

Pastaria

COTTORE ROTANTE MOD. CCR



**PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP**



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

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

f

X

in

g+

5


Kronos®

**Meglio un seme
che una nave.**



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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Colophon

Pastaria DE 5/2026
Settembre



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa

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

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

COPYRIGHT ©

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

INTERNET SERVICE PROVIDER (ISP)

xPlants.it (Levata di Curtatone, Mantova)

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini



Linea Automatica Multiprodotto per Ravioli Lasagne Cannelloni



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

Seguici su:





Patrocini & Sostenitori



Patrocini

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

I patrocini di Pastaria



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**

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



FAVA

pasta equipment **Storci**



Creiamo qualità



Leading sponsor



Sponsor



La qualità è nel nostro DNA da generazioni

origine e tradizione

tecnologia e futuro

1925

oggi



Sestilio Landucci
fondatore



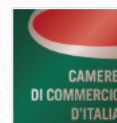
Terza e quarta generazione Landucci

Da oltre 100 anni custodiamo la nostra
tradizione italiana e la trasformiamo in
innovazione per la pasta

www.landucci.it

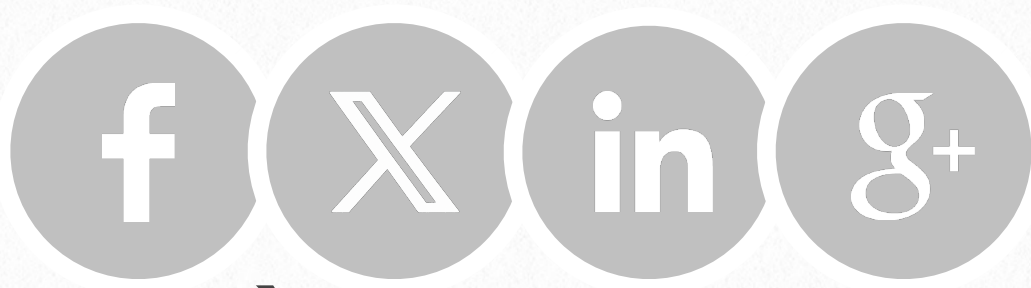
SINCE 1925

landucci
zamboni



IMPRESA STORICA D'ITALIA

1



Obesità infantile: non è la pasta il problema

Comunicato stampa
Unione Italiana Food



Dopo il reportage della BBC sull'aumento del sovrappeso tra i bambini italiani, i Pastai di Unione Italiana Food richiamano le evidenze scientifiche: l'obesità è una patologia multifattoriale e la pasta, inserita in una dieta equilibrata, non è associata all'aumento del rischio.

In riferimento all'articolo pubblicato dalla BBC (*Pizza, pasta, potatoes, protein – how Italian children became so overweight*, del 25 luglio, ndr) sul tema dell'obesità infantile, i Pastai di Unione Italiana Food ritengono importante riportare il dibattito su un piano rigorosamente scientifico. Le attuali evidenze non attribuiscono infatti alla pasta, né ad altri alimenti cardine della tradizione mediterranea, un ruolo causale nell'insorgenza del sovrappeso e dell'obesità infantile. Al contrario, la letteratura internazionale è concorde nel riconoscere che si tratta di fenomeni complessi e multifattoriali, influenzati dall'equilibrio complessivo della dieta, dagli stili di vita, dall'attività fisica e da molteplici fattori ambientali e comportamentali, piuttosto che dal consumo di un singolo alimento. Consumata nelle corrette porzioni e inserita in un'alimentazione varia ed equilibrata, la pasta è uno dei pilastri della Dieta Mediterranea. Le più recenti evidenze scientifiche ne confermano il contributo all'adeguatezza nutrizionale della dieta, al benessere metabolico e cardiovascolare, oltre alla capacità di favorire pasti completi ed equilibrati attraverso l'abbinamento con verdure, legumi e altri alimenti di origine vegetale. A confermarlo sono anche le più recenti evidenze raccolte nel *Consensus Statement "Healthy Pasta Meal"*, rinnovato nel 2025 da Unione Italiana Food insieme alla Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione (SISA) e al CEPEA. Il documento, sottoscritto da 29 scienziati provenienti da 9 Paesi, ribadisce il ruolo della pasta all'interno di un modello alimentare equilibrato, evidenziando come il suo consumo non sia associato all'obesità e possa contribuire al benessere metabolico, cardiovascolare e nutrizionale.

“Quando si affrontano temi delicati come l'obesità infantile è fondamentale evitare semplificazioni che rischiano di distogliere l'attenzione dalle vere cause del fenomeno. Come industria alimentare crediamo sia nostro dovere promuovere un'informazione corretta, fondata sulle evidenze scientifiche e su una cultura dell'equilibrio alimentare. La pasta è da sempre uno dei simboli della Dieta Mediterranea e continua a rappresentare un alimento pienamente coerente con uno stile di vita sano, nell'ambito di un'alimentazione varia ed equilibrata”, dichiara Margherita



MOLITECNICA SUD

Listening drives the process

 GRUPPO PELLICOLA

IL NOSTRO METODO

Prima ascoltiamo, poi costruiamo

01

Consulenza

Analizziamo le esigenze del cliente, i vincoli e gli obiettivi produttivi dell'impianto

02

Progettazione

Trasformiamo i dati raccolti nella fase di analisi preliminare in soluzioni personalizzate

03

Realizzazione

Costruiamo tutte le macchine secondo gli standard del Made in Italy e le installiamo ovunque

04

Assistenza

Garantiamo supporto grazie ai servizi di assistenza tecnica e manutenzione predittiva

*Sistema per la macinazione e
il recupero degli sfridi di pasta secca*





Margherita Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food

Mastromauro, presidente dei pastai di Unione Italiana Food.

“Le evidenze attuali confermano che la pasta, se consumata nell’ambito di una dieta equilibrata, contribuisce all’adeguatezza nutrizionale, al benessere metabolico e alla sostenibilità ambientale” – commenta Silvia Migliaccio, presidente della Società Italiana Scienza dell’Alimentazione (SISA) – “Il consumo di pasta è stato anche collegato a un ridotto rischio di malattie cardiovascolari, senza aumentare l’incidenza del diabete, migliorando il senso di sazietà, fornendo al contempo proprietà antiossidanti e prebiotiche. La ricerca in corso suggerisce

possibili effetti cronobiologici, come il miglioramento del sonno e della regolazione circadiana, soprattutto quando la pasta viene consumata a cena. Nel complesso, la pasta emerge come un alimento nutrizionalmente prezioso, culturalmente significativo e rispettoso dell’ambiente che sostiene sia la salute umana che quella del pianeta quando integrato in un modello alimentare equilibrato”.

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

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



2



Valutazione dell'effetto del trattamento termico di essiccamento della pasta mediante approcci proteomici

Imma De Sena

Università degli Studi di Napoli
Federico II



La ricerca vincitrice del Premio Pastaria 2026 per Tesi di laurea magistrale analizza gli effetti della qualità della semola e dell'essiccazione sulla struttura e sulla digeribilità delle proteine della pasta integrale.

Introduzione

La pasta rappresenta un cardine del modello alimentare mediterraneo e un simbolo della tradizione gastronomica italiana. Il suo successo globale è riconducibile a una combinazione di fattori, quali la lunga conservabilità (nella sua versione secca, *ndr*), la versatilità d'uso, l'accessibilità economica e le eccellenti proprietà strutturali. Dal punto di vista nutrizionale, il suo consumo è promosso a livello internazionale (es. *World Pasta Day*) e nazionale: la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), nella recente revisione della piramide alimentare, raccomanda l'assunzione regolare di pasta, in particolare nella variante integrale, quale fonte privilegiata di carboidrati complessi, proteine vegetali e fibre, in linea con i principi di una dieta equilibrata e sostenibile.

Nello specifico, la pasta di semola integrale si distingue dalla controparte raffinata per il superiore profilo nutrizionale. La conservazione delle componenti esterne del chicco (crusca e germe) garantisce un maggior apporto di fibre, micronutrienti e composti fitochimici bioattivi. Tra questi figurano acidi fenolici, alchilresorcinoli, flavonoidi, lignani e acido fitico: molecole che, agendo

sinergicamente, conferiscono al prodotto un elevato valore funzionale.

Sotto il profilo legislativo, la produzione in Italia è disciplinata dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187 (e successive modifiche, tra cui il DPR 5 marzo 2013, n. 41). Tale normativa definisce “pasta di semola integrale di grano duro” il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione ed essiccazione di impasti preparati esclusivamente con semola integrale di grano duro e acqua, vietando l'aggiunta di farine di grano tenero per preservare la conformità alla tradizione produttiva nazionale.

Sebbene le materie prime giochino un ruolo fondamentale, la qualità finale della pasta è fortemente modulata dai processi di trasformazione. Tra le operazioni unitarie, l'essiccazione riveste un ruolo cruciale nella produzione industriale. Questo trattamento termico persegue un duplice obiettivo: ridurre l'umidità residua al di sotto del limite legale del 12,5%, garantendo stabilità microbiologica e shelf-life prolungata, e consolidare la struttura proteica (reticolo glutinico), determinante per la consistenza e la tenuta in cottura.

L'applicazione di elevate temperature, associata alla progressiva riduzione dell'attività dell'acqua, favorisce tuttavia l'innescio della Reazione di Maillard. La

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.

fase iniziale di tale reazione porta alla formazione di prodotti di Amadori (es. fruttosil-lisina e maltulosil-lisina), composti intermedi assenti nella semola nativa e generati durante l'essiccazione.

Analiticamente, la presenza di questi intermedi viene valutata attraverso la quantificazione della furosina. La furosina si forma per idrolisi acida dai prodotti di Amadori e la sua concentrazione è direttamente correlata all'intensità del trattamento termico (binomio tempo/temperatura), rendendola il marker d'elezione per la valutazione del danno termico precoce.

Con il progredire della reazione, si assiste a una riduzione della biodisponibilità della lisina (amminoacido essenziale) e alla formazione di prodotti di glicazione avanzata (AGEs), quali idrossimetilfurfurale (HMF), glucosilomaltolo e pirralina.

Sebbene tali composti contribuiscano allo sviluppo di caratteristiche sensoriali apprezzate (colore ambrato, aroma), essi testimoniano un danno termico severo che può compromettere parzialmente il valore biologico del prodotto finito.

Mentre gli effetti tecnologici e nutrizionali derivanti dall'essiccazione della pasta di semola raffinata risultano ampiamente consolidati in letteratura, lo studio della matrice integrale appare, al confronto, ancora frammentario. Si ravvisa, pertanto,

la necessità di colmare tale lacuna conoscitiva, indagando approfonditamente le ripercussioni che le variabili di processo esercitano sulla qualità proteica e sulla biodisponibilità dei nutrienti nella pasta integrale.

Il presente elaborato si colloca in questo scenario scientifico, quale parte integrante delle attività del progetto di ricerca di rilevante interesse nazionale (PRIN) denominato "CALIMERO", finanziato dal MUR e coordinato dall'Università degli Studi di Milano.

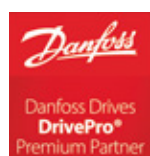
L'obiettivo primario dello studio è stato valutare l'effetto sinergico esercitato dal regime termico di essiccazione e dalle caratteristiche qualitative della materia prima sul profilo molecolare delle proteine e sulla loro digeribilità *in vitro*. A tal fine, l'indagine sperimentale ha preso in esame campioni di pasta integrale prodotti a partire da semole commerciali di differente classe qualitativa (Alta e Media), sottoposti a protocolli di essiccazione diversificati per il binomio tempo/temperatura.

Materiali e metodi

Le analisi sono state condotte su quattro campioni di spaghetti integrali prodotti presso il Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS) dell'Università degli Studi di



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

Milano. I campioni sono stati ottenuti da due semole commerciali di grano duro, classificate come Alta Qualità (AQ) e Media Qualità (MQ), caratterizzate da un differente tenore di proteine, lipidi, fibre e ceneri. La pasta è stata sottoposta a due distinti cicli di essiccazione: alta temperatura (HT, 85 °C per 6 h) e bassa temperatura (LT, 50 °C per 21 h). La valutazione del danno termico è avvenuta tramite quantificazione della furosina, secondo il metodo descritto da Resmini *et al.* (1990).

Estrazione proteica sequenziale e quantificazione delle proteine

La caratterizzazione del profilo proteico mediante elettroforesi è stata eseguita direttamente nell'ambito dell'attività sperimentale della presente tesi.

L'estrazione sequenziale (1:10 p/v): prima fase con tampone non riducente (Urea 6 M, Tiourea 1 M, AMBIC 0,05 M; 1 h, TA), seguita da estrazione del pellet con tampone riducente (+ DTT 0,1 M e urea). La quantificazione è avvenuta tramite kit Enzytec™ Total Protein su sistema Imagic M9.

Analisi del profilo proteico mediante elettroforesi

L'analisi SDS-PAGE è stata condotta su campioni solubilizzati in tampone Laemmli

e denaturati (101 °C, 10 min). Aliquote da 12,5 µg sono state risolte su gel al 12% (sistema Mini-PROTEAN® Tetra, Bio-Rad) applicando 120 V per 15 min, seguiti da 200 V. I gel, fissati in TCA 24% (12 h), sono stati colorati con QC Colloidal Coomassie Stain (Bio-Rad) per 24 h.

