

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 2/2026
Marzo



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.

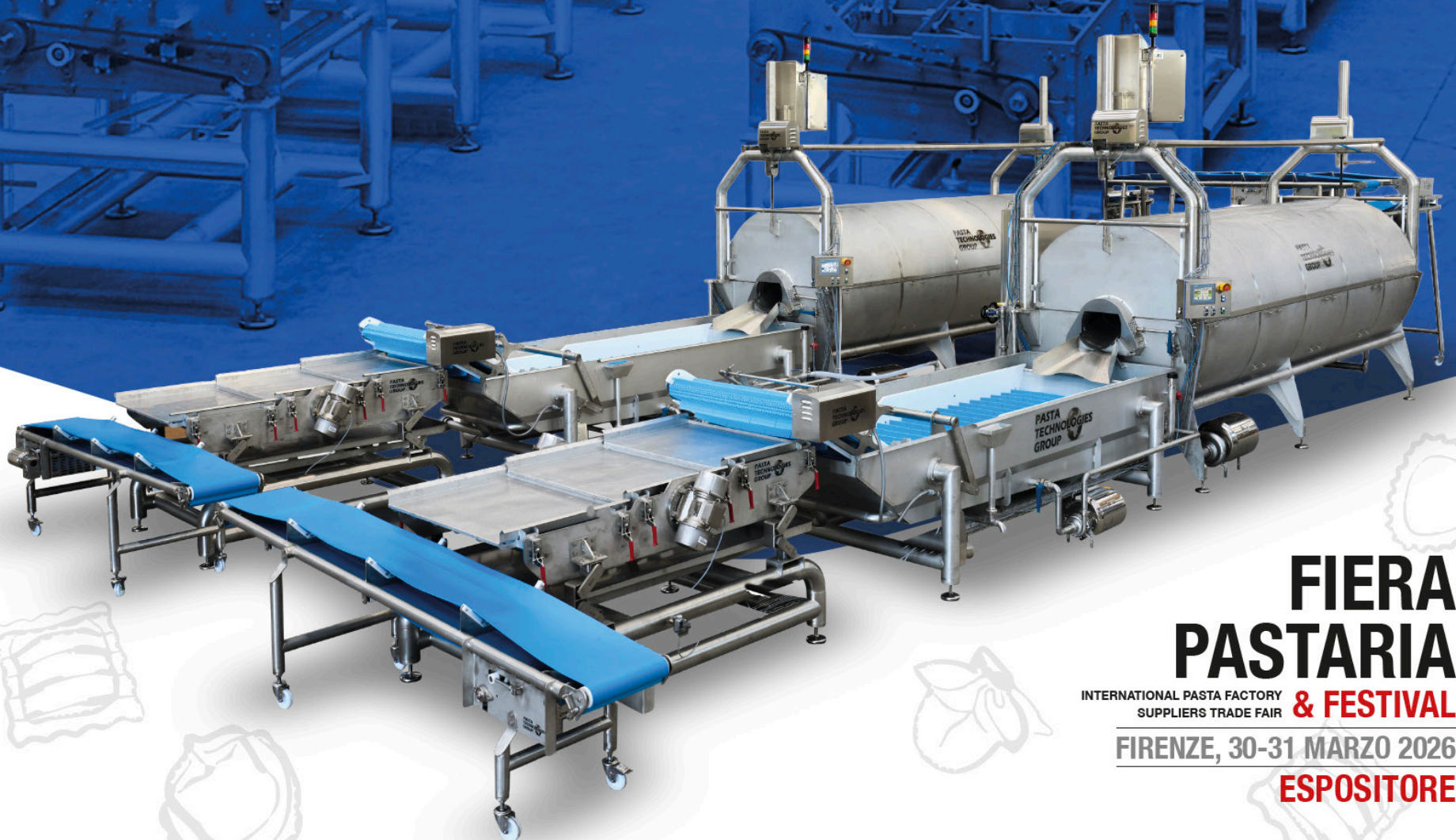
INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



COTTORE ROTANTE

VERSATILE NELLA COTTURA, EFFICIENTE NELLA PRODUZIONE



**FIERA
PASTARIA**

INTERNATIONAL PASTA FACTORY
SUPPLIERS TRADE FAIR & FESTIVAL

FIRENZE, 30-31 MARZO 2026

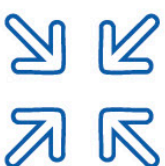
ESPOSITORE



VERSATILE



EFFICIENTE



COMPATTO



AFFIDABILE

Mod. CCR

- ✓ Adatto alla cottura in acqua di pasta, verdure, riso e cereali
- ✓ Elevata capacità produttiva in spazi ridotti
- ✓ Disponibile in diversi modelli e configurazioni
- ✓ Capacità produttiva da 300 a 3000 kg/h

Visita il nostro website
pastatechgroup.com

Per maggiori informazioni
info@pastatechgroup.com



Patrocini & Sostenitori



Patrocini

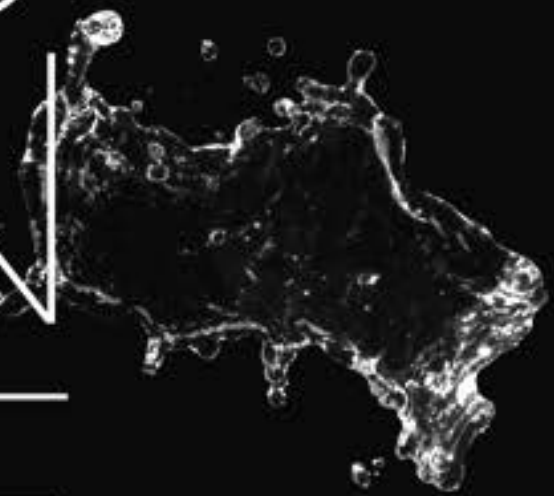
Pastaria ha ottenuto il patrocinio delle più prestigiose associazioni nazionali e internazionali di produttori di pasta alimentare.

I patrocini di Pastaria





INNOVATION YOU CAN TASTE



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



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

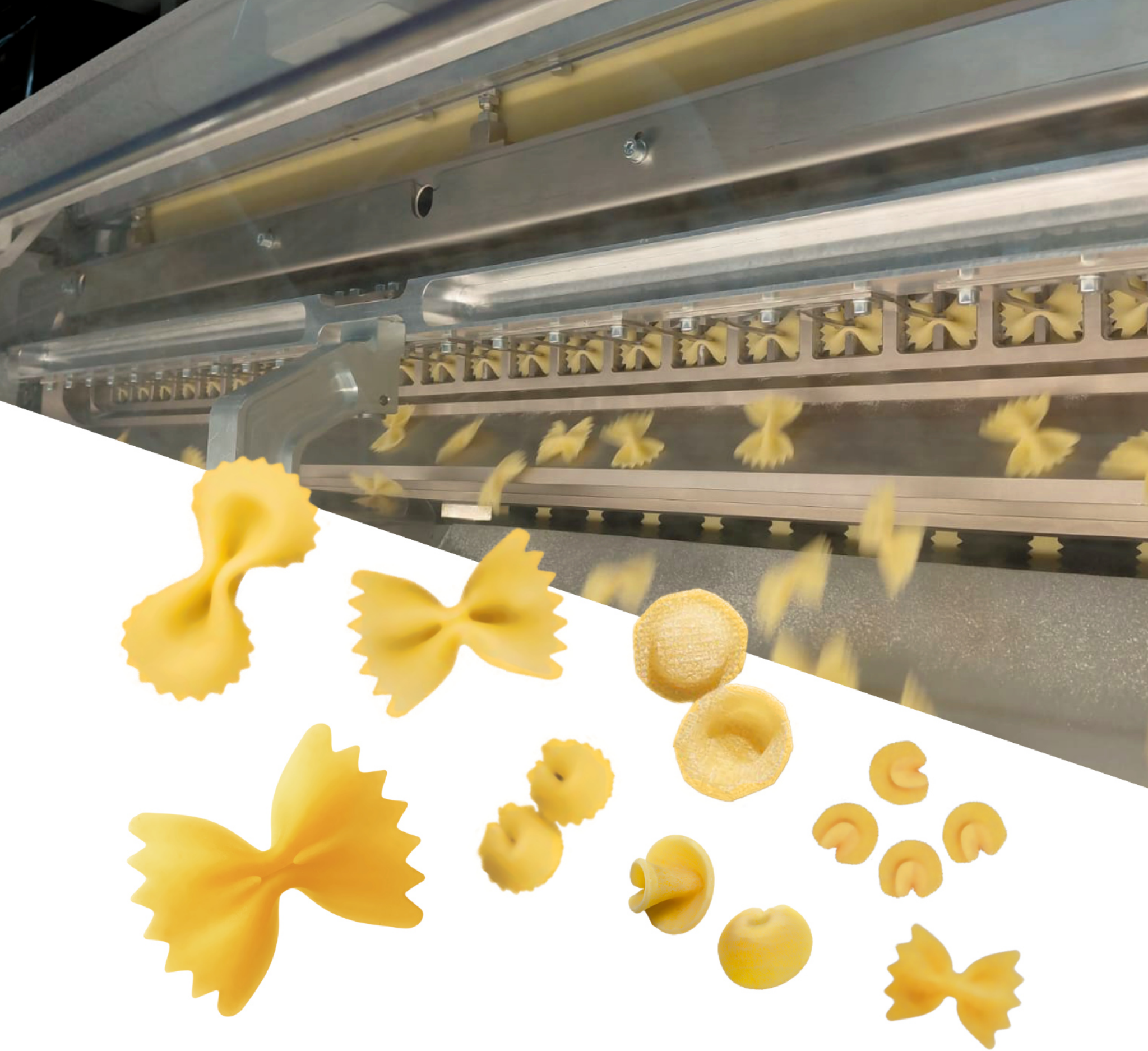


Creiamo qualità



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843





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

www.landucci.it

SINCE 1925

landucci
— **zamboni**



IMPRESA STORICA D'ITALIA

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



Food Tech Master – Fresh Pasta Processing 2026: torna il corso GEA sulla tecnologia per la pasta fresca

Comunicato stampa



Il corso internazionale organizzato da GEA a Galliera Veneta offre tre giornate di formazione avanzata dedicate alle tecnologie di produzione della pasta fresca, con lezioni tecniche, attività pratiche e confronto diretto con gli esperti del settore.

GEA presenta l'edizione 2026 del *Food Tech Master – Fresh Pasta Processing*, il percorso formativo dedicato ai professionisti che desiderano approfondire in modo completo e strutturato la tecnologia relativa alla pasta fresca.

L'appuntamento, in programma dal 9 all'11 giugno 2026 presso il GEA Extruded Food Technology Center di Galliera Veneta (Padova), offre un'esperienza immersiva che combina teoria, pratica e confronto diretto con esperti del settore.

Durante le tre giornate, i partecipanti avranno l'opportunità di esplorare l'intero processo produttivo, dalle materie prime alle tecnologie di formatura, dai trattamenti termici ai criteri di shelf life, fino alle tendenze più recenti nel packaging. Le sessioni tecniche saranno affiancate da attività pratiche in impianti pilota e valutazioni sensoriali guidate, permettendo di trasformare la conoscenza teorica in competenza applicata.

