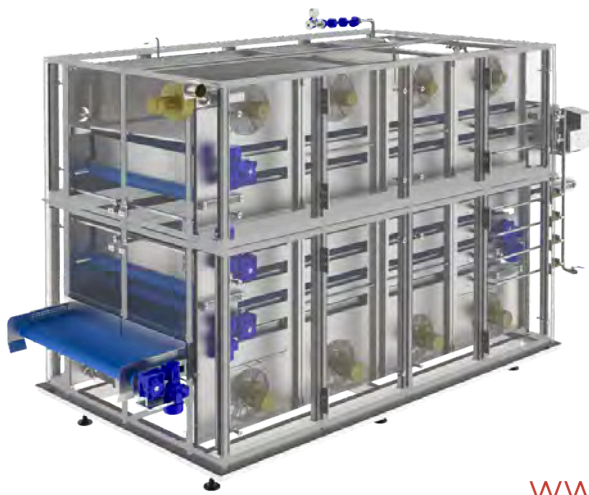


Pastaria

 **SARP**
PASTAMASTER

QUARANT'ANNI DI PASSIONE PER L'ARTE DELLA PASTA

Impianti su misura per produttori di pasta in tutto il mondo.
Fresca, ripiena, precotta, sterilizzata, surgelata e secca: **personalizziamo** ogni linea di
produzione **senza limiti**.



 **SARP**
TECNOLOGIE

www.sarp.it - sarp@sarp.it

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

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

f



in

g+

4

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 4/2025
Luglio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



Formatrici Gnocchi



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

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

Seguici su:





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E.
Union of Organizations of Manufacturers of Pasta Products of the E.U.



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*



Main sponsor



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843



Leading sponsor



Sponsor



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

1



La pasta nel mondo e in Italia: tra stabilità e nuove tendenze

Centro studi economici
Pastaria



Pastaria Festival 2025: le nuove tendenze di consumo e i segnali di cambiamento nel mercato della pasta secondo NielsenIQ.

Al Pastaria Festival 2025, NielsenIQ ha presentato un aggiornamento dettagliato sul mercato della pasta, con uno sguardo globale e un focus sul consumo italiano. I dati offrono una fotografia interessante di un comparto che, pur mantenendo una posizione di forza, si confronta con dinamiche nuove e consumatori in evoluzione.

La pasta secca nel mondo: cresce il volume, ma calano i prezzi medi

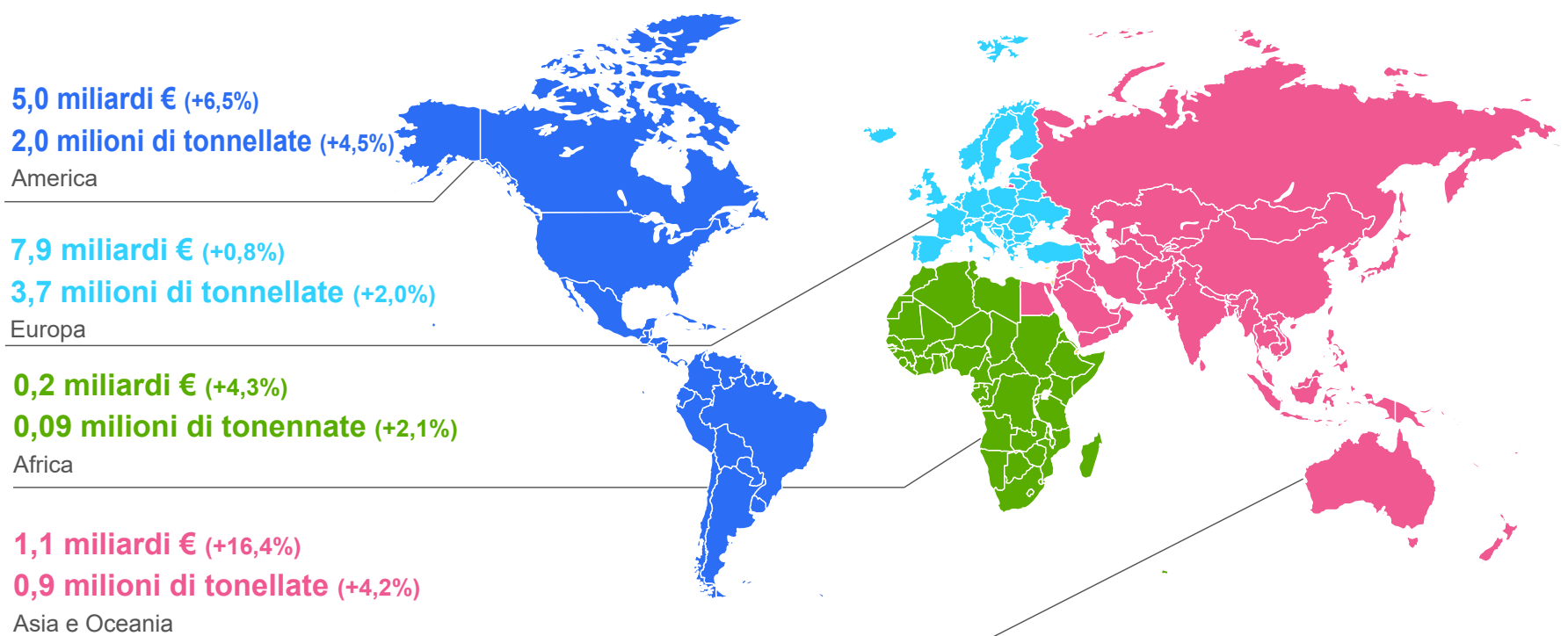
Nel 2024, il giro d'affari della pasta secca venduta nel canale retail a livello globale ha raggiunto i 14,2 miliardi di euro, con una crescita del +3,9% rispetto all'anno

precedente. Sono stati venduti quasi 7 milioni di tonnellate (+3,1%), segno di una ripresa dei volumi in quasi tutte le aree del mondo. In particolare, l'Asia registra la crescita più marcata in valore (+16,4%), mentre l'Europa – pur rimanendo il mercato più rilevante con 7,9 miliardi di euro – cresce solo dello 0,8% a valore ma del 2% a volume. Questa dinamica suggerisce una tendenza al ribasso dei prezzi medi legata al rientro inflattivo.

La secolarizzazione alimentare

Nel contesto alimentare italiano si sta affermando un fenomeno profondo e trasversale: la secolarizzazione alimentare.

Il giro d'affari della Pasta Secca venduta nel canale Retail nel mondo è stato di 14,2 miliardi di € (+3,9% su anno) nell'anno 2024. Quasi 7 milioni di tonnellate vendute, con una crescita del +3,1%



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.

Questo processo riflette una trasformazione dei comportamenti e dei valori legati al cibo, che da rituale tradizionale si declina oggi secondo nuove priorità e stili di vita. Tale tendenza si articola in quattro direttrici principali: la ricerca di semplificazione e servizio, l'apertura verso il cibo etnico e le nuove culture, l'emergere di nuove indulgenze spesso legate alla collettività, e un'attenzione crescente verso il benessere. Queste componenti definiscono un nuovo scenario anche per il "primo piatto", in cui dichiarato e agito dei consumatori convergono verso soluzioni più flessibili, personalizzate e consapevoli.

Semplificazione e servizio

I dati di NIQ indicano un aumento dei comportamenti orientati alla praticità: cala il tempo medio dedicato alla cucina (49 minuti al giorno, -4 rispetto al 2020) e si diffonde il consumo di cibi pronti e semplificati. Parallelamente, cresce la platea di chi ordina cibo a domicilio (+20% rispetto al 2019) e di chi, pur cucinando in casa, cerca soluzioni rapide.

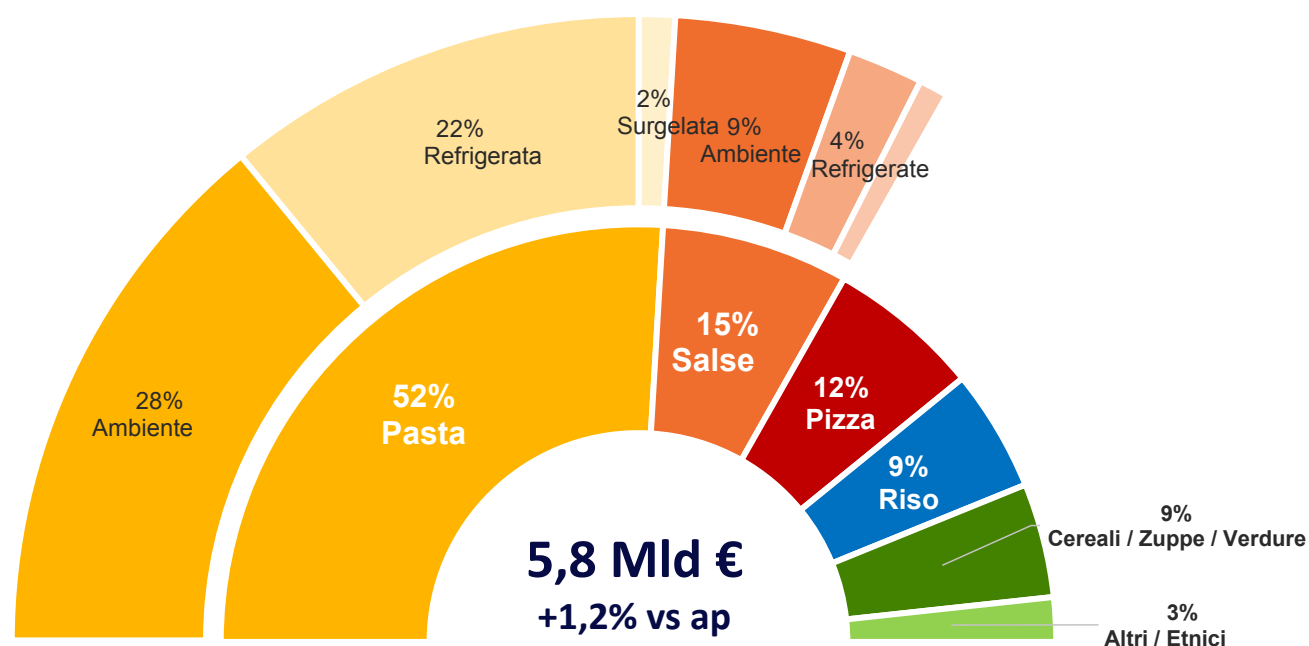
La curiosità etnica e l'apertura alle nuove culture

Un altro fenomeno in crescita è quello legato ai cibi stranieri. Il 56% degli italiani consuma piatti etnici, con un aumento del

La Pasta – Regina del Primo Piatto – un ruolo da difendere

7 italiani su 10 dichiarano che per loro la pasta è un piatto irrinunciabile!

Il **67%**
del giro d'affari del comparto*
Primo Piatto
viene generato dalla
Pasta al Sugo



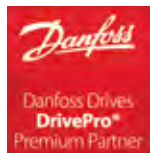
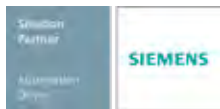
* Canale Italia Retail Total Food incl Discount

NIQ

Source: NIQ Discover IT NDH RMS dataset | MAT April 2025
NIQ Consumer Panel Service



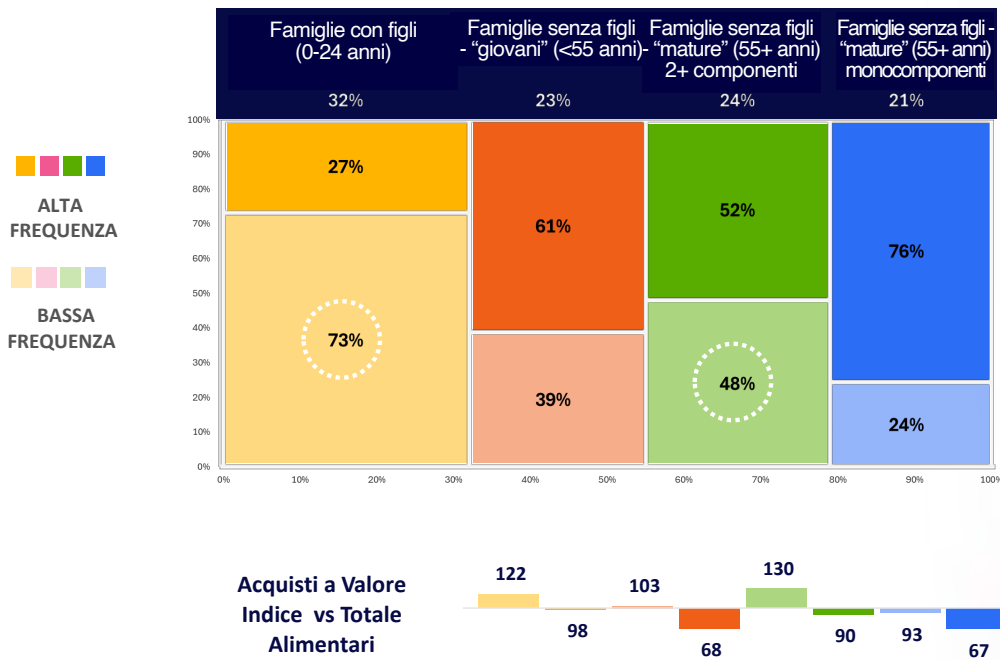
La nostra **forza**, il tuo **successo**



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

PASTA SECCA DI SEMOLA

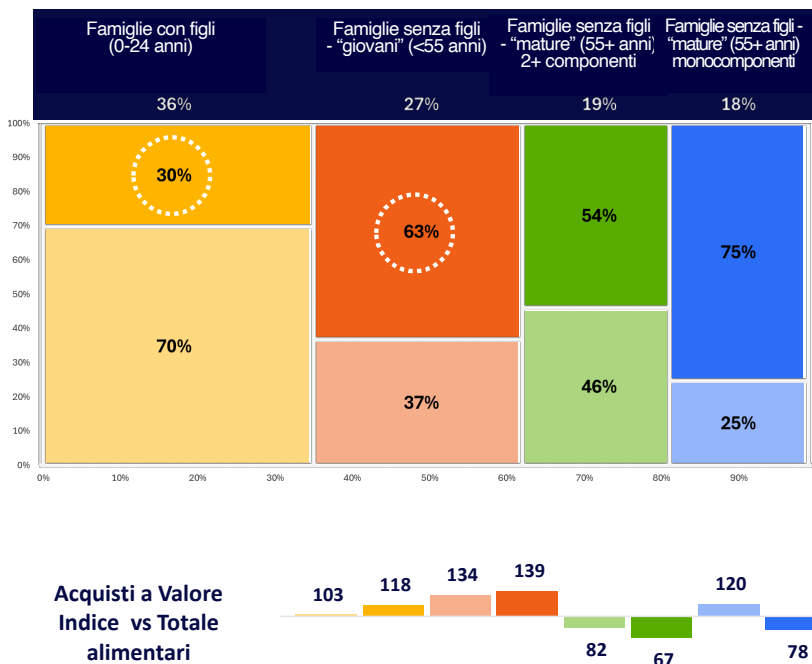
24,0 Milioni Famiglie acquirenti (+0,0% vs 2023)



