

Pastaria

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



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE
www.molinograssi.it

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

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



Kronos®

Meglio un seme che una nave.



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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 1/2026
Gennaio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



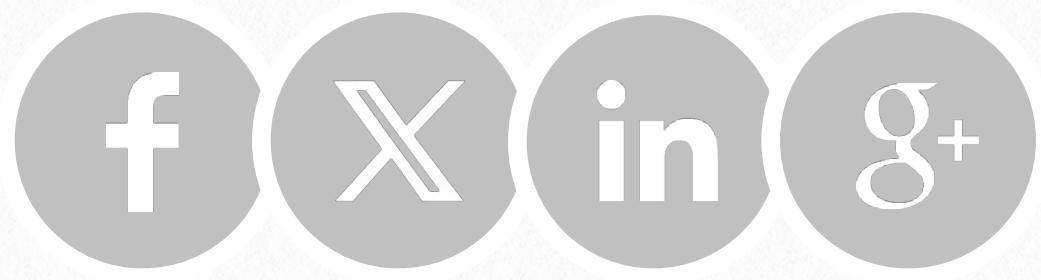
Linea Automatica Multiprodotto per Ravioli Lasagne Cannelloni



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





GEA NEXGEN DRY PASTA LINES.



Click here to
discover more.

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

Main sponsor



Creiamo qualità



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843



Leading sponsor



Sponsor



CERCHIAMO PASTIFICI ITALIANI

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

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

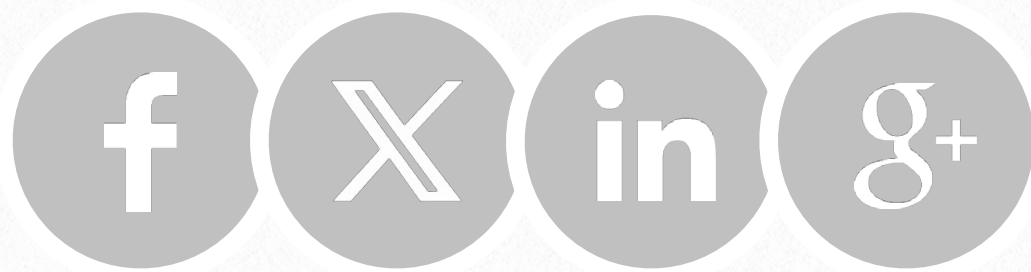
Contact us for free consultation!

MERGERSCORP
The Leader In Business Sales Mergers & Acquisitions



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

1



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 confrontarsi con colleghi e leader provenienti da tutto il mondo.

Nel corso delle due giornate, i visitatori potranno partecipare alle sessioni del



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



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. Per un'anteprima sul programma del Pastaria Festival rimandiamo all'articolo [*Pastaria Festival 2026: due giornate per capire dove va la pasta.*](#)

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

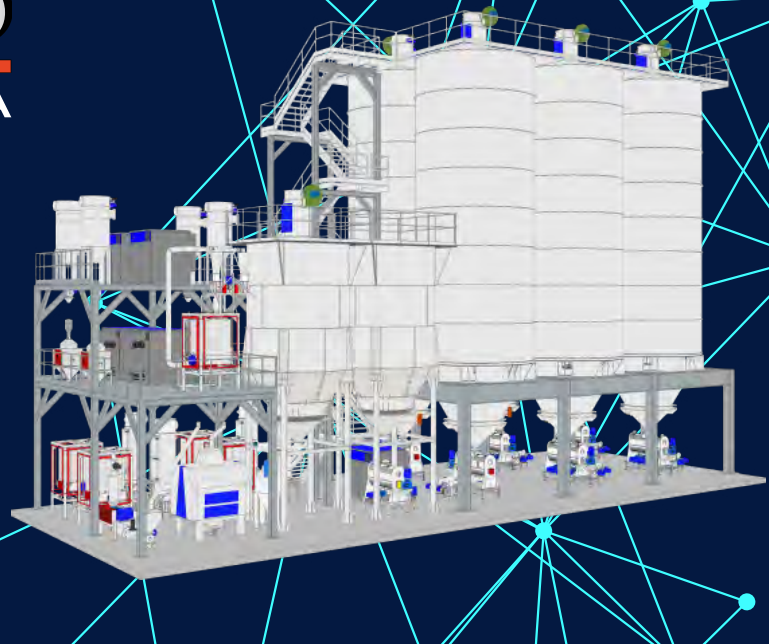
vocazione globale e del ruolo di piattaforma di incontro e dialogo per l'intera industria.

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



Sfogliatrice sottovuoto Fava Storci

Redazione



Risultati sperimentali e soluzioni di processo per il miglioramento delle caratteristiche cromatiche e reologiche della sfoglia nella produzione di pasta fresca.

Figura 1 SFOGLIATRICE SOTTOVUOTO FAVA STORCI MOD. STF-540TV

Fava Storci propone due soluzioni tecnologiche per la produzione della sfoglia, entrambe basate sull'impiego del sottovuoto e orientate al miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto finale.

Studi condotti presso il Laboratorio R&D Fava, in collaborazione con l'Università di Parma, hanno messo in evidenza i vantaggi del processo sottovuoto, comuni a entrambe le soluzioni e distintivi rispetto alle tecnologie di laminazione tradizionali. In particolare, la sfoglia fresca ottenuta in sottovuoto presenta valori più elevati degli indici di rosso e di giallo rispetto a quella prodotta senza vuoto ([Grafico 1](#)).

Le stesse differenze cromatiche risultano confermate anche dopo la cottura: i campioni prodotti in sottovuoto mostrano una maggiore luminosità e un indice di giallo più elevato, associati a una riduzione dell'indice di rosso ([Grafico 2](#)).

Poiché la percezione visiva del colore non coincide sempre con i valori strumentali, è stato calcolato anche il parametro ΔE , utilizzato per quantificare la differenza cromatica percepibile dall'occhio umano. Il confronto tra campioni STD e TV evidenzia differenze marcate nelle sfoglie fresche e comunque distinguibili nelle sfoglie cotte ([Grafico 3](#)).



Dal punto di vista reologico, i test di compressione sui campioni freschi indicano che le sfoglie ottenute in sottovuoto presentano valori di tenacità ed estensibilità significativamente superiori rispetto a quelle laminate con tecnologia tradizionale ([Grafico 4](#)). Il grado di vuoto applicato durante le fasi di gramolatura e laminazione può inoltre essere modulato, consentendo di adattare le caratteristiche dell'impasto alle specifiche esigenze produttive.

I risultati sperimentali documentano in modo significativo le prestazioni delle sfogliatrici della serie Total Vacuum (TV), apprezzate da numerosi pastifici, in Italia e all'estero, come alternativa ai sistemi convenzionali. Affidabilità operativa,

SFOGLIA PERFETTA TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA

graphic: ellittica.it

FAVA
pasta equipment **Storci**

STF-540TV

La nostra sfogliatrice **STF-540TV** garantisce un impasto dal colore intenso, ottime proprietà organolettiche e meccaniche.

Progettata per un utilizzo intensivo e carichi gravosi, grazie alla tecnologia **Total Vacuum**, è ideale anche per la lavorazione di impasti duri e compatti, alta resa produttiva e facilità di pulizia.

