

Pastaria

FORMATRICE GNOCCHI



**PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP**



segui su



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

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



5

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 5/2025
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

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



Cottore Rotante Mod. CCR



Il cottore rotante è adatto a cuocere in acqua pasta lunga e corta, pasta ripiena, verdure e altri prodotti come riso e cereali.

Grazie all'elevata capacità produttiva, è perfetto per produrre grandi quantità in piccoli spazi.

Il cottore è disponibile in vari modelli e configurazioni:

- Da 300 kg/h a 2.000 kg/h

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



CERCHIAMO PASTIFICI ITALIANI

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

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

Contact us for free consultation!

MERGERSCORP
The Leader In Business Sales Mergers & Acquisitions



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

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



Main sponsor



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843



Leading sponsor



Sponsor





2025

da 100 anni
nel cuore della pasta



years of creations

landucci
— zamboni

www.landucci.it

1



Osservatorio prezzi 3/2025

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Un'estate rovente. Non solo per le alte temperature ma anche per l'infuocato dibattito attorno ai dazi di Trump, che hanno generato apprensione tra gli operatori italiani preoccupati per le sorti dell'export. Sullo sfondo c'è il tema oggi molto sentito dei cambi, con la debolezza del dollaro che rappresenta una minaccia forse maggiore per i produttori europei rispetto all'imposizione di una tariffa doganale che sarà comunque assorbita in maniera relativamente bilanciata lungo la catena produttivo-distributiva, trasferendosi in quota parte anche sui prezzi finali. L'accordo tra gli Usa e l'Ue prevede l'imposizione di un dazio del 15% quale base di riferimento per i prodotti europei esportati verso gli States. Si tratta ovviamente di un aggravio non di poco conto, considerato che in media, prima dell'insediamento di Trump alla Casa Bianca, la tariffa si aggirava attorno al 3%.

Nell'agroalimentare, il cui export italiano in Usa è prevalentemente costituito da prodotti di qualità ad alto valore aggiunto, le implicazioni dei dazi saranno meno evidenti a differenza dei beni maggiormente standardizzati (tipicamente le soft commodity), facilmente sostituibili e caratterizzati da margini più compressi.

C'è anche la scappatoia del principio "zero per zero", che prevede l'eliminazione reciproca dei dazi su una lista selezionata di prodotti, in cui potrebbero rientrare anche alcune categorie dell'agroalimentare e diverse materie prime critiche. Ma gli elenchi sono ancora da definire al pari dei contenuti di un accordo di cooperazione transatlantico che potrebbe portare altri vantaggi, forse decisivi e risolutivi dell'impasse.

Volendo guardare il bicchiere mezzo pieno va detto che la consapevolezza, sia pure amara, dei dazi al 15% ha permesso se non altro di superare l'incertezza di questi mesi convulsi, segnati in Europa da eccezionali stravolgimenti dei rapporti politici e commerciali con gli Usa. Per quanto attiene ai mercati, in un contesto geopolitico ancora irrisolto si osservano dinamiche prevalentemente ribassiste sul circuito delle commodity. L'aggregato energy ha mostrato un andamento di fondo negativo nel corso dell'estate, senza strappi e, soprattutto, senza timori di possibili tensioni per lo meno nel breve termine, alla luce di fondamentali



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

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2025)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	240,5	0,6%	6,8%	▼
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	280,5	-4,9%	-10,5%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	500	0%	-3,8%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	557,5	-0,6%	-5,9%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	19,1	1,3%	20,9%	=
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,96	3,8%	5,1%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,89	2,5%	22,5%	▲
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	59,25	-10,6%	-2,3%	=
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7	-3,8%	-3%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	10,93	0%	9,7%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,4	-1,6%	2,7%	▼
Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari. Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: CUN e Borsa merci di Modena; Latte, Burro e Grana padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.				



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

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	130,1	1,6%	7,6%	=
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	234,96	-2,1%	-6,3%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	191,99	-2,1%	12,7%	▼
Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: luglio 2025				

robusti e di una tendenziale espansione dell'offerta da parte dei paesi produttori. Disomogenei gli sviluppi delle commodity agricole e alimentari. Nel comparto cerealicolo le condizioni favorevoli di quest'anno hanno dato maggiore solidità al comparto dei frumenti sul piano produttivo sia in Europa sia in altri importati bacini di approvvigionamento. I prezzi sono in netta flessione e non si esclude un ritracciamento ulteriore delle quotazioni, considerate le forti pressioni concorrenziali sui mercati mondiali soprattutto dai porti del Mer Nero. Il pressing dei grani russi, con il raccolto di Mosca che potrebbe spingersi quest'anno oltre gli 86 milioni di tonnellate (sarebbe il terzo massimo di sempre), sta trascinando al ribasso soprattutto i frumenti francesi, con Parigi che ha bisogno di smaltire nei mercati extra-Ue un quantitativo di 9,5 milioni di tonnellate, il 28% dei 33,4 milioni

prodotti quest'anno nel solo comparto del tenero. Secondo alcuni analisti, alle condizioni attuali la Francia riuscirebbe a esportare non più di 8 milioni, cambio permettendo, con la prospettiva di rimanenze extra large pari a 4 milioni di tonnellate nella fotografia di fine campagna, che rappresenterebbe un massimo da oltre vent'anni. La tendenza di fondo negativa dei prezzi, sia pure seguita da una fase di stabilizzazione, ha coinvolto anche il frumento duro, in un mercato ben approvvigionato sia internamente (il raccolto nazionale avrebbe superato abbondantemente la soglia dei 4 milioni di tonnellate) sia nel resto del mondo. Statistics Canada ha aggiornato al rialzo le previsioni sul raccolto canadese a 6,1 milioni di tonnellate, mentre a livello comunitario le stime della Commissione europea fissano l'asticella a 8,3 milioni, un

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

quantitativo superiore del 15% al risultato della scorsa stagione.

Tra le altre produzioni dell'agrifood si segnalano ancora tensioni sui prezzi di carni e lattiero-caseari, con valori ai massimi storici per Grana padano e Parmigiano reggiano e ancora molto elevati per il burro. La previsione di un ulteriore deconsolidamento del patrimonio bovino negli allevamenti dell'Ue avrà ulteriori ripercussioni su mercati mantenendo in tensione sia i prezzi delle carni sia le quotazioni del latte crudo alla stalla.

Per i grassi e gli oli vegetali, relativamente agli oli di oliva si prefigura uno scenario deflattivo. In Italia la produzione dovrebbe chiudere la stagione con un bilancio robusto e i prezzi, posizionati attualmente su livelli molto elevati (ben oltre i 9 euro/chilo alla Borsa merci di Bari), potrebbero iniziare una fase discendente che ha già caratterizzato nei mesi scorsi il prodotto spagnolo.

Diversa la situazione per gli oli di palma, soia e girasole, ancora in tensione sui mercati internazionali anche per le pressioni della domanda non food associata agli impieghi energetici.

Non emergono squilibri sostanziali sul mercato dello zucchero, con la curva dei prezzi mondiali che mantiene un profilo discendente. La previsione Iso

(International sugar organization) conferma con un più 3,1% la crescita della produzione mondiale 2025/26, stimata adesso a 180,59 milioni di tonnellate.

Un accenno infine al quadro economico nazionale, che le stime Istat relative al secondo trimestre 2025 confermano in peggioramento. La riduzione del Pil dello 0,1% su base trimestrale (stima preliminare) riflette, tra aprile e giugno, l'effetto combinato dei contributi nulli dei consumi delle famiglie e della Pubblica amministrazione, positivi degli investimenti (per 0,2 punti percentuali) e della variazione delle scorte (per 0,4 punti) e negativi della domanda estera netta per 0,7 punti. Tirano il freno sia l'attività primaria (agricoltura, silvicoltura e pesca), in calo dello 0,6%, sia l'industria (-0,3%), a fronte di un andamento stabile dei servizi.

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

2



L'innovazione genetica nel mondo dei cereali

Luigi Cattivelli

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) –
Centro di ricerca Genomica e Bioinformatica



Il miglioramento genetico nel passato è stato fondamentale per incrementare la produttività del frumento e garantire il cibo a tutti, oggi gli aspetti nutrizionali e qualitativi in generale, hanno assunto una grande rilevanza e sono numerose le linee di frumento, sia duro che tenero, caratterizzate da peculiari caratteristiche qualitative che si prestano allo sviluppo filiere dedicate a nuovi prodotti alimentari. Il presente articolo presenta una rassegna dei frumenti qualitativamente più innovativi.

I cereali, che rappresentano le materie prime con cui facciamo la pasta, il pane ed altri prodotti da forno, sono oggetto di continua innovazione genetica con diverse nuove varietà che vengono introdotte sul mercato ogni anno. Questa intensa attività di miglioramento genetico porta al rilascio di nuove cultivar caratterizzate da una maggiore resilienza, da una superiore capacità produttiva, ma anche da nuove caratteristiche qualitative. In alcuni casi le caratteristiche qualitative sono così peculiari che possono offrire l'opportunità di sviluppare filiere dedicate e nuovi prodotti alimentari, anche se ad oggi lo sfruttamento di queste innovazioni da parte dell'industria alimentare è ancora marginale. In questo articolo dopo un breve accenno alle strategie più utilizzate nel miglioramento genetico dei cereali, vedremo le più interessanti novità qualitative emerse negli ultimi 20 anni nel mondo della cerealicoltura.

Miglioramento genetico

L'uomo da sempre ha lavorato per migliorare geneticamente il frumento, selezionando varietà più produttive, più resistente alle malattie e adatte ai diversi climi del pianeta. Adesso che il clima cambia rapidamente, selezionare nuove varietà per il clima del prossimo futuro è indispensabile se si vuole mantenere la produttività agricola.

Fino alla fine dell'800 i frumenti erano selezionati empiricamente all'interno di popolazioni locali (landraces) che venivano moltiplicate localmente. Poi con la scoperta delle leggi Mendel è cominciata un'azione più consapevole di miglioramento genetico basato sull'utilizzo della biodiversità per realizzare incroci e selezionare le migliori piante nelle popolazioni derivanti dagli incroci. Attraverso queste tecniche, genetisti, quali Nazareno Strampelli negli anni '20 e '30 del secolo scorso e Norman Borlaug negli anni '60, hanno selezionato varietà basse (i frumenti nell'800 erano alti circa 150 cm) e molto produttive. Poi a partire dagli anni '60 il miglioramento genetico, in aggiunta agli incroci, ha cominciato ad usare trattamenti chimici o fisici (radiazioni) per indurre mutazioni e poi selezionare le piante migliori tra quelle generate dopo i trattamenti

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

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



mutageni. La scoperta del DNA ha aperto nuove prospettive consentendo di operare conoscendo i geni che determinano i caratteri di interesse. L'uso di marcatori molecolari collegati ai geni di resistenza permette ancora oggi di selezionare piante resistenti, ma l'applicazione più discussa delle conoscenze del DNA è certamente lo sviluppo degli Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Un OGM è una pianta al cui interno è stato introdotto un pezzo di DNA (un gene) derivante da un'altra specie, così la soia resistente al glifosato (un erbicida utilizzato per controllare le erbe infestanti) contiene un gene proviene da un batterio del suolo. Nel caso del frumento, esiste un solo OGM coltivato in modo significativo. Si tratta di un frumento contenente un gene di girasole che conferisce una significativa tolleranza alla carenza idrica, questo OGM è coltivato in Argentina e Brasile, ma non è autorizzato in Europa. Agli inizi degli anni 2000, la diffusione degli OGM ha aperto un dibattito pubblico molto acceso che ha portato al bando degli OGM in Europa dove è vietata la coltivazione (salvo in Spagna) anche se tuttavia è consentita l'importazione di soia e mais OGM, per l'alimentazione animale. Per saperne di più sul miglioramento genetico del frumento di rimanda al libro *Pane Nostro* (Cattivelli, 2023).

