

Pastaria



Il 21 giugno è la **World Pasta Night**.
Celebrala insieme a noi.
Condividi un piatto di pasta.



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.

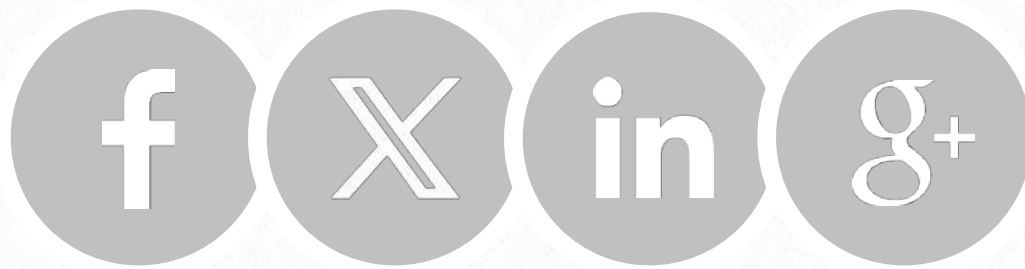


Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino Grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del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

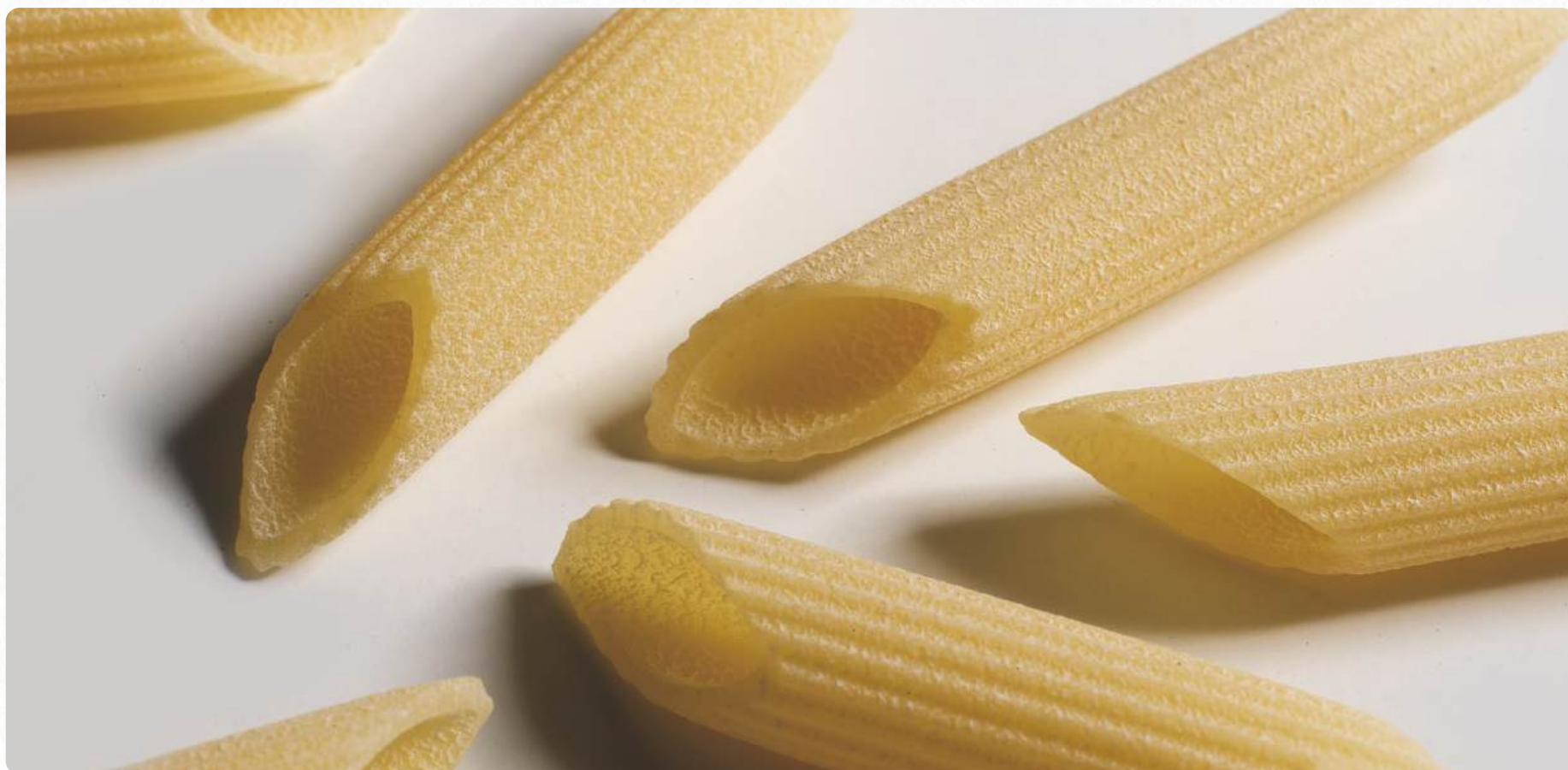
Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 3/2026
Maggio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)



FORMATRICI PASTA RIPIENA

DESIGN IGIENICO E CONTROLLO TOTALE, PER UNA PASTA DI QUALITÀ SUPERIORE

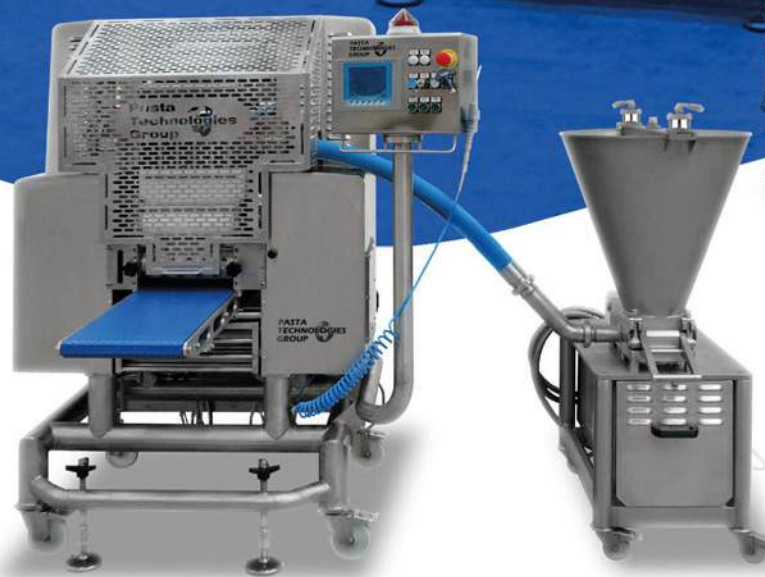
Mod. FAD
Doppia Sfoglia



Mod. FA
Singola Sfoglia



Mod. FJS3000
Formatrice speciale



LAVABILE



IGIENICO



INTUITIVO



RAPIDO

- ✓ Struttura in acciaio inox AISI 304, completamente lavabile
- ✓ Design igienico con facile accesso per pulizia e manutenzione
- ✓ Controllo intuitivo di ricette e parametri
- ✓ Cambio stampo rapido
- ✓ Lubrificazione centralizzata facilmente accessibile

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



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



qualità, gusto e piacere

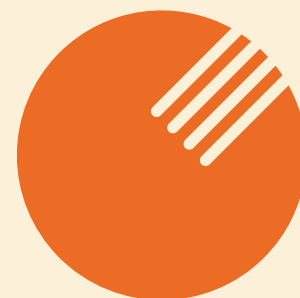


WORLD PASTA DAY 2026

27 | 28 OCT. 2026

PARMA | ITALY

PROUDLY HOSTED BY



CIBUSTEC

27|30 OCT. 2026 | PARMA | ITALY

powered by



info@cibustec.com

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



Macinazione®
Lendinara



Engineering
for a better
world.



Sponsor



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



SINCE 1925

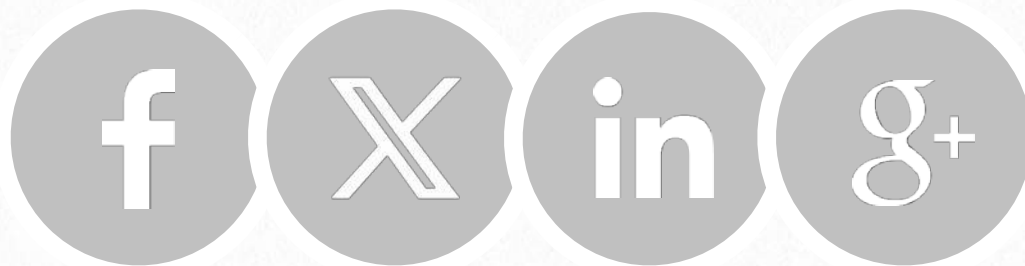
landucci
zamboni



IMPRESA STORICA D'ITALIA

www.landucci.it

1



21 giugno, nasce la World Pasta Night

Redazione



Una notte globale per celebrare la pasta, lanciata da Pastaria: i pastai di tutto il mondo sono invitati ad aderire e a condividere, ovunque, un piatto di pasta.

Il 21 giugno nasce una nuova iniziativa destinata a coinvolgere l'intera comunità internazionale della pasta: la *World Pasta Night*, una notte globale pensata per celebrare la pasta attraverso un gesto semplice e universale.

L'idea è tanto essenziale quanto potente: una notte, un piatto di pasta, persone che si incontrano. Un'iniziativa aperta, diffusa e partecipativa, che non richiede format rigidi ma invita ciascuno a contribuire a modo proprio.

Un'iniziativa semplice e aperta

La forza della *World Pasta Night* sta nella sua accessibilità. Non esiste un unico modo di partecipare: ogni attore della filiera – dai produttori ai ristoratori, fino ai consumatori – può interpretare liberamente l'iniziativa. L'unico elemento comune è il gesto: condividere un piatto di pasta, ovunque ci si trovi.

Case, ristoranti, piazze, eventi pubblici o contenuti digitali: ogni contesto può diventare parte di una celebrazione globale.

Quando: il 21 giugno

La data scelta è il 21 giugno, giorno del solstizio. Una scelta simbolica e strategica: una data globale, riconoscibile e naturalmente associata alla convivialità.

Che sia la notte più lunga o la più corta, a seconda dell'emisfero, l'obiettivo resta lo stesso: trasformarla nella notte della pasta, un momento condiviso a livello mondiale.

Come aderire: indicazioni operative

Partecipare alla *World Pasta Night* è semplice e non richiede adesioni formali complesse. I produttori di pasta possono giocare un ruolo centrale, dando vita a eventi aziendali, momenti di degustazione o iniziative di racconto legate ai propri prodotti e alla propria storia, coinvolgendo clienti, partner e rete commerciale in un'esperienza condivisa.



World Pasta Night

Una notte. Mille tavole. Un solo gesto.

Il 21 giugno è la **World Pasta Night**.
Celebrala insieme a noi.
Condividi un piatto di pasta.



#WorldPastaNight
@WorldPastaNight

Allo stesso tempo, la partecipazione dei consumatori e dei food lover è fondamentale: organizzare una cena tra amici o in famiglia, condividere un piatto di pasta e raccontarlo sui social rappresenta il cuore autentico dell'iniziativa, capace di trasformare un gesto quotidiano in un racconto globale.

Anche il mondo della ristorazione e della distribuzione può contribuire attivamente, proponendo menu dedicati, serate a tema,

attivazioni in punto vendita o collaborazioni con i brand, ampliando così la diffusione e la visibilità della *World Pasta Night*.

Come celebrare la notte

Non esiste un format obbligatorio, ma alcune linee guida possono aiutare a rendere l'iniziativa più efficace:

- centralità del gesto: un piatto di pasta condiviso;

WORLD PASTA NIGHT IN 5 MOSSE 21 GIUGNO

1. SCEGLI COME PARTECIPARE

Una cena semplice, un'iniziativa in azienda, un momento condiviso con clienti, collaboratori, familiari o amici: non serve organizzare eventi complessi.

2. METTI LA PASTA AL CENTRO

Qualsiasi pasta, qualsiasi ricetta: ciò che conta è condividerla.