Grafico 1 ANALISI COLORIMETRICHE

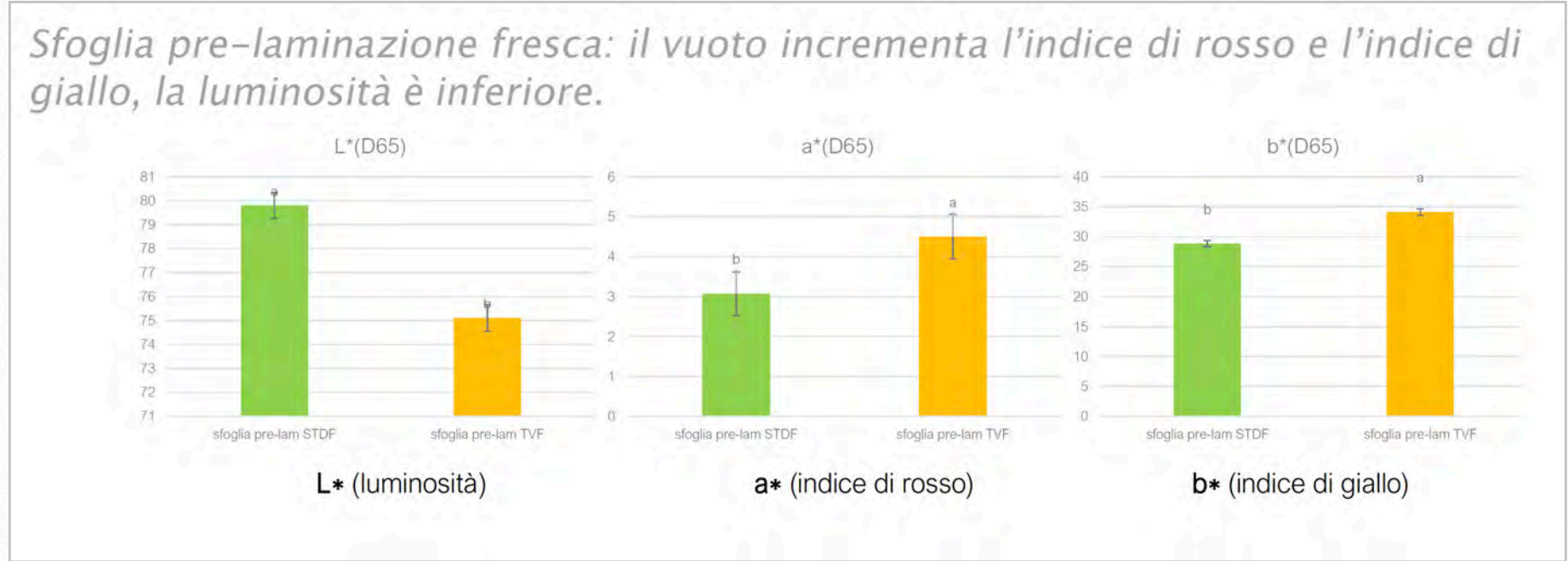


Grafico 2 ANALISI COLORIMETRICHE

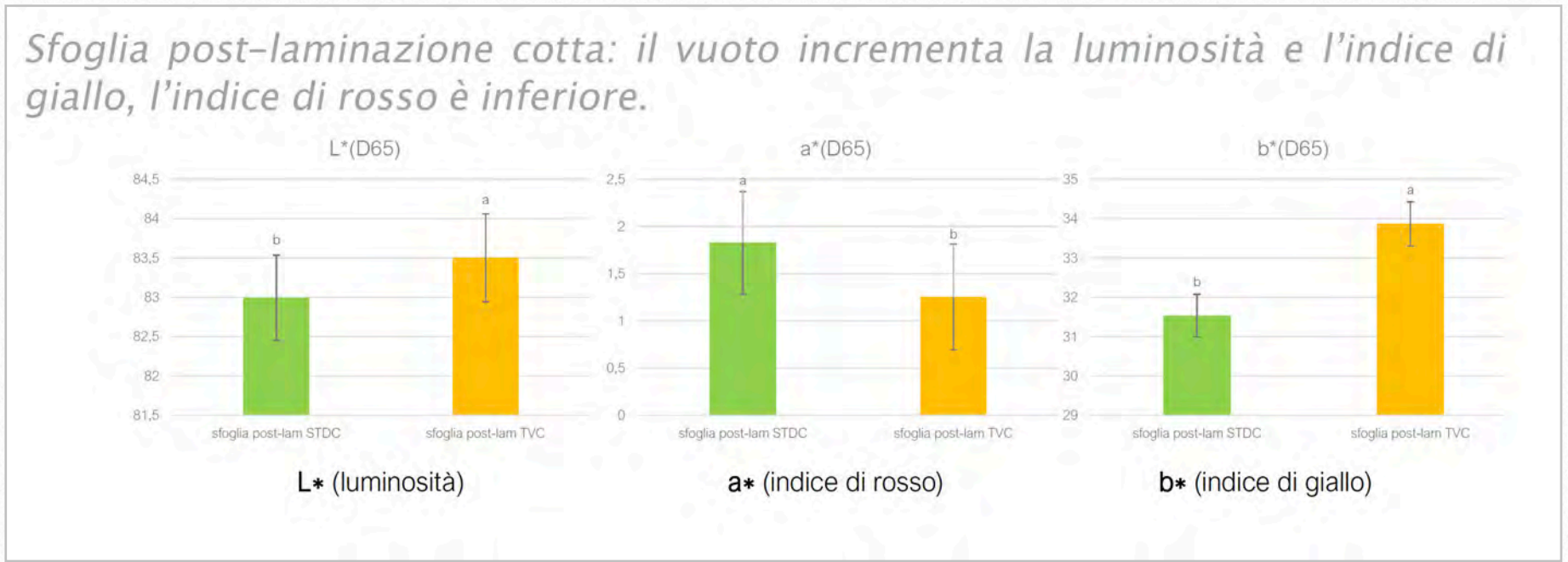


Grafico 3 ANALISI COLORIMETRICHE

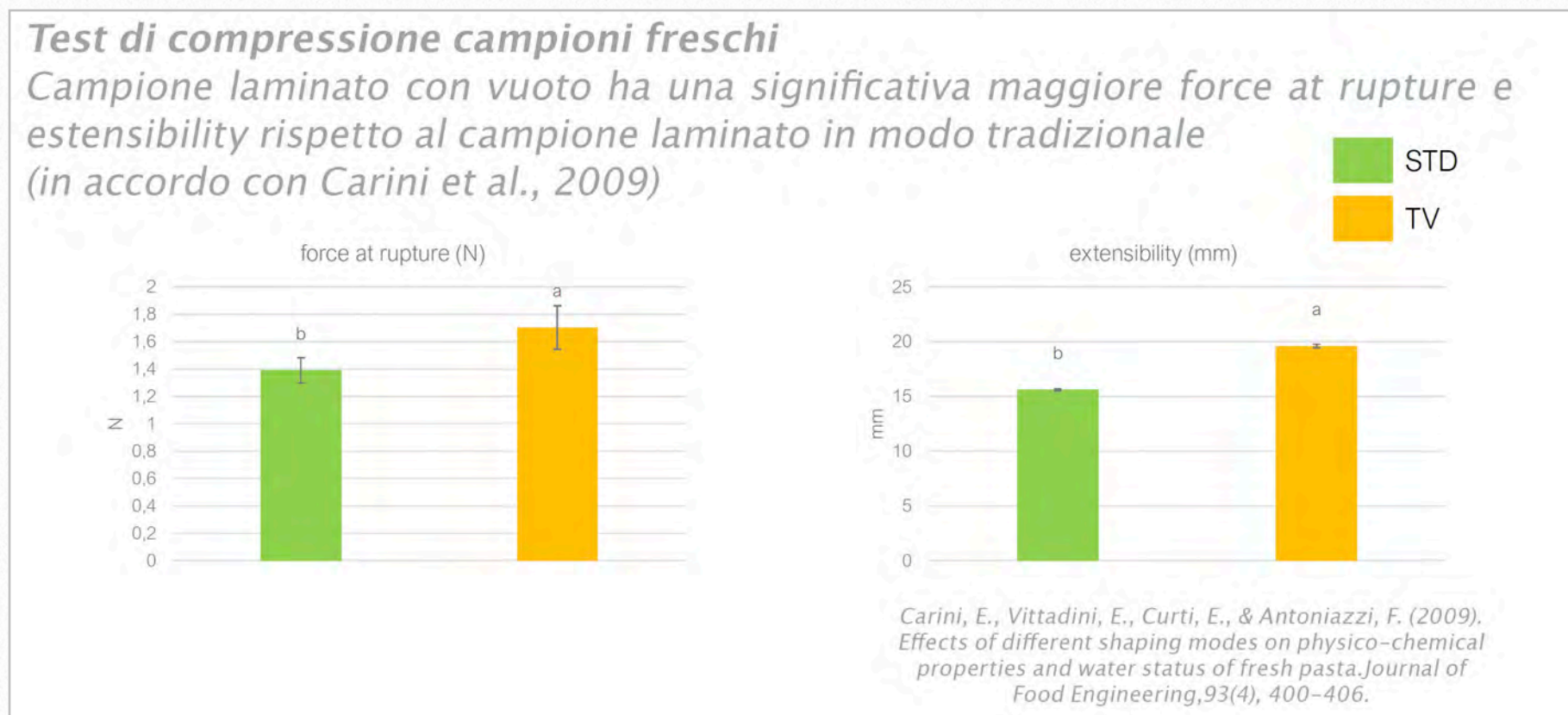
La percezione dell'occhio umano – risultati dei valori di ΔE
*Campioni sfoglia pasta **fresca**: i colori sono «fortemente differenti»*
*Campioni sfoglia pasta **cotta**: esiste una variazione di colore «distinguibile»*

Campione	ΔE
Sfoglia pre-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA	7.2
Sfoglia post-laminazione TVF (vs STDF) FRESCA	6.7
Sfoglia post-laminazione TVC (vs STDC) COTTA	2.4

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.

Grafico 4 ANALISI DELLA CONSISTENZA



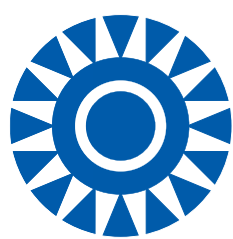
qualità del risultato e facilità di pulizia rappresentano elementi comuni alle due tipologie della gamma.

La sfogliatrice a vuoto totale STF TV HD (Heavy Duty) è destinata a contesti produttivi ad alta intensità. Progettata per carichi gravosi e utilizzo continuativo, è impiegata nella produzione di paste lunghe da sfoglia, paste ripiene e nella lavorazione di impasti duri e compatti. La macchina, pensata per la grande industria³, consente una produzione in automatico senza necessità di presidio continuo da parte dell'operatore. La larghezza sfoglia varia da 540 a 1.200 mm, con una capacità produttiva al fresco compresa indicativamente tra 200 e 1.400 kg/h. Per applicazioni che richiedono sfoglie più morbide, in particolare nella produzione di paste ripiene come tortellini e ravioli, la

sfogliatrice VSF applica il sottovuoto al sistema di gramolazione. Anche in questo caso è possibile operare in modalità automatica, senza presenza fissa dell'operatore. La larghezza sfoglia è compresa tra 250 e 540 mm, con una capacità produttiva al fresco di 250–500 kg/h.

**Fava Storci esporrà a Fiera
Pastaria & Festival 2026 (Firenze,
30-31 marzo 2026).**

**Presso lo stand sarà possibile
avere maggiori informazioni sulla
sfogliatrice sottovuoto presentata
in queste pagine.**



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

3



Dal campo alla tavola: la NPA riunisce l'industria della pasta all'Annual Meeting 2026

Comunicato stampa



Sostenibilità, filiera e scenari di mercato al centro dell'evento, con Pastaria media partner.

La National Pasta Association (NPA) ospiterà il NPA Annual Meeting 2026 il 15, 16 e 17 marzo 2026 presso The Westin Savannah Harbor & Spa, a Savannah, Georgia (USA). L'incontro proporrà un'agenda dinamica con relatori di alto profilo, in un evento di formazione professionale pensato per offrire contenuti di qualità e occasioni di confronto. Accanto alle sessioni di approfondimento, il programma prevede numerose opportunità di networking, tra cui momenti conviviali e tornei di golf, pickleball e bocce, pensati per rafforzare le relazioni tra produttori di pasta, mugnai, fornitori di ingredienti, retailer, operatori del food service e costruttori di macchinari provenienti da tutto il mondo. L'NPA Annual Meeting 2026 affronterà i principali temi che stanno incidendo sull'industria della pasta, tra cui lo scenario economico attuale, gli aggiornamenti sul mercato del grano duro, l'evoluzione del contesto legislativo e le tematiche legate alla sostenibilità del comparto.

Il tema dell'edizione, *From Plant to Plate* (Dal campo alla tavola), mette in luce il ruolo essenziale di ogni segmento della filiera produttiva: dagli agricoltori che coltivano grano di alta qualità ai mugnai e ai pastai che lo trasformano nei prodotti consumati ogni giorno. Raccontando

questo percorso completo, l'evento sottolinea l'impegno condiviso dell'industria verso sostenibilità, innovazione ed eccellenza, con l'obiettivo di portare sulle tavole di tutto il mondo una pasta nutriente e di alta qualità.

“Sono entusiasta di ospitare l'industria della pasta in un evento incentrato sui temi chiave che stanno plasmando il nostro futuro. Il tema di quest'anno – *From Plant to Plate* – valorizza il contributo fondamentale di agricoltori, mugnai, produttori di pasta e altri membri dell'associazione, e mostra come la collaborazione lungo tutta la catena del valore alimenti l'innovazione e il successo di lungo periodo del settore”, ha dichiarato Nora Stabert, presidente della NPA.

Tra le sessioni in programma:

- Aggiornamento sul grano duro;
- Panel sulla sostenibilità;
- Colloqui one-to-one con il top management;
- Aggiornamento legislativo;
- Aggiornamento economico.

Per partecipare

Per maggiori informazioni e per registrarsi all'NPA Annual Meeting 2026, rimandiamo al sito:

