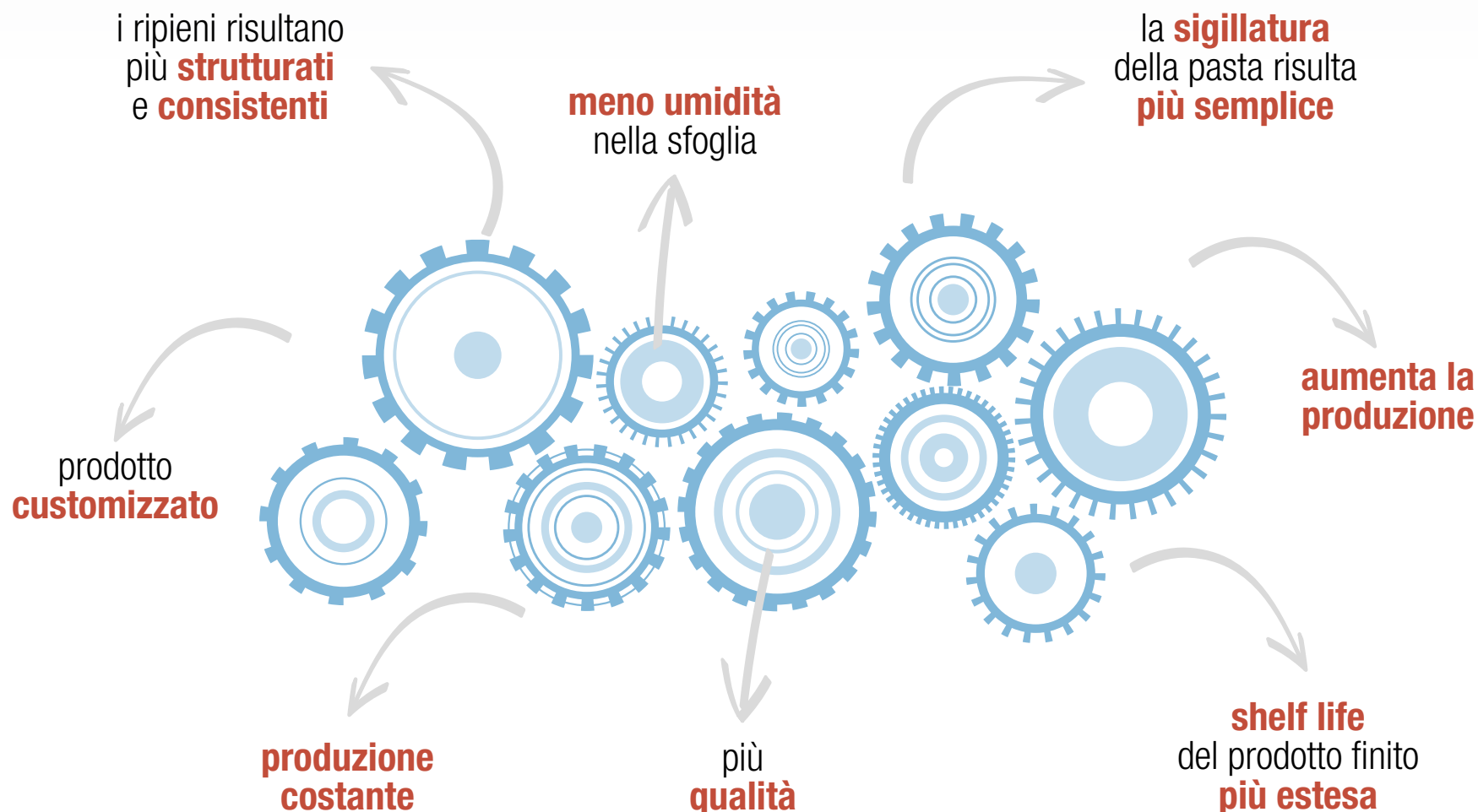
radicale libero 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH•), secondo il metodo descritto da Gadow *et al.*¹⁶ adattandolo a un lettore di micropiastre a 96 pozzetti. L'analisi è stata eseguita in triplicato. I risultati sono stati espressi in mmol di Trolox equivalente (TE)/grammo di pasta.

Determinazione dei prodotti di ossidazione del colesterolo

I prodotti di ossidazione del colesterolo (COPs) sono stati purificati dalla frazione insaponificabile come suggerito da Rose-Sallin *et al.*¹⁷ I 9/10 della frazione insaponificabile sono stati caricati su una cartuccia SPE-NH₂, contenente 3 mm di sodio solfato anidro e precedentemente attivata con 3 mL of *n*-esano. Le diverse frazioni sono state eluite con 6 mL di *n*-esano:etilacetato (95:5; v/v) e 10 mL of *n*-esano:etilacetato (90:10; v/v), mentre i COPs sono stati raccolti eluendo 10 mL di acetone. Quest'ultimo è stato allontanato con un flusso di azoto e i COPs derivatizzati come descritto nel paragrafo *Contenuto totale fenolico*. Infine, i derivati trimetilsilil sono stati ripresi in 100 µL di *n*-esano e iniettati in un GC/MS (Shimadzu Q2010 Plus GC/MS, Kyoto, Japan), dotato di colonna capillare in silice fusa Rxi-5ms come riportato da Cardenia *et al.*¹⁸ L'iniezione (1 µL) è stata condotta in modalità splitless. La programmata di

Semilavorati funzionali in polvere per produttori di pasta ripiena.

Ogni semilavorato è **customizzato** con **soluzioni personalizzate**. Grazie ai nostri prodotti si ottengono **ripieni strutturati e consistenti** che facilitano la sigillatura della pasta e riducono la migrazione dell'umidità alla sfoglia. L'utilizzo di antimicrobici naturali di nostra creazione, conferisce al prodotto una **Shelf Life più estesa**.



temperatura è stata impostata da 250 a 325 °C (20 °C/min). Le temperature dell'iniettore e sorgente ionica erano rispettivamente di 325 °C e 340 °C. L'elio è stato usato come carrier gas con una velocità lineare di 43cm/s. I COPs sono stati identificati attraverso lo spettro di massa (TIC) e quantificati mediante lo ione più abbondante (SIM).

Il fattore di ossidazione (F_{ox}) è stato calcolato secondo la seguente equazione:

$$F_{ox} = \frac{\text{colesterolo} - \text{COPs}}{\text{colesterolo}} * 100$$

dove il colesterolo rappresenta il contenuto di colesterolo nel campione di pasta e COPs il contenuto di prodotti di ossidazione del colesterolo.

Analisi statistica

I risultati sono stati elaborati statisticamente utilizzando il software SPSS Statistics (versione 25.0; IBM, Chicago, USA). L'analisi della varianza (ANOVA) e il test post-hoc di Duncan, con un livello di confidenza del 95%, sono stati utilizzati per identificare le differenze significative tra i valori medi dei campioni, in relazione ai diversi tannini, le loro concentrazioni, i formati di pasta e l'effetto della cottura.