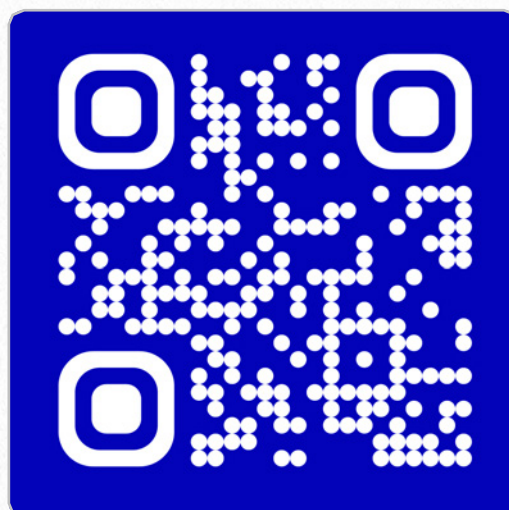
Il valore del Food Tech Master risiede anche nella dimensione relazionale: professionisti provenienti da ruoli e aziende diverse tecnologi, responsabili qualità, operatori, manager della produzione e R&D potranno confrontarsi, condividere esperienze e sviluppare nuove prospettive utili ad affrontare le sfide del mercato della pasta fresca.

La partecipazione al corso include un pacchetto che garantisce un'esperienza completa. Nel biglietto sono compresi:

- la partecipazione a tutte le sessioni formative, incluse prove pratiche, test sensoriali e accesso alle presentazioni;
- il soggiorno in hotel 4 stelle, con check-in il 8 giugno e check-out il 12 giugno;
- tutti i pasti: colazioni, coffee break, pranzi e cene;
- i trasferimenti da e per l'aeroporto di Venezia e tra hotel, sede GEA e location per le cene;
- attività esperienziali legate al territorio;
- il certificato ufficiale di Food Tech Master al termine del percorso.

È disponibile una tariffa agevolata Early Bird valida fino al 31 marzo, inoltre è possibile beneficiare di uno sconto del 25% per gruppi da tre a cinque partecipanti.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni è possibile scannerizzare il QR code o visitare gea.com.





FOOD TECH MASTER 2026 - PASTA FRESCA

Partecipa a un'esclusiva esperienza formativa di tre giorni dedicata alla produzione di pasta fresca.

Organizzato dalla GEA Academy, il Food Tech Master unisce sessioni teoriche guidate da esperti, prove pratiche in impianti pilota all'avanguardia e valutazioni sensoriali, offrendo ai partecipanti un'immersione approfondita nelle moderne tecnologie di lavorazione

Prenota entro il 31 marzo per usufruire dello sconto early bird!

[Visita la pagina del corso](#)

GEA Engineering
for a better
world.

2



Le tecnologie per i pastifici protagoniste a Firenze

Redazione



Un'anteprima delle tecnologie che sarà possibile vedere a Fiera Pastaria & Festival 2026, dove i fornitori di macchine, impianti e accessori per pastifici di ogni dimensione presenteranno alcune delle loro soluzioni per la produzione ed il confezionamento di pasta secca e pasta fresca.

La seconda edizione di Fiera Pastaria & Festival, in programma il 30 e 31 marzo 2026 alla Stazione Leopolda di Firenze, si annuncia come uno dei principali appuntamenti internazionali dedicati alle tecnologie per la produzione di pasta, l'unico esclusivamente dedicato a questo comparto. Organizzata dalla rivista specializzata Pastaria, la manifestazione riunirà costruttori di macchine, fornitori di ingredienti e di servizi provenienti da diversi Paesi, offrendo ai produttori di pasta l'opportunità di osservare da vicino alcune delle innovazioni che stanno caratterizzando l'evoluzione del settore. Accanto all'ampio programma di incontri, convegni e tavole rotonde del Pastaria Festival (si veda l'articolo [*Pastaria Festival 2026: il programma completo dei convegni e degli incontri*](#)), la fiera proporrà infatti un'area espositiva in cui sarà possibile vedere tecnologie dedicate alle diverse fasi del processo produttivo: dalla preparazione degli impasti alla formatura dei prodotti, dal trattamento termico della pasta fresca al confezionamento, fino ai sistemi di controllo qualità e alle soluzioni di automazione industriale. Sulla base delle informazioni preliminari fornite dagli espositori è possibile anticipare alcune delle tecnologie che saranno presenti a Firenze. Le macchine citate in queste pagine rappresentano

naturalmente solo alcuni esempi tra quelli che sarà possibile vedere a Fiera Pastaria & Festival, ma offrono già una prima indicazione delle soluzioni e delle tendenze tecnologiche che caratterizzano oggi l'industria della pasta.

Uno dei filoni più evidenti riguarda le tecnologie dedicate alla pasta fresca e ai prodotti ripieni, un segmento che negli ultimi anni ha conosciuto una crescita significativa e una crescente diversificazione delle proposte. Diverse aziende porteranno negli spazi della Stazione Leopolda macchine progettate per la lavorazione della sfoglia e la formatura della pasta.

Pasta Technologies Group, ad esempio, presenterà il gruppo composto dalla sfogliatrice SA630 e dalla formatrice FA630, macchine progettate per assicurare uniformità nella laminazione dell'impasto e flessibilità nella produzione di diversi formati.

Sempre nel campo della pasta fresca, Facchini Impianti, esporrà una raviocappellettatrice, la RA540/S, e una sfogliatrice singola, il modello NL540.

In questo stesso ambito si inserisce anche la proposta di GEA, che porterà a Firenze la Freshpasta Former 2 R300, una raviolatrice a doppia sfoglia dotata di pompa a lobi PRL, progettata per garantire

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



Il gruppo composto dalla sfogliatrice SA630 e dalla formatrice FA630 di Pasta Techonolgies Group sarà esposto a Fiera Pastaria & Festival, presso lo stand B18

precisione nel dosaggio del ripieno e regolarità nella formatura del prodotto. Tra i costruttori di macchine per pasta fresca figura inoltre AL.MA., che presenterà una gamma articolata di soluzioni per la lavorazione e la formatura dei prodotti. Tra queste, ad esempio, la sfogliatrice automatica CA540FA, la raviolatrice a doppia sfoglia R-540, oltre ad altre macchine come la pressa combinata PA55R e la combinata CA160R, affiancate da componenti di linea come la pompa a

lobi PLA150. L'azienda esporrà inoltre la termoformatrice TF-420, per il confezionamento della pasta fresca, destinata a suscitare grande interesse da parte dei visitatori.

Sempre nel segmento delle tecnologie per pasta fresca, Aldo Cozzi presenterà alcune delle proprie macchine dedicate alla produzione per negozi e piccoli laboratori, tra cui una combinata automatica, una pressa, una gnoccatrice e una macchina per la produzione di cappelletti.



WORLD PASTA DAY 2026

27 | 28 OCT. 2026

PARMA | ITALY

PROUDLY HOSTED BY



CIBUSTEC

27|30 OCT. 2026 | PARMA | ITALY

powered by



info@cibustec.com



Un'altra direzione di sviluppo riguarda le tecnologie dedicate a prodotti specifici come gli gnocchi ripieni. Sandorè, ad esempio, tra i leader internazionali del settore, esporrà la Multilane 1000 GP1000, un estrusore progettato per la produzione di gnocchi ripieni, capace di combinare elevata capacità produttiva e precisione nella formatura.

Tra le macchine per la produzione di pasta fresca figura inoltre la pressa IP 60 presentata da IVPasta, una macchina pensata per piccoli laboratori artigianali e negozi.

Sarp esporrà a Firenze una spirale di trattamento termico, passaggio

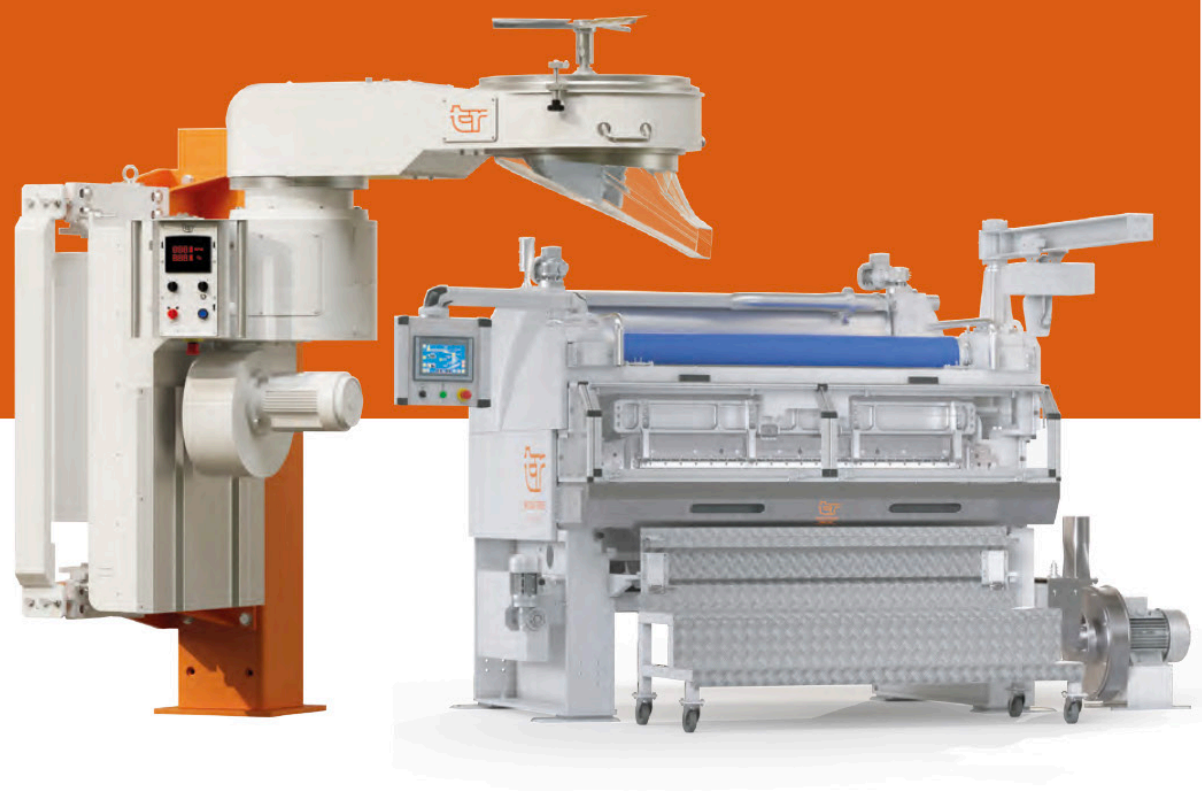
fondamentale per garantire sicurezza dal punto di vista microbiologico e corretta conservabilità della pasta fresca.

Un altro ambito centrale dell'innovazione riguarda il controllo della qualità del prodotto e delle materie prime. In questo contesto, RAM Elettronica presenterà un sistema di ispezione per pasta corta, progettato per individuare eventuali difetti del prodotto lungo la linea produttiva.

Parallelamente, FOSS Italia esporrà il sistema NIRS DS3, uno strumento per l'analisi rapida di farine, semole e pasta sempre più utilizzato nei laboratori e nei reparti qualità dei pastifici.



- 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.