<https://ilovepasta.org/about-npa/events/>



**NATIONAL PASTA
ASSOCIATION**

2026 Annual Meeting

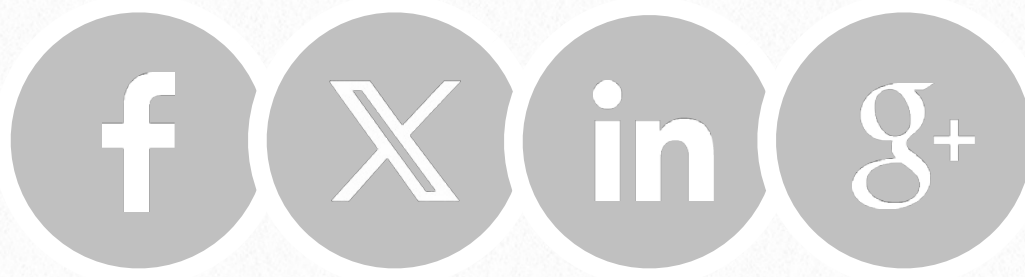
PLANT
to
Plate

March 15-17, 2026

**The Westin Savannah Harbor
Savannah, Georgia**

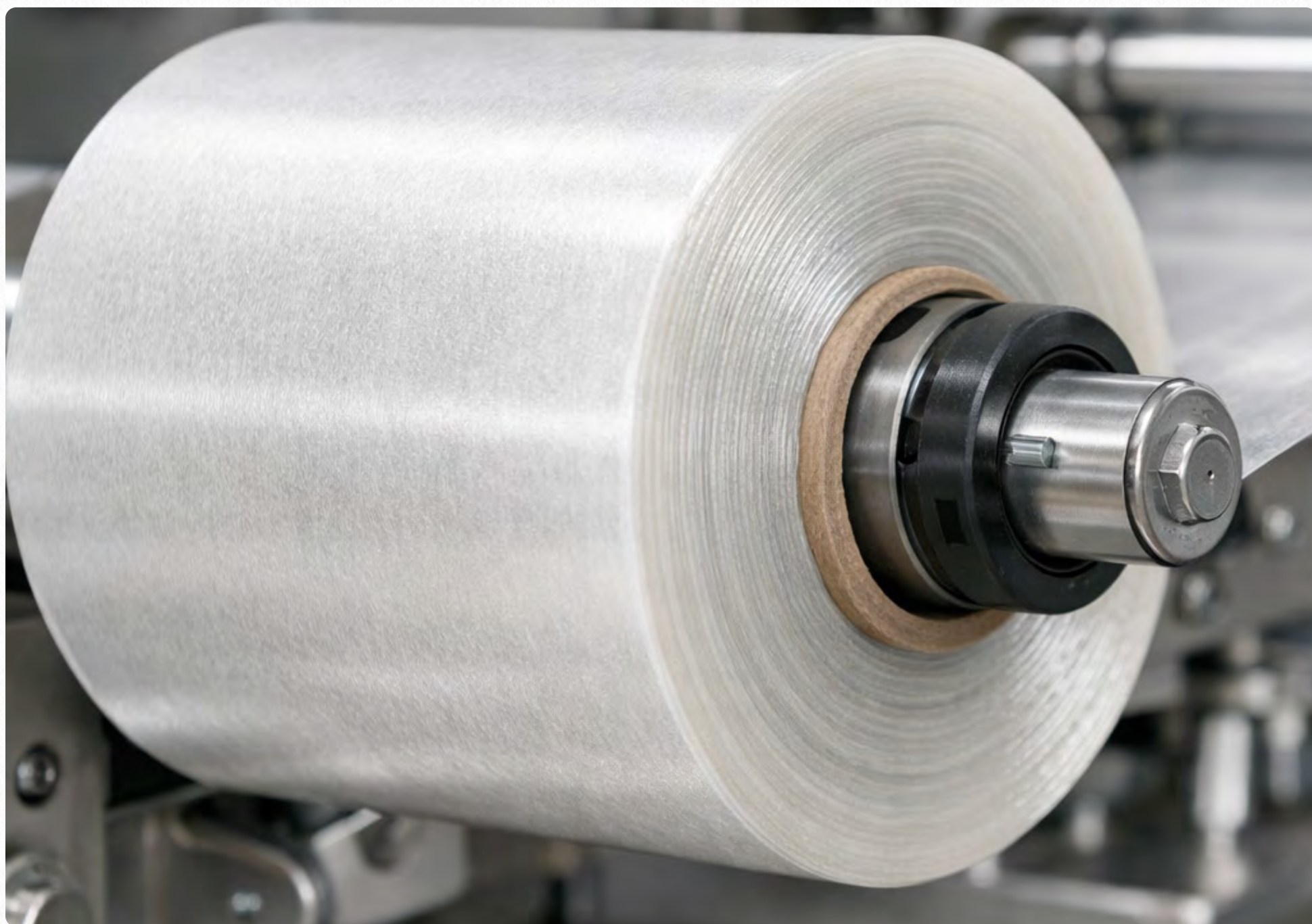


4



Sviluppo di film biodegradabili per il confezionamento di pasta secca

Mariamelia Stanzione¹, A. Marzocchella^{2,3}, R. Zullo¹, P. Suma⁴, C. Carfagna¹, G.G. Buonocore¹



Dalla ricerca sui biopolimeri alle applicazioni industriali nel confezionamento della pasta secca.

Questo articolo si propone di presentare sinteticamente le attività di ricerca di due progetti di ricerca BIOPOLPACK e Smart Packaging For Smart Living, sviluppati nell'ambito del Programma Operativo Nazionale Imprese e Competitività 2014-2020 FESR, Asse I – Innovazione, Azione 1.1.3, finanziati dal MISE attraverso il Fondo per la Crescita Sostenibile – Sportello “AGRIFOOD”. Le attività sono focalizzate sulla produzione di film biodegradabili innovativi destinati al confezionamento della pasta secca, con l'obiettivo di coniugare sostenibilità ambientale, funzionalità tecnica e protezione del prodotto.

Il progetto BIOPOLPACK

Il progetto “Nuovi materiali per il food packaging ottenuti mediante rivestimento con vernice ‘PaperTouch’ di film polimerici biodegradabili (BIOPOLPACK)” nasce dalla crescente attenzione verso le problematiche ambientali. Negli ultimi anni, questa sensibilità ha spinto il settore del packaging alimentare a cercare soluzioni più sostenibili e innovativi. Le normative europee più stringenti, unite a una maggiore consapevolezza da parte dei consumatori, stanno spingendo le aziende a ricercare materiali alternativi ai tradizionali imballaggi plastici a base fossile. In questo scenario, i

materiali biodegradabili rappresentano una valida alternativa ai tradizionali polimeri di origine fossile, contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale e alla promozione di un'economia circolare. Tuttavia, l'utilizzo di questi materiali comporta alcune sfide, soprattutto in termini di funzionalità e resa estetica. Per essere impiegati con successo nel settore alimentare, i nuovi materiali devono infatti garantire proprietà adeguate in termini di protezione del prodotto, stampabilità, resistenza meccanica e *appeal* visivo.

Una delle soluzioni emergenti è l'applicazione di rivestimenti funzionali, come la vernice “PaperTouch”, su film polimerici biodegradabili. Questo tipo di vernice, oltre a conferire un effetto tattile simile alla carta, migliora le caratteristiche meccaniche, ottiche e di lavorabilità dei materiali, rendendoli più competitivi rispetto alle alternative convenzionali. L'impiego di vernici PaperTouch consente inoltre di ottenere superfici adatte alla stampa e alla laminazione, senza compromettere la biodegradabilità complessiva del packaging.

Nell'ambito del progetto sono state esplorate le potenzialità di nuovi materiali per il food packaging ottenuti utilizzando esclusivamente materiali biodegradabili (adesivi, inchiostri) e mediante il rivestimento con vernice PaperTouch, con



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

l'obiettivo di contribuire allo sviluppo di soluzioni di confezionamento alimentare più ecocompatibili ed efficienti, in linea con le attuali esigenze del mercato e della normativa europea.

Lo studio ha riguardato la selezione e l'impiego di diverse matrici polimeriche biodegradabili e/o compostabili, già disponibili in commercio per il settore agroalimentare, tra cui PLA (acido polilattico), amido e amido modificato, PBS, materiali a base cellulosica e relative miscele. Sono stati testati sia i materiali di partenza (granuli e/o film monostrato) sia i film ottenuti mediante processo di laminazione industriale dei film monostrato utilizzando colle biodegradabili. Le caratterizzazioni sperimentali hanno riguardato lo studio delle proprietà chimico-fisiche (analisi FTIR), termiche (analisi termogravimetrica e calorimetrica), di barriera (permeabilità al vapore d'acqua e all'ossigeno in condizioni controllate di umidità relativa e temperatura), meccaniche (prove di trazione) e di superficie (angolo di contatto), con l'obiettivo di identificare i materiali più idonei per l'utilizzo in condizioni reali. I risultati ottenuti hanno permesso lo sviluppo di sistemi multistrato innovativi, completamente biodegradabili e compostabili, mediante l'ottimizzazione

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**

1873 - 2023

In tutto il mondo da

150 *anni*



WWW.CAPITANIO.IT

CAPITANIO CAMILLO & C. S.a.s.

SEDE COMO: via Bisbino 1 | 22070 Grandate (CO) | Tel. +39 031564621 | Fax + 39 031564631 | info@capitanio.it

SEDE TORRE ANNUNZIATA: via Mortelleto 1 | 80058 Torre Annunziata (NA) | Tel. +39 0818611436 | Fax + 39 0818621405 | marco@capitanio.it

Figura 1 IMBALLAGGIO SOSTENIBILE REALIZZATO



dei processi di estrusione, laminazione, stampa e incollaggio aventi ottime prestazioni finali.

Il sistema multistrato ottimale selezionato è costituito da un film con strato esterno in acido polilattico (PLA), idoneo alla stampa, e uno strato interno termosaldante in poliestere compostabile a bassa rigidità. Il materiale ottenuto è stato impiegato per il confezionamento di pasta secca, successivamente conservata a temperatura ambiente sugli scaffali di un punto vendita per un periodo di 24 mesi. A fini comparativi, è stato utilizzato un imballaggio convenzionale in polipropilene biorientato (BOPP). Le analisi condotte sulle proprietà meccaniche del film, nonché sulla struttura superficiale della pasta – sia allo stato crudo che dopo cottura – non hanno evidenziato alcun degrado qualitativo del prodotto confezionato con il materiale biodegradabile. Tali risultati dimostrano

l'efficacia del film sviluppato nel garantire la conservazione e la protezione del prodotto alimentare per un periodo prolungato, confermandone la validità come alternativa sostenibile agli imballaggi tradizionali.

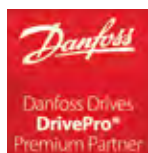
Il progetto Smart Packaging For Smart Living

Il progetto Smart Packaging For Smart Living tra le diverse attività prevede quella relativa alla realizzazione di rivestimenti attivi su film biodegradabili aventi attività di repellenza verso gli insetti infestanti della pasta.

Nel settore agroalimentare, la protezione del prodotto lungo tutta la filiera – dalla produzione al consumo – rappresenta una sfida cruciale, soprattutto per alimenti secchi come la pasta, soggetti all'attacco di insetti infestanti quali *Plodia interpunctella* (tignola fasciata) e *Tribolium confusum*



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

(punteruolo della farina). Questi parassiti possono compromettere la qualità del prodotto, generare perdite economiche significative e minare la sicurezza alimentare.

Tradizionalmente, la prevenzione dell'infestazione si è affidata a metodi chimici o a barriere fisiche nei sistemi di confezionamento. Tuttavia, la crescente attenzione verso la sostenibilità ambientale e la sicurezza del consumatore ha spinto la ricerca verso soluzioni più naturali e compatibili con i principi dell'economia circolare. In questo contesto si inserisce lo sviluppo di film biodegradabili funzionalizzati con rivestimenti attivi in grado di esercitare un effetto repellente contro gli insetti infestanti, senza compromettere la biodegradabilità del materiale né la sicurezza alimentare. L'impiego di sostanze di origine naturale, come oli essenziali o composti volatili selezionati quali ad esempio geranio, origano, rosmarino, citronella, anice stellato all'interno di rivestimenti attivi applicati su supporti biodegradabili, rappresenta un approccio promettente per ottenere imballaggi intelligenti e sostenibili. Le attività condotte nell'ambito del progetto hanno permesso lo sviluppo di nuovi sistemi di packaging attivo, sotto forma di film polimerici o di patch adesivi da applicare sulle confezioni commerciali, che

hanno dimostrato, attraverso prove in vitro su scala di laboratorio, di avere un'efficace azione repellente nei confronti degli insetti della pasta.

Questi materiali innovativi permettono di unire la funzione protettiva contro gli agenti infestanti con il rispetto dell'ambiente, offrendo così un valore aggiunto sia per i produttori sia per i consumatori.

Note

1. CNR-Istituto per i Polimeri, Compositi e Biomateriali.
2. Nuova ErrePlast.
3. IFIS.
4. Università di Catania.

Bibliografia

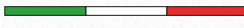
- Jahangiri F., Mohanty A.K. & Misra M., *Sustainable biodegradable coatings for food packaging: A comprehensive review*. Green Chem. 2024
- Hussain S., Akhter R. & Maktedar S.S., *Advancements in sustainable food packaging: from ecofriendly materials to innovative technologies*. Food & Biobased F. 2024.
- Kim J., Park N. H., Na J. H., Han J. Development of *Natural InsectRepellent Loaded Halloysite Nanotubes and their Application to Food Packaging to Prevent Plodia interpunctella Infestation*. J Food Sci., 2016;81(8):E1956–65.
- Kim H., Song A. Y., Han J., et al. *Indian meal moth (Plodia interpunctella)resistant food packaging film development using microencapsulated cinnamon oil*. J Food Sci., 2014;79(10):E2023–E2030.



Per noi la **qualità** non è un caso:
nasce da **più di 100 anni** di esperienza.



SINCE 1925

landucci
 **zamboni**



IMPRESA STORICA D'ITALIA

www.landucci.it



5



Al via in Brasile il Congresso Abimapi

Comunicato stampa



Il principale evento dell’America Latina per le industrie di biscotti, pasta, pane e dolci, organizzato da ABIMAPI, si terrà dal 16 al 18 marzo a Foz do Iguaçu (Brasile).

Dal 16 al 18 marzo, la città di Foz do Iguaçu (Paraná, Brasile) ospiterà il 19° Congresso Internazionale delle Industrie Abimapi (Associazione Brasiliana delle Industrie di Biscotti, Pasta, Pane e Dolci). Con oltre 40 sponsor e circa 400 partecipanti, l'evento si consolida come un punto di riferimento fondamentale per l'incontro tra leader del settore, fornitori ed esperti. Il programma prevede contenuti tecnici, momenti di networking e matchmaking aziendale, con l'obiettivo di individuare tendenze e dinamiche che plasmeranno il settore alimentare nei prossimi anni.

All'apertura ufficiale di lunedì 16, Gustavo Franco, uno degli economisti più influenti del Brasile, offrirà un'importante analisi dello scenario macroeconomico del Paese. Riconosciuto per il suo ruolo nel Piano Real e per essere stato Presidente della Banca Centrale (1997–1999), Franco aprirà il congresso con la conferenza inaugurale “*Prospettive economiche per il Brasile nel 2026 e oltre*”. A seguire, Irineu J. Pedrollo (CEO di J. Macêdo) e Maurizio Scarpa (Direttore Generale di Barilla Brasile) si uniranno al relatore per un dibattito. Secondo Claudio Zanão, Presidente Esecutivo di Abimapi, il 2026 si presenta con sfide economiche e politiche che richiedono una lettura precisa del contesto da parte dell'industria. “Il nostro Congresso è stato pensato proprio per essere questa

bussola per il settore; per questo abbiamo riunito i massimi leader per offrire l'intelligenza di mercato necessaria a pianificare i prossimi passi con sicurezza e competitività nello scenario globale.”

