

Pastaria

FIRENZE
30-31 MARZO
2026
STAZIONE LEOPOLDA

FIERA PASTARIA

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

Dove i Pastai scelgono il Futuro.

Richiedi ora il tuo ingresso gratuito.

www.fierapastaria.com

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

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



Kronos®

Meglio un seme che una nave.



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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 6/2025
Novembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



Linea Automatica Multiprodotto per Ravioli Lasagne Cannelloni



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

Seguici su:





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di 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



Main sponsor



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



Fiera Pastaria & Festival 2026: la comunità internazionale della pasta si dà appuntamento a Firenze

Redazione



Alla Stazione Leopolda, il 30 e 31 marzo 2026, torna l'unico evento interamente dedicato ai pastifici e ai loro fornitori.

Dopo il successo della prima edizione, Fiera Pastaria & Festival torna nel 2026 con un format originale, che unisce in un unico grande appuntamento professionale la parte espositiva dedicata ai fornitori dei pastifici e il momento convegnistico, cuore culturale e di confronto del settore.

L'evento, organizzato dalla rivista specializzata Pastaria, si terrà il 30 e 31 marzo 2026 nella prestigiosa sede della Stazione Leopolda di Firenze, una location simbolo della creatività e dell'innovazione italiana.

Fiera Pastaria & Festival è l'unico evento internazionale interamente riservato al mondo della pasta, pensato per favorire l'incontro tra produttori di pasta, fornitori di

tecnologie, ingredienti e servizi, nonché per offrire due giornate di aggiornamento professionale, networking e business matching di alto livello.

Un appuntamento per tutti i pastai del mondo

L'ingresso a Fiera Pastaria & Festival è gratuito, ma riservato esclusivamente ai produttori di pasta, italiani e internazionali, previa registrazione.

Per i pastai, partecipare significa vivere un'esperienza unica di scambio e formazione, con la possibilità di incontrare i principali fornitori del settore, scoprire le più recenti innovazioni tecnologiche e



Macinazione Lendinara®



ANIMA DI PASTA



ESTRAZIONE DA
GRANI SELEZIONATI



CON BASSO
CONTENUTO DI CENERI



IDONEO CONTENUTO
PROTEICO



DIVERSI TIPI DI GRANULOMETRIA
PER RISPONDERE A OGNI ESIGENZA

CHIEDI QUI IL TUO
CAMPIONE GRATUITO
ANIMA DI PASTA



SOLO PER OPERATORI PROFESSIONALI



WWW.MACINAZIONELENDINARA.IT



confrontarsi con colleghi e leader provenienti da tutto il mondo. Nel corso delle due giornate, i visitatori potranno partecipare alle sessioni del Pastaria Festival, che proporranno convegni e tavole rotonde su temi di attualità, ricerca, sostenibilità, innovazione e mercati globali, con la partecipazione di esperti, accademici, istituzioni e associazioni di categoria.

Un luogo di incontro per l'intera filiera

La parte espositiva della manifestazione sarà dedicata alle aziende che forniscono macchine e impianti (di processo e confezionamento), accessori, ingredienti (dalle semole e farine ai semilavorati per ripieni) e servizi ai produttori di pasta.

Esporre a Fiera Pastaria & Festival significa entrare in contatto diretto con i decision maker dei pastifici, in un contesto altamente qualificato e riservato.

Per i fornitori interessati a una visibilità ancora maggiore, è possibile organizzare, nell'ambito del ricco programma del Pastaria Festival, convegni aziendali o presentazioni di novità.

Il Pastaria Festival rappresenta infatti il luogo privilegiato in cui gli sponsor possono presentare le proprie competenze, innovazioni e soluzioni a un pubblico selezionato di produttori di pasta. Tutti i convegni del Festival sono tradotti in simultanea in inglese, rendendo la partecipazione e il confronto pienamente internazionali.

seconda
edizione

SARÀ INCREDIBILE

FIRENZE

30-31 MARZO

2 0 2 6

STAZIONE LEOPOLDA

FIERA PASTARIA

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

Dove i Pastai scelgono il Futuro.

Due giornate per incontrare
fornitori, scoprire **innovazioni**,
partecipare ai **convegni** del
Pastaria Festival e creare nuove
opportunità per il **tuo pastificio**.

Pastaria

Richiedi ora il tuo ingresso gratuito.

www.fierapastaria.com



Firenze capitale mondiale della pasta

Con la sua cornice storica e la vocazione all'accoglienza, Firenze diventa per due giorni la capitale mondiale della pasta. Alla Stazione Leopolda convergeranno i protagonisti di una filiera che rappresenta un'eccellenza del Made in Italy e un patrimonio gastronomico globale. L'edizione 2026 sarà anche la decima del Pastaria Festival, un traguardo che conferma la centralità di questo appuntamento nel panorama internazionale.

L'evento è organizzato da Pastaria in collaborazione con le più prestigiose associazioni nazionali e internazionali dei produttori di pasta, a conferma della sua

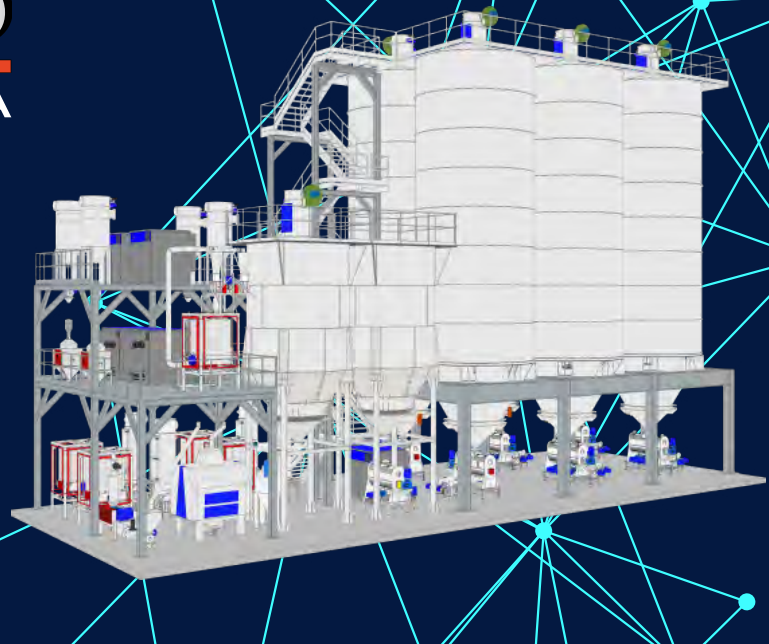
vocazione globale e del ruolo di piattaforma di incontro e dialogo per l'intera industria.

Come partecipare

I produttori di pasta possono già preregistrarsi per ottenere il proprio biglietto gratuito sul sito www.fierapastaria.com. Le aziende fornitrici di tecnologie, ingredienti e servizi interessate a esporre o sponsorizzare il Pastaria Festival possono richiedere la brochure con le opportunità di partecipazione scrivendo a info@pastaria.it o telefonando al numero +39 0521 1564934. Fiera Pastaria & Festival 2026 sarà un'occasione unica per incontrarsi, condividere esperienze e costruire insieme il futuro della pasta.

Le esigenze dei clienti di tutto il mondo ci ispirano a creare **impianti agroindustriali** cuciti su misura che racchiudono il prestigio, la precisione e l'affidabilità del Made in Italy.

Fai il primo passo per trasformare anche il tuo progetto in realtà, visita il nostro sito: www.molitecnicasud.it



SOLUZIONI MADE IN ITALY PER L'INDUSTRIA DELLA PASTA

Sistemi manuali di alimentazione presse



Sistemi di stoccaggio sfarinati



Sistemi automatici di alimentazione presse



Macinazione e recupero scarti pasta



Sistemi di controllo sfarinati



Stoccaggio, trasporto e selezione couscous



2



Pasta italiana nel mirino degli Usa: con gli extra dazi a rischio 200 milioni di fatturato

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Export italiano sotto pressione: l'ipotesi di un'aliquota a tre cifre mette in allarme aziende e istituzioni.

La pasta italiana, un simbolo anche sulle tavole degli americani, è finita al centro di una delle più preoccupanti controversie commerciali degli ultimi anni. Il

Dipartimento del Commercio degli Stati Uniti ha avviato nei mesi scorsi un'indagine antidumping che coinvolge diversi principali produttori italiani del settore. E al termine di questa istruttoria, Washington ha proposto di introdurre un extra dazio che potrebbe portare la tariffa *ad valorem* fino al 107%, con il rischio concreto di stravolgere l'equilibrio degli attuali flussi commerciali e rendere la pasta un prodotto di lusso per i consumatori americani, già alle prese con problemi di tenuta dei redditi e di crescente inflazione nel carrello della spesa.

La vicenda parte dall'accusa rivolta ad alcune aziende nazionali di vendere pasta negli Stati Uniti a un prezzo inferiore al suo "valore normale", un comportamento che – secondo le autorità americane – avrebbe determinato una forma di concorrenza sleale a scapito dei produttori americani. Le aziende coinvolte contestano i metodi di calcolo adottati, sostenendo di operare nel pieno rispetto delle regole internazionali. Ma sta di fatto che l'indagine, avviata su richiesta dell'industria statunitense, ha portato il Dipartimento del Commercio a calcolare

per le imprese sotto esame un dazio antidumping del 91,74%, a cui andrebbe a sommarsi la tariffa già esistente del 15% in vigore da agosto. Una misura che, se confermata, lascerebbe fuori dal mercato a stelle e strisce molte aziende italiane, che stanno già valutando, nell'ipotesi di una tassa doganale a tre cifre, il ritiro dei prodotti dagli scaffali.

Un elemento decisivo della disputa riguarda le tipologie di pasta coinvolte, con la possibilità che vengano di fatto colpite solo quelle secche tradizionali.

Resterebbero invece fuori dal perimetro "vessatorio" prodotti come la pasta fresca, all'uovo, biologica, le varianti senza glutine e le altre tipologie speciali. La notizia, di per sé, non riduce, se non in minima parte, le ricadute sui grandi player, con il danno potenziale che sarebbe comunque devastante, dato che la pasta secca rappresenta di gran lunga il segmento più rilevante nell'export verso gli Stati Uniti, come evidenziano i dati Istat, che al segmento attribuiscono un fatturato da export in Usa di 480 milioni nel 2024. Se il 40% di questo giro d'affari venisse azzerato dal maxi-dazio (con un'imposta superiore al 100% i casi di abbandono sarebbero molto diffusi), il danno ammonterebbe a circa 200 milioni. E potrebbe essere tra l'altro una stima prudente.



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**.

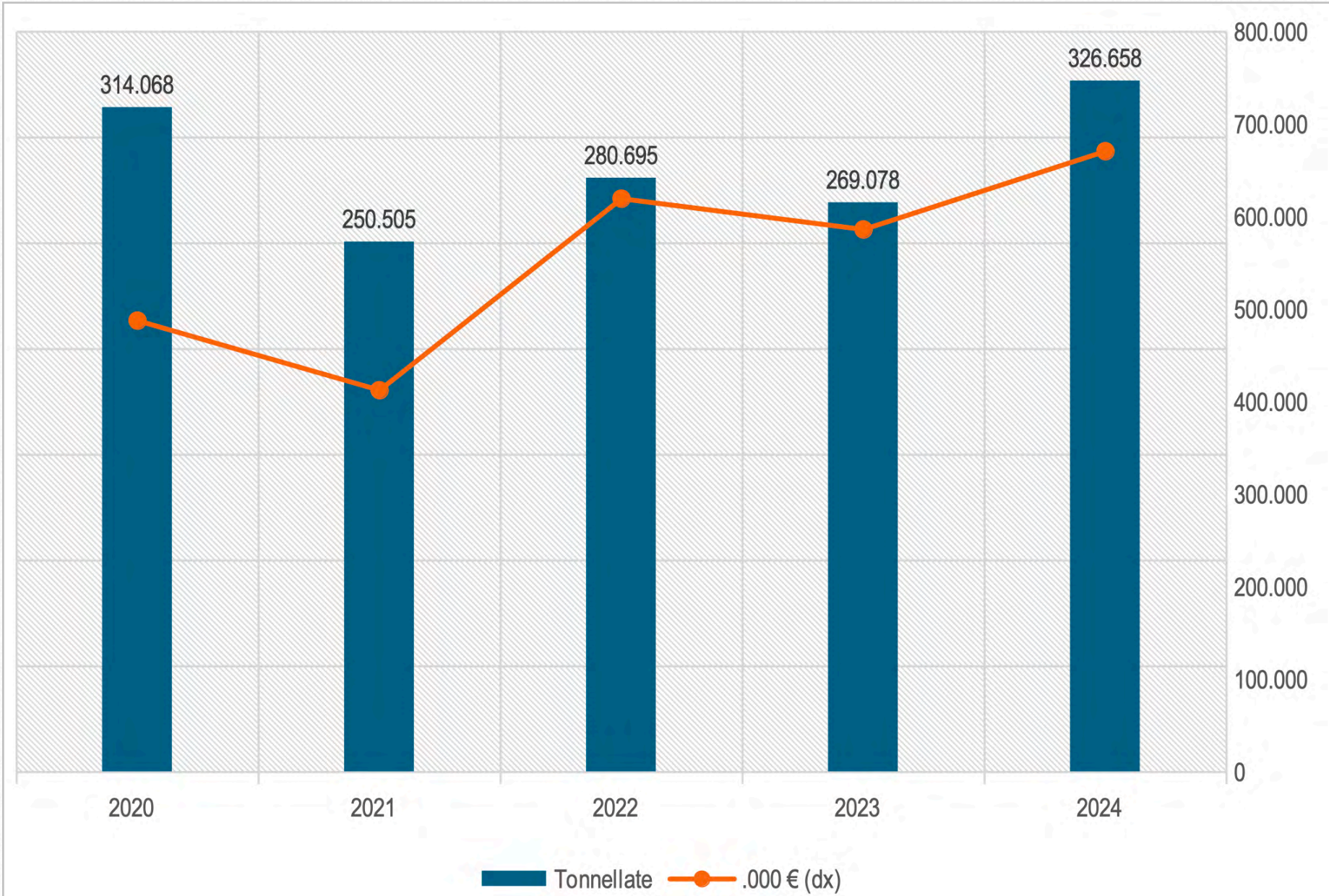
LA PARMIGIANA Srl
43036 Fidenza (ITALY)
Via La Bionda, 33
Tel. 0039 0524 528688
laparmigiana@laparmigiana.com



www.laparmigiana.com

La parmigiana
INDUSTRY

Grafico 1 PASTA, ESPORTAZIONI ITALIANE IN USA



Fonte: Istat

Non è peraltro chiaro a tutt’oggi quali saranno le tempistiche, nel caso la misura venga adottata. Il Dipartimento del Commercio aveva inizialmente indicato il primo gennaio 2026. Tuttavia da Washington è trapelata la notizia di un probabile slittamento a causa dello *shutdown*, il più lungo della storia, protrattosi quest’anno per 43 giorni, che ha congelato le attività federali lasciando una mole di lavoro arretrata tra approvazioni, ispezioni, pratiche, pagamenti e dati non rilasciati. Questa

possibile dilazione non cambia tuttavia lo scenario di fondo, ma apre una finestra temporale più lunga durante la quale le autorità italiane e europee potrebbero intensificare la pressione diplomatica e negoziare con la controparte americana per scongiurare l’esito più gravoso. L’Unione europea ha già fatto sapere di considerare le valutazioni statunitensi ingiustificate, ma il percorso resta in salita e gli scenari sono tutti aperti: dal peggiore, che confermerebbe la linea attuale di Washington, a quello intermedio, che



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.