GLI ESPOSITORI A FIERA PASTARIA & FESTIVAL 2026

Azienda	Stand	Azienda	Stand
Aldo Cozzi	A11	IVPasta	A18
Alma Packaging	A05	La Parmigiana	A15
Anselmo Group	A01	Landucci	A06
Axor	A03	Macinazione Lendinara	B01
Brenntag	B17	Martini	A08
Castiglioni	B14	MartinoRossi	B04
CEPI	A19	Molino Grassi	A13
Cibus Tec	A10	Molitecnica Sud	A17
Colimatic	B18	Molitoria Umbra	B05
Cusinato Group	B07	Naet	A12
Fava	A07	New Flavours	B15
Foss	A14	Niccolai	B09
Gamma Packaging	A20	Omron	B12
GEA	B16	Protech	B06
Innova	B18	Pasta Technologies Group	B18
I.T.Ali	A04	Penta Engineering	A09
IFT	A02	RAM Elettronica	B08
Industria Molitoria Mininni	A16	Ricciarelli	B11
Ipack-Ima	B03	Sandorè	B13
Italgi	B02	Sarp	B18
Italpast	B10	SIDE Protech	A09

L’evoluzione tecnologica del settore passa anche attraverso l’integrazione di sistemi digitali e di automazione. Omron Electronics proporrà in fiera una dimostrazione di machine vision, tecnologia basata su sistemi di visione artificiale utilizzati per il controllo dei processi e il monitoraggio automatico delle linee produttive. Tra le tecnologie presenti non mancheranno infine soluzioni dedicate al

recupero degli sfridi e degli scari di pasta negli impianti industriali. Cusinato Giovanni, infatti, azienda di punta nel campo dello stoccaggio e della movimentazione industriale nel comparto della pasta, presenterà agli operatori i triturator FR 15/25 e FR 25/70. Fava, esporrà la pressa da laboratorio 55.1-80 STV, un modello con capacità di circa 15–30 kg/h di pasta corta e lunga, progettata con caratteristiche tipiche degli

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.

estrusori ad alta produzione, peculiarità che consente di effettuare prove di processo e di sviluppo del prodotto con parametri tecnologici comparabili a quelli delle linee industriali.

Nel campo delle macchine per la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti saranno presenti anche le soluzioni proposte da Italtast, che porterà nel proprio stand la pressa da laboratorio MAC30 GF e l'essiccatoio da laboratorio EAC-LAB-E, tecnologie progettate per l'attività di sperimentazione, test di ricette e studio dei parametri di processo.

Le macchine citate rappresentano dunque solo una parte delle tecnologie che sarà possibile scoprire a Fiera Pastaria & Festival 2026. L'area espositiva offrirà infatti una panoramica ancora più ampia delle soluzioni disponibili per il comparto della pasta alimentare, con tecnologie che coprono le diverse fasi del processo produttivo e del confezionamento.

Per due giorni la Stazione Leopolda diventerà così un punto di incontro internazionale per i professionisti del settore: costruttori di macchine, sviluppatori di tecnologie, fornitori di ingredienti, fornitori di servizi e produttori di pasta avranno l'opportunità di confrontarsi direttamente sulle innovazioni che stanno trasformando il comparto.

La combinazione tra area espositiva e programma tecnico del Pastaria Festival offrirà inoltre ai visitatori la possibilità di affiancare alla visita agli stand un aggiornamento scientifico e tecnologico sui temi più attuali per l'industria della pasta.

Un'occasione preziosa per osservare da vicino — macchine alla mano — le tecnologie che stanno contribuendo a disegnare il futuro dei pastifici.

Per partecipare

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

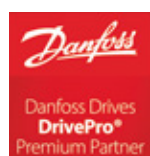
È possibile richiedere il proprio biglietto di ingresso registrandosi online al link:

<https://www.fierapastaria.com/tickets/choose>

La registrazione consente di accedere sia all'area espositiva della fiera sia al programma di incontri e conferenze del Pastaria Festival, in programma il 30 e 31 marzo 2026 alla Stazione Leopolda di Firenze.



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



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

3



Pastaria Festival 2026: il programma completo dei convegni e degli incontri

Redazione



Giunto alla sua decima edizione, il Pastaria Festival si terrà il 30 e 31 marzo alla Stazione Leopolda di Firenze, riunendo università, aziende della filiera, associazioni e produttori di pasta in due giornate di convegni, tavole rotonde e incontri internazionali dedicati alla ricerca, all'innovazione e alle prospettive del settore. I produttori di pasta sono invitati a partecipare gratuitamente registrandosi online.

È stato ufficializzato il programma del Pastaria Festival 2026, l'appuntamento internazionale dedicato al mondo della pasta che si terrà il 30 e 31 marzo alla Stazione Leopolda di Firenze, nell'ambito di Fiera Pastaria & Festival.

Organizzato dalla rivista Pastaria, il Festival riunisce produttori di pasta, fornitori di tecnologie e ingredienti, ricercatori universitari, analisti di mercato e rappresentanti delle principali associazioni della filiera, offrendo due giornate di confronto sui temi scientifici, tecnologici ed economici che interessano il settore.

Il programma alterna convegni accademici, tavole rotonde con i protagonisti dell'industria, analisi dei mercati e presentazioni di progetti e iniziative internazionali, offrendo una panoramica completa sulle sfide e sulle opportunità che attendono la filiera della pasta.

La prima giornata, *Science & Innovation Day*, è dedicata ai risultati della ricerca scientifica e alle innovazioni di prodotto e di processo. Numerose università italiane presentano ai produttori di pasta alcune delle più interessanti ricerche sviluppate in ambito accademico, trasformando il Pastaria Festival in un momento privilegiato di incontro tra ricerca scientifica e industria e favorendo il trasferimento delle conoscenze verso gli

operatori del settore. La seconda giornata, *The Pasta Makers Day*, dà voce direttamente ai produttori e alle associazioni del settore, con tavole rotonde tra i protagonisti dell'industria, analisi dei mercati e dei consumi e momenti di confronto sulle prospettive della pasta nei mercati internazionali. È anche la giornata delle novità dell'edizione 2026, con il lancio del progetto internazionale World Pasta Night e con la consegna dei riconoscimenti Pastai senza tempo, dedicati ai pastifici storici che hanno contribuito alla crescita della cultura della pasta.

In queste pagine anticipiamo il programma della duegiorni di convegni, a beneficio dei lettori di Pastaria.

Lunedì 30 marzo

Science & Innovation Day

9:45 – 11:20 | Area Pastaria Festival

Pasta proteica e nuovi modelli di consumo

Dati, nutrizione e cambiamenti nelle abitudini alimentari sono al centro della tavola rotonda dedicata ai nuovi modelli di consumo e alle prospettive della pasta ad alto contenuto proteico.

Intervengono: Matteo Angri (MartinoRossi), Letizia Berciotti (GDOnews), Eleonora Formisano (NielsenIQ), Andrea Ranocchia

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**



(ex calciatore professionista), Nicola Ricci (Molitoria Umbra), Pier Luigi Rossi (Università degli Studi di Siena)
Tavola rotonda Martino Rossi.

11:20 – 11:40 | Area Pastaria Festival
Oltre la pasta: nuovi tipi di couscous e prodotti a base di cereali realizzati con grano, mais, legumi e materie prime alternative

Una panoramica sulle tecnologie per la produzione di couscous e nuovi prodotti a base di grano, mais, legumi e materie prime alternative.

Relatore: Samir Ben Lakhal (Clextral)
Presentazione Clextral.

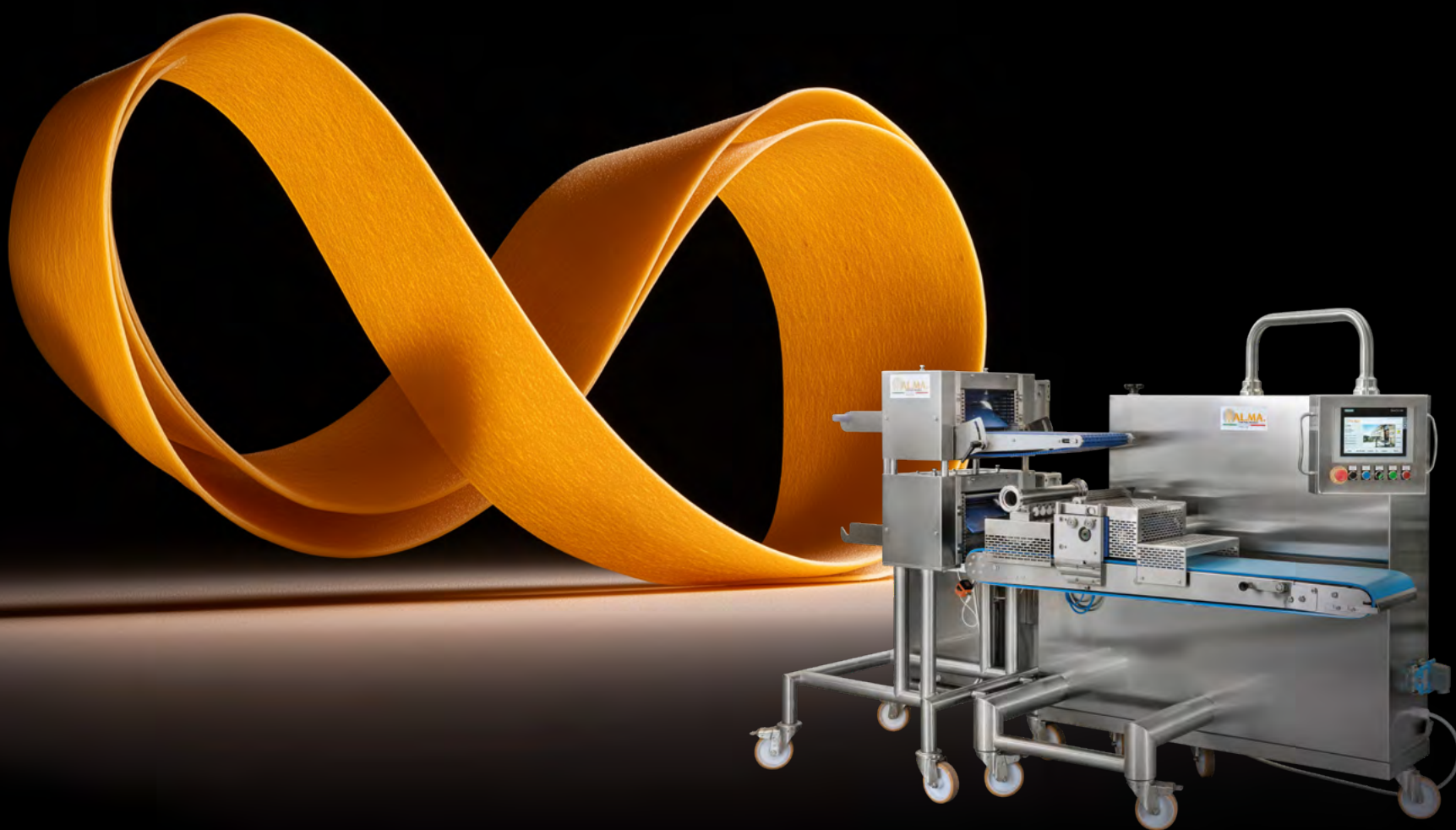
11:40 – 13:00 | Area Pastaria Festival
Pasta fresca: prodotto, processo e conservazione

Il convegno accademico affronta le più recenti ricerche su fortificazione nutrizionale, tecnologie di stabilizzazione e innovazioni nel packaging per la pasta fresca.

Il programma della sessione:

- Graziana Difonzo (Università di Bari), *Tradizione ed innovazione: pasta fresca arricchita con polifenoli microincapsulati da sansa di olive;*
- Francesca Cuomo (Università del Molise), *Attitudine alla trasformazione di farine di grano tenero a diverso grado di*

QUALITÀ SENZA FINE.
Continuità produttiva,
il vero vantaggio competitivo.