Punti salienti del programma

Il programma mette in evidenza l'intersezione tra settore produttivo e politiche pubbliche. Il panel *L'industria alimentare al centro della politica* vedrà la partecipazione di Cristiane Lopes (Direttrice delle Relazioni Governative di PepsiCo), Decio Novaes (Responsabile Nazionale degli Affari Istituzionali di Grupo BIMBO), Fernando Gamboa (Partner e Responsabile del Settore C&R per Sud America e Brasile presso KPMG), e Wagner Parente (CEO della consulenza BMJ), che discuteranno sulle sfide normative e politiche dell'anno. Il secondo panel, *Dal prodotto allo scopo: valore oltre l'industria*, includerà una conferenza internazionale di Kantha Shelke, esperta statunitense in innovazione e regolamentazione internazionale. A lei si affiancheranno Adriana Hartmann (Direttrice Generale di Mars Snacking Brasile) e Raphael Jiraschek (CEO di IBBT) per discutere delle innovazioni del settore, di tematiche globali chiave del mondo alimentare e della sostenibilità come vantaggio competitivo.



CONGRESSO INTERNACIONAL
DAS INDÚSTRIAS
abimapi



3 days Of
**content,
networking,
and business**

March 16, 17, and 18, 2026

Bourbon Thermas Eco Resort
Cataratas do Iguaçu - Brazil



Highlights from the last congress:

400+

participants

43

sponsors

30+

exhibition
booths

22

panelists

US\$ 3

million in revenue
generated during
the business
roundtables

**The strength of unity,
the power of industry**

www.congresso.abimapi.com.br

Check out the full schedule

abimapi

Brazilian Association of Biscuit, Pasta, and
Industrialized Bread and Cake Industries



Claudio Zanão, Presidente Esecutivo di Abimapi a Fiera Pastaria & Festival 2024

Nel terzo panel, *Carrello in movimento: consumo reattivo*, gli interventi di Cássio Brandão (Responsabile Beni di Consumo, Google) e Claudio Czarnobai (Direttore Latam, NielsenIQ) offriranno un'analisi della performance di mercato, dei dati aggiornati del paniere Abimapi, dei comportamenti dei consumatori e delle principali tendenze del settore. La sessione sarà moderata da Flavia Molinari (Direttrice Marketing Esecutiva, Camil) e Ana Carolina Teixeira (Direttrice Marketing e Trade Marketing Esecutiva, M. Dias Branco).

A conclusione del congresso, le riflessioni finali saranno affidate ai leader del settore. I presidenti delle principali aziende del comparto – Massimo Bauducco (Bauducco), Ricardo Oliveira Selmi

(Pastifício Selmi) e Rodrigo Garla (Marilan) – saliranno sul palco per un dibattito sul futuro dell'industria, tra eredità, innovazione e crescita del mercato.

Networking e business

Oltre a offrire una panoramica esecutiva, il Congresso presenterà soluzioni strategiche, con conferenze tecniche sull'intelligenza finanziaria da parte di StoneX, che affronterà il tema della gestione del rischio e delle coperture per le materie prime essenziali come zucchero e cacao. Nel segmento "innovazione e ingredienti", Nagase do Brasil parlerà della convergenza biotecnologica – l'unione tra piacere sensoriale e sostenibilità – mentre AB Mauri metterà l'accento sulla voce del



- 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.





consumatore come guida per lo sviluppo di nuovi prodotti. Per migliorare l'efficienza produttiva, Beckhoff Automation presenterà soluzioni di automazione volte a potenziare la produttività industriale.

La fiera commerciale dell'evento esporrà la catena del valore del settore, con oltre 30 aziende fornitrici che presenteranno innovazioni e promuoveranno il networking tra i principali decisori dell'industria.

Il programma include anche l'iniziativa internazionale di business Exporta Mais, che accoglierà 12 buyer da diverse regioni del mondo. In collaborazione con l'Agenzia Brasiliana per la Promozione del Commercio e degli Investimenti (Apex Brasil), l'iniziativa mira a facilitare partnership e ampliare i mercati

internazionali. Il progetto è sostenuto anche dalla Federazione delle Industrie dello Stato del Paraná (FIEP) e dal Consiglio Brasiliano delle Società Commerciali Importatrici ed Esportatrici (CECIEX).

Il programma sociale, che comprende cene, cocktail ed eventi di intrattenimento, è stato pensato per rafforzare il networking tra i decisori presenti.

Per partecipare

Le iscrizioni al 19° Congresso Internazionale Abimapi sono aperte [sul sito ufficiale](#).

Il pacchetto di registrazione garantisce l'accesso a tutti i panel, alla fiera e alle attività sociali (cocktail e cene). Sono previste condizioni speciali per i membri dell'associazione.

la baresina

Gold 300



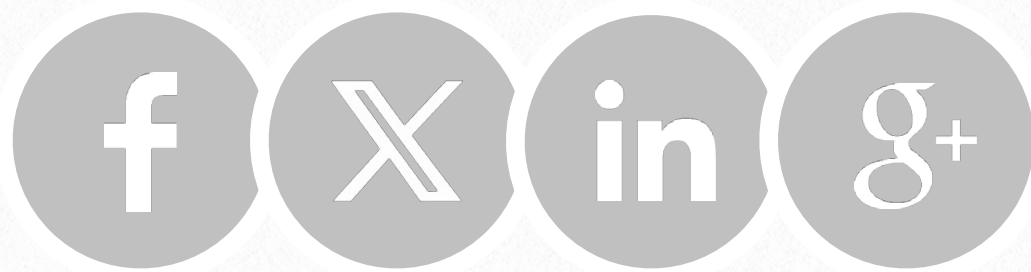
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

6



Pastaria Festival 2026: due giornate per capire dove va la pasta

Redazione



Scienza, innovazione e visione industriale al centro dell'edizione 2026, in programma a Firenze, il 30 e 31 marzo 2026, nell'ambito di Fiera Pastaria & Festival.

Il Pastaria Festival 2026, in programma a Firenze il 30 e 31 marzo all'interno di Fiera Pastaria & Festival, si articolerà in due giornate complementari, pensate per rispondere alle esigenze di pubblici diversi ma profondamente interconnessi: da un lato ricerca, tecnologia e innovazione, dall'altro impresa, mercato e visione strategica dei produttori di pasta.

Giorno 1: *Science & Innovation Day*

La giornata di apertura del Pastaria Festival (lunedì 30 marzo, dalle 9:45 alle 18:00) è dedicata ai convegni tecnico-scientifici e accademici, con un'impostazione fortemente orientata al trasferimento delle conoscenze verso l'industria pastaria.

Ricercatori, università e centri di ricerca presenteranno agli operatori della filiera i risultati delle più recenti ricerche in ambito tecnologico, ingredientistico, nutrizionale e di processo, affiancati dalle innovazioni proposte dalle aziende fornitrici di tecnologie, ingredienti e servizi. Il programma si articola in tre grandi sessioni accademiche.

Misurare la qualità: metodi, indicatori, controllo

Dalla genetica del frumento alla verifica del prodotto finito, la sessione affronta il tema della qualità lungo tutta la filiera. Si parlerà di tracciabilità molecolare del grano, di strumenti per distinguere prodotti whole-grain e prodotti ricostituiti, dello sviluppo di paste funzionali e di amidi fortificati, fino ad arrivare a un tema di grande attualità industriale come la presenza di MOSH e MOAH negli imballaggi in carta e cartone, con un'analisi delle criticità e delle possibili soluzioni.

Ripensare la pasta: ingredienti, strutture, processi

Questa sessione guarda all'evoluzione del prodotto, mettendo in relazione innovazione varietale, nutrizione e sostenibilità. Dal cambiamento delle caratteristiche tecnologiche della materia prima negli ultimi anni, si passa allo sviluppo di paste funzionali a base di legumi, ai modelli di *Morphing Food* (trasformazione da 2D a 3D in cottura) e al ruolo della fermentazione

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**



come biotecnologia emergente per la formulazione di ingredienti funzionali.

Pasta fresca: prodotto, processo e conservazione

Il focus si sposta sulla pasta fresca, con interventi dedicati a fortificazione, qualità percepita dal consumatore, trattamenti con alte pressioni idrostatiche (HPP) e packaging attivo, in particolare sull'impiego di assorbitori di ossigeno per la stabilizzazione del prodotto.

Accanto ai contributi accademici, la giornata ospiterà anche convegni e presentazioni a cura delle aziende della filiera, in un dialogo diretto tra ricerca e

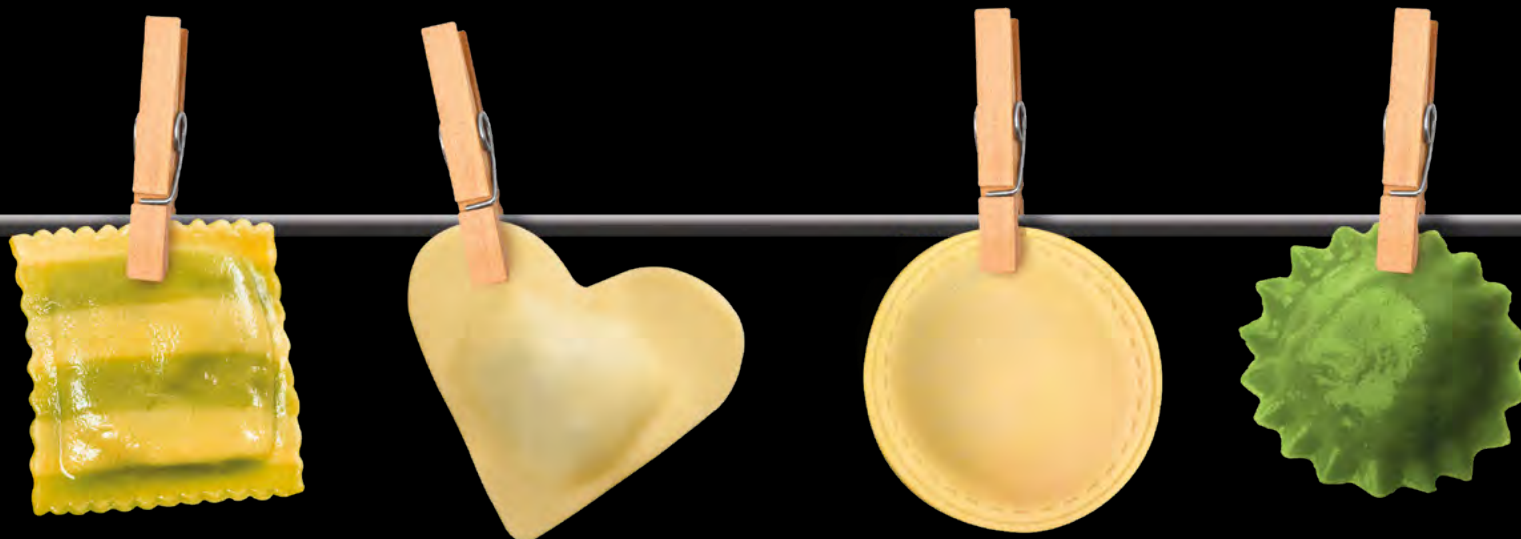
applicazione industriale. Sono previsti, tra gli altri, convegni organizzati da Fava Storci e MartinoRossi, oltre alle presentazioni di Clextal e SGS.

Il *Science & Innovation Day* del Pastaria Festival si rivolge in particolare a:

- Responsabili Ricerca & Sviluppo;
- Responsabili Qualità e Sicurezza Alimentare;
- Direttori Tecnici;
- Responsabili produzione;
- Responsabili Acquisti (di tecnologie e ingredienti);
- Responsabili Innovazione.

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



Giorno 2: *The Pasta Makers Day*

La seconda giornata del Pastaria Festival (martedì 31 marzo, dalle 9:45 alle 18:00) è *The Pasta Makers Day*, la giornata in cui i pastai diventano protagonisti, in un confronto aperto anche ai media generalisti.