Tabella 1 IMPORTAZIONI DI PASTA NEGLI USA (.000 \$)

	2020	2021	2022	2023	2024
Totale	1.264.218	1.124.309	1.440.344	1.493.833	1.750.640
Italia	488.601	443.061	596.558	597.128	682.973
Corea del Sud	134.354	137.451	147.769	191.498	271.145
Canada	130.151	121.224	159.940	170.248	172.700
Cina	120.274	103.251	124.057	99.076	109.892
Tailandia	94.799	92.124	95.354	86.468	99.135
Messico	35.077	26.912	55.250	73.222	69.540
Vietnam	42.421	27.279	39.427	38.933	59.618
Taiwan	40.099	27.356	36.405	48.343	58.541
Giappone	37.443	34.388	33.642	32.435	35.206
Indonesia	11.477	6.838	14.810	14.463	33.465
Turchia	24.729	16.896	22.932	27.145	31.338
India	14.488	10.742	12.320	12.593	15.681
Grecia	3.114	2.836	6.049	11.477	15.168
Egitto	1.939	2.278	1.238	3.739	8.553
Francia	7.936	5.560	6.201	7.087	7.389
Fllippine	8.227	5.957	8.082	6.956	7.204
Germania	6.794	6.051	7.374	7.243	6.593
Guatemala	3.649	3.083	5.052	5.160	6.029
Singapore	4.820	5.861	6.209	6.038	5.638
Costa Rica	2.138	1.396	2.878	4.744	5.405
Brasile	2.485	1.435	3.697	5.169	4.759
Altri	49.203	42.330	55.100	44.668	44.668

Fonte: US Census Bureau

porterebbe le autorità americane a rivedere al ribasso l’aliquota, fino alla versione, quella auspicata, di un accordo politico tra Usa e Ue che eviterebbe la maxi tassa,

imponendo comunque una riflessione sulla necessità di adottare strategie più incisive di diversificazione degli sbocchi commerciali.



 **ITALPAST**
Makes the difference

Mulino Val d'Orcia

BIOLOGICI DAL 1992

Innovazione e tradizione nel cuore della Toscana

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

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

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

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

Visita il sito
www.italpast.com



Tabella 2 IMPORTAZIONI DI PASTA NEGLI USA (TONNELLATE)

	2020	2021	2022	2023	2024
Totale	658.863	551.904	665.280	647.403	744.589
Italia	292.306	243.404	288.900	267.700	320.447
Corea del Sud	41.677	42.411	44.899	49.851	62.312
Canada	59.099	47.298	55.602	61.063	62.112
Cina	62.820	57.761	64.978	55.245	59.407
Tailandia	32.223	31.952	34.799	29.341	31.307
Messico	40.463	30.976	51.247	61.057	53.536
Vietnam	15.844	11.721	16.866	14.280	18.995
Taiwan	13.557	9.096	11.259	12.534	14.683
Giappone	11.510	11.105	12.459	12.086	14.075
Indonesia	5.360	3.182	5.107	4.483	9.793
Turchia	31.106	20.693	21.856	23.739	28.741
India	6.716	4.616	5.385	5.578	6.338
Grecia	3.140	2.462	5.030	8.595	11.749
Egitto	3.145	3.785	1.600	5.322	13.211
Francia	2.858	2.163	1.836	1.733	1.823
Filippine	4.150	2.846	3.773	2.929	3.168
Germania	2.763	2.335	2.849	2.479	2.308
Guatemala	1.702	1.390	2.138	2.049	2.289
Singapore	1.079	1.339	1.211	994	952
Costa Rica	1.425	841	1.589	2.527	2.857
Brasile	3.196	1.157	3.159	3.729	3.470
Altri	22.725	19.374	28.740	20.089	21.016

Fonte: US Census Bureau

Il tema ha assunto inevitabilmente un rilievo politico. Il mercato americano è il primo sbocco extraeuropeo per la pasta italiana e il secondo a livello mondiale

dopo quello tedesco. Ogni misura protezionistica, ma soprattutto un aggravio daziario della portata annunciata, rischia di innescare effetti a catena su tutta la filiera,



- DUE TRANCIATRICI SF 1600
- DUE GRUPPI DI TAGLIO PRESSTRAPEN DS



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

www.niccolai.com

Insieme, per
dare forma
al futuro.

Dal 1843 Niccolai Trafile unisce la tradizione alla continua innovazione tecnologica per fornire servizi rapidi e completi ai pastifici di tutto il mondo.

L'azienda produce TRAFILE e INSERTI per la produzione di PASTA e SNACKS, MACCHINE LAVATRAFILE per trafile pasta corta e lunga, GRUPPI TAGLIAPENNE AUTOMATICI, MACCHINE TRANCIATRICI e TUTTI GLI ACCESSORI.



dal grano duro, i cui prezzi sono già in calo, alla semola fino alla pasta confezionata. Allo stesso tempo, gli Stati Uniti attraversano una fase interna particolarmente complessa, con una forte attenzione alla difesa dell'industria domestica e un clima politico riottoso che spinge verso misure restrittive del commercio, incentivando il *reshoring* (il rientro in patria di attività produttive delocalizzate) e investimenti su suolo americano da parte di imprese straniere. Nel frattempo, l'industria teme che, anche solo l'annuncio di dazi così elevati, possa frenare gli ordini, indebolire le relazioni commerciali e generare un clima di incertezza che rischia di protrarsi per molti mesi. Anche se le statistiche non sembrano per ora restituire queste evidenze. Tra gennaio e agosto di quest'anno l'Istat certifica una crescita delle esportazioni in Usa del 6,7% a volume e dell'1,6% in termini di fatturato. Per le sole paste secche, che rappresentano più di tre quarti delle spedizioni oltre Atlantico, la crescita è dell'8,5% in termini reali e del 5,3% per giro d'affari. Altra importante evidenza è la ripresa delle esportazioni di paste italiane in Usa dopo lo stop del 2023. L'anno scorso le vendite hanno recuperato abbondantemente il terreno perso nei dodici mesi precedenti, con rimbalzi a

doppia cifra del 21,4% a volume e del 14,4% in termini monetari.

L'Italia, al di là dell'Atlantico, resta saldamente in testa alla lista dei fornitori, con il 43% delle importazioni americane di pasta (745mila tonnellate circa nel 2024, secondo i dati dell'Us Census Bureau) e il 40% del corrispettivo in dollari. A parecchia distanza dall'Italia si colloca la Corea del Sud, secondo maggiore fornitore (per lo più di noodles), seguita a sua volta da Canada, Cina, Tailandia e Messico. Negli ultimi cinque anni le importazioni di pasta in Usa hanno registrato in valore una crescita del 38% (+13% in volume), con il corrispettivo valutario passato da 1,26 miliardi di dollari del 2020 a 1,75 miliardi del 2024. Relativamente alle sole paste italiane, le importazioni a stelle e strisce sono aumentate del 40% in valore, mentre i quantitativi hanno segnato una crescita più attenuata rispetto alla dinamica generale, sperimentando nel quinquennio un più 10%.



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

3



Dazi USA sulla pasta italiana: un colpo al cuore del Made in Italy

Redazione



Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food

Pastaria pubblica un'intervista a Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), che esprime forte preoccupazione per le misure antidumping proposte da Washington: "Penalizzano un comparto strategico e colpiscono anche i consumatori americani".

Presidente Mastromauro, come giudica la decisione dell'amministrazione statunitense di proporre dazi antidumping così elevati sulla pasta italiana?

È una decisione che ci preoccupa molto perché riguarda una parte consistente delle aziende del nostro settore e quindi una percentuale di export di pasta italiana negli USA verosimilmente superiore al 50%. Ricordiamo che gli Stati Uniti sono il secondo mercato per l'esportazione di pasta italiana, con un valore di circa 600 milioni di euro. Si tratta quindi di una misura che colpisce al cuore un comparto strategico per l'economia nazionale.

Washington sostiene che alcune imprese italiane vendano pasta a prezzi inferiori rispetto al mercato interno.

Quanto sono fondate queste accuse?

Le accuse di dumping non sono nuove. I dazi antidumping sulla pasta italiana furono introdotti oltre vent'anni fa, in un contesto in cui l'obiettivo era proteggere la produzione nazionale americana. Ma il quadro oggi è molto diverso: gli USA producono circa 2 milioni di tonnellate di pasta su un consumo interno di 2,7 milioni. Le importazioni italiane coprono appena 300 mila tonnellate.

A ciò si aggiunge un dato chiave: il prezzo a scaffale della pasta negli Stati Uniti può

arrivare a essere fino a quattro volte quello praticato in Italia. È evidente che l'accusa di concorrenza sleale non regge. Negli anni, le nostre imprese hanno sostenuto procedure complesse e costose per ottenere riduzioni significative dei dazi e ci sono riuscite. La decisione attuale del Dipartimento del Commercio americano rischia però di riportarci indietro, aggravata dal dazio generico del 15% introdotto a suo tempo dall'amministrazione Trump.

Se questi dazi venissero confermati, quali sarebbero le conseguenze per produttori e consumatori?

Sugli scaffali americani ci sarà molta meno pasta italiana e quella disponibile sarà molto più cara. Questo significherebbe minori volumi esportati, perdita di quote di mercato per i produttori e una presenza ridotta del Made in Italy per i consumatori. È una misura che penalizza non solo le imprese italiane, ma anche i distributori e i consumatori statunitensi, che oggi associano la pasta italiana a qualità e autenticità.

Che ruolo possono giocare il Governo italiano e l'Unione europea in questa fase?

Il Governo ha mostrato sensibilità rispetto alla gravità della situazione e sta



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

monitorando le decisioni del Dipartimento del Commercio USA. L'auspicio è che si arrivi a una cancellazione definitiva dei dazi antidumping e che resti solo il dazio generico — già molto pesante. Ci aspettiamo un'azione diplomatica forte anche a fronte delle ottime relazioni fra i nostri due Paesi.

Alcune imprese valutano di produrre direttamente negli Stati Uniti per aggirare i dazi. È un'ipotesi praticabile?

Non nel breve periodo. Ma soprattutto, riteniamo che il Made in Italy vada preservato nella sua essenza: la pasta italiana dev'essere prodotta in Italia. È un patrimonio culturale ed economico che non può essere snaturato. La nostra leadership mondiale si basa proprio sull'autenticità della filiera, dal grano alla trasformazione, fino alla distribuzione.

State valutando strategie alternative per compensare un'eventuale contrazione dell'export verso gli USA?

Le nostre imprese sono già impegnate nella diversificazione dei mercati. Il consumo mondiale di pasta è in

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**

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/showcase/pastaria-magazine>

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 baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

crescita, ma anche la concorrenza internazionale aumenta e spesso opera con costi inferiori ai nostri. Espandersi in nuovi mercati non è un'operazione immediata: servono investimenti, organizzazione e strategie di lungo periodo. Non è un piano che può sostituire dall'oggi al domani il peso del mercato americano

Questa vicenda riporta al centro anche il tema della tutela dell'autenticità.

Quanto pesa ancora l'*Italian sounding*?

Pesa molto. I prodotti di alta gamma — e la pasta è certamente tra questi — sono i più imitati al mondo. Combattere l'*Italian sounding* richiede la collaborazione dei Paesi dove il fenomeno nasce e si alimenta. Nonostante accordi e protocolli, le imitazioni restano diffuse. Senza un impegno reale dei partner internazionali, la difesa dell'autenticità resta parziale.

Guardando ai prossimi 3–5 anni, quali azioni servono per rafforzare il comparto?

Il settore sta investendo in tecnologie più efficienti, in digitalizzazione e in sostenibilità. La pasta è di per sé un alimento sano e accessibile, ma possiamo e dobbiamo alzare ulteriormente l'asticella, puntando su qualità e sostenibilità ambientale. Questi

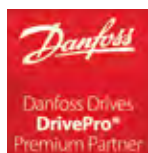
fattori diventeranno sempre più determinanti per la competitività sui mercati internazionali.

Che messaggio vuole mandare oggi agli operatori della filiera e ai consumatori internazionali?

Il comparto della pasta è un pilastro dell'economia e dell'identità culturale del nostro Paese. Ogni barriera commerciale che ne ostacola la competitività mette a rischio non solo le imprese, ma l'intero sistema del Made in Italy. Chiediamo alle istituzioni italiane ed europee, ma anche a tutti gli operatori del settore e ai consumatori, un impegno deciso e coerente per difendere un settore che genera valore, occupazione e reputazione per l'Italia nel mondo.



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

4



Gnocchi di cavolfiore e sostenibilità: come l'eco-design cambia il loro impatto ambientale

Valentina Giovenzana
Dipartimento di Scienze agrarie e
ambientali, Università degli studi di
Milano



La sostenibilità ambientale è oggi un criterio imprescindibile nella progettazione dei prodotti agroalimentari. Uno studio recente ha analizzato l'intero ciclo di vita degli gnocchi di cavolfiore surgelati, dalla coltivazione alla tavola del consumatore, confrontando diversi scenari di confezionamento e mercati di destinazione. I risultati dimostrano che, sebbene l'eco-design del packaging riduca l'impatto ambientale, il comportamento del consumatore, in particolare la conservazione domestica, incide in maniera determinante sull'impronta ecologica complessiva del prodotto, fino al 72% in meno. Serve dunque una nuova visione sistemica che integri industria e consumatori nella sfida della sostenibilità ambientale.

Introduzione

Negli ultimi anni, la parola sostenibilità è diventata onnipresente nel dibattito pubblico, nella strategia aziendale, nelle politiche ambientali. Tuttavia, è spesso utilizzata in modo generico, se non improprio. La sostenibilità è invece un concetto complesso, è un approccio strutturato e multidimensionale che si fonda su tre pilastri fondamentali, tra loro strettamente interconnessi: ambientale, economico e sociale.