3. COINVOLGI LE PERSONE

Clienti, partner, amici, familiari, comunità locale: più la tavola è ampia, più il messaggio è forte.

4. RACCONTA L'ESPERIENZA

Scatta foto, crea contenuti, condividi il tuo modo di vivere la notte.

5. USA I CANALI UFFICIALI

Il 21 giugno pubblica con **#WorldPastaNight**, tagga **@WorldPastaNight** e segui gli aggiornamenti su **worldpastanight.com**.



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

Niccolai Trafile, tecnologia dal cuore umano

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.



SOLUZIONI
TECNOLOGICHE
INNOVATIVE
PER L'INDUSTRIA
DELLA PASTA

- orario serale/notturno (dal tramonto all'alba);
- convivialità e informalità;
- documentazione e condivisione.

Un aspetto fondamentale è la libertà di interpretazione: non importa quale pasta venga scelta – lunga, corta, fresca, secca, ripiena – né quale ricetta venga proposta. Tradizione o innovazione, semplicità o creatività: ogni piatto è parte dello stesso racconto globale.

Il ruolo della comunicazione

La dimensione digitale sarà fondamentale per amplificare l'iniziativa.

L'hashtag ufficiale è #WorldPastaNight, mentre il canale Instagram di riferimento è @WorldPastaNight.

Il progetto sarà sviluppato anche attraverso il sito worldpastanight.com (che sarà on line dalla metà di giugno), punto di raccolta e aggiornamento dell'iniziativa.

La condivisione sui social permetterà di costruire un racconto globale, fatto di immagini, luoghi e persone.

Un progetto complementare al World Pasta Day

La *World Pasta Night* non si sovrappone al *World Pasta Day*, ma ne rappresenta un'estensione naturale: se il *World Pasta Day* dà voce globale alla pasta, la *World*

Pasta Night offre un tavolo globale in cui viverla concretamente.

Costruirla insieme

La *World Pasta Night* nasce come un progetto aperto e condiviso. Il suo successo dipenderà dalla partecipazione della filiera e dalla capacità di trasformare un gesto semplice in un evento globale. Il 21 giugno può diventare, anno dopo anno, un appuntamento riconoscibile e identitario per il settore.

L'iniziativa, promossa da Pastaria, si propone come un nuovo momento di riferimento per la comunità internazionale dei produttori di pasta, con l'obiettivo di costruire nel tempo una celebrazione condivisa su scala globale.

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

2



Fiera Pastaria & Festival 2026: numeri in crescita e respiro globale

Redazione



La manifestazione organizzata dalla rivista Pastaria conferma il proprio ruolo di hub internazionale per l'industria della pasta.

La seconda edizione di Fiera Pastaria & Festival, andata in scena il 30 e 31 marzo 2026 alla Stazione Leopolda di Firenze, si chiude con risultati che confermano e rafforzano il posizionamento dell'evento come punto di riferimento internazionale per i produttori di pasta e per l'intera filiera.

A emergere con chiarezza è innanzitutto la crescita: aumento significativo del numero di espositori e sponsor (46), ampliamento dell'area espositiva (+15%) e un incremento sensibile delle presenze (+17%), con una partecipazione altamente qualificata composta esclusivamente da produttori di pasta. Un dato che conferma la validità della scelta di mantenere un format rigorosamente B2B, orientato alla qualità dell'incontro.

Un evento sempre più internazionale

Uno degli elementi distintivi dell'edizione 2026 è stata la forte internazionalità. A Firenze si sono incontrati produttori provenienti da numerosi Paesi (Algeria, Argentina, Austria, Belgio, Brasile, Colombia, Croazia, Francia, Germania, Italia, Iraq, Marocco, Messico, Paesi Bassi, Perù, Romania, Russia, Slovenia, Spagna, Sri Lanka, Tunisia, Turchia, Ucraina, USA), insieme a rappresentanti di aziende leader

nella fornitura di tecnologie, ingredienti e servizi.

La presenza di operatori stranieri, spesso giunti da molto lontano, ha contribuito a creare un contesto di confronto autenticamente globale, rafforzato anche dalla traduzione simultanea in inglese di tutti i convegni del Pastaria Festival. Non solo partecipazione, dunque, ma dialogo reale tra mercati, modelli produttivi e visioni diverse del futuro della pasta.

Il ruolo strategico delle associazioni internazionali

Un elemento che ha ulteriormente rafforzato il profilo internazionale dell'evento è stata la presenza attiva delle principali associazioni di settore, che hanno scelto Fiera Pastaria & Festival come luogo di incontro, confronto e rappresentanza.

Tra queste, l'International Pasta Organisation (IPO), che ha tenuto a Firenze una riunione del proprio Board, confermando il ruolo dell'evento come punto di riferimento per la governance internazionale del settore.

Accanto all'IPO, ha partecipato Unione Italiana Food, con la presenza del comparto pasta e lo svolgimento della propria assemblea.

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



Importante anche il contributo di APPAFRE, che ha riunito i propri associati a Firenze, valorizzando il segmento della pasta fresca e le sue specificità produttive. A queste si è affiancata la collaborazione con l'associazione brasiliana ABIMAPI, con la statunitense National Pasta Association (NPA), con l'Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina (UIFRA), con l'Union of the Organizations of Manufacturers of Pasta Products in the E.U. (UNAFPA) e con l'Associazione Produttori Pasta Fresca (APPF), a testimonianza di una rete internazionale sempre più ampia e rappresentativa.



La presenza di queste organizzazioni non si è limitata agli incontri istituzionali: i loro rappresentanti hanno preso parte attiva alle sessioni del Pastaria Festival, contribuendo con visioni, dati e prospettive internazionali al dibattito sui temi chiave del settore. Firenze si è così confermata, per due giorni, non solo come sede espositiva, ma come vero e proprio crocevia della comunità globale della pasta.

Due giorni, due anime: scienza e visione

Il Pastaria Festival, cuore culturale dell'evento, ha proposto anche quest'anno

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



un programma articolato su due giornate con identità complementari.

Science & Innovation Day: il valore della ricerca applicata

La prima giornata, dedicata a scienza e innovazione, ha visto protagoniste università e centri di ricerca italiani, impegnati nel trasferimento di conoscenze avanzate direttamente agli operatori.

Particolarmente rilevanti i convegni accademici, che hanno rappresentato uno dei punti di forza distintivi dell'edizione 2026. Tra questi:

- *Pasta fresca: prodotto, processo e conservazione*, con approfondimenti su



fortificazione, HPP, packaging attivo e risposta del mercato;

- *Misurare la qualità: metodi, indicatori, controllo*, che ha affrontato il tema lungo tutta la filiera, dalla genetica del frumento fino alla verifica del prodotto finito;
- *Ripensare la pasta: ingredienti, strutture, processi*, dedicato ai nuovi modelli tecnologici tra nutrizione e sostenibilità.

Queste sessioni, curate dal comitato scientifico del Festival, hanno offerto contenuti ad alto valore tecnico, con un taglio orientato all'applicazione industriale e alla trasferibilità delle innovazioni nei pastifici.

Accanto ai contributi accademici, il programma ha ospitato interventi aziendali

24 • 25 MAGGIO 2027
FIRENZE | Stazione Leopolda
TERZA EDIZIONE

FIERA PASTARIA

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

Un'unica fiera
per tutti i fornitori
di pastificio
insieme ai convegni
e ai momenti di networking
del Pastaria Festival

DIVENTA ESPOSITORE

Mostra le tue soluzioni, incontra i decision maker,
sviluppa relazioni, fai crescere il tuo business.

PER I FORNITORI DI:

MACCHINE
E IMPIANTI

INGREDIENTI
E SEMILAVORATI

ACCESSORI
E COMPONENTI

PACKAGING
E IMBALLAGGI

SERVIZI E
SOLUZIONI

PERCHÉ
ESPORRE

INCONTRA
PRODUTTORI E BUYER
DA TUTTO IL MONDO

ACCEDI A NUOVI
MERCATI E OPPORTUNITÀ DI
BUSINESS

DÀ VISIBILITÀ
AL TUO BRAND E ALLE TUE
NOVITÀ

SVILUPPA RELAZIONI
STRATEGICHE NELLA
PASTA COMMUNITY

PRENOTA IL TUO SPAZIO ORA!

Spazi limitati. Assicura la tua presenza alla fiera internazionale dedicata ai fornitori dei pastifici.

RICHIEDI INFORMAZIONI
PASTARIA
KINSKI EDITORI SRL
T. +39 0521 1564934
info@fierapastaria.com
fierapastaria.com

*P*astaria

PASTARIA BILANCIO AWARD

Tra le principali novità dell'edizione 2026, i *Pastaria Bilancio Award – Best Performing Pasta Companies* hanno introdotto un nuovo strumento di lettura e valorizzazione del comparto.

I premi sono stati assegnati sulla base di un'analisi approfondita dei bilanci di oltre 600 aziende italiane del settore, con l'obiettivo di individuare le realtà più performanti nelle diverse categorie dimensionali: micro, piccole, medie e grandi imprese.

L'analisi del comparto, presentata nel corso del Pastaria Festival, è stata condotta con la collaborazione della Fondazione Vincenzo Agnesi, offrendo una fotografia strutturata e oggettiva

della competitività dell'industria pastaria italiana.

Tra i premiati di questa prima edizione, F. Divella per la categoria “Grandi imprese”, Pastificio Mediterranea tra le “Medie imprese”, e Pastificio Temporin insieme a Renzo & Lucia per la categoria “Piccole imprese”, a testimonianza di un tessuto produttivo dinamico e articolato lungo tutta la filiera.

Con i Pastaria Bilancio Award, Pastaria introduce così un nuovo livello di analisi e valorizzazione dell'industria della pasta, affiancando alla tradizione e all'innovazione una lettura concreta dei risultati.



Marco Ferraroni, al centro, e Francesco Moccagatta, a destra, del Pastificio Mediterranea ricevono il Pastaria Bilancio Award. A sinistra, Lorenzo Pini (Pastaria)



Al centro, Marcello Valentini (F. Divella), riceve il Pastaria Bilancio Award da Luigi Varratta (Fondazione Vincenzo Agnesi), a sinistra, e Lorenzo Pini (Pastaria), a destra



A destra, Alberto Falini (Fondazione Vincenzo Agnesi) consegna il Pastaria Bilancio Award ad Aurelio Piangatelli e Lucia Guidi di Renzo & Lucia

Prodotti: paste fresche ripiene, paste secche corte, cereali (riso, orzo, farro), verdure cubettate
For processing fresh filled pasta, short dry pasta, grains (rice, barley, spelt), cubed vegetables



Uscita cuocitore
Cooker exit

Scarico su piano vibrante
Vibrating feeder

Raffreddamento in acqua
Water cooling



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.



Il Cav. Giovanni Rana (Rana, APPF) in visita a Fiera Pastaria & Festival 2026

e presentazioni tecnologiche di grande rilievo. Tra questi, il convegno *Pasta proteica e nuovi modelli di consumo* promosso da MartinoRossi, il convegno *Fava Tutto il meglio della innovazione di prodotto e di servizio*, la presentazione *Clextral Oltre la pasta: nuovi tipi di couscous e prodotti a base di cereali realizzati con grano, mais, legumi e materie prime alternative* e l'intervento SGS *Dal grano al pacchetto di pasta: servizi integrati SGS per qualità, sicurezza e legalità*, che hanno offerto una panoramica concreta delle innovazioni e dei servizi oggi disponibili per i pastifici.



The Pasta Makers Day: scenari, mercato e visione

La seconda giornata, *The Pasta Makers Day*, ha spostato il focus sui produttori, con una serie di sessioni e tavole rotonde dedicate agli scenari di mercato e alle prospettive future.

Tra i momenti centrali, la tavola rotonda promossa da Unione Italiana Food, *La pasta italiana di fronte alle nuove sfide*, che ha affrontato temi cruciali come gli impatti economici del contesto internazionale, le barriere commerciali e le evoluzioni normative legate al grano duro, mettendo a confronto alcune delle principali aziende del settore.



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

PREMIO PASTARIA PER TESI DI LAUREA E DI DOTTORATO

Nel corso della giornata del 30 marzo, nell'ambito del Pastaria Festival, sono stati assegnati anche i Premi Pastaria 2026 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. Per le tesi di laurea magistrale, il riconoscimento è andato 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*, e 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.