È il momento dedicato a scenari, mercato e futuro della pasta, raccontati direttamente dai produttori italiani e internazionali, affiancati da analisti, esperti e rappresentanti delle istituzioni di settore. Di seguito anticipiamo le sessioni in programma:

Apertura dei lavori con i saluti dei rappresentanti delle associazioni nazionali e internazionali.

Oltre i dazi: la pasta italiana di fronte alle nuove barriere commerciali

Una tavola rotonda dedicata a uno dei temi più sensibili per la competitività internazionale.

La pasta che verrà: visioni dei produttori per il prossimo decennio, tra scelte industriali e prospettive globali

Global Pasta Outlook: i nuovi trend di consumo e l'evoluzione dei canali distributivi

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

PASTAI SENZA TEMPO: INVITO AI PASTIFICI STORICI

Nel 2026 Pastaria dedicherà una sessione speciale del Pastaria Festival ai pastifici storici che, nel tempo, hanno contribuito alla crescita della comunità internazionale dei produttori di pasta. In vista dell'edizione 2026, invitiamo i pastai e i pastifici a segnalarci se nel corso dell'anno raggiungeranno o supereranno una soglia storica di attività, a partire dai 50 anni, secondo scaglioni di dieci anni: 50, 60, 70, 80, 90, 100 anni e oltre.

L'iniziativa è rivolta sia a pastifici industriali sia artigianali, in Italia e all'estero. Non si tratta di un premio competitivo, ma di un riconoscimento culturale dedicato a chi ha trasformato il sapere produttivo in identità,

continuità e valore, contribuendo nel tempo allo sviluppo del settore.

I pastifici che nel 2026 celebrano uno di questi anniversari sono invitati a comunicarlo alla redazione di Pastaria, indicando:

- nome del pastificio
- anno di fondazione
- soglia di attività raggiunta nel 2026
- un riferimento di contatto.

I riconoscimenti saranno conferiti durante il Pastaria Festival, il 31 marzo 2026, a Firenze, nell'ambito di Fiera Pastaria & Festival 2026.

Le segnalazioni dovranno pervenire entro il 20 febbraio 2026, scrivendo a info@pastaria.it.

Un convegno con il contributo degli esperti di Circana e NielsenIQ.

The World Pasta Night

Presentazione in anteprima di un'iniziativa speciale.

Pasta Cares

Il racconto di iniziative benefiche, sociali e solidali in cui la pasta e i pastai rivestono un ruolo centrale.

Il comparto italiano della pasta nei bilanci: analisi e riconoscimenti

Pastai senza tempo: riconoscimenti ai pastifici storici

The Pasta Makers Day si rivolge in particolare a:

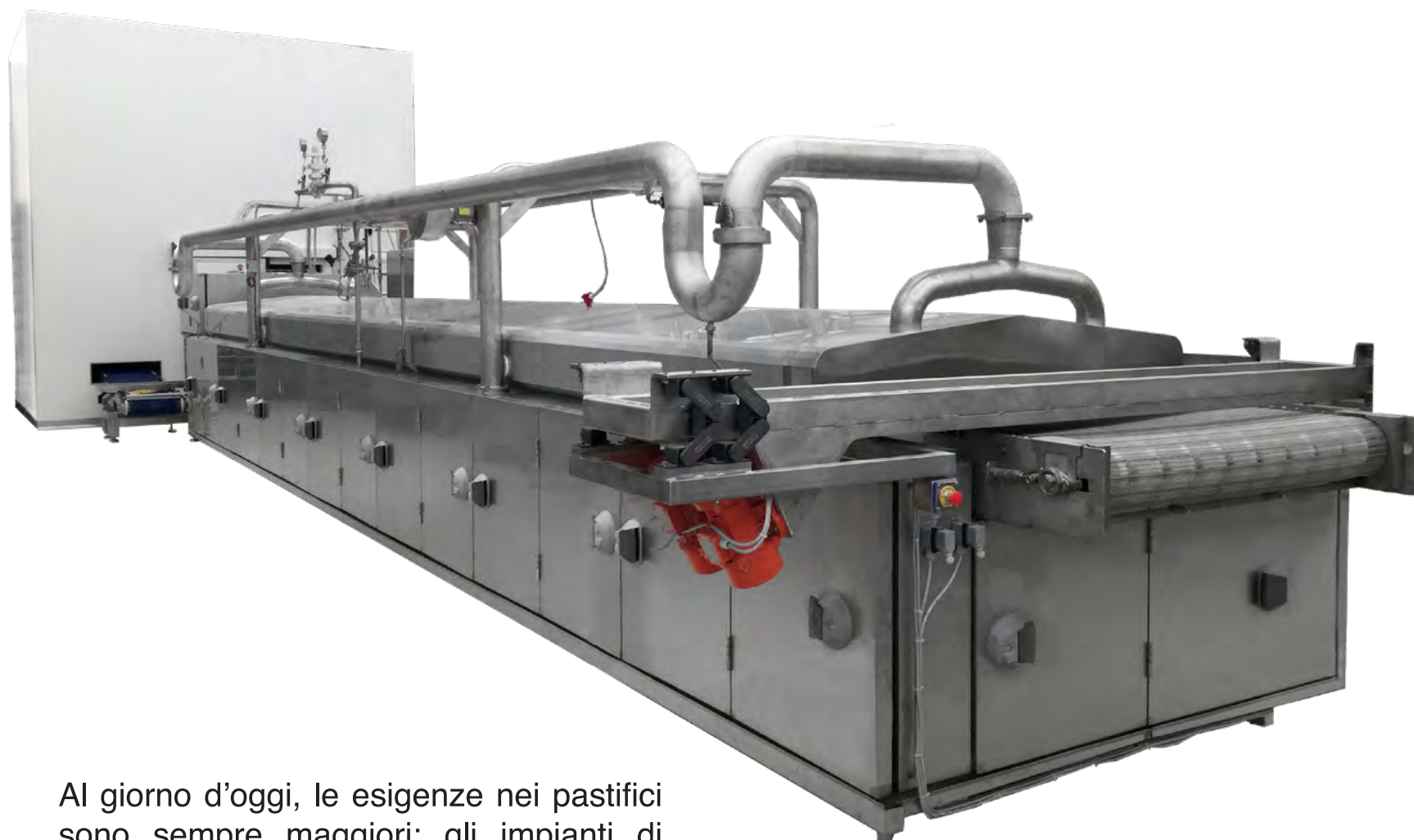
- Amministratori delegati e imprenditori;
- Direttori generali;

SIDE

Machines and plants for food industry

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

Capacità produttiva: 1000 Kg/h



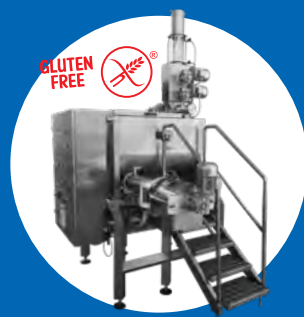
Al giorno d'oggi, le esigenze nei pastifici sono sempre maggiori: gli impianti di produzione devono essere più compatti, facilmente lavabili ed altamente efficienti.

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





- Responsabili marketing, comunicazione e relazioni istituzionali;
- Responsabili commerciali ed export manager.

Il programma completo e dettagliato della giornata dei pastai sarà presto pubblicato su Pastaria.

- all'area espositiva di Fiera Pastaria, dedicata a tecnologie, ingredienti e servizi per i pastifici.

Il biglietto può essere richiesto online sul sito ufficiale dell'evento:

www.fierapastaria.com.

Come partecipare

La partecipazione a Fiera Pastaria & Festival 2026 è gratuita e riservata ai produttori di pasta, previa registrazione.

Il biglietto gratuito consente l'accesso:

- a entrambe le giornate del Pastaria Festival (Science & Innovation Day e The Pasta Makers Day)

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

7



Osservatorio prezzi 1/2026

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Dopo il picco inflazionistico che ha segnato il biennio post-pandemia (2022-2023), l'economia globale sta attraversando una fase di progressivo rientro del caro-vita. La discesa dell'inflazione, ormai diffusa a tutte le fasi di scambio, sta interessando in misura significativa anche le materie prime, comprese quelle agricole e alimentari, contribuendo ad allentare le pressioni sui costi di produzione e sul potere d'acquisto delle famiglie. Si tratta tuttavia di un riequilibrio fragile, esposto a fattori esogeni a partire da shock climatici, tensioni geopolitiche e colli di bottiglia ricorrenti nelle catene logistiche e di approvvigionamento globali.

In questo contesto di raffreddamento dei prezzi, l'economia mondiale rallenta e si avvia verso una nuova fase di crescita strutturalmente più debole. Secondo le previsioni del Dipartimento degli Affari Economici e Sociali delle Nazioni Unite, il Pil globale crescerà del 2,7% nel 2026, in lieve rallentamento rispetto al 2025 e ben al di sotto della media precedente la pandemia da Covid-19. La resilienza mostrata nel 2025, sostenuta soprattutto dai consumi nei Paesi avanzati, non cancella le fragilità di fondo, palesate da investimenti ancora compressi, margini di bilancio ridotti e livelli di debito elevati, fattori che continueranno a pesare sulle prospettive di medio periodo.

Gli scambi internazionali, dopo una fase di forte volatilità, hanno mostrato una tenuta superiore alle attese, ma il commercio mondiale subirà una inevitabile frenata nel 2026. L'effetto combinato di incertezza macroeconomica e politiche tariffarie più restrittive tenderà a rallentare gli scambi, con impatti differenziati a livello regionale.

Quanto al Pil, le economie avanzate cresceranno a ritmi contenuti, mentre quelle emergenti manterranno un maggiore dinamismo, seppure in un quadro esposto a rischi finanziari e climatici.

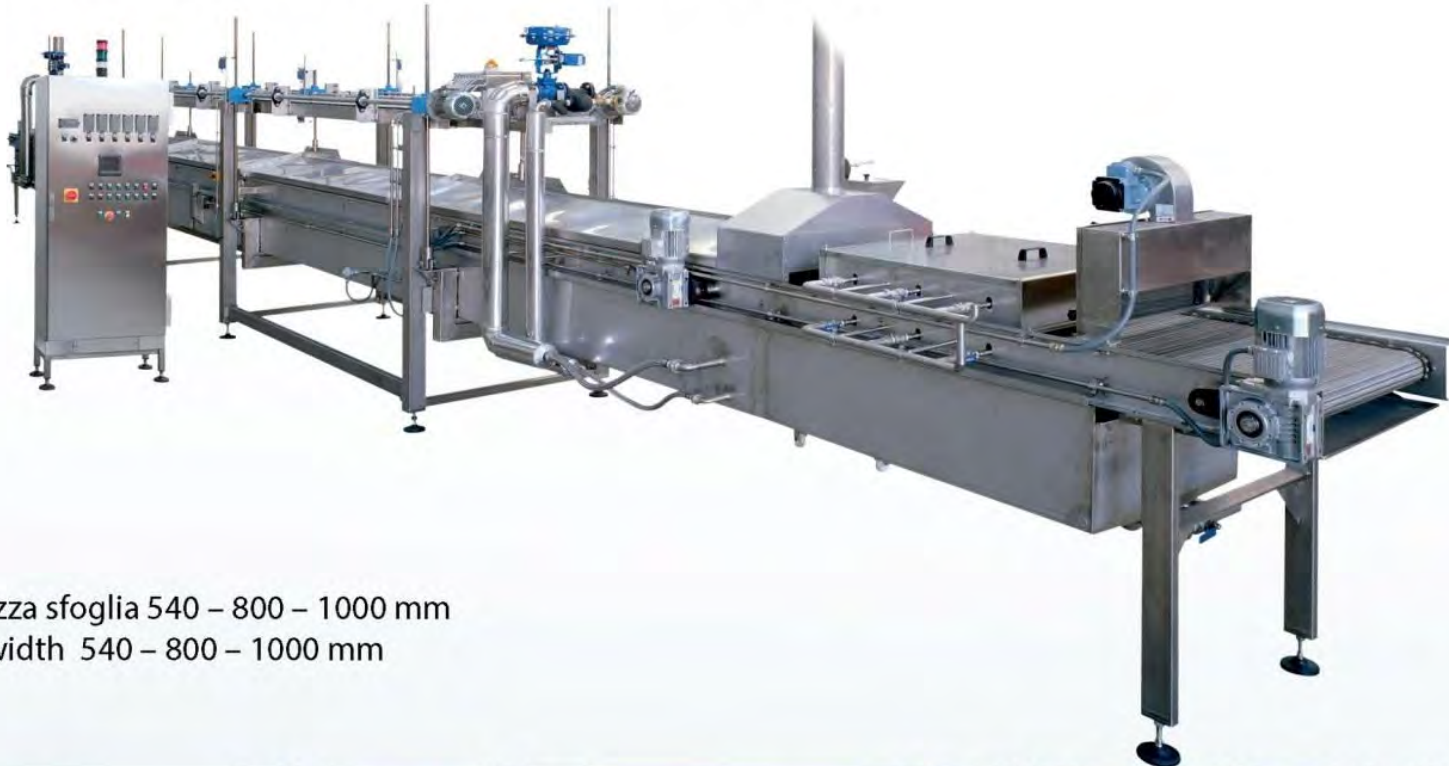
In Italia, lo scenario resta particolarmente cauto. Le stime della Banca d'Italia indicano per il 2026 una crescita del Pil cristallizzata al +0,6%, accompagnata da un'ulteriore moderazione dell'inflazione. La dinamica occupazionale sta mostrando segnali di miglioramento, ma l'elevata quota di inattivi continua a rappresentare un freno strutturale alla crescita, lasciando intravedere prospettive di espansione molto contenute nel