Risultati e discussione

Contenuto totale degli steroli

La componente sterolica è stata caratterizzata e quantificata sia nella pasta cruda che cotta, con un range di concentrazioni da un minimo di 21,98 mg/g (controllo Q) ad un massimo di 50,52 mg/g (concentrazione 3 di tannino B formato Q). Oltre al colesterolo (circa il 91% della frazione sterolica) sono stati individuati anche il β -sitosterolo, campesterolo, stigmasterolo e campestanolo, il cui totale rappresentava meno del 10% del contenuto totale degli steroli. Come mostrato nella [Figura 1](#), nello spaghetti Q è stato osservato un incremento della presenza di colesterolo all'aumentare della concentrazione del tannino B (range 21,18 – 53,59 mg/g). Al contrario, nel formato F crudo non è stata rilevata alcuna differenza. Questi risultati potrebbero rappresentare un segnale di interazione tra i tannini e il colesterolo, i quali potrebbero essere in grado di complessarlo e concentrarlo all'interno del reticolo della pasta. Nella pasta cotta è stata osservata una riduzione del contenuto di colesterolo ($p < 0,01$) nello spaghetti Q con tannino B, con una perdita percentuale del 33%, mentre nel formato F col medesimo tannino è stato

la baresina

Gold 300



SAREMO PRESENTI

IPACK - IMA MILANO

FIERA MILANO - ITALY

27 - 30 MAGGIO 2025

PAD. 1P - STAND A01



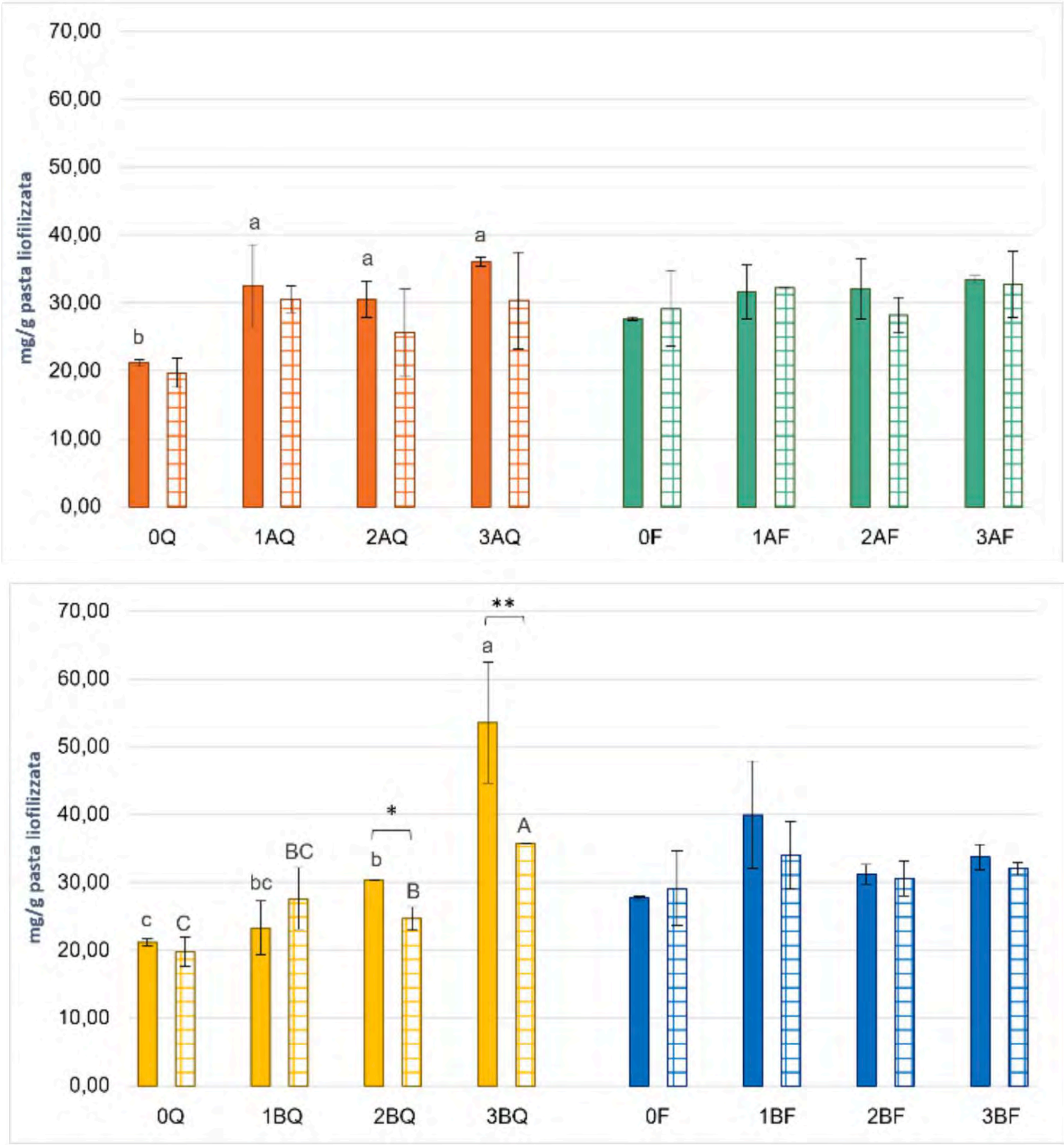
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Figura 1 CONTENUTO DI COLESTEROLE TOTALE (mg/g PASTA LIOFILIZZATA) IN Q E F CRUDA (ISTOGRAMMA COLORATO) E COTTA (ISTOGRAMMA RETICOLATO) CON I TANNINI A E B



Ogni valore rappresenta la media $\pm$ la deviazione standard di 3 repliche indipendenti. Barre con diverse lettere e carattere indicano differenze significative (test Tukey, $p < 0,05$).