Preparazione del campione per l'analisi in spettrometria di massa

Le proteine sono state ridotte (DTT 50 mM, 60 °C, 30 min), alchilate (iodoacetamide 100 mM, TA, 30 min) e digerite con chimotripsina (rapporto 1:50, 14 h), arrestando la reazione con HCl 1 M.

I peptidi, purificati tramite SPE su cartucce C18 Sep-Pak (Waters) secondo protocollo standard, sono stati eluiti con ACN 70% e acido formico 0,1%, quindi stoccati a -20 °C.

Analisi di spettrometria di massa

Le determinazioni analitiche mediante cromatografia liquida accoppiata alla spettrometria di massa tandem sono state eseguite presso l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR). Le analisi LC-MS/MS sono state condotte su sistema UHPLC-ESI-Q-Exactive Plus (Thermo) in modalità DDA. La separazione su colonna Acclaim PepMap100 C18 (3 µm, 100 Å, 1×150 mm; 60 µL/min) ha seguito un gradiente lineare 15-40% di



FOOD TECH MASTER 2026 - PASTA SECCA

Partecipa a un'esclusiva esperienza formativa di cinque giorni, dedicata alla produzione di pasta secca.

Organizzato dalla GEA Academy, il Food Tech Master integra sessioni teoriche guidate da esperti, prove pratiche in impianti pilota all'avanguardia e valutazioni sensoriali, offrendo ai partecipanti una comprensione completa delle moderne tecnologie di lavorazione della pasta secca.

[Visita la pagina del corso](#)

GEA Engineering
for a better
world.

solvente B (ACN/H₂O 80:20, 0,1% FA), secondo Pilolli *et al.* (2018). Quale parte sperimentale diretta, l'elaborazione dati è stata eseguita con software PEAKS Studio per l'identificazione e quantificazione differenziale (LFQ).

Digestione *in vitro*

Quale parte integrante dell'attività sperimentale condotta per la presente tesi, la valutazione della digeribilità della pasta è stata eseguita applicando il protocollo statico standardizzato INFOGEST (Brodkorb *et al.*, 2019), che riproduce le condizioni fisiologiche delle tre fasi della digestione umana (orale, gastrica e intestinale). Preliminarmente, i campioni di pasta sono stati cotti in acqua salata secondo le modalità descritte in letteratura (Mamone *et al.*, 2015) e successivamente addizionati con olio extravergine di oliva, al fine di simulare una matrice alimentare complessa rappresentativa di un pasto reale. Il processo a 37 °C ha previsto: fase orale (SSF, 3 min), gastrica (SGF, pepsina, pH 2,7, 2 h) e intestinale (SIF, pancreatina/sali biliari, pH 7.0, 2 h). Il surnatante, separato per centrifugazione e deproteinizzato (TCA 20%), è stato sottoposto a idrolisi acida (HCl 6 M, 110 °C, 16 h). Gli amminoacidi liberati sono stati quantificati (kit Enzytec™

Alpha-amino Nitrogen) per il calcolo del Grado di Idrolisi (DH):

$$DH (\%) = [(C_{sh} - B_{sh}) / F_h] * 100$$

dove C_{sh} - B_{sh} - F_h indicano la concentrazione di azoto alpha-amminico (post-idrolisi acida) rispettivamente nel digerito duodenale solubile del campione, nel digerito duodenale solubile del bianco (matrice non proteica) e nella pasta cotta totale.

Risultati e discussione

L'entità dello stress termico a carico della componente proteica è stata valutata mediante la quantificazione della furosina. I risultati ottenuti permettono di stimare l'impatto del trattamento di essiccazione sulla qualità nutrizionale della pasta integrale, evidenziando una chiara dipendenza dal regime termico applicato. Come atteso, il ciclo ad alta temperatura (HT) ha indotto un marcato incremento dei livelli di furosina rispetto al trattamento a bassa temperatura (LT) in entrambe le tipologie di pasta. Nello specifico, nei campioni prodotti con semola di Alta Qualità (AQ), i valori sono passati da 262 mg/100 g di proteine nel ciclo LT a 626 mg/100 g nel ciclo HT. Analogamente, per la semola di Media Qualità (MQ), si è

Soluzioni senza confini

www.niccolai.com

ter
NICCOLAI TRAFILE
SINCE 1843.

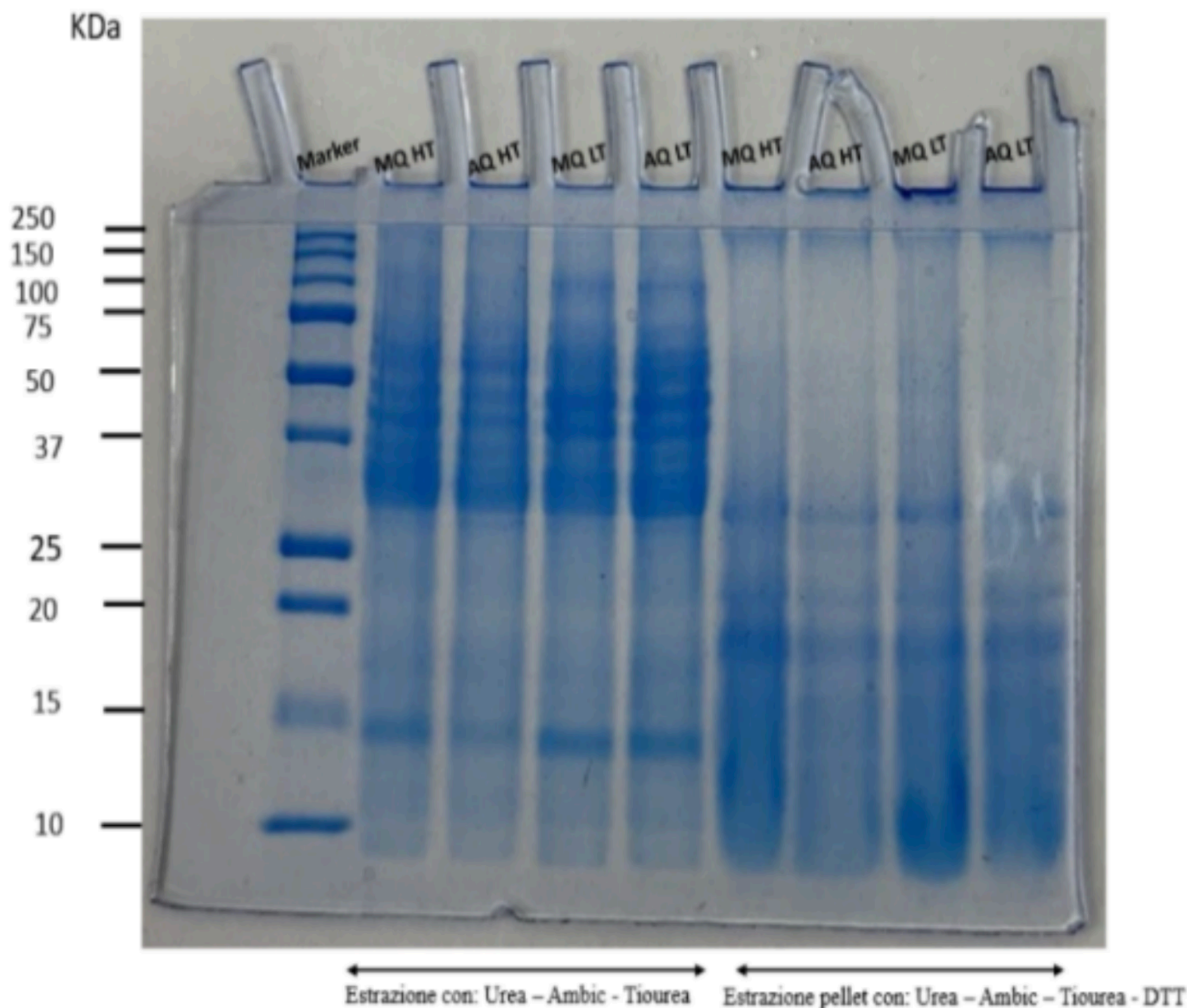


Insieme, per dare forma al futuro.

Dal 1843 Niccolai Trafile porta esperienza, tecnologia e innovazione ai produttori di Pasta & Snack di tutto il mondo, sviluppando soluzioni pensate per rispondere alle diverse esigenze produttive.

Trafile e Inserti, Gruppi Tagliapenne Automatici, macchine Tranciatrici, Stampi e macchine Lavatrafile: una produzione completa, capace di accompagnare ogni realtà con competenza e affidabilità, oltre ogni confine.

Figura 1 PROFILO ELETTROFORETICO DELLE FRAZIONI PROTEICHE DEI CAMPIONI DI PASTA (IN ORDINE: MQ-HT, AQ- HT, MQ-LT, AQ-LT)



Da sinistra: marker molecolare; estratti non riducenti (urea, tiourea, AMBIC); pellet estratto in condizioni riducenti (urea, tiourea, AMBIC, DTT).

registrato un innalzamento da 158 mg/100 g (LT) a 537 mg/100 g (HT). L'analisi comparativa ha tuttavia confermato l'impatto determinante del binomio materia prima/processo.

Sebbene i valori assoluti siano più elevati nella semola AQ, la semola di media qualità (MQ) ha manifestato una

suscettibilità relativa al danno termico significativamente superiore: l'incremento percentuale registrato passando da LT ad HT è stato infatti del +240% per la MQ, contro il +139% osservato nella variante AQ. Tali evidenze, coerenti con la letteratura di riferimento (Marti *et al.*, 2013; Resmini *et al.*, 1994), validano l'ipotesi di

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



una diversa stabilità termica delle matrici proteiche in funzione della qualità intrinseca della semola utilizzata.

L'indagine elettroforetica ha consentito la caratterizzazione dettagliata delle frazioni proteiche solubili e insolubili ([Figura 1](#)).

Ad un'analisi macroscopica, i profili elettroforetici evidenziano una sostanziale similarità qualitativa tra i diversi campioni analizzati. Il profilo molecolare ottenuto ha permesso l'identificazione delle principali classi proteiche del frumento: le subunità gluteniniche ad alto peso molecolare (HMW-GS, 65–90 kDa), le omega-gliadine (55–70 kDa), le subunità a basso peso molecolare (LMW-GS, ~50 kDa) e le alpha, beta, gamma-gliadine (~30–37 kDa). Di particolare rilievo risulta il confronto basato sull'estrazione coadiuvata dagli agenti riducenti. L'analisi condotta in condizioni non riducenti (assenza di DTT) ha evidenziato la presenza di aggregati ad elevato peso molecolare ($M_r > 150$ kDa) esclusivamente nei campioni processati a bassa temperatura (LT), suggerendo una preservazione della struttura nativa o aggregata. Viceversa, l'applicazione di condizioni estrattive riducenti (+DTT) ha determinato la scissione dei ponti disolfuro intra- e intermolecolari. Tale processo ha comportato la depolimerizzazione degli aggregati e presenza di segnali nelle regioni a minor peso molecolare,

permettendo l'identificazione di bande ben risolte a circa 30 kDa (attribuibili a gliadine e LMW-GS) e a circa 20 kDa.

L'approccio proteomico shotgun ha permesso di delineare con elevato dettaglio il profilo molecolare delle due tipologie di semola utilizzate.

Complessivamente, sono state identificate 178 famiglie proteiche: di queste, 92 risultano comuni a entrambe le matrici, mentre 70 sono state rilevate esclusivamente nella semola di Alta Qualità (AQ) e 16 sono peculiari della semola di Media Qualità (MQ).

Nello specifico, la semola AQ è caratterizzata dalla presenza univoca di subunità gluteniniche ad alto peso molecolare (HMW-GS). Tali proteine svolgono un ruolo strutturale critico nella formazione del reticolo glutinico, conferendo all'impasto proprietà reologiche superiori che si traducono, nel prodotto finito, in una migliore consistenza “al dente”, una ridotta collosità e un'ottimale tenuta in cottura. Di contro, il profilo della semola MQ appare dominato da enzimi metabolici, inclusi quelli coinvolti nelle vie biosintetiche degli amminoacidi essenziali. Tali differenze riflettono la complessità dell'espressione proteica nel *Triticum durum* e confermano come la diversa abbondanza relativa di gliadine e glutenine

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

influenzi direttamente l'attitudine tecnologica della materia prima. L'analisi condotta sulle paste sfarinate ha evidenziato la presenza di modificazioni chimiche a carico residui amminoacidici. Le alterazioni osservate, quali fenomeni di ossidazione e deamidazione, sebbene potenzialmente influenzate dalla manipolazione del campione, mostrano una ricorrenza sistematica che ne permette l'attribuzione prevalente allo stress termico subito durante l'essiccazione. Per quanto concerne i marcatori della reazione di Maillard, è emersa una distribuzione differenziale degli addotti in funzione del trattamento e della matrice: i) La formazione di addotti con esosì è stata riscontrata esclusivamente nei campioni sottoposti al ciclo ad alta temperatura (HT); ii) Addotti quali fruttosil-lisina, formil-lisina e carbossietil-lisina (CML) sono stati rilevati quasi esclusivamente nel campione AQ processato a bassa temperatura (AQ-LT); iii) l'addotto con il metilgliossale è stato identificato unicamente nei campioni MQ, indipendentemente dalle condizioni termiche, suggerendo una predisposizione intrinseca di tale materia prima alla generazione di questo specifico intermedio. Al fine di esplorare la variabilità complessiva del dataset, i dati spettrali sono stati elaborati mediante Analisi delle

Componenti Principali (PCA). Come illustrato in [Figura 2](#), la prima componente principale (PC1) opera una separazione dei campioni sulla base della qualità della semola, mentre la seconda componente (PC2) discrimina i campioni in funzione del trattamento termico. L'analisi del grafico evidenzia un comportamento divergente: nei campioni AQ, le distanze lungo le componenti risultano contenute, indicando una minore influenza del trattamento termico sul profilo proteico globale. Viceversa, i campioni MQ mostrano una marcata dispersione, indice di una maggiore sensibilità alle condizioni di essiccazione.