Source: NIQ Discover IT NDH POD dataset | Anno 2024

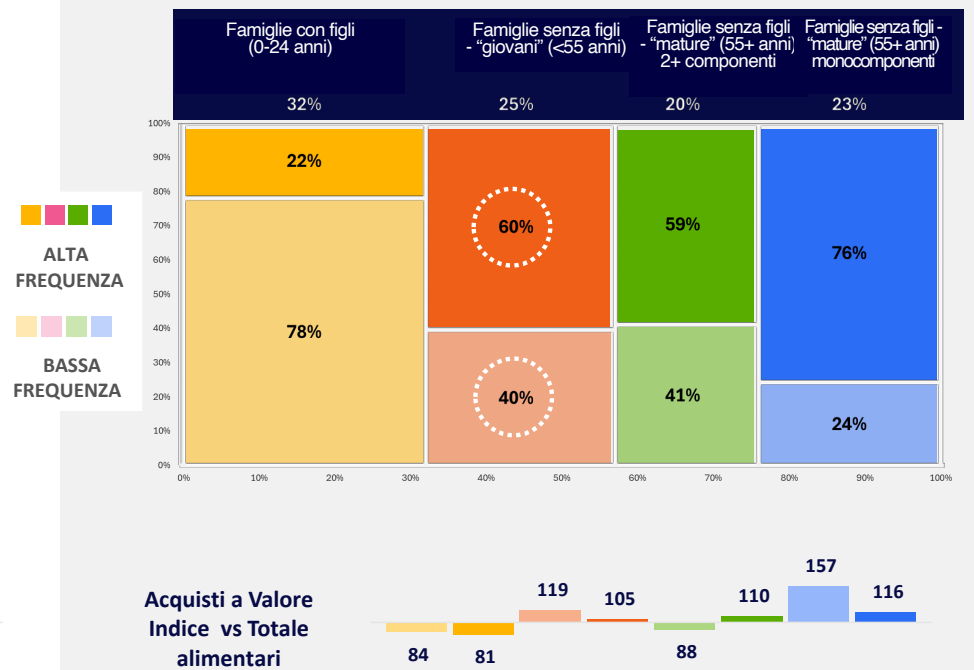
PASTA SECCA SENZA GLUTINE

4,8 Milioni Famiglie acquirenti (+21% vs 2023)



PASTA SURGELATA

5,2 Milioni Famiglie acquirenti (+8,5% vs 2023)



Source: NIQ Discover IT NDH POD dataset | Anno 2024



MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



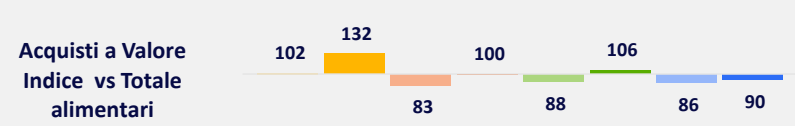
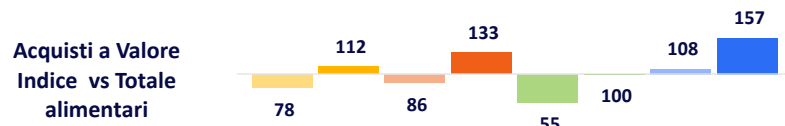
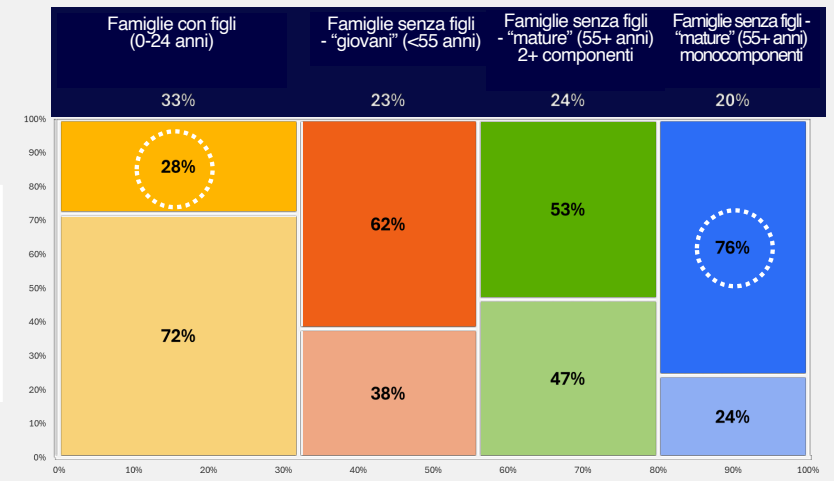
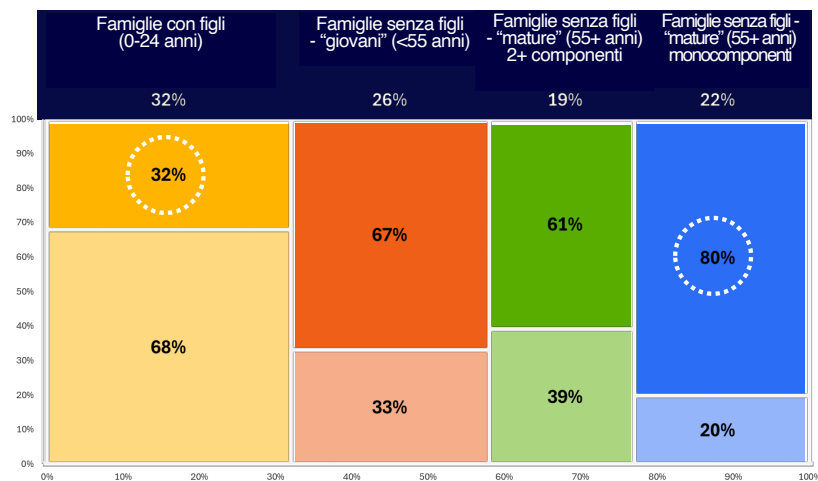
ITALGI S.R.L. VIA PONTEVECCHIO 96A - 16042 CARASCO (GE) - ITALY
TEL. (+39) 0185.350206 (+39) 0185.351525 - E-MAIL: ITALGI@ITALGI.IT - WEB: WWW.ITALGI.IT

PIATTI PRONTI A BASE PASTA REFRIGERATI

7,0 Milioni Famiglie acquirenti (+1,9% vs 2023)

PASTA RIPIENA REFRIGERATA

20,6 Milioni Famiglie acquirenti (+1,3% vs 2023)



NIQ

Source: NIQ Discover IT NDH POD dataset | Anno 2024

La pasta pur rimanendo il piatto tipico Italiano per antonomasia, può assumere declinazioni e proposizioni diverse che rispondano a desideri e bisogni di specifici target familiari.

	Famiglie con figli (0-24 anni)		Famiglie senza figli - "giovani" (<55 anni)		Famiglie senza figli - "mature" (55+ anni) 2+ componenti		Famiglie senza figli - "mature" (55+ anni) monocomponenti	
	BASSA FREQUENZA	ALTA FREQUENZA	BASSA FREQUENZA	ALTA FREQUENZA	BASSA FREQUENZA	ALTA FREQUENZA	BASSA FREQUENZA	ALTA FREQUENZA
PASTA SECCA DI SEMOLA	★				★			
PASTA SECCA SENZA GLUTINE		★		★				
PASTA RIPIENA REFRIGERATA		★						★
PIATTI PRONTI A BASE PASTA REFRIGERATI		★						★
PASTA SURGELATA			★	★				

NIQ

ANSELMO

**IMPIANTI
AD ALTA AFFIDABILITÀ
E LUNGA DURATA.**



ANSELMOGROUP
complete solutions for food industry

15% rispetto al 2019. Si delinea così una crescente apertura verso culture alimentari diverse, che arricchiscono l'esperienza gastronomica e influenzano anche la scelta del "primo piatto", sempre più contaminato da ingredienti e ricette internazionali.

Nuove indulgenze e convivialità

L'alimentazione si fa anche esperienza sociale. Aumentano le occasioni di consumo legate alla convivialità: gli italiani che consumano aperitivi in casa sono saliti a 8,3 milioni (+2 milioni rispetto al 2019), con una prevalenza di opzioni analcoliche (68%). Sebbene si registri un calo generale delle occasioni conviviali rispetto al pre-pandemia, cresce la richiesta di momenti "di contenuto", dove il piacere è accompagnato da sperimentazione, salute e qualità.

Il benessere guida le scelte

Il benessere è oggi un driver fondamentale anche per il primo piatto. Le vendite di alimenti plant-based, gluten free o a ridotto contenuto calorico sono in crescita. I consumatori cercano soluzioni che siano compatibili con uno stile di vita salutare, e la pasta non fa eccezione.

Il primo piatto nel canale retail: 5,8 miliardi di euro

Nel mercato italiano, la pasta mantiene un ruolo centrale. Il valore complessivo del comparto "primo piatto" nel canale retail è di 5,8 miliardi di euro (+1,2% rispetto all'anno precedente), e il 67% di questo valore è generato dalla pasta condita con sughi pronti. Le categorie alternative sono quelle che trainano la crescita, mostrando performance positive sia a volume che a valore.

Crescono i segmenti ad alto contenuto di servizio e benessere

I segmenti della pasta più dinamici sono quelli che rispondono a esigenze di servizio o di salute. In particolare, la pasta gluten free ha visto un incremento del numero di famiglie acquirenti del +21% rispetto al 2023, arrivando a 4,8 milioni di famiglie acquirenti in Italia. Bene anche la pasta surgelata (+8,5%, 5,2 milioni di famiglie) e la pasta fresca ripiena (+1,3%, 20,6 milioni). Anche la pasta "ready to eat" cresce (+1,9%, 7 milioni).

Il valore della differenziazione

In un mercato sostanzialmente stabile, la crescita passa dalla capacità di attrarre

Perfetti in ogni dettaglio



years of creations

landucci

 **zamboni**

www.landucci.it

Conclusioni



Global Overview

- Il giro d'affari della Pasta Secca venduta nella distribuzione moderna nel mondo è stato di **14,2 Mld €** (+3,9% vs ya) nell'anno 2024
- La crescita a Volume è generalizzata in quasi tutti i top Countries, spesso accompagnata da un calo del Prezzo medio.



Tendenze del mondo alimentare

- L'alimentare ha visto l'affermarsi di trend importanti che rimandano al concetto di secolarizzazione alimentare
 - SEMPLIFICAZIONE E SERVIZIO
 - BENESSERE E PLANT BASED
 - ETNICO E NUOVE CULTURE
 - CONVIVIALITA' E NUOVE INDULGENZE
- Sono in particolare i primi tre ad avere impatti significativi sulle abitudini alimentari del «primo piatto», laddove il dichiarato e l'agito vanno nella medesima direzione.



La Pasta, regina del Primo Piatto

- Il giro d'affari legato al "Primo Piatto" nel Canale Retail veicola 5,8 Mld € (+1,2% vs anno precedente), di cui il 67% si concentra sulla Pasta accompagnata dai Sughetti Pronti.
- La categoria Pasta nel suo complesso attraversa una fase di sostanziale stabilità, risultato del bilanciamento tra il rallentamento della Pasta Secca di Semola e la crescita dei segmenti ad alto contenuto di servizio / benessere capaci di attirare nuove famiglie.
- Il profilo dei consumatori nei target a maggior potenziale si delinea sfaccettato in relazione a specifici bisogni / desideri delle diverse famiglie.



nuovi segmenti di pubblico. I prodotti che offrono un beneficio funzionale chiaro – come il benessere, la rapidità di preparazione, o l'innovazione gustativa – mostrano performance migliori rispetto alla pasta tradizionale di semola. Senza dimenticare che la semola raggiunge oltre 24 milioni di famiglie acquirenti (95% delle famiglie Italiane), stabile rispetto al 2023.

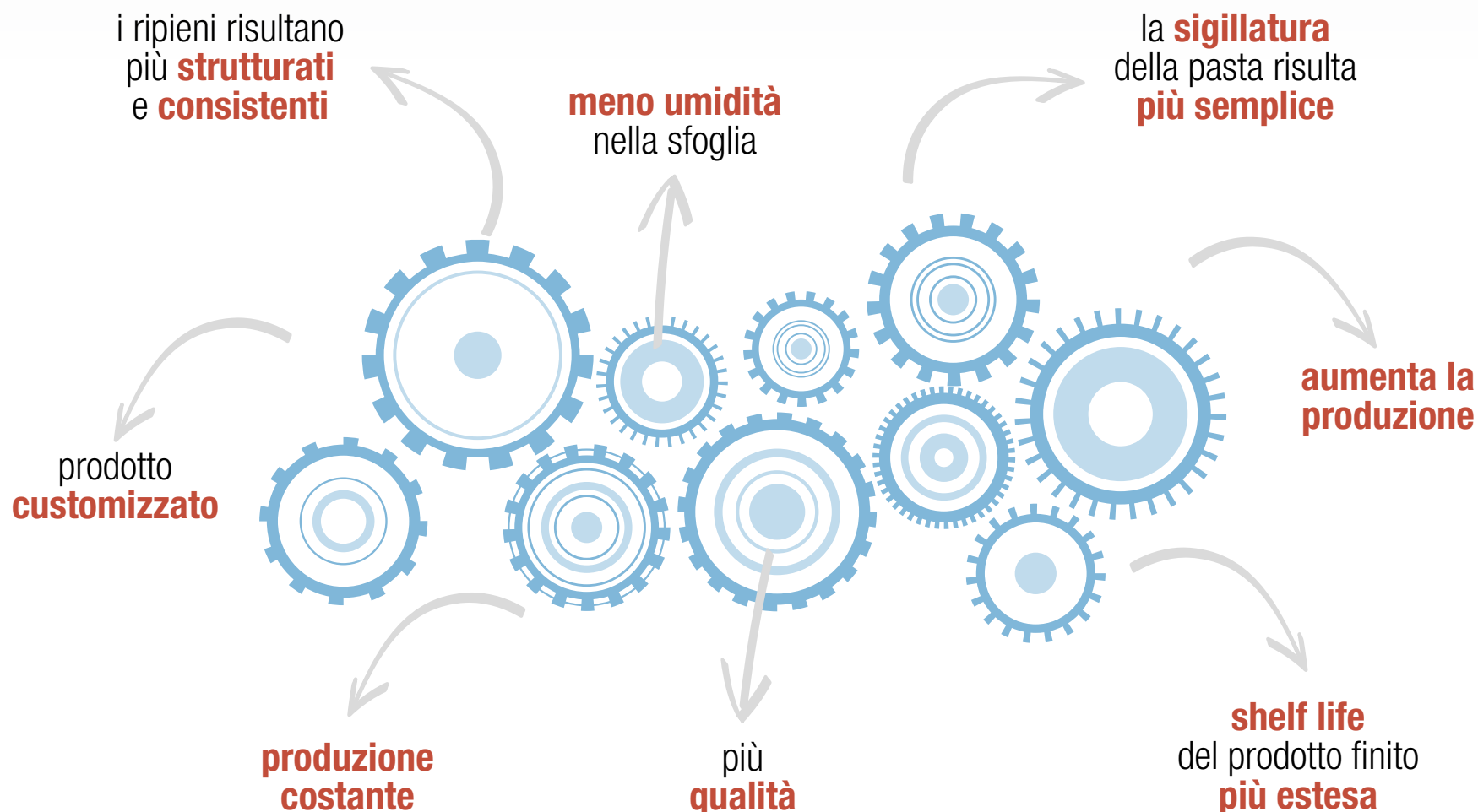
Una regina in evoluzione

La pasta si conferma la regina del primo piatto italiano, ma dovrà rinnovare la propria proposta per restare al centro delle scelte dei consumatori.