Il premio per la 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 cerimonia si è svolta all'interno della manifestazione, confermando il ruolo di Fiera Pastaria & Festival come punto di incontro tra industria, ricerca e innovazione. I lavori premiati saranno pubblicati in forma di articoli scientifici di sintesi su Pastaria.



Da sinistra, Cristian Tardini, Flavia Dilucia, Imma De Sena, vincitore e vincitrici del Premio Pastaria 2026

THE PASTA OF TOMORROW: PRODUCERS' VISIONS FOR THE NEXT DECADE, BETWEEN INDUSTRIAL STRATEGIES AND GLOBAL OUTLOOKS

LA PASTA CHE VERRÀ: VISIONI DEI PRODUTTORI PER IL PROSSIMO DECENNIO, TRA SCELTE INDUSTRIALI E PROSPETTIVE GLOBALI

Pastaria Festival

Conference, 30-31 May 2026

Un momento della tavola rotonda *La pasta che verrà: visioni dei produttori per il prossimo decennio, tra scelte industriali e prospettive globali*.

Da sinistra, Antonino Moccia (La Fabbrica della Pasta), Nora Stabert (Winland Foods), Esteban Abascal (La Moderna) e Francesca Romana Barberini, presentatrice della seconda giornata del Pastaria Festival



Carl Zuanelli (Nuovo Pasta Production, IPO)

Accanto a questa, la tavola rotonda *La pasta che verrà: visioni dei produttori per il prossimo decennio* ha invitato i protagonisti del settore a immaginare il 2035: evoluzione del prodotto, trasformazione dei modelli produttivi, nuovi canali distributivi e sfide competitive. A completare il quadro della giornata, il *Global Pasta Outlook*, con l'analisi dei nuovi trend di consumo e delle evoluzioni dei canali distributivi, e momenti di confronto su scala internazionale che hanno ulteriormente arricchito il valore strategico dell'incontro.






INNOVATION

**YOU
CAN
TASTE**



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



  
castiglioninedo.it



MAIN SPONSOR

Macinazione Lendinara®

LEADING SPONSOR



NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

WORLD
PASTA
DAY 2026
27 | 28 OCT. 2026
PARMA | ITALY

SPONSOR



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





Margherita Mastromauro (Unione Italiana Food)

Le novità: riconoscimenti e visione globale

L'edizione 2026 ha introdotto importanti novità, a partire dall'istituzione dei *Pastaria Bilancio Award – Best Performing Pasta Companies*, assegnati sulla base dell'analisi dei bilanci di oltre 600 aziende italiane. I premi hanno valorizzato le migliori performance nelle diverse categorie dimensionali, offrendo una lettura oggettiva e strutturata della competitività del settore.

Grande emozione anche per la cerimonia *Pastai senza tempo*, dedicata ai pastifici storici che nel 2026 celebrano traguardi significativi di attività, dai 50 anni in su. Un



Vito Arra (APPAFRE)

momento di forte valore simbolico, che ha reso omaggio non solo alla longevità imprenditoriale, ma al contributo culturale e sociale di queste aziende alla comunità internazionale della pasta.

Nasce la World Pasta Night

Tra i momenti più attesi e di maggiore prospettiva, la presentazione ufficiale della *World Pasta Night*, una nuova iniziativa internazionale ideata da Pastaria (vedi l'articolo *21 giugno, nasce la World Pasta Night*).

Pensata come una celebrazione globale della pasta in contemporanea in tutto il mondo, la World Pasta Night punta a



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.

PASTAI SENZA TEMPO: STORIE DI IMPRESE CHE ATTRAVERSANO LE GENERAZIONI

Tra i momenti più significativi del Pastaria Festival 2026, la cerimonia dei *Pastai senza tempo* ha celebrato i pastifici che nel 2026 raggiungono importanti traguardi di attività, dai 50 anni in su, secondo scaglioni di 10 anni. Un riconoscimento che va oltre la longevità: valorizza imprese che hanno saputo mantenere nel tempo identità, competenze e capacità di innovare, contribuendo allo sviluppo della cultura della pasta in Italia e nel mondo.

Le targhe consegnate ai premiati hanno sintetizzato questo valore con una motivazione comune, che richiama il senso più profondo del riconoscimento: “per aver custodito e tramandato attraverso le generazioni l’arte e la cultura della pasta, trasformando esperienza e sapere in continuità, valore e futuro, contribuendo alla crescita e al prestigio della comunità internazionale dei produttori.”

Tra i pastifici premiati figurano: Rummo (180 anni), Pastificio Martelli (100 anni), Pastificio Andalini (70 anni), Pastificio e Oleificio Iannini (70 anni), e La Sorgente (60 anni), testimonianza di un patrimonio imprenditoriale che attraversa generazioni e territori,

mantenendo viva la tradizione e proiettandola nel futuro.

Il riconoscimento *Pastai senza tempo* si configura così come un tributo alla memoria e al futuro del settore, celebrando storie imprenditoriali che rappresentano le radici e, allo stesso tempo, la direzione verso cui la pasta continuerà a crescere.



Cosimo Rummo (Rummo)



Dino Martelli (Pastificio Martelli)



Massimo Andalini (Pastificio Andalini)

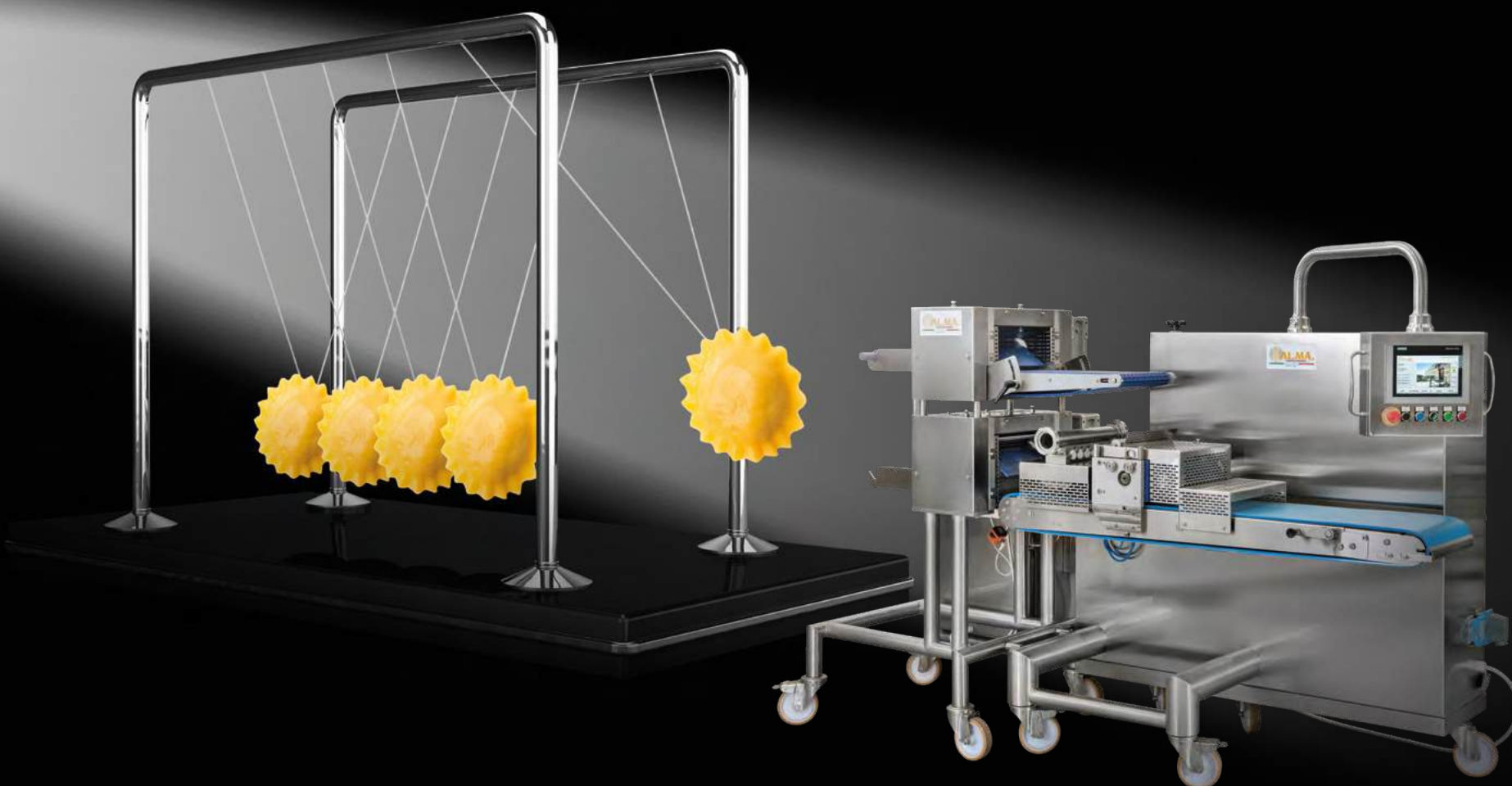


Da sinistra, Marco Olivato e Giuseppe Multari (La Sorgente)



Da sinistra, Giuseppe Iannini e Roberto Listrani (Pastificio e Oleificio Iannini)

LA QUALITÀ CHE NON CONOSCE PAUSE.
La continuità è la nuova eccellenza industriale.



Raviolatrice R-160 | 540

Nel settore della pasta fresca industriale,
la qualità non è un momento. È una costante.

AL.MA. progetta macchine ad alta affidabilità integrate
con servizi avanzati per assicurare performance
e continuità produttiva nel tempo.

Supporto prima, durante e dopo l'avviamento.

Tempi di reazione rapidi.

Programmi di manutenzione dedicati.

**Perché la differenza la fanno la macchina
e tutto ciò che la rende performante.**



alma-pasta-machinery.com

PREMIO DEL MUSEO SEZIONE UNIVERSITÀ

Premio del Museo – Sezione Università
Il 31 marzo, nell’ambito di Fiera Pastaria & Festival 2026, si è svolta la proclamazione dei vincitori della Sezione Università della 25^a edizione del Premio del Museo, iniziativa promossa dalla Fondazione Vincenzo Agnesi e dedicata alla progettazione di un museo della pasta.

Il primo premio è stato assegnato al progetto “So di pasta”, presentato da Martina Fraia, Natalia Pepe e Giovanni Vitale (Università di Salerno). Il secondo premio è andato a “Un viaggio tra tradizione e innovazione: dal grano alla tavola” di Martina Falasca (Sapienza Università di Roma), mentre il terzo premio è stato assegnato a “PastApp”,

sviluppato da Luca Langella, Paola Campanile e Manuele Esposito (Università degli Studi di Napoli Federico II).