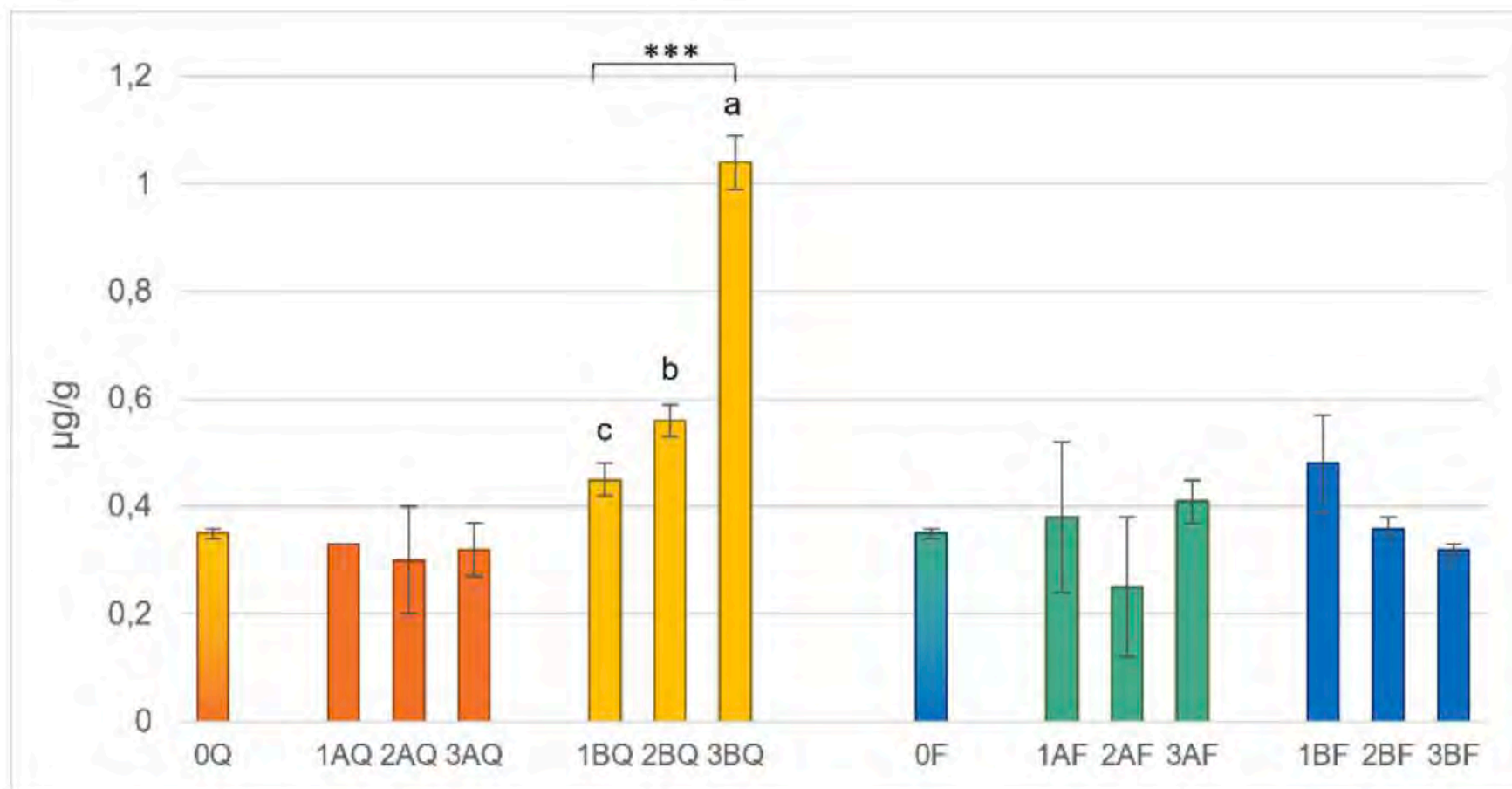
Abbreviazioni: A, estere dell'acido ellagico; B, estere dell'acido gallico; Q, formato quadrato; F, formato rettangolare; 1, 0,25%; 2, 0,50%; 3, 1,00% di tannino. Gli asterischi indicano il livello di significatività: *, $p < 0,05$; **, $p < 0,01$.

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

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



Figura 2 CONTENUTO DI COLESTEROLO ($\mu\text{g/g}$) NELL'ACQUA DI COTTURA DI Q E F CON I TANNINI A E B



Ogni valore rappresenta la media $\pm$ la deviazione standard di 3 repliche indipendenti. Barre con diverse lettere e carattere indicano differenze significative (test Tukey, $p < 0,05$).

Abbreviazioni: A, estere dell'acido ellagico; B, estere dell'acido gallico; Q, formato quadrato; F, formato rettangolare; 1, 0,25%; 2, 0,50%; 3, 1,00% di tannino. Gli asterischi indicano il livello di significatività: *, $p < 0,05$; **, $p < 0,01$; ***, $p < 0,001$.

osservato una riduzione del 4%. Tali risultati potrebbero essere attribuibili a due possibili cause:

- una degradazione ossidativa del colesterolo dovuto alla cottura con conseguente riduzione del contenuto nella pasta e formazione di COPs;
- un cambiamento delle proprietà idrofile del colesterolo in seguito all'interazione con il tannino, che potrebbe favorirne il suo trasferimento nella fase acquosa (acqua di cottura).

Inoltre, è probabile che il formato abbia un impatto significativo: la microstruttura dello spaghetti Q potrebbe favorire una maggiore distribuzione dei complessi tannino-colesterolo.

Contenuto di colesterolo nell'acqua di cottura

Per verificare se i tannini potessero avere un effetto complessante e interagire con il colesterolo, è stata determinata la presenza di colesterolo nell'acqua di cottura ([Figura 2](#)). Per escludere che

SIDE

Machines and plants for food industry

IMPIANTO DI PASTORIZZAZIONE, PRE-ESSICCAZIONE E SURGELAZIONE PER PASTE RIPIENE

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



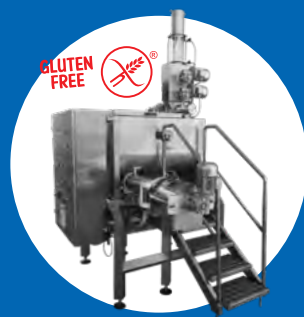
Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

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



potessero essere i tannini stessi contaminati dalla presenza di sostanze lipidiche, la stessa analisi è stata condotta sull'estratto, senza riscontrarne la presenza. L'acqua di cottura dei campioni controllo hanno mostrato gli stessi livelli di colesterolo, indipendentemente dal formato (0,35 µg/ml). Integrando il tannino A alle diverse concentrazioni, il colesterolo nell'acqua di cottura è rimasto costante. Con il tannino B integrato nel formato Q, è stato invece osservato un incremento del colesterolo nell'acqua di cottura correlato positivamente alla concentrazione di tannino aggiunto nell'impasto. Tali valori erano concordi con le perdite di colesterolo osservate nei campioni di pasta cotta, avvalendo la possibile attività complessante dei tannini. Tale ipotesi è supportata dalla letteratura e in particolare dallo studio condotto da Zeng *et al.* (2020)¹⁹, in cui i ricercatori avanzano l'ipotesi di un possibile nuovo meccanismo ipocolesterolemizzante dei tannini, attraverso un'interazione diretta tra i due componenti. Nuovamente, il formato sembra avere un ruolo fondamentale nei meccanismi di trasferimento del complesso tannino-sterolo nell'acqua di cottura. Una possibile ipotesi è che l'acqua nel formato Q presenti una maggiore diffusione all'interno della struttura favorendo la solubilizzazione dei

complessi tannino-colesterolo.