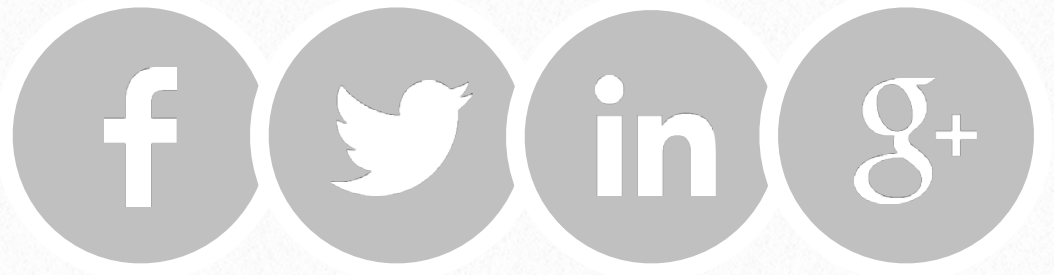
I trend emergenti – dalla semplificazione alla multiculturalità, dal benessere alla convivialità – definiscono un orizzonte complesso ma ricco di opportunità. Per i produttori, intercettare i nuovi bisogni e trasformarli in prodotti mirati sarà la chiave per difendere e rafforzare il ruolo della pasta nel piatto degli italiani.

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**.



2



Pastaria Festival 2025: Due giorni di dialogo e innovazione per la comunità della pasta

Redazione



L'apertura del Pastaria Festival 2025. Da sinistra: Claudio Zanão (ABIMAPI), Lorenzo Pini (Pastaria), Virna Soncin (APPAFRE), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Carl Zuanelli (IPO)

Si è recentemente concluso il Pastaria Festival 2025, svoltosi, in via eccezionale, nell'ambito di Ipack-Ima a Milano. Dopo l'edizione speciale milanese, l'evento organizzato dalla nostra testata tornerà nella sua sede naturale: l'appuntamento è a Firenze, il 30 e 31 marzo 2026 con Fiera Pastaria & Festival.

Il Pastaria Festival 2025, evento annuale organizzato da Pastaria, svoltosi il 28 e 29 maggio all'interno di Ipack-Ima a Fiera Milano Rho, ha rappresentato un'importante occasione di incontro e aggiornamento per l'intera filiera della pasta. Una manifestazione che ha visto la partecipazione di operatori, aziende, studiosi e associazioni di categoria da tutta Italia e dall'estero, riuniti per riflettere sul futuro del comparto, confrontarsi su soluzioni tecnologiche e discutere scenari

di mercato, sostenibilità e sicurezza alimentare.

Un programma ricco e articolato

Il programma del Pastaria Festival 2025 si è articolato su due giornate fitte di appuntamenti, offrendo un ampio panorama di contenuti tecnici, economici e scientifici.

Insieme a Lorenzo Pini, direttore di Pastaria e ideatore della manifestazione,



Renato Dall'Agata (Fava) relatore al convegno *Innovazione industriale nella pasta: impianti, ricerca e servizi a supporto del cambiamento*, organizzato da Fava



Insieme, per dare forma al futuro.

L'esperienza di generazioni da oltre un secolo, unita alla tecnologia ed innovazione sempre più avanzate, dà vita a creazioni uniche per la forma della vostra Pasta.



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

www.niccolai.com



Il convegno Proteine vegetali e pasta: nuove frontiere per l'industria, organizzato da MartinoRossi

ad aprire ufficialmente i lavori, nella mattina del 28 maggio, sono stati i rappresentanti delle principali associazioni del settore, Gherardo Bonetto (APPF), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Claudio Zanão (ABIMAPI) e Carl Zuanelli (IPO, NPA). I loro interventi hanno sottolineato l'importanza di fare sistema e di valorizzare, attraverso eventi come questo, la cultura professionale della pasta.

La giornata è proseguita con il convegno promosso da GEA, main sponsor del Pastaria Festival, dedicato alle tecnologie innovative per la produzione di pasta. Davide Bertoncetto ha illustrato le potenzialità del sistema PureWave Pasteurizer, basato sulla tecnologia a microonde per la pastorizzazione, mentre Jürgen Spatz e Marco Ferronato hanno presentato il Thermo xChange, un'efficiente soluzione per il recupero



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

energetico nella produzione di pasta secca.

A seguire, il focus si è spostato sulla sicurezza alimentare con una sessione a cura di Klüber Lubrication: Federico Provenzani e Giorgio Stagni hanno fatto il punto della situazione e delineato le prospettive future in tema di MOSH/MOAH e lubrificanti per uso alimentare.

Nel primo pomeriggio, Biagio Sala (Anselmo) ha presentato la nuova linea Anselmo per la produzione di spaghetti da 6.000 kg/h, un impianto che unisce innovazione e alta produttività.

La giornata si è conclusa con un convegno accademico, sponsorizzato da Mulmix, dedicato alle nuove prospettive della ricerca applicata alla pasta secca. Andrea Tobaldo (Mulmix) ha aperto i lavori con un intervento sull'innovazione tecnologica per la sicurezza alimentare nei silos di stoccaggio. Cristiano Laurenza, per Unione Italiana Food, ha discusso il tema del "riporzionamento" alimentare, mentre Elisa De Arcangelis (Campus Bio-Medico di Roma) ha trattato lo sviluppo di paste ad alto valore dietetico-nutrizionale, e Mariamelia Stanzione (IPCB-CNR) ha chiuso la sessione con una relazione su nuovi materiali per il packaging alimentare. La seconda giornata, giovedì 29 maggio, si è aperta con un'analisi dei trend globali del consumo di pasta con un convegno a cura

del Centro studi economici di Pastaria. Francesca Bastanzetti (NielsenIQ) e Barbara Mancini (NielsenIQ) hanno delineato il ruolo centrale del primo piatto nel canale retail (vedi l'articolo [*La pasta nel mondo e in Italia: tra stabilità e nuove tendenze*](#)), mentre Matteo Figura (Circana) ha approfondito i consumi fuori casa in Italia ed Europa.

In seguito, il convegno organizzato da MartinoRossi ha esplorato le potenzialità delle proteine vegetali nella produzione di pasta. Stefania Perosa (MartinoRossi) ha aperto la sessione con una panoramica dei trend di mercato, seguita da Erika Martinelli (MartinoRossi), che ha illustrato le soluzioni tecnologiche per l'integrazione delle proteine plant-based. Giorgia Spigno (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) ha analizzato i benefici nutrizionali, mentre Alessia Felicetti (Pastificio Felicetti) ha condiviso la visione di un produttore attento alla sostenibilità. Il programma è poi proseguito con un secondo convegno accademico, questa volta dedicato alla pasta fresca. Coordinati da Cristina Alamprese (Università degli studi di Milano), si sono succeduti gli interventi di Stefano Zardetto (Gruppo Voltan) sull'effetto delle modalità di conservazione sulla migrazione dell'acqua nella pasta fresca (vedi l'articolo [*qui pubblicato*](#)), Marco Dalla Rosa (Università

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

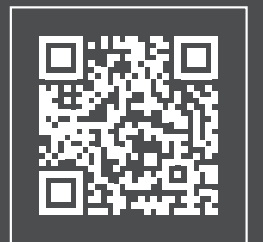
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services

GLI SPONSOR DEL PASTARIA FESTIVAL

MAIN SPONSOR



Engineering
for a better
world.

LEADING SPONSORS



pasta equipment **Storci**



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

SPONSORS



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 250

CA250V



TA250



DN250



PA150



45th Anniversary
1979 - 2024



alma-pasta-machinery.com

host | Milano

INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17 - 21 OTTOBRE 2025
FIERAMILANO, RHO - ITALY

Pad. 4 - Stand H03

degli studi di Bologna) sulla possibile revisione del concetto di shelf-life per la pasta fresca, Barbara La Gatta (Università degli studi di Foggia) su un processo innovativo per la produzione di pasta fresca arricchita con vinacce, Valentina Giovenzana (Università degli studi di Milano) sull'eco-design degli gnocchi di cavolfiore, e Luigi Cattivelli (CREA) sull'innovazione genetica dei frumenti e sulle possibili applicazioni per la pasta. Nel pomeriggio, il convegno Fava ha posto l'attenzione su innovazione industriale, ricerca e servizi. Renato Dall'Agata ha parlato del ruolo della ricerca come leva strategica, Luca Alberghini ha presentato soluzioni per linee automatiche di produzione della pasta secca, mentre Alessio Marchesani ha approfondito tecnologie e automatismi per linee di produzione di pasta secca discontinue, pasta fresca e piatti pronti. Alessia Lolli ha concluso la sessione con un intervento sui servizi a valore per i pastifici. Un momento particolarmente coinvolgente del Pastaria Festival è stata la presentazione della *Billion Meals Challenge*, affidata a Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions, IPO), che ha illustrato il progetto internazionale volto a fornire un miliardo di pasti nutrienti e accessibili a chi ne ha più bisogno, unendo l'industria della

pasta intorno a un obiettivo di responsabilità sociale.

Il Pastaria Festival si è concluso con un aperitivo di saluto, occasione informale per scambiarsi idee, contatti e riflessioni al termine di due intense giornate di lavori.

Verso il 2026: appuntamento a Firenze per Fiera Pastaria

L'appuntamento è ora fissato per il 30 e 31 marzo 2026, quando il Pastaria Festival tornerà nella sua sede naturale, all'interno della Fiera Pastaria, a Firenze, presso la Stazione Leopolda. Un contesto ancora più specializzato che permetterà di consolidare l'identità dell'evento e rafforzare il dialogo tra i protagonisti internazionali della filiera della pasta.

GUARDA IL VIDEO DELLA PRESENTAZIONE DEL BILLION MEALS CHALLENGE AL PASTARIA FESTIVAL 2025



M O L I N O
DeVita

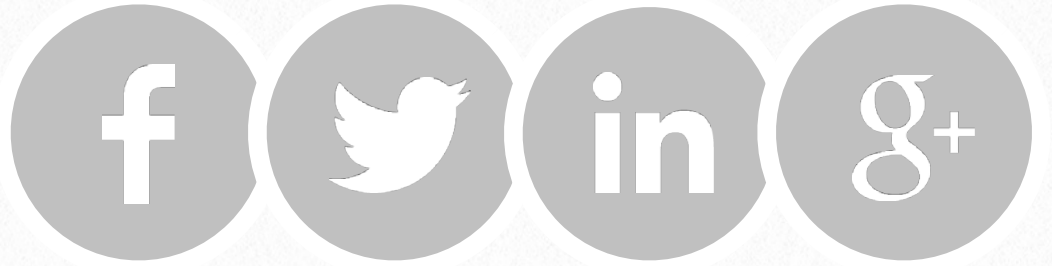


ad ogni pastaio la sua semola
dal campo alla tavola
la nostra è fatta **su misura**
e si adatta alla filiera
di ciascun pastificio



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

3



Effetto delle modalità di conservazione sulla migrazione dell'acqua nella pasta fresca farcita

Stefano Zardetto

Direzione Qualità, Gruppo Voltan

Gabriella Pasini

Dipartimento Agronomia Animali
Alimenti Risorse Naturali e Ambiente
(DAFNAE), Università degli Studi di
Padova, Italia



La pasta fresca farcita è un alimento multicomponente soggetto a modificazioni nel contenuto d'acqua durante la conservazione. Questo studio ha valutato l'effetto dell'umidità relativa ambientale sulla migrazione dell'acqua tra pasta e ripieno e verso l'esterno, in condizioni controllate di temperatura e imballaggio. I risultati mostrano che il trasferimento di umidità avviene secondo due fasi principali: una prima fase di migrazione interna dal ripieno alla pasta e una successiva evaporazione verso lo spazio di testa, influenzata dall'umidità esterna. Il contatto fisico tra i due componenti gioca un ruolo determinante, indipendentemente dal solo valore di attività dell'acqua. Le evidenze suggeriscono implicazioni significative per la shelf-life del prodotto e aprono a possibili strategie di controllo.

Introduzione

La pasta fresca farcita, prodotta in diversi formati (come “tortellini”, “ravioli”, ecc.), è un tipico alimento del panorama gastronomico italiano, costituito dall’unione di due componenti, pasta e ripieno. Il ripieno è la frazione che caratterizza il prodotto e costituisce, in proporzione variabile, dal 30% al 70% in peso del prodotto. Solitamente è composto da un mix di carne macinata o formaggi e verdure, miscelate con alcuni ingredienti disidratati come il pane e/o fiocchi di patate. Il prodotto, conservato a $4 \pm 2^\circ\text{C}$ per un periodo fino a 60 giorni, è confezionato in atmosfera protettiva (CO_2 e N_2) in vaschette termoformate o in film flessibili con specifiche proprietà barriera per garantire i gas all’interno della confezione.

Secondo il DPR n. 187/2001, la pasta fresca deve mantenere valori di umidità $\geq 24\%$ e attività dell’acqua (a_w) compresi tra 0,92 e 0,97. Tuttavia, la diversa composizione dei due componenti può innescare dinamiche di migrazione dell’acqua interna ed esterna che possono compromettere la qualità del prodotto. L’acqua può infatti migrare dai due componenti della pasta farcita allo spazio di testa della confezione, o viceversa, fino al raggiungimento dell’equilibrio

termodinamico durante la conservazione. Il vapore acqueo dell’ambiente esterno può entrare nello spazio di testa della confezione o uscirne, considerando che il prodotto non è conservato in confezioni impermeabili. Di conseguenza, il packaging, l’attività dell’acqua dei due componenti e le condizioni di conservazione determinano la perdita o il guadagno d’acqua durante la conservazione. Il trasferimento d’acqua nei sistemi alimentari confezionati dipende dalla diffusione del vapore acqueo attraverso il packaging e dalla diffusione interna all’alimento multicomponente. In genere, uno dei due meccanismi controlla il guadagno o la perdita d’acqua durante la conservazione del prodotto.