CUOCITORE LINEARE 100 - 1000 kg/h

LINEAR COOKER 100 - 1000 kg/h



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



Larghezza sfoglia 540 – 800 – 1000 mm
Sheet width 540 – 800 – 1000 mm



Sfoglie per lasagne
Lasagne sheets



Sforgia con interfoglio
Sheets with interleaf film



Cannelloni
Cannelloni

A TUTTI I NOSTRI CLIENTI GARANTIAMO:

1. Macchine collegate in teleassistenza, che permette di monitorarne lo stato in qualsiasi parte del mondo ed in qualsiasi momento.
2. Tracciabilità del processo con dati tradotti in grafici in tempo reale.
3. Soluzioni tecniche, frutto di esperienze sul campo, che assicurano risparmio energetico, affidabilità e performance tecnologiche costanti nel tempo.
4. Drastica riduzione dei tempi di lavaggio e sanificazione.

THIS IS WHAT WE GUARANTEE OUR CUSTOMERS:

1. Remote assistance to monitor the status of the machines anytime and anywhere.
2. Process traceability with data translated into graphs in real time.
3. Technical solutions resulting from field experience and guaranteeing energy savings, reliability and constant technological performance over time.
4. Drastic reduction in washing and sanitization times.

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO DA
TÜV ITALIA S.r.l. secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2015

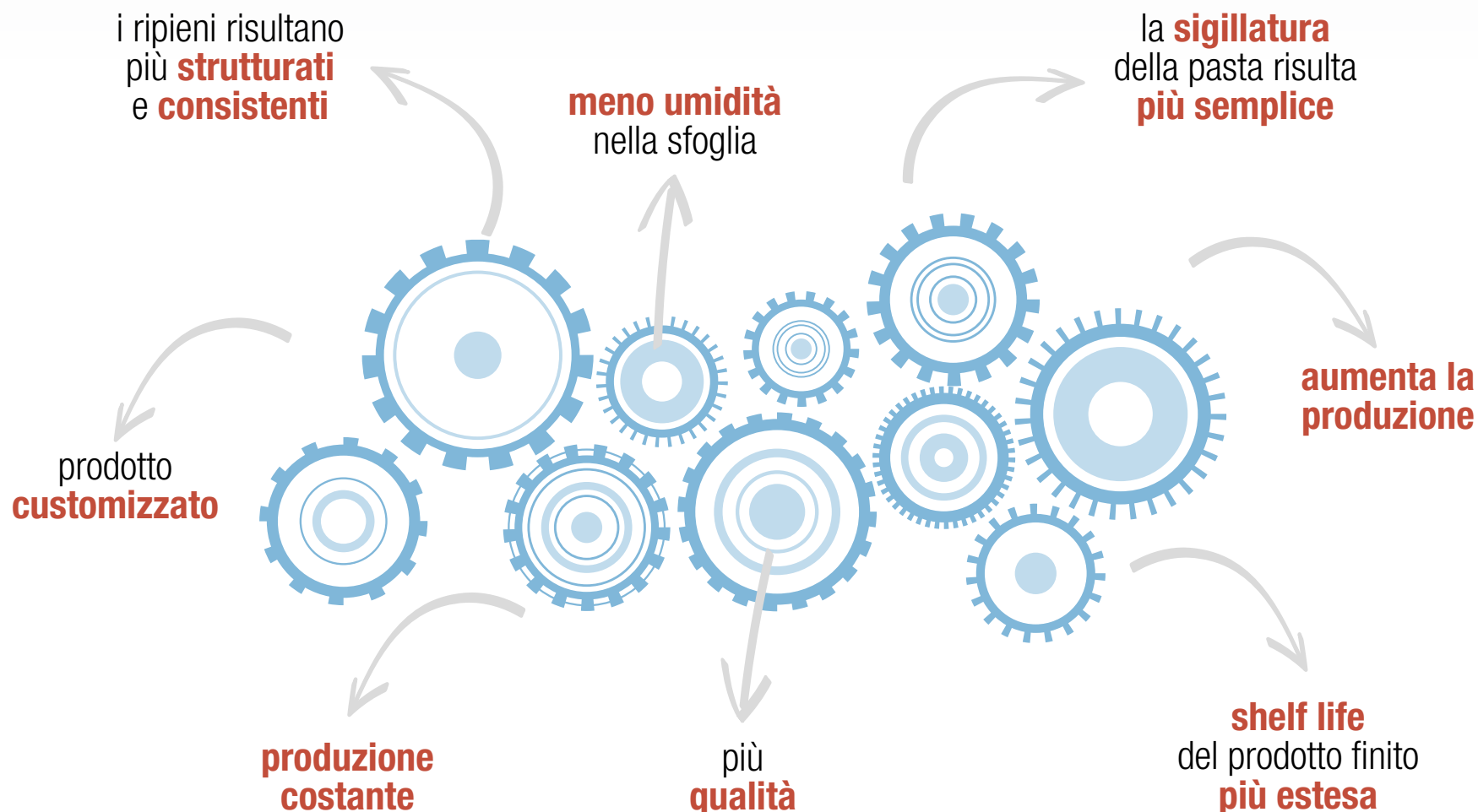
CAMPOSAMPIERO (PD) - ITALY - Via Martiri della Libertà, 6
Tel. (+39) 049 9303590 - Fax: (+39) 049 5791258 - info@food-tech.it - www.food-tech.it

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (DICEMBRE 2025)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	240,5	0,4%	-4,2%	=
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	278,5	0%	-12,3%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	490	0%	-5,8%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	542,5	0%	-8,4%	=
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	20,2	0,2%	11,6%	▼
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,92	-4,1%	-3,3%	▼
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8,38	3,2%	26%	▲
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	34,08	-26,7%	-45,6%	▼
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,46	-17,6%	-42,2%	▼
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,74	-3%	-7,2%	▼
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7	-3,3%	-26%	▼

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.

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**.



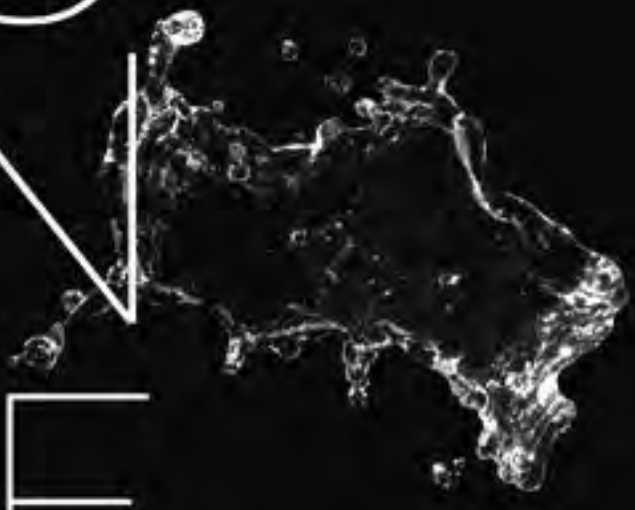
MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	124,3	-0,6%	-2,4%	▼
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	242,8	-1,2%	-3,7%	=
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	205,7	1,8%	1,5%	=
Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: dicembre 2025				

medio-lungo periodo. In questo contesto, sta maturando un nuovo scenario, scandito dai ritardi fisiologici di trasmissione dei fenomeni deflattivi, che potrebbero, in un arco temporale di 6-9 mesi, portare a un progressivo miglioramento del quadro macro, attraverso la catena di trasmissione prezzi-consumi, senza stravolgere, tuttavia, le prospettive di crescita comunque moderata dell'attività economica del Paese. Oltre confine, i listini internazionali delle commodity alimentari continuano a muoversi lungo una traiettoria di graduale normalizzazione, seppure con andamenti differenziati tra le diverse filiere. A dicembre 2025 l'Indice Fao dei prezzi alimentari ha sperimentato una lieve flessione su base mensile, attestandosi su livelli inferiori sia rispetto a un anno fa (-2,3%) sia, soprattutto, rispetto al picco

raggiunto nel marzo 2022 (-22,4%). A dettare la direzione generale sono stati principalmente i prezzi dei lattiero-caseari, oltre alle carni e agli oli vegetali. Per i cereali, al contrario, dicembre ha segnato un inatteso rimbalzo mensile dei prezzi, in un quadro di maggiore incertezza, soprattutto sulle movimentazioni fisiche di frumento dal Mar Nero, e di ripresa degli scambi di mais, con acquisti anche sul circuito non food dei biocarburanti, più evidenti in Usa e Sud America. Le proiezioni non sono tuttavia preoccupanti né tantomeno suggeriscono un percorso inflattivo nel prosieguo della campagna. Al contrario, le ampie disponibilità di grani in giacenza nei magazzini dei principali paesi esportatori e i buoni raccolti in Argentina e Australia continueranno a esercitare pressioni al ribasso, che si prevede possano



INNOVATION YOU CAN TASTE



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



proseguire almeno fino all'estate. Sintomatica, al riguardo, l'evidenza di prezzi medi 2025 scesi ai minimi dal 2020, in un contesto però di costi ancora elevati e di malcontento da parte dei produttori, soprattutto europei, preoccupati dalle pressioni dell'offerta extra-Ue e dagli accordi commerciali con i paesi del Mercosur per le possibili implicazioni dei progressivi abbattimenti daziari. Anche per quanto attiene alle altre commodity, le dinamiche sono prevalentemente disinflazionistiche. Gli oli vegetali hanno toccato un minimo semestrale a dicembre, con ribassi per soia, colza e girasole, solo in parte controbilanciati dal lieve recupero degli oli di palma. In frenata anche gli oli di oliva, di riflesso una situazione di squilibrio oggi evidente, dopo due anni di deficit produttivo in Europa che aveva spinto i listini ai massimi storici. Relativamente alla carni, in tendenziale ritracciamento, le condizioni restano favorevoli solo per i tagli bovini, in un mercato che sconta ancora alcuni deficit d'offerta e una condizione di strutturale carenza di capi nelle stalle europee. La temperatura dei prezzi continua a segnare febbre alta per le uova, con rincari però adesso più contenuti e limitati a pochi decimi di punto nelle dinamiche congiunturali, prodromici di una graduale normalizzazione.

Il fenomeno più evidente resta tuttavia il brusco dietrofront dei lattiero-caseari, dopo un periodo caratterizzato da forti spinte inflattive. Il riequilibrio tra domanda e offerta, riconducibile all'aumento stagionale della produzione in Europa e Oceania e all'accumulo di scorte, in combinazione con una richiesta internazionale destrutturata, spiega la brusca inversione di rotta dei prezzi, con cali più evidenti per burro e latte in polvere, prodotti più esposti alle dinamiche del commercio globale.

In Italia, la correzione dei listini internazionali ha esercitato una significativa pressione al ribasso sui prezzi del latte alla stalla. A dicembre, la quotazione spot del latte crudo sulla piazza di Milano ha ceduto quasi il 27% in un mese e il 46% su base annua. In picchiata anche il burro di centrifuga, in un mercato che ha girato in negativo anche per il Grana padano, in flessione anno su anno di oltre il 7%.