Questo articolo si concentra sulla sostenibilità ambientale nel settore agroalimentare e sull'importanza di considerarla oggi un vero e proprio fattore produttivo, al pari delle materie prime, degli impianti tecnologici, del capitale umano o delle strategie di marketing. In ogni azienda, ogni scelta che riguarda un fattore produttivo è basata su criteri misurabili. Per esempio, nella selezione di un grano duro per la produzione di pasta, i tecnologi alimentari considerano parametri precisi come il contenuto proteico. Allo stesso modo, anche la sostenibilità ambientale richiede indicatori misurabili per poter effettuare scelte consapevoli e ottimizzare i processi. Qui entra in gioco il metodo Life Cycle Assessment (LCA), lo strumento scientifico più avanzato e riconosciuto a livello internazionale per

quantificare l'impatto ambientale di un prodotto lungo tutto il suo ciclo di vita. Il metodo LCA, normato dalle ISO 14040 e 14044, e integrato nei sistemi di gestione ambientale secondo la ISO 14001, consente di analizzare sistematicamente tutti gli input (materie prime, energia, acqua, materiali di imballaggio) e tutti gli output (prodotti finiti, emissioni, rifiuti) associati alle varie fasi di produzione, distribuzione, uso e fine vita di un prodotto. Il principio è semplice ma potente: non si può migliorare ciò che non si misura.

Dal punto di vista ambientale, questa singola operazione comporta l'utilizzo di energia primaria, la produzione di emissioni climalteranti (CO₂), un consumo idrico e una produzione di vapore. LCA quantifica questi elementi e li inserisce in un bilancio ambientale complessivo. Questa logica viene poi applicata a tutte le fasi: dalla coltivazione delle materie prime alla trasformazione industriale, dalla logistica al consumo domestico, fino al trattamento dei rifiuti.

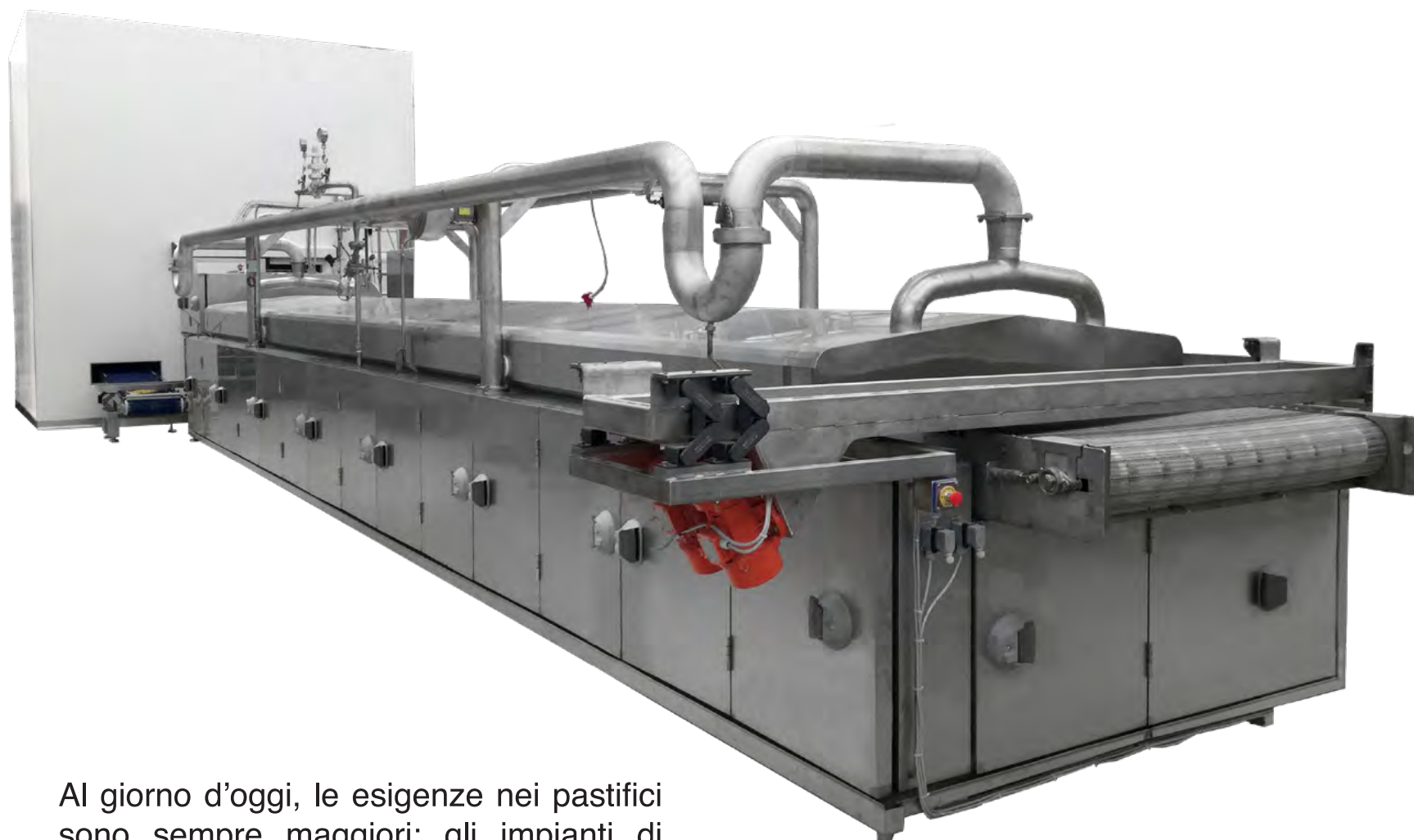
L'Unione Europea richiede con sempre maggiore insistenza che i sistemi produttivi evolvano verso modelli a basso impatto, sostenibili e circolari. Attraverso politiche come il Green Deal, il Piano d'Azione per l'Economia Circolare e gli obiettivi dell'Agenda 2030, l'Europa promuove la

SIDE

Machines and plants for food industry

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

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



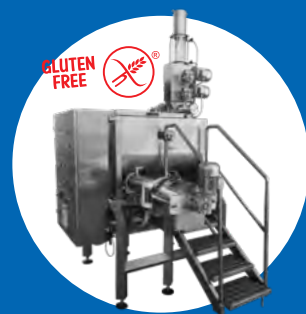
Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

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



transizione verso un'economia rigenerativa, dove la sostenibilità ambientale non è un'opzione, ma un obbligo.

In questo contesto, il concetto di eco-design diventa strategico. Con eco-design si intende la progettazione consapevole di un prodotto e del suo ciclo di vita, con l'obiettivo di minimizzare l'impatto ambientale complessivo.

Significa intervenire già nella fase di sviluppo per ridurre il consumo di materie prime e risorse energetiche, scegliere materiali riciclabili, biodegradabili o rigenerati, ottimizzare logistica e imballaggio, progettare prodotti che generino meno rifiuti e siano più facili da smaltire o riutilizzare.

L'eco-design applicato al settore alimentare implica anche un'analisi del contesto (come indicato nella norma ISO 14001) analizzando quindi anche le abitudini di consumo, poiché l'impatto ambientale di un prodotto non si esaurisce nello stabilimento di produzione, ma prosegue fino alla tavola del consumatore.

Scopo dello studio

Lo scopo dello studio (Casson et al., 2023) è stato quello di condurre un'analisi del ciclo di vita (LCA) applicata a 1 kg di gnocchi di cavolfiore, considerando tre

diverse confezioni con quantità differenti di prodotto 1 kg, 400 g e 286 g. L'intento è duplice: da un lato, fornire un punto di riferimento oggettivo per valutare eventuali miglioramenti futuri legati all'eco-progettazione della produzione degli gnocchi; dall'altro, superare l'approccio tradizionale "dalla culla alla tomba" tipico delle LCA, includendo nel calcolo anche le abitudini dei consumatori.

Materiali e metodi

Lo studio (Casson et al., 2023) ha seguito le norme ISO 14040 e 14044, considerando come unità funzionale 1 kg di gnocchi consumati. I dati sono stati raccolti presso lo stabilimento Zini Prodotti Alimentari (Milano) e riferiti all'anno 2019, includendo sia dati primari che secondari da banche dati come Agri-footprint ed Ecoinvent.

Confini del Sistema

La [Figura 1](#) illustra i confini del sistema e i principali processi coinvolti nel ciclo di vita degli gnocchi di cavolfiore, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione e al consumo, evidenziando gli aspetti rilevanti per la valutazione ambientale del prodotto. Il metodo utilizzato è EPD 2018, e le categorie d'impatto misurate: GWP, Potenziale di riscaldamento globale; CO₂

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

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



eq, carbon dioxide equivalents; AP, acidification potential; SO₂ eq, sulfur dioxide equivalents; EP, eutrophication potential; PO₄³⁻ eq, phosphate equivalents; FPTO, formation potential tropospheric ozone; NMVOC, non-methane volatile organic compounds; ADP-E abiotic depletion potential – elements; Sb eq, antimony equivalents; ADO-FF, abiotic depletion potential – fossil fuels; WSP, water scarcity potential; EoL, end of life.

Inventario del ciclo di vita degli gnocchi di cavolfiore

L'inventario del ciclo di vita degli gnocchi di cavolfiore prende in esame tutte le fasi di produzione, a partire dalle attività agricole fino alla distribuzione finale del prodotto. La coltivazione del grano tenero, destinato alla produzione di farina di grano duro, è stata valutata sulla base della sua origine italiana, utilizzando dati secondari affidabili provenienti dal database Agri-footprint 5.0.

Per quanto riguarda il cavolfiore, sono state considerate due tipologie: quello trasformato in polvere e quello congelato. Entrambi provengono dalla Germania, con un'ipotesi di 500 km di trasporto fino al luogo di trasformazione.

Le attività colturali e le fasi di lavorazione sono state modellate a partire da fonti

tecnico-scientifiche accreditate come Abhay et al. (2006). Le confezioni primarie variano in formato (1 kg, 400 g e 286 g): i due formati maggiori impiegano film compostabili a base di biopolimeri fossili e di amido di mais, mentre la confezione più piccola utilizza materiali plastici tradizionali.

Per la valutazione dell'imballaggio secondario, costituito da scatole di cartone e film plastici, si è ricorso a dati secondari di origine certificata. L'analisi include inoltre i materiali ausiliari impiegati nello stabilimento produttivo, stimati con dati primari del 2019 e completati con informazioni ambientali da Ecoinvent. Anche le attività dell'impianto Zini, situato in provincia di Milano, sono state oggetto di valutazione: trasporto delle materie prime, consumi idrici, elettrici e di gas, nonché la produzione di rifiuti, tutti documentati con dati primari aggiornati al 2019.

Per la fase di distribuzione, sono stati considerati i volumi venduti e le destinazioni nel mercato italiano, includendo anche l'energia necessaria al mantenimento della catena del freddo, modellata con dati secondari.

Infine, è stata stimata una perdita di prodotto pari all'1% nella fase di distribuzione, come previsto dalle Product

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

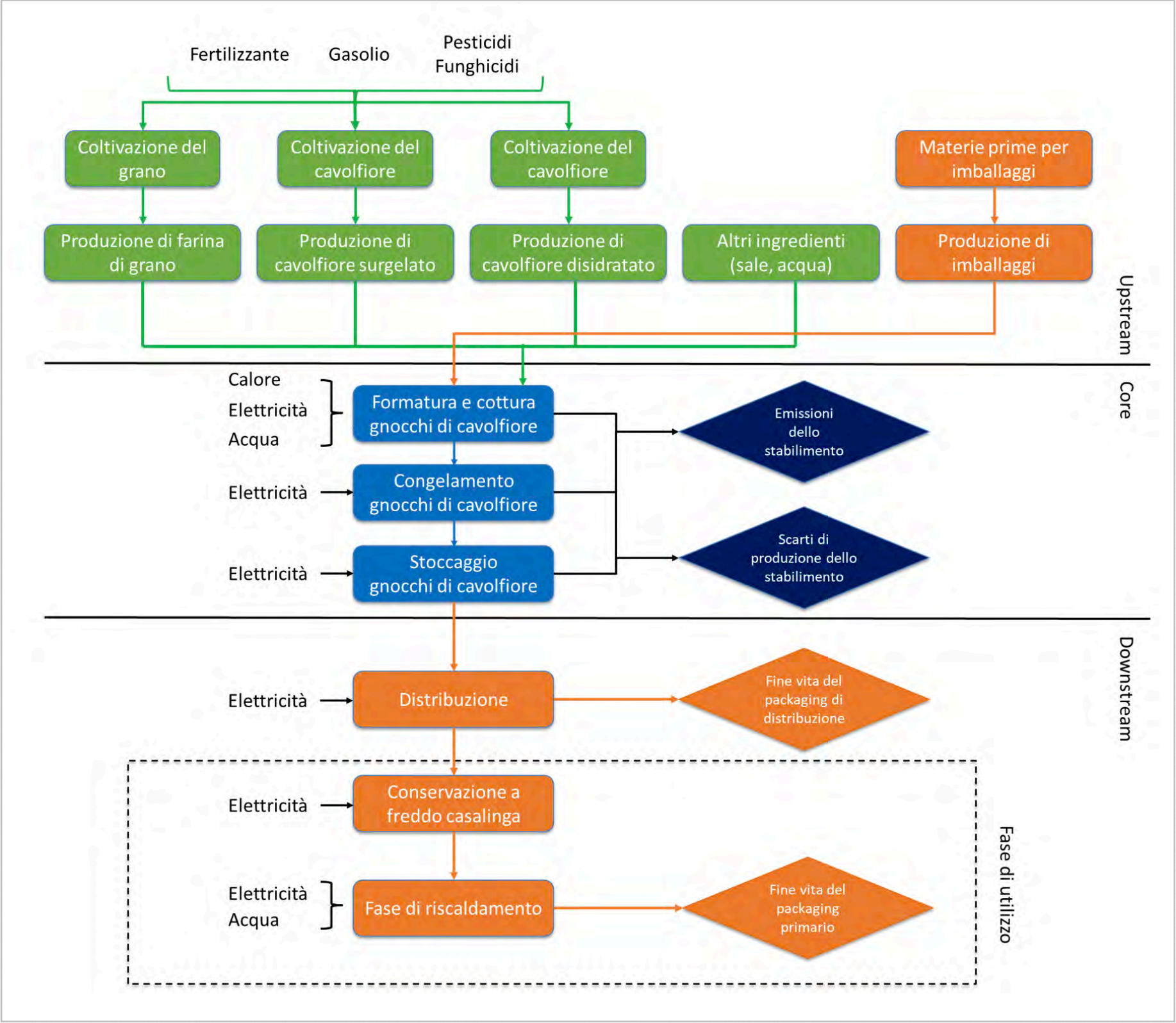


www.omaritalia.com



www.facchini-italia.com

Figura 1 CONFINI DEL SISTEMA E PROCESSI COINVOLTI NEL CICLO DI VITA DEGLI GNOCCHI DI CAVOLFIORE (CASSON ET AL. 2023)



Category Rules (PCR), assumendo che tale quantità venga smaltita in discarica.