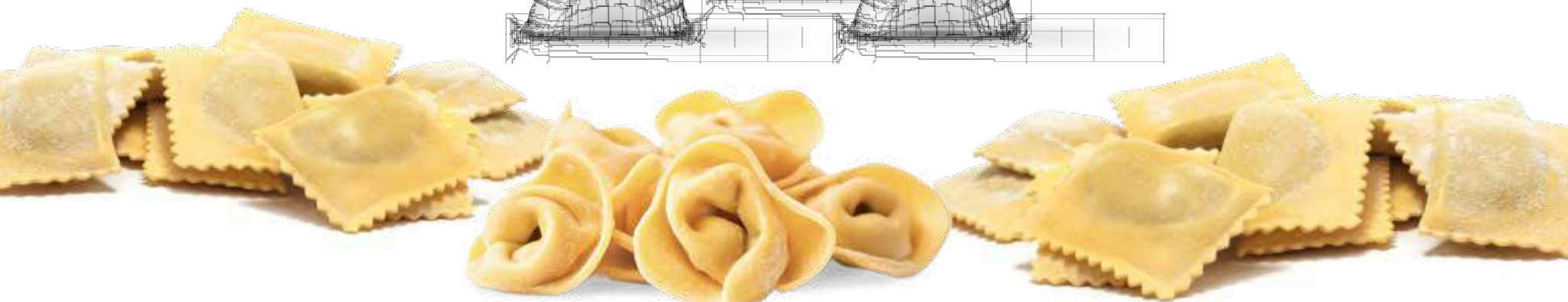
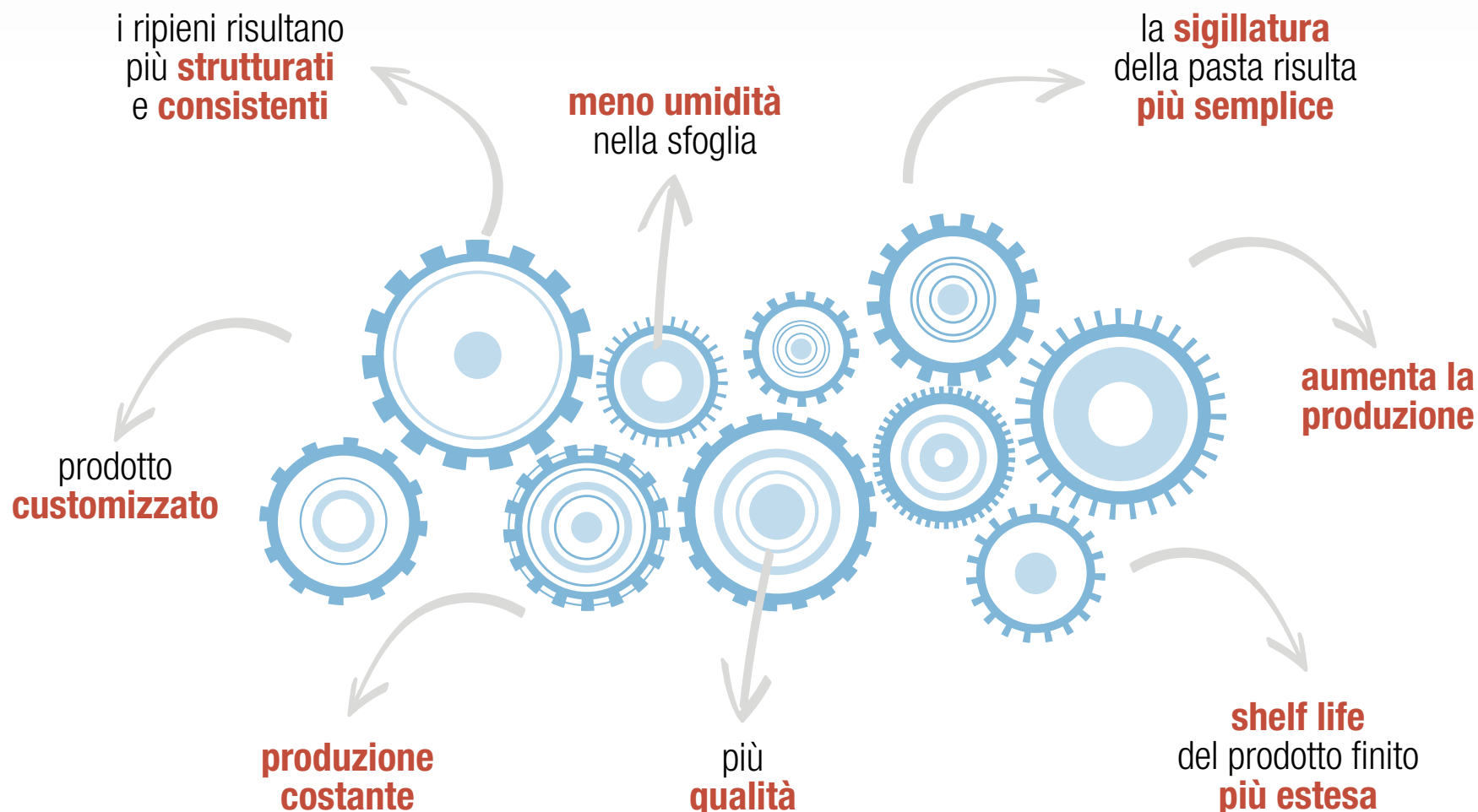
Una menzione speciale è stata attribuita al progetto “Mac and Fees, la glocalizzazione della pasta in America e le conseguenze sul panorama italiano” di Assunta Sapere e Roberta Iezza (Università di Salerno).

La Sezione Università coinvolge studenti e giovani laureati nella progettazione di modelli museali innovativi, integrando contenuti culturali, soluzioni espositive e strumenti digitali, e conferma il ruolo della manifestazione come punto di incontro tra ricerca, industria e valorizzazione culturale della pasta.



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**.





Un momento della tavola rotonda *La pasta italiana di fronte alle nuove sfide*, organizzata da Unione Italiana Food durante il Pastaria Festival. Da sinistra, Elena Botturi (Barilla), Margherita Mastromauro (Pastificio Riscossa), Furio Bragagnolo (Pasta Zara), Marcello Valentini (F. Divella), Cristiano Laurenza (Unione Italiana Food)

coinvolgere produttori, ristoratori e consumatori in un unico grande evento diffuso. Una notte simbolica che ambisce a diventare un appuntamento riconoscibile a livello internazionale, capace di unire comunità e mercati sotto il segno della pasta.

Firenze capitale della pasta

Con la presenza di associazioni di rilievo internazionale, momenti istituzionali e incontri tra operatori, Fiera Pastaria & Festival 2026 ha confermato il proprio ruolo di hub strategico per il settore. Firenze, per due giorni, si è trasformata in un punto di convergenza unico per la comunità globale dei pastai, capace di unire tradizione e innovazione, dimensione locale e prospettiva internazionale.

Uno sguardo al futuro

I risultati dell'edizione 2026 rappresentano non un punto di arrivo, ma una base solida su cui costruire le prossime evoluzioni dell'evento. La crescita registrata, la qualità dei contenuti e il livello della partecipazione indicano chiaramente una direzione: rafforzare ulteriormente il carattere internazionale e il valore strategico dell'incontro tra domanda e offerta.

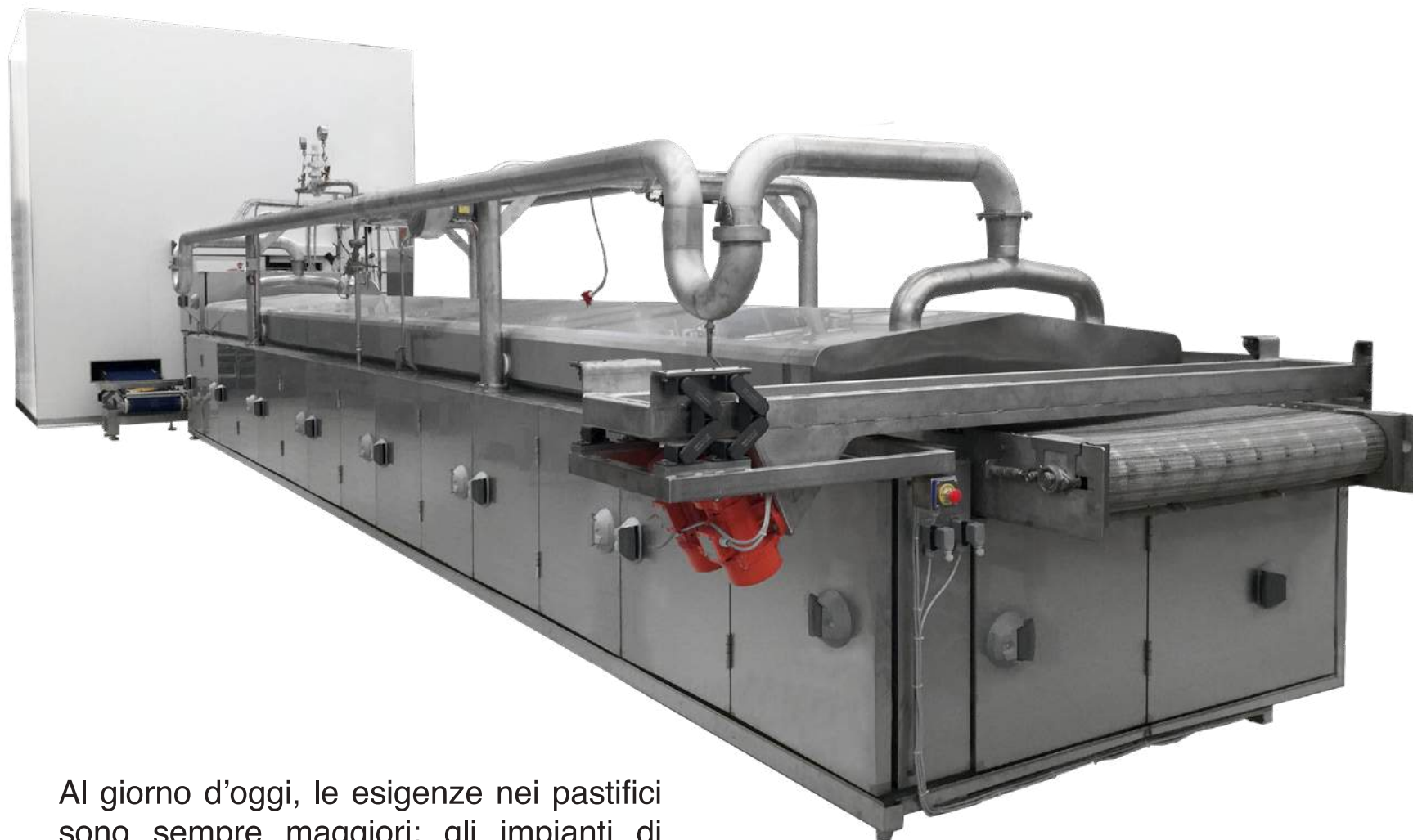
L'appuntamento è già fissato per il 24 e 25 maggio 2027, con l'obiettivo di consolidare e ampliare un progetto che, in pochi anni, si è affermato come uno dei momenti più significativi per l'industria mondiale della pasta.

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



3



Linea GM per paste speciali

Redazione



Fino a 2.000 kg/h per la produzione di nidi tondi e ovali, lasagne, cannelloni e grandi formati di pasta corta.

La linea GM a telai di Fava Storci è progettata per la produzione e l'essiccazione di paste speciali quali nidi, lasagne, cannelloni e grandi formati di pasta corta. La configurazione dell'impianto consente di adattare i diagrammi di essiccazione alle diverse tipologie di formato e alle materie prime utilizzate.

La linea può essere abbinata a presse con sezione di impasto Total Vacuum, con nastro di stabilizzazione oppure di tipo tradizionale, oltre che a sfogliatrici per la produzione di pasta laminata. La testa di formazione viene dimensionata in funzione delle specialità richieste. Durante il processo produttivo, il prodotto viene depositato su telai di diversa superficie, variabile in relazione alla capacità produttiva della linea. Su questi supporti la pasta mantiene la forma acquisita nella fase

Figura 1 LINEA GM PER PASTE SPECIALI



TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

La GM, essiccatoio a telai, è una delle macchine più flessibili esistenti sul mercato. Capace di produrre tutti i formati speciali, dalle lasagne, ai cannelloni, a tutte le diverse forme di nidi, utilizza una tecnologia molto avanzata che si adatta alle diverse esigenze dei vari formati e delle materie prime.

di formazione e la consolida durante l'intero ciclo di essiccazione. Particolare attenzione è dedicata alla fase iniziale di preincarto, nella quale il prodotto viene sottoposto a trattamento ad alta temperatura con ventilazione ad elevata efficienza. Per i formati bucati, come cannelloni o conchiglioni, il processo può essere completato con un trabatto dedicato. Dopo la fase di incartamento verticale, i telai accedono all'essiccatoio multipiano. Lo sviluppo longitudinale dell'impianto consente di disporre di un'ampia superficie utile anche per formati a basso peso unitario. L'uniformità del trattamento

termico è garantita dal passaggio di tutti i telai attraverso le medesime sezioni di ventilazione. La parte finale del ciclo è dedicata alla stabilizzazione del prodotto, seguita dal raffreddamento mediante moduli ad alto rendimento alimentati ad acqua fredda. Per rispondere alle esigenze delle moderne linee di confezionamento, l'impianto può essere dotato di sistemi di accumulo di telai pieni e vuoti, progettati per compensare eventuali discontinuità operative delle confezionatrici. Queste soluzioni rendono più flessibile il confezionamento del prodotto, svincolandolo dalla produzione. Lo