Contenuto totale di polifenoli ed attività antiossidante

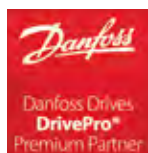
La determinazione del contenuto totale delle sostanze fenoliche (TPC) e dell'attività antiradicalica (RSA) ha permesso di valutare l'attività protettiva dei tannini nei confronti del processo ossidativo, e quindi della formazione dei COPs. I controlli crudi presentavano valori di TPC pari a 1,21 mg GAE/g e RSA pari a 0,79 µmol TE/g; in presenza dei tannini entrambi i parametri hanno mostrato un incremento anche se strettamente correlato alla tipologia di tannino. In particolare, il tannino A ha mostrato un contenuto inferiore (range di TPC pari a 1,56 – 2,46 mg GAE/g; range di RSA pari a 4,11 – 12,78 µmol TE/g) rispetto al tannino B (range di TPC pari a 2,76 – 6,31 mg GAE/g; range di RSA, pari a 25,14 – 81,27 µmol TE/g). Inoltre, anche dopo la cottura il tannino B ha mostrato delle performance migliori.

Prodotti di ossidazione del colesterolo (COPs)

Al fine di verificare anche l'attività protettiva dei tannini nei confronti dell'ossidazione del colesterolo, è stata monitorata la quantità di COPs nella pasta. I COPs determinati sono stati: 7α-



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



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

idrossicolesterolo, 7 β -idrossicolesterolo, e 7-chetocolesterolo. I due tannini hanno mostrato attività diverse: l'integrazione del tannino B ha portato ad una progressiva diminuzione del contenuto di COPs rispetto al controllo, fenomeno accentuato in particolare con il formato F (riduzione del 60%) rispetto a Q (riduzione del 16%). Il tannino A, invece, ha mostrato un'attività opposta, facendo salire i valori di COPs all'aumentare della sua concentrazione: infatti, con il formato F i valori sono passati da 0,41 $\mu\text{g/g}$ (controllo) a 0,66 $\mu\text{g/g}$ (concentrazione 0,25%), suggerendo un comportamento pro-ossidante. Il calcolo del fattore di ossidazione ha fornito maggiore chiarezza sul ruolo effettivo dei tannini nella prevenzione dell'ossidazione del colesterolo. In base a questi risultati, il tannino B integrato all'1% ha mostrato la migliore attività antiossidante in entrambi i formati (F, 0,5%; Q, 0,7%). Al contrario, il tannino A integrato allo 0,25% in F ha registrato un F_{ox} superiore (2,1%) rispetto al controllo (1,8%), confermando un'attività pro-ossidante. Come riportato da Eghbaliferiz & Iranshahi (2016)²⁰, gli ellagitannini, se sottoposti a particolari condizioni (pH e temperatura), si scindono generando forme chinoniche liberando, al tempo stesso, specie reattive all'ossigeno. Infine, il tempo di cottura testato nella

sperimentazione (4 min) non ha influenzato significativamente ($p > 0,05$) la formazione di prodotti di ossidazione del colesterolo.

Conclusioni

La formazione dei prodotti di ossidazione del colesterolo (COPs) gioca un ruolo di primo piano nella perdita della qualità e della sicurezza alimentare. Una diminuzione della presenza del colesterolo all'interno degli alimenti può, quindi, rappresentare una valida soluzione per limitare l'assunzione dei COPs. I tannini sono composti con elevato potere antiossidante nonché complessante nei confronti di diverse macromolecole. Ciononostante, di fondamentale importanza è la scelta della tipologia di tannino, in quanto alcuni potrebbero presentare, in alcune condizioni, attività pro-ossidante.

Dal presente lavoro è emerso il potenziale utilizzo dell'estere dell'acido gallico come agente sequestrante del colesterolo, in grado di modificarne la solubilità riducendone il contenuto nella pasta fresca all'uovo in seguito a cottura, oltre a svolgere un'elevata protezione del colesterolo dall'ossidazione limitando la formazione di COPs. Tuttavia, le caratteristiche fisiche della pasta fresca all'uovo, come la sua microstruttura,

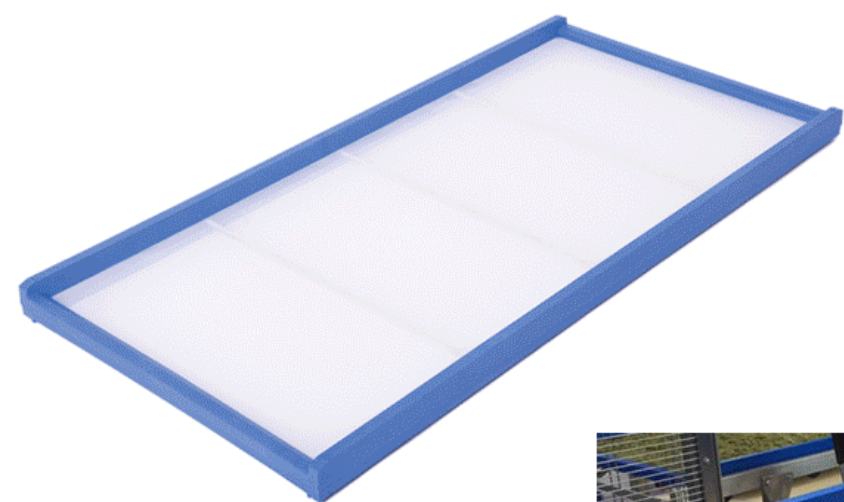
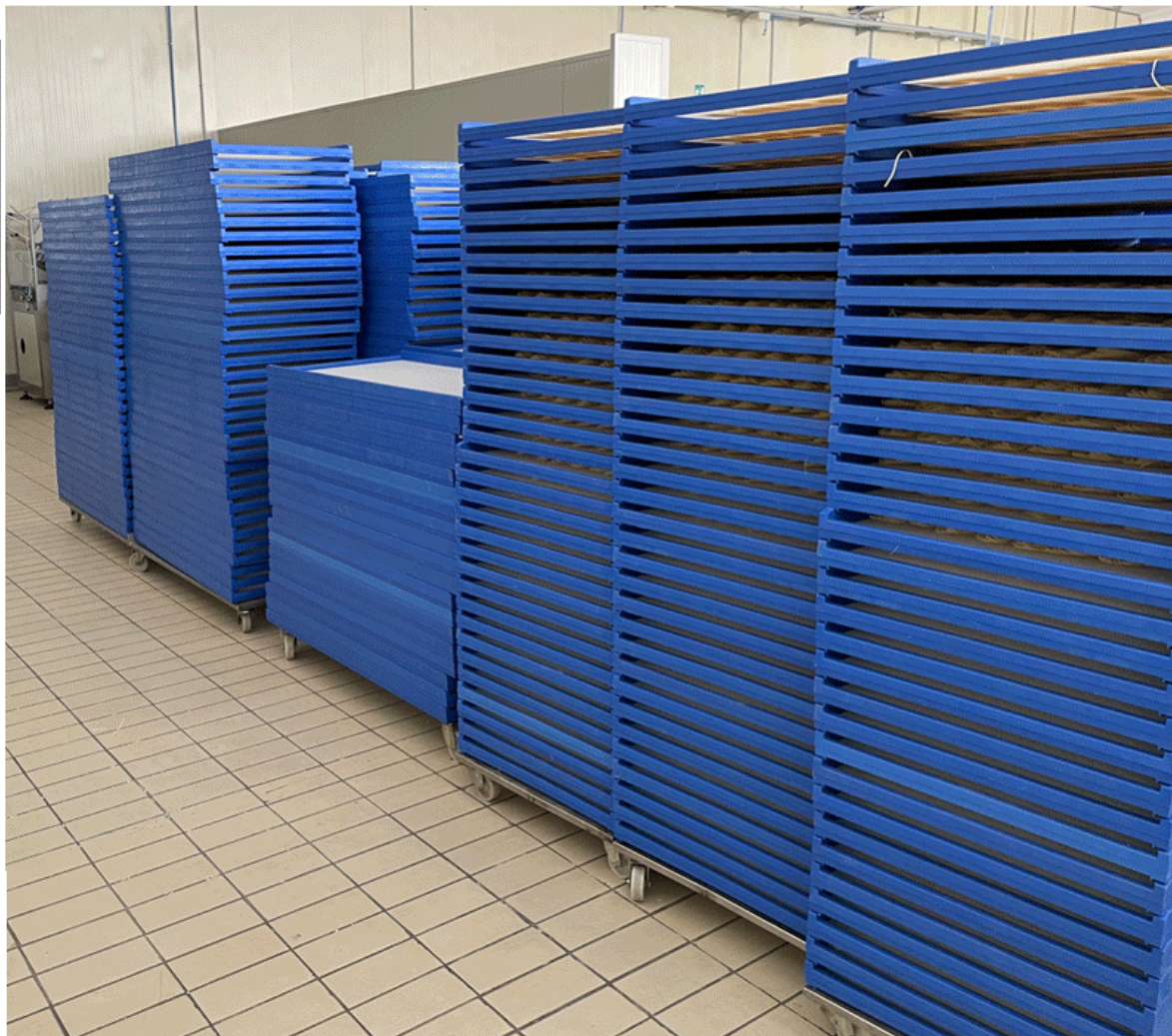
Il Telaio che tutti vorrebbero