Una quindicina di anni fa, una nuova tecnologia si è affacciata nel mondo del miglioramento genetico, si tratta di un meccanismo biologico scoperto nei batteri che consente di indurre mutazioni in punti predefiniti del DNA di un organismo target, in Italia si parla di Tecnologie di Evoluzione Assistita (TEA), in inglese di *New Genomic Techniques* (NGT). Le TEA sono molto differenti dagli OGM in quanto non comportano il trasferimento di DNA da una specie ad un'altra e a ben vedere sono solo più efficienti (in alcuni casi molto più efficienti) di tecniche tradizionali come la mutagenesi. L'affermazione è così vera che a livello europeo è in dirittura d'arrivo un regolamento che normerà le TEA in modo diverso dagli OGM e dovrebbe rendere le TEA di facile utilizzo in agricoltura.

Miglioramento genetico per gli aspetti qualitativi

Il miglioramento genetico del frumento per molti anni ha avuto quale obiettivo principale l'aumento della capacità produttiva, poi a partire dagli '70 gli aspetti qualitativi hanno assunto una grande rilevanza. Storicamente la prima innovazione qualitativa nel caso del frumento tenero è stata la selezione dei frumenti di forza che hanno consentito la

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.

produzione di farine ad alta capacità di lievitazione e, nel caso del frumento duro, la selezione di varietà con elevato indice glutine ad elevato indice di giallo che hanno cambiato per sempre il colore della pasta. Più recentemente, la selezione di varietà caratterizzate dalla propensione ad accumulare molte proteine nel seme quando sostenute da opportune concimazioni, ha dato il via all'aumento del tenore proteico nella pasta che nel giro di un paio di decenni ha raggiunto, ed in alcuni casi superato, il 14% nei prodotti di alta gamma.

Tuttavia, oltre al miglioramento delle caratteristiche qualitative all'interno di un solco che potremmo definire "tradizionale", negli ultimi decenni sono comparse nuove tipologie di frumenti che presentano caratteristiche, spesso di natura nutrizionale, realmente innovative. Di seguito un breve *excursus* sulle principali innovazioni qualitative dei frumenti.

***Tritordeum*: un nuovo tipo di frumento**

Il *tritordeum* è una nuova specie botanica selezionata in Spagna negli anni '80 incrociando tra loro il frumento duro con un particolare tipo di orzo selvatico (Ávila et al. 2021). Il *tritordeum* è molto simile al frumento duro ma si caratterizza per avere un indice di giallo decisamente superiore e

conseguentemente permette di produrre semole di un bel colore giallo intenso. Il *tritordeum* è attualmente coltivato anche in alcune aree italiane dove si stanno sviluppando filiere dedicate finalizzate alla produzione di pane e pasta.

Frumento duro arricchito in beta-carotene

Il giallo della pasta è dovuto all'accumulo di luteina nell'endosperma delle cariossidi, la luteina è un pigmento carotenoidale senza particolare valore nutrizionale. Tuttavia, inserendo due mutazioni in altrettanti geni è possibile deviare la biosintesi dei carotenoidi verso la produzione di beta-carotene, una sostanza con una particolare valenza nutrizionale, è infatti il precursore della vitamina A (provitamina A). Frumenti duri contenenti beta-carotene sono stati ottenuti utilizzando la mutagenesi chimica (come si faceva negli anni '60), ma potrebbero essere generati anche utilizzando le TEA (Garcia Molina et al. 2021; Yu et al. 2022).

Frumento duro con endosperma soffice

Il frumento tenero è tale per la presenza di due geni (PinA, PinB) che rendono l'endosperma farinaceo. Il trasferimento dei PinA, PinB dal frumento tenero al frumento duro consente di ottenere un frumento duro con endosperma soffice,

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

stesse caratteristiche qualitative del frumento duro ma più semplice da macinare e proposto per fare il pane evitando la rimacinatura della semola (Morrist et al. 2011). Anche se il frumento duro con due geni del frumento tenero può sembrare a prima vista un OGM, in realtà è stato fatto incrociando un frumento tenero con un frumento duro e selezionando poi piante con le caratteristiche del duro ma con l'endosperma soffice. Frumento duro e frumento tenero sono due specie botaniche diverse e di norma non si possono incrociare, ma sono anche due specie abbastanza simili e in certe condizioni l'incrocio è possibile (un po' come avviene per asini e cavalli, che in certe condizioni si incrociano per generare i muli).

Frumento ad alto contenuto di amilosio

Ridurre il picco glicemico post-prandiale contribuisce a limitare la comparsa del diabete tipo 2. L'amido resistente è la frazione di amido che non viene digerito nello stomaco/intestino tenue e quando giunge nel colon agisce da substrato per lo sviluppo della microflora "buona". La presenza di amido resistente nei cibi rallenta la digestione

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**

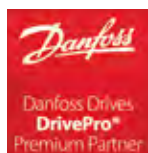
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

E inoltre:

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



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

e riduce il picco glicemico post-prandiale. Uno dei fattori che influenzano la quantità di amido resistente è il contenuto di amilosio, una delle due frazioni che costituiscono l'amido (amilosio e amilopectina). Una mutazione nel gene di frumento duro che porta alla sintesi dell'amilopectina ha come conseguenza un maggiore accumulo di amilosio che può salire sino al 50% dell'amido totale rispetto ad un valore normale di circa il 25% (Sestili et al. 2010). Le linee di frumento duro con alto amilosio hanno 5-10 volte più amido resistente, e di conseguenza riducono il picco glicemico. Queste piante sono state ottenute a seguito di mutagenesi chimica, ma possono essere generate anche con le TEA.

Frumenti perenni

Il frumento è di norma una pianta annuale e si deve seminare ogni anno, di solito in autunno, e alla maturazione la pianta muore e non ricaccia. Esistono tuttavia alcuni frumenti che non devono essere seminati ogni anno, sono frumenti perenni che hanno la capacità di ricacciare una volta raccolti quando le condizioni climatiche consentono la ricrescita della pianta; pertanto, un frumento perenne non deve essere seminato ogni anno. La perennialità è stata introdotta nel frumento coltivato a partire da frumenti selvatici attraverso tecniche di incrocio. Questa

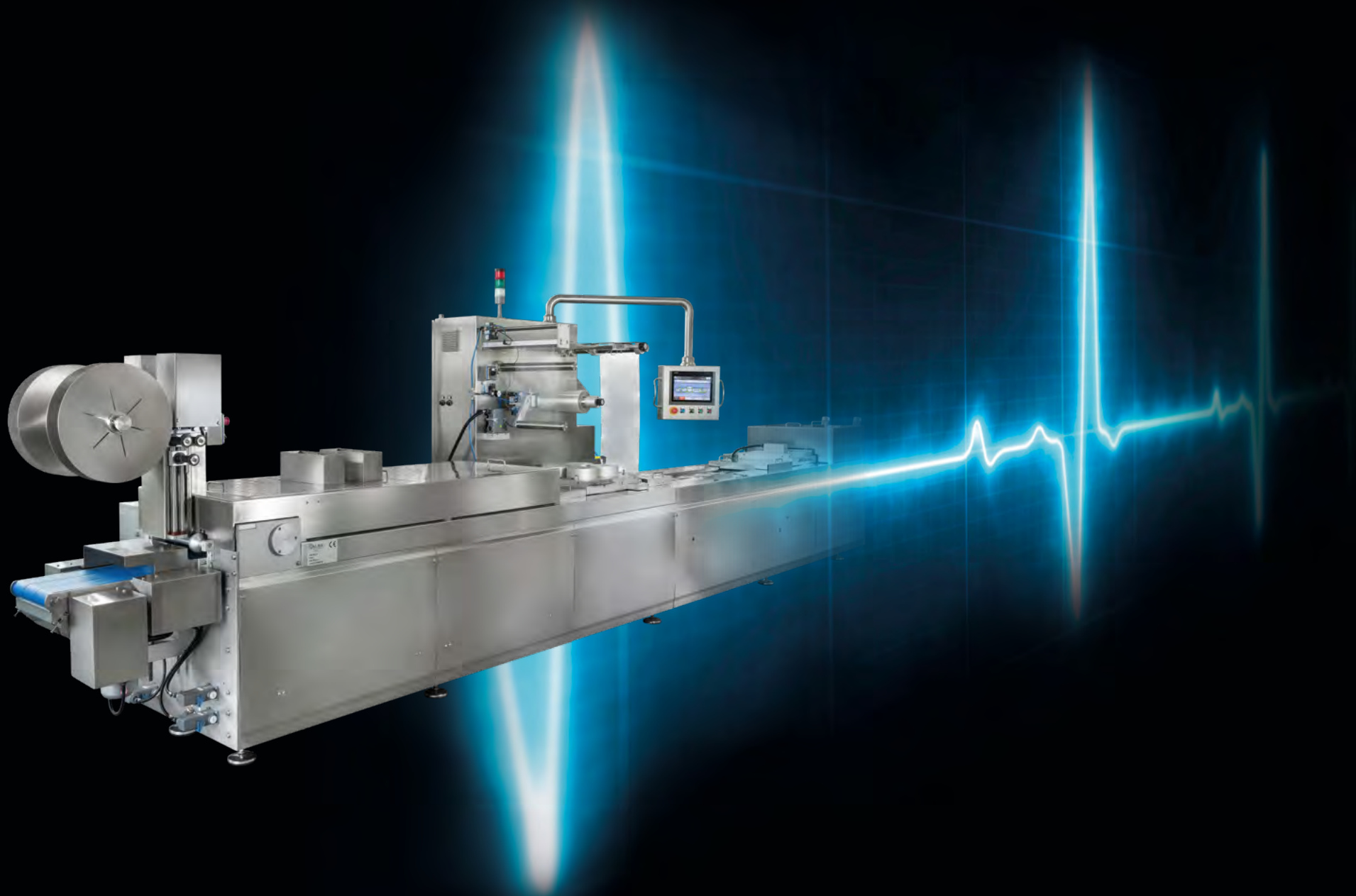
innovazione di per sé non modifica la qualità del raccolto ma evitando molte lavorazioni consente una maggiore sostenibilità della cultura e questo potrebbe diventare un plus per i prodotti a base di frumenti perenni, ovviamente la perennialità ha un costo in termini di capacità produttiva.

Una soluzione alternativa al frumento tenero perenne è rappresentata dall'uso di un frumento di origine selvatica anch'esso perenne e noto con il nome commerciale di Kernza®. Le farine di Kernza hanno però caratteristiche qualitative diverse da quelle del frumento tradizionale.

Frumento tenero e duro senza glutine

Le persone affette dal morbo celiaco non possono mangiare prodotti contenenti glutine, cioè tutti i prodotti a base di frumento. Tuttavia, attraverso l'uso delle TEA sono state recentemente selezionate linee di frumento duro e di frumento tenero privi dei geni del glutine e che di conseguenza risultano pressoché prive della frazione di glutine che contiene i tratti che scatenano la risposta autoimmune tipica della celiachia. Queste linee potrebbero, almeno in linea teorica, essere considerate idonee all'alimentazione dei soggetti celiaci (Sanchez-Leon et al 2017, Yu et al 2024).

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.



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

almapackaging.com

Frumento tenero con ridotto contenuto di asparagina libera nel seme

L'asparagina libera nei semi e quindi nelle farine agisce da precursore dell'acrilamide nei prodotti da forno e l'acrilamide è un composto cancerogeno regolamentato a livello europeo; pertanto, ridurre il livello di asparagina libera sta diventando un obiettivo del miglioramento genetico nei frumenti teneri. Recentemente un gruppo inglese ha mutato usando le TEA uno dei 5 geni di frumento che codificano per asparagina sintetasi riducendo il contenuto di asparagina libera nei semi e le piante selezionate dopo l'applicazione delle TEA presentano una riduzione fino al 50% dell'asparagina libera (dati confermati anche in prove di campo, Kaur et al. 2024).

Conclusioni

Questa breve carrellata per mettere in luce come l'innovazione genetica, se nel passato è stata fondamentale per incrementare la produzione e dare cibo a tutti, oggi può rappresentare il motore di una rivoluzione qualitativa capace di migliorare le caratteristiche nutrizionali del pane e della pasta.