Figura 2 ZONA PRE-INCARTAMENTO DELLA LINEA GM CON OPZIONE TRABATTO PER LA PRODUZIONE DI GRANDI FORMATI DI PASTA CORTA

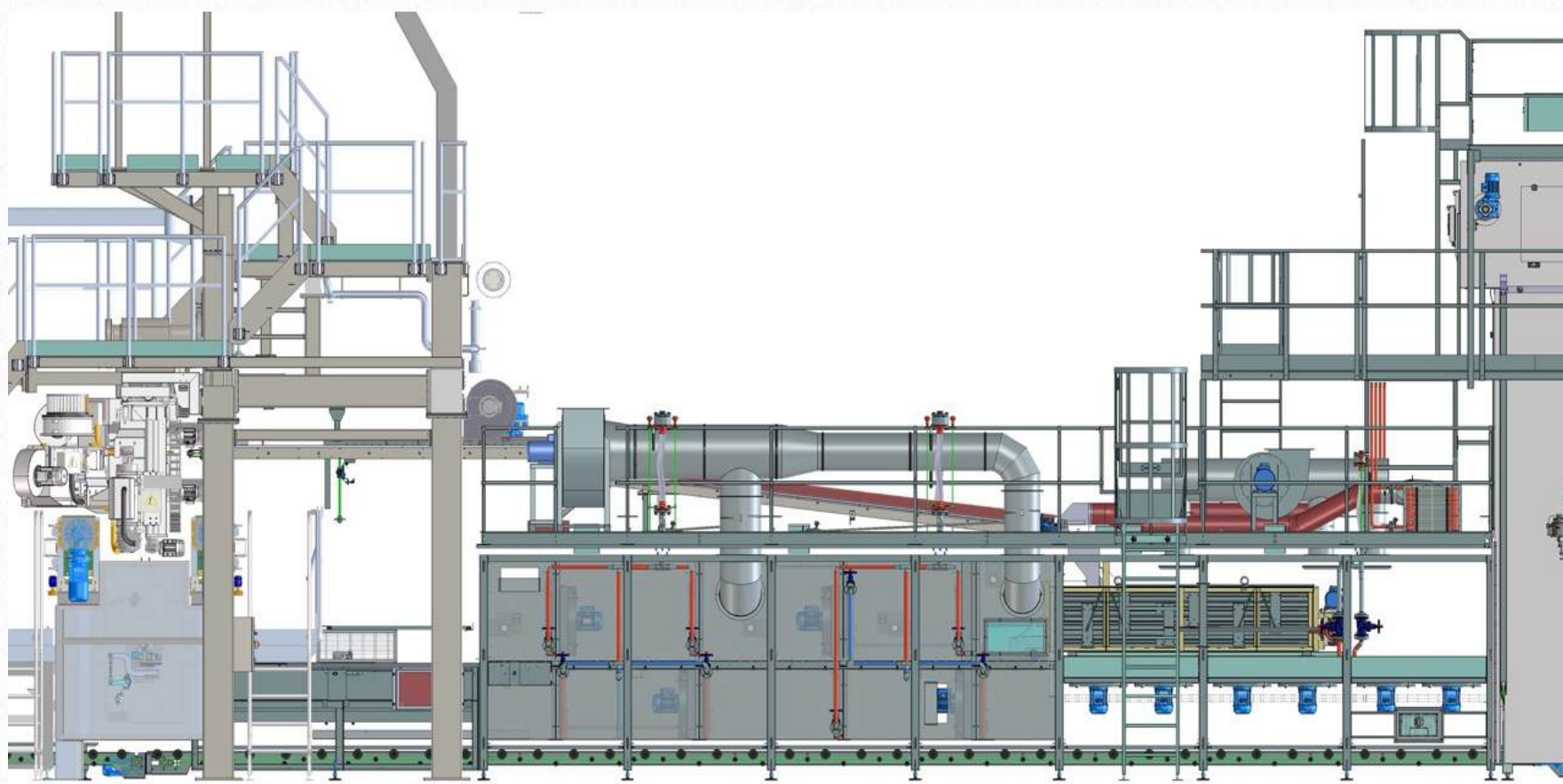


Figura 3 TELAI LISTELLATI ADATTABILI AL CONFEZIONAMENTO DEI DIVERSI FORMATI



svuotamento dei telai può avvenire in modalità sfusa oppure ordinata, con inserimento automatico nei sistemi di confezionamento. La supervisione della linea è affidata a un sistema elettronico di controllo integrato, progettato per gestire le diverse fasi del ciclo produttivo e per dialogare con i sistemi gestionali del pastificio, favorendo lo scambio dei dati necessari al monitoraggio della produzione e alla tracciabilità del prodotto. Le linee GM per paste speciali sono disponibili con capacità produttive comprese tra 350 e 2.000 kg/h, in funzione dei formati realizzati.

La tecnologia di essiccazione adottata deriva dall'esperienza sviluppata dall'azienda nel settore delle linee per pasta e comprende soluzioni brevettate dedicate all'ottimizzazione dei diagrammi di essiccazione in relazione alle differenti materie prime e caratteristiche del prodotto finale.

La configurazione della linea consente di gestire in modo integrato le fasi di formazione, trattamento termico, stabilizzazione e movimentazione del prodotto, con particolare attenzione alla flessibilità produttiva richiesta dalle paste speciali.

TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

Fava Storci Fresh Pasta System:
un sistema che unisce tecnologie versatili ed innovative per la produzione di pasta fresca.
Un approccio industriale avanzato, un Centro Ricerche all'avanguardia
ed un'assistenza dedicata, garantiscono ai pastifici la scelta migliore sul mercato.

4



Pasta secca e pasta istantanea: analisi comparativa dei bilanci energetici e dell'indice di packaging

Mauro Moresi
Università della Tuscia, Accademia dei Georgofili



Questo studio analizza le differenze energetiche e logistiche tra pasta di semola secca (PS) e istantanea (PI) secondo un approccio *gate-to-grave*. Sebbene la produzione industriale di PI richieda un input energetico superiore (0,65 kWh/kg) rispetto alla PS (0,52 kWh/kg) per la gelatinizzazione dell'amido e presenti un indice di packaging critico nel formato cup (0,92 kg/kg), la fase di consumo domestico ribalta il bilancio energetico: la PI riduce infatti l'energia di cottura del 60%. L'adozione di soluzioni di eco-design (formato a nidi in busta) permette di allineare l'efficienza logistica della PI a quella della PS, consolidandola come un'alternativa sostenibile su larga scala nel sistema alimentare globale.

Introduzione

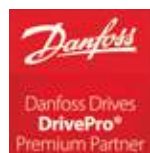
Sotto la denominazione generica di pasta coesistono tecnologie di trasformazione e modelli di distribuzione profondamente diversificati, con impatti diretti sul fabbisogno energetico del sistema alimentare. Il mercato globale della pasta, con una produzione annua superiore a 17 milioni di tonnellate, è stimato in circa 84 miliardi di dollari per il 2025 (Mordor Intelligence, 2026a). In questo scenario, l'Italia detiene il primato globale con 3,7 milioni di tonnellate prodotte (22,3% del totale mondiale) e un fatturato industriale che supera i 7 miliardi di euro (Mediobanca, 2024). Parallelamente, il comparto della pasta istantanea (PI) ha raggiunto una dimensione globale di oltre 60 miliardi di dollari (Mordor Intelligence, 2026b), pari a circa 123 miliardi di porzioni (WINA, 2025). Anche in Italia la penetrazione della PI è in crescita (~50 milioni di porzioni/anno), spinta dalla domanda di pasti ad alto contenuto di servizio.

La principale discriminante tecnologica tra pasta secca (PS) e istantanea risiede nel grado di gelatinizzazione dell'amido (α_{gel}). La PS, regolamentata dal DPR 187/2001, presenta un'umidità massima del 12,5% e una struttura amidacea solo parzialmente modificata ($\alpha_{gel} < 5\%$), poiché l'entalpia di gelatinizzazione (10–15 J/g) richiede condizioni di idratazione e temperatura che si realizzano compiutamente durante la cottura domestica (Donovan, 1979; Ratnayake e Jackson, 2009; Sissons et al., 2012). Al contrario, la PI è sottoposta a precottura industriale a vapore (*steaming*) o a frittura, seguita da disidratazione (umidità 7–10%), che rende l'amido quasi totalmente gelatinizzato e pronto al consumo in soli 3–4 min (Fu, 2008; Gulia et al., 2013). Dal punto di vista energetico, ciò implica una ridistribuzione del carico termico lungo la filiera: nella PS il fabbisogno energetico si concentra nella fase domestica, mentre nella PI esso viene anticipato allo stabilimento produttivo (Kill e Turnbull, 2001). Tale spostamento modifica il bilancio energetico *gate-to-grave* e l'efficienza complessiva del sistema in base alle diverse modalità di preparazione.

Un ulteriore elemento critico è il packaging. Se la PS utilizza tipicamente



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

imballaggi flessibili leggeri (PP o accoppiati carta-plastica) con un basso rapporto ponderale tra imballaggio e prodotto, la PI — specialmente nel formato *cup* — richiede strutture multistrato rigide in polipropilene, polistirene o carta rivestita che ne aumentano l'intensità materiale. Questo lavoro si propone di confrontare PS e PI focalizzandosi sui bilanci energetici delle trasformazioni termo-strutturali, sulla distribuzione dei consumi tra industria e utenza e sulla determinazione dell'indice di packaging, fornendo i dati necessari per una successiva e completa analisi di *Life Cycle Assessment* (LCA).

Materiali e metodi

Lo studio adotta un approccio dal cancello alla tomba (*from gate to grave*) focalizzato sul bilancio energetico, analizzando la trasformazione della semola di grano duro (SGD) in pasta secca (PS) e pasta istantanea (PI). Sono state definite due unità funzionali:

- 1000 kg di prodotto finito, per l'analisi dei consumi industriali e del packaging;
- 1 kg di prodotto reidratato, per la valutazione energetica in fase d'uso.

I bilanci sono stati sviluppati assumendo una portata di 1000 kg/h di SGD (umidità 14,5%; amido 70,2%; proteine 12,5%) e

un rapporto acqua/semola di 0,34 kg/kg, ottenendo un impasto al 31–32% di umidità (Kill e Turnbull, 2001). Per la PI, si assume una precottura a vapore (150 °C, 8–10 min) con grado di gelatinizzazione ($\alpha_{gel} > 95\%$; Fu, 2008). Per la PS, si ipotizza un'essiccazione a 60 – 80 °C fino a umidità $\leq 12,5\%$, con $\alpha_{gel} < 5\%$.