Risultati

Due sono le principali aree d'intervento individuate per ridurre l'impatto ambientale:

1. Eco-design del packaging (*cradle-to-gate, dalla "culla al cancello"*). Sono stati confrontati tre formati: confezione plastica da 286 g (mercato USA); biopackaging da 400 g e 1 kg (mercato europeo). La soluzione da 1 kg in materiale compostabile ha ridotto del 62% gli impatti legati al

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.



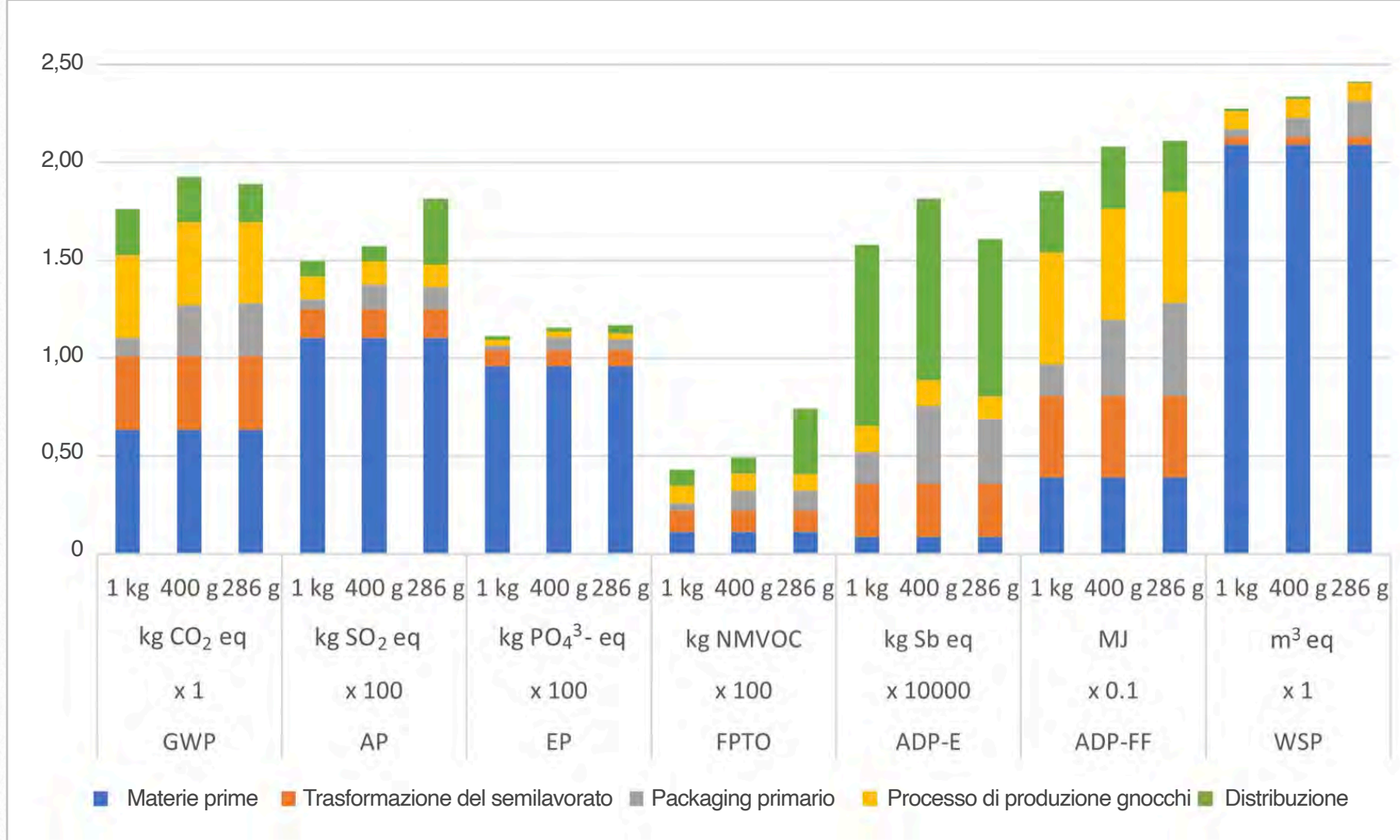
Linea pasta fresca
ripiena 400 kg/h

SARF

FOOD TECHNOLOGIES

www.sarp.it

Figura 2 VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E IDENTIFICAZIONE DEGLI HOTSPOTS DI GNOCCHI DI CAVOLFIORE, CONFEZIONI DA 1 kg, 400 g e 286 g - SISTEMA DALLA “CULLA AL CANCELLO” (CASSON ET AL. 2023)

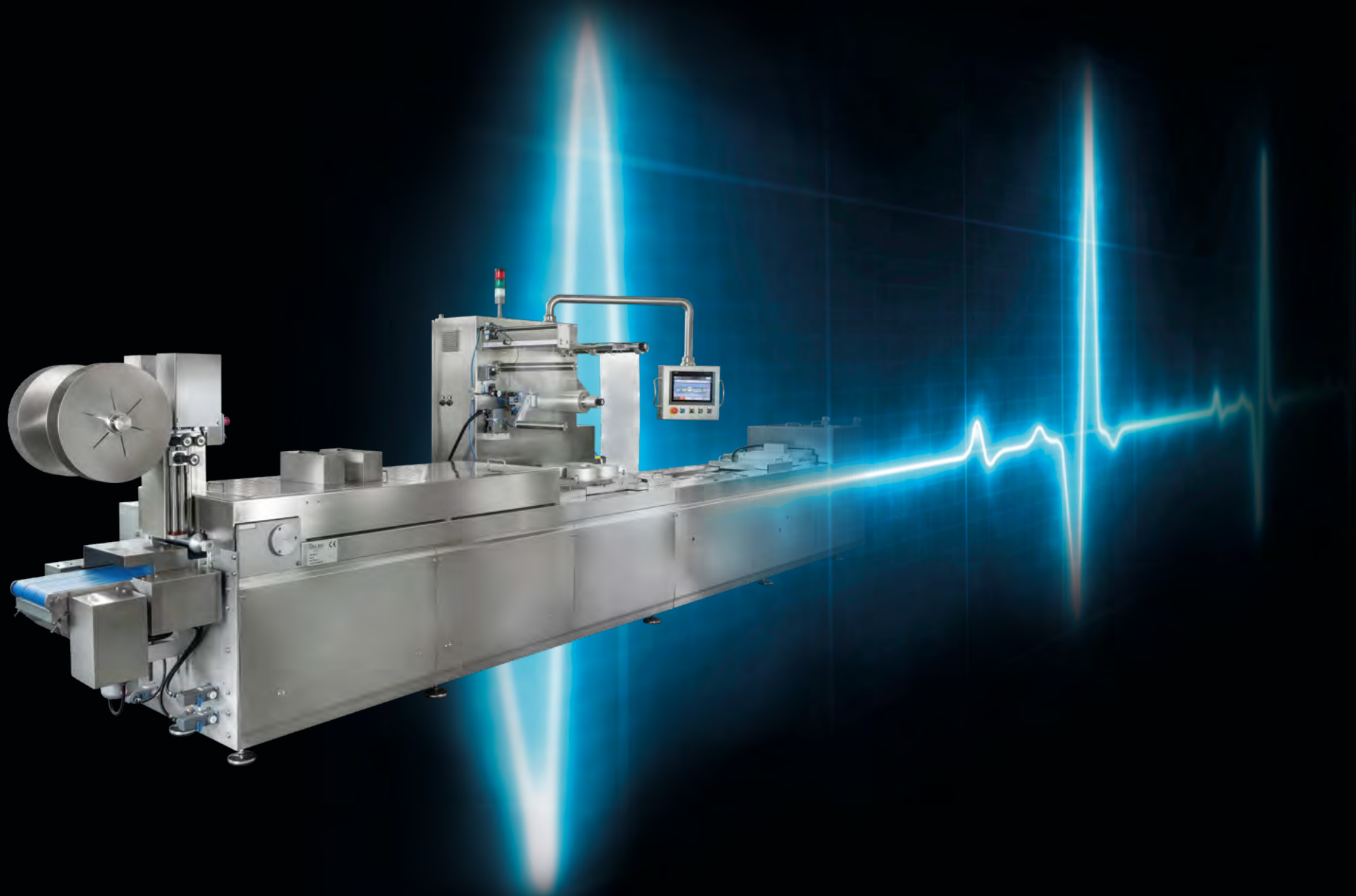


- packaging rispetto alla confezione plastica. Tuttavia, rispetto all'intero ciclo di vita, questa scelta ha inciso solo per il 10% circa dell'impatto totale.
2. Uso domestico (*cradle-to-grave*, “culla alla tomba”). La conservazione in freezer per 9 mesi rappresenta in media il 25% dell'impronta ambientale del prodotto. Se il prodotto viene conservato fino alla scadenza, l'impatto complessivo raddoppia. I consumi energetici variano anche in base al mix energetico dei diversi

paesi. Lo studio ha dimostrato che la fase d'uso può superare gli sforzi di sostenibilità messi in atto in fase di produzione.

Dall'analisi dell'impatto ambientale emergono tre principali fasi critiche, o hotspot ambientali, lungo il ciclo di vita degli gnocchi di cavolfiore. Il primo e più rilevante è rappresentato dalle attività agricole, che incidono fortemente su diverse categorie di impatto ambientale. In particolare, queste attività contribuiscono in modo significativo al riscaldamento globale (GWP), all'acidificazione (AP),

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.



almapackaging.com

all'eutrofizzazione (EP) e alla scarsità idrica (WSP). Tali effetti sono legati soprattutto all'impiego di fertilizzanti e ai consumi d'acqua per l'irrigazione.

Segue la fase di distribuzione, secondo grande hotspot, che presenta impatti ambientali rilevanti, soprattutto nei contesti internazionali. Nel mercato europeo, ad esempio, si osserva un marcato contributo al potenziale di deplezione delle risorse abiotiche (ADP-E), mentre nel mercato statunitense si rilevano impatti significativi per quanto riguarda acidificazione (AP), eutrofizzazione (EP) e formazione di ozono troposferico (FPTO). Questi impatti sono principalmente riconducibili al trasporto su lunga distanza.

Il terzo hotspot riguarda la fase di trasformazione dei semilavorati, ovvero la lavorazione del cavolfiore. In questa fase si registrano impatti rilevanti sul GWP, FPTO, ADP-E e ADP-FF, a causa di processi ad alta intensità energetica come la disidratazione e il congelamento. Infine, pur rappresentando una quota minore del totale, anche l'imballaggio contribuisce all'impatto ambientale in misura non trascurabile. Tra i diversi formati analizzati, quello da 1 kg risulta il più efficiente dal punto di vista ambientale, mostrando le migliori prestazioni in tutte le categorie di impatto. Particolarmente significativo è il miglioramento ottenuto

grazie alla transizione da materiali plastici a soluzioni compostabili, che ha permesso di ridurre l'impatto ambientale fino al 62%. L'eco-design del packaging ha mostrato che, se si considera solo il confezionamento, si possono ottenere riduzioni dell'impatto fino al 47%. Tuttavia, se si guarda all'intero ciclo di vita del prodotto, l'effetto del packaging rappresenta solo circa il 10% dell'impatto totale.

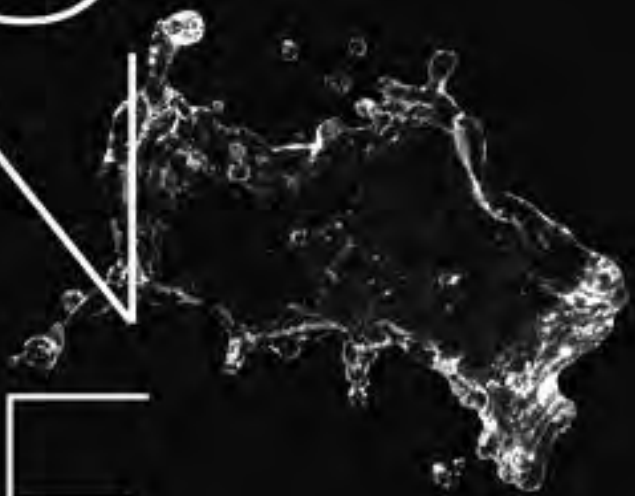
Al contrario, se si amplia il campo d'azione dell'eco-design includendo anche la fase di conservazione domestica, si evidenzia che il comportamento del consumatore può fare una grande differenza: può contribuire a ridurre significativamente l'impatto ambientale oppure, al contrario, raddoppiarlo attraverso scelte poco sostenibili.

Un elemento di grande rilevanza emerso dallo studio riguarda la fase di stoccaggio domestico degli gnocchi di cavolfiore, ovvero il periodo in cui il prodotto viene conservato dal consumatore. Secondo i dati analizzati, le scelte e i comportamenti nella fase d'uso incidono in media per il 72% dell'impatto totale, considerando tutte le categorie ambientali esaminate.