La conferma che le divergenze osservate siano imputabili allo stress termico è stata ottenuta mediante l'annotazione manuale degli spettri di frammentazione MS/MS dei peptidi discriminanti, la quale ha rivelato la presenza di specifici addotti derivanti dagli intermedi della reazione di Maillard.

Tali evidenze biochimiche trovano pieno riscontro nei dati analitici relativi alla quantificazione della furosina precedentemente discussi.

La digeribilità proteica è stata successivamente quantificata attraverso il calcolo del Grado di Idrolisi (DH%), i cui valori hanno evidenziato una variabilità dipendente dai fattori sperimentali. Il campione prodotto con semola di Media



DEMACO Titan Series

Superior Pasta Quality

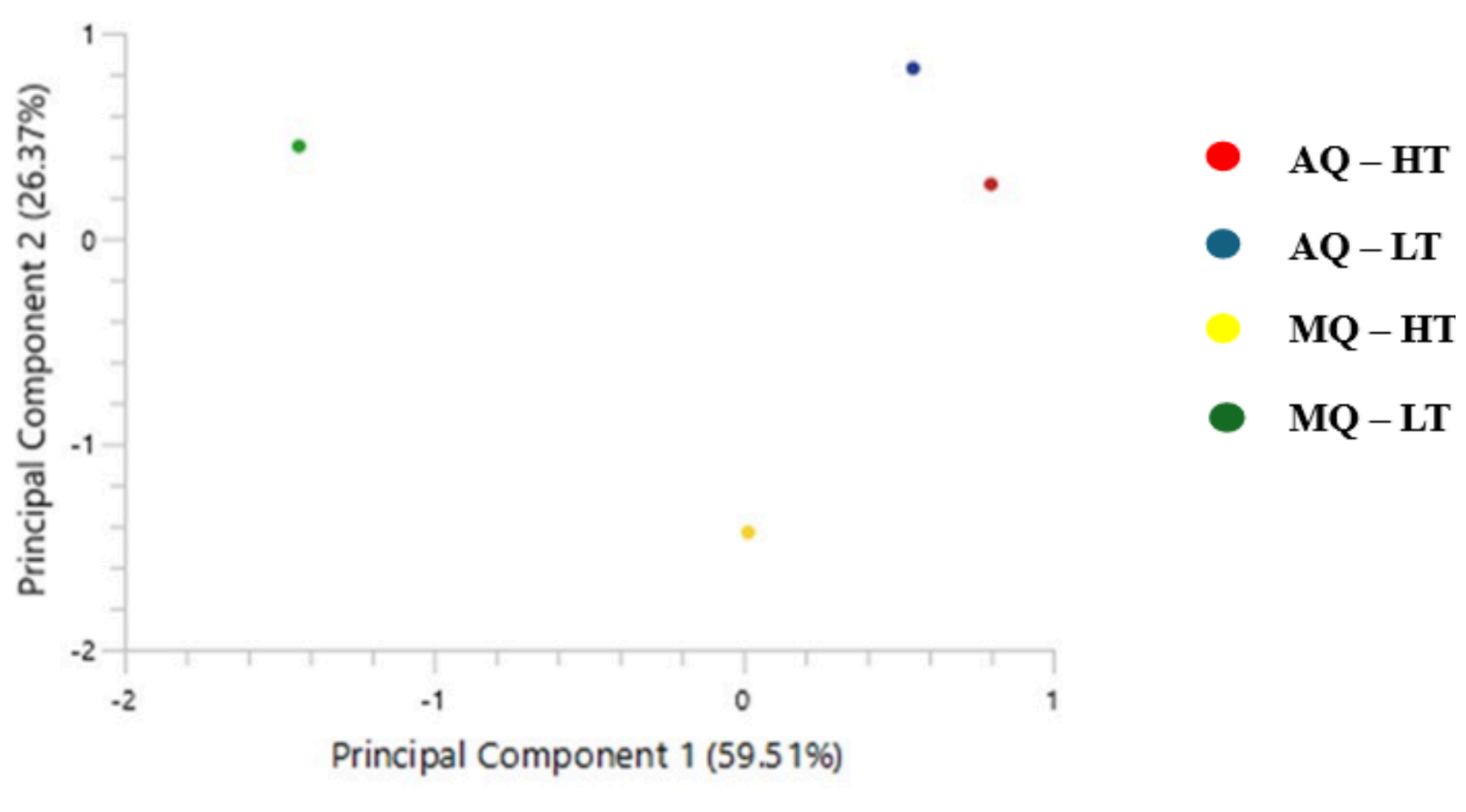


FLOW X is **DEMACO's** proprietary dough processing and rheology system for optimized pasta quality.

We make the most of your raw materials.



Figura 2 ANALISI DELLE COMPONENTI PRINCIPALI (PCA) DEI CAMPIONI DI PASTA INTEGRALE



Il grafico è stato elaborato tramite il modulo LFQ del software PEAKS Studio, includendo nel dataset esclusivamente le proteine identificate con un minimo di 3 peptidi. Sono mostrati i quattro gruppi sperimentali: AQ-HT, AQ-LT, MQ-HT e MQ-LT. Ogni punto nel grafico rappresenta una singola replica biologica, derivante dalla digestione in triplicato del medesimo campione sottoposto alle specifiche condizioni di trattamento.

Qualità ed essiccato a bassa temperatura (MQ-LT) ha registrato la digeribilità media più elevata (DH = 63%), seguito dai campioni AQ-HT (56%) e AQ-LT (45%). Il valore inferiore è stato osservato nel campione MQ-HT (33%), suggerendo che, per questa specifica materia prima, il trattamento ad alta temperatura possa impattare drasticamente sull'efficienza idrolitica. I dati indicano una tendenza generale verso una maggiore disponibilità di peptidi e amminoacidi liberi nei processi condotti a bassa temperatura,

specialmente per la semola di media qualità. Tuttavia, è doveroso precisare che l'analisi statistica (ANOVA a una via) non ha evidenziato differenze significative tra i gruppi ($p > 0,05$). Tale esito suggerisce un'elevata variabilità intrinseca del dato, verosimilmente attribuibile all'eterogeneità della matrice integrale e alla complessità del sistema digestivo simulato. Va infine sottolineato che il grado di idrolisi fornisce una stima globale della degradazione proteica, ma non riflette necessariamente l'effettiva biodisponibilità dei singoli

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



amminoacidi. A tal fine, sono attualmente in corso approfondimenti mediante analisi amminoacidica e un ampliamento del numero di repliche sperimentali, volti a ridurre la variabilità del metodo e a validare le tendenze osservate.

Conclusioni

I risultati suggeriscono la qualità della materia prima come determinante primario delle proprietà finali, in grado di modulare significativamente la risposta agli stress tecnologici. Parallelamente, l'essiccazione ad alta temperatura, pur conferendo stabilità strutturale, induce un marcato danno termico, evidenziato dall'accumulo di furosina e addotti di Maillard, e tende a ridurre la digeribilità proteica a causa della formazione di aggregati resistenti.

In definitiva, l'ottimizzazione sinergica tra selezione di semole pregiate e controllo dei parametri di processo rappresenta la strategia imprescindibile per bilanciare performance tecnologiche e preservazione del valore nutrizionale.

Bibliografia

Bresciani, A., Pagani, M. A., & Marti, A. (2022). *Pasta-Making Process: A Narrative Review on the Relation between Process Variables and Pasta Quality*. In Foods (Vol. 11, Issue 3). MDPI. <https://doi.org/10.3390/foods11030256>

Brodkorb, A., Egger, L., Alming, M. et al (2019). *De Cecco Durum Wheat Semolina Pasta Slow Drying*

for High-Quality Pasta. https://www.dececco.com/TM_64-12_2013.pdf

DPR 9 febbraio 2001, n. 187. Regolamento recante norme per la definizione e la classificazione delle paste alimentari. Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Erbersdobler, H. F., & Somoza, V. (2007). *Molecular Nutrition and Food Research*. <https://doi.org/10.1002/mnfr.200600154>

García-Baños, J.L., Corzo, N., Sanz, M.L., Olano, A., 2004. Food Chem.

Giannetti, V., Boccacci Mariani, M., & Colicchia, S. (2021). Food Control. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108036>

Hellwig, M., Kühn, L., & Henle, T. (2018). <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2018.06.009>

Jonnalagadda SS, Harnack L, H LR McKeown N, Seal C, Liu S, et al. J Nutr. 2011 May. Okarter NaL RH.

Mamone, G., Nitride, C., Picariello, G., Addeo, F., Ferranti, P., & Mackie, A. (2015). *Tracking the fate of pasta (T. Durum Semolina) immunogenic proteins by in vitro simulated digestion*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 63(10), 2660–2667. <https://doi.org/10.1021/jf505461x>

Marti, A., & Pagani, * -Stefano Cattaneo -Fabio Masotti -Maria Ambrogina. (n.d.).

Marti, A., Cattaneo, S., Benedetti, S., Buratti, S., Abbasi Parizad, P., Masotti, F., Iametti, S., & Pagani, M. A. (2017). Journal of Food Science, 82(11), 2583–2590. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13938>

Pasqualone, A., Paradiso, V. M., Summo, C., Caponio, F., & Gomes, T. (2014). <https://doi.org/10.1007/s11947-013-1080-1>

Pellegrino, L., & Battelli, G. (1990). Italian Journal of Food Science. <https://www.researchgate.net/publication/313628424>

Resmini, P., Pellegrino, L., 1994 Cereal Chem.

Unione Europea. (2014). Regolamento (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014. Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, L 228, 5–8.

la baresina

Gold 300



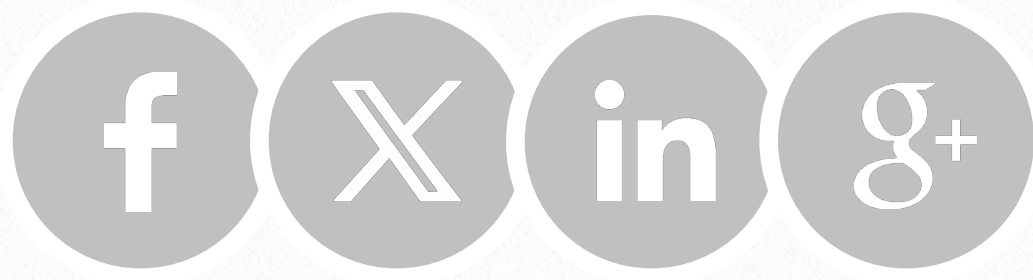
Le Paste Regionali dalla A alla ...

ZINDO

Pasta Machines & Processing

zindo.it

3



Consumatori e consumi: la pasta in Italia

Francesca Bastanzetti,
Barbara Mancini
NielsenIQ



I principali risultati della ricerca presentata da NielsenIQ al Pastaria Festival 2026: come stanno cambiando consumatori, distribuzione e mercato della pasta.

Oltre l'inflazione: cinque anni che hanno cambiato il consumatore

Tra il 2020 e il 2025 il mercato alimentare ha attraversato una delle fasi più complesse della sua storia recente. Pandemia, tensioni geopolitiche, crisi delle catene di approvvigionamento, rincari energetici, inflazione, difficoltà sulle materie prime, cambiamenti climatici e trasformazioni demografiche hanno agito contemporaneamente sulla stessa leva: il comportamento d'acquisto delle famiglie.

Per questo non basta più osservare l'andamento delle vendite. Dietro i numeri del largo consumo si nasconde un cambiamento più profondo, che riguarda il modo in cui i consumatori attribuiscono valore agli alimenti. Prima della pandemia il mercato europeo si muoveva in un quadro relativamente stabile; dal 2020 questo equilibrio si è dissolto. I pasti sono tornati nelle case, sicurezza e disponibilità dei prodotti sono diventate priorità e, superata l'emergenza sanitaria, l'inflazione ha eroso il potere d'acquisto. L'effetto principale non è stato soltanto una riduzione dei consumi, ma una trasformazione del processo decisionale. Il consumatore ha imparato a confrontare prezzi, promozioni, qualità percepita, servizio, benefici nutrizionali e affidabilità delle marche. La convenienza ha assunto un significato più articolato.

Una crisi diversa dalle precedenti

Nelle recessioni tradizionali il problema principale è la diminuzione del reddito. Tra il 2022 e il 2024 molte famiglie hanno invece conservato entrate relativamente stabili, ma hanno visto ridursi il potere d'acquisto reale. Quando diminuisce il reddito si tende a spendere meno; quando aumenta rapidamente il costo della vita si continua ad acquistare, ma si ridefiniscono le priorità.

Ogni acquisto diventa comparativo: vale la pena spendere di più? Il beneficio è percepibile? Esiste un'alternativa con un migliore rapporto qualità-prezzo? È in questa logica che si spiegano molte trasformazioni del largo consumo.