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

8



Svolta sui dazi USA: ridotte le tariffe sulla pasta italiana

Redazione



Le autorità statunitensi rivedono al ribasso le aliquote proposte nell’ambito dell’indagine antidumping: attesa la decisione finale nella primavera 2026.

Il 2026 si apre con una notizia importante per la pasta Made in Italy: gli Stati Uniti hanno deciso di rivedere al ribasso i dazi antidumping sulla pasta italiana, evitando un provvedimento che minacciava di penalizzare pesantemente le esportazioni.

Cosa è successo

Nel 2025 il Dipartimento del Commercio statunitense aveva avviato un'indagine antidumping su alcune aziende italiane di pasta, con la proposta di imporre dazi aggiuntivi fino al 91,74% oltre alla tariffa ordinaria del 15% sulle importazioni dall'Unione Europea, una misura che avrebbe potuto portare a un'onere complessivo superiore al 107% per alcuni prodotti.

Tuttavia, nella fase di revisione preliminare dei dazi, le autorità americane hanno deciso di ridurre drasticamente le tariffe. Le nuove aliquote, che vanno dal 2,26% al 13,98%, sono state annunciate in anticipo rispetto alla conclusione definitiva dell'indagine, attesa per l'11 marzo 2026, e ancora non sono in vigore fino alla pubblicazione della decisione finale.

Reazioni e prospettive

La Farnesina e il Governo italiano hanno interpretato la riduzione come il risultato del dialogo diplomatico e delle memorie

difensive presentate da istituzioni e imprese italiane, sottolineando l'importanza di tutelare uno dei mercati più strategici per l'export della pasta tricolore. L'export di pasta italiana verso gli Stati Uniti nel 2024 ha raggiunto valori nell'ordine di circa 670–800 milioni di euro/dollari, confermando il peso del mercato americano per il settore.

Perché è importante

La revisione al ribasso dei dazi riduce l'impatto potenziale sui prezzi e sulla competitività della pasta italiana negli USA, scongiurando in gran parte lo spettro di un'esclusione dal mercato statunitense e dando respiro alle imprese esportatrici italiane in un momento di grande attenzione alle dinamiche del commercio internazionale.

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

La mejor Pasta de Sudamérica



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



9



Costi di produzione e costi medi: cosa cambia per la filiera italiana del grano duro

Luigi Cristiano Laurenza
Direttore Area Legale, Economica e Internazionalizzazione e Segretario Generale Pastai Unione Italiana Food



Unione Italiana Food concede a Pastaria la pubblicazione di questa nota, redatta per i pastai associati, che analizza il quadro normativo del Dlgs 198/2021 e l'intervento ISMEA.

Premessa normativa

La fissazione dei “costi medi di produzione” da parte di ISMEA si inserisce nel quadro normativo delle pratiche commerciali sleali di cui al Decreto legislativo 8 novembre 202, n. 198. Il provvedimento attua la direttiva (UE) 2019/633, in materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare nonché l’articolo 7 della legge 22 aprile 2021, n. 53, in materia di commercializzazione dei prodotti agricoli e alimentari.

Il provvedimento distingue le due fattispecie di “costo medio di produzione” e “costo di produzione”.

L’art. 2, lett. o – bis) e o – ter) contiene le definizioni di “costo medio di produzione” e “costo di produzione”.

“Costo medio di produzione”: il costo medio di produzione dei prodotti agricoli e alimentari determinato dall’Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare (ISMEA) sulla base della metodologia dallo stesso elaborata e comunicata al Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (o-bis).

“Costo di produzione”: il costo relativo all’utilizzo delle materie prime, dei fattori, sia fissi che variabili, e dei servizi necessari al processo produttivo svolto con le tecniche prevalenti nell’area di riferimento (o-ter).

La nozione di “costo medio di produzione” fa riferimento ad una determinazione di ISMEA sulla base di una propria metodologia, sulla base di variabili medie di mercato, mentre quella di costo di produzione ha una valenza soggettiva e quindi variabile in quanto riferita al singolo venditore in base alle sue relative variabili.

Nel decreto, oltre che nelle definizioni, in esame si fa riferimento:

- ai “costi di produzione”:
 - all’art. 3, comma 5, laddove si prescrive che “Fermo restando quanto disposto dagli articoli 4 e 5, sono fatte salve le condizioni contrattuali, comprese quelle relative ai prezzi stabiliti nel rispetto dei costi di produzione sostenuti di cui all’articolo 2, comma 1, lettera o-ter), definite nell’ambito di accordi quadro aventi ad oggetto la fornitura dei prodotti agricoli e alimentari stipulati dalle organizzazioni professionali maggiormente rappresentative a livello nazionale rappresentate in almeno cinque camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, ovvero nel Consiglio nazionale dell’economia e del lavoro, anche per



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

il tramite delle loro articolazioni territoriali e di categoria”.

- all’art. 5.1 b), che stabilisce che “Sono altresì vietate le seguenti pratiche commerciali:

a) (*omissis*)

b) l’imposizione di condizioni contrattuali eccessivamente gravose per il venditore, ivi compresa quella di vendere prodotti agricoli e alimentari a prezzi al di sotto dei costi di produzione”;

- ai “costi medi di produzione” all’art. 7 (Disciplina delle vendite sottocosto), laddove si prevede, al comma 3, che: “In caso di violazione della disposizione di cui al comma 1, (sul divieto della vendita sottocosto) il prezzo stabilito dalle parti è sostituito di diritto, ai sensi dell’articolo 1339 del codice civile, dal prezzo risultante dalle fatture d’acquisto oppure, qualora non sia possibile il riscontro con le fatture d’acquisto, dal prezzo calcolato sulla base dei costi medi di produzione rilevati dall’Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare - ISMEA ovvero, in mancanza di quest’ultimo, dal prezzo medio praticato per prodotti simili nel mercato di riferimento”.

Pertanto, il “costo di produzione” rileva come pratica commerciale sleale laddove la vendita sia avvenuta al di sotto di esso, mentre il “costo medio di produzione” si configura come uno strumento alternativo

alle fatture di acquisto per stabilire l’entità del prezzo corretto in caso di “vendite sottocosto” disciplinate da una normativa speciale con proprie regole ed esenzioni¹.

Pratica commerciale sleale: vendere al di sotto dei “costi di produzione”

Alla luce del quadro normativo sopra delineato, la pratica commerciale sleale consiste nell’imporre condizioni contrattuali eccessivamente gravose per il venditore, ivi compresa quella di vendere prodotti agricoli e alimentari a prezzi al di sotto dei costi di produzione.

La nozione di costi di produzione va quindi riferita soggettivamente ai costi del venditore che possono essere superiori o inferiori ai “costi medi di produzione”.

La pratica figura descritta all’art. 5.1b) e la sanzione per essa prevista in caso di sua violazione, salvo che il fatto costituisca reato, stabilita dall’art. 10.6 del Dlgs 198/2021, è fino al 3 per cento del fatturato realizzato nell’ultimo esercizio precedente all’accertamento. La misura della sanzione è determinata facendo riferimento al beneficio ricevuto dal soggetto che ha commesso la violazione nonché all’entità del danno provocato all’altro contraente. In ogni caso la sanzione non può essere inferiore a 10.000 euro.



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.



Effetti della fissazione di ISMEA dei “costi medi di produzione” del grano duro: sostituzione del minor prezzo pattuito con quello risultante dai “costi medi di produzione” e relativa sanzione

L'applicazione più immediata della fissazione da parte di ISMEA dei costi medi di produzione si avrà, come osservato, nel caso di vendite sottocosto¹. L'art 7 del dlgs. n. 198/2021 infatti prevede che in caso di violazione del divieto sulla vendita sottocosto (tranne nei casi in cui essa è consentita²) il prezzo stabilito dalle parti è sostituito di diritto dal prezzo risultante dalle fatture d'acquisto oppure, qualora non sia possibile il riscontro con le fatture d'acquisto, dal prezzo calcolato sulla base dei costi medi di produzione rilevati da ISMEA, ovvero, in mancanza di quest'ultimo, dal prezzo medio praticato per prodotti simili nel mercato di riferimento. Nel caso del grano duro, quindi, la fissazione da parte di ISMEA di costi medi di produzione (con un range che varia dal Nord al Sud da 30,2 €/quintale a 31,8 €/quintale) consente in caso di vendita sottocosto di sostituire il minor prezzo pattuito.

In aggiunta alla sostituzione del prezzo, l'art. 10.9 del dlgs. n. 198/2021 prevede, a titolo sanzionatorio, che chiunque effettua vendite sottocosto di prodotti agricoli e alimentari al di fuori delle ipotesi previste dall'articolo 7 è punito con la sanzione amministrativa di cui all'articolo 5, commi 2 e 3, del decreto del Presidente della Repubblica n. 218 del 2001 (da 1 a 6 milioni di Lire e in caso di particolare gravità o di recidiva può essere disposta, quale sanzione amministrativa accessoria, la sospensione dell'attività di vendita per un periodo non superiore a venti giorni).

Possibili quesiti legati all'applicazione della normativa

In considerazione del quadro normativo sopra esposto, delle linee guida di Unione Italiana Food e di altri aspetti di fatto e di diritto si formulano le seguenti considerazioni.

Natura e derogabilità dei “costi medi di produzione”

Il costo medio di produzione fissato da ISMEA non costituisce ex se un prezzo minimo inderogabile, in quanto nelle fattispecie di vendite sottocosto si configura come strumento alternativo di sostituzione del prezzo di vendita nel caso



 **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



non sia possibile il riscontro con il prezzo delle fatture. Inoltre, è pur sempre possibile, soprattutto con forme contrattuali di durata prolungata (ricordiamo che il dlgs 198/2021 prevede una durata minima contrattuale di 12 mesi), negoziare su basi diverse e prevedere, anche in funzione della qualità del grano, meccanismi premiali. Pertanto, è possibile per un produttore di grano virtuoso che opera con costi più bassi, in presenza di un contratto quadro chiaro e trasparente in base a quanto previsto dalla normativa, vendere a prezzi più bassi rispetto ai costi medi di produzione, sia in quanto non si configura la pratica della vendita al di sotto dei costi di produzione, sia in quanto non si realizza la fattispecie del sottocosto. Per le stesse ragioni legate al significato ed al ruolo dei costi medi di produzione, sembra ammissibile la stipulazione di contratti pluriennali o di filiera che prevedano formule di determinazione futura del prezzo anche attraverso strumenti come futures, medie di borsa ed altri, qualora in alcuni periodi il prezzo così determinato risulti inferiore ai costi medi ISMEA. Allo stesso modo, contratti di filiera stipulati nell'ambito di programmi pubblici (PNRR, PAC, fondi nazionali) non devono necessariamente essere rinegoziati se il prezzo concordato

risulta inferiore ai nuovi costi medi ISMEA successivamente pubblicati.

Eventuali profili di anticoncorrenzialità dei “costi medi di produzione”

I costi di medi di produzione operano, come osservato, in caso di vendite sottocosto, in mancanza del prezzo risultante dalle fatture d'acquisto e fungono come riferimento per la sostituzione del prezzo pattuito. Pertanto, ancora una volta, per la natura stessa dei costi medi di produzione, non si ritiene che uno scostamento, peraltro non così rilevante, tra i costi medi stabiliti per il Centro Sud e quelli stabiliti per il Centro Nord, possa configurare una discriminazione anticoncorrenziale tra operatori che operano nello stesso mercato nazionale. La fissazione dei costi medi non vieta l'acquisto di grano a un prezzo inferiore al costo medio fissato da ISMEA. Ciò che è vietato, lo ricordiamo è la pratica di acquistare a costi medi inferiori a quelli di produzione o di vendere sottocosto. Una valutazione con riferimento a eventuali profili di anticoncorrenzialità andrebbe nel caso operata, con evidenti difficoltà, in riferimento all'impianto del Dlgs 198/2021, non alla fissazione dei costi medi operata da ISMEA già prevista sin dalla data di entrata in vigore della norma.