Questa fase rappresenta uno dei principali hotspot ambientali, e il motivo principale è l'elevato consumo di elettricità necessario per mantenere il prodotto congelato,



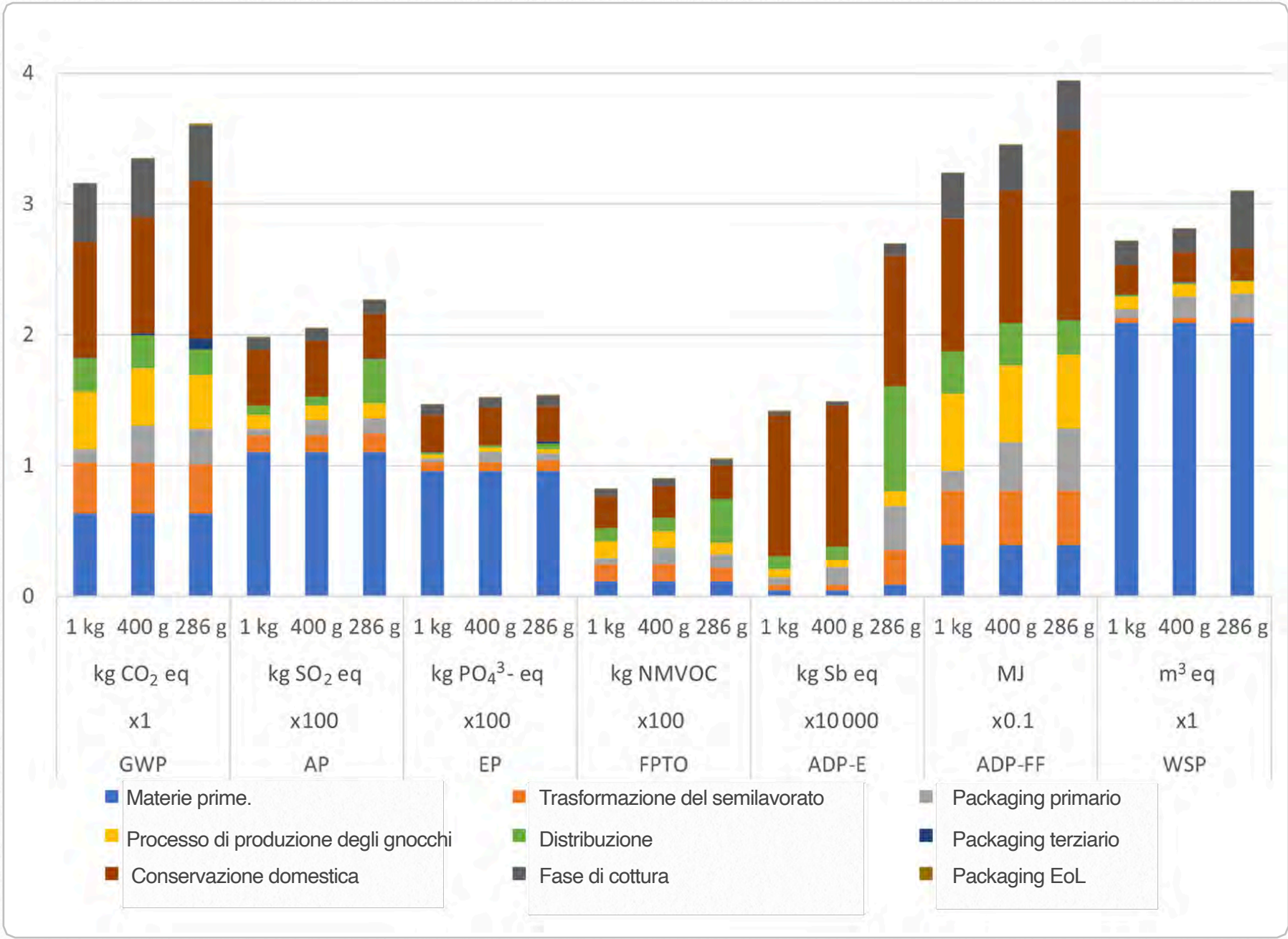
INNOVATION YOU CAN TASTE



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



Figura 3 VALUTAZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE E IDENTIFICAZIONE DEGLI HOTSPOT DI GNOCCHI DI CAVOLFIORRE CONFEZIONI DA 1 kg, 400 g e 286 g - SISTEMA "DALLA CULLA ALLA TOMBA" (CASSON ET AL. 2023)



evidenziando quanto le abitudini di consumo possano influenzare in modo significativo le performance ambientali. Questo dato evidenzia quanto sia fondamentale includere la fase di consumo all'interno delle analisi LCA e, soprattutto, quanto sia strategico sensibilizzare i consumatori su pratiche di utilizzo e conservazione più sostenibili. Solo così è possibile ottenere un miglioramento ambientale reale e duraturo lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Quindi la durata

della conservazione domestica è un aspetto cruciale nel calcolo dell'impatto ambientale aumentando in modo proporzionale al tempo in cui il prodotto resta conservato, sottolineando l'importanza di limitare i tempi di stoccaggio. Periodi più brevi di conservazione potrebbero dunque rappresentare una strategia efficace per contenere le emissioni e ridurre il carico ambientale, anche se non direttamente a carico dell'azienda produttrice.

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.

Conclusioni

Il futuro dell'eco-design nel settore agroalimentare risiede nella capacità di integrare in modo intelligente e consapevole le scelte progettuali e produttive con il comportamento reale dei consumatori. In un'epoca in cui la sostenibilità non è più una semplice opzione ma un obiettivo strategico condiviso a livello globale, analizzare l'intero ciclo di vita — dalla produzione al consumo — diventa un requisito imprescindibile soprattutto in fase di progettazione.

In questo contesto, l'importanza di un approccio oggettivo e scientifico alla valutazione ambientale risulta centrale.

Disporre di parametri quantitativi e confrontabili consente non solo di misurare l'impatto ambientale di un prodotto in modo accurato, ma anche di attivare un sistema di monitoraggio continuo. È proprio grazie a questo monitoraggio che è possibile individuare le fasi critiche, analizzarne le cause e intervenire in modo mirato per migliorare l'efficienza e ridurre l'impatto ambientale.

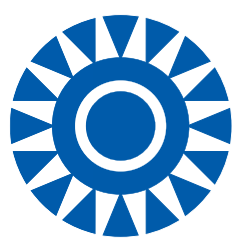
Misurare significa comprendere.

Comprendere significa migliorare. E migliorare significa avvicinarsi sempre di più a un modello produttivo realmente sostenibile. Se la sostenibilità ambientale è un fattore produttivo, essa deve essere trattata come tale: valutata, monitorata e

ottimizzata. Solo così sarà possibile garantire non solo un'elevata qualità dei prodotti, ma anche il rispetto per l'ambiente e per le generazioni future.

Bibliografia

- Abhay AK and Jain RK, *Studies on drying characteristics of cauliflower*. J Food Sci Technol Mysore 43:182–185 (2006).
- Casson A, Giovenzana V, Frigerio V, Zambelli M, Beghi R, Pampuri A et al., *Beyond the eco-design of case-ready beef packaging: the relationship between food waste and shelf-life as a key element in life cycle assessment*. Food Packag Shelf Life 34:100943 (2022).
- Casson, A., Giovenzana, V., Pampuri, A., Zambelli, M., Contiero, S., Tugnolo, A., Guidetti, R. (2024). *Eco-design influence on the life cycle assessment of frozen cauliflower gnocchi: a comprehensive cradle-to-grave analysis*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 104(4), 2085-2096.
- International EPD Consortium, PCR 2011:07; CPC 2372 – PCR for Pasta cooked, stuffed or otherwise prepared; couscous. Valid until 2024-11-14.
- International Organization for Standardization, Environmental Management – Life Cycle Assessment – Principles and Framework (UNI EN ISO Standard No. 14040:2021) (2021).
- International Organization for Standardization, Environmental Management – Life Cycle Assessment – Requirements and Guidelines (UNI EN ISO Standard No. 14044:2021) (2021).
- Zeng, T. (2022). *Impacts of consumers' perceived risks in eco-design packaging on food wastage behaviors*. British Food Journal, 124(8), 2512-2532.
- Yuan Z, Application of green ecological design in food packaging design. J Food Qual 2022:1–7 (2022).



APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

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

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

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

SOCI SOSTENITORI / FORNITORI

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

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



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

Piemonte Nord

5



Landucci: i cento anni di un'azienda e di una famiglia

Comunicato stampa



Nel 2025 il noto costruttore di trafile celebra un secolo di tradizione e innovazione al servizio dei pastifici di tutto il mondo.

Il 2025 rappresenta un traguardo straordinario per Landucci: cento anni di attività e una presenza consolidata in cento Paesi. Un doppio risultato che racchiude un secolo di passione, visione e innovazione, ma soprattutto di persone che, con dedizione e competenza, hanno trasformato un sogno familiare in una realtà internazionale capace di dare forma all'eccellenza della pasta.

Fondata nel 1925 come piccola attività artigianale, Landucci ha saputo crescere restando fedele a una filosofia chiara: innovare nel rispetto della tradizione. Oggi le sue tecnologie sono scelte dai principali produttori di pasta dei cinque continenti, apprezzate per affidabilità, qualità costruttiva e attenzione al dettaglio.

Per celebrare l'importante anniversario, l'azienda ha recentemente organizzato un evento che ha riunito istituzioni, clienti, partner e collaboratori in un clima conviviale di condivisione. Un viaggio emozionante nella storia di Landucci, raccontato attraverso immagini, testimonianze e momenti che hanno restituito il valore umano dietro ogni conquista.





Uno dei momenti più significativi della serata è stato dedicato ai dipendenti storici, che hanno trascorso gran parte della loro vita in azienda: custodi di un patrimonio di esperienza prezioso e protagonisti di una videointervista capace di esprimere, con semplicità ed emozione, cosa significhi appartenere alla “famiglia Landucci”.

La ricorrenza non è stata solo un omaggio al passato, ma anche un impegno verso il

futuro. Landucci continua a investire in tecnologia, ricerca e formazione, per offrire soluzioni sempre più evolute e performanti. Con cento anni di storia e una presenza in cento Paesi, Landucci guarda avanti con lo stesso spirito delle origini: costruire il futuro della pasta attraverso tradizione, innovazione e persone.



Best Wishes



years of creations

landucci
— **zamboni**

www.landucci.it

6



World Pasta Day 2025: tre giorni di confronto e visioni globali a Istanbul

Redazione



L'edizione 2025 si è conclusa con successo. Pastaria media partner internazionale dell'evento.

Il World Pasta Day 2025 ha riportato Istanbul al centro della scena internazionale, confermandola per tre giorni come la capitale mondiale della pasta. Dal 24 al 26 ottobre, produttori, associazioni, accademici, tecnologi, nutrizionisti e rappresentanti istituzionali provenienti da oltre 15 Paesi si sono ritrovati sulle rive del Bosforo per discutere di mercato, innovazione, sostenibilità, salute e nuove prospettive globali. Organizzato dalle associazioni turche TMSD e MÜSAD, sotto l'egida della International Pasta Organisation (IPO), l'evento ha registrato un'ampia partecipazione e una qualità dei contenuti che conferma il ruolo crescente della Turchia nel panorama mondiale: terzo produttore e secondo esportatore di pasta, con una filiera tecnologica e industriale sempre più autonoma e competitiva. Pastaria, media partner ufficiale, ha seguito da vicino i lavori, raccontando il dialogo tra tradizione e futuro che ha caratterizzato tutta l'edizione. L'apertura dell'evento, affidata agli interventi istituzionali di Aykut Göymen (TMSD), Nihat Uysallı (MÜSAD), Carl Zuanelli (IPO), Halis Kaya (Ministero dell'Agricoltura), Ahmet Güdall (TMO - Turkish Grain Board) ed Emre Karadeniz (EMKA), ha ribadito il valore strategico della pasta nel sistema alimentare globale.

Il tema centrale, “*From Tradition to the Future*” (Dalla tradizione al futuro), ha guidato un programma ricco che si è articolato tra analisi dei mercati, aspetti scientifici, innovazione tecnologica, consumi e prospettive globali. Numerosi gli interventi di rilievo. Nella sessione dedicata alla relazione tra tradizione e innovazione, moderato dal prof. Mehmet Sertaç Özer (Università di Cukurova), sono emersi contributi sull'evoluzione culturale della pasta, sul suo ruolo gastronomico e sulla normativa turca e internazionale. Particolarmente apprezzato l'intervento da remoto di Tom Quinn (National Pasta Association, USA), che ha presentato gli aggiornamenti del programma benefico *Billion Meals Challenge*, illustrando i nuovi risultati e l'impatto crescente dell'iniziativa nella lotta alla fame globale. L'attenzione all'innovazione è stata ulteriormente approfondita nella sessione guidata dal prof. Mustafa Bayram (Università di Gaziantep), dove intelligenza artificiale, digitalizzazione e tecnologie emergenti sono state presentate come nuove leve di competitività per l'industria della pasta. Grande interesse ha suscitato anche la sessione dedicata al mercato globale del grano duro, moderata da Hüseyin Çevik (TOBB – Unione delle Camere e delle Borse Merci di Turchia), che ha riunito

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



Nihat Uysallı, presidente di MÜSAD

contributi da tutte le principali aree produttive. Sono intervenuti: Güler Ünlü (TMO – Turkish Grain Board) per il quadro turco; Jaume Mas (Semouliers) per l'area europea; Brennan Craig (AGT Food and Ingredients) per il Nord America; Michael Kurajdov per i mercati della Russia e del Kazakistan. L'insieme delle relazioni ha offerto una visione completa e aggiornata sulle dinamiche che stanno ridisegnando gli equilibri globali del grano duro. In un contesto di forte volatilità e cambiamenti climatici, il confronto ha offerto una fotografia chiara delle sfide e delle opportunità per i produttori mondiali.

Molto atteso anche il panel su consumi e tendenze della pasta in Turchia e nel mondo, con contributi di IPSOS e di Biagio Sala (Anselmo), che hanno mostrato come la pasta continui ad essere percepita come alimento salutare, versatile e sostenibile, pur con dinamiche di mercato che richiedono sempre più ricerca e differenziazione.

Il momento scientifico più rilevante è stato la presentazione e la firma del nuovo *Consenso scientifico sulla pasta*, coordinato dal prof. Nerim Sanlier (Università di Ankara), con contributi del dottor Osman Müftüoğlu, della nutrizionista Dilara Koçak e della



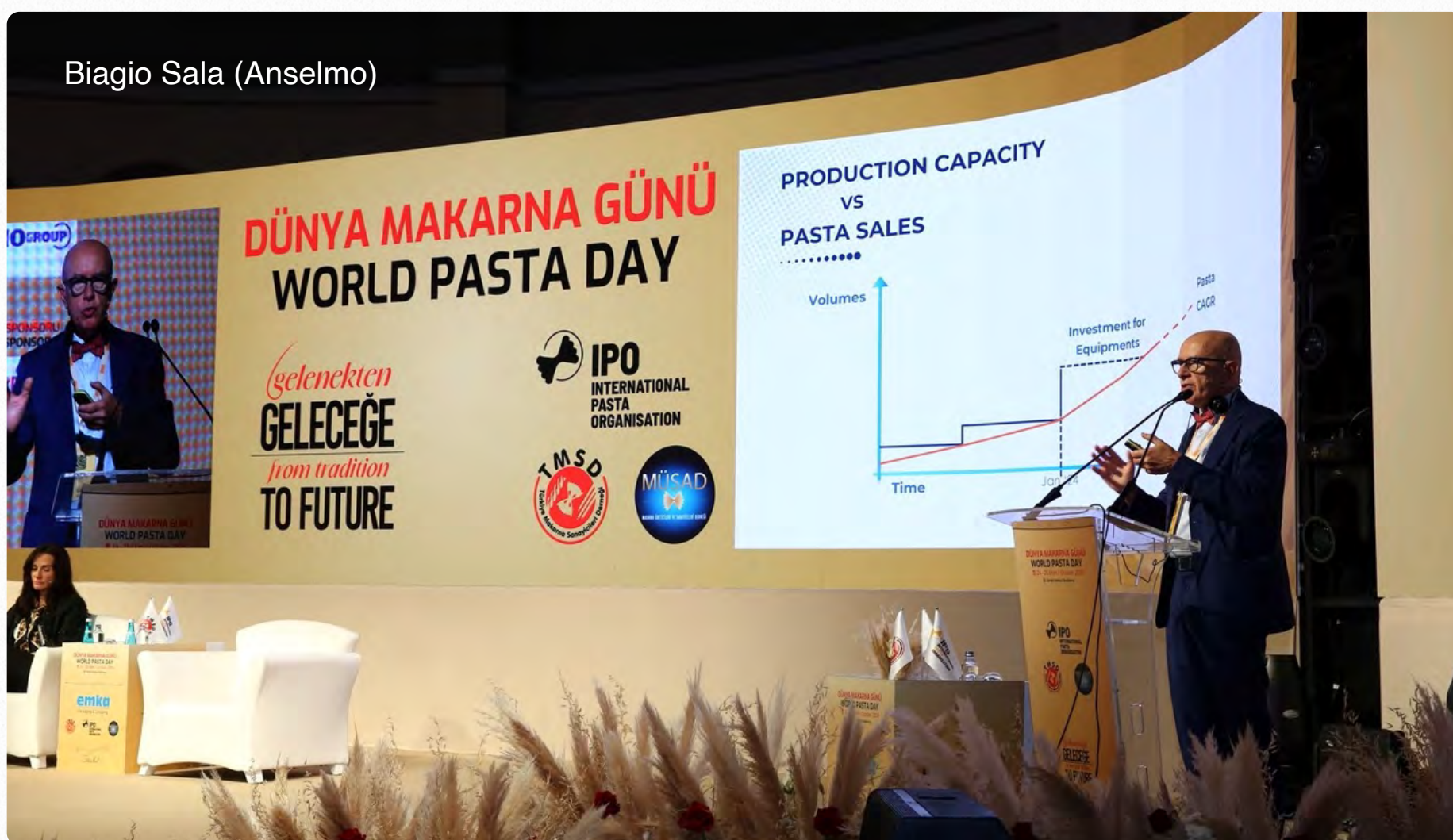
Carl Zuanelli, presidente dell'International Pasta Organisation



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.