TELAIO IN MATERIALE PLASTICO PER ESSICCAZIONE PASTA

*Utilizzato con successo
dai più importanti pastifici
in tutto il mondo*

Modelli:

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



IFT è certificata

IFT è AZIENDA CERTIFICATA



rappresenta un punto chiave nella ripartizione dei macro- e micronutrienti delle molecole all'interno dell'impasto e, di conseguenza, nella loro interazione. Questo studio suggerisce una potenziale strategia nella formulazione di pasta fresca all'uovo con effetto ipocolesterolemizzante al fine di migliorarne le qualità nutrizionali, limitando il rischio di assunzione di forme ossidate di colesterolo tramite il processo naturale di interazione da parte di molecole di origine tannica.

Note bibliografiche

1. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Decreto del Presidente della Repubblica, 9 febbraio 2001, n. 187.
2. Clayton, Z.S., *et al. Nutrition* 2017, 37, 79–85.
3. Mortensen, M.B., *et al. The Lancet* 2020, 396, 1644–1652.
4. Soliman, G. A. *Nutrients* 2018, 10(6), 780.
5. Cardenia, V., *et al. Biochimie* 2013, 95, 473–481.
6. Cardenia, V., *et al. Meat Science* 2015, 105, 126–135.
7. Verardo, V., *et al. European Food Research and Technology* 2017, 243, 817–825.
8. Wang, C., *et al. International Journal of Pharmaceutics* 2019, 569, 118576.
9. Fares, C., *et al. Food Chemistry* 2010, 119, 1023–1029.
10. Smeriglio, A., *et al. British Journal of Pharmacology* 2017, 174, 1244–1262.
11. Kuczyńska, A., *et al. Plant Physiology and Biochemistry* 2019, 141, 215–224.
12. Folch, J., *et al. The journal of Biological Chemistry* 1957, 226(1), 497.509.
13. Luise, D., *et al. Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2018, 66, 12911–12920.
14. Fares, C., *et al. Food Chemistry* 2010, 119, 1023–1029.
15. Cantele, C., *et al. Antioxidants* 2020, 9, 715.
16. Gadow, A.V., *et al. Food Chemistry* 1997, 60, 73–77.
17. Rose-Sallin, C., *et al. Journal of Agricultural and Food Chemistry* 1995, 43, 935–941.
18. Cardenia, V., *et al. Journal of Separation Science* 2012, 35, 424–430.
19. Zeng, X., *et al. Food Chemistry* 2020, 309, 125762.
20. Eghbaliferiz, S., *et al. Phytotherapy Research* 2016, 1379–1391.

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**

4



Smile and Make Pasta: quando fare pasta diventa una cura

Maria Antonietta Dessì



Dalla storia personale di Alessandra Lauria, nasce un progetto che porta laboratori di pasta fresca nei reparti oncologici pediatrici. Un'iniziativa che unisce manualità, resilienza e condivisione per restituire speranza, sorrisi e dignità ai piccoli pazienti.

Che la pasta fosse un prodotto magico era cosa nota. Quello che non sapevamo, prima di incontrare Alessandra Lauria, è che facesse anche dei miracoli, come quello di cambiare lo stato d'animo e la prospettiva di vita di piccoli pazienti malati di tumore.

L'abbiamo appurato nell'assistere alle attività di Smile And Make Pasta, un'associazione dedicata alla creazione di momenti felici attraverso laboratori di pasta fresca nei reparti pediatrici oncologici. Il nome, che tradotto significa "sorridi e fai la pasta", riflette l'impegno della fondatrice e dei soci a ispirare i bambini a lottare, crescere e diventare forti, proprio come la pasta che creano con le proprie mani. E ha anche lo scopo, tra gli altri, di colmare il vuoto che vivono coloro che sono costretti a stare lontani da casa per lungo tempo, a causa della degenza in ospedale. L'arte magica non solo li diverte e li distrae, ma offrendo loro la gioia di imparare in cucina, migliora la manualità, li aiuta a crescere in armonia con gli altri, genera quel prezioso senso di autostima che nasce in chi crea qualcosa di concreto.

Non si può però comprendere a fondo lo spirito del progetto di cui oggi parliamo, senza raccontare la storia personale della sua ideatrice e le motivazioni che la spingono a dedicarsi totalmente a questo

progetto. Una storia purtroppo comune a tantissimi piccoli pazienti che si trovano a vivere il dramma di una patologia grave, in così giovane età.