Bibliografia

Ávila et al. 2021. *Tritordeum: creating a new crop species. The successful use of plant genetic resources*. Plants, 10, 1029. <https://doi.org/10.3390/plants10051029>.

- Cattivelli, *Pane nostro. Grani, farine ed altre bugie*. Edizioni Il Mulino, 2023.
- Garcia Molina et al. 2021. *Enrichment of provitamin A content in durum wheat grain by suppressing β -carotene hydroxylase 1 genes with a TILLING approach*. Theoretical and Applied Genetics 134:4013–4024 <https://doi.org/10.1007/s00122-021-03944-6>
- Kaur et al. 2024. *Low asparagine wheat: Europe's first field trial of genome edited wheat amid rapidly changing regulations on acrylamide in food and genome editing of crops*. Breeding Science 74: 37–46 doi: 10.1270/jsbbs.23058.
- Morris et al. 2011. *Transfer of Soft Kernel Texture from Triticum aestivum to Durum Wheat, Triticum turgidum ssp. durum*. Crop Science <https://doi.org/10.2135/cropsci2010.05.0306>.
- Sanchez-Leon et al. 2018. *Low-gluten, nontransgenic wheat engineered with CRISPR/Cas9*. Plant Biotechnology Journal 16, pp. 902–910
- Sestili et al. 2010. *Increasing the amylose content of durum wheat through silencing of the SBEIIa genes* Plant Biology, 10:144 <http://www.biomedcentral.com/1471-2229/10/144>
- Yu et al. 2022. *Mutant combinations of lycopene cyclase and β -carotene hydroxylase 2 homologs increased β -carotene accumulation in endosperm of tetraploid wheat (Triticum turgidum L.) grains*. Plant Biotechnology Journal 20, pp. 564–576 doi: 10.1111/pbi.13738.
- Yu et al. 2024. *CRISPR-based editing of the x- and c-gliadin gene clusters reduces wheat immunoreactivity without affecting grain protein quality*. Plant Biotechnology Journal 22, pp. 892–903 doi: 10.1111/pbi.14231.



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

3



Navigare nella nuova realtà: approfondimenti e tendenze che plasmano il mercato europeo del foodservice nel 2024

Matteo Figura
Circana



Dal Pastaria Festival 2025 un'analisi Circana sul futuro del foodservice in Europa tra consumi in evoluzione, digitalizzazione e nuove dinamiche sociali.

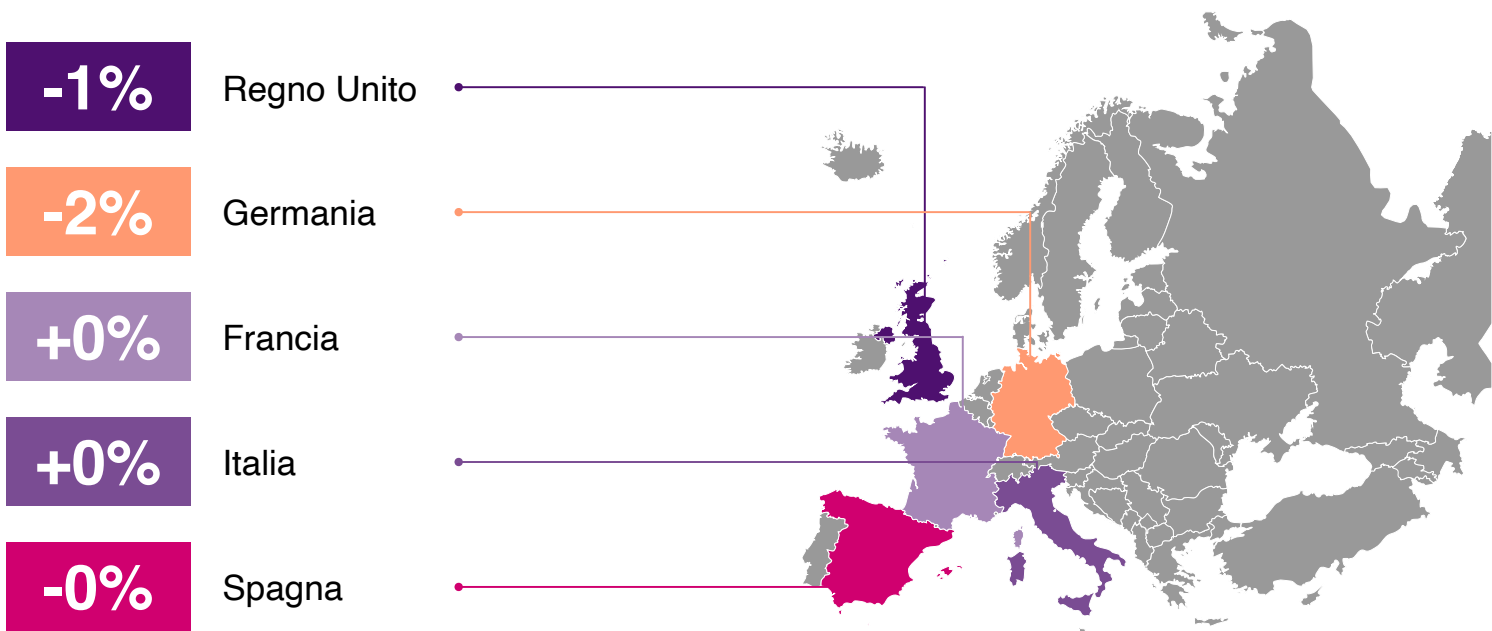
Mentre l'industria del foodservice europea attraversa il 2024, si trova a un bivio segnato da comportamenti dei consumatori in evoluzione, pressioni economiche e dagli impatti duraturi della pandemia di COVID-19. Un'analisi approfondita dei dati recenti di CREST e Circana rivela un panorama complesso, dove i modelli di spesa, la frequenza delle visite e le preferenze di prodotto stanno cambiando sensibilmente. Comprendere queste tendenze è fondamentale per operatori, fornitori e stakeholder che vogliono prosperare in questo ambiente dinamico.

Lo scenario del foodservice post-pandemia: un'industria cambiata

La pandemia di COVID-19 ha modificato radicalmente il modo in cui le persone lavorano, socializzano e consumano cibo. Il lavoro da remoto è diventato una realtà permanente per molti, riducendo il tradizionale afflusso di clienti durante la pausa pranzo e nella ristorazione legata agli uffici e luoghi di lavoro. L'industria si è adattata, ma la struttura della spesa e delle visite dei consumatori è cambiata significativamente rispetto ai tempi pre-pandemici.

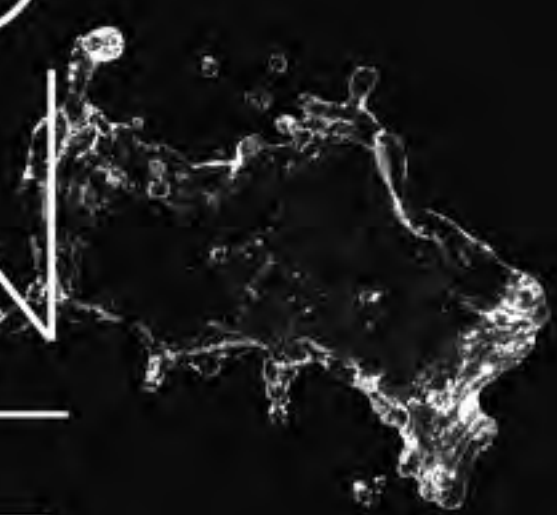
Tendenze delle visite per Paese – 2024 vs 2023

Ma tutti i Paesi registrano cali nelle visite e l'aumento della spesa è esclusivamente una funzione dell'aumento dello scontrino medio.





INNOVATION YOU CAN TASTE

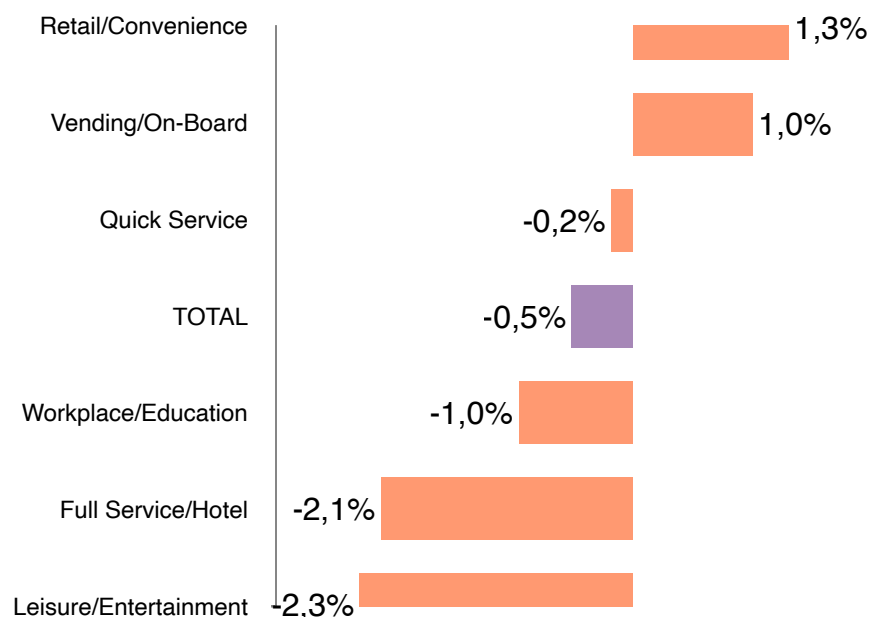


I tuoi ingredienti. La nostra tecnologia.
Insieme, diamo vita a un'esperienza che si può toccare.
E assaporare.



Tendenze per Megasegmento

Solo il settore **Retail e Vending** continua a crescere in termini di visite; tutti gli altri segmenti, in particolare quelli orientati all'**On-Premise**, hanno iniziato a faticare nel 2024.



Total Market by Segment – Visit Trends in % 2024 vs 2023

Fonte: CREST

Circana, LLC | Proprietary and confidential

2

Sebbene la spesa totale nel foodservice sia tornata ai livelli pre-COVID, la composizione di tale spesa è mutata. Si registra un aumento marcato del consumo *off-premise*, guidato in gran parte da più pasti consumati a casa e da una crescita degli ordini digitali. I ristoranti a servizio rapido (QSR) sono emersi come chiari vincitori in questa nuova realtà, beneficiando della loro capacità di servire i clienti tramite il delivery: *drive-thru* e *take away*. I loro prezzi inoltre rispondono bene alla crisi del costo della vita, rendendoli una scelta preferita per molti consumatori.

Spendere di più, visitare di meno: Il paradosso del 2024

Una delle tendenze più sorprendenti del 2024 è il paradosso tra frequenza delle visite e spesa dei consumatori. Nonostante il numero di visite sia diminuito, la spesa complessiva continua a crescere. Questa crescita è principalmente guidata da scontrini medi più alti — cioè l'importo speso per visita.