Modellizzazione dei fabbisogni industriali

L'analisi energetica considera le seguenti fasi di processo:

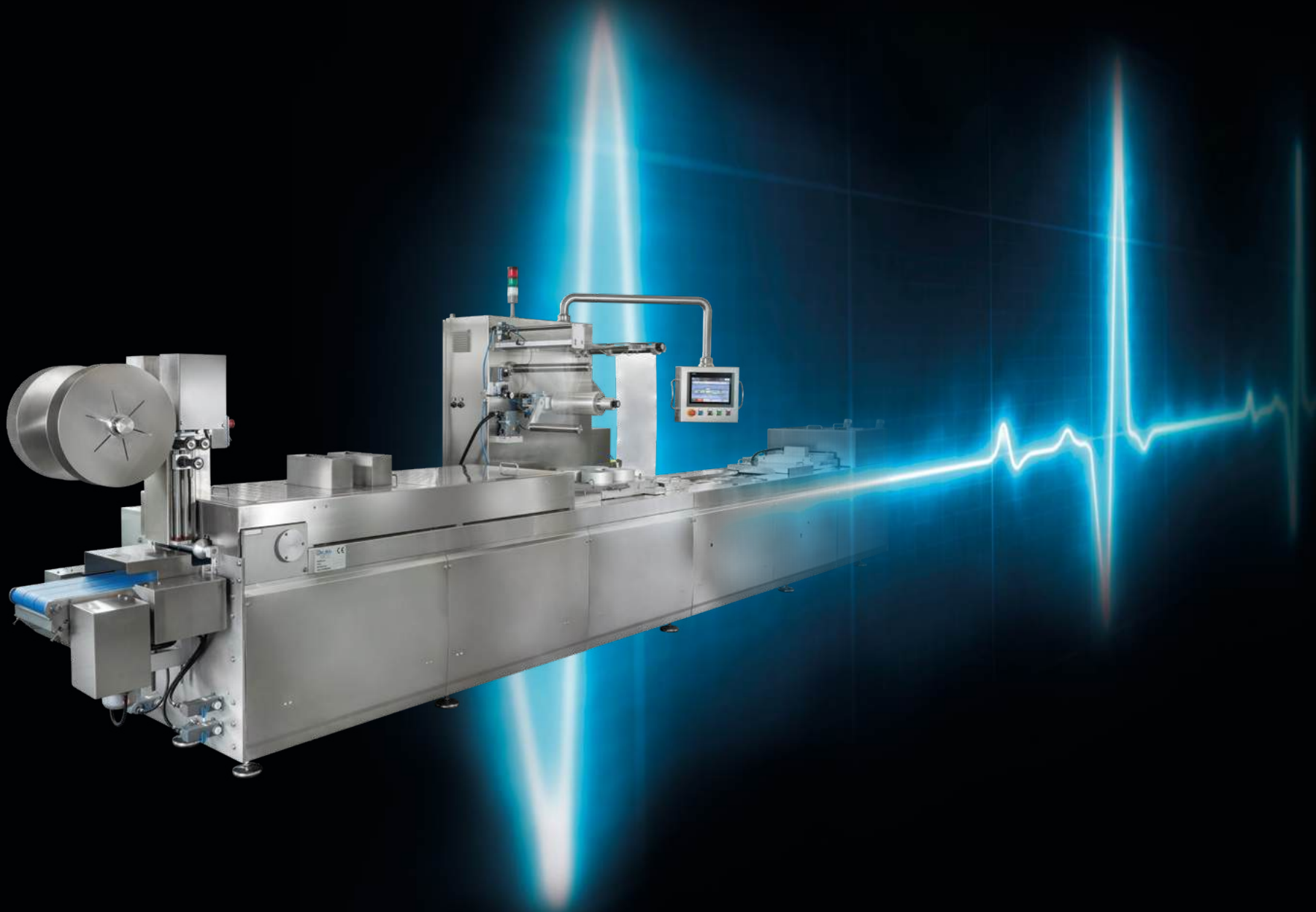
- *Impasto e estrusione*: la miscelazione SGD-acqua e la successiva estrusione sono considerate comuni ai due processi, con gli stessi consumi elettrici specifici associati a motori e sistemi di trasporto.
- *Trattamento termico (PS)*: fabbisogno termico per la rimozione dell'acqua tramite aria calda (calore sensibile e latente di evaporazione).
- *Trattamento termico (PI)*: apporto energetico per lo *steaming*, includendo il calore endotermico di gelatinizzazione dell'amido $\Delta H_{gel} \approx 10-15$ J/g (Ratnayake e Jackson, 2009) e di coagulazione del glutine $\Delta H_{coag} \approx 5,0$ kJ/kg di proteina (Schofield et al., 1983).

Analisi del packaging e logistica

Sono stati confrontati tre scenari:

PS-Busta (PP, 500 g), PI-Cup (PP rigido,

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

65 g) e PI-Busta (Eco-design, 500 g).

L'efficienza logistica è stata quantificata tramite l'Indice di Packaging (IP), definito come il rapporto tra la massa totale degli imballaggi (I, II e III livello) e la massa del prodotto netto su pallet EPAL standard.

Valutazione energetica e ambientale in fase d'uso

Entrambi i prodotti sono stoccati a temperatura ambiente senza consumi energetici aggiuntivi. Il consumo energetico domestico (E_C) per 1 kg di prodotto si stima come segue:

- PS: Cottura in 10 L d'acqua (0,18 kWh/L) con mantenimento del bollore (0,05 kWh/min) per un tempo medio (OCT) di 12 min (UNAFPA, 2018).
- PI: Reidratazione passiva con acqua bollente (rapporto acqua/pasta WPR = 5 L/kg) senza ulteriore somministrazione di calore.

L'impronta di carbonio della cottura (CF_{PC}) è stata calcolata secondo le linee guida UNAFPA (2018):

$$CF_{PC} = m_{PA} \times e_{PC,eff} \times EF_{EE}$$

dove $e_{PC,eff}$ è l'energia elettrica specifica assorbita dalla rete, corretta per le perdite medie nazionali ($\eta_{IG} = 6,0\%$; <https://www.terna.it/>), ed EF_{EE} è il fattore di emissione italiano (riferito a un orizzonte temporale di 100 anni) pari a 0,3824 kg CO_{2e}/kWh (Ecoinvent v. 3.9.1).

Risultati e Discussione

Bilancio di materia ed energia industriale

I processi di produzione della pasta secca (PS) e istantanea (PI) condividono una fase iniziale comune, come illustrato nel diagramma a blocchi di [Figura 1](#).

Ogni kg di semola (SGD) viene miscelato con 0,34 kg di acqua (W) per kg di sostanza secca. L'estrusione sottovuoto garantisce l'omogeneità della matrice e l'assenza di difetti strutturali. Durante questa fase, l'evaporazione flash causa una perdita di massa dell'1,5% circa sotto forma di vapore (VT). Il successivo passaggio nel trabatto (pre-incartamento) riduce l'umidità superficiale dello 0,3-0,5%, creando una crosta elastica fondamentale per stabilizzare la forma del prodotto e prevenirne l'impaccamento prima della divergenza dei percorsi produttivi. La linea PS prevede un essiccamento prolungato (2-10 h), volto esclusivamente alla rimozione dell'acqua fino al limite legale del 12,5%. La linea PI sottopone il manufatto preincartato a *steaming* (>100 °C per 10 min) al fine di indurre la gelatinizzazione quasi totale dell'amido ($\alpha_{gel} > 95\%$) e la coagulazione del reticolo proteico ($\alpha_{coag} > 90\%$), cui segue un essiccamento rapido (2,5 h) fino



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality

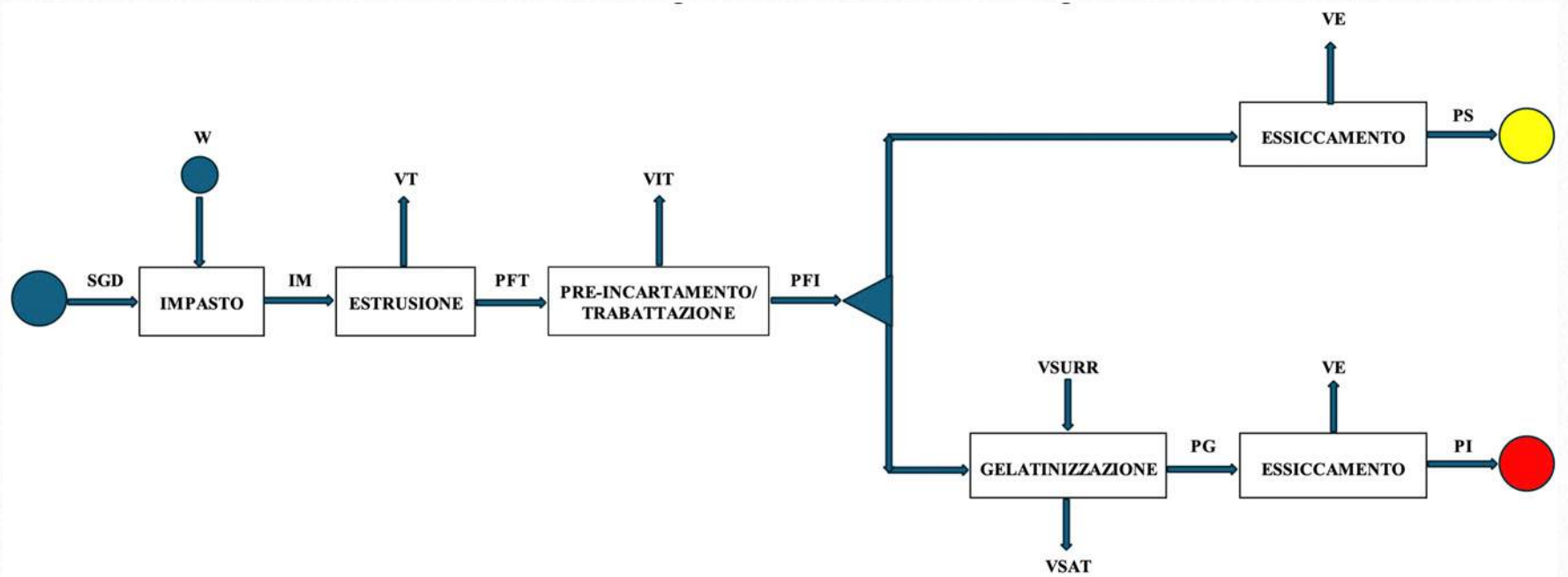


FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



Figura 1 DIAGRAMMA A BLOCCHI DEI PROCESSI



In giallo il ramo Pasta Secca (PS), in rosso il ramo Pasta Istantanea (PI). Le fasi comuni includono impasto, estrusione e pre-incartamento. Simbologia: IM, impasto; PFI, pasta preincartata; PFT, pasta estrusa; PG, pasta gelatinizzata; PI, pasta istantanea; PS, pasta secca; SGD, semola di grano duro; VE, vapore di essiccamento; VIT, vapore di pre-incartamento; VSAT, vapore saturo; VSURR, vapore surriscaldato; VT, vapore post-estrusione; W, acqua di impasto.

al 7% di umidità.

L'analisi energetica comparativa ([Tabella 1](#)) evidenzia che la produzione di PI a partire da 1 Mg/h di semola di grano duro richiede un input teorico totale di circa 300 kWh, con un aggravio del 18,6% rispetto ai 253 kWh della PS. Detto aggravio è quasi integralmente riconducibile alla fornitura di calore latente tramite vapore e al calore endotermico necessario per la gelatinizzazione dei granuli di amido. Ipotizzando un rendimento termico reale dei sistemi di essiccamento e *steaming* pari al 50%, i consumi energetici specifici alla produzione salgono a circa 0,52 kWh/kg per la pasta secca e 0,65 kWh/kg per la pasta istantanea.

Bilancio di materia del packaging e logistica

L'analisi del sistema di imballaggio, strutturato su tre livelli (primario, secondario e terziario), rivela come le scelte di confezionamento condizionino drasticamente l'efficienza logistica e l'impatto ambientale del prodotto. Le specifiche tecniche sono sintetizzate nella [Tabella 2](#).

L'analisi dei sistemi di confezionamento può essere così sintetizzata:

- Pasta Secca (PS): il confezionamento in buste flessibili di polipropilene (PP) risulta il più efficiente (IP = 0,13 kg/kg). La stabilità del prodotto e la resistenza meccanica delle scatole sature permettono una pallettizzazione ottimale



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

Tabella 1 PARAMETRI OPERATIVI, GRADI DI TRASFORMAZIONE E BILANCI ENERGETICI PER LE DUE LINEE DI PRODUZIONE DI PASTA SECCA E ISTANTANEA (PORTATA DI SEMOLA DI GRANO DURO, SGD: 1000 kg/h)*

| Parametro | Pasta Secca | Pasta Istantanea | Unità di misura |
|---|-------------|------------------------------|-----------------|
| Prodotto finito | 977,16 | 919,4 | kg/h |
| Umidità finale | 12,5 | 7 | % |
| Tenore proteico | 13,8 | 14,7 | % |
| Grado di gelatinizzazione (α_{gel}) | < 5 | > 95 | % |
| Grado di coagulazione (α_{coag}) | < 20 | > 90 | % |
| - <i>Steaming</i> - Essiccamento | - 2-10 h | T > 100 °C - 10 min 2,5 h | |
| Energia termica vapore | - | 55,66 | kWh/Mg SGD |
| Energia di gelatinizzazione | 0,12 | 2,2 | kWh/Mg SGD |
| Energia di coagulazione | 0,04 | 0,17 | kWh/Mg SGD |
| Energia teorica di essiccamento | 252,73 | 241,9 | kWh/Mg SGD |
| Energia teorica totale | 252,88 | 299,93 | kWh/Mg SGD |
| *I valori di energia riportati sono calcolati su base termodinamica teorica | | | |

senza necessità di ausili strutturali aggiuntivi.