"Avevo 10 anni quando mi è stato diagnosticato un tumore. Ero piccola e ovviamente non capivo cosa mi stesse succedendo. Mi avevano diagnosticato una forma rara di sarcoma e avevo un'aspettativa di vita di soli tre mesi" inizia così lo struggente racconto di Alessandra Lauria ([guarda il video](#)). "Era il 1996 e all'epoca in Sicilia, essere malati era proprio un vero tabù, qualcosa di cui non si parlava, al limite si sussurrava con paura, come se a dire le parole ad alta voce, la malattia si sarebbe sparsa. A scuola ero vista come un'aliena. Molti compagni che prima erano amici del cuore, scomparirono dalla mia cerchia, improvvisamente. Alcuni furono trasferiti in un'altra scuola "a causa mia" e a mia insaputa. Certo, un po' ad un alieno assomigliavo anche: la chemio si era portata via i miei capelli, lasciandomi la testa tonda e liscia come un piccolo marziano. E anche l'umore era cambiato. Tumore, una parola così grande, la pensate nella bocca di una bambina? Capivo solo che qualcosa non andava. I miei non sorridevano più e mia madre era retta solo dalla sua potente fede. Ma sono stata più forte io e oggi sono tornata a

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.



abimapi
.COM.BR

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:





Milano con un progetto, quello di creare dei laboratori di pasta fresca per bambini in cura al reparto oncologico pediatrico dell'Istituto dei tumori di Milano. Proprio in quella ludoteca dove ho ricevuto tanto bene e tanto affetto, decenni fa. Ho vissuto un miracolo, mi è stata data una seconda chance e ora io vorrei contraccambiare tutti i gesti gentili e tutti i sorrisi che anni fa mi hanno fatta rinascere a dispetto della peggiore delle malattie". Alessandra non è solo risorta, è cresciuta, ha studiato e ha fondato The Pasta Studio, una scuola di pasta online. In tanti la definiscono un'imprenditrice culinaria e dopo la pandemia, le è stata offerta l'opportunità di creare dei laboratori di

pasta negli ospedali oncologici il cui progetto ha preso il nome di Smile And Make Pasta, appunto.

I laboratori, dove partecipano ragazzi sino a 24 anni con le rispettive famiglie, sono attrezzati di tutto ciò che serve a lavorare la pasta. Qui si insegna a preparare e sparecchiare un tavolo, dando spiegazioni sui vari utensili utilizzati, tanto in laboratorio, quando in cucina. Ai giovani viene distribuita una maglietta di SMP che viene personalizzata con il nome di chi la indossa. E' così che si inizia a impastare maccheroni, farfalle, cavatelli: un esperimento ma anche un'arte che si può tramandare persino in un contesto irruale come l'ospedale, così come a casa, fanno



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



le nonne con i propri nipoti. La pasta che si prepara deve essere “buona per la persona e per il pianeta”, per usare le parole di Alessandra e “deve portare le persone ad essere flessibili, adattabili e resilienti”. Tradotto: la qualità del prodotto finale è fondamentale e ai bambini questo va insegnato. Come va insegnata l'importanza della freschezza e della stagionalità delle materie prime. In una parola sola: sostenibilità a 360 gradi. Una volta realizzata la pasta con le proprie mani e con l'attrezzatura a disposizione, si cucina e si condivide il pasto tutti assieme. Il tutto avviene in un contesto multiculturale e interregionale e talvolta anche internazionale, visto che molto

spesso i piccoli pazienti provengono da Stati diversi e convergono in un unico ospedale per essere assistiti, soprattutto quando quell'istituto rappresenta un'eccellenza nella cura dei tumori. Il laboratorio deve essere uno spazio istruttivo dove si svolge un'attività artigianale, manuale e di alto valore nutritivo.

La prima esperienza di Alessandra è stata a Torino, a Casa Ugi, una struttura alloggio interna ad un centro ricreativo. Si è trattato di un primo progetto sperimentale che ha dato risultati entusiasmanti, non a caso da lì è partito un calendario di attività ed eventi. Ma la burocrazia che sovrintende a iniziative benefiche e senza scopo di

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

La mejor Pasta de Sudamérica



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN





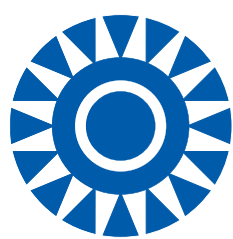
TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

Fava Storci Fresh Pasta System:
un sistema che unisce tecnologie versatili ed innovative per la produzione di pasta fresca.
Un approccio industriale avanzato, un Centro Ricerche all'avanguardia
ed un'assistenza dedicata, garantiscono ai pastifici la scelta migliore sul mercato.

lucro come queste, è tanto vasta, quanto scoraggiante e richiede uno sforzo in termini di energie e risorse che è davvero difficile affrontare in solitudine. Vista anche la richiesta delle famiglie di estendere il progetto ad altre città italiane e non solo, si cerca di ampliare l'iniziativa costruendo una rete tra volontari e pastai, animati da altruismo ed entusiasmo. Ma non è facile. Se da una parte i volontari vanno reclutati, coinvolti e istruiti, dall'altra sono necessarie risorse economiche continuative. Per questo l'associazione invita a fare donazioni regolari o anche a sostenere il progetto con formule più complesse di supporto, come l'adozione

di un laboratorio. Per sostenersi, l'associazione in passato, ha utilizzato con successo il crowdfunding, ma un progetto come questo può avere un seguito e un futuro solo se ci sono imprese e persone che credono che la pasta possa diventare il mezzo per cambiare la vita dei ragazzi e delle loro famiglie e dare una prospettiva a chi l'ha persa.





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



Fondazione Vincenzo Agnesi: annunciati i vincitori del concorso “lo sono pasta”

Comunicato stampa
Fondazione Vincenzo Agnesi



Dal carcere minorile agli ospedali pediatrici, dalle scuole alle università: la XXV edizione del Premio del Museo Nazionale delle Paste Alimentari celebra la pasta come motore culturale, economico e sociale. Cresce del 54% la partecipazione all’iniziativa.

La pasta non è solo un alimento: è cultura, lavoro, educazione e futuro. Lo dimostrano i numeri e i contenuti della XXV edizione del Premio del Museo Nazionale delle Paste Alimentari, che quest'anno ha visto oltre 500 studenti di 42 istituti scolastici italiani – dalla scuola materna agli istituti tecnici enogastronomici, passando per licei artistici, classici e scientifici – raccontare la pasta attraverso 611 elaborati, tra saggi, sculture, videoclip, poesie e progetti interdisciplinari. Un risultato che segna una crescita del 54% rispetto all'edizione precedente e addirittura del 543% rispetto alla XXIII, quando sono state introdotte le categorie "Videoclip" e "Fotografia".

Il tema "Io sono pasta", scelto in sintonia con la candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale UNESCO, ha permesso ai partecipanti di esplorare questo alimento come simbolo di identità e linguaggio universale, capace di raccontare tradizioni e di ispirare nuove visioni.

I vincitori 2025

Le sezioni in concorso del Premio del Museo sono cinque: Istruzione ed Educazione, Giornalismo, Videoclip, Fotografia e, da quest'anno, Università (fuori concorso, con premiazione prevista

nel 2026). Ogni sezione accoglie elaborati diversi – testi, immagini, video, progetti – tutti ispirati al tema annuale. Di seguito, i vincitori del primo premio per ciascuna categoria, selezionati dalla giuria tra oltre 600 candidature.