Biagio Sala (Anselmo)



dottoressa Olivia Di Vincenzo (Università La Sapienza di Roma). Il documento aggiorna le evidenze sul ruolo della pasta nella dieta moderna, ribadendone il valore nutrizionale, la sostenibilità e l'importanza nei modelli alimentari equilibrati. Un altro punto chiave dell'evento è stato il panel dedicato alle innovazioni tecnologiche, con interventi di esperti di aziende leader nell'ambito della fornitura di impianti e macchine, di processo e confezionamento, per pastifici. Le relazioni di Emrullah Karadeniz (EMKA), Luigi Fava (Fava), Biagio Sala (Anselmo), Christoph Vogel (Bühler) e Sercan Namtaz (HEPMAK) hanno illustrato le più recenti soluzioni per

migliorare efficienza, sostenibilità e qualità del prodotto, evidenziando come l'innovazione impiantistica stia ridisegnando il futuro dell'industria della pasta. Non sono mancati i momenti di networking e convivialità, fondamentali per rafforzare le relazioni internazionali del comparto: il tour in battello sul Bosforo, il cocktail di benvenuto e la cena di gala hanno offerto un contesto ideale per incontri *business to business*, scambi di visioni e nascita di nuove collaborazioni. L'edizione 2025 del World Pasta Day ha dimostrato, ancora una volta, che la pasta è molto più di un alimento: è cultura, è economia globale, è ricerca scientifica, è

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



innovazione tecnologica, è dialogo tra Paesi. Istanbul ne è stata l'epicentro, offrendo un palcoscenico unico a un settore in continua evoluzione. Con un programma ampio e un coinvolgimento internazionale di alto livello, il World Pasta Day 2025 si è concluso rafforzando la sua missione: unire il mondo attorno alla pasta, al suo futuro e ai valori che rappresenta. Il percorso di confronto e collaborazione internazionale avviato a Istanbul proseguirà ora verso il prossimo grande appuntamento della comunità mondiale della pasta: Fiera Pastaria & Festival 2026, in programma il 30 e 31 marzo alla

Stazione Leopolda di Firenze. Un evento che riunirà produttori, fornitori e associazioni di tutto il mondo in un contesto unico dedicato all'innovazione, al business e alla cultura della pasta. Per tutti i dettagli, si rimanda all'articolo pubblicato su Pastaria intitolato *Fiera Pastaria & Festival 2026: la comunità internazionale della pasta si dà appuntamento a Firenze.*

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

La mejor Pasta de Sudamérica



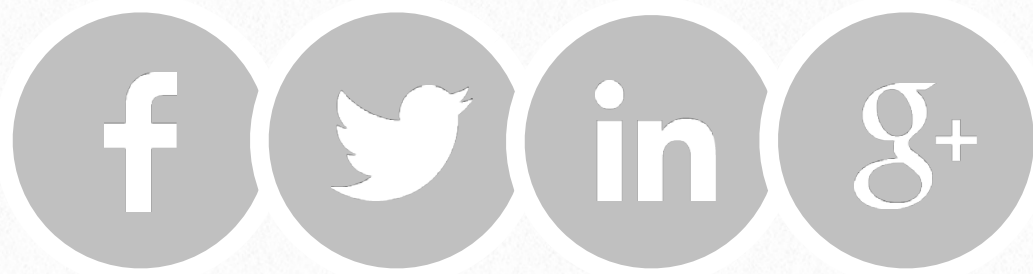
VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



7



La Turchia della pasta guarda ai mercati globali

Redazione



Pubblichiamo un'intervista a Aykut Göymen, presidente dell'associazione turca TMSD, concessa a Pastaria in occasione del World Pasta Day 2025 di Istanbul.

Durante il World Pasta Day, celebrato a Istanbul lo scorso 25 ottobre, Pastaria ha incontrato Aykut Göymen, presidente della Turkish Pasta Manufacturers Association (TMSD). Ne è emerso un quadro di forte dinamismo: consumi interni in aumento, investimenti industriali rilevanti e una decisa spinta verso i mercati internazionali, nonostante le difficoltà legate al contesto geopolitico e ai dazi.

Un consumo domestico ancora modesto ma in crescita

In apertura, Göymen ha ricordato che il consumo pro capite in Turchia si attesta attorno ai 7,2 kg annui, per un totale di circa 700.000 tonnellate assorbite dal mercato interno.

È un dato lontano dagli standard europei, ma in progressivo aumento grazie alle campagne di comunicazione che l'associazione sta conducendo per promuovere i benefici nutrizionali della pasta presso i consumatori.

“Stiamo lavorando attivamente per far crescere il consumo interno — sottolinea — e i primi risultati sono incoraggianti.”

Export: Africa, Venezuela e Giappone al centro della scena

La vocazione internazionale dell'industria turca è ormai consolidata. Le esportazioni ammontano a circa 1,5 milioni di tonnellate annue, per un valore prossimo ai 950 milioni di dollari. Storicamente, i Paesi africani rappresentano la principale destinazione del prodotto turco, anche se la geografia commerciale evolve con rapidità.

“Nel 2023 il Venezuela è stato un mercato significativo, ma le quantità sono poi diminuite. Quest'anno il Giappone si sta rivelando un'importante destinazione, con volumi in crescita e prezzi soddisfacenti.” Tra gli obiettivi futuri figurano anche Stati Uniti e Regno Unito, considerati mercati strategici per consolidare la presenza internazionale della pasta turca.

Investimenti e incremento della capacità produttiva

Il settore sta vivendo una fase espansiva sul piano industriale. Negli ultimi mesi sono entrate in funzione tre nuove realtà produttive, mentre diversi operatori storici hanno investito nell'ammodernamento degli impianti e nell'aumento delle capacità. La produzione complessiva ha raggiunto i 3 milioni di tonnellate e



years of creations

landucci

— zamboni

Abbiamo radici solide.

Costruiamo insieme il nostro futuro.

PUNTI CHIAVE

- ✓ **La Turchia sta consolidando il suo ruolo di grande esportatore globale di pasta**, con l’Africa e il Giappone tra le destinazioni più dinamiche e un interesse crescente verso i mercati di Stati Uniti e Regno Unito.
- ✓ **Il consumo interno è ancora modesto ma in crescita**, sostenuto da iniziative di comunicazione che

promuovono la pasta come alimento salutare e adatto al consumo quotidiano.

- ✓ **La capacità industriale e la qualità del prodotto continuano a migliorare**, spinte da nuovi investimenti e dall’adozione di tecnologie avanzate — in larga parte fornite da aziende italiane.

potrebbe salire a 3,5 milioni grazie ai nuovi investimenti in corso.

Secondo Göymen, la qualità del prodotto è cresciuta sensibilmente negli ultimi quattro-cinque anni, anche grazie all’adozione di tecnologie di ultima generazione fornite in gran parte da costruttori italiani.

Tra dazi e tensioni internazionali

L’andamento del mercato è influenzato anche dal contesto geopolitico. La guerra russo-ucraina ha provocato forte volatilità nei prezzi delle materie prime, con ripercussioni sull’intera filiera. A questo si aggiungono le barriere tariffarie imposte da alcuni mercati strategici.

Nell’Unione europea, la quota agevolata è limitata a 20.000 tonnellate annue; oltre questa soglia si applica un dazio di circa 220 euro per tonnellata, un valore che limita fortemente la competitività. Negli Stati Uniti, invece, le misure antidumping hanno portato l’incidenza doganale complessiva attorno al 75 per cento.

“Si tratta di ostacoli rilevanti — osserva Göymen — ma continuiamo a considerare questi mercati come cruciali per lo sviluppo futuro.”

Verso una filiera nazionale più forte

Lo sviluppo della produzione nazionale di grano duro è considerato un tassello fondamentale per assicurare continuità e qualità. Göymen sottolinea che le

istituzioni turche stanno sostenendo gli agricoltori, con interventi mirati a migliorare la qualità delle sementi e a garantire stabilità economica ai produttori, così da rafforzare la filiera nazionale.

Il ruolo della TMSD

Tra le attività dell'associazione rientrano la promozione del consumo interno, la comunicazione rivolta ai consumatori e il supporto alla proiezione internazionale delle imprese.

“Il nostro obiettivo — afferma — è contribuire alla crescita del mercato attraverso informazione corretta e iniziative dedicate.”

Un messaggio al settore internazionale

In chiusura, Göymen ha ricordato l'importanza della celebrazione condivisa del World Pasta Day e ha espresso gratitudine all'International Pasta Organisation (IPO) per il supporto alla manifestazione di Istanbul.

“La pasta è un alimento sano, e vogliamo contribuire a diffonderne il consumo a livello globale”, conclude.



Da sinistra, Lorenzo Pini, direttore di Pastaria, e Aykut Göymen, presidente di TMSD

seconda
edizione

SARÀ INCREDIBILE

FIRENZE

30-31 MARZO

2 0 2 6

STAZIONE LEOPOLDA

FIERA PASTARIA

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

Dove i Pastai scelgono il Futuro.

Due giornate per incontrare
fornitori, scoprire **innovazioni**,
partecipare ai **convegni** del
Pastaria Festival e creare nuove
opportunità per il **tuo pastificio**.

Pastaria

Richiedi ora il tuo ingresso gratuito.

www.fierapastaria.com

8



Molino Grassi presenta il bilancio di sostenibilità 2024

Comunicato stampa



Nel 2024 ricavi per oltre 81 milioni di euro, 100% energia elettrica da fonti rinnovabili, zero infortuni e 86% della spesa destinata a fornitori italiani.

Giovedì 13 novembre, nella sede di Fraore, Molino Grassi ha presentato ufficialmente il suo secondo Bilancio di Sostenibilità riferito all'anno 2024. Un momento significativo, che conferma la volontà di condividere in modo trasparente il proprio impegno ambientale, sociale ed economico e di inserirlo in una visione di sviluppo orientata al lungo periodo. Nata nel 1934 e oggi guidata dalla terza e quarta generazione, Molino Grassi conferma un modello d'impresa che unisce tradizione molitoria, innovazione tecnologica e responsabilità verso il territorio. Il Bilancio si propone come strumento di dialogo con tutti gli stakeholder – collaboratori, agricoltori, fornitori, clienti, partner, istituzioni e comunità – e riflette i valori che da oltre novant'anni guidano l'azienda: la centralità delle persone, la qualità come risultato di processi condivisi lungo la filiera, la tutela del territorio e la costruzione di relazioni basate su fiducia e trasparenza. Attraverso dati, progetti e testimonianze, il report racconta un percorso che mette al centro una visione chiara: coniugare crescita e responsabilità, innovazione e radicamento, generando valore sostenibile per chi coltiva, per chi trasforma e per chi porta il prodotto sulle tavole di ogni giorno.

Qualità: un processo condiviso lungo tutta la filiera

Per Molino Grassi, la qualità non è un risultato da esibire, ma un impegno quotidiano. Il lavoro con gli agricoltori si fonda su filiere tracciabili, disciplinari condivisi e tecniche di coltivazione sostenibili, con particolare attenzione al recupero di varietà antiche e territori marginali. Una scelta che genera valore per il territorio: l'86% degli acquisti è infatti rivolto a fornitori italiani, con una parte significativa radicata proprio in Emilia-Romagna.

I prodotti: tradizione molitoria che evolve

Gli impianti automatizzati di Molino Grassi trasformano ogni anno 130.000 tonnellate di cereali. Da questa lavorazione nascono oltre 100 referenze, organizzate in linee dedicate:

- *farine professionali* per panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca;
- *semole di grano duro*, tra cui la distintiva Kronos®, ottenuta da una varietà selezionata e coltivata in Italia;
- *linee biologiche*, tra cui l'innovativa La Pasticceria Bio, frutto di oltre 30 anni di esperienza nel bio, che fanno di Molino Grassi un player leader in Europa;

- *la linea qb®*, in cui grani antichi e moderni si incontrano, restituendo un pane dal sapore autentico;
- *la linea Miracolo®*, nata dal recupero di varietà antiche locali e simbolo del legame tra agricoltura, biodiversità e cultura del territorio.

Ogni farina nasce con un obiettivo chiaro: rispettare chi coltiva, chi trasforma e chi porta il prodotto in tavola.

Ricerca, controllo e innovazione

Un'attenzione specifica è dedicata ai controlli di qualità: circa il 20% del personale lavora in laboratorio, utilizzando tecnologie avanzate per monitorare antiparassitari, allergeni, tossine e contaminanti, con confronti costanti con laboratori esterni. Parallelamente, Molino Grassi è impegnato in progetti di agricoltura rigenerativa, sperimentazioni varietali e collaborazioni con università e centri di ricerca.

Persone e benessere

La qualità nasce dalle persone. Nel 2024 l'azienda ha registrato zero infortuni sul lavoro, garantito il 100% dei contratti coperti da CCNL e un organico composto per il 38% da donne. Inclusione, sicurezza, formazione e ascolto rappresentano i

pilastri di un ambiente di lavoro rispettoso e responsabile.