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

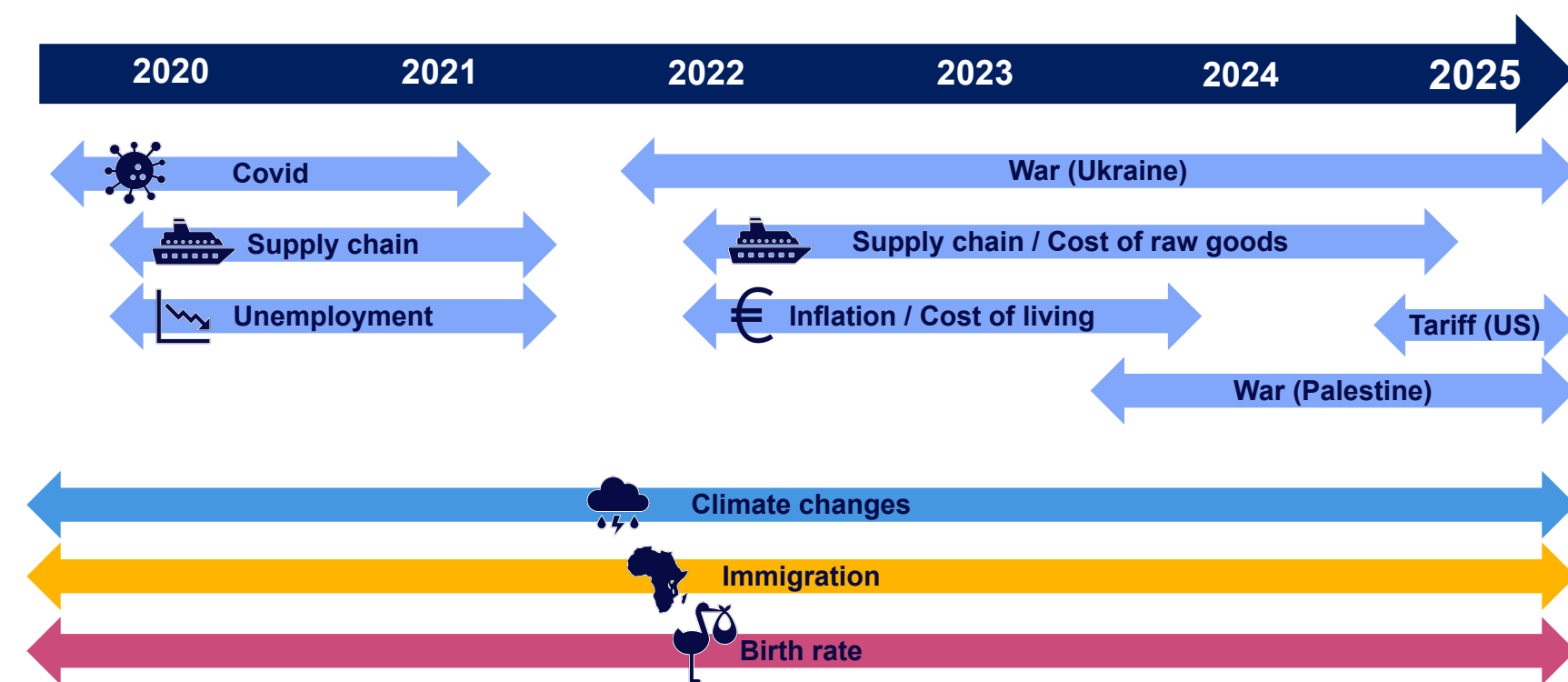


SOLO PER OPERATORI PROFESSIONALI



WWW.MACINAZIONELENDINARA.IT

Gli ultimi anni sono stati complessi...



NIQ

Confidential and proprietary © 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

3

Gli eventi che hanno ridefinito il mercato alimentare tra il 2020 e il 2025: pandemia, tensioni geopolitiche, inflazione, crisi delle supply chain, cambiamenti climatici e trasformazioni demografiche hanno modificato in profondità il comportamento dei consumatori, creando uno scenario senza precedenti per il largo consumo.

Perché l'alimentare ha reagito meglio

Il comparto alimentare ha mostrato una tenuta superiore a molti altri settori perché rappresenta una componente essenziale della spesa familiare. Le famiglie cambiano marca, cercano promozioni, rinviando acquisti meno necessari e riducono gli sprechi, ma continuano a riempire il carrello.

Questa stabilità non significa assenza di cambiamento. Al contrario, il largo consumo è diventato uno dei luoghi più sensibili per osservare l'evoluzione della società: trasformazioni demografiche,

culturali ed economiche si riflettono direttamente nelle scelte alimentari.

L'Europa torna a crescere. L'Italia dimostra una resilienza superiore alle attese

Nel 2025 il largo consumo europeo entra in una fase nuova. La crescita prosegue, ma cambia composizione: dopo due anni nei quali il fatturato era sostenuto soprattutto dai prezzi, tornano a contribuire anche i volumi. Nell'Europa occidentale il grocery cresce del 2,8% a valore, dello 0,6% a volume e del 2,2% nel prezzo medio. La

GAMMAPACK
wrapped in the future



**MORE
FRESH
NESS**



ESALTA LA FRESCHEZZA E PROLUNGA LA SHELF-LIFE DELLA TUA PASTA FRESCA CON GAMMA PACK

Progettati per il confezionamento in sottovuoto, atmosfera modificata e pastorizzazione, i film accoppiati e coestrusi Gamma Pack sono progettati per il confezionamento della pasta fresca, garantiscono un'eccellente barriera ai gas e la massima protezione a scaffale. La straordinaria trasparenza valorizza il prodotto, mentre lo strato saldante in PE e l'ottima scivolosità sono ideali per confezionatrici a campana, Flow Pack, verticali automatiche e termoformatrici.

2025 : il Largo Consumo si conferma in positivo in Italia

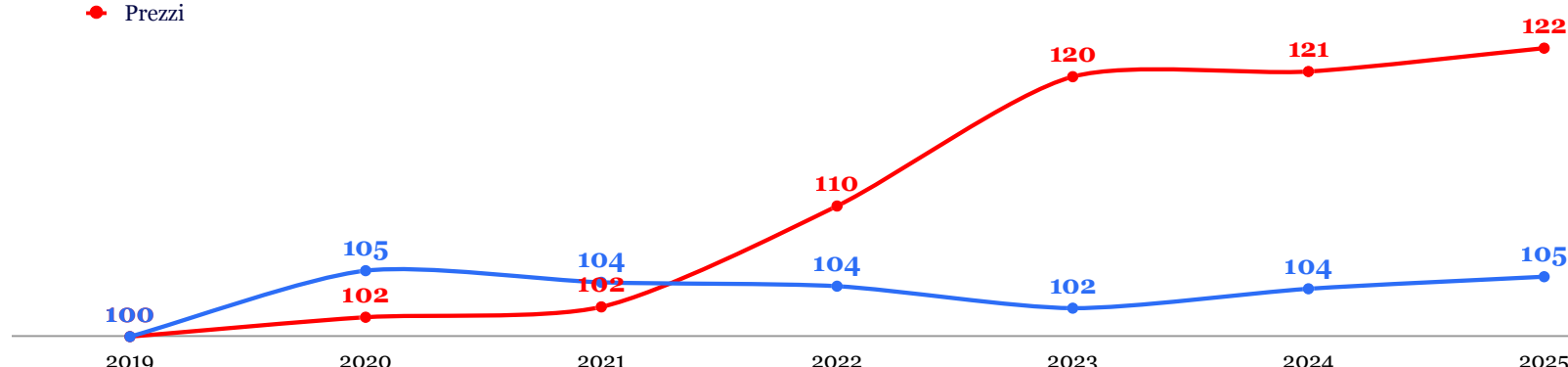
Negli ultimi 5 anni l'inflazione non ha fermato la crescita dei volumi
LCC - Totale Italia Omnichannel



Western Europe
Value +2.8%
Volume +0.6%
PRICE +2.2%

● Volumi
● Prezzi

(2019 = 100)



Fatturati Total Store
(incl. PV e No Food)

+3,2% +1,9%
nel 2024

Valori LCC

+2,4% +1,9%
nel 2024

Volumi LCC

+0,9% +1,5%
nel 2024

Variazione Prezzi LCC
(inflazione + mix)

+1,5% +0,4%
nel 2024

NIQ

Fonte: NielsenIQ Discover Totale Negozio e Totale LCC; Italia Omnichannel – Anno 2025 e Anno 2024

Confidential and proprietary

© 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

4

L'evoluzione di prezzi e volumi del largo consumo italiano dal 2019 al 2025 evidenzia tre fasi distinte: l'espansione dei consumi durante la pandemia, la successiva crescita trainata dall'inflazione e, infine, il graduale ritorno dei volumi come motore dello sviluppo del mercato.

domanda, quindi, torna ad affiancare l'inflazione come motore del mercato. Il quadro non è uniforme, ma la tendenza comune è una notevole capacità di tenuta. Per le imprese questo passaggio è decisivo: una crescita del fatturato accompagnata da volumi in calo è fragile; il recupero delle quantità segnala invece che lo shock inflazionistico viene gradualmente riassorbito.

Italia sopra la media europea

L'Italia cresce del 2,1% a valore e dello 0,9% a volume, con prezzi medi in aumento dell'1,3%. Rispetto alla Spagna, che segna

+4,1% a valore e +2,0% a volume, il risultato può sembrare meno brillante; in realtà la dinamica italiana è molto equilibrata. L'incremento dei prezzi è tra i più contenuti dell'Europa occidentale, mentre i volumi crescono più della media europea e di mercati come Regno Unito e Germania, ancora dipendenti soprattutto dall'effetto prezzo.

La principale indicazione è quindi chiara: l'Italia non cresce soltanto perché aumentano i prezzi, ma perché il consumatore torna progressivamente ad acquistare.

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.**



CIBUSTEC

27/30 OTTOBRE 2026 - PARMA
PAD. 02 - STAND C044

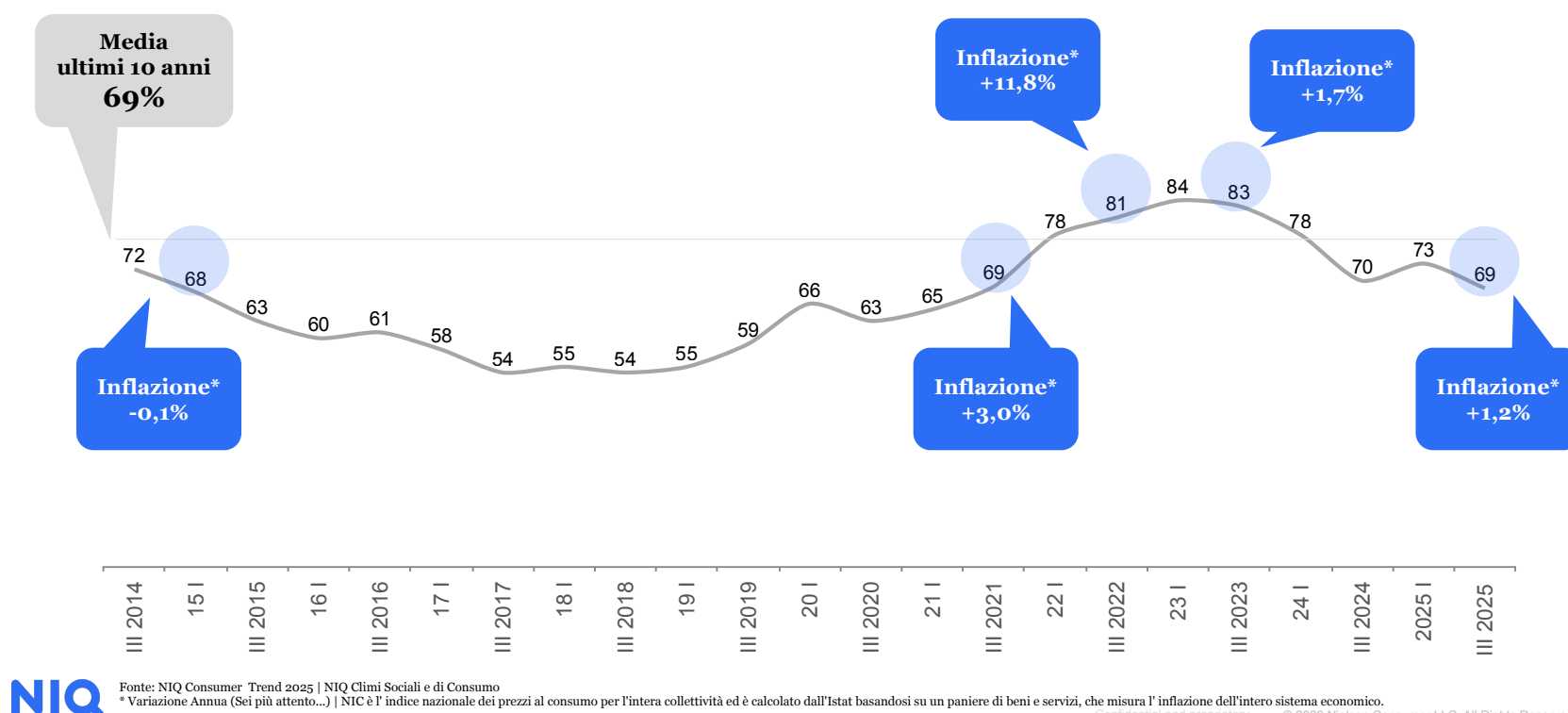
alma-pasta-machinery.com

L'attenzione ai prezzi si allenta gradualmente

Siamo tuttavia ancora lontani dalla piena concessività



Livello di Attenzione* ai Prezzi dei Consumatori Italiani



L'attenzione dei consumatori italiani verso i prezzi si riduce rispetto ai livelli eccezionali raggiunti durante la fase inflazionistica, ma rimane superiore alla media storica. L'inflazione rallenta, mentre permane una maggiore consapevolezza nelle decisioni di acquisto.