L'inflazione dei prezzi gioca un ruolo significativo, con aumenti di circa il 7,8%. Tuttavia, i consumatori non accettano semplicemente conti più alti passivamente. Gestiscono attivamente la loro spesa riducendo il numero di articoli acquistati per



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality

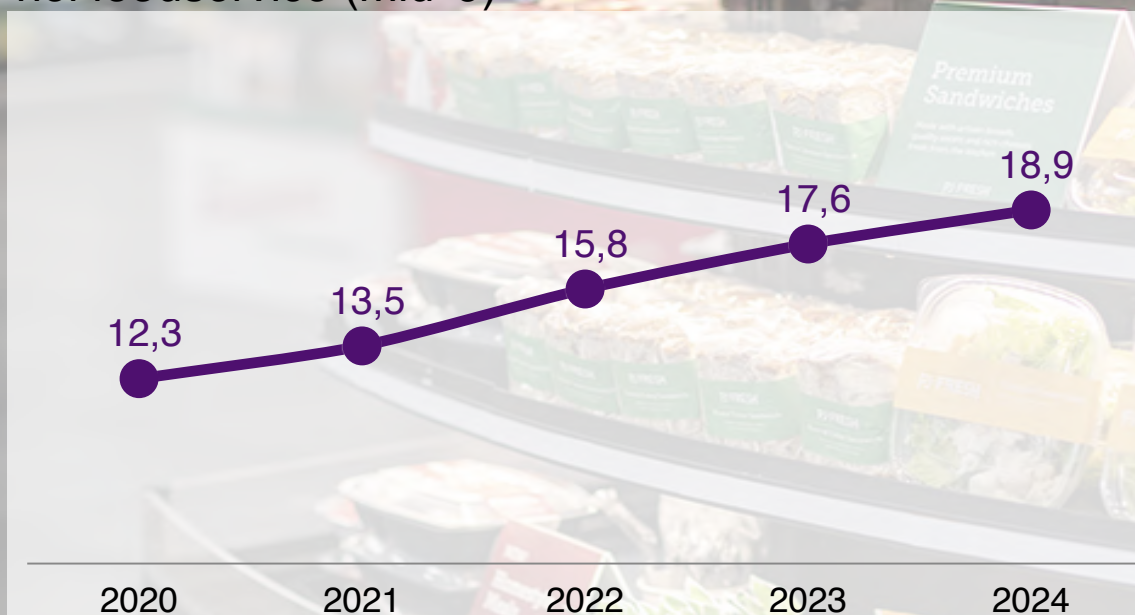


FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



Spesa per prodotti ready-to-eat
nel foodservice (mld €)



Circana.

Le vendite del
Foodservice
Retail
continuano a
crescere

Fonte: CREST Circana Foodservice

Circana, LLC | Proprietary and confidential

3

visita e optando per segmenti più economici quando possibile. Nonostante queste strategie di risparmio, permane un forte interesse per prodotti premium, indicando un complesso equilibrio tra valore e qualità.

Dinamiche specifiche per segmento: chi vince e chi perde

Il mercato del foodservice non è monolitico e i diversi segmenti vivono fortune divergenti. I settori retail e vending continuano a registrare una crescita nelle visite, beneficiando di comodità e accessibilità. Al contrario, i tradizionali locali di ristorazione *on-premise* come ristoranti

full-service, hotel, luoghi di svago e intrattenimento stanno affrontando un calo del traffico. Il peso di canali diversi rispetto alla ristorazione commerciale attrae oggi in Europa il 23% delle visite complessive. Questo cambiamento sottolinea la natura mutata del socializzare e del mangiare fuori casa. La funzione sociale del foodservice è cresciuta in importanza, ma le motivazioni per visitare sono cambiate. I consumatori sono meno spinti da visite funzionali — come pranzi veloci vicino al luogo di lavoro — e più da occasioni sociali ed esperienziali. Gli operatori devono quindi ripensare le loro proposte di valore e i modelli di servizio per allinearsi a queste nuove motivazioni.



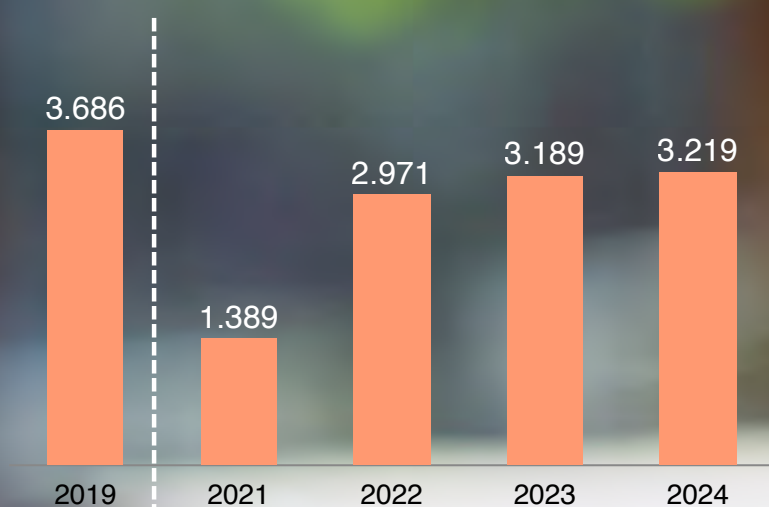
MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



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

Il consumo di pasta nei 5 principali mercati UE resta al di sotto dei livelli del 2019

Nel 2024 si registra una lieve crescita (+0,9%)



CREST – Big5 EU – Pasta Servings (000.000)

Cambiamenti nelle preferenze dei consumatori: Il caso della pasta

Anche le tendenze di prodotto riflettono cambiamenti più ampi nei gusti e nell'importanza del menu. Ad esempio, i dati indicano un calo nel consumo di pasta in Italia rispetto al 2019, paese tradizionalmente sinonimo di questo alimento base. Questa tendenza suggerisce che anche le preferenze alimentari più radicate sono soggette a cambiamenti, influenzate da fattori come considerazioni salutistiche, comodità e tendenze culinarie in evoluzione. Nei cinque maggiori paesi europei i consumi di pasta si quantificano in

3,2 miliardi di portate servite, in crescita, secondo i dati CREST di Circana. Sebbene l'Italia mostra una battuta d'arresto, Spagna e Gran Bretagna crescono visibilmente. Comprendere questi cambiamenti richiede approfondimenti dettagliati sulle occasioni di consumo, le motivazioni dei consumatori e i tipi di offerte. Questa conoscenza permette agli operatori di personalizzare menù e strategie di marketing per soddisfare le esigenze sfumate dei clienti, bilanciando innovazione e familiarità.

Il ruolo dei dati e della tecnologia

Le tecnologie di ordinazione digitale hanno trasformato l'esperienza del consumatore,

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

permettendo transazioni più rapide e convenienti. I consumatori apprezzano la possibilità di ordinare con calma, saltare le code per il pagamento e personalizzare i propri ordini digitalmente. Queste innovazioni migliorano non solo la soddisfazione del cliente, ma anche l'efficienza operativa per i fornitori di foodservice.

Guardando al futuro: prospettive per il mercato

Mentre il mercato europeo del foodservice continua a evolversi, alcuni temi chiave ne plasmeranno il percorso:

- *adattamento alla sensibilità al prezzo*: gli operatori devono bilanciare la necessità di mantenere i margini con la crescente attenzione dei consumatori ai prezzi, adottando strategie come l'ingegneria del menu e offerte di valore;
- *premiumizzazione in un contesto di pressioni economiche*: nonostante le sfide economiche, rimane una domanda per prodotti premium, suggerendo opportunità di differenziazione attraverso qualità e innovazione;
- *abbracciare i canali off-premise e digitali*: lo spostamento verso il consumo off-premise e l'ordinazione digitale probabilmente persisterà, richiedendo investimenti continui in tecnologia e infrastrutture di consegna;

- *rinnovare le esperienze sociali*: i locali foodservice devono innovare per rispondere alle nuove motivazioni sociali, creando ambienti e offerte che favoriscano connessioni significative;
- *sfruttare i dati per decisioni strategiche*: l'uso continuo di analisi avanzate sarà essenziale per anticipare le esigenze dei consumatori e rispondere rapidamente ai cambiamenti di mercato.

Conclusione

Il mercato europeo del foodservice nel 2024 è caratterizzato da un delicato equilibrio tra sfide e opportunità. Sebbene le pressioni economiche e i cambiamenti nei comportamenti dei consumatori rappresentino ostacoli, essi stimolano anche innovazione e adattamento. Gli operatori che sapranno sfruttare le intuizioni basate sui dati, abbracciare la trasformazione digitale e rimanere attenti alle preferenze in evoluzione dei consumatori saranno i più preparati a prosperare in questa nuova realtà. Guardando avanti, comprendere l'interazione tra modelli di spesa, comportamenti di visita e tendenze di prodotto sarà fondamentale. Il futuro appartiene a chi saprà navigare la complessità con agilità, offrendo valore ed esperienza in egual misura.



 **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

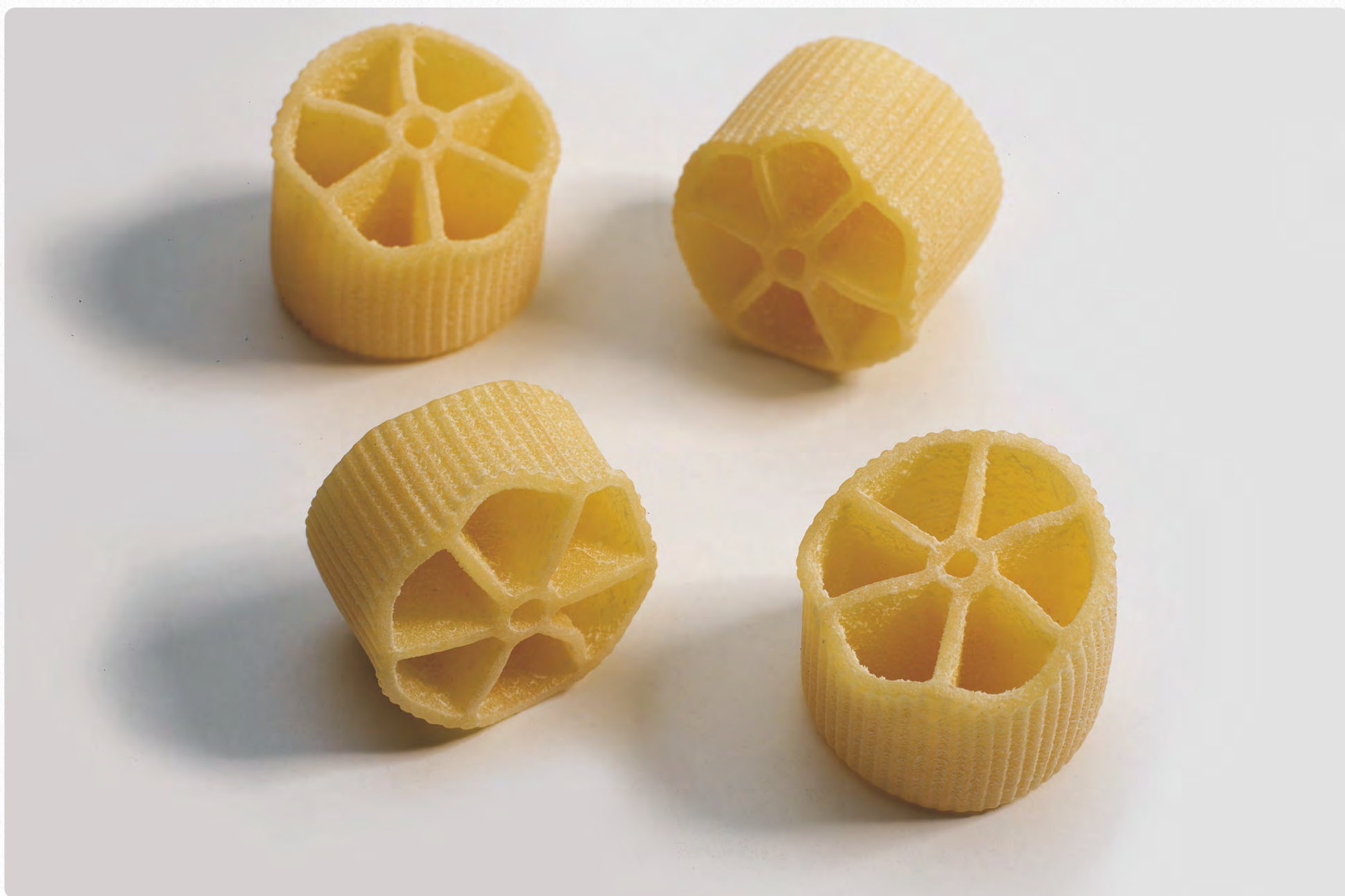


4



Dalla tradizione al futuro: il cuore del mondo della pasta batte a Istanbul

Comunicato stampa



Il World Pasta Day 2025 riunirà sapori, cultura e innovazione a Istanbul per la terza volta.