Ambiente e risorse

Da oltre dieci anni Molino Grassi utilizza esclusivamente energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili. A ciò si affiancano investimenti in tecnologie sostenibili: un magazzino automatizzato a temperatura controllata, un impianto geotermico open-loop per il raffrescamento, l'economia circolare dei sottoprodotti destinati alle filiere zootecniche e biogas, e un packaging certificato FSC®.

Governance responsabile

L'azienda ha istituito un Comitato per la Sostenibilità, ottenuto il rating di legalità “due stelle ++” e possiede certificazioni importanti quali: SA8000, ISO 9001, ISO 22000, ISO 45001, ISO 22005, ISCC Plus. “Novant'anni di storia ci insegnano che la qualità e la sostenibilità non sono obiettivi, ma un modo di fare impresa – dichiarano Massimo, Andrea e Federica Grassi. – Il nostro impegno è continuare a coltivare un futuro migliore per le persone, per la terra e per le comunità che ci accompagnano da sempre nel nostro percorso”.

Il Bilancio di Sostenibilità 2024 di Molino Grassi è disponibile sul sito molinograssi.it.

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**

9



Con caro-carni margini dei pastifici sotto pressione

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



L'Europa paga la riduzione del patrimonio zootecnico: le minori disponibilità di tagli bovini, i più colpiti dagli aumenti di prezzo, hanno innescato un effetto domino su tutta la filiera alimentare.

I prezzi mondiali hanno archiviato un nuovo record, in base agli indicatori elaborati dalla Fao. Con l'Europa che entra di diritto tra le regioni in cui le tensioni sulle quotazioni delle carni hanno raggiunto livelli di massima allerta, portando di fatto a una situazione che non ha precedenti, per lo meno nella memoria storica recente.

Non si tratta di una fiammata speculativa, ma dell'esito di una combinazione di fattori che ha reso strutturalmente più care soprattutto le carni bovine. Gli squilibri nei rapporti tra fondamentali dovuti a una ormai fisiologica contrazione dell'offerta europea costituiscono il principale elemento alla base delle tensioni sui prezzi. Ma a gettare benzina sul fuoco dei rincari sono anche i rischi sanitari ricorrenti e le tensioni sul mercato dei ristalli, a cui si aggiungono ingredienti altrettanto inflattivi, quali l'aumento dei costi di produzione e una domanda parzialmente anelastica al prezzo. Fattori che hanno contribuito a determinare la situazione in cui oggi si trovano a operare le imprese, a valle dei macelli industriali, e tutto il sistema artigianale del food che impiega carni nelle proprie lavorazioni. Il fenomeno ha avuto un impatto significativo anche sul comparto delle paste fresche ripiene (ravioli, tortellini, agnolotti e altre preparazioni), soggetto a un inasprimento dei costi e a un'inevitabile compressione dei margini, dovuta all'impossibilità di trasferire

l'intero aumento sul prezzo "*ex fabrica*" o direttamente al consumo per i laboratori retail.

Si consideri che oltre ai tagli bovini, si sono avuti rincari anche per le carni suine e avicole, con un effetto domino sulle seconde trasformazioni, ad iniziare da salumi e prosciutti.

Tornando ai bovini, l'elemento chiave per la lettura economica del fenomeno è la natura strutturale della flessione produttiva, che in Europa appare oggi molto evidente.

Si consideri che nei primi nove mesi del 2025 la produzione di carne bovina dell'Ue si è ridotta del 9,9% su base annua. Una tendenza che coinvolge la maggior parte dei paesi del blocco occidentale, con contrazioni particolarmente accentuate in Germania, Belgio e Paesi Bassi. Il patrimonio bovino nelle stalle dei Ventisette ha subito un significativo deconsolidamento, con il numero dei capi presenti negli allevamenti scesi tra il 2020 e il 2024 del 7,5% in Francia, del 7,4% in Germania, del 3,4% in Irlanda e del 9,9% in Italia.

La natura strutturale, a cui si accennava, è la risultante di una riduzione fisiologica del patrimonio bovino, di crescenti vincoli ambientali e climatici e di una redditività altalenante che ha comportato la fuoriuscita dal circuito allevatorio di molte aziende, soprattutto se di media o piccola dimensione.

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**.

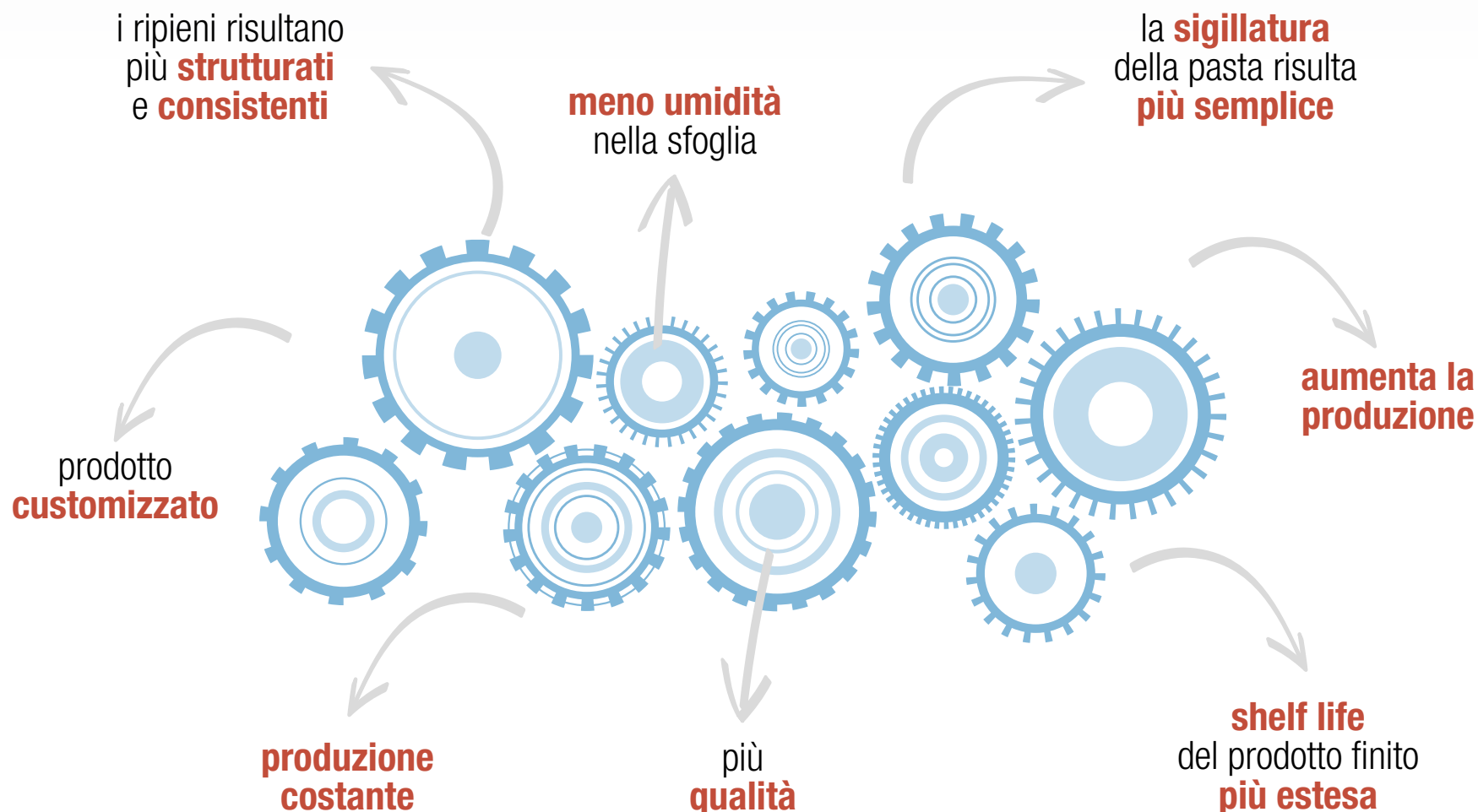


Grafico 1 FAO MEAT PRICE INDEX (2024-2016=100)



In un comparto caratterizzato da cicli produttivi lunghi (a differenza degli avicoli) che irrigidiscono la struttura dei costi operativi, anche pochi punti percentuali di offerta in meno determinano un forte irrigidimento dei prezzi lungo tutta la catena produttivo-distributiva.

C'è anche il fattore sanitario e il conseguente “premio di rischio” che si scarica sui prezzi alle diverse fasi di scambio. Le emergenze dovute a epizootie, vincoli agli spostamenti e rafforzamento dei controlli incidono sui costi diretti (biosicurezza, protocolli, monitoraggi, misure preventive) e su quelli

indiretti, riconducibili a blocchi temporanei, cinture sanitarie e ritardi logistici. A questi si aggiunge il rischio sistemico dovuto alla maggiore incertezza che induce allevatori, ingrassatori e macellatori a richiedere margini più elevati di copertura; un premio che entra stabilmente nella formazione del prezzo trasferendosi fino al consumo finale. L'effetto costi – trasversale a tutte le filiere zootecniche – è un'altra componente alla base dei rincari. I prezzi di mangimi, energia, trasporti, farmaci e servizi veterinari, ma anche i salari e gli oneri finanziari, sono strutturalmente più elevati rispetto al periodo

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



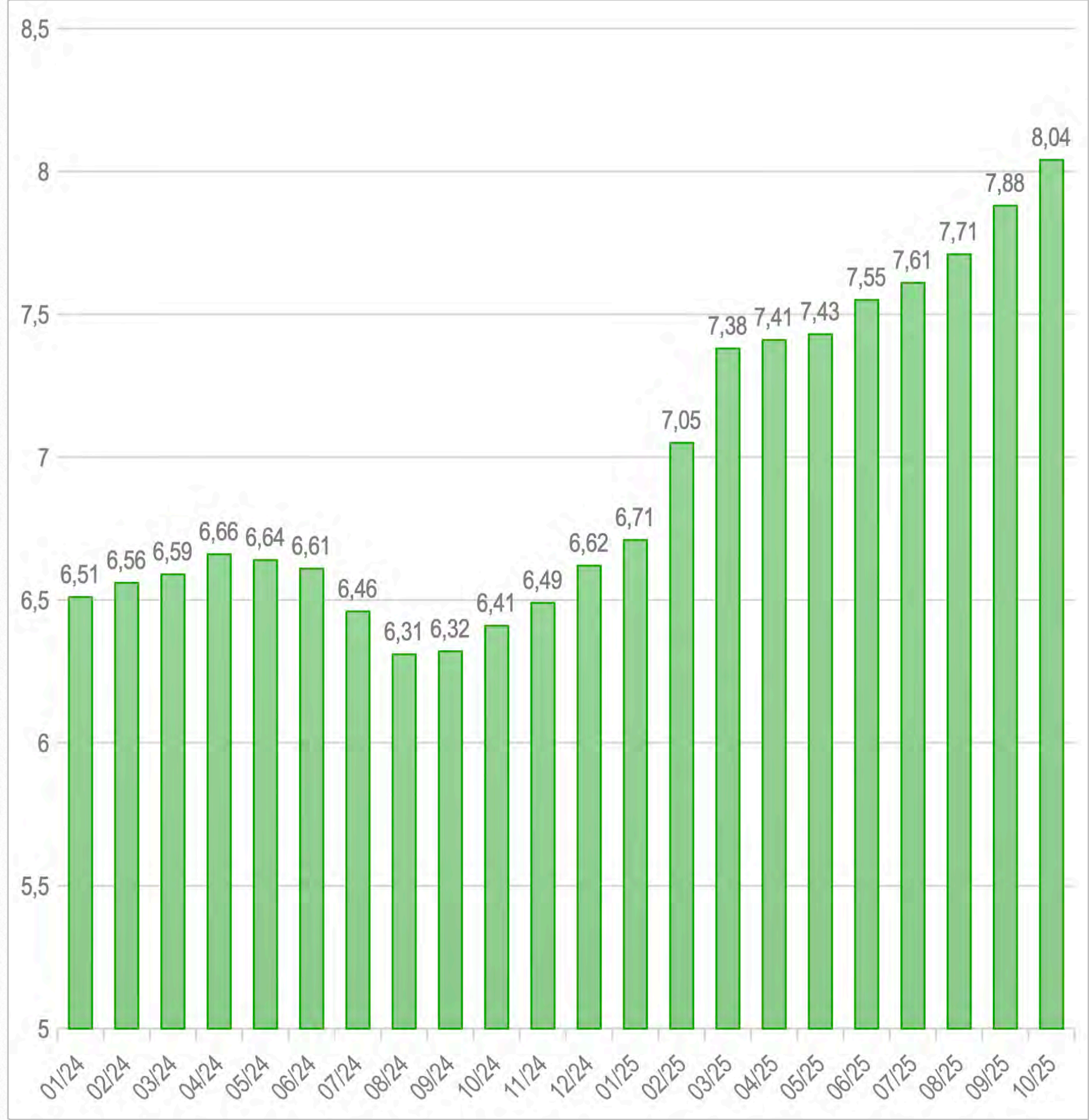
WWW.CAPITANIO.IT

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

Grafico 2 MEZZENE DI VITELLONE: PREZZI MEDI ALL'INGROSSO IN ITALIA (€/kg)



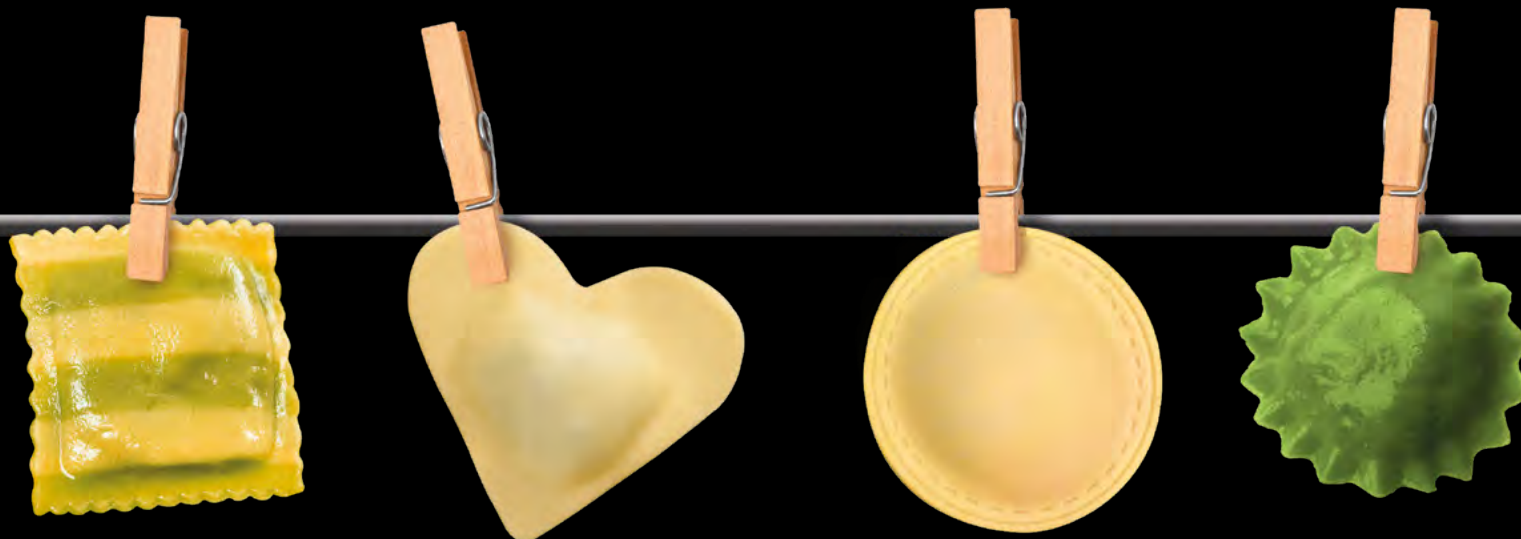
Fonte: Ismea

pre-pandemico. Per molti allevamenti, soprattutto nel comparto bovino e suino, i prezzi storici, tra l'altro, non coprono il costo

pieno di produzione. Con l'evidenza di rincari che non rappresentano, di riflesso, un extraprofitto sistemico, ma il più delle volte il

AL.MA.SSIMO

della qualità



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

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

Contattaci e mettici alla prova!