Il ritorno dei volumi cambia la lettura del mercato

Nel 2025 il largo consumo confezionato italiano cresce del 2,4% a valore e dello 0,9% a volume; l'effetto combinato di inflazione e mix di vendita è pari all'1,5%, mentre il fatturato del Total Store aumenta del 3,2%.

La serie storica NielsenIQ mostra meglio il cambiamento. Ponendo il 2019 uguale a 100, i volumi, dopo il picco pandemico e il successivo ridimensionamento, raggiungono nel 2025 un indice di 104,6. I prezzi seguono invece una traiettoria diversa: dopo anni di stabilità, accelerano

nel biennio 2022-2023, passando da 102,3 nel 2021 a oltre 122 nel 2025.

Le due curve descrivono tre fasi. Durante la pandemia la crescita è trainata dalle quantità acquistate e dal ritorno dei pasti domestici. Tra il 2022 e il 2024 domina l'inflazione, mentre i volumi rallentano. Nel 2025 l'inflazione si attenua e le quantità tornano lentamente a crescere. Non è un ritorno alle condizioni pre-pandemia, ma un evidente segnale di normalizzazione.

Un equilibrio ancora fragile

Il consumatore del 2025 non è quello del 2019. Gli anni dell'inflazione hanno insegnato alle famiglie a pianificare gli



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

Il giro d'affari della Pasta Secca venduta nel canale Retail nel mondo è stato di 14,7 Mld € (+0,7% vs ya) nell'anno 2025. Quasi 7,2 milioni di tonnellate, in leggera crescita del +0,3%

5,4B€ (+0,8%)
2,2 mio tons (+0,1%)

Americas

8,0B€ (+0,1%)
3,7 mio tons (+0,3%)

Europe

0,2B€ (+1,5%)
0,09 mio tons (+0,6%)

Africa

1,1B€ (+4,0%)
0,9 mio tons (+0,5%)

Asia Pacific

NIQ

Source: NIQ Strategic Planner Global dataset | 60 Countries Total Coverage | Anno 2025

Confidential and proprietary

© 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

9

Nel 2025 il mercato retail mondiale della pasta secca raggiunge 14,7 miliardi di euro e oltre 7,2 milioni di tonnellate. L'Europa rimane il principale mercato mondiale, ma continua la crescita anche nelle Americhe, nell'area Asia-Pacifico e in Africa.

acquisti, confrontare i prezzi e valutare con maggiore severità il rapporto tra costo e beneficio. La ripresa dei volumi non coincide quindi con il ritorno ai comportamenti precedenti, ma con l'inizio di una nuova fase: si compra di nuovo, secondo criteri diversi.

Per l'industria alimentare diventa perciò più importante capire che cosa significhi oggi "valore" che limitarsi a misurare i prezzi.

Dal prezzo al valore: il nuovo consumatore italiano

La trasformazione più rilevante evidenziata da NielsenIQ riguarda proprio il concetto di

valore. Per oltre due anni il dibattito è stato dominato dall'inflazione; oggi l'aumento dei prezzi resta un tema sensibile, ma non è più l'unica variabile che guida le scelte.

Il consumatore è diventato più competente. Confronta prodotti, marche e categorie, e valuta non solo quanto spende, ma che cosa ottiene. L'eredità più duratura dell'inflazione è quindi l'aver insegnato a spendere meglio, non soltanto meno.

L'attenzione ai prezzi diminuisce, ma resta elevata

I dati NielsenIQ mostrano che l'attenzione ai prezzi si riduce rispetto ai picchi del 2022-2023, insieme al rallentamento

FOOD PROCESSING SOLUTIONS



LINEE COMPLETE DI TRATTAMENTO TERMICO

-  Pastorizzatori
-  Asciugatori
-  Raffreddatori
-  Cuocitori
-  Essicatori

SPIRALI DI TRATTAMENTO

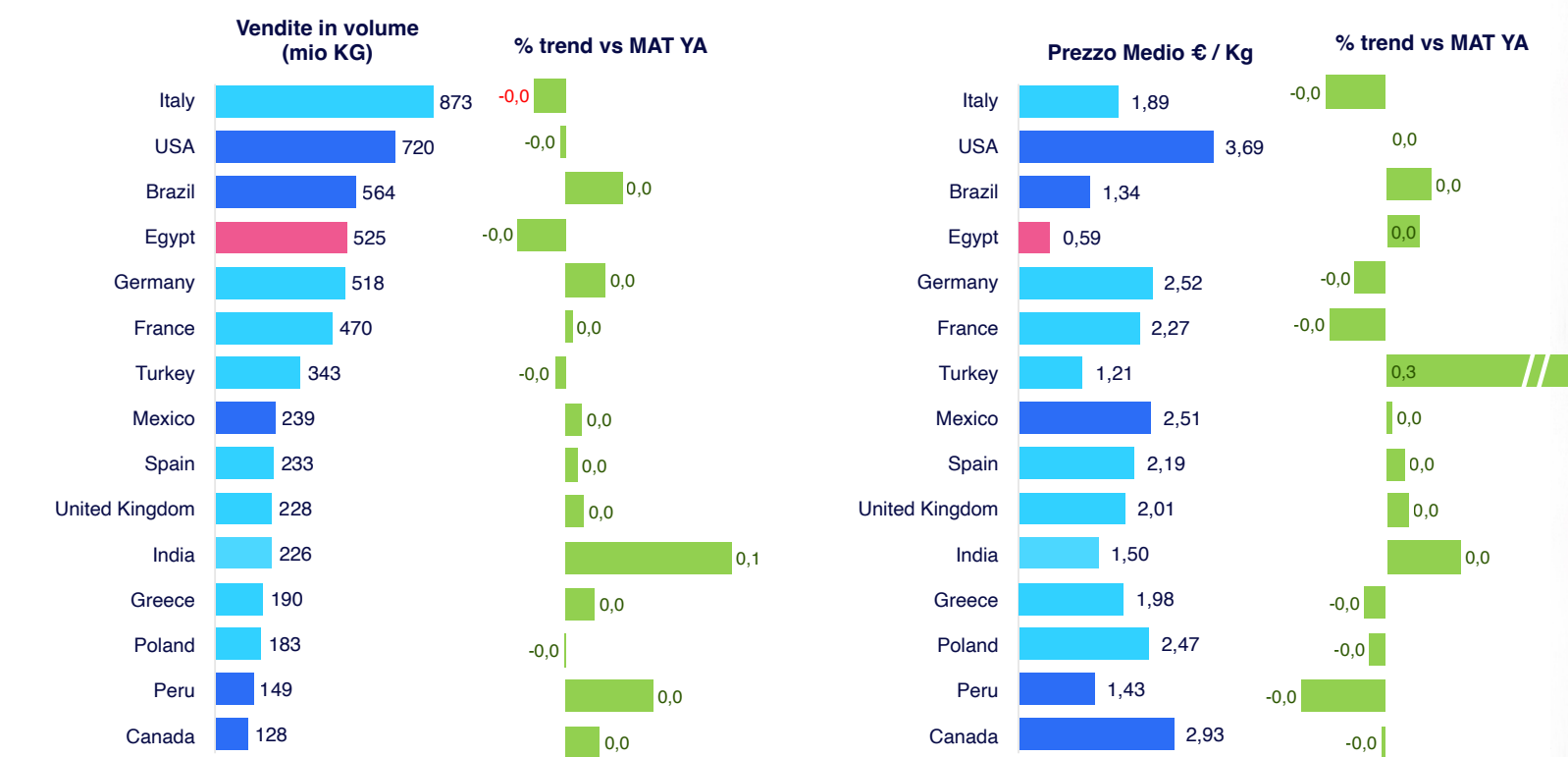
-  Pastorizzazione
-  Asciugatura
-  Raffreddamento
-  Sterilizzazione
-  Surgelazione
-  Lievitazione

MACCHINE PER PASTA FRESCA, RAVIOLI E GNOCCHI

- Presse impastatrici
- Macchine formatrici
- Macchine sfogliatrici
- Macchine niditrici
- Taglierine automatiche
- Macchine gnoccatrici
- Confezionatrici verticali



Ad eccezione di Italia ed Egitto, negli altri main Countries si osserva in generale una ripresa dei volumi, accompagnata spesso da un prezzo medio in calo.



NIQ

Source: NIQ Strategic Planner Global dataset | 60 Countries Total Coverage | Anno 2025

Confidential and proprietary © 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

10

Nella maggior parte dei principali mercati mondiali i volumi della pasta tornano a crescere, mentre il prezzo medio tende a stabilizzarsi o a diminuire. L'Italia rappresenta un'eccezione, legata alla straordinaria maturità della categoria nel mercato domestico.

dell'inflazione. Rimane tuttavia superiore alla media dell'ultimo decennio. Il consumatore continua a osservare il prezzo, ma non cerca automaticamente il prodotto meno costoso: valuta se il prezzo sia giustificato dal beneficio percepito. La logica del semplice risparmio lascia spazio a una valutazione più ampia: vale la pena spendere di più? Quale vantaggio concreto offre il prodotto? Il prezzo è coerente con la qualità?

La ricerca del valore sostituisce la ricerca del prezzo minimo

Questa trasformazione si traduce nelle scelte di acquisto. Tra le categorie più

dinamiche figurano prodotti con prezzi superiori alla media del comparto: caffè in capsule, yogurt greco e skyr, creme di frutta secca, tonno in vaso di vetro, prodotti high protein e kiwi gialli. Sono segmenti diversi, ma accomunati da un beneficio riconoscibile che il consumatore è disposto a remunerare.

Il consumatore non rifiuta il premium: rifiuta il premium senza contenuto. Quando percepisce un reale vantaggio in termini di qualità, praticità, salute, esperienza o gusto, il prezzo perde centralità. Il valore coincide con il rapporto tra costo e beneficio percepito.

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

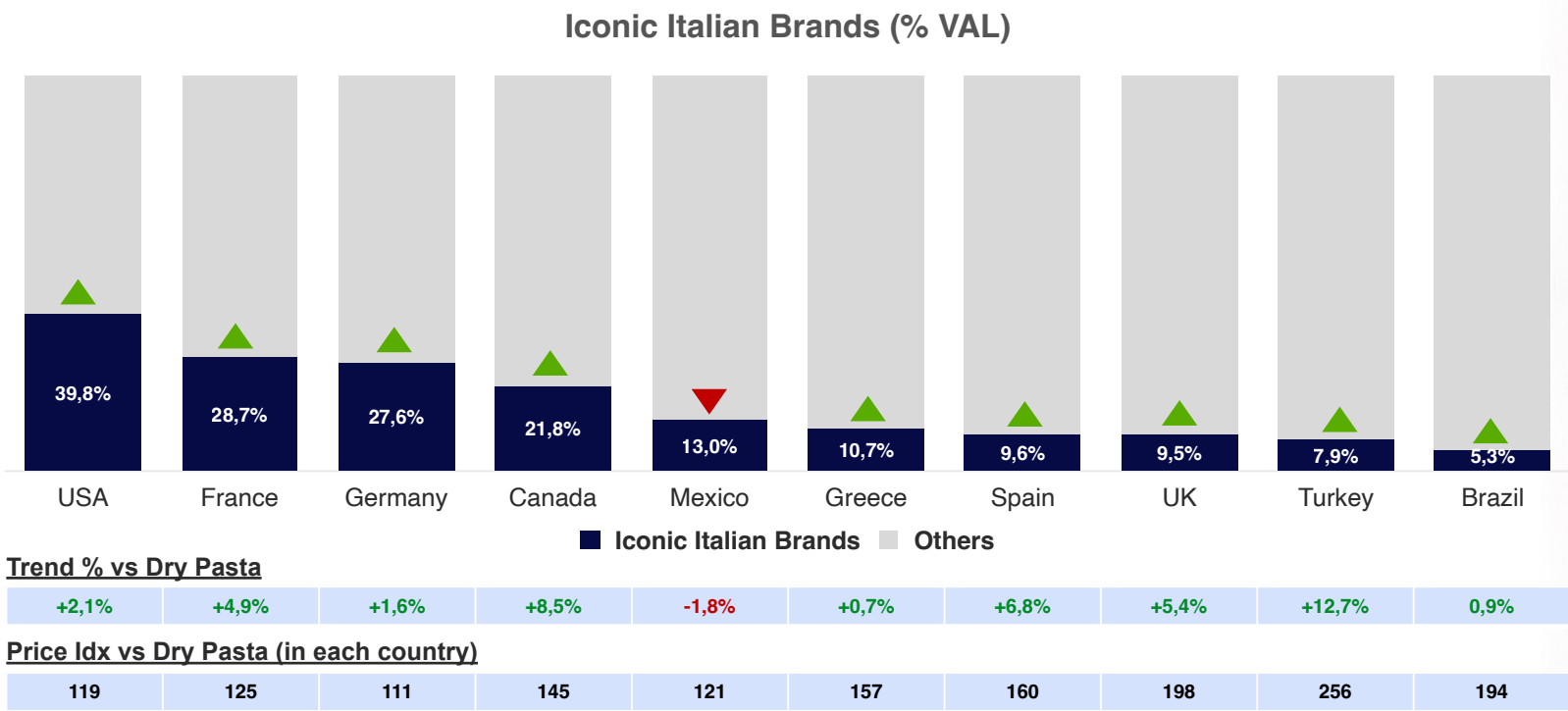
- IBERCHEM AROMAS S.R.L.
- MOLINI BONGIOVANNI S.P.A.
- MOLINI LOIZZO S.R.L.
- LE VIE DEL TARTUFO S.R.L.
- BAYERNLAND S.R.L.
- MANE ITALIA S.R.L.
- PASTA TECHNOLOGIES GROUP S.R.L.
- PAN DI VICO S.R.L.