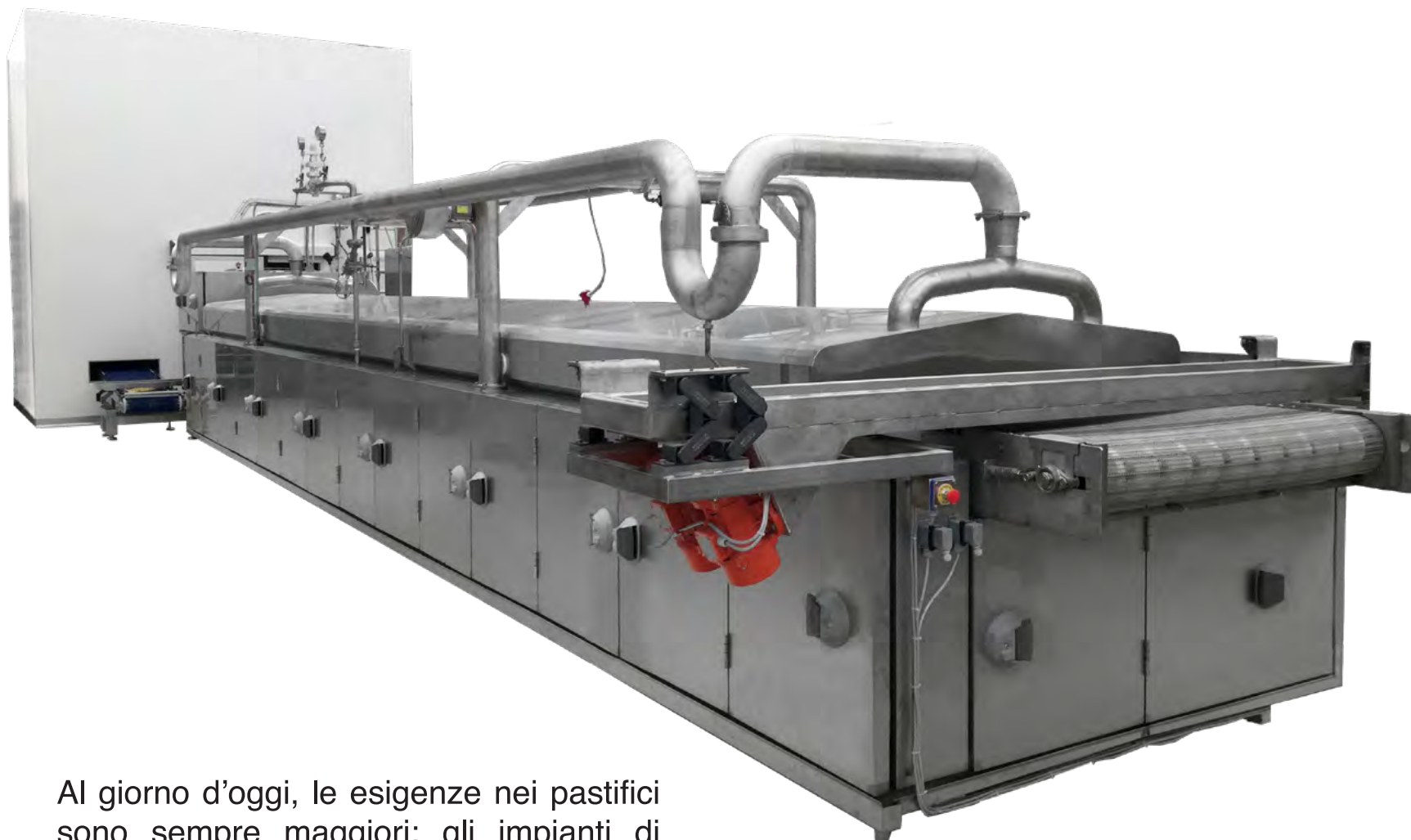
Lo studio della migrazione dell’acqua tra diversi componenti alimentari è fondamentale per modellare i cambiamenti di umidità nel tempo e prevedere la shelf-life del prodotto. Il fenomeno del trasferimento di acqua in alimenti multicomponente, come la pasta farcita, può compromettere l’equilibrio sensoriale e innescare reazioni indesiderate. Inoltre, può modificare il rapporto tra i due componenti, con impatti significativi anche sull’etichettatura legale del prodotto. Pertanto, la diffusione dell’umidità può rappresentare uno dei principali fattori

SIDE

Machines and plants for food industry

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

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



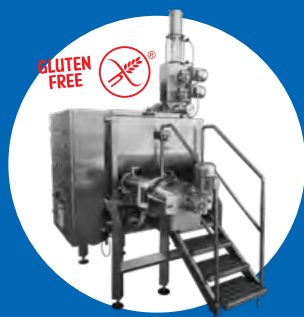
Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

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



limitanti della shelf-life (Chu *et al.*, 2013). A quanto ci risulta, non esistono studi sulla modellazione del trasferimento di umidità in alimenti multicomponente ad alta umidità come la pasta fresca farcita. Inoltre, gli studi di shelf-life su questo prodotto non hanno mai considerato l'impatto del trasferimento di acqua durante la conservazione del prodotto confezionato. Obiettivo dello studio è stato quindi analizzare il trasferimento dell'acqua nella pasta fresca farcita durante la conservazione valutando, in particolare, l'effetto dell'umidità relativa esterna sulle dinamiche interne tra pasta e ripieno. Per questo motivo, in un modello bi-componente costituito da pasta fresca all'uovo (30% p/p) e un ripieno a base di ricotta (70% p/p), è stata valutata la migrazione dell'acqua in due diverse condizioni di umidità relativa (70% e 100%) per un periodo di circa 50 giorni. I risultati consentono di determinare la permeabilità desiderabile al vapore acqueo del packaging e, grazie al modello matematico sviluppato, a migliorare la shelf-life modificando la formulazione del ripieno e il materiale di confezionamento.

Materiali e metodi

Il modello bi-componente di pasta farcita è stato ottenuto inserendo il ripieno in un

contenitore di plastica sulla cui superficie è stata poi posizionata la pasta mantenendo un rapporto ripieno/peso totale pari 0,7 g g⁻¹. In questo modo la diffusione dell'acqua è monodirezionale esclusivamente lungo l'asse verticale. Pasta e ripieno sono stati prodotti presso il pastificio Voltan S.p.a. (Olmo di Martellago, Venezia, Italia). La pasta è stata preparata con farina di grano tenero, semola di grano duro, uova e acqua, mentre il ripieno è stato ottenuto mescolando alla ricotta, farina di riso, siero di latte, sale e fibra di agrumi. L'umidità iniziale della pasta era pari a 38,5±0,08 g/100g con $a_w = 0,974±0,002$, mentre il ripieno aveva un'umidità iniziale pari a 49,3±0,08 g/100 g con un valore di $a_w = 0,963±0,002$. L'umidità è stata determinata gravimetricamente a 130 °C per 1 ora. Proteine, lipidi e ceneri sono stati analizzati secondo i metodi ISTISAN 96/34. La misurazione dell' a_w è stata effettuata con un misuratore a punto di rugiada (Aqualab CX3, Decagon Devices Inc., USA). La densità del prodotto (calcolata dalla composizione) era pari a 1227 kg/m³. La capacità apparente di trattenimento d'acqua è stata determinata tramite test di imbibizione (Kauffman *et al.*, 1986). Circa 2,5 g di ciascun componente (pasta e ripieno) sono stati posizionati in contenitori (Ø 38 mm) in uno strato sottile (~2 mm),



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

ricoperti da un disco di carta assorbente (Whatman, Grado 5). I contenitori sono stati poi chiusi e conservati a $6,0 \pm 0,5$ °C. Ogni 24 ore i dischi di carta assorbente sono stati pesati fino al raggiungimento dell'equilibrio.

Le isoterme di adsorbimento sia della pasta che del ripieno sono state ottenute utilizzando il metodo gravimetrico statico secondo Iglesias & Chirife (1982). A tale scopo i campioni essiccati (~0,8 g) sono stati posti in barattoli con soluzioni sature saline in grado di mantenere a_w comprese tra 0,11 e 0,98, a $6,0 \pm 0,5$ °C. L'equilibrio era considerato raggiunto con una variazione di peso <1 mg g_{ss}^{-1} . Le isoterme di adsorbimento sono state ottenute mettendo in relazione il contenuto d'acqua del campione espresso in g g_{ss}^{-1} rispetto all'umidità all'equilibrio del barattolo contenente la soluzione satura utilizzando il modello di GAB (Labuza, 1984):

$$m = \frac{m_0 C k a_w}{(1 - k a_w) (1 - k a_w + C k a_w)}$$

dove m è il contenuto di umidità (g acqua g_{ss}^{-1}), m_0 è il contenuto di umidità del monostrato (g acqua g_{ss}^{-1}), k è la costante GAB relativa alle proprietà del monostrato e C è la costante GAB relativa alle proprietà del multistrato.

Il Water Vapor Transmission Rate (WVTR)

del packaging utilizzato è stato stimato in 0,263 e 0,441 g $H_2O/m^2 \cdot 24h$ rispettivamente per le due %UR utilizzando il metodo gravimetrico statico (ASTM D 3079). A tale scopo 4 vaschette riempite parzialmente con cloruro di calcio anidro ($115,1 \pm 0,1$ g) sono state conservate a $6,0 \pm 0,5$ °C in due camere con UR controllata (60–66,6% e 97,5–99,4%) e i pesi delle confezioni sono stati registrati ogni settimana per 49 giorni. I valori WVTR sono stati calcolati mediante regressione lineare.

Il modello bi-componente di pasta farcita è stato confezionato in vaschette in APET-EVOH-PE (spessore 300 μm), sigillate con film superiore in PET-PE-EVOH-PE (90 μm) (area di 0,061 m^2), in atmosfera modificata (60% CO_2 e 40% N_2). È stato utilizzato un sistema di sensori per monitorare l'umidità relativa in 5 punti (interno ripieno, sopra la pasta, interno confezione, esterno confezione, ambiente).

I campioni sono stati conservati a $6,0 \pm 0,5$ °C, in due condizioni di UR ($72,5 \pm 1,7\%$ e $97,8 \pm 0,8\%$).

Risultati

La [Figura 1](#) mostra i dati sperimentali e la rappresentazione grafica del modello GAB relativo alle isoterme di adsorbimento

la baresina

Gold 300



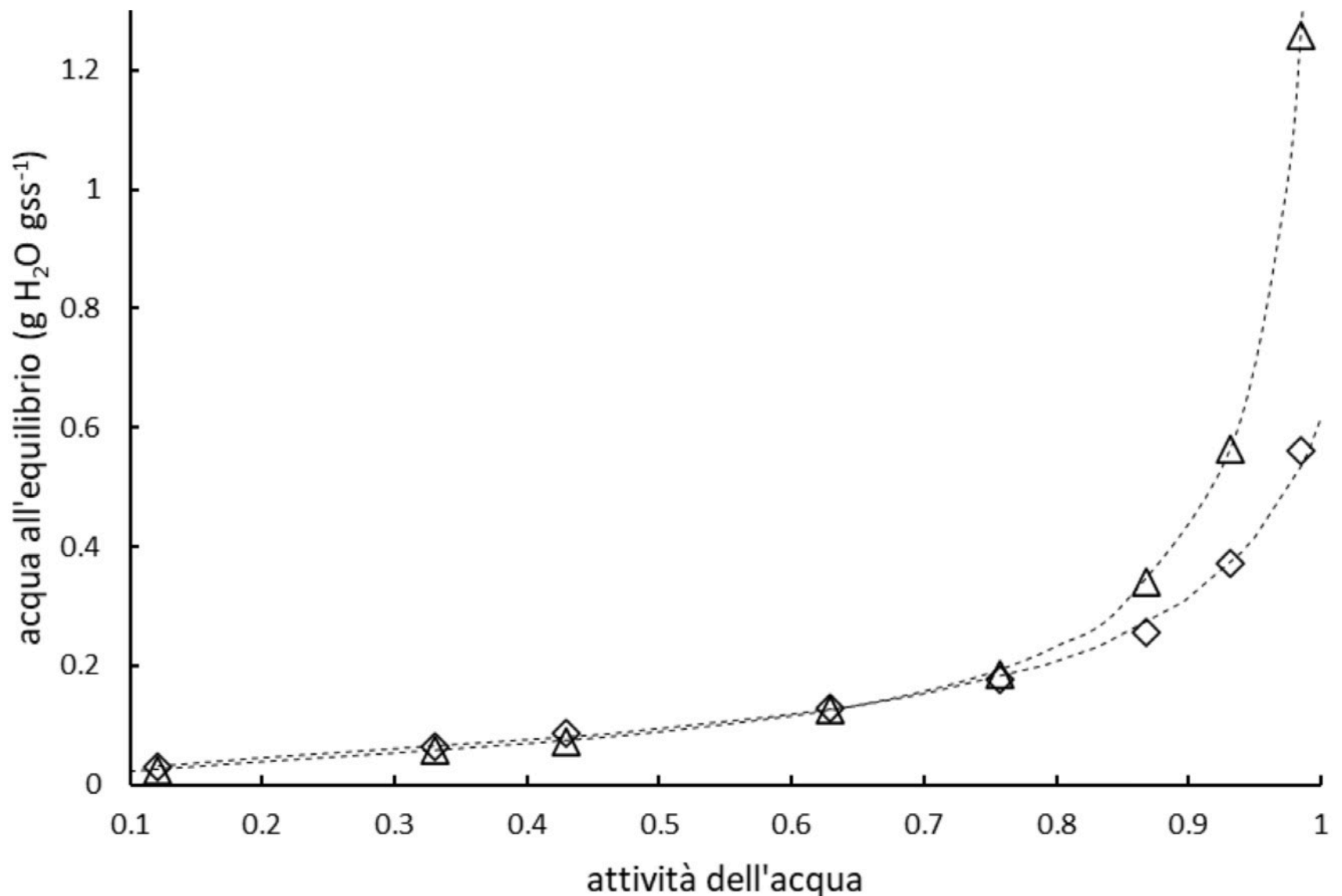
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Figura 1 ISOTERMA DI ADSORBIMENTO A 6°C DELLA PASTA (ROMBO) E DEL RIPIENO (TRIANGOLO)



Dati sperimentali e dati predetti dal modello di GAB (linee tratteggiate)

dell'umidità per pasta e ripieno a $6 \pm 0,5$ °C. I parametri calcolati attraverso il modello sono k (costante di GAB relativa alle proprietà del monostrato), C (costante di GAB relativa alle proprietà del multistrato) e m_0 (contenuto di umidità del monostrato). I valori di k e dell'umidità del monostrato indicano che la pasta possiede una maggiore quantità di siti polari sulla superficie, capaci di interagire con le molecole d'acqua rispetto al

ripieno. I valori di k ottenuti suggeriscono che le molecole d'acqua legate al monostrato sono più strettamente associate nella pasta ($k = 0,903$) rispetto al ripieno ($k=0,972$). Il contenuto di acqua al monostrato (m_0) è risultato pari a $6,04$ (g 100 g_{ss}⁻¹) nella pasta e $5,43$ (g 100 g_{ss}⁻¹) nel ripieno. I criteri statistici utilizzati (r , R^2 , p ed E) hanno indicato una buona corrispondenza tra dati sperimentali e previsione del modello GAB, considerato