- Pasta Istantanea (PI) – Formato *Cup*: presenta la criticità maggiore (IP = 0,92 kg/kg) , con un impatto logistico circa sette volte superiore alla PS a causa dell'elevato volume d'aria e della necessità di rinforzi strutturali nel packaging terziario (16 interfalde in cartoncino da 1,5 mm e 4 angolari in

cartone pressato da 3 mm).

Per mitigare l'impatto del formato *cup* senza sacrificare la rapidità di preparazione, si propone – in alternativa ai blocchi compatti tipici dei *Ramyun* asiatici, complessi da porzionare – il passaggio a un formato *bulk* in sacchetto (es. 500 g) di pasta istantanea in forma di nidi (tipo tagliatelle o capellini). Tale soluzione offre vantaggi strategici:

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

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



Tabella 2 MASSA DEI COMPONENTI DI IMBALLAGGIO PER PASTA SECCA (PS) ED ISTANTANEA (PI)

| Tipologia di packaging | PS | PI | PI | UdM |
|-----------------------------------|------------------|--|------------------|-------|
| <i>Confezionamento primario</i> | Busta | Cup | Busta | |
| Materiale | PP | PP | PP | |
| Dimensioni | L105xW38xH170 | Ø _{max} 95xØ _{min} 67xH116 | L120xW80xH260 | mm |
| Massa contenitore | 7,1 ±0,2 | 11 | 7 | g |
| Massa prodotto | 500 | 65 | 500 | g |
| Coperchio | - | 0,75 | - | g |
| Massa etichetta di carta | - | 6 | 2 | g |
| Massa confezionamento I | 507,1 | 82,75 | 509 | g |
| <i>Confezionamento secondario</i> | Scatola | Scatola aperta | Scatola | |
| Materiale | Cartone | Cartone | Cartone | |
| Dimensioni | L380xW220xH220 | L297xW197xH107 | L400xW300xH300 | mm |
| Massa cartone | 296,2±0,7 | 120 | 460 | g |
| No. contenitori/cartone | 12 | 6 | 9 | |
| Etichetta carta | 0,617±0,005 | 0 | 2 | g |
| Scotch | 3 | 0 | 3 | g |
| Massa Pasta/cartone | 6 | 0,39 | 4,5 | kg |
| Massa confezionamento II | 6,385 | 0,6165 | 5,05 | kg |
| <i>Confezionamento terziario</i> | Euro EPAL Pallet | Euro EPAL Pallet | Euro EPAL Pallet | |
| Materiale | Legno | Legno | Legno | |
| Dimensioni | L120xW80xH170 | L120xW80xH182 | L120xW80xH195 | cm |
| Massa Pallet | 25 | 25 | 25 | kg |
| No. cartoni per strato | 10 | 16 | 6 | - |
| No. strati per pallet | 7 | 16 | 6 | - |
| Interfalda di cartoncino (1.5 mm) | - | 384 | - | g |
| No. Interfalda | - | 16 | - | - |
| Altezza pallet | 168,4 | 192,8 | 194,4 | cm |
| Angolare cart.ne press.to (3 mm) | | L45xW45xH1750 | - | mm |
| Massa angolare | - | 354,4 | - | g |
| Massa film di PE termoretraibile | 1 | 1 | 1 | kg |
| No. etichette x pallet | 2 | 2 | 2 | - |
| Etichetta x pallet | 2,52 ± 0,04 | 2 | 2 | g |
| Massa di prodotto per pallet | 420 | 99,8 | 162 | kg |
| Massa del confezionamento III | 473 | 191,4 | 207,7 | kg |
| Rapporto Imballaggi/Pasta | 0,13 | 0,92 | 0,28 | kg/kg |

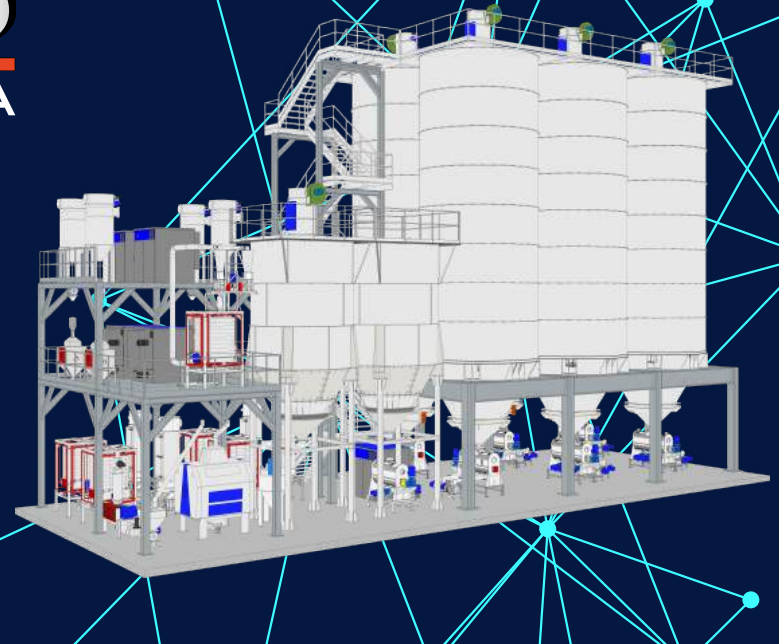


MOLITECNICA SUD

GRUPPO PELLICOLA

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



Tabella 3 CONSUMO ENERGETICO (E_C) ED IMPRONTA DI CARBONIO (CF_{PC}) PER LA COTTURA DI 1 kg DI PASTA SECCA O Istantanea

| Parametro | Pasta Tradizionale | Pasta Istantanea | Unità di misura |
|---|--------------------|------------------|---------------------------|
| Tempo di cottura (OCT) | 12 | 4 | min |
| Rapporto acqua/pasta (WPR) | 10 | 5,33 | L/kg PF |
| Consumo energetico per bollire acqua di cottura | 1,8 | 0,96 | kWh/kg PF |
| Consumo energetico per cuocere la pasta | 0,6 | - | kWh/kg PF |
| Consumo energetico totale (E_C) | 2,4 | 0,96 | kWh/kg PF |
| $e_{PC,eff}$ | 2,55 | 1,02 | kWh/kg PF |
| CF_{PC} | 975,1 | 390,5 | g CO _{2e} /kg PF |

- **Efficienza logistica:** l'impiego di sacchetti flessibili elimina il volume d'aria in eccesso e ottimizza l'occupazione degli imballaggi secondari, aumentando la densità di carico per pallet da 99,8 a 162 kg.
- **Resistenza strutturale:** l'uso di cartoni chiusi a onda singola assicura la necessaria resistenza al carico statico, consentendo l'eliminazione totale di interfalde e angolari.
- **Sostenibilità d'uso:** la struttura aperta del nido (25-50 g) garantisce un porzionamento agevole e una reidratazione rapida, preservando il vantaggio energetico della PI in fase di consumo.

In sintesi, lo scenario *Eco-design* permette di abbattere l'indice di packaging a 0,28 kg/kg. Questa configurazione combina la

leggerezza logistica della pasta secca con l'efficienza di reidratazione della pasta istantanea, rappresentando la soluzione tecnologica più equilibrata per la sostenibilità del comparto.

Analisi energetica ed emissioni di gas serra della fase d'uso

In questa fase il vantaggio competitivo della pasta istantanea (PI) emerge chiaramente, compensando ampiamente il maggior carico energetico industriale. L'analisi del ciclo di vita, se ricalcolata assumendo un rendimento termico industriale del 50% per entrambe le linee, rivela quanto segue:

- Fase di produzione (valori reali): applicando il coefficiente di efficienza ai dati teorici, il consumo energetico reale per la produzione di PS sale a circa 0,52 kWh/kg, mentre per la PI si attesta a circa

**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



0,65 kWh/kg. L'aggravio energetico reale richiesto in fabbrica per la gelatinizzazione preventiva dell'amido è quindi di circa 0,13 kWh/kg (+25% rispetto alla PS).

- Fase d'uso: il risparmio energetico domestico della PI è drastico (-60%). Il passaggio alla reidratazione passiva e la riduzione del rapporto acqua/pasta (WPR) da 10 a circa 5 L/kg permettono di abbattere le emissioni di gas serra da 975,1 a 390,5 g CO_{2e}/kg.

Il vantaggio della PI è determinato da due fattori chiave: l'assenza di somministrazione di calore durante il tempo di reidratazione (cottura passiva) e il minor volume d'acqua da scaldare.

Sommando i fabbisogni industriali e domestici, la PI risulta nettamente più sostenibile. Il risparmio netto ottenuto in fase di consumo (1,44 kWh/kg) è oltre dieci volte maggiore dell'investimento energetico supplementare reale richiesto nello stabilimento (0,13 kWh/kg). In conclusione, lo spostamento della trasformazione strutturale dell'amido da un sistema a bassa efficienza (la cucina domestica) a uno altamente ottimizzato (lo stabilimento produttivo) si conferma una strategia vincente per la riduzione dell'impronta carbonica, anche tenendo conto delle inefficienze termiche reali degli impianti industriali

Conclusioni

La pasta istantanea si configura come un'innovazione tecnologica in grado di ridistribuire strategicamente i carichi energetici lungo la filiera, trasferendo l'onere della trasformazione strutturale dalla fase domestica (intrinsecamente inefficiente) a quella industriale (altamente ottimizzata). Sebbene il processo produttivo della PI risulti più energivoro rispetto alla pasta secca tradizionale, con un aggravio reale di circa 0,13 kWh/kg, il bilancio energetico totale gate-to-grave risulta nettamente a suo favore. Il risparmio ottenuto in fase d'uso (1,44 kWh/kg) è infatti tale da superare di oltre dieci volte l'investimento energetico supplementare richiesto in fabbrica. Tuttavia, l'attuale vantaggio competitivo della PI è penalizzato dal formato cup, caratterizzato da un'elevata incidenza di imballaggio (IP = 0,92 kg/kg) e da una ridotta densità di trasporto. L'adozione di soluzioni di Eco-design, come il formato a nidi in imballaggi flessibili, emerge come condizione necessaria per abbattere l'intensità materiale del packaging (IP = 0,28 kg/kg) e consolidare la pasta istantanea come alternativa realmente sostenibile e logisticamente efficiente alla pasta tradizionale.



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

Ringraziamenti

Questo lavoro è stato effettuato nell'ambito del progetto di ricerca INTEGRi (ARS01_00188) finanziato dal MIUR.

Bibliografia

- Donovan JW. (1979) *Phase transitions of starch-water systems*. *Biopolymers*, 18(2), 263-275.
- Fu B. X. (2008) *Asian noodles: History, classification, raw materials, and processing*. *Food Res. Int.*, 41(9), 888-902.
- Gulia N.; Dhaka V.; Khatkar B.S. (2013) *Instant Noodles: Processing, Quality and Nutritional Aspects*. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, 54(10), 1386-1399.
- Kill R.C.; Turnbull K. (2001) *Pasta and Semolina Technology*. Blackwell Science, Oxford, UK.
- Mediobanca (2024) *Studio Mediobanca: italiani i più grandi produttori e mangiatori di pasta al mondo (23 kg/anno cad.)*. <https://www.beverfood.com/documenti/studio-mediobanca-italiani-i-produttori-e-mangiatori-pasta-23-kg-anno-cad-wd/> (accesso 15.02.2026).
- Mordor Intelligence (2026a) *Analisi delle dimensioni e della quota di mercato della pasta - Tendenze di crescita e previsioni (2026-2031)*. <https://www.mordorintelligence.it/industry-reports/pasta-market> (accesso 15.02.2026).
- Mordor Intelligence (2026b) *Analisi delle dimensioni e della quota di mercato dei noodles istantanei - Tendenze di crescita e previsioni (2026-2031)*. <https://www.mordorintelligence.it/industry-reports/instant-noodles-market> (accesso 15.02.2026).
- Ratnayake W.S.; Jackson D.S. (2009) *Starch gelatinization*. *Adv Food Nutr Res*, 55, 221-268.
- Schofield J.D.; Bottomley R.C.; Timms M.F.; Booth M.R. (1983) *The effect of heat on wheat gluten and the involvement of sulphhydryl-disulphide interchange reactions*. *J. Cereal Sci.*, 1(4), 241-253.
- Sissons M.; Abecassis J.; Marchylo B.; Carcea M. (2012) *Durum Wheat: Chemistry and Technology*. 2nd ed. St. Paul, MN, USA: AACC International Press AACC.
- UNAFPA (Unions de Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires). (2018) *Product Environmental Footprint category rules (PEFCR) for dry pasta*. Vers. 3, p. 37. <https://docslib.org/doc/6636089/product-environmental-footprint-category-rules-for-dry-pasta> (accesso 15.02.2026).
- WINA (World Instant Noodles Association) (2025) *Global demand for instant noodles*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/table/> (accesso 15.02.2026).