- 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**

Gli iconic Italian Brands performano bene in tutti i Paesi più importanti (ad eccezione del Messico): il trend a valore più dinamico del resto delle categoria fa guadagnare punti quota consolidando un posizionamento Premium.



Source: NIQ Strategic Planner Global dataset | 60 Countries Total Coverage | Anno 2025

Confidential and proprietary © 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

11

Nei principali mercati internazionali gli iconic Italian brands registrano dinamiche di crescita superiori alla media della categoria, consolidando il proprio posizionamento premium e rafforzando il valore competitivo del Made in Italy.

Qualità, benessere e piacere

Le categorie premiate non rispondono tutte allo stesso bisogno. Alcune intercettano il benessere nutrizionale, altre la praticità, altre ancora il piacere o la qualità delle materie prime. A unirle è la capacità di costruire valore. Per la pasta ciò significa che materia prima, marca e prezzo restano fondamentali, ma non bastano più. Cresce l'importanza di servizio, semplicità di preparazione, contenuto nutrizionale, affidabilità e adattabilità a stili di vita diversi.

Una società che continua a dare valore al cibo

I dati Sinottica richiamati da NielsenIQ confermano la centralità dell'alimentazione: il 51% degli italiani dichiara che nella propria famiglia si dedica molto tempo e attenzione alla cucina; il 47% spende volentieri per il cibo; un italiano su due preferisce i primi piatti ai secondi e circa 13 milioni di persone consumano pasta ogni giorno. Il cibo non perde importanza, ma cambia il modo in cui viene vissuto. Anche la crescita degli spuntini, trainata da frutta fresca, yogurt e frutta secca, amplia le occasioni di



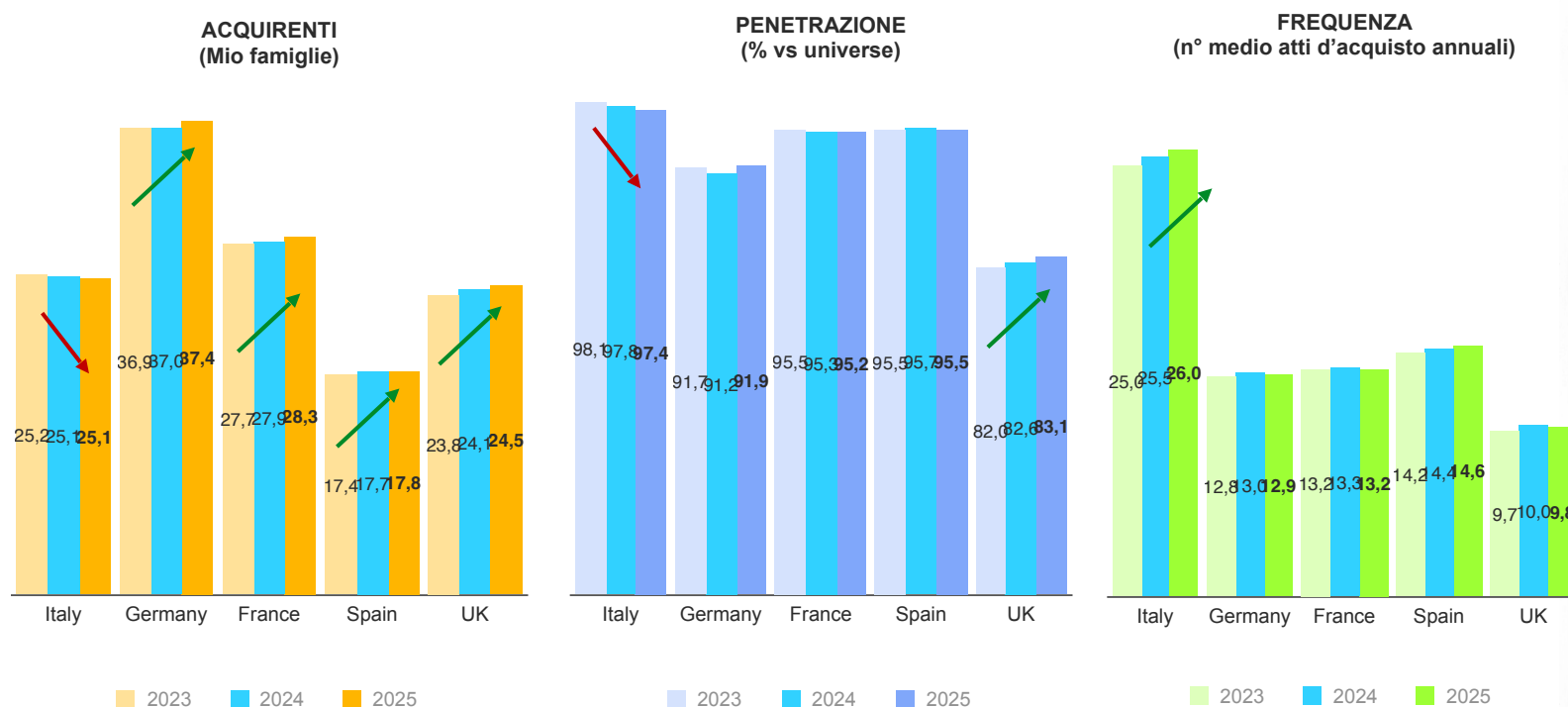
FROM ONE TO FORTY: THE POWER OF INNOVATION

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

Negli ultimi due anni, sono aumentati gli acquirenti Dry Pasta nei principali paesi europei, ad eccezione dell'Italia, che però mantiene una frequenza d'acquisto (bisettimanale) doppia rispetto agli altri.



Source: NIQ Discover IT NDH POD dataset | Anno 2025

Confidential and proprietary © 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

12

Nei principali mercati europei cresce il numero delle famiglie che acquistano pasta secca, mentre l'Italia rappresenta un caso particolare: la penetrazione della categoria è già prossima alla saturazione (98,1% delle famiglie) e la frequenza d'acquisto raggiunge in media 26 atti all'anno, circa il doppio rispetto agli altri grandi Paesi europei.

consumo senza sostituire i pasti tradizionali. La tavola resta centrale, ma diventa più articolata.

Per l'industria della pasta la questione non è se gli italiani continueranno a mangiarla, ma quale pasta sceglieranno e quali bisogni vorranno soddisfare attraverso di essa.

La pasta sempre più globale: un mercato che cresce oltre la tradizione

La pasta non è più soltanto un simbolo italiano. Negli ultimi vent'anni è diventata una categoria globale, entrata stabilmente

nelle abitudini di consumatori appartenenti a culture, tradizioni e livelli di reddito differenti. La sua forza sta nella doppia natura: resta associata all'eccellenza italiana, ma è anche un alimento universale, adattabile alle cucine locali e alle più diverse occasioni di consumo.

Un mercato mondiale ormai maturo

Nel 2025 il mercato retail mondiale della pasta secca vale 14,7 miliardi di euro e supera 7,2 milioni di tonnellate. La crescita è contenuta (+0,7% a valore e +0,3% a volume), ma testimonia la stabilizzazione



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

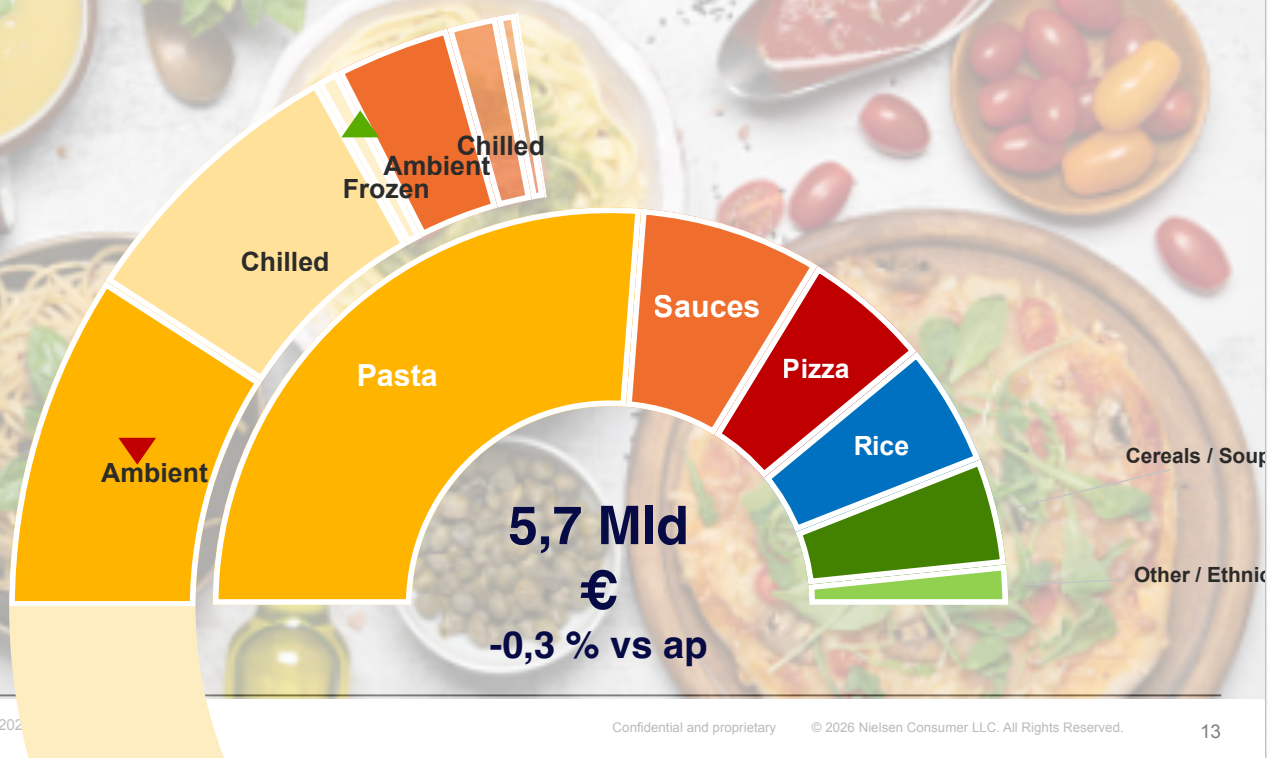


molinidevita.it
info@molinidevita.it
SP 11 / Km14 - 71030 (FG) Italia
Casalvecchio di Puglia

La Pasta – Regina del Primo Piatto – un ruolo da difendere 7 italiani su 10 dichiarano che per loro la pasta è un piatto irrinunciabile!



Il **67%**
del giro d'affari del
comparto*
Primo Piatto
viene generato dalla
Pasta al Sugo



Il mercato italiano del primo piatto conferma la straordinaria centralità della pasta nelle abitudini alimentari nazionali. L'elevata penetrazione della categoria si accompagna a una crescente articolazione dell'offerta e delle occasioni di consumo.

del settore dopo il forte aumento dei costi di materie prime ed energia. Non è un mercato stagnante, bensì maturo. Una categoria già diffusa in quasi tutti i continenti cresce più lentamente perché ha raggiunto livelli elevati di penetrazione. Le opportunità si spostano quindi dalla conquista di nuovi consumatori alla creazione di maggiore valore.

L'Europa rimane il cuore della categoria
Con circa 8 miliardi di euro di vendite e 3,7 milioni di tonnellate, l'Europa rappresenta ancora oltre metà del mercato mondiale della pasta secca. Qui si concentrano tradizione produttiva, consumi pro capite,

grandi gruppi industriali e distribuzione moderna.

Anche le altre macroaree avanzano. Le Americhe superano i 5 miliardi di euro, mentre Asia-Pacifico e Africa aumentano il proprio peso. Non è soltanto un effetto demografico: turismo, ristorazione, supermercati e media stanno rendendo più internazionali le abitudini alimentari, e la pasta beneficia pienamente di questa trasformazione.

La crescita torna ad essere sostenuta dai consumi

Nel biennio inflazionistico il fatturato della pasta era cresciuto soprattutto per effetto



ITALGI

MASTERING PASTA SOLUTIONS



SOLUZIONI DINAMICHE. INGEGNERIA D'ECCELLENZA.

Perché scegliere
tra **automazione**
e **qualità**?