Il World Pasta Day torna sul palco di Istanbul per la terza volta, dal 24 al 26 ottobre

L'Associazione dei Produttori Turchi di Pasta (TMSD) e l'Associazione dei Produttori e Industriali di Pasta (MÜSAD), sotto l'egida dell'Organizzazione Internazionale della Pasta (IPO), annunciano con orgoglio che il World Pasta Day 2025 si terrà a Istanbul dal 24 al 26 ottobre 2025.

Proposto per la prima volta dalla Turchia a Roma nel 1995, il World Pasta Day è stato formalizzato nel 1997 e celebrato per la prima volta a Napoli nel 1998. Da allora, ogni anno viaggia in un Paese diverso. Dopo le edizioni di successo del 2008 e del 2013, la Turchia accoglierà il settore

mondiale della pasta a Istanbul per la terza volta.

Tema: Dalla Tradizione al Futuro

Il grano duro, nato nei fertili terreni dell'Anatolia, è stato una pietra angolare dell'alimentazione umana per oltre diecimila anni. Il tema di quest'anno celebra questo patrimonio profondo, guardando al contempo al futuro, con un focus sulle dimensioni salutari, innovative e sostenibili della pasta.

Parteciperanno associazioni di produttori di pasta da 15 Paesi, produttori leader, fornitori di tecnologia, accademici, chef di fama mondiale, esperti di gastronomia e rappresentanti dei media internazionali. Per tre giorni, Istanbul non sarà solo





IPO
INTERNATIONAL
PASTA
ORGANISATION



(gelenekten
GELECEĞE
from tradition
TO FUTURE

DÜNYA MAKARNA GÜNÜ **WORLD PASTA DAY**

 **24 - 26 Ekim / October, 2025**

 **Conrad Istanbul Bosphorus**



Istanbul

#dünyamakarnagünü2025
#worldpastaday2025



un'ospite, ma il cuore pulsante della scena gastronomica globale.

Il cuore del mondo della pasta batte a Istanbul

Gastronomia, cultura e business si incontreranno in questa città unica dove la storia abbraccia il futuro.

Istanbul è una delle città più affascinanti al mondo, non solo per la sua storia, ma anche per la sua ricchezza culinaria. Con il suo patrimonio culturale e gastronomico, è pronta ancora una volta a salire sul palcoscenico globale nel 2025. Avendo già ospitato con successo il World Pasta Day due volte, ha dimostrato la sua forza come città ospitante. Ora, per la terza volta, si prepara a diventare il centro del mondo della pasta.

Bilanciando un glorioso passato con uno spirito dinamico proiettato al futuro, Istanbul continua ad accogliere eventi di grande rilievo internazionale. Il World Pasta Day 2025 incarna questo spirito, riunendo gastronomia, cultura e business attorno a un'unica tavola.

Messaggi forti dai leader del settore: la pasta come orgoglio della Turchia

Aykut Göymen, presidente di TMSD:

“La Turchia è oggi il terzo produttore

mondiale di pasta e il secondo esportatore. Questo successo non è dovuto solo alla nostra capacità produttiva, ma anche agli investimenti in tecnologie moderne, innovazione e R&S. Ospitare ancora una volta il World Pasta Day a Istanbul è per noi motivo di grande orgoglio: dimostra la forza del nostro settore e la capacità del nostro Paese di accogliere eventi globali. Quest'anno, siamo felici di organizzare l'evento congiuntamente come TMSD e MÜSAD sotto l'egida della International Pasta Organisation (IPO). Questa potente collaborazione rafforza la reputazione internazionale del settore della pasta turca e ne aumenta la visibilità sul mercato alimentare globale.

La pasta turca è già apprezzata in tutto il mondo per la sua qualità e varietà, ma stiamo anche tracciando il futuro con nuove tecniche di produzione, linee salutarie e soluzioni di packaging ecologiche. Vogliamo dimostrare che la pasta non è solo un patrimonio culturale, ma anche una componente fondamentale della trasformazione tecnologica.

Questo incontro a Istanbul metterà in evidenza gli aspetti innovativi del nostro settore, offrendo al contempo ai partecipanti un'esperienza indimenticabile con l'ospitalità e la cultura gastronomica per cui la Turchia è rinomata. Per noi, il

ANSELMO GROUP

PROCESSING PLANT FOR PASTA AND SNACKS

gelenekten
GELECEĞE
from tradition
TO FUTURE



DÜNYA MAKARNA GÜNÜ
WORLD PASTA DAY

📅 24 - 26 Ekim / October, 2025

📍 Conrad Istanbul Bosphorus

Platinum Sponsor

MULTIPLE TECHNOLOGIES

Perfectly matched to be your partner
for **dry pasta**, **fresh pasta** and **snacks**.



ANSELMO

ANSELMO
LTA

ANSELMO
BRAIBANTI

FEN

OMAR

Facchini

www.anselmogroup.it

Aykut Göymen, presidente di TMSD



World Pasta Day 2025 non è solo una celebrazione, ma anche una piattaforma per discutere la visione alimentare del futuro, stringere nuove collaborazioni internazionali e continuare a costruire ponti tra le culture.

Siamo certi che questo grande evento dimostrerà ancora una volta la potenza produttiva e la capacità organizzativa della Turchia. Invitiamo calorosamente tutti gli attori del settore a unirsi a noi a Istanbul”.

Nihat Uysallı, Presidente di MÜSAD:

“Ogni anno, il World Pasta Day viene celebrato in un Paese diverso sotto la guida della International Pasta Organisation (IPO).

Quest’anno, siamo onorati di ospitare l’evento in Turchia, grazie agli sforzi congiunti di MÜSAD e TMSD.

Riunendo produttori, fornitori, accademici e decisori, questo incontro ha

un’importanza cruciale non solo per il nostro settore, ma anche per il futuro del mercato globale della pasta.

La Turchia è il terzo produttore mondiale di pasta e il secondo esportatore. Essendo anche la patria del grano duro, e grazie agli impianti di produzione avanzati, la pasta turca occupa una posizione unica nel mercato globale, sia in termini di qualità che di potenziale.

Come MÜSAD, vediamo questo evento non solo come una celebrazione, ma come un passo importante verso la leadership della Turchia nel mercato alimentare globale.

Crediamo che il World Pasta Day sarà un’occasione straordinaria per evidenziare la posizione della nostra nazione nel settore e per esprimere tutto il nostro potenziale.

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



Nihat Uysallı, presidente di MÜSAD

Invitiamo tutti gli stakeholder a questo incontro di grande valore e auspichiamo, attraverso la saggezza collettiva e la collaborazione, di plasmare insieme il futuro dell'industria della pasta”.

Un settore da 2 miliardi di dollari: economia, cultura e sostenibilità si incontrano a tavola

Forza Economica

Oggi, la Turchia non è solo protagonista nelle sue cucine, ma anche uno degli attori

più importanti nel panorama globale della pasta. Con una capacità produttiva annuale di circa 2,2 milioni di tonnellate, si posiziona come terzo produttore e secondo esportatore al mondo. Esportando in 174 Paesi, il settore dà lavoro a 50.000 persone e genera un valore economico di 2 miliardi di dollari. La Turchia non è quindi solo un produttore, ma anche un contributore essenziale alla sicurezza alimentare globale.

Patrimonio culturale

L'Anatolia è la culla del grano duro. Questo viaggio, iniziato nelle fertili terre di Karacadağ, si è trasformato nel corso dei millenni in una cultura universale che oggi unisce milioni di tavole.

La pasta rappresenta molto più di un semplice piatto: è un valore che costruisce ponti tra culture e crea un linguaggio comune attorno alla tavola.

Sostenibilità

La pasta occupa un posto speciale tra gli alimenti del futuro, distinguendosi per il suo basso impatto ambientale:

- la coltivazione del grano e la preparazione della pasta permettono di risparmiare acqua;
- ha una bassa impronta di carbonio ed è amica del clima;
- la sua preparazione con ingredienti

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.

avanzati aiuta a prevenire lo spreco alimentare.

I cereali forniscono metà del fabbisogno energetico quotidiano dell'umanità, e la pasta è uno degli esempi più sostenibili di questo gruppo alimentare fondamentale.

Più di un evento: tre giorni di ispirazione, conoscenza e connessioni

Il World Pasta Day 2025 sarà ricco di ricette esclusive proposte da chef, panel accademici, opportunità di networking e indimenticabili esperienze di degustazione.

Perché partecipare:

- *ispirati*: riscopri la pasta attraverso le ricette di chef di fama mondiale;
- *approfondisci*: impara tutto su salute, nutrizione e tendenze innovative;
- *connettiti*: apri le porte a collaborazioni internazionali;
- *vivi l'esperienza*: goditi degustazioni, sessioni interattive e networking per tre giorni unici.

Maggiori informazioni

Per maggiori informazioni e per registrarsi all'evento, è possibile consultare il sito internet:

www.makarna.org.tr.

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**

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

La mejor Pasta de Sudamérica



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



5



FIBRA R15: l'innovazione clean label che ottimizza l'uso della ricotta nei ripieni industriali

Redazione



Da I.T.ALI. una soluzione naturale, economica e stabile per ridurre i costi e standardizzare la qualità della ricotta nei processi di produzione della pasta fresca farcita.

I.T.ALI. presenta FIBRA R15, un innovativo semilavorato ideato per soddisfare le esigenze dei produttori industriali che impiegano la ricotta come ingrediente base nelle proprie preparazioni.

La ricotta, come noto, è soggetta a forti oscillazioni di qualità, disponibilità e prezzo, che possono compromettere la continuità e l'efficienza produttiva. Da qui nasce FIBRA R15: un prodotto completamente clean label, sviluppato a partire da fibre vegetali e siero di latte, che sfrutta l'azione sinergica delle sue componenti naturali per garantire standardizzazione, resa e contenimento dei costi.

Con FIBRA R15 è possibile ottenere un composto dalla consistenza e aspetto simili alla ricotta, semplicemente miscelandolo con acqua in rapporto 1:5. Questo preparato consente di sostituire la ricotta fino al 50% nel ripieno, mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Il sapore neutro e l'aspetto lattiginoso lo rendono ideale per ogni tipo di preparazione, favorendo l'integrazione con formaggi, verdure, spezie e altri ingredienti, e migliorando la stabilità dell'impasto.

I vantaggi operativi sono numerosi:

- riduzione dei costi della materia prima (la miscela di FIBRA R15 ed acqua ha un costo inferiore a 1 euro al kg);
 - minore perdita di liquidi e quindi migliore resa in fase di lavorazione;
 - nessun effetto collosa durante la produzione e nessuna modifica ai parametri produttivi;
 - stoccaggio a temperatura ambiente.
- FIBRA R15 è la risposta concreta di I.T.ALI. alle esigenze di un settore in continua evoluzione, altamento competitivo, alla ricerca della massima efficienza produttiva e attento alla qualità del prodotto.