Istruzione e educazione

Titolo: Non è solo un piatto di pasta

Autori: Liceo Artistico Foscolo, Roma

Un'opera narrativa e visiva che trasforma gli spaghetti al pomodoro in racconto storico: da Ruggero II a Boccaccio, da Arcimboldo alla contemporaneità, la pasta come viaggio culturale. Perché siamo sempre consapevoli di tutto quello che si racchiude in un boccone di questo piatto per cui siamo noti in tutto il mondo?

Giornalismo

Titolo: La sfoglina dal cuore verde

Autrice: Paola Pellai

Un racconto di giornalista tra tradizione e innovazione, dove una giovane cuoca e sfoglina difende l'artigianalità – appresa dalla nonna e dalla mamma – e la memoria femminile contro l'avanzata dell'omologazione e dell'IA. Un'ode al sapere tramandato.

Videoclip

Titolo: Clandestina – Un progetto di cucina nomade

ANSELMO GROUP

PROCESSING PLANTS FOR PASTA AND SNACKS

We'll be present at IPACK-IMA
HALL 3, AREA C22/D21



***New Gyoza mold for
MDS ravioli machine!***



*The advanced filling dispensing system
directly onto the dough allows Gyoza
fillings to vary in consistency, ranging
from soft fillings to super soft ones.*

***Add a touch
of exoticism
to your product!***



*Enrich your offerings with
these delicious dumplings
that are becoming increasingly
popular and appreciated*



www.anselmoitalia.com



www.fenitalia.com



www.omaritalia.com



www.facchini-italia.com

Autrice: Alice Bettolo

Il racconto di un'esperienza di vita che narra di una donna che va recuperando il senso profondo di sé con la ricerca di una vita nomade e scalza. Un progetto in giro per il mondo dove la pasta diventa lo strumento principale per connettersi con gli altri, entrare nelle case, creare relazioni, insegnare. Una narrazione autobiografica che unisce viaggi, radici e trasformazione, in cui la cucina e la pasta aiutano a riscoprire se stessi e a creare connessioni autentiche.

Fotografia

Titolo: Asciuga spaghetti

Autore: Michele Fini

Uno scatto evocativo che trasforma una forchetta in una figura femminile, raccontando la pasta con ironia, stile e un linguaggio visivo immediato e potente.

Premi speciali: dove la pasta cambia le vite

Oltre agli elaborati artistici e narrativi, tre storie straordinarie hanno ricevuto premi speciali per il loro impatto sociale e culturale. La pasta, in questi casi, diventa strumento di riscatto, cura, educazione.

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:

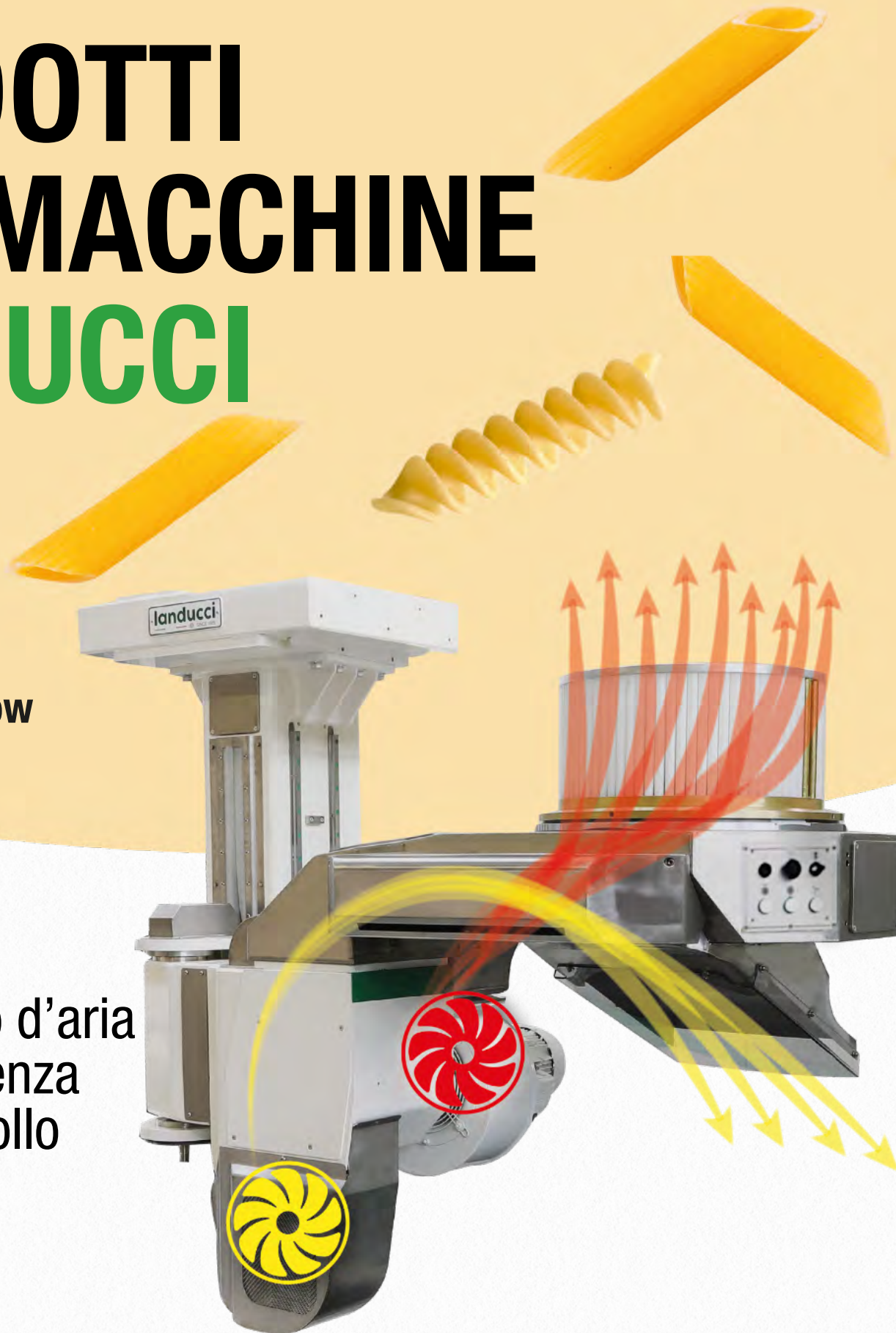
✓ Trova e richiedi offerte per macchine, ingredienti e servizi su **pastariahub.com**

PRODOTTI CON MACCHINE LANDUCCI

il nostro TwinFlow



Doppio flusso d'aria
Doppia efficienza
Doppio controllo



visit us

Pad. 1 – Stand B43-C44



years of creations

landucci
— **zamboni**

www.landucci.it



Pastificio Futuro – Premio Inclusione e riscatto sociale

All'interno del carcere minorile di Casal del Marmo (RM) nasce un laboratorio artigianale di pasta secca che offre ai giovani detenuti formazione, un mestiere e la possibilità di scrivere una nuova storia di vita. Il progetto della Cooperativa GustoLibero Onlus è un esempio virtuoso di economia carceraria e inclusione sociale.