Ti aspettiamo per
un test personalizzato.
Contattaci.

www.italgi.it italgi@italgi.it 0185 35 0206

dei prezzi. Nel 2025, ad eccezione di Italia ed Egitto, nei principali mercati internazionali riprendono i volumi, spesso insieme a una riduzione del prezzo medio. La crescita torna quindi a derivare dalla domanda reale.

L'India mostra i ritmi più elevati, confermando il potenziale di un mercato ancora giovane. Anche Brasile, Perù, Canada, Germania e Regno Unito registrano incrementi delle quantità acquistate. L'Italia è un caso diverso: il lieve arretramento dei volumi non indica debolezza strutturale, ma riflette livelli di penetrazione e frequenza d'acquisto già nettamente superiori agli altri Paesi europei.

Il vantaggio competitivo del Made in Italy

Nei principali mercati internazionali gli *iconic Italian brands* registrano performance migliori rispetto al resto della categoria e rafforzano quasi ovunque il posizionamento premium, con la sola eccezione del Messico.

I marchi italiani non crescono soltanto facendo leva sul prezzo, ma perché il consumatore attribuisce loro un valore superiore. L'origine italiana continua a evocare competenza produttiva, autenticità, tradizione gastronomica e qualità delle materie prime.

È un patrimonio reputazionale straordinario, ma non automatico. Per conservarlo servono investimenti continui in innovazione, sostenibilità, qualità industriale e capacità di raccontare il prodotto. Il Made in Italy resta un vantaggio solo se l'industria continua a meritare la fiducia dei consumatori.

Un primato che va oltre i volumi

Negli ultimi due anni il numero delle famiglie acquirenti di pasta secca è aumentato nei principali mercati europei. L'Italia è l'unica eccezione, ma il dato dipende dalla saturazione: oltre il 97% delle famiglie acquista già pasta secca. Con circa 26 atti di acquisto all'anno, inoltre, gli italiani comprano pasta mediamente ogni due settimane, quasi il doppio rispetto agli altri grandi mercati europei.

La vera eccezione italiana non è quindi soltanto il numero di consumatori, ma l'intensità del rapporto con la categoria. Se in un mercato così maturo crescono nuovi segmenti e modelli di consumo, il cambiamento non riguarda la presenza della pasta nelle case, bensì il modo in cui viene scelta, acquistata e consumata.



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

Il primo piatto cambia volto: come si trasforma il consumo in Italia

In Italia la sfida non è più aumentare la penetrazione, già prossima alla totalità delle famiglie, ma interpretare bisogni nuovi, creare occasioni di consumo e sviluppare segmenti di valore.

Il primo piatto resta al centro della tavola

La crescita degli snack, la riduzione del tempo dedicato alla cucina e la maggiore influenza di modelli internazionali non hanno cancellato il ruolo del primo piatto. La pasta mantiene una presenza trasversale per età, reddito e tipologia familiare, con una penetrazione prossima alla totalità e una frequenza d'acquisto molto elevata.

Molte categorie tradizionali perdono rilevanza tra i giovani; la pasta conserva invece la capacità di attraversare le generazioni. È un patrimonio culturale prima ancora che commerciale.

Non cambia la centralità, cambia il modo di consumarla

La pasta non perde importanza: diventa più articolata. Il consumatore contemporaneo ricerca insieme semplicità e qualità, rapidità e piacere, attenzione

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**

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.

nutrizionale e continuità con la dieta quotidiana. Accanto ai formati tradizionali crescono prodotti con più servizio, innovazione o specializzazione nutrizionale.

La crescita si sposta verso i segmenti ad alto valore

Le categorie più dinamiche non sono necessariamente le più economiche. Crescono le paste ad alto contenuto proteico, le specialità funzionali, i prodotti premium, le referenze orientate al benessere e le soluzioni che semplificano la preparazione del pasto.

L'innovazione ha quindi spazio, ma deve essere riconoscibile e rispondere a un'esigenza concreta. Una novità priva di beneficio percepibile difficilmente genera disponibilità a pagare.

Demografia e nuovi nuclei familiari

Invecchiamento, diminuzione della natalità e aumento delle famiglie unipersonali cambiano modalità di acquisto e consumo. Nuclei più piccoli richiedono confezioni e porzioni diverse; i consumatori anziani possono privilegiare digeribilità, semplicità e profilo nutrizionale; le generazioni più giovani ricercano versatilità, velocità e coerenza con stili di vita dinamici.

La demografia non riduce necessariamente il consumo di pasta, ma ridefinisce la progettazione dell'offerta.

La distribuzione moderna come laboratorio dell'innovazione

Il punto vendita è il luogo nel quale produttori e consumatori si incontrano e nel quale vengono premiate le innovazioni realmente utili. Qui si misura la disponibilità a riconoscere maggiore valore e prendono forma le tendenze destinate a consolidarsi.

Per questo i dati di sell-out non si limitano a fotografare ciò che è stato venduto: consentono di leggere in anticipo l'evoluzione del mercato.

Le prospettive della categoria

Le evidenze NielsenIQ descrivono la pasta come uno dei comparti più solidi del largo consumo alimentare. La sua forza nasce dall'equilibrio tra radicamento culturale e capacità di adattamento ai cambiamenti sociali, economici e demografici.

In un contesto nel quale il consumatore ricerca valore, qualità, affidabilità e benessere, la pasta dispone di caratteristiche che poche categorie possiedono contemporaneamente. Le sfide restano importanti: innovazione, sostenibilità e dialogo con consumatori più informati e selettivi. Ma non rappresentano una minaccia; indicano una nuova fase di maturazione.

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



Conclusioni



Tendenze del mondo alimentare

- In un contesto instabile, il consumatore italiano rimane attento al prezzo ma sempre più disposto a spendere se trova valore.
- Il carrello si apre.. Cambiano le abitudini con attenzione al benessere e nuove categorie emergenti ma 7 italiani su 10 dichiarano che per loro la pasta è il piatto irrinunciabile!



Pasta Global Overview

- Il giro d'affari della Pasta Secca venduta nella distribuzione moderna nel mondo è stato di **14,7 Mld €** (+0,7% vs ya) nell'anno 2025
- In quasi tutti i top Countries, la crescita a Volume è generalizzata, spesso accompagnata da un calo del Prezzo medio.
- Le brand italiane nel mondo trainano la crescita della categoria a valore



La Pasta, regina del Primo Piatto

- Il giro d'affari legato al "Primo Piatto" nel Canale Retail veicola 5,7 Mld € (stabile), di cui il 67% si concentra sulla Pasta accompagnata dai Sughi Pronti.
- La categoria Pasta nel suo complesso comunque rallenta, negativamente impattata dalla Pasta Secca di Semola.
- Continuano a crescere i segmenti ad alto contenuto di servizio / benessere (in particolare offerta senza glutine) capaci di attirare famiglie ad alto potenziale di spesa.



Confidential and proprietary © 2026 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved.

20

Il primo piatto genera 5,7 miliardi di euro nel retail, cresce la domanda di prodotti ad alto valore aggiunto e, sul mercato mondiale, i marchi italiani continuano a guidare la crescita della pasta. In Italia, il consumatore rimane sensibile al prezzo, ma premia sempre più le proposte che coniugano qualità, benessere e contenuto di servizio.

Conclusioni

L'analisi NielsenIQ va oltre la fotografia del mercato e mostra un settore capace di attraversare una delle fasi economiche più difficili degli ultimi decenni senza perdere centralità. L'inflazione ha modificato il modo di fare la spesa, rendendo i consumatori più consapevoli, esigenti e attenti al rapporto tra prezzo e beneficio.

Questo nuovo atteggiamento premia le imprese capaci di innovare senza tradire i valori fondamentali della categoria: qualità, affidabilità, gusto e semplicità. Su scala internazionale la pasta consolida il proprio

ruolo di alimento globale e il Made in Italy conserva un forte vantaggio competitivo. Sul mercato interno, ormai saturo in termini di penetrazione, la sfida consiste nel rispondere a bisogni più differenziati attraverso prodotti, servizi e contenuti di valore.

Il futuro della pasta non dipenderà dalla capacità di cambiare identità, ma da quella di accompagnare l'evoluzione del consumatore mantenendo intatti i valori che l'hanno resa uno degli alimenti più universali e rappresentativi del patrimonio alimentare italiano.

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

LINEA AUTOMATICA GNOCCHI (600-2000 kg/h) DUMPLINGS AUTOMATIC LINE



Carico elevatore
Elevator loading



Piano vibrante
Vibrating spreader



Trabatto con aspiratore
Shaker with extractor

Raffreddatore
Cooler

Entrata raffreddatore
Cooler inlet

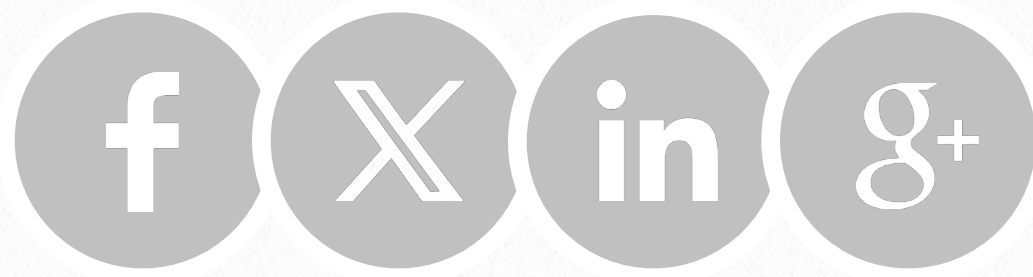


Interno raffreddatore
Inside of the cooler

Uscita raffreddatore
Cooler outlet



4



Osservatorio prezzi

3/2026

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



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

Non c'è stata, almeno per ora, una nuova fiammata generalizzata come nel 2022, ma la tendenza sui mercati delle commodity e di uno spostamento verso l'alto dell'asticella del rischio, con energia, cereali e mangimi potenzialmente in grado di trasmettere nuove tensioni alle filiere alimentari da qui ai prossimi mesi.

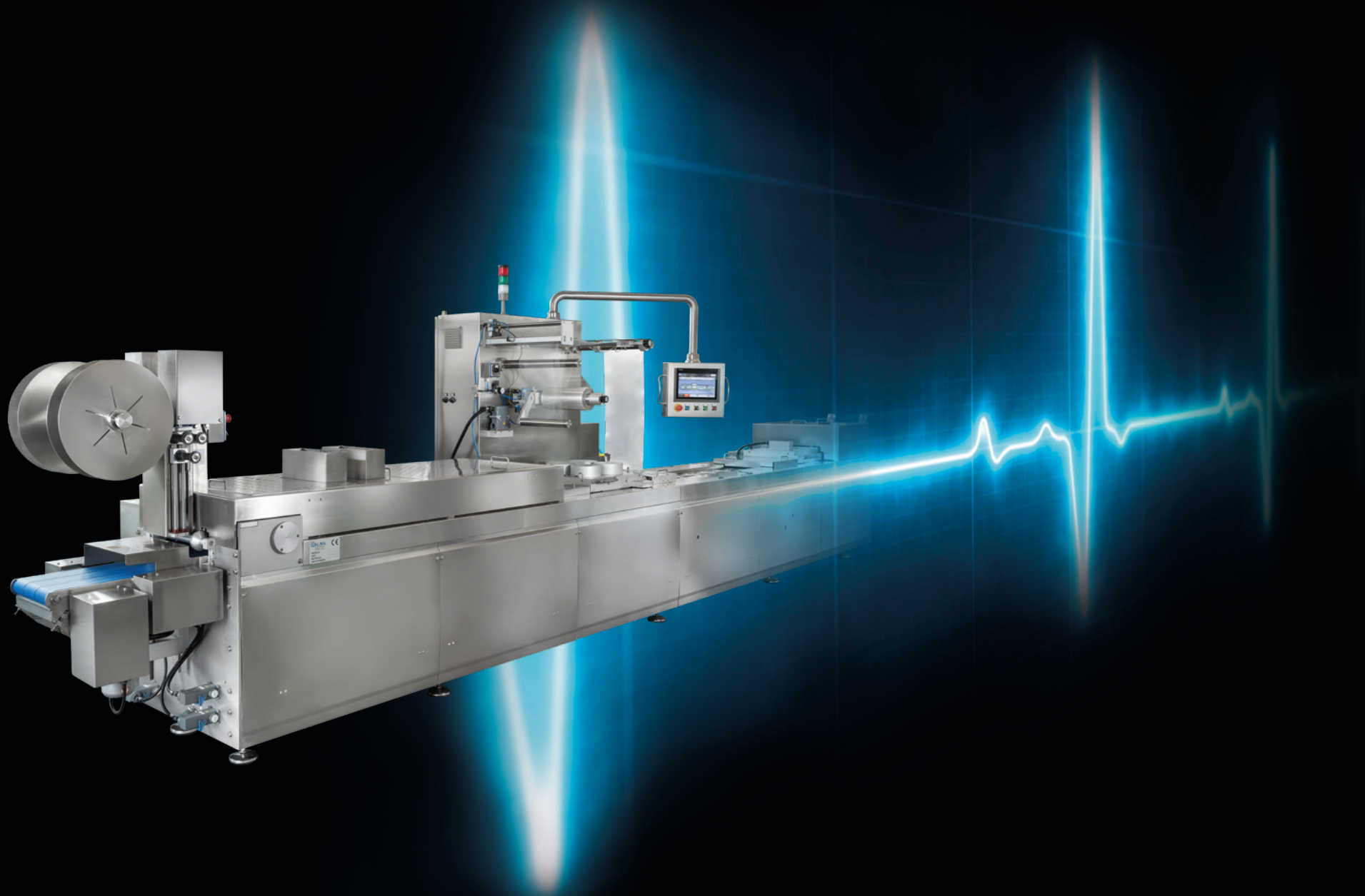
Sono diverse le incognite e i fattori di possibile pressione. Energia di nuovo in fibrillazione, – con un autunno che si preannuncia ancora più caldo sul fronte bollette – raccolti europei compromessi da alte temperature, grandine e siccità, cereali nuovamente in aumento e disponibilità di foraggi drasticamente ridotte stanno ridefinendo tutta la struttura dei costi delle aziende agricole, fenomeno che in autunno potrebbe trasferirsi lungo le filiere industriali del food & beverage.