MACCHINE SPECIALI PER RAVIOLI

R-160



R-250/R-540



PLA150

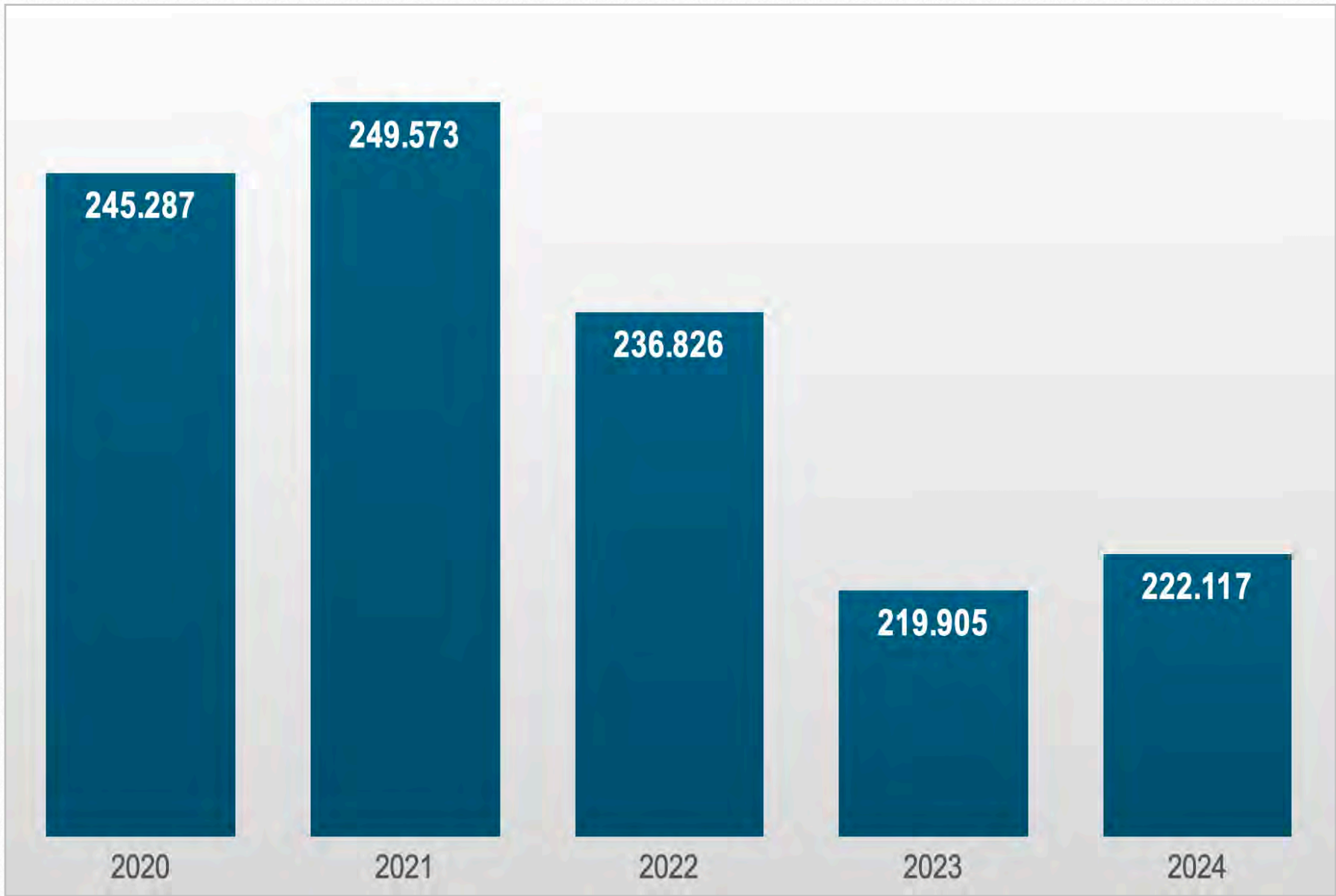


45th Anniversary
1979 - 2024



alma-pasta-machinery.com

Grafico 3 TREND DELLE MACELLAZIONI DI SUINI NELL'UE-27 (.000 CAPI)



Fonte: Eurostat

minimo necessario per impedire un'ulteriore contrazione dell'offerta e nuovi effetti inflazionistici a cascata.

Il caso Italia presenta peculiarità che riflettono alcune fragilità strutturali dovute principalmente alla dipendenza dai ristalli esteri nel comparto bovino. La maggiore competizione sull'offerta francese di animali da ingrasso, con gli stessi allevatori d'oltralpe che trattengono capi per il ristallo interno, ha alzato i prezzi dei broutard (i vitelli francesi che entrano in Italia a un'età di 7-12 mesi). Pochi i miglioramenti apportati dai

tentativi di diversificazione delle forniture, con gli arrivi da Repubblica Ceca, Irlanda e Polonia che non hanno avuto un effetto compensativo né in termini quantità né di costo, per implicazioni logistiche, mancato rispetto di standard qualitativi e difficoltà nelle relazioni di filiera. Questi fattori hanno alimentato le tensioni sui prezzi all'origine, con i vitelloni da macello rincarati del 20% nel primo semestre 2025 e del 25% nel solo mese di agosto (anno su anno). Aumenti che hanno alzato l'asticella dei prezzi all'ingrosso delle carni di vitellone di circa 10 punti

**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

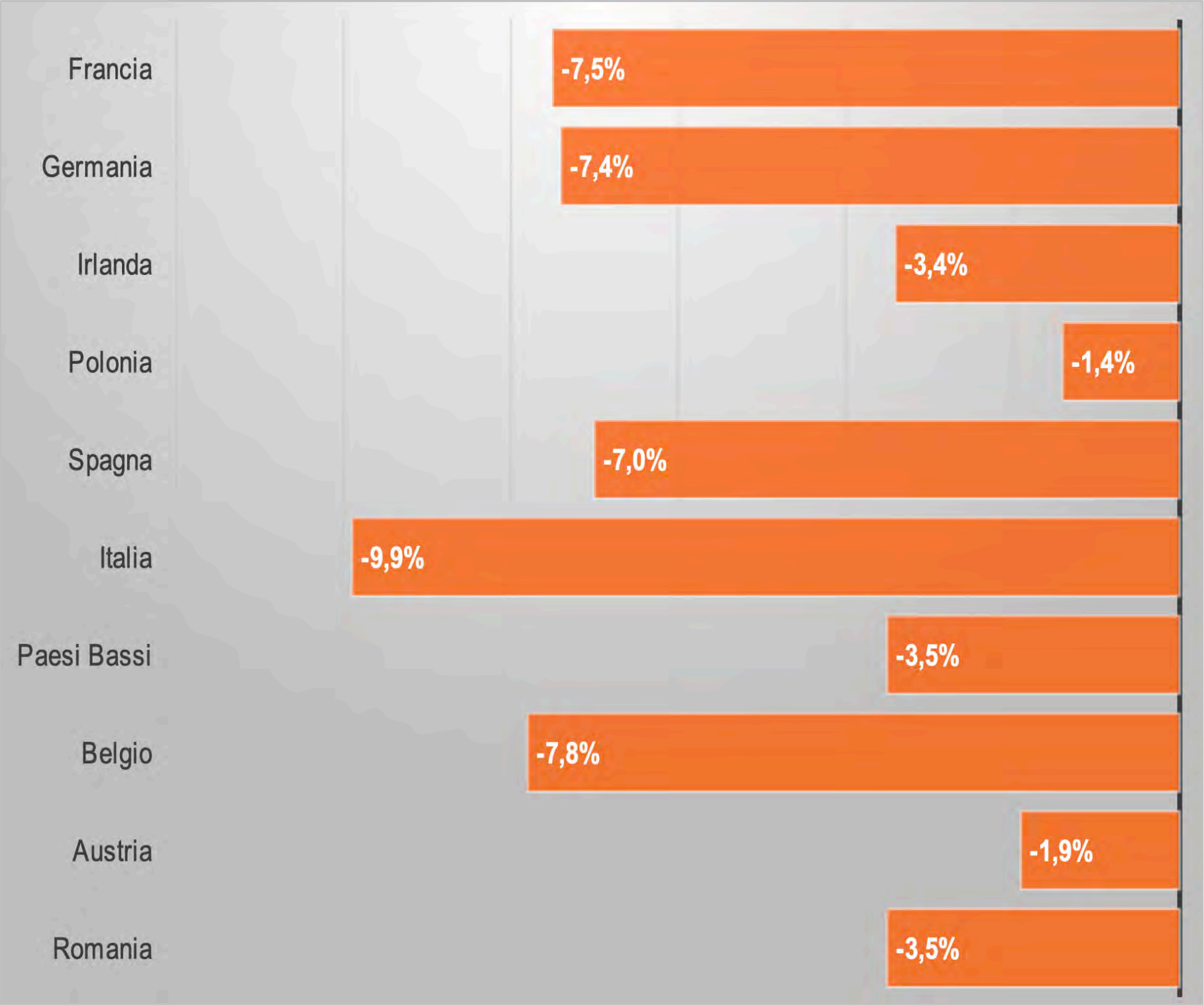


Formati speciali
Special Formats

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

Grafico 4 DINAMICA DEL PATRIMONIO BOVINO 2024/2020



Fonte: Ismea su dati Eurostat

percentuali su base annua. Il calo delle importazioni di bovini da allevamento del 4,4% nel primo semestre 2025 non è stato tra l'altro neutralizzato da un aumento degli acquisti dall'estero di carni bovine, con gli arrivi di tagli freschi scesi del 3,6%. È aumentato di contro (ma senza effetti compensativi) l'import di carni congelate (+7,2%) dal Sudamerica, ma la

capacità di fare leva sulle importazioni per calmierare i prezzi al dettaglio è limitata da costi, distanze, rischi e vincoli su qualità e continuità delle forniture. A questi fattori si aggiunge una rigidità della domanda legata a motivazioni nutrizionali, culturali e di percezione qualitativa. Per la filiera, questa anelasticità, a cui si accennava, non impedisce il trasferimento a

BRAZILIAN BISCUITS, PASTA AND INDUSTRIALIZED BREADS & CAKES ASSOCIATION

TOGETHER WE ARE STRONGER

We represents more than **40 billion** in sales per year, **3.5 million** tons of products consumed and **158k tons** of brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes around the World.



abimapi
.COM.BR

Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

BRAZIL IS IN THE TOP 10 IN THE BAKERY INDUSTRY

3rd place for **biscuits** in the world;
3rd place in the dried **pasta** in the world;
9th package **bread** in the world.

Follow us on:



valle dei maggiori costi, almeno entro certi limiti, così come evidenziato dai numeri. Nel frattempo, gli elementi di fondo non cambiano: l'offerta europea resta limitata, i costi sono strutturalmente più alti, permangono il rischio sanitario e la pressione della richiesta internazionale sui ristalli.

In un'ottica di medio termine, si prefigura uno scenario di ulteriore tensione, con l'offerta che resta compressa nell'Ue, in Regno Unito e negli Usa e la domanda sostanzialmente rigida. L'accordo Ue-Mercosur potrebbe incrementare gli arrivi di carni sudamericane, ma l'impatto sarà condizionato da dazi, standard ambientali e requisiti sanitari europei, e pertanto non sarà immediato, ma richiederà al contrario un graduale adattamento nel rispetto della reciprocità delle regole.

Diversa la situazione per le carni suine, con l'offerta europea che grazie alla spinta soprattutto dei grandi produttori (Spagna, Polonia e Germania) ha ripreso a crescere. Nei primi sei mesi del 2025 la produzione nei Ventisette ha fatto segnare un più 1,6% su base annua, in un percorso di normalizzazione seguito ad anni difficili, nel pieno dell'emergenza della peste suina africana.

Sono in parte rientrate anche le tensioni sui prezzi del biennio 2023-2024 e le recenti restrizioni alle importazioni in Cina, come

misura di ritorsione di Pechino ai dazi anti-dumping europei sulle auto elettriche del Dragone, stanno avendo effetti disinflattivi sui mercati dell'Ue, con prevedibili eccessi d'offerta interna in assenza di sbocchi alternativi.

Il contesto produttivo non aiuta: nel primo semestre 2025 le macellazioni nell'Ue-27 sono aumentate dell'1,6%, in linea con l'andamento osservato nel 2024, mentre i consumi appaiono stagnanti, dopo la fase inflattiva che ha impresso un colpo di freno alla domanda europea. Allo stesso tempo, gli accordi commerciali tenderanno a favorire l'accesso al mercato europeo di carni a prezzi più competitivi da Stati Uniti e paesi dell'area Mercosur.

I segnali sono già visibili: a settembre le quotazioni dei principali tagli suini hanno registrato flessioni fino al 5-6% su base annua, in un quadro di crescente incertezza. I dazi anti-dumping decisi da Pechino sulle carni suine europee, con tariffe comprese tra il 15,6% e il 62,4%, si inseriscono in un contesto di rapporti commerciali già difficili tra l'Ue e la Cina. Nel 2021 le vendite all'estero dei Ventisette avevano sfiorato i 6,5 milioni di tonnellate, ma nel 2024, dopo il crollo delle spedizioni oltre la Grande Muraglia, erano già scese a 4,3 milioni e quest'anno la situazione potrebbe ulteriormente peggiorare.

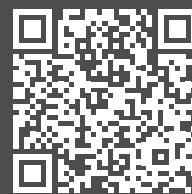
PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

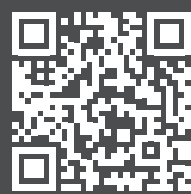
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services