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

**LINEE COMBinate PER
PASTORIZAZIONE 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

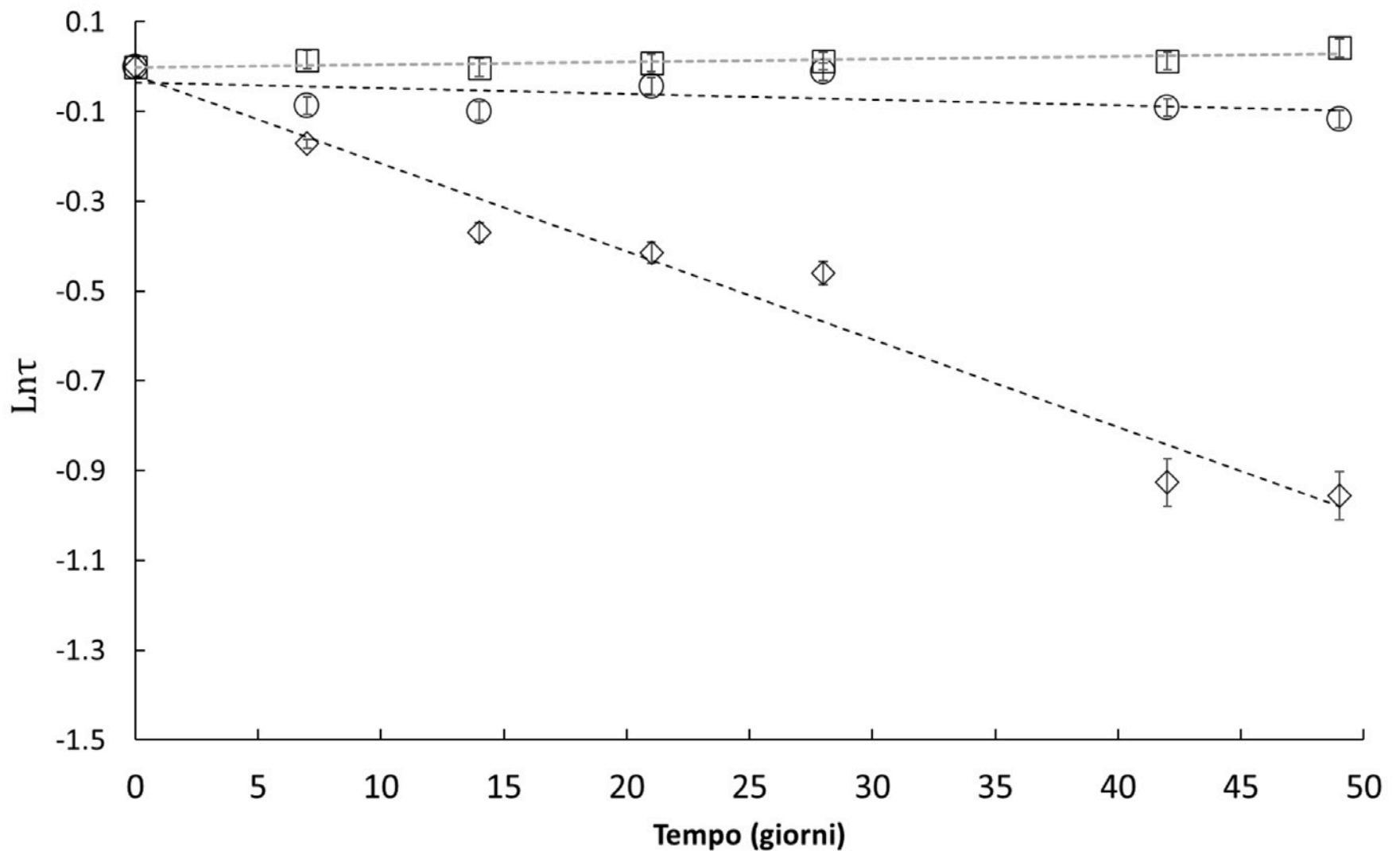


Formati speciali
Special Formats

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

Figura 2 VARIAZIONE NEL TEMPO DEL RAPPORTO $\tau \left(\frac{m_e - m_i}{m_e - m_t} \right)$ NELLE TRE CONDIZIONI DI STOCCAGGIO CONSIDERATE: 97,8% (CERCHIO), 72,5% (ROMBO) UR% E CONDIZIONI IMPERMEABILI (QUADRATO)



m_e contenuto di acqua all'equilibrio (g g_{ss}⁻¹), m_i contenuto di acqua iniziale (g g_{ss}⁻¹) e m_t contenuto di acqua al tempo t (g g_{ss}⁻¹)

quindi adatto per rappresentare l'assorbimento di umidità ($E < 5\%$, $r > 0,99$, $R^2 > 99$ e $p < 0,01$).

Le variazioni di UR nelle confezioni conservate a UR esterna pari a 72,5% durante i 49 giorni di conservazione, hanno evidenziato un flusso di vapore dall'interno all'esterno della confezione mentre, in quelle conservate a 97,8% UR

si è osservato un ingresso di umidità dall'ambiente esterno. In ogni caso, in entrambe le condizioni, un gradiente di umidità è stato osservato tra i diversi strati (interno pasta, interno confezione, ambiente), confermando una stratificazione delle molecole di acqua e la presenza di aria stagnante che ostacola la diffusione omogenea del vapore d'acqua. I



CAPITANIO

TRAFILE E ACCESSORI PER PASTA E SNACK

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



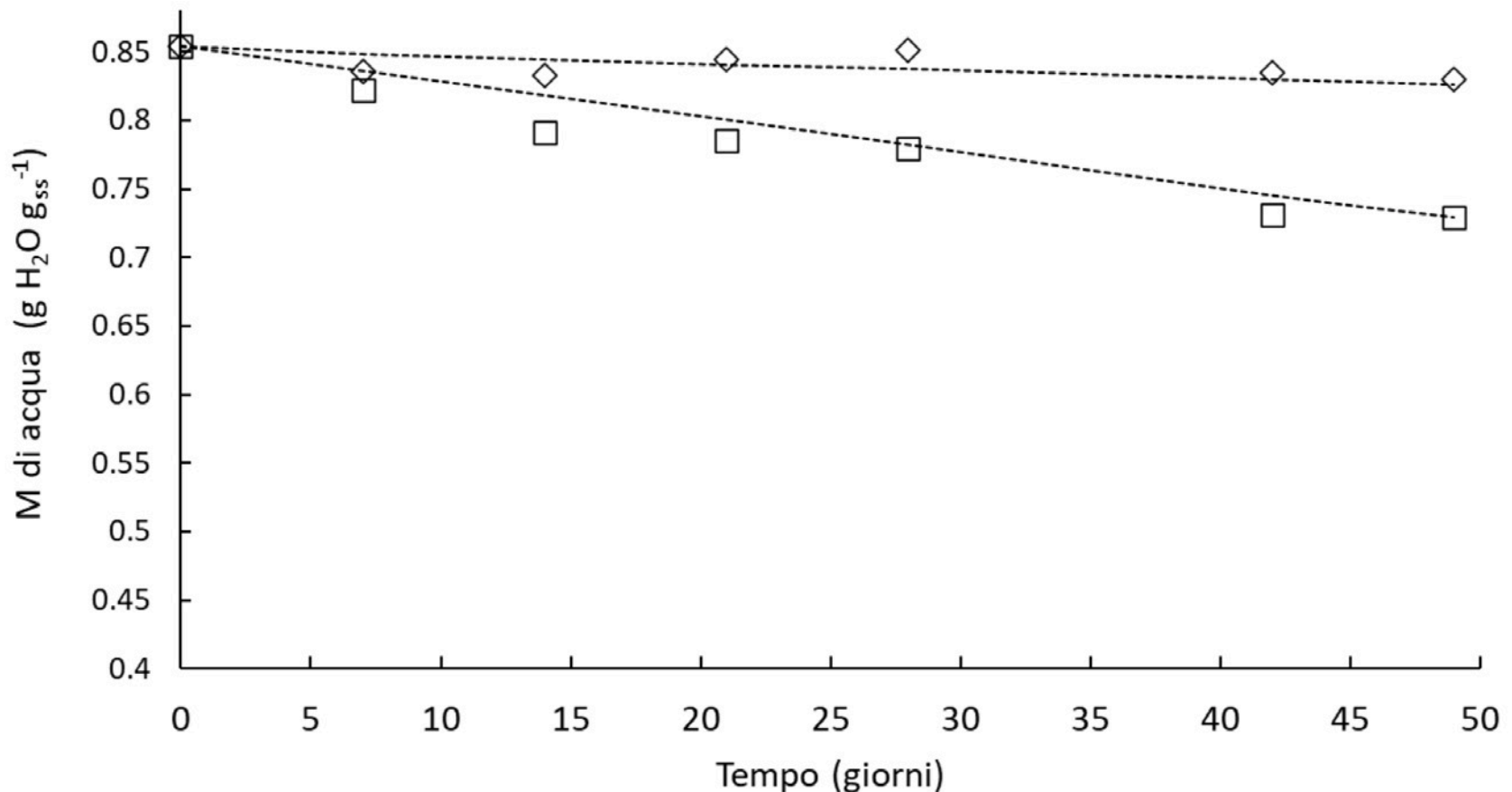
WWW.CAPITANIO.IT

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 3 CONFRONTO TRA LA PREVISIONE DEL CONTENUTO DI ACQUA COMPLESSIVO DEL MODELLO DI PASTA FARCITA ($\text{g H}_2\text{O g}_{\text{ss}}^{-1}$) E QUELLA CALCOLATA MEDIANTE IL MODELLO MATEMATICO SVILUPPATO PER LE DUE CONDIZIONI DI STOCCAGGIO 97,8% (ROMBO) E 72,5% (QUADRATO) UR%



nostri risultati concordano con quelli ottenuti in studi precedenti (Gennadios *et al.*, 1994; Lamiani, 2010).

La migrazione dell'acqua (Figura 2) mostra che i campioni conservati a 72,5% UR hanno perso più acqua rispetto a quelli a 97,8% UR. Le perdite totali sono state di 1,021 g *versus* 0,194 g rispettivamente. Un valore di UR inferiore nell'ambiente di conservazione determina una maggiore evaporazione dell'acqua dal prodotto e una sua migrazione verso l'ambiente esterno. In condizioni di conservazione del prodotto in contenitori impermeabili non si

è verificata perdita d'acqua totale, ma solo un equilibrio interno tra pasta e ripieno. In tutti i casi durante la conservazione, si è osservato un trasferimento netto di acqua dal ripieno alla pasta. Infatti, come si può vedere in Tabella 1 il contenuto d'acqua della pasta aumenta in tutti i campioni, incluso quello conservato nel sistema impermeabile. Il trasferimento dell'acqua tra i due componenti non è legato direttamente alla permeazione dell'acqua attraverso il packaging suggerendo un primo meccanismo di capillarità-adsorbimento, indipendente

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

Tabella 1 CONTENUTO D'ACQUA NELLA PASTA E NEL RIPIENO ($g\ g_{ss}^{-1}$) AL TEMPO INIZIALE E AL TERMINE DEL PERIODO DI CONSERVAZIONE NELLE TRE CONDIZIONI DI STOCCAGGIO STUDIATE (97,8%, 72,5% UR ED IMPERMEABILE)

	Tempo 0	72,5 UR%	97,8 UR%	IMP
Pasta	0,626±0,007	0,692±0,005	0,850±0,007	1,010±0,008
Ripieno	0,972±0,006	0,749±0,006	0,817±0,005	0,630±0,007

dalle modalità di conservazione. I dati ottenuti suggeriscono due distinte fasi di trasferimento dell'acqua:

- fase iniziale con un rapido trasferimento dell'acqua dal ripieno alla pasta;
- seconda fase: evaporazione dell'acqua dalla pasta allo spazio di testa influenzato dalle condizioni esterne di stoccaggio (UR%).

La differenza di UR esterna ha determinato differenti gradienti di umidità sulla superficie della pasta (da 93,9% a 97,8% UR *versus* 89,6% a 72,5% UR). Questa differenza ha innescato una seconda fase di migrazione dell'acqua, dall'interno del prodotto verso lo spazio di testa, che si è successivamente equilibrato attorno al 91% UR in entrambi i casi dopo 49 giorni. Il trasferimento dell'acqua all'interno del sistema dipende se i due componenti (pasta e ripieno) sono o meno a contatto tra loro. Nel sistema impermeabile si è infatti osservato che quando i componenti non sono a contatto, l'acqua si sposta soltanto in funzione della differenza dei valori di attività dell'acqua delle due matrici, passando dalla pasta

($a_w=0,974\pm0,002$) al ripieno ($a_w=0,963\pm0,002$) raggiungendo un equilibrio dopo circa 21 giorni. Il contatto determina invece una inversione del trasferimento dell'acqua che dal ripieno si sposta nella pasta apparentemente in contrasto con il valore di attività dell'acqua. In realtà le due fasi tendono entrambe ad un'attività dell'acqua all'equilibrio riequilibrando all'interno del sistema chiuso il contenuto di acqua tra loro. Lo spostamento di acqua all'interno di una matrice può avvenire attraverso diversi meccanismi in dipendenza delle caratteristiche chimico-fisiche della matrice stessa (diffusione, flusso capillare, flusso causato da forme gravitazionali, etc.). La pasta è una matrice porosa che dopo il trattamento termico presenta una riduzione di a_w ed un incremento di affinità all'acqua (Zardetto *et al.*, 2021; Zardetto *et al.* 2002). Si ipotizza che a seguito di tali caratteristiche, il contatto con una matrice con molta acqua "non legata" come il ripieno determini il trasferimento dell'acqua per capillarità/adsorbimento. Tale ipotesi è confermata dal valore della



INNOVATION

**YOU
CAN
TASTE**



I tuoi ingredienti. La nostra tecnologia.
Insieme, diamo vita a un'esperienza che si può toccare.
E assaporare.






  
[castiglioninedo.it](https://www.castiglioninedo.it)



Tabella 2 VARIAZIONE DEL RAPPORTO RIPIENO/PESO TOTALE AL TEMPO ZERO E DOPO 50 GG DI CONSERVAZIONE NELLE TRE CONDIZIONI DI STOCCAGGIO STUDIATE (97,8%, 72,5% UR ED IMPERMEABILE)

	Tempo 0	Dopo 50 gg (6±1 °C)		
		72,5 UR%	97,8 UR%	IMP
Ripieno (g g ⁻¹)	0,70	0,62	0,66	0,60

capacità di ritenzione idrica apparente (WHC) che è risultata molto inferiore nella pasta ($0,0137 \pm 0,0015 \text{ g g}_{\text{ss}}^{-1}$) rispetto al ripieno ($0,1144 \pm 0,0101 \text{ g g}_{\text{ss}}^{-1}$). Il trasferimento dell'acqua tra le due matrici a contatto determina una variazione del rapporto ripieno/peso totale. Come si può vedere in [Tabella 2](#), dopo 50 giorni di conservazione in tutte e tre le condizioni sperimentali utilizzate il rapporto diminuisce con variazioni dal 4 al 10%.

La migrazione complessiva dell'acqua nel sistema integrato prodotto/confezione/ambiente è stata calcolata utilizzando l'approccio classico di determinazione della shelf-life dipendente dagli scambi di umidità (Fava *et al.*, 2000; Lamiani, 2010), introducendo nel modello matematico generale l'equazione di GAB e tre diversi gradienti di ΔP per tener conto della presenza del gradiente di umidità all'interno della confezione e nell'ambiente. In [Figura 3](#) i dati sperimentali ottenuti per campioni conservati a 6 °C e 97,8% e 72,5% di UR, sono stati confrontati con quelli predetti

dal modello. Il modello matematico utilizzato ha predetto accuratamente l'evoluzione del contenuto in acqua ($\text{g g}_{\text{ss}}^{-1}$) del sistema modello all'interno delle confezioni, con bassi valori di errore percentuale E%, (0,85 e 1,36 per i campioni conservati rispettivamente al 97,8% e al 72,5% di UR).

Conclusioni

In conclusione, il trasferimento dell'acqua osservato è indipendente dal solo valore di attività dell'acqua, ma è influenzato da diversi fattori come le differenze strutturali tra le due matrici coinvolte (micro- e mesoporosità), la diversa affinità dell'acqua nella pasta conseguente al trattamento termico a cui è sottoposta ed infine il gradiente di umidità tra interno ed esterno del sistema. Il contatto tra pasta e ripieno è essenziale per innescare il primo trasferimento, mentre l'umidità relativa esterna incide sull'equilibrio finale al termine del periodo di conservazione. I risultati mettono in evidenza un aspetto particolarmente importante per la formulazione della pasta fresca. Il valore di



DEMACO Titan Series

Easy Control



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



attività dell'acqua del ripieno non è sufficiente per ridurre i fenomeni di passaggio dell'acqua da una matrice all'altra. Essendo matrici ad alto contenuto d'acqua, con isoterme di adsorbimento per valori di a_w superiori a 0,90, caratterizzate da forti variazioni del contenuto di acqua ($g\ g_{ss}^{-1}$) per piccole variazioni del valore di a_w , si verifica che, anche formulando ripieni con attività dell'acqua vicine a quelle della pasta ma non uguali, si possa verificare un trasferimento significativo dell'acqua. Dai primi risultati ottenuti è necessario quindi agire su più fattori in grado di rallentare questi fenomeni diffusivi. I risultati ottenuti in questo lavoro possono costituire un solido punto di partenza per studi futuri di approfondimento di quanto ottenuto in questa prima fase. In particolare ulteriori prove dovranno mirare a ridurre o modulare questo fenomeno, ad esempio tramite progettazione di packaging o modifiche nella formulazione.