Raviolatrice R-160 | 540

Nel mondo industriale della pasta fresca,
la qualità non si misura solo nel prodotto,
ma nella capacità di produrlo senza interruzioni.

AL.MA. progetta macchine e sistemi integrati
che riducono il downtime e garantiscono
performance costanti nel tempo.

**Non solo performance meccanica, ma supporto continuo,
manutenzione programmata e assistenza tempestiva.**



alma-pasta-machinery.com



raffinazione per la produzione di pasta fresca;

- Antonietta Baiano (Università di Foggia), *Gnocchi tra tradizione ed innovazione di prodotto e di processo: una indagine di mercato;*
- Fabio Licciardello (Università di Modena e Reggio Emilia, GSICA), *Trattamento con alte pressioni idrostatiche (HPP) di pasta fresca;*
- Elena Torrieri (Università di Napoli), *Tecnologie di confezionamento e interazioni gas-prodotto: implicazioni per la pasta fresca.*

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

Convegno accademico.

13:00 – 14:30 | Area Pastaria Festival

Misurare la qualità: metodi, indicatori, controllo

Dalla genetica del frumento alla verifica del prodotto finito, il convegno approfondisce i metodi scientifici per valutare qualità, autenticità e caratteristiche nutrizionali della pasta.

Il convegno prevede il seguente programma;

- Aniello Falciano (Università di Napoli Federico II), *Sviluppo e valutazione tecnologica e funzionale di spaghetti arricchiti con polvere di giuggiola (Ziziphus jujuba);*
- Caterina Morcia (CREA Fiorenzuola), *Tracciabilità molecolare: il DNA come*

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

ASSEMBLEE ASSOCIATIVE DURANTE FIERA PASTARIA & FESTIVAL

Fiera Pastaria & Festival si conferma anche sede privilegiata di incontro per associazioni e operatori internazionali della filiera della pasta, che scelgono l'evento per riunire i propri organi direttivi e confrontarsi sui temi strategici del settore.

Nel corso della manifestazione sono previste alcune importanti riunioni associative.

Lunedì 30 marzo

Board dell'International Pasta Organisation (IPO)

Martedì 31 marzo

**Assemblea generale APPAFRE
Associazione Produttori Pasta
Fresca della Piccola e Media Impresa**

**Assemblea del Settore Pasta di
Unione Italiana Food**

La partecipazione sarà riservata ai pastifici associati.

strumento per garantire l'autenticità della pasta;

- Gianluca Giuberti (Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza), *Amido resistente in pasta secca: caratteristiche tecnologiche e qualitative;*
- Luigia Di Stasio (Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR), *Come distinguere i prodotti whole-grain da quelli ricostituiti: il ruolo del marcatore del germe di grano;*
- Luciano Piergiovanni (Università di Milano), *Come rendere l'uso del cartoncino riciclato idoneo al contatto con la pasta alimentare.*

Modera: Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA Roma).

La sessione sarà aperta da una breve presentazione dello sponsor del convegno (Omron Electronics).

Convegno accademico.

14:30 – 15:40 | Area Pastaria Festival

Ripensare la pasta: ingredienti, strutture, processi

Nuovi modelli tecnologici tra nutrizione, sostenibilità e innovazione nei processi produttivi.

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





La sessione si articolerà secondo il seguente programma:

- Pasquale De Vita (CREA Foggia), *Oltre la comodità: la genetica del grano duro come motore di valore aggiunto per la pasta;*
- Mauro Moresi (Università della Tuscia), *Pasta secca e pasta istantanea: analisi comparativa dei bilanci energetici e dell'indice di packaging;*
- Calo Rizzello (Università di Roma Sapienza), *La fermentazione come biotecnologia emergente nella*

produzione di ingredienti funzionali per la formulazione di pasta;

- Antonio Derossi (Università di Foggia), *Morphing Food per la sostenibilità del settore della pasta: trasformazione da 2D a 3D in cottura.*

Modera: Emanuele Marconi (Università Campus Bio-Medico di Roma; CREA Roma).

La sessione sarà aperta da una breve presentazione dello sponsor del convegno (Fava).

Convegno accademico.



FROM ONE TO FORTY: THE POWER OF INNOVATION

Con oltre 40 anni di esperienza nella produzione di pasta e nei processi termici, sviluppiamo soluzioni avanzate per la post-pastorizzazione, il raffreddamento e la surgelazione, garantendo qualità superiore e prestazioni elevate.



Scopri
l'innovazione

TROVIAMOCI: FIERA PASTARIA

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

15:40 – 17:20 | Area Pastaria Festival

Tutto il meglio dell'innovazione di prodotto e di servizio

Dall'intuizione alla realtà: la ricerca come motore di innovazione industriale nel settore della pasta.

Intervengono:

- Renato Dall'Agata (Fava), *Dall'intuizione alla realtà - la ricerca come motore di risultati straordinari*;
- Luca Alberghini (Fava), *Soluzioni avanzate per linee automatiche di produzione della pasta secca*;
- Alessia Lolli (Fava), *Servizi di ricerca applicata per lo sviluppo e l'ottimizzazione di prodotto*;
- Luca Pirani (Fava), *Servizi a vita intera*;
- Alessio Marchesani (Fava), *Affidabilità e innovazione: due esperienze per i pastai*.

Modera: Michele Storci (Fava)

Convegno Fava.

17:20 – 17:40 | Area Pastaria Festival

Dal grano al pacchetto di pasta: servizi integrati SGS per qualità, sicurezza e legalità

Relatore: Roberto Domaschi (SGS ICS Italia)

Presentazione SGS ICS Italia.

17:40 – 18:00 | Area Pastaria Festival

Premio Pastaria per tesi di laurea e di dottorato

Cerimonia di assegnazione del riconoscimento dedicato alle migliori tesi accademiche sulla pasta alimentare.

Martedì 31 marzo

The Pasta Makers Day

9:45 – 10:45 | Area Pastaria Festival

Apertura della giornata - Saluti dei rappresentanti delle associazioni

Intervengono: Gherardo Bonetto (APPF), Fabio Fontaneto (APPAFRE), Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food), Lorenzo Pini (Pastaria), Nora Stabert (National Pasta Association), Carl Zuanelli (International Pasta Organisation).

10:45 – 11:45 | Area Pastaria Festival

La pasta italiana di fronte alle nuove sfide: tra barriere commerciali e novità legislative

I produttori di pasta italiani si confrontano sulle sfide che attendono il settore.

Intervengono: Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food), Furio Bragagnolo (Pasta Zara), Andrea Sorbello (Barilla G. e R. F.lli) Marcello Valentini (F. Divella).

Tavola rotonda a cura di Unione Italiana Food.

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.

MAIN SPONSOR

Macinazione Lendinara®

LEADING SPONSOR



SPONSOR



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

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





11:45 – 12:45 | Area Pastaria Festival

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

Un confronto tra produttori internazionali sulle prospettive industriali e sui nuovi scenari globali del settore.

Tavola rotonda.

12:45 – 13:00 | Area Pastaria Festival

World Pasta Night: presentazione ufficiale

Presentazione di *World Pasta Night*, iniziativa promossa da Pastaria che propone una notte dedicata alla celebrazione della pasta come alimento

globale e simbolo di convivialità, con il coinvolgimento di produttori, ristoratori e appassionati di tutto il mondo.

13:00 – 14:00 | Area Pastaria Festival

Global Pasta Outlook: i nuovi trend di consumo e le evoluzioni dei canali distributivi

La tradizionale sessione del Pastaria Festival volta a presentare i più recenti numeri del mercato mondiale e i più interessanti trend di consumo della pasta alimentare.

La sessione prevede i seguenti interventi:

- Francesca Bastanzetti (NielsenIQ), Barbara Mancini (NielsenIQ), *La pasta*,



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

regina del primo piatto: un ruolo da difendere;

- Matteo Figura (Circana), *I consumi di pasta fuori casa in Italia ed Europa.*

Convegno a cura del Centro Studi Economici Pastaria.

14:00 – 14:30 | Area Pastaria Festival

Premiazione della Sezione Università del Premio del Museo – XXV edizione

Cerimonia a cura della Fondazione Vincenzo Agnesi.

14:30 – 15:45 | Area Pastaria Festival

Il comparto italiano della pasta nei bilanci: analisi e riconoscimenti

Analisi economica del settore attraverso lo studio dei bilanci delle imprese pastarie italiane e assegnazione dei riconoscimenti Pastaria.

Intervengono: Alberto Falini (Fondazione Vincenzo Agnesi), Massimo Postiglione (Università di Brescia), Paolo Zaninelli (Fondazione Vincenzo Agnesi).

In collaborazione con la Fondazione Vincenzo Agnesi.

16:00 – 16:30 | Area Pastaria Festival

Billion Meals Challenge

Relatore: Tom Quinn (Nuovo Pasta Productions)

Presentazione in collegamento dagli Stati Uniti.

16:45 – 17:00 | Area Pastaria Festival

Pastai senza tempo

Cerimonia di assegnazione dei riconoscimenti Pastaria ai pastifici storici che hanno contribuito allo sviluppo e alla diffusione della cultura della pasta.

Per partecipare

La partecipazione a Fiera Pastaria & Festival 2026 è gratuita ma riservata ai produttori di pasta.

È possibile richiedere il proprio biglietto di ingresso registrandosi online al link:

<https://www.fierapastaria.com/tickets/choose>

La registrazione consente di accedere sia all'area espositiva di Fiera Pastaria sia all'area convegnistica del Pastaria Festival.

**PRODUCIAMO LINEE COMPLETE PER PASTA
DA OLTRE 70 ANNI**



La parmigiana
INDUSTRY



WWW.LAPARMIGIANA.COM

**PRODUZIONE FINO
A 1000 Kg/h**

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

PASTA CORTA



PASTA LUNGA



PASTA SPECIALE



4



Dazi Usa: per la pasta italiana segno più anche nel 2025

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



Le rilevazioni dell'Us Census Bureau confermano la leadership e il rafforzamento della quota italiana. Nei dati c'è anche l'effetto scorte che ha "gonfiato" gli acquisti prima dell'entrata in vigore dei dazi. Ma resta l'evidenza di un primato sia per valori sia per volumi in quello che resta il primo mercato extra-Ue.

La pasta italiana dribbla i dazi di Washington e chiude altri dodici mesi con il segno più sul mercato a stelle e strisce.

L'inasprimento tariffario e il clima di incertezza commerciale non hanno prodotto, finora, un contraccolpo evidente sulle vendite di paste made in Italy negli States. Al contrario, i numeri oggi disponibili, resi noti dall'Us Census Bureau, forniscono l'evidenza di un rafforzamento della leadership in territorio americano e di un aumento inatteso della quota di mercato, per un comparto tra i più rappresentativi dell'agrifood tricolore.

L'industria e le istituzioni italiane avevano da tempo richiamato l'attenzione sui rischi connessi ai procedimenti anti-dumping avviati negli Stati Uniti, paventando l'ipotesi di dazi compensativi fino al 93%, che si sarebbero sommati a quelli "reciproci" del 15% applicati in via generale alle merci provenienti dall'Unione europea. Uno scenario che avrebbe inciso in maniera decisiva sulla competitività della pasta italiana in quello che è il primo mercato extra-Ue per valore, comprimendo i margini delle imprese e mettendo sotto pressione l'intera filiera.

Le misure effettivamente adottate si sono poi rivelate molto meno onerose rispetto alle ipotesi iniziali. Un risultato maturato anche grazie a un'intensa attività di lobbying che ha contribuito a sgonfiare le tariffe e a disinnescare una bomba a orologeria.