Per maggiori informazioni

I.T.ALI. Srl

Via Casorati 12/1

Reggio Emilia

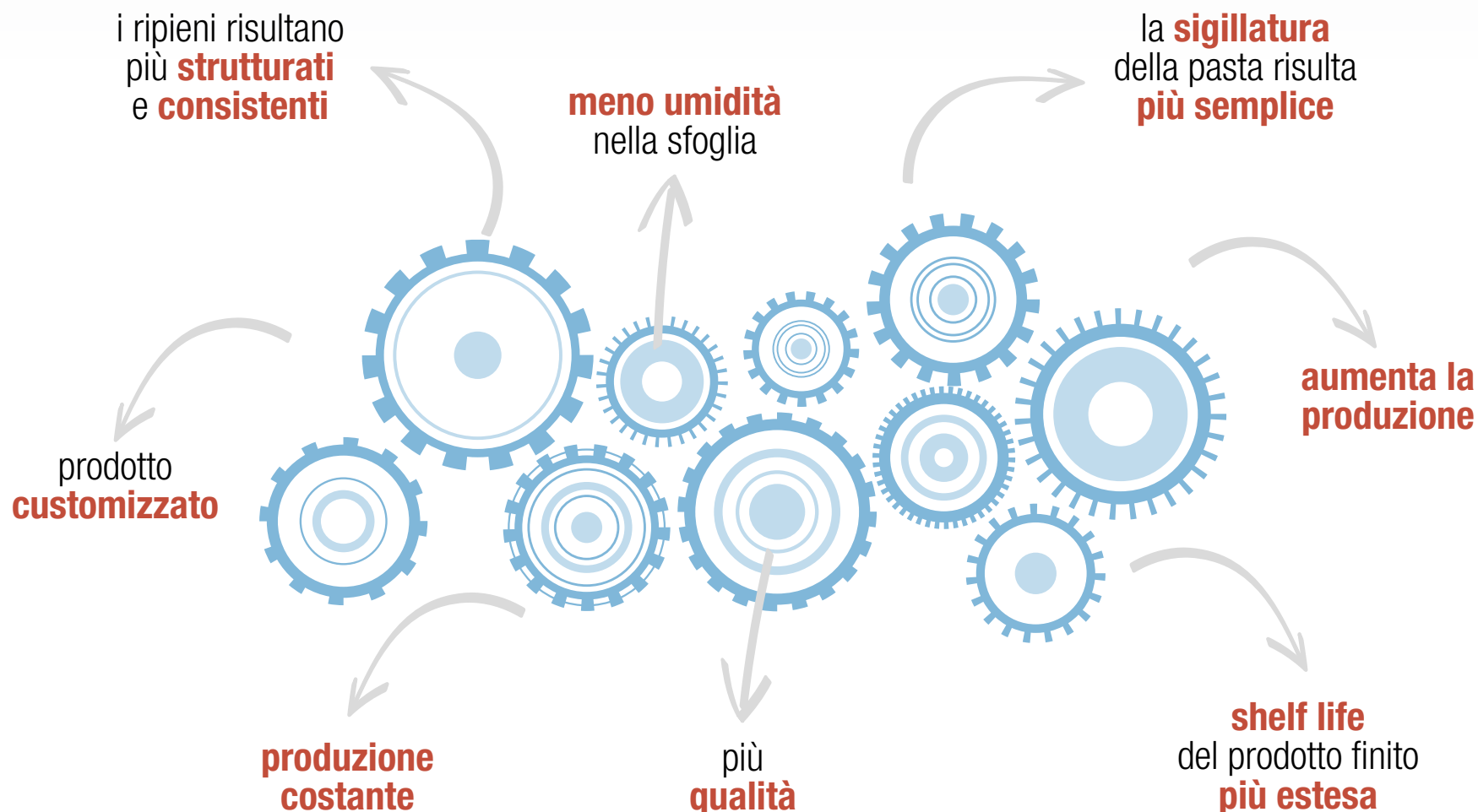
Tel. 0522 512775

info@italisrl.com

www.italisrl.com

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**.



6



Pasta ripiena e Prosciutto di Parma

Lino Vicini

DOP: quando la tutela passa dal Tribunale



Un caso giudiziario chiarisce i rischi per i produttori di pasta fresca nell'utilizzo di ingredienti DOP: l'importanza della corretta etichettatura, della tracciabilità e della conformità alle norme di tutela.

L'esperienza delle aule di Tribunale è utile per comprendere i rischi che corrono gli operatori per il mancato rispetto delle norme che tutelano i prodotti alimentari.

Nella vicenda di cui al seguente commento porremo la nostra attenzione al delicato tema dei prodotti tutelati dalla denominazione di origine protetta (DOP) utilizzati quali ingredienti nella produzione di pasta ripiena.

Il fatto

Militari appartenenti al Comando Carabinieri per la tutela agroalimentare coadiuvati da agenti vigilatori del Consorzio di tutela del Prosciutto di Parma effettuavano un controllo presso un pastificio.

Oggetto della verifica erano in particolare le materie prime utilizzate per la produzione nel caso di specie di pasta ripiena (cappelletti) riportanti l'indicazione tra gli ingredienti "Prosciutto di Parma".

Gli accertatori concentravano quindi la loro attenzione sui tranci disossati di prosciutto utilizzati nella produzione dei cappelletti.

All'interno del laboratorio venivano rinvenuti alcuni prosciutti crudi scotennati e sottovuoto privi del distintivo di riconoscimento della "Corona Ducale" che caratterizza il Prosciutto di Parma DOP.

Di qui la contestazione di aver utilizzato un prodotto privo del marchio in quanto realizzato in condizioni e secondo procedure difformi da quelle prescritte dalla legge di tutela del Prosciutto di Parma.

Secondo gli organi di controllo infatti solo la presenza del contrassegno "Corona Ducale" accompagnata dalla sigla del produttore consentiva, qualsiasi fosse la forma di presentazione del prodotto (con osso, disossato o in tranci) la legittima qualificazione del prodotto.

Mancando sui tranci rinvenuti il contrassegno il prodotto non poteva essere denominato "Prosciutto di Parma".

Conseguentemente gli operatori procedevano al sequestro penale ai sensi dell'art. 354 del codice di procedura penale delle confezioni sottovuoto dei tranci di prosciutto ipotizzando la violazione di numerose norme del codice penale.

SIDE

Machines and plants for food industry

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

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



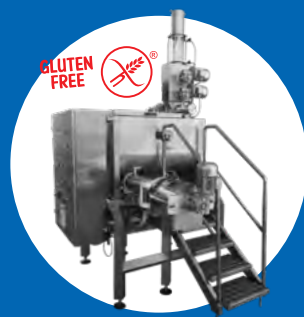
Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

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



In particolare, secondo i militari erano violate le disposizioni di cui agli articoli 515 c.p. (frode in commercio), 517 bis c.p. (circostanza aggravante di avere ad oggetto alimenti o bevande la cui denominazione di origine geografica è protetta) e 517 quater c.p. (contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari), il tutto in relazione agli articoli 24 D.M. 15 febbraio 1993 n. 253 e 6 comma 1 della Legge 13 febbraio 1990 n. 26 di tutela della denominazione di origine del “Prosciutto di Parma”.

Il processo

A seguito di citazione diretta a giudizio avanti al Tribunale Monocratico veniva imputato l'amministratore e legale rappresentante del pastificio ove erano prodotti cappelletti ripieni con Prosciutto di Parma.

La contestazione formulata dall'organo della pubblica accusa riguardava come detto la violazione di diverse norme incriminatrici.

Analizziamole insieme per comprendere l'oggetto della vertenza.

L'articolo 515 del codice penale tutela il leale e corretto svolgimento dell'attività commerciale, è reato di pericolo punito

con la reclusione fino a due anni o con la multa fino ad euro 2.065.

Viene sanzionata in particolare la disonestà del venditore e il malcostume commerciale. La condotta sanzionata è quella che consiste nella consegna all'acquirente di una cosa mobile non conforme a quella convenuta.

L'elemento soggettivo richiesto per l'integrazione del delitto è il dolo generico. Quest'ultimo si concretizza nella coscienza e volontà da parte dell'agente di consegnare cosa diversa da quella dichiarata e pattuita che richiede la consapevolezza di perpetrare un inganno nei confronti dell'acquirente.

L'articolo 517 bis del codice penale prevede una circostanza aggravante nel caso in cui la frode in commercio riguardi alimenti la cui denominazione di origine sia protetta.

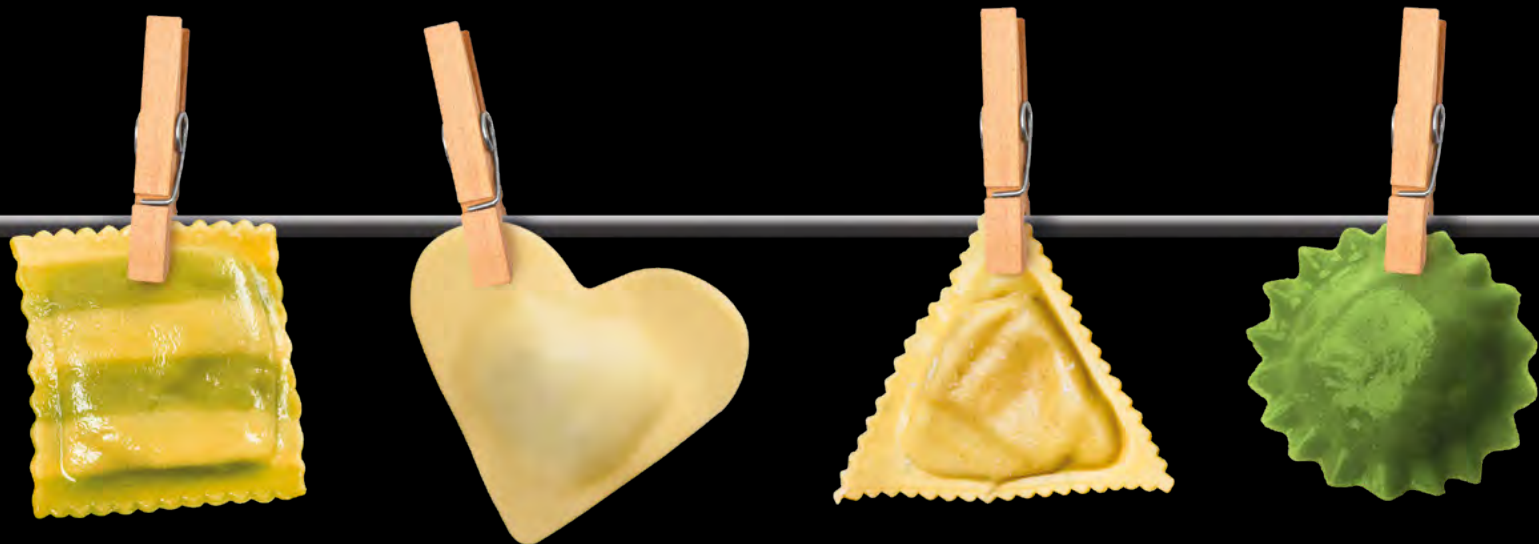
Infine l'articolo 517 quater del codice penale punisce la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari.

La pena è la reclusione fino a due anni e la multa fino a 20.000 euro.

Questo delitto è stato introdotto nel codice penale con la legge n. 99 del 23 luglio 2009 che tutela la fiducia dei consumatori sulla provenienza e qualità dei prodotti agroalimentari qualificati, perché

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 RAVIOLI 540

CA540FDA



RSA540N



PLA150



45th Anniversary
1979 - 2024



alma-pasta-machinery.com



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

17 - 21 OTTOBRE 2025
FIERAMILANO, RHO - ITALY

Pad. 4 - Stand H03

PASTARIA HUB

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS

sottoposti ad una specifica disciplina e tutela in ordine alla loro origine geografica. Si tratta di un reato di pericolo sanzionato a titolo di dolo generico.

Secondo la tesi accusatoria infatti l'assenza sui tranci del marchio "Corona Ducale" previsto dalla legge 26 del 1990 faceva venire meno almeno una delle qualità essenziali del prodotto, ossia la tracciabilità dello stesso, che consentirebbe al consumatore di essere informato correttamente sul prodotto. Ne conseguiva seguendo questa logica che l'utilizzo della denominazione "Prosciutto di Parma" per tranci non recanti il contrassegno identificante la DOP medesima significava dichiarare la sussistenza di qualità in realtà non esistenti anche nell'ipotesi in cui il prosciutto originario fosse genuino.

A fronte di questa ricostruzione la difesa ha dimostrato documentalmente di aver acquistato i tranci di prosciutto di Parma da produttore appartenente al Consorzio di tutela dello stesso prodotto DOP.

I tranci erano stati utilizzati per la realizzazione del ripieno della pasta fresca commercializzata con l'indicazione del rinomato prodotto DOP.

Queste affermazioni sono state confermate dalla documentazione prodotta attestante che i lotti di prosciutto sequestrati appartenevano inconfutabilmente a prodotto tutelato con esclusione di ogni ipotesi fraudolenta.