Bibliografia

Chu, Z., Lu, L., & Wang, J. (2013). *Mathematical model for water transfer in multidomain food packed in permeable packaging*. *Packaging Technology and Science*, 26(S1), 11–22. <https://doi.org/10.1002/pts.1992>.

Decreto del Presidente della Repubblica, (DPR) 9 febbraio 2001, no. 187. Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e

commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146 Gazzetta ufficiale n. 117. (22/05/2001). Italy.

Fava, P., Limbo, S., Piergiovanni, L. (2000). *La previsione della shelf-life di prodotti alimentari sensibili agli scambi di umidità*. *Industrie Alimentari*, 39, 121-127.

Gennadios, A., Weller, C. L., & Gooding, C. H. (1994). *Measurement errors in water vapor permeability of highly permeable, hydrophilic edible films*. *Journal of Food Engineering*, 21(4), 395–409. [https://doi.org/10.1016/0260-8774\(94\)90062-0](https://doi.org/10.1016/0260-8774(94)90062-0).

Iglesias, H. A., & Chirife, J. (1982). *Handbook of food isotherms: Water sorption parameters for food and food components* (1st ed.). Elsevier, Inc.

Labuza, T.P. (1984). *Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. American Association of Cereal Chemistry, St. Paul, MN

Lamiani, P. (2010). *Innovative approaches and instruments in modelling and monitoring the shelf life of packaged perishable foods*. In *Proceedings of the s of the 15th Workshop on the Developments in the Italian PhD Research on Food Science and Technology*, Napoli (Italy), settembre 15–17 (pp. 257–258).

Zardetto, S., Di Fresco, S., & Dalla Rosa, M. (2002). *Effetto di trattamenti termici sulle caratteristiche chimico-fisiche della pasta*. *Tecnica Molitoria*, 2, 113–130.

Zardetto, S., Pasini, G., Romani, S., Roculli, P., Dalla Rosa, M. (2021) *Evaluation of phyco-chemical changes and FT-NIR spectra in fresh egg pasta packed in modified atmosphere during storage at different temperatures*. *Food Packaging and Shelf Life*. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2021.100648>.

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.



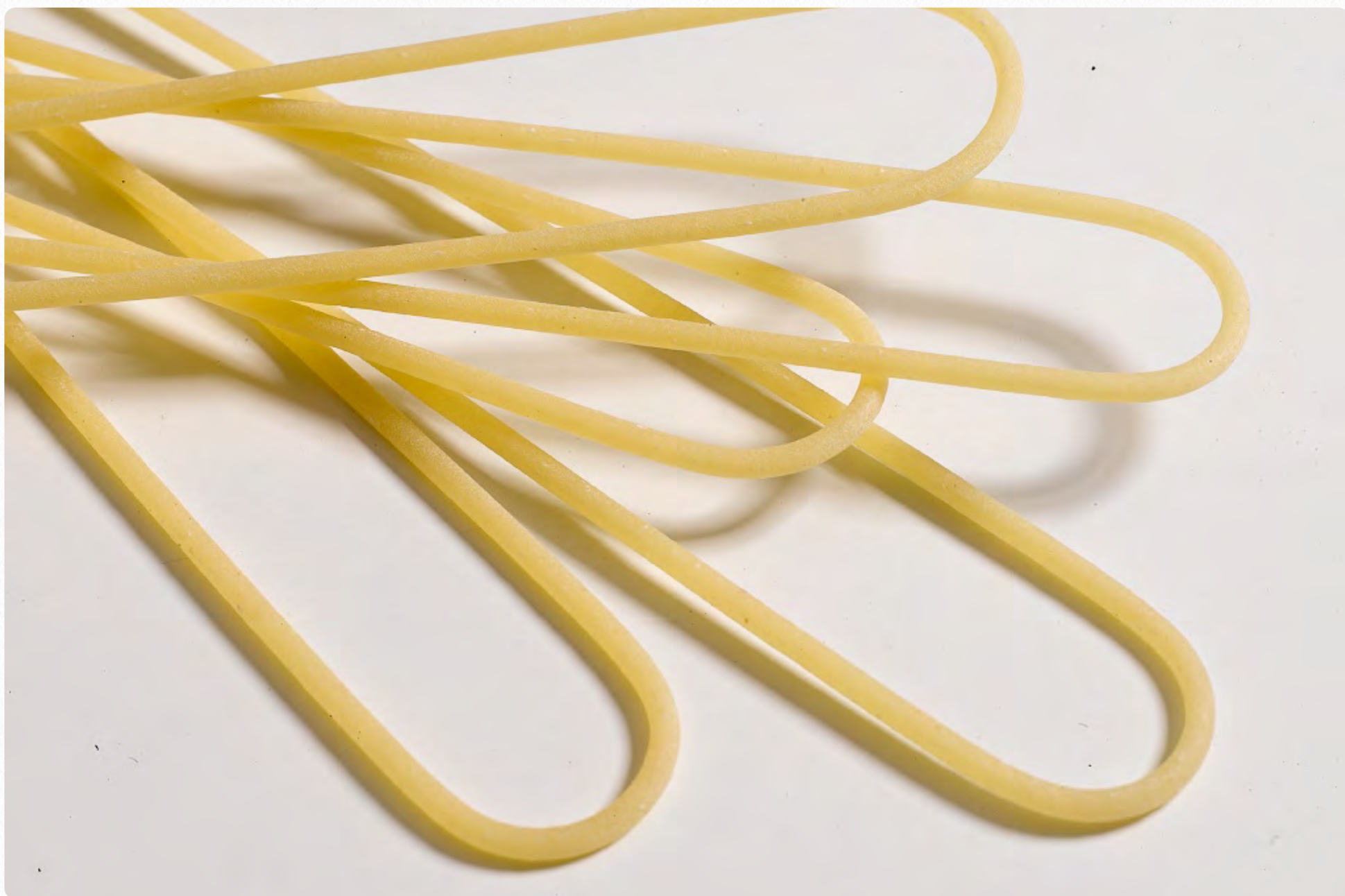
Padova - Italy
+39 049 8760941
info@appf.it • www.appf.it

4



A Istanbul il World Pasta Day 2025: la pasta tra tradizione e futuro

Redazione



Dal 24 al 26 ottobre, professionisti e produttori da tutto il mondo si danno appuntamento a Istanbul per celebrare la pasta sotto il segno dell'innovazione e della tradizione.

Si terrà a Istanbul, dal 24 al 26 ottobre 2025, la ventisettesima edizione del World Pasta Day, l'evento internazionale che ogni anno celebra la pasta in tutte le sue declinazioni.

L'edizione 2025, dedicata al tema "*From Tradition to Future*" ("Dalla tradizione al futuro"), sarà l'occasione per esplorare l'eredità culturale della pasta e la sua evoluzione verso il futuro, tra innovazione, sostenibilità e nuovi scenari di consumo.

Organizzato dall'Associazione dei Produttori Turchi di Pasta (TMSD) e dall'Associazione dei Produttori e Industriali della Pasta (MÜSAD) in collaborazione con l'International Pasta Organisation, il World Pasta Day riunirà produttori, professionisti e leader dell'industria pastaria provenienti da tutto il mondo.

Nel corso delle tre giornate, l'evento offrirà un ricco programma di incontri, presentazioni e momenti di confronto, pensati per promuovere il valore della pasta come alimento universale, accessibile e sostenibile.

Pastaria, ancora una volta media partner ufficiale della manifestazione, seguirà da vicino i lavori e offrirà un'ampia copertura informativa, rafforzando il proprio impegno al fianco della comunità internazionale della pasta.

Il programma ufficiale sarà presto pubblicato su Pastaria insieme a interviste e approfondimenti.

Sempre su Pastaria saranno rese note anche tutte le informazioni per partecipare all'evento.



TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



gelenekten
GELECEĞE
from tradition
TO FUTURE



DÜNYA MAKARNA GÜNÜ

WORLD PASTA DAY

📅 24-26 Ekim / October, 2025



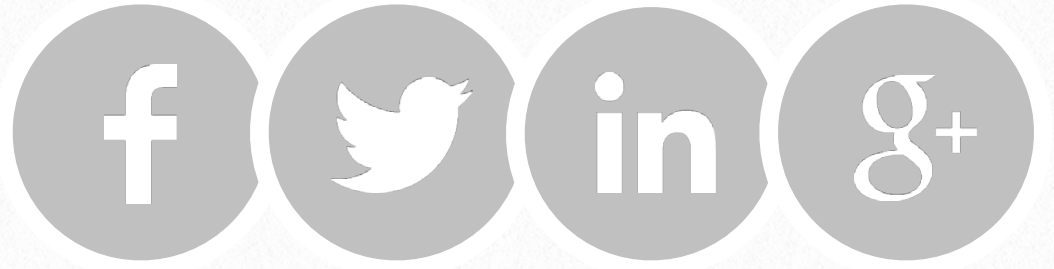
Istanbul

#dünyamakarnagünü2025

#worldpastaday2025



5



Nuovo record nel 2024 per l'export di pasta italiana, balzo a 4,3 miliardi di euro

Centro studi economici
Pastaria



Ancora più accelerata la dinamica delle esportazioni a volume (+9,3% sul 2023). A preoccupare sono adesso le implicazioni dei conflitti ancora in atto e le incertezze su prezzi, dazi e valute.

Numeri da record per l'export di paste italiane nel 2024, con il giro d'affari che ha superato i 4,3 miliardi di euro, in crescita del 5,1% su base annua.

Il dato emerge dai prospetti elaborati sulla base dei dati Istat, che restituiscono un'evidenza positiva su tutta la linea, segnalando pochi casi di riduzione nella lista delle prime venti destinazioni e un solo segno meno se la dinamica è invece analizzata a volume.

In effetti, guardando alle movimentazioni reali, emergono numeri ancora più lusinghieri. Basti dire che le spedizioni di pasta italiana hanno superato complessivamente la soglia dei 2 milioni e mezzo di tonnellate, mettendo a segno una crescita del 9,3% rispetto ai quantitativi rubricati nel 2023.

Si tratta in questo caso del secondo miglior risultato di sempre dopo quello del 2020, il primo anno dell'emergenza Covid-19 che, in coincidenza con le misure restrittive, aveva dato un forte impulso ai consumi domestici di pasta, generando un effetto volano sulla domanda a livello mondiale.

Quello degli ultimi dodici mesi è un successo non scontato, in considerazione delle difficoltà del contesto economico generale e delle crisi geopolitiche che hanno fortemente condizionato, anche sul piano logistico, gli sviluppi degli scambi internazionali.

Un risultato che conferma la centralità della pasta nel settore agroalimentare, commenta l'Unione Italiana Food, nel rilevare che la quota dell'export sulla produzione nazionale di pasta si è ormai portata a ridosso del 60%.

Da evidenziare che il diverso ritmo di marcia tra fatturato e volumi incorpora una diminuzione dei valori medi unitari attorno al 4%, correlata alla dinamica dei prezzi delle paste che, dopo i rincari del 2023, dovuti ai forti aumenti dei costi di produzione, soprattutto per l'approvvigionamento della materia prima, hanno iniziato l'anno scorso un percorso di graduale rientro. Una tendenza confermata anche dalle rilevazioni dell'Istat che certifica, in controtendenza rispetto all'inflazione alimentare, una forte riduzione dei prezzi al consumo delle paste, scesi del 4,1% ad aprile rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

I dati di dettaglio, come accennato, forniscono per lo più evidenze positive per quanto attiene alle esportazioni. I mercati extra-Ue corrono però a un ritmo quasi doppio rispetto a quello comunitario, con un conseguente bilanciamento tra le quote delle due aree e un vantaggio ormai marginale a favore dell'Unione europea.

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:



Tabella 1 EXPORT DI PASTE ITALIANE

PAESI	migliaia di euro			tonnellate		
	2023	2024	Var. %	2023	2024	Var. %
Mondo	4.120.947	4.330.451	5,1%	2.355.541	2.574.195	9,3%
<i>UE-27</i>	<i>2.188.020</i>	<i>2.268.257</i>	<i>3,7%</i>	<i>1.253.222</i>	<i>1.336.180</i>	<i>6,6%</i>
<i>Extra-UE</i>	<i>1.932.927</i>	<i>2.062.194</i>	<i>6,7%</i>	<i>1.102.319</i>	<i>1.238.015</i>	<i>12,3%</i>
Germania	673.262	712.716	5,9%	441.780	485.197	9,8%
Stati Uniti	586.268	671.289	14,5%	269.078	326.884	21,5%
Francia	533.102	552.498	3,6%	297.726	312.909	5,1%
Regno Unito	471.177	468.249	-0,6%	285.331	294.265	3,1%
Spagna	169.187	185.071	9,4%	73.153	82.667	13,0%
Paesi Bassi	125.393	131.607	5,0%	66.525	70.346	5,7%
Belgio	116.478	107.376	-7,8%	59.554	52.573	-11,7%
Svezia	103.165	102.288	-0,8%	58.328	62.781	7,6%
Svizzera	95.707	97.890	2,3%	44.880	47.367	5,5%
Giappone	95.220	92.208	-3,2%	67.915	70.332	3,6%
Canada	80.479	87.301	8,5%	37.626	42.793	13,7%
Austria	73.717	73.217	-0,7%	38.280	39.656	3,6%
Australia	75.800	69.472	-8,3%	35.995	38.454	6,8%
Polonia	61.181	63.575	3,9%	36.299	40.236	10,8%
Brasile	42.431	47.012	10,8%	26.342	30.530	15,9%
Corea del Sud	37.727	46.137	22,3%	26.673	33.528	25,7%
Danimarca	44.175	43.314	-1,9%	22.898	24.063	5,1%
Israele	43.540	40.914	-6,0%	31.077	33.089	6,5%
Irlanda	40.231	39.537	-1,7%	21.640	22.400	3,5%
Arabia Saudita	36.849	38.058	3,3%	31.022	37.003	19,3%
Cechia	31.620	35.075	10,9%	21.205	23.412	10,4%
Cina	28.244	30.673	8,6%	22.448	26.648	18,7%
Romania	25.488	28.135	10,4%	12.731	14.367	12,8%
Finlandia	29.156	27.357	-6,2%	15.097	13.544	-10,3%
Norvegia	28.162	26.506	-5,9%	14.016	14.714	5,0%
Portogallo	23.442	25.968	10,8%	9.898	11.359	14,8%
Ucraina	20.051	25.888	29,1%	16.307	22.338	37,0%
Grecia	24.464	25.126	2,7%	9.830	10.447	6,3%
Croazia	20.108	21.182	5,3%	13.514	14.447	6,9%
Slovenia	21.356	18.774	-12,1%	13.794	12.024	-12,8%

Fonte: ISTAT

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

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



La Germania si conferma nel 2024 il primo sbocco commerciale: un interesse suggellato da numeri decisamente positivi che attestano incrementi, anno su anno, del 6% in valuta e di quasi il 10% per flussi fisici. Il più dinamico, grazie a un processo di continua fidelizzazione dei consumatori, è tuttavia il mercato statunitense. Oltre Atlantico il fatturato è cresciuto del 14,5%, grazie a quantitativi record che hanno largamente superato la soglia delle 300mila tonnellate, in aumento del 21,5% su base annua. Avanzano le spedizioni, e i relativi conti economici, anche in Francia, terzo sbocco commerciale, mentre oltre Manica le condizioni più critiche sul piano operativo e burocratico e alcune interferenze valutarie hanno depotenziato le esportazioni, riducendo gli incassi di un frazionale 0,6%, sia pure a fronte di volumi cresciuti del 3%, un quarto circa della crescita osservata nell'insieme dei mercati extra-Ue (+12,3%). Nel Far East spiccano le ottime performance in Corea del Sud e in Cina, mentre arranca il Giappone, decimo nella lista dei paesi destinatari, dove si osserva un 3,2% in meno di incassi.