Il primo segnale in questa direzione lo stanno dando i mercati internazionali. Ad agosto il Food price index della Fao è salito di un altro 1,9% mensile, a 133,3 punti, allargando il divario anno su anno al +2,5%. Il livello dell'indice resta distante (-16,8%) dal picco raggiunto nel marzo 2022, ma i sottostanti restituiscono movimenti tutti di segno positivo, con l'indice dei cereali aumentato del 2,2% in un mese e tornato ai massimi da maggio 2024.

A spingere in alto le quotazioni sono stati l'inasprimento delle tensioni nel Mar Nero, con le conseguenti forti limitazioni al traffico marittimo, i danni provocati dalle ondate di calore e, nel caso del mais, anche le preoccupazioni per il clima secco in alcune aree della Corn Belt americana, oltre che nel Vecchio continente.

Segnali che trovano conferma nelle quotazioni osservate sulle piazze benchmark internazionali. Ad agosto il frumento Hard red winter americano ha raggiunto 330 dollari la tonnellata Fob, il 6,5% in più rispetto a luglio e il 42,8% sopra lo stesso mese del 2025. Il mais Usa n. 2 Yellow è salito a 224 dollari la tonnellata, con un aumento del 5% mensile e del 20,8% annuo. Anche sulle piazze italiane agosto ha messo in luce qualche significativo scostamento, con il frumento tenero nazionale (varietà fino) balzato a 240 euro la tonnellata, quasi l'8% in più su luglio, e il grano duro proteico del Nord arrampicatosi a 292,5 euro, in aumento del 3,4% rispetto ai livelli di un anno fa.

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.

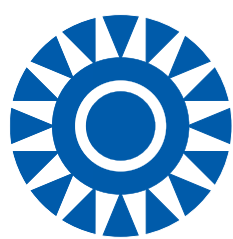
AL.MA.: le termoformatrici che fanno la tua storia.



almapackaging.com

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2026)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	240	7,9%	-0,2%	▲
Frumento duro fino Nord	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	292,5	0%	3,4%	▲
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	485	1%	-3%	▲
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	527,5	0%	-5,4%	=
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	22,3	9,2%	15,1%	=
Carni suine coscia fresca per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,95	5,3%	-1,2%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,76	-3,6%	0,6%	▲
Latte spot	Prezzo (€/100 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	44,5	-5,7%	-24,9%	=
Burro di centrifuga	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,98	1,8%	-43,1%	=
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,8	1,7%	-10,3%	▲
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,55	0%	-52,8%	▼

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.



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

MONITOR SUI MERCATI				
FAO Food Price Index	Prezzo (2014-2016=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	133,3	1,9%	2,5%	▲
Hard Red Winter US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	330	6,5%	42,8%	▲
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB US Gulf port	Prezzo (USD/tonnellata)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	224	5%	20,8%	▲
Fao Food Price Index, Hard Red Winter, Mais: agosto 2026				

La variabile decisiva per approcciare una lettura da qui all’autunno resta quella climatica. Il Mars bulletin del Joint research centre della Commissione europea ha già certificato ad agosto un pesante peggioramento delle previsioni per la campagna estiva 2026. La revisione delle rese, ancora verso il basso dopo i ritocchi di luglio, restituisce valori inferiori alla media degli ultimi cinque anni per tutte le colture estive monitorate nell’Ue, con scostamenti che arrivano fino al meno 14% e con perdite più significative per mais e soia, che hanno gravemente sofferto oltre alle alte temperature gli effetti del prolungato deficit idrico.

Nell’Unione europea – basandosi sulle ultime valutazioni di analisti e centri di ricerca – si prevede per il mais un raccolto attorno, se non addirittura al di sotto, dei 50 milioni di tonnellate, con perdite di oltre il 35% in Francia, top player fortemente

depotenziato. Un raccolto europeo deficitario, ormai certo, costringerà i Ventisette a ricorrere maggiormente alle importazioni, seppure a costi più alti per gli effetti della de-globalizzazione imposta dalle politiche restrittive al commercio mondiale e dalle crisi geopolitiche.

Da rilevare che il caldo torrido di quest’estate non ha lasciato solo una pesante ipoteca sul mais, ma anche su prati e pascoli in ampie aree dell’Europa occidentale e centrale. L’effetto combinato di minori disponibilità di mais e foraggi, di un maggiore ricorso ai mangimi industriali e di una bolletta energetica più cara potrebbe esercitare nei prossimi mesi una pressione crescente sui costi di produzione soprattutto di lattiero-caseari, uova e carni, bovine e avicole in particolare, queste ultime oggi le più richieste dal consumatore europeo.

Alcuni alert lampeggiano già nei bollettini

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

*La mejor Pasta de
Sudamérica*



VIENE DE
NUESTRO TRIGO



SALE DE
NUESTRO CORAZÓN



delle Camere di commercio. Ad agosto le uova di categoria M rilevate a Forlì-Cesena hanno raggiunto 22,30 euro ogni cento pezzi, con un aumento del 9,2% in un mese e di oltre il 15% su agosto 2025. Le carni suine (coscia fresca per crudo) sono salite del 5,3% rispetto a luglio. I tagli bovini hanno invece corretto leggermente nell'ultimo mese, ma restano su livelli storicamente elevati. E il rischio di una nuova fase rialzista non riguarda soltanto l'Europa, considerato che negli Stati Uniti anni di siccità, incendi e alti costi dell'alimentazione animale hanno ridotto le mandrie bovine ai minimi degli ultimi 75 anni, creando una scarsità strutturale dell'offerta che continua a sostenere le quotazioni, al pari del Vecchio continente.

C'è poi un secondo canale di trasmissione attraverso il capitolo energy. Il Pink sheet (bollettino mensile sui prezzi delle commodity) della Banca Mondiale restituisce, dopo i ritracciamenti di luglio, un netto cambio di direzione del petrolio (+5,7%), oltre a un nuovo balzo in avanti (+10,1%) del gas naturale registrato a distanza di un solo mese. E le prospettive restano allarmanti, con l'Outlook della World Bank che stima per il 2026 un aumento medio dei prezzi energetici del 24%, ai

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**

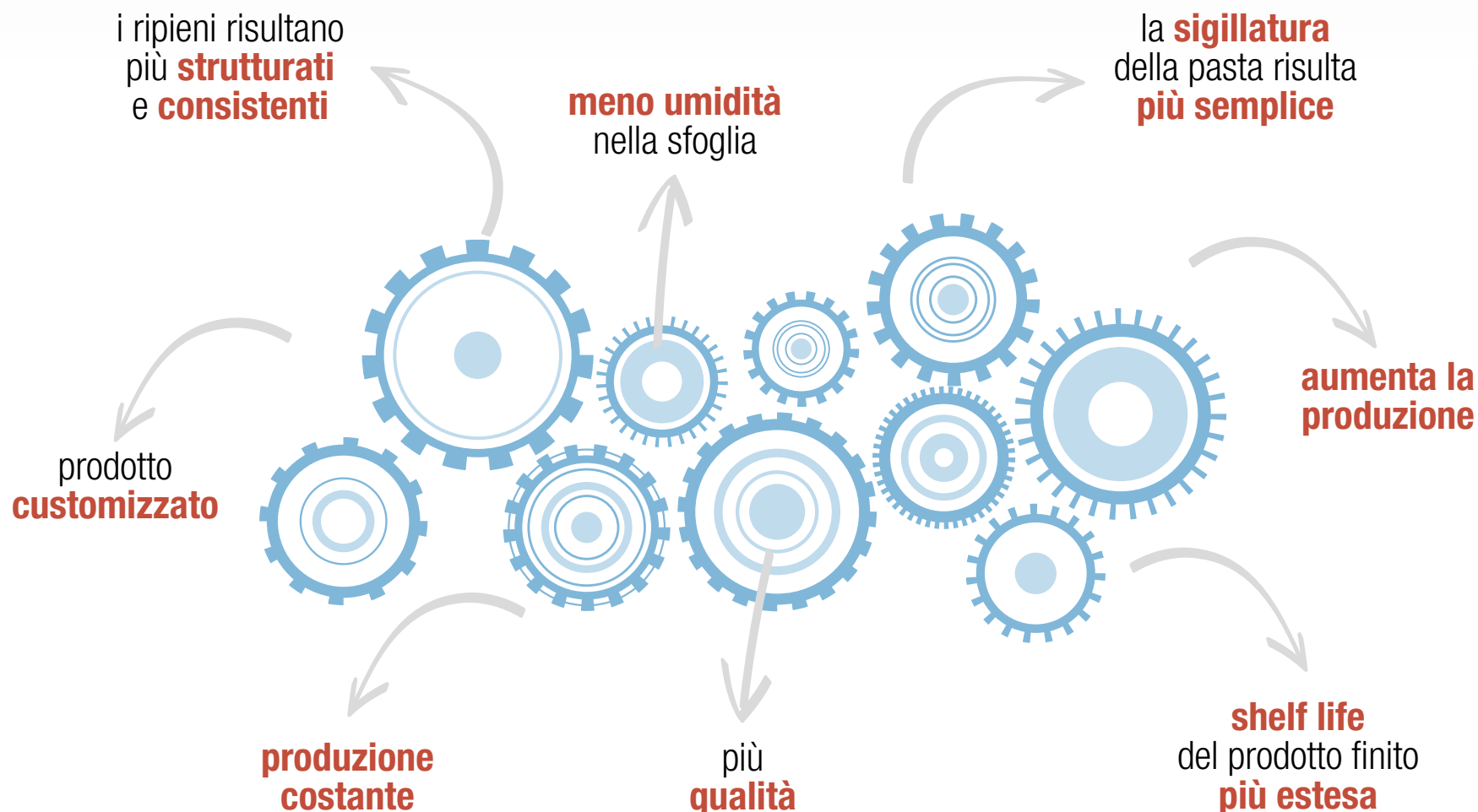
Per smartphone e tablet, iOS e Android, disponibile sugli store digitali

E inoltre:

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

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**.



massimi dal 2022, e un rincaro delle commodity del 16%.

Con queste prerogative per l'agricoltura europea si prefigura un autunno difficile. Il gas, in particolare, non incide soltanto sulla bolletta energetica, ma costituisce una delle principali determinanti del costo dei fertilizzanti azotati, rincarati fino a giugno e soggetti a possibili nuove tensioni in autunno. In Italia il problema si somma inoltre alla forte risalita del prezzo del gasolio, ormai più caro del jet fuel, conseguente al blocco degli arrivi dalla Russia e alla minore capacità di raffinazione nazionale.

Almeno oggi, la componente inflazionistica non è comunque trasversale a tutte le produzioni. Latte e derivati continuano a scontare una fase di correzione. In agosto il latte spot italiano risultava inferiore di circa il 25% rispetto a un anno prima, il burro di centrifuga del 43% e il Grana Padano di oltre il 10%.

Ancora più eloquente è il caso dell'olio extravergine di oliva, sceso sulla piazza di Baria circa 4,55 euro al chilo, meno della metà se rapportato ai 9,64 euro di agosto 2025. Un ribasso repentino che segue due anni di forti tensioni, per i vuoti d'offerta spagnoli, che avevano spinto le quotazioni a livelli record. Gli sviluppi, da qui a fine anno, dipenderanno dall'esito della nuova campagna olivicola, nell'incertezza di una

situazione climatica che potrebbe compromettere le rese e la qualità, ma anche favorire una ripresa in autunno, a distanza più di due mesi dall'avvio della raccolta.

In generale, saranno tre le variabili decisive in grado di influenzare la traiettoria dei prezzi in Europa. Il bilancio dei raccolti è la più critica, ma si aggiungono l'evoluzione dei mercati energetici e la capacità dei paesi Ue di compensare i deficit produttivi con maggiori importazioni, senza pagare un premio eccessivo ai fornitori internazionali. Sono variabili potenzialmente in grado di generare una ulteriore compressione dei margini delle imprese agricole. Una prospettiva che, con qualche mese di ritardo, potrebbe trasmettersi alle fasi a valle, fino ad alzare il costo finale dei prodotti alimentari e il caro vita, di cui la Bce, per prima, teme una più incisiva ripresa già nei prossimi mesi.

PASTARIA HUB

www.pastariahub.com

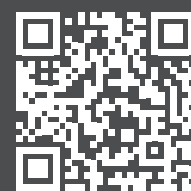
TECHNOLOGIES
INGREDIENTS
SERVICES
FOR PASTA
MANUFACTURERS



tecnologie
technologies
tecnologías
technologies



ingredienti
ingredients
ingredientes
ingredientes



servizi
services
servicios
services