La successiva sentenza della Corte Suprema americana, che ha messo in discussione la base giuridica dei dazi generalizzati imposti dall'amministrazione Usa, ha ulteriormente raffreddato il rischio di un inasprimento indiscriminato, riportando il confronto sui binari negoziali e riducendo - almeno nell'immediato - l'ipotesi di un aggravio straordinario per le esportazioni di paste italiane.

Oggi, i numeri forniscono un quadro più che rassicurante. Nel 2025, l'Italia non solo è rimasta leader, ma ha ampliato il vantaggio nei confronti dei maggiori competitor.

I dati dicono che la quota Italia, sul totale delle importazioni statunitensi di paste, si è arrampicata l'anno scorso fino al 41% in valuta e al 46% a volume. Di fatto, quasi un pacco di pasta su due, tra quelli importati, porta il marchio tricolore. Da rilevare che il 46% del 2025 rappresenta la quota



DEMACO Titan Series

Easy Control



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



più elevata da inizio decennio, mentre lo share del 41% in valore conferma il precedente primato del 2022.

Significativa anche l'evidenza di un ritmo di marcia decisamente più accelerato per le importazioni di paste italiane rispetto alla dinamica generale. Si consideri, al riguardo, che la variazione, anno su anno, a volume restituisce un divario di ben 7 punti percentuali, con il 9,7% di aumento per le provenienze italiane che si rapporta al 2,7% di crescita osservato per l'insieme delle importazioni Usa di pasta.

Ampio il differenziale anche in termini valutari, con il +6,6% dell'Italia (2025 vs 2024) che stacca di netto l'1,6% di crescita generale.

Meglio dell'Italia, seppure con quote decisamente più contenute, ha fatto solo la Corea del Sud, tra i principali competitor. Si tratta tuttavia essenzialmente di importazioni di noodles, comunque ricompresi nella stessa categoria merceologica delle paste, cresciute l'anno scorso del 16% in quantità e del 19% circa in valore.

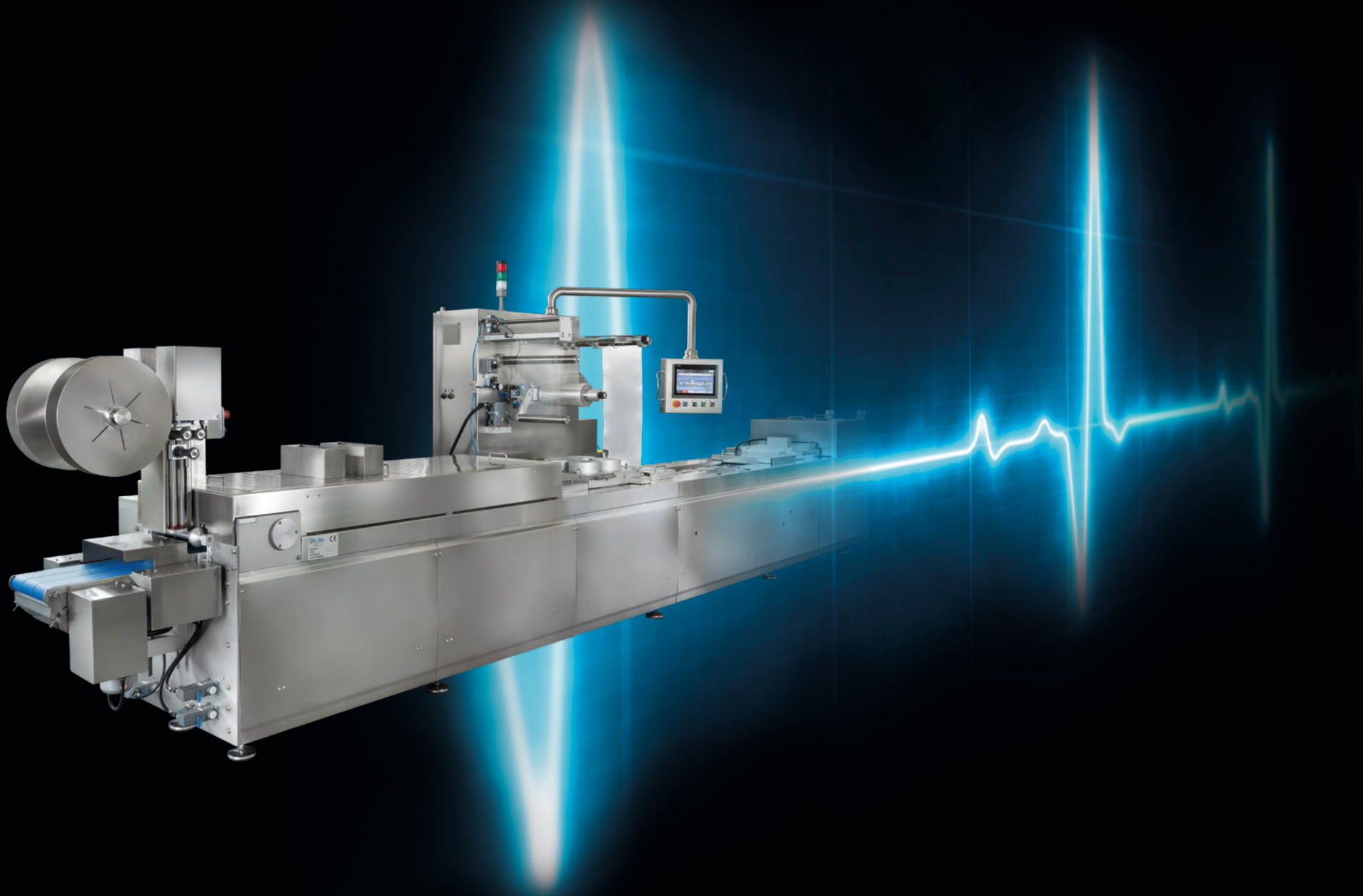
Il Canada, terzo maggiore fornitore, dietro Seul, ha invece accusato, in questi ultimi dodici mesi, un pesante dietro front per lo meno in termini reali, con i flussi fisici diretti in Usa scesi del 6% rispetto al 2024 e con i corrispettivi monetari aumentati solo del 2,4%. Tra i follower, tirano il freno

Tailandia e Cina, mentre avanza il Vietnam. Segno meno anche per Messico e Turchia, con Ankara, importante polo produttivo di paste, che ha accusato l'anno scorso un crollo del fatturato nel mercato yankee di oltre il 30% e un meno 18% circa di spedizioni fisiche.

I 728 milioni di dollari di importazioni Usa di paste italiane rappresentano un primato assoluto, nonostante il prezzo medio unitario del 2025 abbia subito una contrazione, portandosi a 2,07 dollari per chilo, contro i 2,13 dollari dell'anno precedente. Decisiva, inoltre, la spinta dei volumi, anche questi balzati ai massimi storici.

Certamente, a “gonfiare” le spedizioni verso gli States ha contribuito la corsa agli acquisti che ha preceduto l'entrata in vigore dei dazi reciproci, nell'esigenza di fare scorta a condizioni più vantaggiose. Un meccanismo che ben si adatta ai prodotti con lunga shelf life e domanda ricorrente, come le paste e i vini, che ha senz'altro contribuito a “spingere” la performance 2025 e a diluire nel tempo l'effetto a cascata sui prezzi al consumo. Non si esclude, tra l'altro, che a partite da luglio, con l'introduzione del dazio ad valorem del 15%, le imprese abbiano almeno parzialmente assorbito l'impatto della stretta tariffaria, comprimendo i propri margini allo scopo di restare

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.

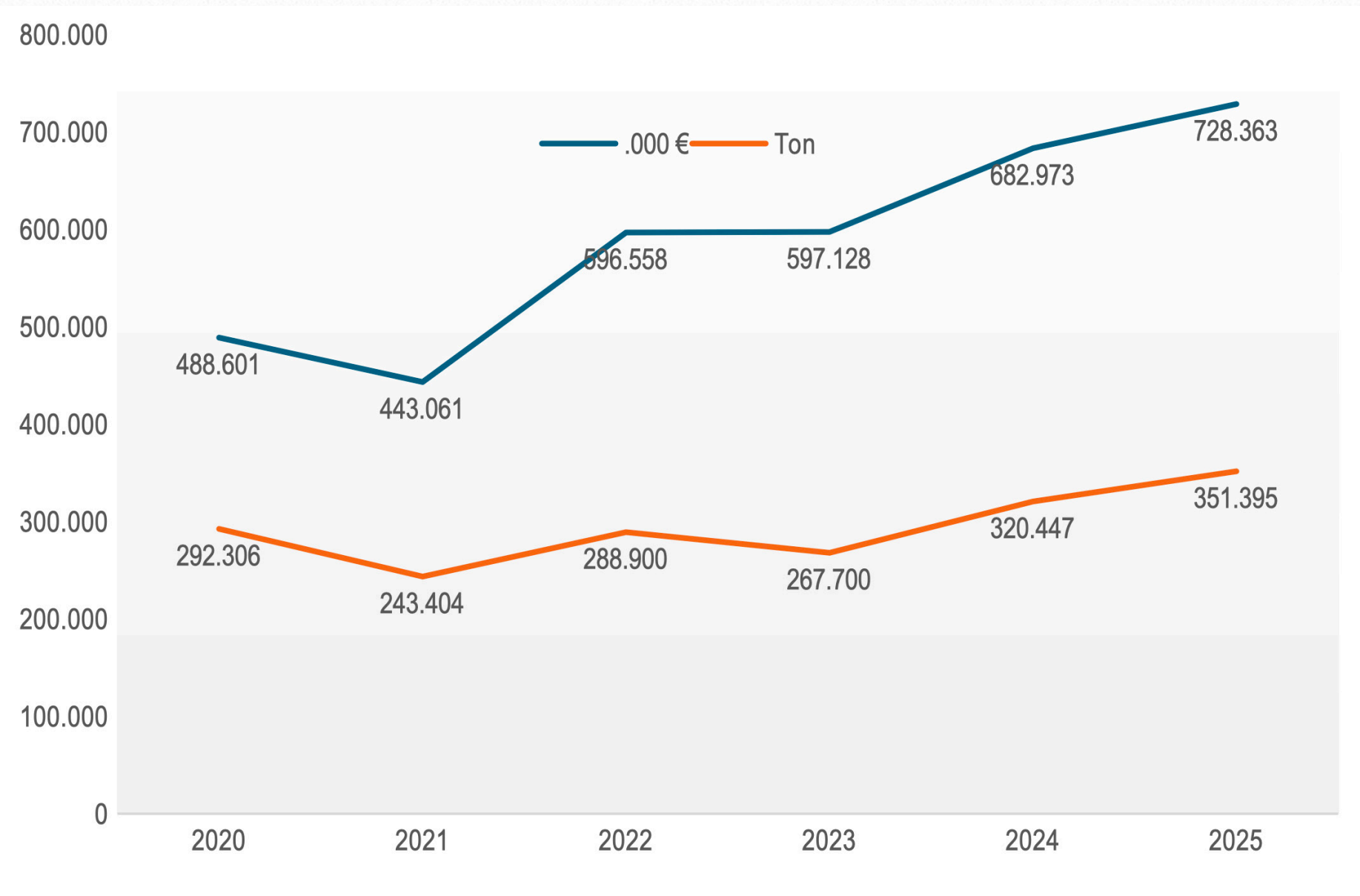
La loro affidabilità e la loro longevità sono la garanzia di un investimento sicuro, un valore aggiunto che si tramanda nel tempo.