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**

2025



years of creations

1925

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

Da rilevare la situazione di particolare difficoltà in Belgio, l'unica vera nota stonata. Si tratta di un altro big tra i mercati di sbocco, oggi settimo nel ranking, ma anche dell'unico tra le prime venti destinazioni a registrare una flessione a volume, con un meno 11,7% di per sé molto eloquente, se si considera che nel club dei paesi partner le esportazioni di paste italiane sono aumentate complessivamente del 6,6%.

Messo alle spalle un 2024 da record, si tratta adesso di valutare le possibili implicazioni di una situazione che appare però meno fluida, per l'impatto delle crisi economiche e geopolitiche, recentemente acuite dal conflitto israelo-iraniano in Medio Oriente, che, nonostante la breve durata, potrebbe rivelarsi esiziale su più fronti.

Al riguardo, saranno diversi i segnali da monitorare: le dinamiche dei prezzi e dei costi, che implicano la necessità di una strategia per contenere l'erosione dei margini, i rischi tariffari, con i livelli dei dazi ancora da definire tra Usa e Europa, e la necessità di diversificare ulteriormente i mercati, puntando su Asia, Medio Oriente, Africa e America Latina, dove la domanda sta crescendo a ritmi decisamente più sostenuti che altrove. Senza considerare il possibile scenario di forte volatilità dei rapporti di cambio tra valute che hanno

dato in questi mesi più forza all'euro nel cross con il dollaro Usa.

Dai dati più recenti, infine, emergono, come da attese, dinamiche decisamente più attenuate. Le esportazioni di paste italiane, nel primo trimestre 2025, sono ancora cresciute a volume, ma di più timido 1,3% sullo stesso periodo di un anno fa. Il fatturato ha chiuso con un aumento molto contenuto, dello 0,6%, lasciando di fatto invariato il saldo attivo della bilancia commerciale.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



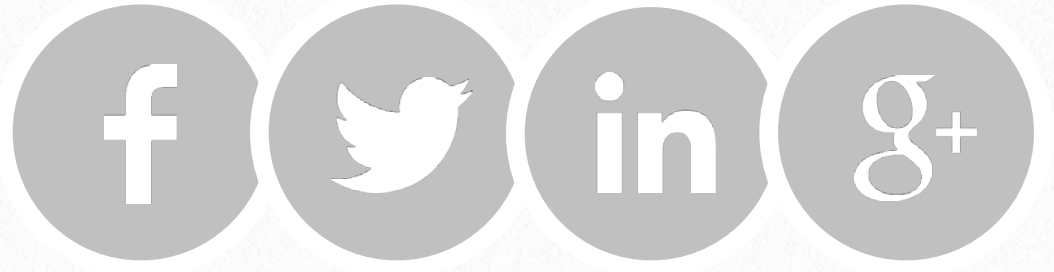
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



6



Robotiks, il nuovo sistema di Italtast per l'automazione delle canne nelle linee di produzione di pasta lunga

Redazione



Un innovativo sistema brevettato da Italtast permette di automatizzare il carico delle canne di pasta negli impianti di produzione.

Alla recente edizione di Ipack-Ima, [Italpast](#), la nota azienda di Fidenza fornitrice di macchine e impianti per pastifici, ha presentato Robotiks, un innovativo sistema di automazione, brevettato, dedicato alle linee di produzione di pasta lunga. Si tratta di una macchina compatta, completamente in acciaio inox, che consente il caricamento automatico delle canne di pasta dalla stenditrice o dal tunnel di pre-incarto ai carrelli di carico, garantendo una gestione più efficiente e sicura della linea.

Robotiks può essere integrato anche a fine linea, in abbinamento alla sfilatrice, da cui preleva automaticamente le canne con pasta essiccata per poi depositarle con precisione sui bracci della sfilatrice stessa. È inoltre disponibile una configurazione con sistema automatizzato di inserimento ed espulsione del carrello porta canne, per una completa automazione del ciclo.

Dotata di protezioni antinfortunistiche, barriere di sicurezza e controllo tramite PLC, la macchina offre anche funzionalità di interconnessione dati con i sistemi di supervisione aziendali e, se necessario, controllo da remoto, in linea con i requisiti dell'industria 4.0.

La versatilità del sistema è garantita dalla compatibilità con canne di lunghezze variabili (600, 1120, 1200 e 1500 mm), rendendo Robotiks adatto a una vasta



gamma di impianti. La sua introduzione in linea consente di ridurre sensibilmente i tempi di intervento e i costi di manodopera, migliorando al contempo l'affidabilità complessiva del processo. Con Robotiks, Italpast conferma ancora una volta la propria vocazione all'innovazione tecnologica al servizio dei pastifici, offrendo soluzioni avanzate per automatizzare e ottimizzare le fasi più delicate della produzione di pasta lunga.



 **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.

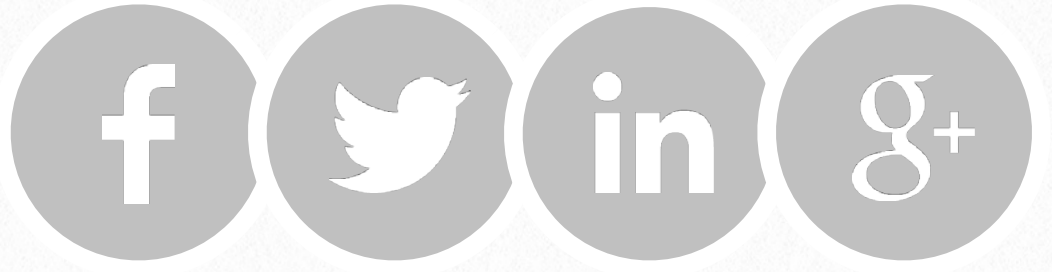
Nel 2020, il successo ha portato al rinnovo della collaborazione con l'apertura di un nuovo impianto a Monticchiello, che ha ulteriormente aumentato la capacità produttiva.

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



7



Grano duro, l'Igc rivede le stime globali: meno offerta, più consumo

Centro studi economici
Pastaria



Produzione a 35,2 milioni di tonnellate; la domanda tocca i massimi da sette anni. Con frumento tenero balzo record dell'output mondiale a 805,6 milioni di tonnellate, ma scorte ai minimi da nove anni.

L'emergenza gelo in Turchia ha fatto da sfondo quest'anno al consueto summit del Durum Days sulla filiera del grano duro, tenutosi il 14 maggio scorso presso la Camera di Commercio di Foggia.

Un notizia che è stata accolta con preoccupazione per l'impatto, già accertato, sul raccolto mondiale, considerata la rilevanza di Ankara nel contesto internazionale, sia per capacità produttiva sia per volumi di esportazione.

L'evento meteorologico estremo, registrato nelle giornate del 10 e 12 aprile, ha lasciato una scia di danni consistenti, coinvolgendo diverse coltivazioni nel Paese della mezzaluna, comprese albicocche e nocciole. Relativamente ai cereali, l'impatto più evidente è stato quello sul frumento duro, con il raccolto alleggerito di mezzo milione di tonnellate, in base agli esiti dei sopralluoghi effettuati nei territori colpiti. La stima sulla nuova produzione è stata adesso abbassata a 4 milioni, corrispondenti a una riduzione di oltre il 9% anno su anno.

Un'ennesima conferma della vulnerabilità di una coltura, alla base della filiera grano-pasta, sempre più esposta alle crisi climatiche, tra gelate fuori stagione, siccità prolungate e piogge alluvionali, che oltre a impattare sui rendimenti in campagna influiscono sugli esiti qualitativi, riflettendosi sui parametri tecnici della granella.

Secondo le previsioni dell'International grains council (Igc), che già incorporano le perdite di raccolto in Turchia, la produzione mondiale di grano duro per la campagna 2025-26 dovrebbe scendere a 35,2 milioni di tonnellate, in flessione dell'1,4% su base annua.

Il dato stimato dagli analisti britannici incorpora, oltre agli effetti della crisi turca, una generale instabilità produttiva accentuata dal cambiamento climatico, con gli shock regionali che appaiono oggi in grado di stravolgere gli assetti produttivi globali.

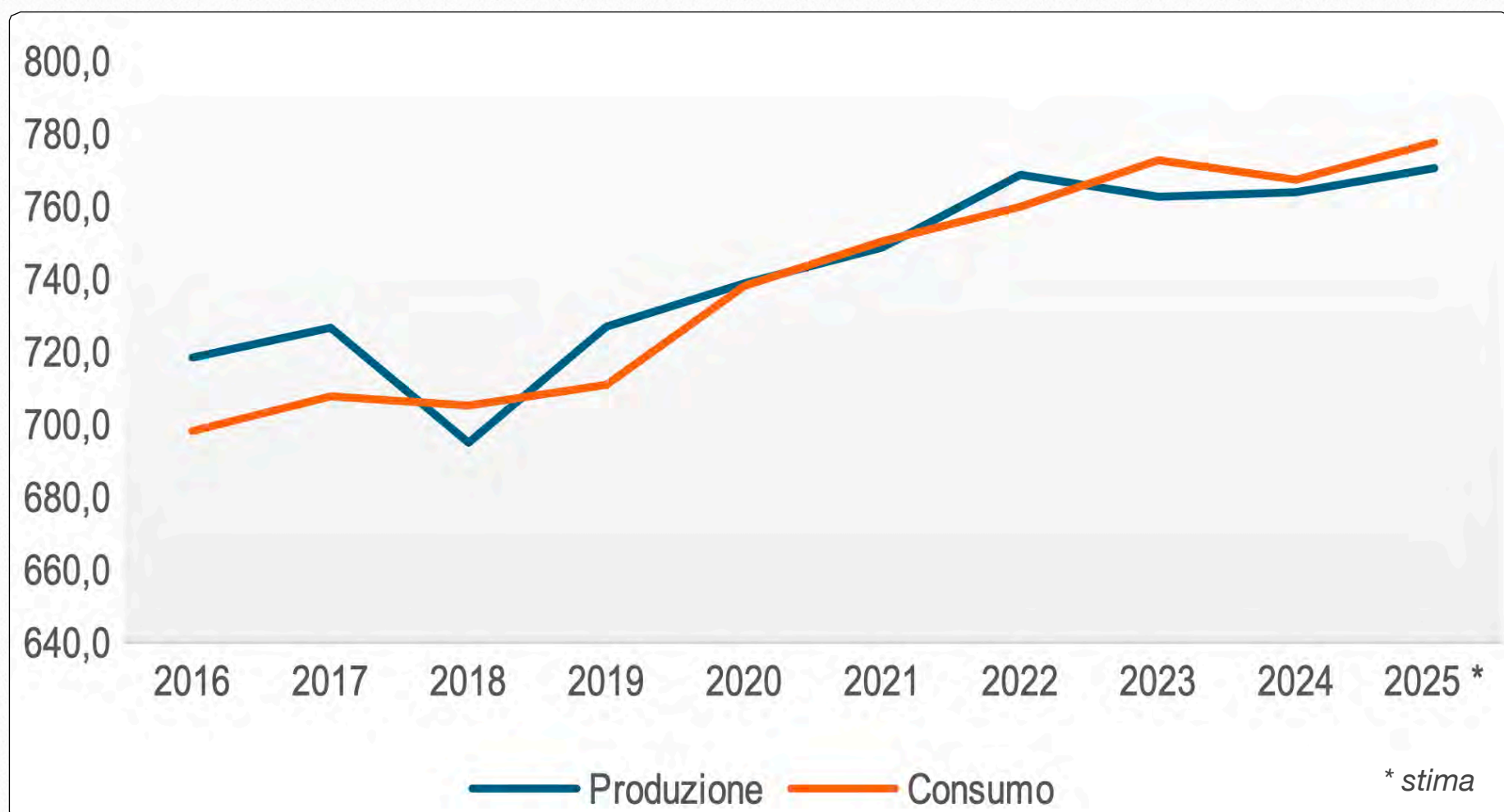
Da rilevare che la previsione negativa sul dato di produzione si inserisce in un contesto di crescita della domanda globale, in previsione di un consumo di 35,5 milioni di tonnellate (+1,1%), ai massimi da sette anni, di cui 33,4 milioni (il 94%) per l'alimentazione umana.

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.

Grafico 1 TREND SULLA PRODUZIONE E IL CONSUMO MONDIALE DI FRUMENTO TENERO



Sulla base di queste valutazioni si prefigura un deficit produttivo di circa 2 milioni di tonnellate, con un'implicita diminuzione delle scorte globali che a fine stagione subiranno una contrazione del 5,4%, scendendo a 6 milioni di tonnellate, un livello inferiore alla media storica. L'Igc preannuncia anche una riduzione dell'interscambio globale, pronosticando il 3,5% in meno di importazioni (8,7 milioni di tonnellate) rispetto alla campagna 2024-25, anche a seguito del crollo delle esportazioni turche (-37% circa). Con un export (stima Statistics Canada) di 4,6 milioni di tonnellate (-8% su base annua) il Canada dovrebbe mantenere la leadership mondiale, mentre l'Ue dovrebbe

ridurre del 10% il ricorso al prodotto estero. Ai minimi storici l'export messicano per il pessimo bilancio dei raccolti (si stima un meno 78% rispetto ai volumi 2024), pesantemente compromessi dalla siccità. In questo scenario, l'Italia, seppure distante dai colossi nordamericani, manterrà un ruolo strategico in tutta l'area del Mediterraneo. A giudizio del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) le prospettive sono favorevoli, in previsione di un raccolto nazionale attorno ai 4,2 milioni di tonnellate, corrispondenti a una crescita del 20% rispetto al 2024 e del 12% sulla media storica quinquennale. Il dato di quest'anno – osservano gli esperti



All'avanguardia per tradizione

Passione, coraggio e sviluppo di tecniche produttive all'avanguardia, ci hanno condotto in oltre 70 anni di lavoro ad essere un punto di riferimento mondiale nella produzione di **linee complete per pasta**.