Alla luce delle prove offerte dalla pubblica accusa, che ricordiamo è sempre tenuta a dimostrare la responsabilità dell'imputato, e degli elementi forniti dalla difesa il tribunale ha ritenuto di assolvere il

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

produttore dei cappelletti da tutte le contestazioni.

Questo il ragionamento seguito dal Giudice.

Nel processo non era stata infatti raggiunta la prova della realizzazione da parte del produttore dei delitti in contestazione.

Richiamando l'orientamento espresso in passato dalla Corte di Cassazione il Giudice monocratico ha ritenuto che la mancanza del marchio per motivi inerenti al frazionamento in porzioni del pezzo iniziale regolarmente marchiato non vale a trasformare una violazione della disciplina inerente al frazionamento e al confezionamento di beni marchiati in un fatto penale attinente alla frode in commercio.

In materia alimentare, invero, la normativa speciale che tutela, in via amministrativa, la qualità del prodotto, concorre, nel caso di commercio come prodotti "DOP" di alimenti privi delle necessarie caratteristiche, con le disposizioni incriminatrici di cui agli articoli 515 e 517 c.p. finalizzate a tutelare il leale esercizio del commercio e l'interesse del consumatore.

La possibile violazione della disciplina amministrativa in tema di frazionamento in lotti del prosciutto DOP tuttavia non integra ipotesi di reato.

L'accusa infatti non aveva dimostrato che i lotti sequestrati non provenissero da Prosciutti di Parma così che l'assoluzione doveva essere dichiarata con la formula più ampia "perché il fatto non sussiste".

Considerazioni finali

La vicenda esposta, finita positivamente per il produttore di pasta fresca, dimostra l'attenzione che deve essere posta alla selezione delle materie prime e degli ingredienti da indicare in etichetta.

Gli organi di controllo infatti sempre di più concentrano la loro attività alla verifica delle fonti di approvvigionamento in particolare quando si utilizzano prodotti DOP.

Ne consegue quindi come il mancato rispetto della normativa sulle indicazioni geografiche o denominazioni di origine possa comportare gravi conseguenze in caso di accertamento da parte degli organi di tutela delle DOP.

Ricordiamo come nei casi più gravi il Giudice possa addirittura chiudere lo stabilimento o dell'esercizio in cui il fatto è stato commesso.

A queste gravi conseguenze seguono inoltre notevoli danni d'immagine forse talvolta più gravi delle sanzioni principali applicate dal magistrato.

**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



Paste a nido
Nested pasta



Paste ripiene
Filled Pasta



Formati speciali
Special Formats

7



Premio Pastaria 2026: il riconoscimento alle migliori tesi sulla pasta

Redazione



Un appuntamento ormai consolidato che valorizza la ricerca accademica applicata alla produzione di pasta.

Da sempre Pastaria sostiene il dialogo tra mondo accademico e industria, creando occasioni per valorizzare i giovani ricercatori e promuovere l'innovazione nella filiera della pasta. In quest'ottica si inserisce il Premio Pastaria, iniziativa lanciata da Kinski Editori e giunta a una nuova edizione che guarda al 2026 con rinnovato slancio.

Il riconoscimento è riservato alle migliori tesi di laurea magistrale e di dottorato dedicate alla ricerca applicata alla produzione di pasta alimentare. Una formula che ha già permesso a numerosi giovani studiosi di vedere premiati i propri lavori e di presentarli a una platea qualificata di professionisti, contribuendo a colmare la distanza fra laboratori universitari e imprese del settore.

Il bando 2026 prevede due premi da 400 euro ciascuno per le migliori tesi di laurea magistrale e un premio da 700 euro per la migliore tesi di dottorato, oltre ai diplomi ufficiali rilasciati da Pastaria. Non mancheranno le menzioni speciali, con un riconoscimento di 150 euro, dedicate a elaborati che, pur non rientrando tra i vincitori, verranno giudicati particolarmente meritevoli dalla commissione.

Possono partecipare i laureati magistrali e i dottori di ricerca che abbiano conseguito il titolo nel periodo compreso tra luglio 2023

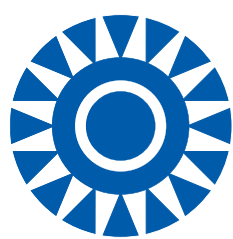
e novembre 2025 in discipline scientifiche, tecnologiche o biotecnologiche affini all'industria alimentare: dalla biologia alle biotecnologie, dalle scienze chimiche e farmaceutiche alle scienze della nutrizione, fino all'ambito agrario e alimentare.

Le domande di partecipazione, complete di tesi e sintesi in forma di articolo scientifico, dovranno pervenire entro il 30 novembre 2025 all'indirizzo info@pastaria.it.

Moduli e regolamento completo sono disponibili [qui](#).

I lavori saranno esaminati da una commissione presieduta dal direttore responsabile di Pastaria e composta da qualificati docenti universitari.

I nomi dei vincitori verranno resi noti entro il 31 gennaio 2026, mentre la cerimonia di premiazione avrà luogo durante il Pastaria Festival, in programma a Firenze il 30 e 31 marzo 2026, in abbinata a Fiera Pastaria. Con questa iniziativa, Pastaria conferma il proprio impegno a costruire un ponte tra università e imprese, offrendo ai giovani ricercatori non solo un riconoscimento economico, ma anche un'occasione di visibilità e confronto con i protagonisti della filiera pastaria a livello internazionale.



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

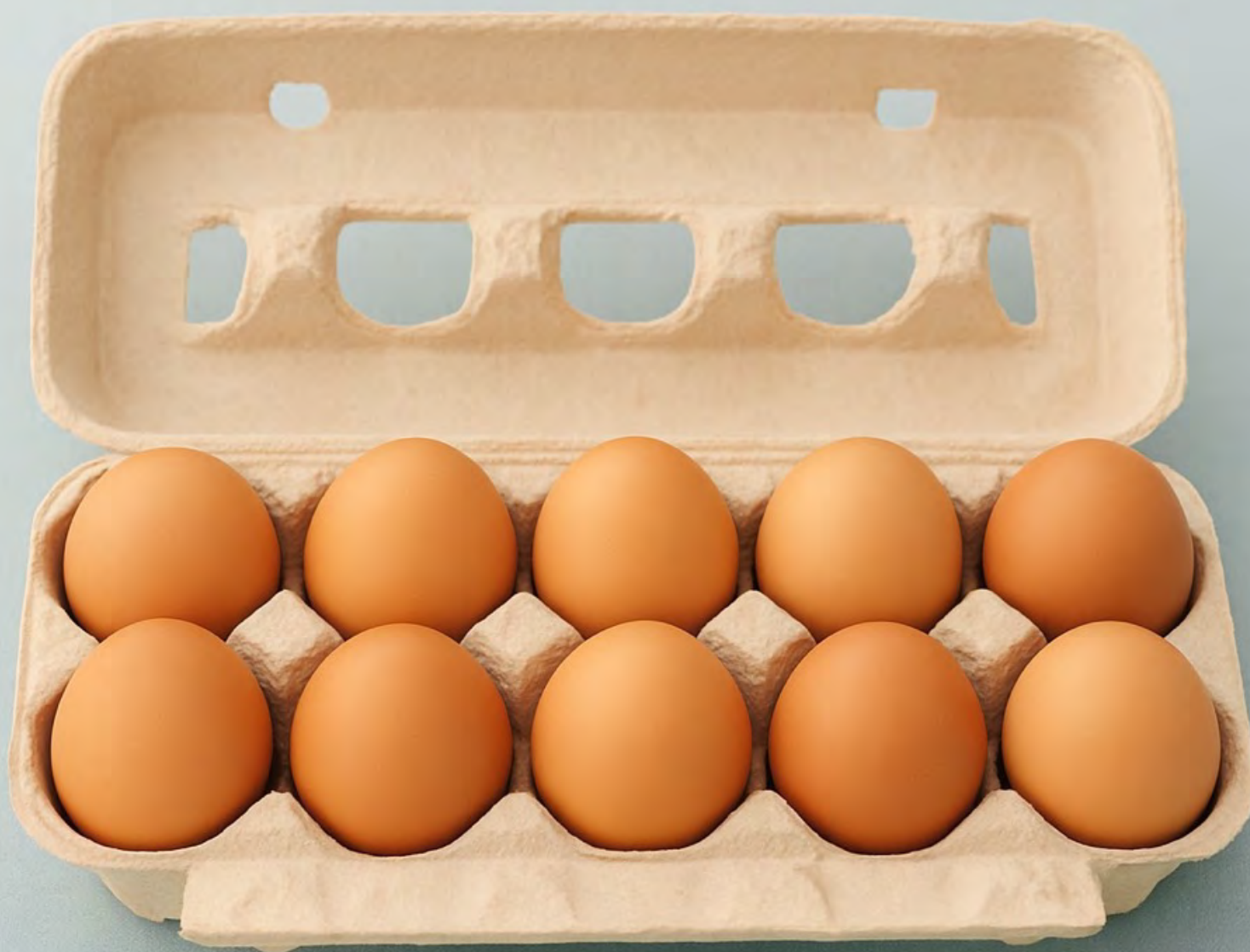
Piemonte Nord

8



Prezzi delle uova, la tempesta perfetta

Centro studi economici
Pastaria



Aviaria, caro-costi e standard etici riducono l'offerta low-cost. Corrono le vendite: +7,8% su base annua.

L'imputato numero uno resta la grave epidemia di influenza aviaria che ha colpito in questi ultimi anni soprattutto gli allevamenti statunitensi e europei, interessando anche alcune regioni asiatiche e parte dell'Africa. Ma dietro ai numeri da primato dei prezzi delle uova, balzati alle stelle, ci sono anche altre motivazioni: dall'aumento dei costi di produzione al caro materiali (e al suo impatto sul packaging) fino alle complicazioni logistiche e distributive.

Il tema costi, e il conseguente riverbero sui prezzi alle diverse fasi di scambio, dalla produzione al consumo, sottende anche il processo di transizione, con i conseguenti massicci investimenti, scandito dal progressivo passaggio da sistemi di allevamento in gabbia a metodi alternativi, a terra, all'aperto e biologici.

Un cambiamento piuttosto rapido dettato dalle richieste di standard etici più elevati da parte di consumatori e grande distribuzione; un fenomeno che ha contribuito a ridurre l'offerta di uova a basso costo e concorso ad alzare l'asticella delle quotazioni.

L'inflazione alimentare, che continua a mordere nel carrello della spesa, e la perdita effettiva di potere d'acquisto delle famiglie italiane, per il parziale adeguamento dei salari al caro-vita, hanno favorito, nonostante i rincari, la domanda di uova, considerate un alimento relativamente economico e nutriente. Si è potuto osservare un significativo effetto di sostituzione a spese di carni e pesce, non risparmiati dall'onda inflazionistica. Al riguardo, si consideri che i dati NielsenIQ aggiornati all'anno terminante a giugno 2025 restituiscono una crescita delle vendite di uova a prezzi costanti (quindi in termini reali) del 7,8% sui dodici mesi precedenti. Dunque, un mix di fattori, sia pure con impatti (e ponderazioni) diversi, che ha innescato la miccia dei rincari, oggi ancora molto evidenti.