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

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



Decorrenza dell'efficacia dei costi medi di produzione

Premesso che la norma è in vigore dal 15/12/2021 e che quindi è già da allora considerata pratica sleale la vendita al di sotto dei costi di produzione e la vendita sottocosto, i parametri fissati da ISMEA sono utilizzabili (per le vendite sottocosto) dalla loro fissazione (6 ottobre 2025) e non già anteriormente a tale data.

Possibili profili di contestazione della metodologia utilizzata da ISMEA

Si ritiene possibile contestare la metodologia adottata da ISMEA per la determinazione dei costi medi di produzione, purché sostenuta da solide argomentazioni di natura tecnico/scientifica/agraria/economica.

Operatività borse merci e fissazione costi medi per altri prodotti

Le quotazioni settimanali delle Borse Merci continueranno ad operare fintantoché l'operatività delle Borse verrà mantenuta. Non è allo stato possibile prevedere se ed in che modo le quotazioni delle borse risentiranno dei costi medi di ISMEA che, tuttavia, ricordiamo, rappresentano un riferimento ai fini sopra evidenziati. La fissazione di un prezzo minimo per il grano duro potrebbe essere accompagnata da una disciplina analoga

per i prodotti trasformati (semola, farina, pasta, pane). ISMEA ha già avviato studi e approfondimenti in tal senso ma, allo stato, non vi è una determinazione specifica finalizzata a definire tali studi o a renderli ufficiali e quindi operativi.

Ambito di applicazione dei costi medi di produzione

L'art. 1.2 del provvedimento prevede che le sue disposizioni si applichino alla cessione di prodotti agricoli ed alimentari, eseguite da fornitori che siano stabiliti nel territorio nazionale o da fornitori che siano stabiliti in altri Stati membri o in Paesi terzi quando l'acquirente è stabilito in Italia. Secondo le linee guida di Unione Italiana Food sulle pratiche commerciali sleali, per "fornitori stabiliti" si intende la sede operativa (non quella legale). Vengono quindi tutelate le cessioni transfrontaliere in una logica di "foro del fornitore". Quindi se le forniture sono effettuate da un'impresa nel territorio nazionale esse rientrano nel campo di applicazione del provvedimento e le sue norme si applicano con prevalenza anche su quelle contrarie, a favore del fornitore stabilito sul territorio nazionale. Le previsioni di cui agli articoli 3, 4, 5 e 7 (pratiche commerciali e vendite sottocosto) costituiscono norme imperative e prevalgono sulle eventuali discipline di settore con esse contrastanti,

qualunque sia la legge applicabile al contratto di cessione di prodotti agricoli e alimentari. È nulla qualunque pattuizione o clausola contrattuale contraria alle predette disposizioni. La nullità della clausola non comporta la nullità del contratto. Il decreto legislativo 198/2021 si applica sul territorio nazionale, quindi la norma non si applica (come anche evidentemente i costi medi di produzioni fissati da ISMEA) nel caso in cui la cessione di materie prime o prodotti avvenga al di fuori del territorio nazionale, come nel caso delle importazioni dall'estero.

Responsabilità per le dichiarazioni di origine

Le dichiarazioni circa l'origine o la provenienza, le proprietà nutrizionali e le caratteristiche del prodotto e delle materie prime sono rese sotto la responsabilità del produttore il cui nome figura nel prodotto commercializzato (art. 8, Reg. 1169/2011). Quest'ultimo potrà evidentemente, in sede di accertamento della effettiva responsabilità, provare la responsabilità di terzi fornitori. È rimesso alle autorità di controllo verificare la veridicità di tali affermazioni e non è previsto dalle normative applicabili alcun documento specifico che ne fornisca la prova.

Sanzioni a carico dell'acquirente per vendite a costi inferiori e per vendite sottocosto

Tra gli obiettivi principali del provvedimento in esame rientra l'introduzione di un livello minimo di tutela della parte debole del rapporto per cui si ritiene che in caso di vendita al di sotto dei costi di produzione e di vendita sottocosto la responsabilità e le sanzioni ricadano sulla parte acquirente. La circostanza è stata peraltro chiarita, seppur con riferimento a diversa violazione, nella Relazione dell'attività di contrasto alle pratiche commerciali sleali 2022, elaborata dal Dipartimento Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi del Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

Note

1. Per vendita sottocosto si intende, ai sensi dell'art. 1.1, DPR 218/2001, la vendita al pubblico di uno o più prodotti effettuata ad un prezzo inferiore a quello risultante dalle fatture di acquisto maggiorato dell'imposta del valore aggiunto e di ogni altra imposta o tassa connessa alla natura del prodotto e diminuito degli eventuali sconti o contribuzioni riconducibili al prodotto medesimo purché documentati, secondo la definizione contenuta nell'articolo 15, comma 7, del decreto legislativo 31 marzo 1998, n. 114.
2. Cfr. art. 2, DPR 218/2001.



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

10



Premi Pastaria per le tesi di laurea: i vincitori dell'edizione 2026

Redazione



Sono stati resi noti i vincitori del Premio Pastaria 2026 per le migliori tesi di dottorato e di laurea magistrale sulla pasta alimentare. Con l'iniziativa Pastaria vuole premiare il lavoro di giovani laureati e ricercatori.

La commissione di valutazione ha reso noti i vincitori dell'edizione 2026 del Premio Pastaria per le migliori tesi di laurea magistrale e di dottorato sulla pasta alimentare, iniziativa che conferma l'impegno di Pastaria nel valorizzare la ricerca scientifica applicata al settore pastario.

Il premio intende riconoscere il contributo di giovani ricercatrici e ricercatori che, attraverso i loro studi, affrontano temi chiave per l'evoluzione della filiera: qualità delle materie prime, processi produttivi, valore nutrizionale, sostenibilità e shelf life dei prodotti.

Premio per le tesi di laurea magistrale

Per l'edizione 2026, il Premio Pastaria per la laurea magistrale è stato assegnato a due elaborati dedicati all'analisi dell'impatto dei processi tecnologici sulla qualità nutrizionale e strutturale della pasta.

Il primo riconoscimento va a Cristian Tardini (Università di Bologna), con la tesi *Effetto del processo produttivo sui composti bioattivi della pasta secca: dalla materia prima al prodotto finito*. Il lavoro analizza l'evoluzione di fenoli, attività antiossidante e tocoli dalla materia prima alle paste semplici e arricchite,

evidenziando come il processo produttivo riduca parzialmente i composti bioattivi ma come le paste arricchite mantengano livelli superiori rispetto alla pasta di sola semola. Il secondo premio è stato assegnato a Imma De Sena (Università degli Studi di Napoli Federico II), con la tesi *Valutazione dell'effetto del trattamento termico di essiccamento della pasta mediante approcci proteomici*. Lo studio, sviluppato nell'ambito del progetto PRIN CALIMERO, approfondisce il ruolo delle condizioni di essiccamento sulla struttura e sulla digeribilità delle proteine, mettendo in luce l'importanza della qualità della semola nell'interazione tra materia prima e processo.

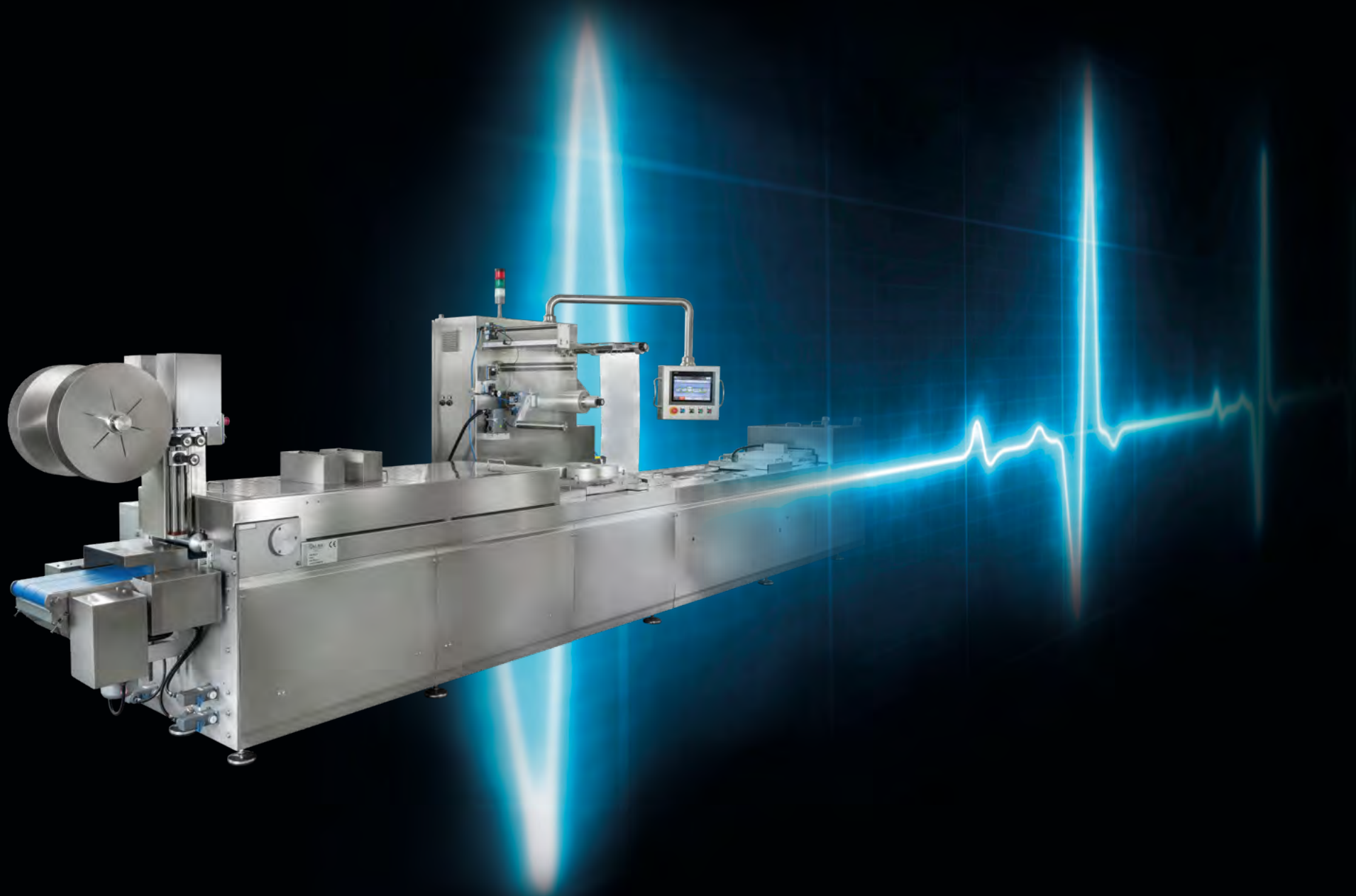
Il premio per ciascuna delle migliori tesi di laurea magistrale consiste in 400 euro e in un diploma rilasciato da Pastaria.

Premio per la tesi di dottorato

Il Premio Pastaria 2026 per la migliore tesi di dottorato è stato assegnato a Flavia Dilucia (Università di Foggia) per la tesi *Valorizzazione e riutilizzo di sottoprodotti vegetali per la formulazione e lo studio di alimenti ad elevato valore salutistico e per prolungarne la loro shelf-life*.

La ricerca affronta il tema della valorizzazione dei sottoprodotti vegetali attraverso un metodo innovativo, non

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

termico e privo di solventi, finalizzato alla produzione di ingredienti funzionali per alimenti fortificati. I risultati evidenziano miglioramenti delle caratteristiche chimiche, microbiologiche e sensoriali dei prodotti, in un'ottica di sostenibilità ed economia circolare di particolare interesse anche per il settore pastario. Alla vincitrice del premio di dottorato vanno 700 euro e un diploma rilasciato da Pastaria.

Cerimonia di premiazione e pubblicazione dei lavori

La cerimonia di premiazione dei vincitori si svolgerà nel corso di Fiera Pastaria & Festival 2026, in programma a Firenze il 30 e 31 marzo, confermando il ruolo della manifestazione come punto di incontro tra industria, ricerca e innovazione. Come nelle precedenti edizioni, i lavori premiati saranno presentati anche attraverso articoli scientifici di sintesi pubblicati su Pastaria, offrendo ai lettori un approfondimento sui risultati più significativi della ricerca accademica applicata alla pasta.

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**

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

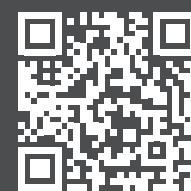
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services