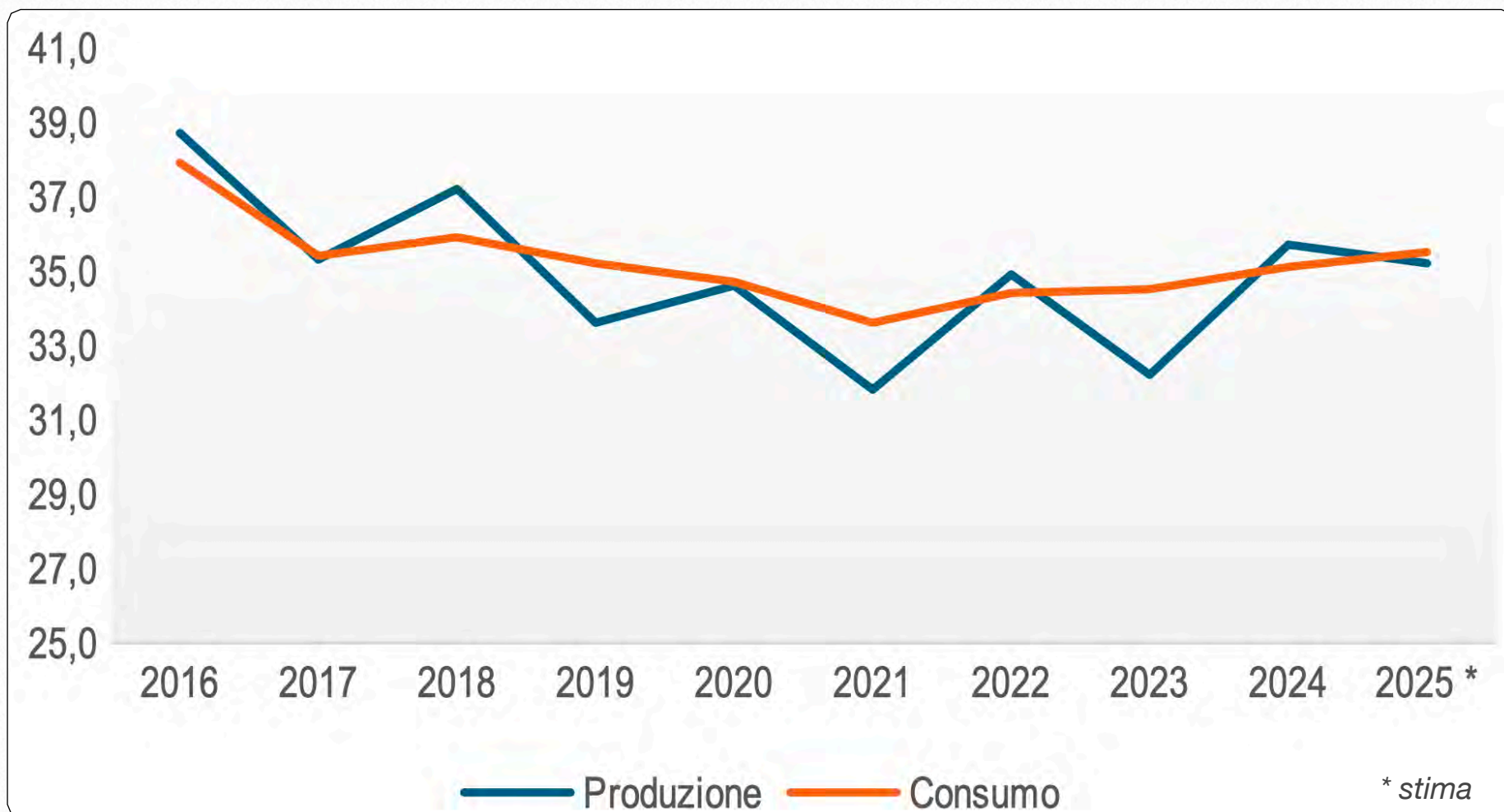
LA PARMIGIANA Srl
43036 Fidenza (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel. 0039 0524 528688
laparmigiana@laparmigiana.com



www.laparmigiana.com

La parmigiana
INDUSTRY

Grafico 2 TREND SULLA PRODUZIONE E IL CONSUMO MONDIALE DI FRUMENTO DURO

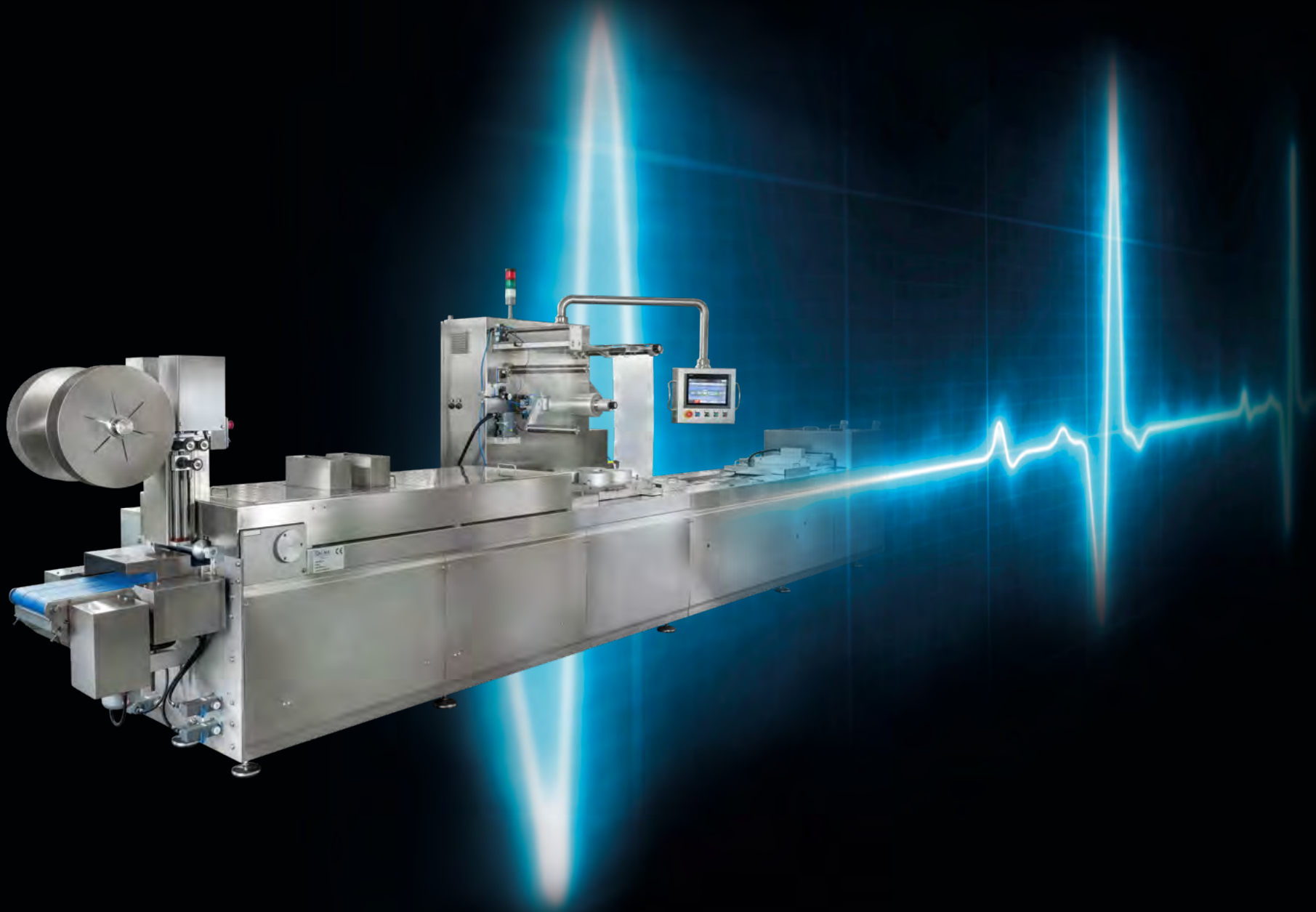


del CREA – è dovuto all’effetto combinato di un aumento del 9,5 % delle superfici coltivate (1,28 milioni di ettari) e di rese medie superiori a quelle della scorsa campagna. Nel Centro-Nord, le piogge abbondanti e ricorrenti hanno ritardato le semine e le lavorazioni agronomiche, mentre al Sud dopo una partenza in salita per le condizioni climatiche siccitose, il miglioramento del quadro meteo, caratterizzato da adeguate precipitazioni e temperature miti, ha consentito un regolare decorso vegetativo.

L’abbondante produzione nazionale e comunitaria, quest’ultima stimata a 7,9 milioni di tonnellate (+9,5%), dovrebbe attenuare nel breve termine le tensioni sui

prezzi interni, anche se il mercato potrebbe mostrare una maggiore volatilità nel clima di incertezza attuale. Sullo sfondo anche il calo del 7% della produzione canadese, valutata a 5,4 milioni di tonnellate, previsione che potrebbe subire ulteriori correzioni al ribasso per l’impatto del clima dovuto alle condizioni siccitose, soprattutto nella regione del Saskatchewan dove si coltiva circa l’80% del grano duro canadese. Al Durum Days l’Italmopa, in rappresentanza della componente industriale della molitoria, ha rimarcato l’urgenza di superare le criticità strutturali che caratterizzano soprattutto la produzione primaria, anche con un

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.



host | Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17 - 21 OTTOBRE 2025
FIERAMILANO, RHO - ITALY
Pad. 4 - Stand H03

almapackaging.com

incremento delle superfici seminate, in un contesto, comunque, di “globalizzazione degli scambi che è e sarà in ogni modo imprescindibile”.

Tornando alle previsioni Igc, considerando anche il grano tenero (770,4 milioni di tonnellate), che rappresenta oltre il 95% del raccolto mondiale di frumento, gli analisti, pur rivedendo al ribasso le stime, confermano un’annata record, preannunciando una produzione complessiva di 805,6 milioni di tonnellate, in crescita dello 0,8% su base annua (+6,1 milioni).

Ottime le prospettive nell’Unione europea, con i Ventisette che, grazie ai buoni rendimenti attesi nel Sud-Est e in Spagna e al forte recupero in Francia, dopo la pessima annata trascorsa, dovrebbero spingersi a 135,6 milioni di tonnellate (+13,6% sul 2024). In Russia, nonostante alcune difficoltà climatiche, si prevedono 81,7 milioni di tonnellate (+0,5%). Bene anche in Argentina con il 7% in più di superfici seminate e una produzione di 20,5 milioni di tonnellate (+10,7%).

Gli squilibri tra domanda e offerta ridurranno le scorte globali (per oltre la metà in mani cinesi), previste ai minimi da nove anni, a 262 milioni di tonnellate (-2,7%). Dopo il crollo del 2024-25 (-10%), il commercio mondiale dovrebbe ripartire, portandosi oltre i 203 milioni di tonnellate

(+5,3%). Le importazioni Ue scenderanno a 9,4 milioni (-12,6%), mentre quelle cinesi balzeranno a quota 6 milioni (+66,7%). Quanto all’export, il primato resta saldamente in capo alla Russia con 43,1 milioni di tonnellate (+1,4%), seguita da Ue (30 milioni, +19,3%), Canada (fermo a 27 milioni) e Ucraina (16,3 milioni, in calo del 5,2%). Mosca manterrà un vantaggio competitivo soprattutto nei confronti dell’Europa, nonostante le incertezze sui cambi e le possibili implicazioni sugli sviluppi del quadro geopolitico globale.

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 **tui 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

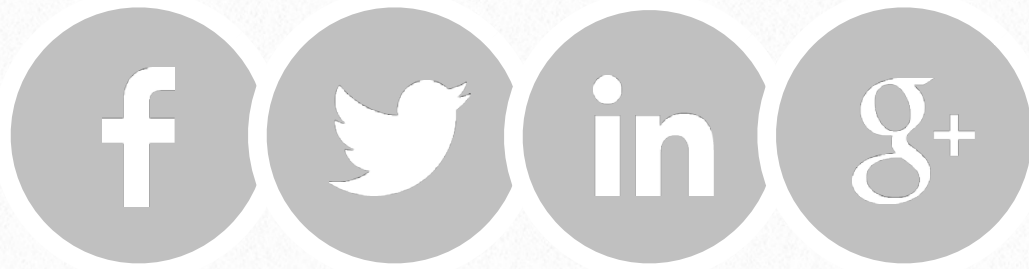
info@pastaria.it

www.fierapastaria.com

ORGANIZZATA
DA

Pastaria

8



Comunicato stampa

Accordo tra il Gruppo Anselmo (Facchini Impianti S.r.l.) e la Food Machine Service S.r.l. per salvaguardare l'occupazione e assicurare la continuità produttiva della Food Machine Service S.r.l.

Il Gruppo Anselmo conferma la propria partecipazione alla procedura competitiva di acquisizione.

Anselmo Impianti S.r.l. e Facchini Impianti S.r.l. comunicano che, a decorrere dal novembre 2024, Facchini Impianti S.r.l. – società interamente controllata e costituita ad hoc dal Gruppo Anselmo – ha assunto la gestione dell'azienda operante con il marchio "Facchini", tramite un contratto di affitto d'azienda stipulato con Food Machinery S.r.l. (già Facchini Group S.r.l.).

L'operazione si inserisce nell'ambito di un percorso di risanamento regolato dal Codice della Crisi e dell'Insolvenza, in corso presso il Tribunale di Monza, e prevede, quale esito finale, la vendita dell'azienda tramite procedura competitiva. Facchini Impianti S.r.l. ha manifestato la propria intenzione di partecipare, nel rispetto delle regole

previste, per dare continuità industriale a un marchio storico del settore delle tecnologie per la produzione di pasta fresca. Grazie a questo intervento, è stato possibile salvaguardare i posti di lavoro di 15 dipendenti – a cui sono direttamente collegate altrettante famiglie – evitando discontinuità operative che avrebbero potuto compromettere la tenuta occupazionale e la sostenibilità economica della struttura. Inoltre, l'operazione ha consentito di mantenere attiva l'intera filiera di fornitura, composta da numerosi artigiani e partner industriali qualificati, garantendo continuità a un ecosistema produttivo consolidato e ad alta specializzazione. Dal lato della domanda, la gestione da parte di Facchini Impianti S.r.l. ha evitato l'interruzione dei servizi post-vendita, dell'assistenza tecnica e dello sviluppo di nuove soluzioni, assicurando continuità ai clienti esistenti e proteggendo il valore dei loro investimenti, che altrimenti avrebbero subito inevitabili danni economici derivanti dal blocco delle forniture e della manutenzione. Il presente comunicato integra e chiarisce quanto già riportato nei precedenti articoli redazionali promossi dal Gruppo Anselmo, con l'obiettivo di fornire una rappresentazione completa, trasparente e coerente dell'operazione in corso, nel rispetto di tutti gli attori coinvolti e a tutela della

reputazione e della continuità del marchio Facchini. Il progetto industriale, sostenuto dal know-how del Gruppo Anselmo e dalla collaborazione della famiglia Facchini, si pone l'obiettivo di rilanciare in modo strutturale il marchio "Facchini", salvaguardandone il valore storico, industriale e commerciale. La sinergia tra innovazione tecnologica, solidità finanziaria e patrimonio relazionale rappresenta il cardine di un percorso già in atto verso il pieno recupero della competitività sul mercato nazionale e internazionale.

Il Gruppo Anselmo conferma il proprio impegno a investire nella valorizzazione di eccellenze italiane e nella tutela dell'occupazione, contribuendo attivamente alla crescita e alla resilienza dell'intero comparto manifatturiero.

ANSELMO GROUP

PROCESSING PLANTS FOR PASTA AND SNACKS

*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