AL.MA.: le termoformatrici che fanno la tua storia.



almapackaging.com

Grafico 1 TREND DELLE IMPORTAZIONI USA DI PASTA ITALIANA



competitive sul mercato americano. Non è chiaro, inoltre, se lo sforzo sia stato condiviso con buyer e distributori, agevolati comunque dagli extra stock accumulati prima dell'introduzione del dazio, o se, al contrario, i prezzi a scaffale abbiano comunque subito incrementi, riflettendo in questo caso l'impatto di alcune componenti speculative. Sono considerazioni che potranno essere approfondite a partire da dati consolidati e da informazioni più dettagliate sulla dinamica dei prezzi alle diverse fasi di scambio, interne però al mercato statunitense.

In questa analisi, che si limita a interpretare gli sviluppi delle importazioni, va anche considerato che nel 2025 il compito per gli esportatori europei non è stato favorito dal cambio, che al contrario si è rivelato un fattore penalizzante per il significativo indebolimento del dollaro Usa nel cross con le principali valute. Sull'export tricolore resta inoltre un rischio materiale associato al prevedibile effetto di trascinamento sui prezzi al consumo. Pertanto, esaurito il "magazzino", se la domanda continuerà a sostenere le importazioni di paste italiane, anche in condizioni valutarie meno favorevoli, si



 **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.

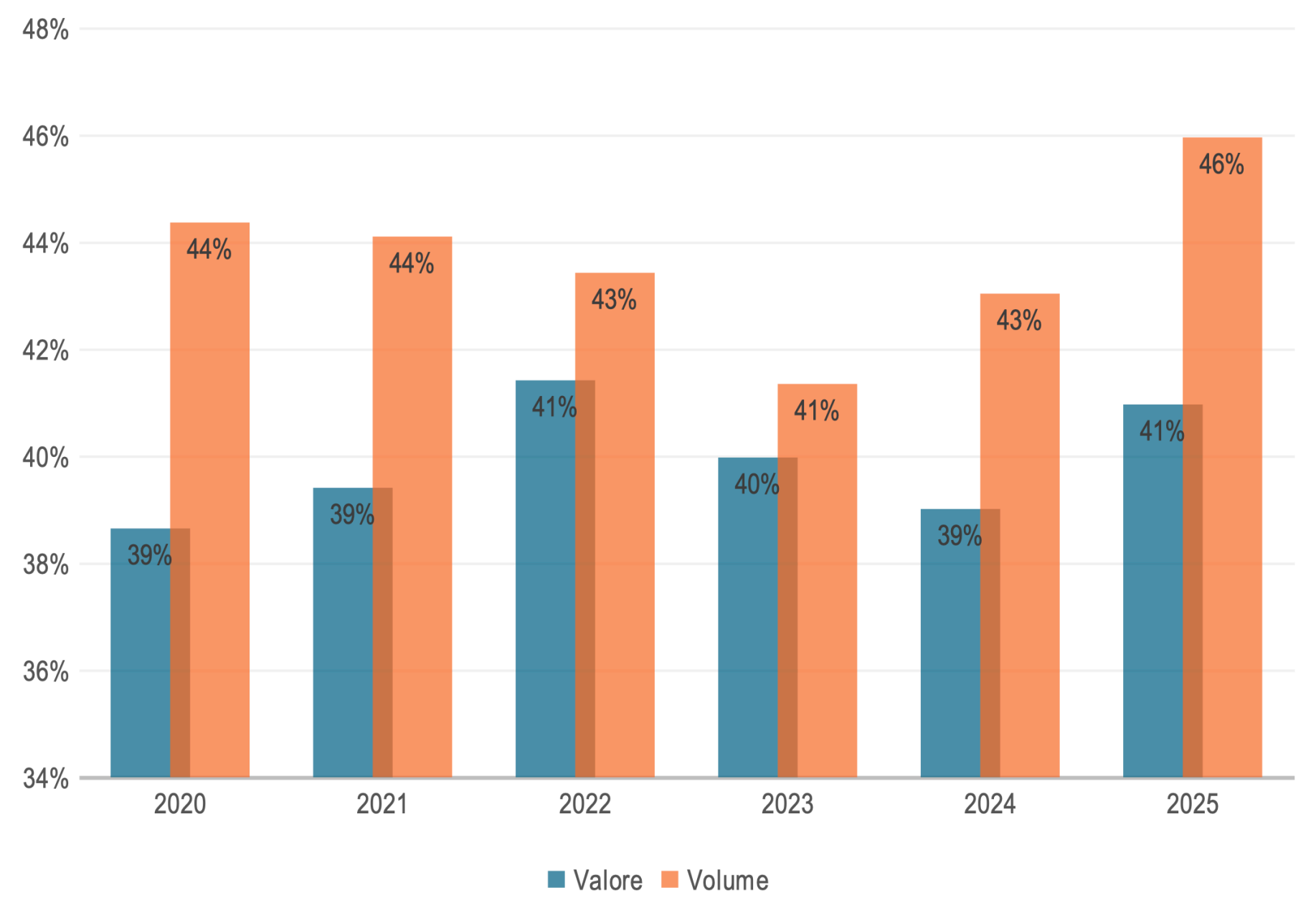
Nel 2020, il successo ha portato al rinnovo della collaborazione con l'apertura di un nuovo impianto a Monticchiello, che ha ulteriormente aumentato la capacità produttiva.

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



Grafico 2 QUOTA ITALIA SU TOTALE IMPORT USA DI PASTA (2020-2025)



potrà parlare non solo di tenuta tattica, ma anche di un consolidamento che avrà invece carattere strutturale.

Saranno i dati di quest’anno la vera cartina di tornasole. Per il momento, resta la soddisfazione di un bilancio ancora positivo e di un nuovo record, come accennato, per valori e volumi oltre Atlantico, sia pure in uno scenario geopolitico globale ulteriormente destabilizzato dallo scoppio del conflitto nel Golfo persico.

La lettura dei possibili sviluppi del commercio internazionale e del quadro

economico mondiale appare adesso ancora più complessa di quanto già lo fosse prima dell’attacco all’Iran da parte di Usa e Israele. Sono eventi che aumentano significativamente il rischio di nuovi shock energetici e di stravolgimenti nei trasporti e nella logistica, fattori che potrebbero riproporre gli scenari di crisi già vissuti nel 2022, dopo l’invasione russa dell’Ucraina, ma con magnitudo in questo caso potenzialmente maggiore.



ITALGI

*Alla Pasta
ci pensi tu,
alla Tecnologia
pensiamo
noi.*

ITALGI s.r.l.

MACCHINE E IMPIANTI PER PASTA

Via Pontevecchio 96A, Carasco (GE), 16042 Italy
+39 0185 350206 italgi@italgi.it www.italgi.it

5



Grano duro: nessuna fuga in Italia, tengono le semine 2026

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



Anche a livello europeo le superfici registrano un calo solo frazionale (-0,5%), con l'International grains council che stima, tra frumento tenero e duro, un'estensione di 23,6 milioni di ettari. Su scala mondiale arretrano Russia e Stati Uniti, quadro stabile in Canada dove il grano duro cede però il 7%.

Non ci saranno stravolgimenti quest'anno per le semine a grano duro in Italia. I timori di un disimpegno rispetto a una situazione di mercato complessa, con prezzi su un piano inclinato e costi di produzione persistentemente elevati, sono stati fugati dalle prime indicazioni di semina emerse dalla consueta indagine Istat, pubblicata lo scorso febbraio.

La flessione, che ha riguardato solo alcune aree marginali, è più che altro il risultato di un approccio selettivo in campagna mirato a razionalizzare quest'anno gli investimenti e a evitare di mettere a coltura aree potenzialmente più problematiche e con minori garanzie sui risultati di resa.

In Capitanata, dove si osserva la maggiore concentrazione di superfici a frumento duro a livello provinciale (la Puglia ha anche il primato regionale), il bilancio è solidale con quello dell'intero territorio nazionale.

Al riguardo, basandosi sulle intenzioni di semina raccolte attraverso la consueta indagine campionaria dell'Istat, si stima in Italia una contrazione delle superfici dello 0,2%, analoga a quella valutata quest'anno per la provincia di Foggia, dove gli investimenti avrebbero riguardato un'estensione attorno a 200mila ettari, sostanzialmente in linea con il dato del 2025. Complessivamente, l'Istituto di statistica nazionale stima invece un

investimento di circa 1,13 milioni di ettari, calcolato a partire dai conteggi dell'annata trascorsa consolidati nei prospetti ufficiali. La Puglia, con poco meno di 300mila ettari, si conferma il principale bacino produttivo italiano per il frumento duro, seguita dalla Sicilia con circa 275mila. Ambiti, quelli del Mezzogiorno, in cui le rese non arrivano però ai livelli del Nord-Est, dove le semine a grano duro coinvolgono ormai stabilmente un'areale di oltre 80mila ettari, per l'85% concentrati nel distretto emiliano-romagnolo, divenuto un importante riferimento per la molitoria e l'industria pastaria.

Determinante, quest'anno, è stato l'andamento meteo climatico. Le piogge, costanti e di intensità moderata, e le basse temperature, a differenza delle stagioni siccitose delle ultime annate, hanno favorito in Puglia il regolare decorso colturale nella delicata fase vegetativa della germogliazione, agevolando anche le semine tardive.

Le piogge hanno anche consentito di accumulare adeguate riserve idriche negli invasi della Daunia, elemento che ha contribuito a sollevare gli umori tra gli addetti ai lavori, nonostante le difficoltà di mercato, e a migliorare le aspettative sul prossimo raccolto.

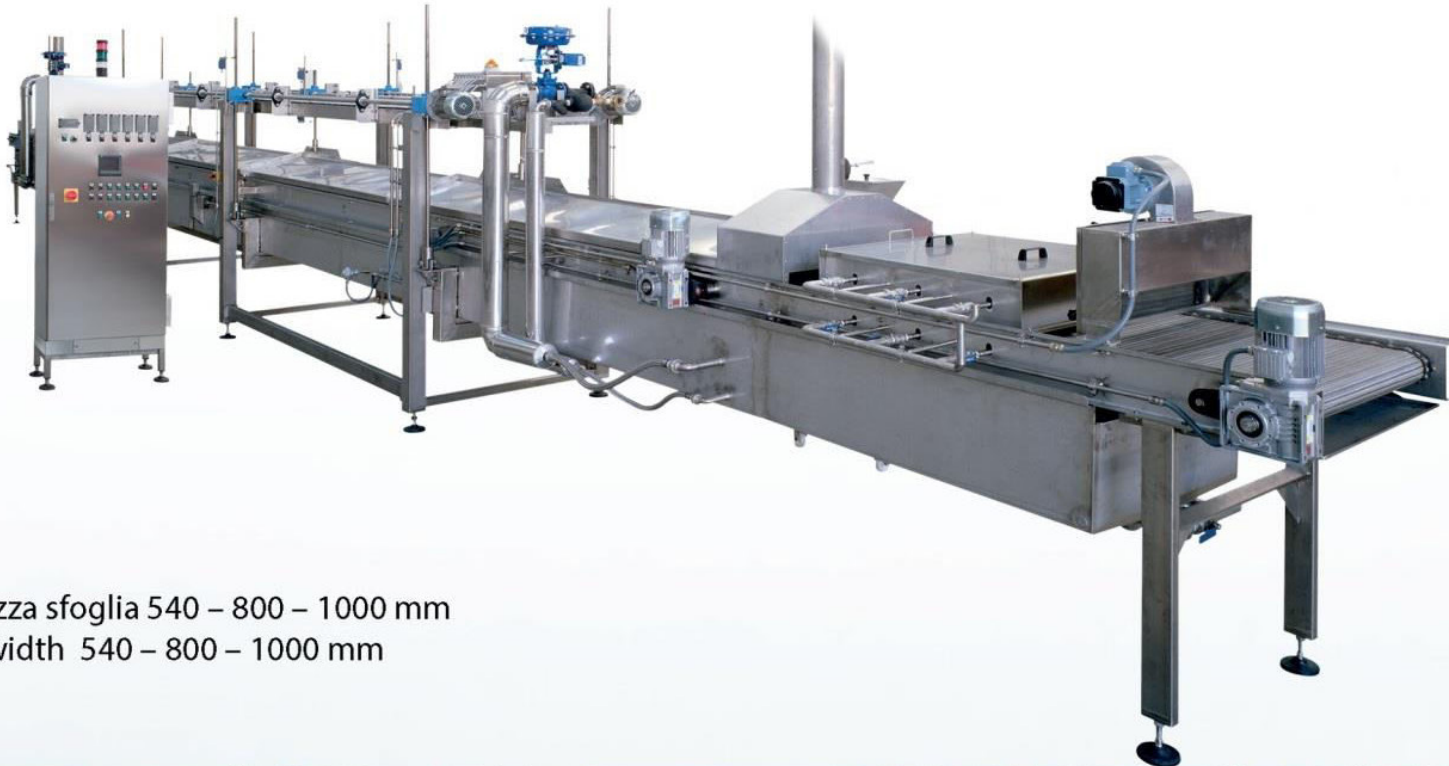
Da rilevare che in altre aree del Mezzogiorno, per lo più in Calabria e