M O L I N O
DeVita



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



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

5



Osservatorio prezzi 2/2026

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



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

Dopo lo shock energetico seguito allo scoppio del conflitto iraniano si prefigura un rischio concreto che la crisi entri di nuovo nelle campagne. In questa rubrica di Pastaria, dedicata alla dinamica dei prezzi delle commodity alimentari, è d'obbligo partire da questa nuova emergenza dalla quale dipendono crucialmente le sorti degli approvvigionamenti mondiali, anche di prodotti agricoli.

La chiusura dello Stretto di Hormuz è, in prima battuta, un problema energetico. Lo sanno gli esperti, lo dicono (finora) i dati. Il punto, tuttavia, sarà capire quanto un nuovo stravolgimento di questa portata, a distanza di soli quattro anni dal primo shock, quello del 2022, seguito allo scoppio del conflitto russo-ucraino, possa di nuovo trasferirsi sui beni di largo consumo non energy, a partire dalle filiere alimentari.

Il Commodity Markets Outlook della Banca Mondiale di aprile segnala che il suo impatto non si ferma al petrolio ma attraverso il gas naturale si trasmette ai fertilizzanti, entrando nella struttura dei costi agricoli e trasformandosi, potenzialmente, sia pure con qualche mese di ritardo, in nuova inflazione alimentare.

C'è anche da rilevare che il tratto distintivo della crisi, quella attuale, non è una replica esatta dello shock del 2022, quando la guerra in Ucraina coinvolse direttamente grandi esportatori di grano e semi oleosi.

L'emergenza oggi è più centrata sugli input produttivi e logistici, ma altrettanto destabilizzante se dovesse protrarsi e estendersi ad altre filiere.

Si consideri che, prima del conflitto, lo Stretto di Hormuz convogliava circa il 35% del commercio marittimo globale di greggio, il 20% di quello dei prodotti petroliferi raffinati e il 20% dei movimenti di Gnl, il gas naturale liquefatto. E che la riduzione dell'offerta petrolifera globale sperimentata quest'anno è ritenuta dagli esperti il più grande shock mai registrato per dimensione fisica del fenomeno. Il Brent è salito da 72 dollari al barile di fine febbraio a 118 dollari di fine marzo. Con aprile si è avuto un aumento di un altro 12,1% dell'indice dei prezzi energetici elaborato dalla World Bank, un rialzo dell'1,5% dei prezzi alimentari e un balzo del 14% dei fertilizzanti.

Anche la Fao, nell'ultimo rilascio dei dati all'8 maggio 2026, segnala che il Food Price Index è salito ancora ad aprile, portandosi a 130,7 punti, +1,6%

la baresina

Gold 300



Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (APRILE 2026)

| | Prezzo (€/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
|--|-----------------------|--------------------|--------------------|------------|
| Frumento tenero fino nazionale | Prezzo (€/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 230,5 | -1,7% | -11,3% | ▲ |
| Frumento duro fino Nord | Prezzo (€/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 276,5 | 5,9% | -10,9% | = |
| Farine frumento tenero tipo 00 | Prezzo (€/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 480 | 0% | -18,9% | ▲ |
| Semole sup. min. di legge | Prezzo (€/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 527,5 | 0% | -11% | = |
| Uova M | Prezzo (€/100 pezzi) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 20,7 | 0% | 8,4% | = |
| Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre | Prezzo (€/kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 4,56 | -3,2% | 0,2% | = |
| Carni bovine vitellone: mezzene I qualità | Prezzo (€/kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 8,32 | -1,1% | 14,3% | ▲ |
| Latte spot | Prezzo (€/100 kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 27,33 | 30,5% | -50% | ▼ |
| Burro di centrifuga | Prezzo (€/kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 4,25 | -4,5% | -42,5% | ▼ |
| Grana Padano 9 mesi e oltre | Prezzo (€/kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 9,3 | 0% | -14,9% | ▼ |
| Olio di oliva extra vergine | Prezzo (€/kg) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 6,48 | -0,3% | -32,7% | ▼ |

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

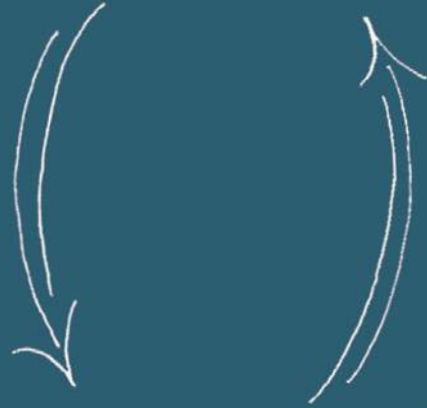
Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: CUN e Borsa merci di Modena; Latte, Burro e Grana padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



| MONITOR SUI MERCATI | | | | |
|---|-------------------------|--------------------|--------------------|------------|
| FAO Food Price Index | Prezzo (2014-2016=100) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 130,7 | 1,6% | 2% | ▲ |
| Hard Red Winter US Gulf port | Prezzo (USD/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 282 | 2,2% | 13% | ▲ |
| Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port | Prezzo (USD/tonnellata) | Variazione mensile | Variazione annuale | Proiezione |
| | 214 | 0,6% | -0,5% | ▲ |

Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: aprile 2026

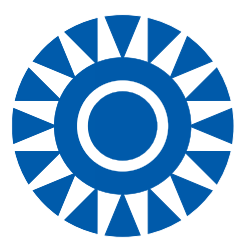
su marzo; si tratta del terzo aumento mensile consecutivo, sul quale hanno avuto un impatto decisivo soprattutto oli vegetali, carni e cereali.

Ciononostante, la risposta dei prezzi agricoli – calcola la Fao – è stata finora moderata, se si considera tra l’altro che a marzo scorso (a un mese dallo scoppio del conflitto in Iran) il Food Price Index era aumentato del 2,5% su base mensile, contro il 13% registrato nel marzo del 2022.

Ma dietro l’angolo c’è l’insidia del cosiddetto effetto di “second round”. Il petrolio Brent (benchmark europeo), quotato oltre i 100 dollari al barile, alza i costi di trasporto, irrigazione, lavorazione industriale, refrigerazione e distribuzione. Gli aumenti del gas naturale si trasmettono ai prezzi dei fertilizzanti azotati. C’è poi il tema, non secondario, dei prodotti “dual use”. Il caro-greggio rende più conveniente destinare oleaginose, canna da zucchero e

mais alla produzione di biocarburanti, sottraendoli agli impieghi alimentari. Il risultato è un’inflazione agricola che può partire lenta, ma acquisire forza nel tempo e assumere un carattere persistente se non altro di medio termine.

Il quadro prospettico delineato dalla Banca Mondiale sconta una prospettiva di prezzi alimentari in rialzo moderato, ma con rischi di inasprimento anche elevati a seconda degli scenari considerati. In quello base, che incorpora un ritorno graduale dei traffici nello Stretto di Hormuz verso livelli quasi prebellici entro l’ultimo trimestre di quest’anno, l’indice globale dei prezzi alimentari è dato in aumento di circa il 2% nel 2026 e dell’1% nel 2027. Nulla di preoccupante, con frumento e mais che dovrebbero apprezzarsi entrambi del 4% quest’anno, grazie alle scorte mondiali di cereali relativamente robuste e geograficamente distribuite.



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

Più esposti sono gli oli vegetali e i feedstock proteici. In questo caso il legame con l'energia è più stretto, come accennato, con la Banca Mondiale che prevede per il 2026 un aumento dell'indice di oli e farine del 4%, ma pronostica rialzi dell'8% sia per l'olio di palma sia per quello di soia, con possibili trascinamenti agli oli di girasole.

Le carni bovine sono date in forte rialzo, con il forecast che sconta un più 11% nel 2026, a causa di una richiesta sostenuta e di un'offerta limitata di capi bovini; lo zucchero, al contrario, dovrebbe flettere, ma il petrolio potrebbe cambiare l'equilibrio, invertendo la dinamica dei prezzi.

L'aspetto più delicato non è, almeno per ora, la capacità di approvvigionamento di cibo, ma la disponibilità e il costo dei fertilizzanti. Le stime della Banca Mondiale prefigurano nel segmento un aumento del 31% nel 2026, trainato soprattutto dall'urea, il fertilizzante azotato più usato al mondo, il cui prezzo è visto in rialzo di circa il 60% nel bilancio di fine anno.

Il canale dei fertilizzanti è quello oggi più preoccupante. I maxi rincari potrebbero indurre gli agricoltori a limitare gli impieghi di nutrienti con impatti inevitabilmente negativi sulle rese,

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**

trasformando una crisi da costi in uno shock di produzione. La Fao segnala inoltre che i prezzi del frumento sono sostenuti da rischi climatici e da aspettative di riduzione delle semine nel contesto delle maggiori spinte inflattive sul mercato dei mezzi tecnici.

Si consideri tra l'altro che nel "*worst case scenario*" – che considera un allungamento della durata della chiusura dello Stretto di Hormuz, oltre a danni più rilevanti agli impianti energetici e chimici e maggiori restrizioni all'export di fertilizzanti e derrate – il rischio inflazione assume, nella view degli analisti, un carattere decisamente più severo e preoccupante.

Per questo, la partita dei fertilizzanti, più del prezzo corrente dei cereali, è il barometro per comprendere se la chiusura di Hormuz resterà uno shock di costo o porterà a una nuova crisi alimentare globale.

Un cenno infine al grano duro, di cui oggi si conoscono i fondamentali, relativamente rassicuranti. Nel breve non si prevedono difficoltà, ma le prossime semine (in autunno) potrebbero subire l'impatto della crisi energetica.

La produzione mondiale nel 2026-27 dovrebbe restare sostanzialmente stabile. L'International Grains Council (Igc) stima il prossimo raccolto a 38,3 milioni di tonnellate, appena sopra la precedente stagione (+0,1%). Dietro questo equilibrio

globale, però, cambia la distribuzione geografica. L'Europa è in calo, soprattutto per gli effetti del maltempo in Italia. Il raccolto Ue è stimato a 7,7 milioni di tonnellate (-4,9%), mentre l'Italia dovrebbe fermarsi a 3,5 milioni (-2,2%). Indietro tutta anche in Nord America, con il Canada che potrebbe scendere a meno di 6 milioni di tonnellate e gli Stati Uniti sotto la soglia dei 2 milioni, entrambi in flessione di circa il 15%.

Al contrario, crescono Turchia, Messico e Nord Africa, in un contesto mondiale che sconta una crescita dei consumi a 37,4 milioni di tonnellate (+2%) e scorte per 10 milioni (+10%). Si prefigura di contro un rallentamento degli scambi internazionali, a 8,4 milioni di tonnellate (-3,1%), minimo da cinque anni, anche se l'Ue, nella campagna 2026-27, dovrebbe aumentare le importazioni di grano duro a 2,1 milioni (+17% su base annua).

Infine, considerando anche il tenero, la produzione mondiale di frumento, dopo il record dall'ultima annata, dovrebbe scendere a 820,8 milioni di tonnellate. Se confermato, il dato risulterebbe inferiore del 2,8% a quello della campagna 2025-26, mantenendosi però 2 punti percentuali sopra la media storica quinquennale.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnología
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services