Smile & Make Pasta – Premio Resilienza creativa

Fondata da Alessandra Lauria, l'associazione porta la pasta nei reparti oncologici pediatrici italiani e

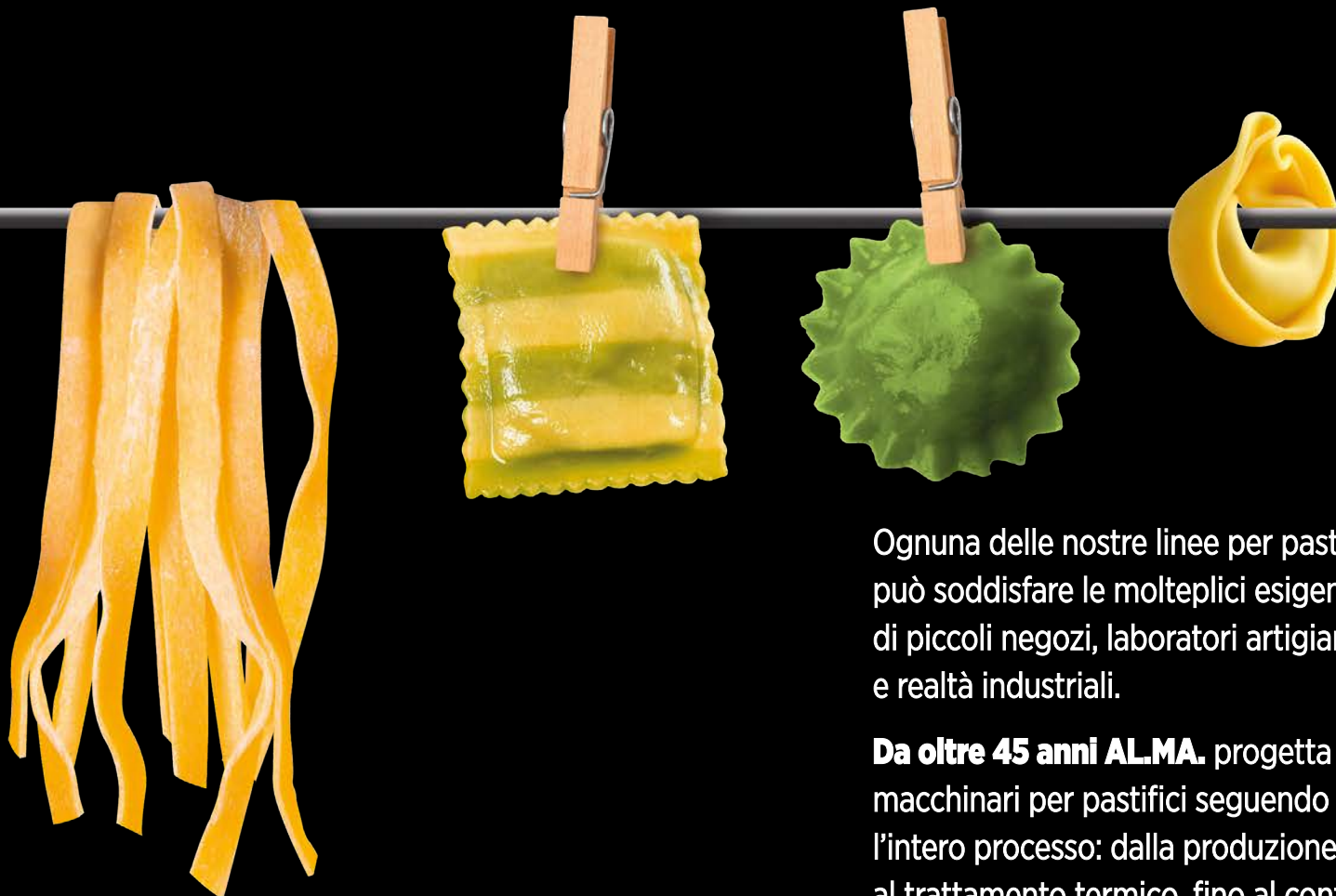
internazionali. Con le mani nella farina e il sorriso sul volto, i bambini diventano protagonisti di un gesto semplice ma potentissimo: impastare per resistere. Un laboratorio di speranza e identità.

Occhio alla pasta – Premio Educazione e sguardo globale

Otto scuole della rete “*Dialogues for Future*” hanno realizzato progetti dedicati alla pasta come simbolo di emozioni, conoscenze, memorie e culture. Un lavoro corale che valorizza l'educazione civica attraverso un alimento che unisce generazioni e territori.

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!

LINEA 160

CA160V



TA160



RS160N



DN160



45th Anniversary
1979 - 2024



alma-pasta-machinery.com



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

Università: la cultura della pasta entra nella progettazione del Museo

Quest'anno il Premio ha realizzato un bando ad hoc per le Università, rivolta a studenti, laureandi e neolaureati di tutte le discipline. Obiettivo: ideare e progettare il futuro Museo Nazionale delle Paste Alimentari non solo come luogo della memoria ma come spazio vivo, multidisciplinare e innovativo.

Il Bando Università invita a elaborare – in un anno di tempo – progetti architettonici, economici, storici, psicologici, tecnologici o creativi che valorizzino la pasta come patrimonio immateriale in chiave contemporanea. Particolarmente stimolanti i lavori multidisciplinari in cui si fondano architettura, sostenibilità, design, letteratura, marketing e visione culturale. I progetti vincitori saranno premiati nel 2026 ed esposti all'interno del nuovo Museo, contribuendo alla sua identità e alla sua narrazione.

La pasta come bene comune italiano

“La pasta è molto più di un alimento: è un codice culturale, un patrimonio condiviso, una lente attraverso cui leggere la nostra storia e immaginare il futuro”, afferma Alberto Falini, Presidente della Fondazione

Vincenzo Agnesi. “Con il Premio del Museo vogliamo valorizzare la sua forza narrativa e la sua capacità di generare inclusione, bellezza, conoscenza e lavoro. Ogni progetto ricevuto è un tassello che ci aiuta a costruire non solo un museo, ma un ecosistema culturale vivo e aperto alle nuove generazioni.”

La giuria

La giuria della XXV edizione era composta da:

- Arianna Agnesi, presidente di giuria: presidente onorario Fondazione Vincenzo Agnesi;
- Luisanna Messeri, autrice e volto noto della televisione, ha pubblicato diversi libri di cucina;
- Eleonora Fontaneto, rappresentante della terza generazione del Pastificio Fontaneto, realtà di eccellenza nel settore della pasta fresca;
- Federica Bottoli, fotografa di fama internazionale;
- Danilo Giaffreda, architetto, fotografo e gastronomo.

Tutti i vincitori e i progetti premiati sono disponibili sul sito ufficiale della [Fondazione](#).

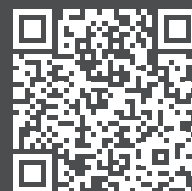
PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

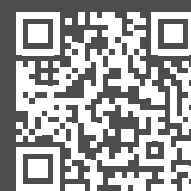
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services