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

Tabella 1 FRUMENTO TENERO E DURO, PREVISIONI DI SEMINA 2026

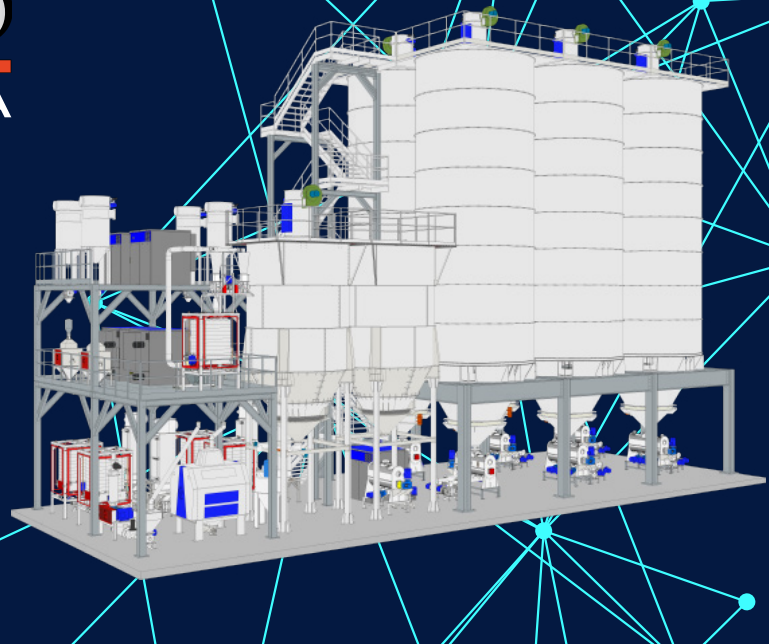
Paesi	Milioni ha	Variazione annua
Totale mondo, di cui	220,6	-0,1%
Ue-27	23,6	-0,5%
Ucraina	6,4	0,8%
Russia	25,4	-3,7%
Stati Uniti	14,8	-1,9%
Canada	10,7	0,4%
Cina	23,6	-0,2%
India	33,1	0,9%
Fonte: International Grain Council		

Sicilia (e in parte della Basilicata), la disponibilità idrica resta invece un fattore critico, salvo recuperi con l’apporto delle piogge primaverili, mentre non si registrano problemi al Nord, dove le precipitazioni sono state, oltre che più frequenti, anche più intense, ritardando in alcuni casi le operazioni di semina. A fronte di un quadro grosso modo stazionario in Italia, si profila una situazione senza particolari scossoni anche a livello europeo. Nell’Ue-27, l’International grains council (Igc) pronostica, per l’insieme dei frumenti, compreso il tenero che rappresenta una porzione molto più ampia dell’ettaraggio a grano duro, una riduzione dell’ordine di mezzo punto percentuale, in previsione di 23,6 milioni di ettari complessivi. Le proiezioni degli analisti britannici scontano una situazione di sostanziale

tenuta anche su scala mondiale (220,6 milioni di ettari), ma in un contesto disomogeneo, con la Russia, maggiore esportatore di frumento, che avrebbe perso quest’anno il 3,7% delle superfici 2025, scendendo a 25,4 milioni di ettari. Segno meno anche negli Stati Uniti, dove l’Igc prevede 14,8 milioni di ettari, tra tenero e duro, circa il 2% in meno anno su anno. Poche le novità in altre aree del globo, con l’Ucraina che guadagna 8 decimi di punto e il Canada che limita i progressi a un più 0,4%. Solo frazionali gli scostamenti rispetto alla scorsa stagione attesi anche nei maggiori ambiti produttivi del continente asiatico, con correzioni al ribasso, dello 0,2%, in Cina e al rialzo (+0,9%) in India. In generale, la produzione mondiale di frumento nella campagna 2026-27 dovrebbe scendere a 825 milioni di

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



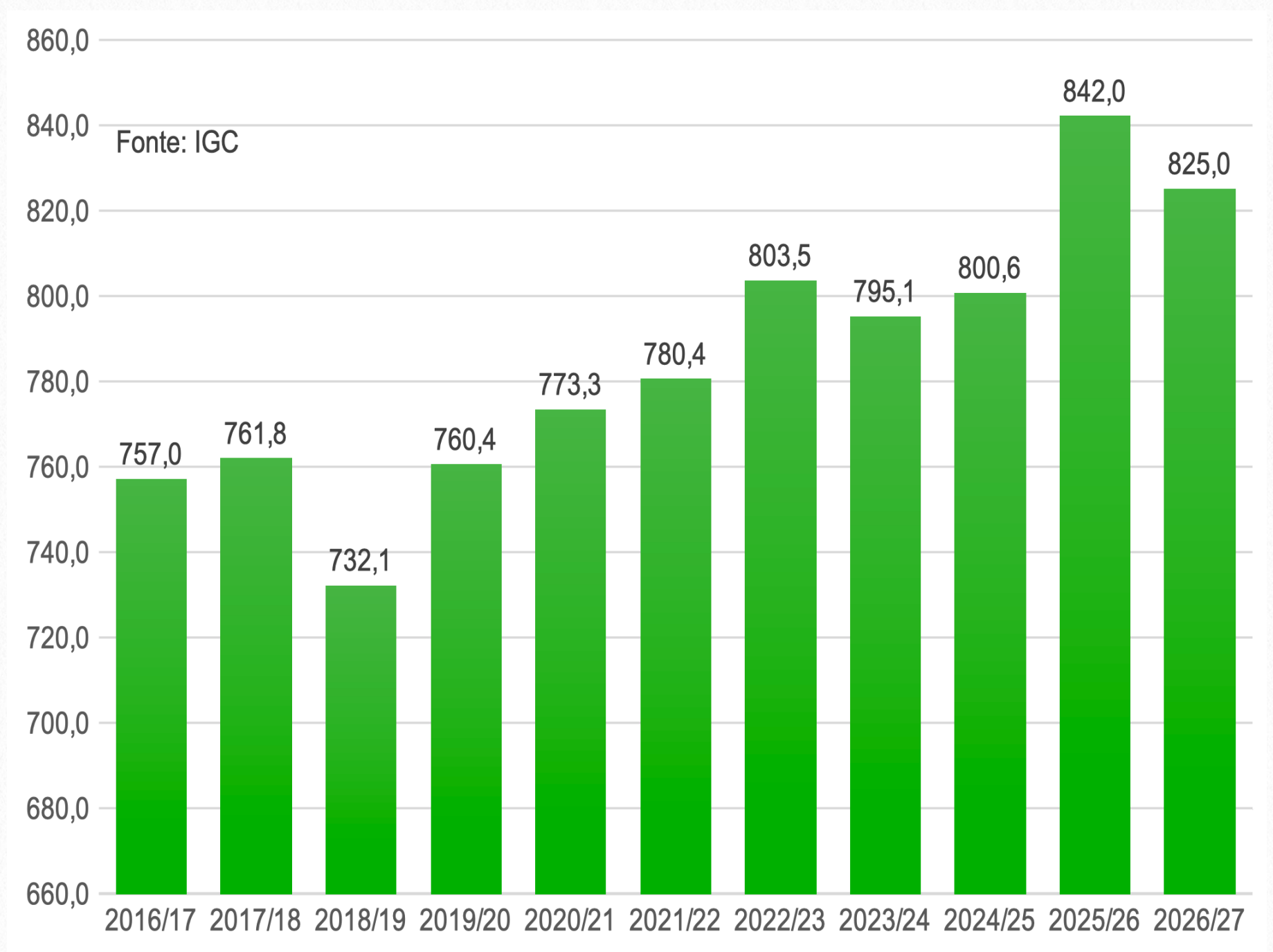
Sistemi di controllo sfarinati



Stoccaggio, trasporto e selezione couscous



Grafico 1 FRUMENTO TENERO E DURO, TREND DELLA PRODUZIONE MONDIALE E STIME SULLA CAMPAGNA 2026/27 (MILIONI DI TONNELLATE)



tonnellate. Si tratta di una primissima stima dell'Igc basata sull'assunzione di rese regolari, che anticipa, sia pure con elementi ancora approssimativi, una contrazione anno su anno del 2%. Tornando al grano duro, le prime indicazioni di Statistics Canada aggiornate a febbraio (si ricorda che Ottawa è il primo produttore ed esportatore mondiale di frumento duro) restituiscono un quadro complessivamente più sfavorevole,

associato a una previsione di semina inferiore del 7% ai livelli dell'anno scorso, per un totale di 2,5 milioni di ettari. Una contrazione che si riflette direttamente sulle prospettive di esportazione, con un utilizzo interno sostanzialmente invariato e con le vendite cross border che dovrebbero invece scendere, nella campagna 2026-27, a 5,3 milioni di tonnellate. Sulla base di queste valutazioni e su un

Telaio per essiccazione pasta ad alte prestazioni



**Uniformità
di essiccazione,
igiene e affidabilità
per linee moderne
ad alta produttività.**

Progettato per rispondere alle esigenze delle linee di essiccazione pasta lunghe e corte, il telaio IFT garantisce:

- Flusso d'aria ottimizzato per un'essiccazione uniforme
- Materiale plastico idoneo al contatto alimentare
- Elevata resistenza a temperatura, lavaggi e cicli intensivi
- Peso ridotto per minore stress su strutture e movimentazione

Una soluzione tecnica che migliora la stabilità del processo e riduce i costi di esercizio nel tempo.

Disponibile in tre versioni:

1200 x 600 x h 35 mm
1200 x 600 x h 54 mm
1200 x 600 x h 70 mm



forecast di rendimenti ordinari, la produzione dovrebbe posizionarsi a 5,7 milioni di tonnellate, dai 7,1 milioni dell'anno scorso (-20%). Meno marcato l'impatto sulla disponibilità complessiva, valutata oltrenmilioni di tonnellate (-7%), in previsione di scorte finali nella campagna 2025-26 molto al di sopra della media storica.