Nella media dei 27 Stati dell'UE la Commissione europea calcola, basandosi sulle rilevazioni di agosto, un aumento anno su anno del 31,2%. In Italia, dove i prezzi delle uova sono tra i più alti in Europa, la distanza rispetto alle quotazioni di un anno fa è meno rilevante anche se significativa, superiore al 21%. Si osservano invece incrementi attorno al

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

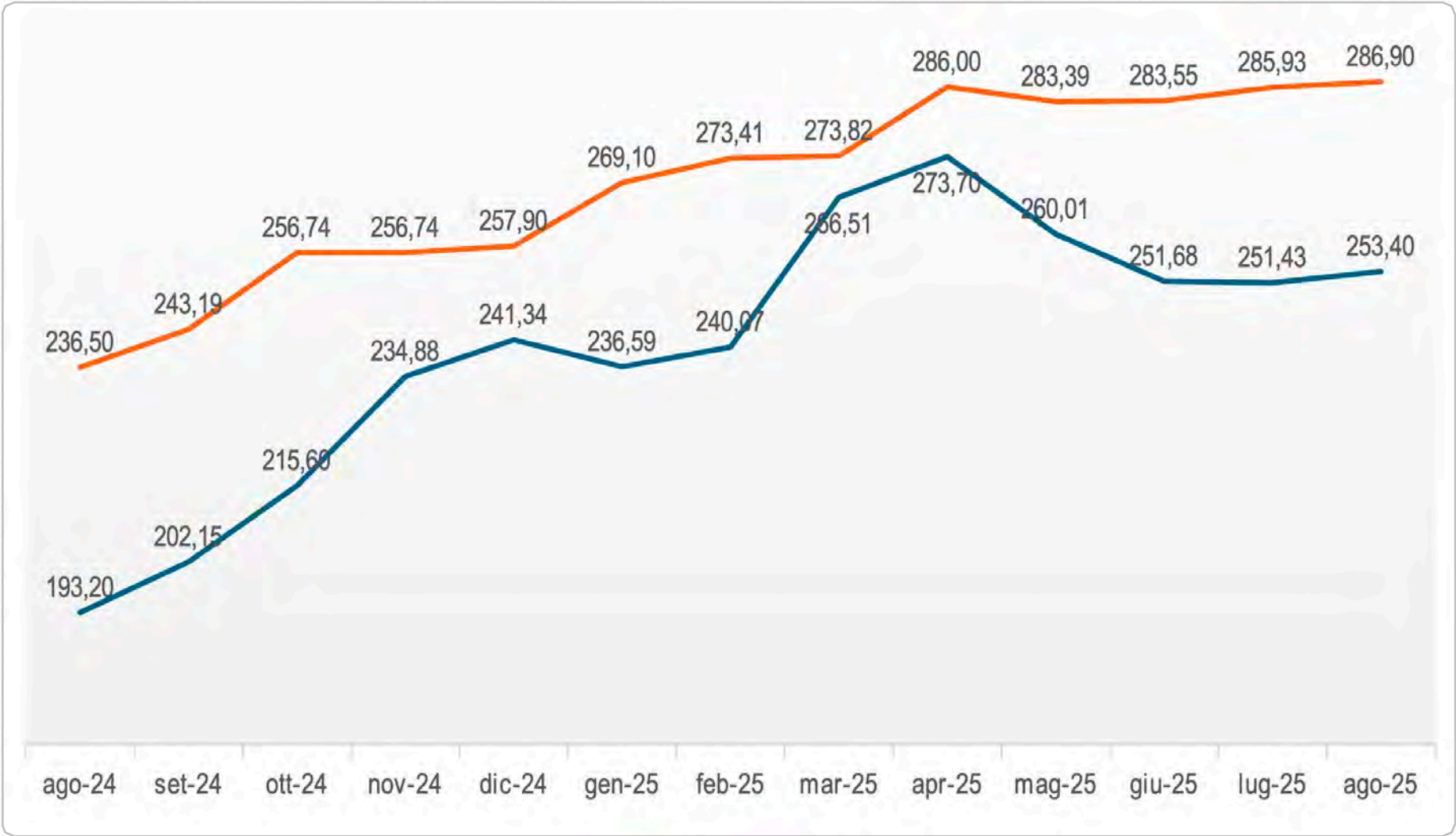
- IBERCHEM AROMAS S.R.L.
- MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.
- MOLINI LOIZZO S.R.L.
- LE VIE DEL TARTUFO S.R.L.
- BAYERNLAND S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.
- PASTA TECHNOLOGIES GROUP S.R.L.
- PAN DI VICO S.R.L.

- 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**

UOVA, PREZZI MEDI MENSILI (euro/100 kg)



Fonte. Commissione europea

50% in Francia e Belgio e rincari altrettanto significativi nei Paesi Bassi e in Polonia.

L'emergenza aviaria che, sia in Europa sia in Usa, costituisce, tra quelli esaminati, l'elemento in assoluto più rilevante, primo responsabile della situazione di eccezionale tensione venutasi a determinare sui mercati, ha portato all'abbattimento di milioni di capi, tra cui molte galline ovaiole, con il conseguente drastico ridimensionamento della disponibilità di uova. Un fattore contingente ma con effetti prolungati, dovuti ai tempi necessari alla messa in

sicurezza degli allevamenti e alla ricostituzione delle consistenze avicole.

Con il rischio di recidiva, peraltro, sempre dietro l'angolo, nella difficoltà oggettiva da parte delle autorità sanitarie di contrastare i contagi dovuti alle migrazioni stagionali di volatili, considerati i principali vettori della malattia.

Si stima che l'epidemia da influenza aviaria ad alta patogenicità (Hpai) negli Stati Uniti abbia portato all'abbattimento, in ben 49 Stati su 50, di circa 123 milioni di capi, tra polli, galline, tacchini e altre specie avicole dal 2022 alla fine dell'anno scorso.



years of creations

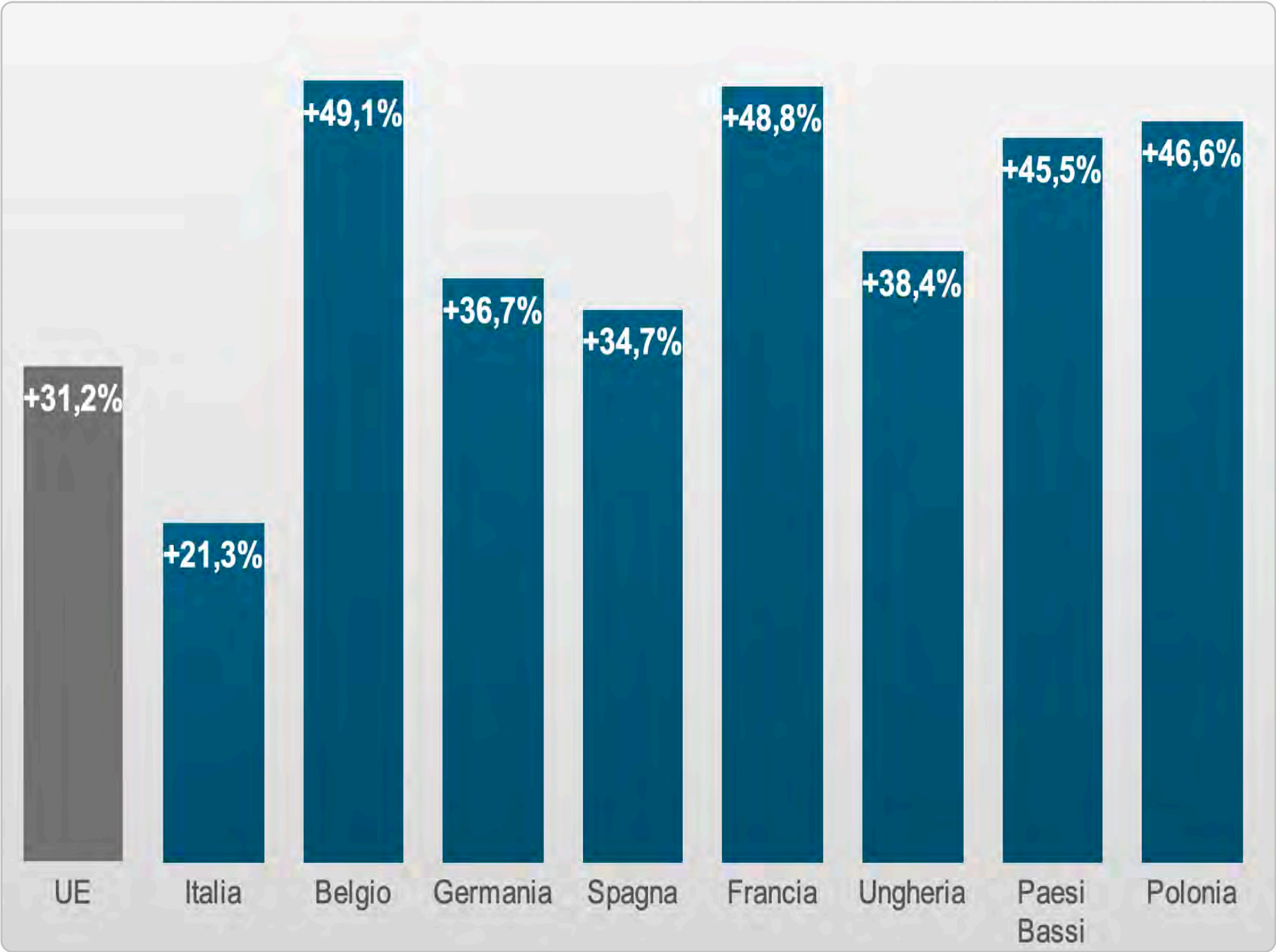
landucci

— **zamboni**



www.landucci.it

UOVA, PREZZI MEDI MENSILI (variazione agosto 2025/agosto 2024)



Fonte. Commissione europea

In Europa, tra marzo e giugno 2025, sono stati segnalati 365 focolai di Hpai in 24 Paesi: 147 nel pollame, 20 in uccelli in cattività e 198 in uccelli selvatici. In base ai dati elaborati dall'Efsa-Ecdc, l'*European centre for disease prevention and control*, i focolai relativamente al pollame hanno colpito soprattutto anatre e polli, con un'elevata concentrazione in Ungheria e Polonia. In totale sono stati abbattuti quasi 8 milioni di capi.

Va detto che le ultime tendenze di mercato rivelano una divergenza negli andamenti dei prezzi in Usa e nell'Unione europea. Oltre Atlantico la progressiva ricostituzione della popolazione avicola negli allevamenti a stelle e strisce e le importazioni soprattutto da Brasile, Honduras, Messico, Turchia e Corea del Sud hanno colmato il gap tra domanda e offerta di uova e ridotto significativamente i listini dai picchi del marzo scorso.

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:



Di contro, i prezzi hanno subito nuove spinte al rialzo in Europa, sulla scorta anche di una forte richiesta sui circuiti industriali e artigianali per la preparazione di dolci, pasta fresca e altre lavorazioni, a fronte di un'offerta ridotta. Permane una circolazione diffusa del virus Hpa1 negli uccelli – osservano gli analisti dell'Efsa – soprattutto in Europa centrale e orientale, con focolai ancora concentrati in Ungheria e Polonia e con alcuni salti di specie a mammiferi. La situazione, riguardo al salto di specie, è particolarmente critica in Usa dove, tra marzo 2024 e maggio 2025 il virus è stato confermato in un migliaio di allevamenti da latte in ben 16 Stati.

Da rilevare che le due piazze, europea e americana, non subiscono, relativamente alle dinamiche di mercato, interferenze reciproche e anche nella fase più critica solo pochi paesi tra i Ventisette hanno esportato negli States uova in guscio (tra questi ci sono Lituania e Paesi Bassi). Si è trattato comunque di movimenti modesti, insufficienti a cambiare gli equilibri e a influenzare gli andamenti dei prezzi sui circuiti domestici.

In prospettiva, la Commissione Europea prevede, nel bilancio di fine anno, un aumento della produzione di uova solo di un frazionale +0,5% rispetto all'anno precedente. Un incremento modesto che a

livello continentale potrebbe non bastare a stabilizzare il mercato. Con una domanda ancora sostenuta e un'offerta in affanno, i prezzi potrebbero continuare a aumentare, seppure a ritmi più rallentati rispetto agli ultimi mesi. In Italia il mercato potrebbe tendere a stabilizzarsi, o mantenere un lieve trend in ascesa. Le quotazioni, sulla piazza di Forlì, hanno raggiunto ad agosto livelli ormai vicini ai picchi di marzo-aprile 2023; salvo shock dovuti a repentini cambiamenti del quadro sanitario la situazione dovrebbe restare tesa, ma non peggiorare in maniera repentina.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

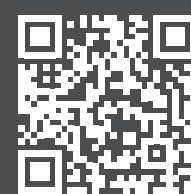
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services