Il quadro globale – osservano gli analisti – risulta complessivamente più equilibrato nel rapporto tra produzione e consumi. Diversi grandi paesi esportatori dispongono di volumi superiori alla media. Mentre sul versante della domanda i tradizionali importatori potranno contare su stock generosi. Il contesto, complessivamente più fluido sul piano logistico e meno teso per quanto attiene ai costi di trasporto, grazie alla significativa riduzione dei noli marittimi e alle minori tensioni sui costi energetici, potrebbe subire adesso stravolgimenti, dopo lo scoppio del conflitto nel Golfo persico. Sarebbe una riedizione della crisi del 2022, ma con implicazioni forse peggiori, sicuramente difficili oggi da valutare, in un contesto geopolitico che tende inesorabilmente a peggiorare le prospettive sul quadro macroeconomico mondiale.

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**



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

6



Verso Cibus Tec 2026: più espositori, più spazio e una forte crescita della componente internazionale

Comunicato stampa



Dal 27 al 30 ottobre Parma pronta ad accogliere la nuova edizione della piattaforma italiana più completa dedicata alle tecnologie per il food & beverage, con un'offerta che integra progetti verticali e innovazione trasversale lungo tutta la filiera.

A meno di nove mesi dall'apertura, Cibus Tec 2026 (Fiere di Parma, 27–30 ottobre 2026) si prepara a tornare a Parma più forte che mai, dopo un'edizione 2023 che ha registrato risultati da record, confermando l'evento tra gli appuntamenti internazionali di riferimento per la filiera meccano-alimentare.

Numeri e trend

Forte dei risultati conseguiti nell'edizione 2023, che aveva richiamato una significativa presenza di espositori, oltre 1.200 aziende provenienti da 30 Paesi, e accolto 40.000 professionisti da più 120 Paesi, Cibus Tec 2026 mostra ad oggi un'ulteriore crescita dei principali indicatori.

Il confronto con lo stesso periodo dell'edizione 2023, evidenzia infatti un aumento del 20% nel numero di espositori e del 30% dell'area espositiva complessiva.

Decisamente positivo il dato della componente internazionale che risulta in marcata espansione, con +48% di espositori esteri e +38% di superficie espositiva dedicata.

Visitatori e *Top Buyers* program

Questo trend di crescita costante lascia prevedere una partecipazione di visitatori professionisti superiore ai 40.000 registrati nella scorsa edizione.



la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

Per l'edizione 2026 si rafforza e consolida anche il *Top Buyers Program*, il più ampio programma di incoming realizzato in collaborazione con ICE Agenzia e il supporto della Regione Emilia-Romagna, che punta a filiere strategiche e nuovi mercati.

Nel 2023, il Top Buyer Program aveva accolto oltre 3.000 top buyer internazionali da più di 80 Paesi.

Bakery? Yes we tec!

Il 2026 segna inoltre un'evoluzione significativa dei contenuti e dei progetti speciali della manifestazione. A Cibus Tec 2026 debutta infatti *Bakery? Yes, we tec!*, un'ampia area dedicata alle tecnologie più innovative del mondo bakery, che colma una lacuna del mercato italiano, dando vita a un appuntamento industriale innovativo capace di connettere i migliori partner tecnologici del bakery con produttori e brand della filiera alimentare. Una vetrina completa che valorizza impianti e tecnologia lungo tutta la catena dalla preparazione e lavorazione all'automazione, fino al confezionamento e al fine linea.

Già nel parterre delle società presenti troviamo tra le altre: Awema, Cake Concepts, Cepi, Fritsch, GEA, Handtmann, Rheon, Soren, Tanis Food Tec, Tecnopool.

Beverage? Yes, we tec!

Lo stesso format è adottato per il settore bevande, con *Beverage? Yes, we tec!*.

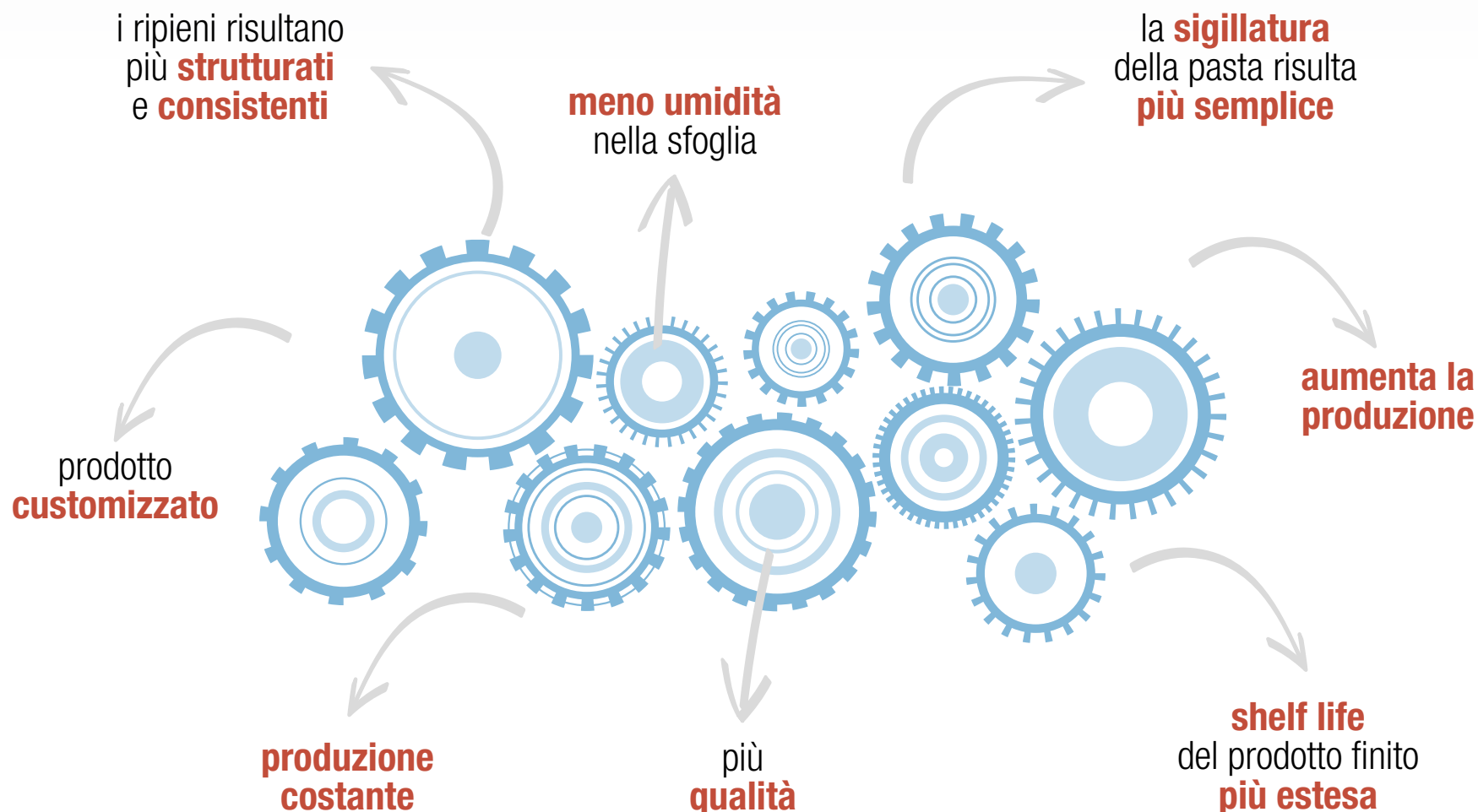
Cibus Tec 2026 consolida il proprio ruolo di riferimento per le tecnologie del beverage, Un'area dedicata che rappresenta l'intera catena tecnologica, dalla produzione all'imbottigliamento fino alle soluzioni di fine linea per favorire il dialogo tra *technology provider* e aziende delle bevande. Uno spazio riservato ai principali trend del comparto, dai nuovi formati ai ready to drink, dai prodotti Better For You a sostenibilità, performance industriali, affidabilità degli impianti, riduzione dei consumi e packaging. Tra le aziende che hanno già aderito figurano: A DUE, Comac, Galdi, Krones, Matrix, Prismatech, Promec, Serac, SIG, Sipa, Tetra Pak.

Le filiere e le tecnologie

Accanto ai due format verticali, Cibus Tec 2026 conferma la propria capacità di rappresentare in modo completo e credibile soluzioni per le principali filiere alimentari, dalle lavorazioni di frutta, vegetali, salse e condimenti, al lattiero-caseario, alle carni e all'ittico, fino ai piatti pronti, al caffè, al cioccolato e agli snack; per tutti questi comparti la manifestazione offre una visione innovativa

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**.



delle esigenze di processo dell'industria e delle relative soluzioni tecnologiche.

Trasversali a tutte le filiere trovano spazio tutte le piattaforme tecnologiche che oggi determinano competitività: packaging e fine linea, intralogistica e tracciabilità, automazione e robotica, digitalizzazione e dati, igiene e sicurezza alimentare, efficienza energetica e soluzioni per la sostenibilità ambientale. Un insieme integrato che permette alle aziende di progettare innovazioni di impianto con una visione completa, dalla produttività alla qualità.

World Pasta Day a Parma

Tra gli appuntamenti di maggiore richiamo, il 27 e 28 ottobre, Cibus Tec 2026 accoglierà il *World Pasta Day*, appuntamento mondiale promosso da Unione Italiana Food e International Pasta Organisation (IPO); l'evento integra contenuti e tecnologia, concentrandosi su temi chiave quali l'evoluzione delle preferenze dei consumatori, le nuove esigenze in ambito nutrizionale e di sostenibilità, l'efficienza produttiva, la riduzione degli scarti e l'innovazione nel confezionamento, e rafforza il legame

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**

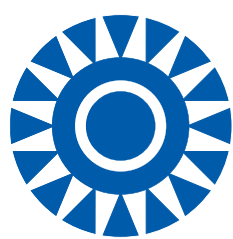
✓ Visita **Fiera Pastaria**

✓ 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**



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)



Piemonte Nord

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



tra industria, ricerca, associazioni e *technology provider* in una prospettiva internazionale orientata al mercato.

Cibus Tec for Africa

Cibus Tec 2026 conferma, inoltre, la propria vocazione globale con il progetto Cibus Tec for Africa che nasce per promuovere le tecnologie alimentari Made in Italy in Paesi strategici del continente africano e per costruire relazioni industriali e commerciali concrete con gli operatori locali.

Labotec in contemporanea

Accanto a Cibus Tec 2026, in contemporanea, si terrà la seconda edizione di Labotec, la fiera dedicata alle tecnologie per laboratorio, ricerca e analisi, rivolta a tutti i settori manifatturieri, incluso

quello alimentare e delle bevande. La presenza congiunta delle due manifestazioni valorizza una visione integrata della competitività industriale, che affianca agli impianti la capacità di misurare, controllare e certificare, creando un ecosistema in cui produzione e laboratorio dialogano in modo sinergico su qualità, sicurezza, tracciabilità e innovazione.

L'appuntamento è a Parma dal 27 al 30 ottobre 2026 con Cibus Tec, mentre per Labotec il 27 e 28 ottobre.

Da questa edizione l'ingresso alle due fiere sarà gratuito, una scelta degli organizzatori che intende favorire una più ampia partecipazione dei professionisti e rafforzare la diffusione dei contenuti tecnici e scientifici proposti.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN

