



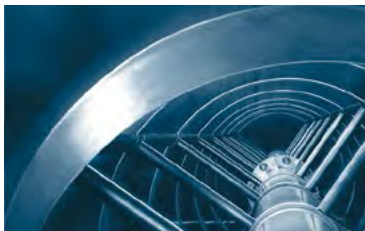
*P*astaria

periodico d'informazione per il produttore di pasta

1

numero 1/2013 • gennaio • www.pastaria.it

COUSCOUS LINE 500



Storci non è un fornitore di linee di couscous ma uno degli attori principali di questa nobile storia.

La collaborazione col nostro



partner ci permette di lavorare insieme per migliorare e compiere un piacevole viaggio sulla via del couscous.

Presidente Direttore Generale
ISSAADI TOUFIK



Il couscous è un prodotto naturale, frutto di una antica tradizione che richiede molta cura per essere formato e cotto in base alle regole che ne fanno un alimento sano e buono. Perciò abbiamo messo in opera tutta la nostra esperienza per creare una linea che rispetti tutte le tappe del processo di produzione.



Storci
PASTA MACHINERY

Pastaria



La prima rivista professionale **digitale** sulla pasta alimentare e le attività di filiera. Completamente **gratuita**.

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla
(Reggio Emilia, Italia)

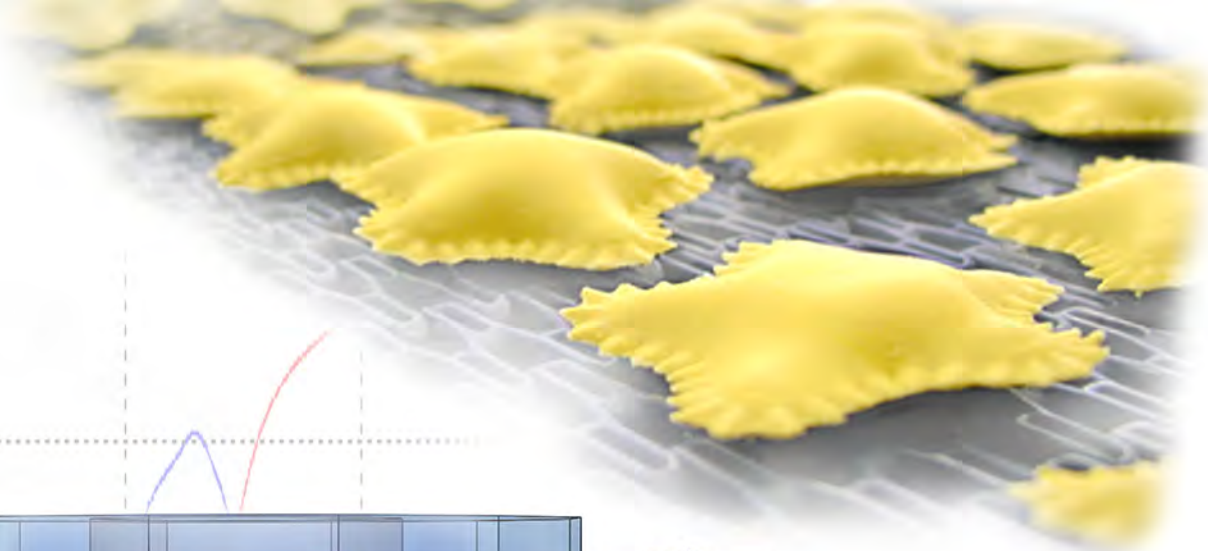
AUTORIZZAZIONE

N. 1192 (05/09/2007) del Tribunale di Reggio Emilia

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.





SPIRAX-385 rappresenta il primo modello di una nuova generazione di impianti a sviluppo verticale in IQP (Individual Quick Process) per pastorizzare, asciugare e raffreddare in un unico impianto in modo rapido e sicuro qualsiasi tipo di pasta, fresca e ripiena.

ESSICA srl
Via E.Mattei 15 - 35020 Maserà di Padova - Italia
Tel. ++39 049 8860007 - Fax ++39 049 8869105
www.essica.com - e-mail:essica@tin.it



ringraziamenti

Pastaria, Pastaria International, sia nelle versioni digitali che cartacee, e pastaria.it sono strumenti di informazione e aggiornamento professionale sulla pasta alimentare e le attività correlate per gli operatori del settore. Sono liberi e gratuiti, grazie alla collaborazione e al patrocinio di associazioni nazionali di categoria e alla sensibilità e al sostegno di aziende 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.

con il patrocinio di:



e con il sostegno di:



I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.

Industria Molitoria Mininni SRL - Via Graviscella C.S. 1448 - 70022 Altamura - Ba - Italy
Tel. +39 080 3103625 - Fax +39 080 3103590 - mininni@molinomininni.com - www.molinomininni.com



articoli in evidenza in questo numero



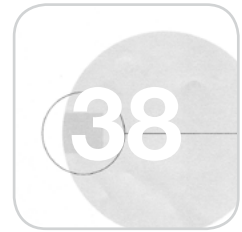
Misurare i
parametri di qualità
della **pasta**



Pastificio **Andalini**



Laminatoio
automatico
CA540DV di Pama
Parsi Macchine



Spaghetti ad
aderenza
migliorata



Tendenze di consumo e
prospettive di **crescita**
a livello mondiale



L'Italia vara i **futures**
sulle oommodity
agricole



L'impatto dei **futures**
sui produttori italiani



Coestrusore
Multiline per
gnocchi ripieni



Pastificio **Croera**



Storci in Algeria: dal
couscous alla pasta



Multipla e **Modula**,
combinata per chi inizia



L'analisi della
concorrenza
E TANTO ALTRO...



Impianti per:
Plantsfor:

Paste precotte
Cookedpasta

Paste fresche
Freshpasta

Piatti pronti
Ready-meals



MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

20842 Besana (MB) - Italy
moriondo@moriondo.com

www.moriondo.com
www.moriondo.it

tel +39.0362.995110 ra
fax +39.0362.996300

ecco, il **nuovo pastaria**

Due **magazine digitali**, Pastaria (in italiano) e Pastaria International (in inglese) e due **tabloid cartacei**. E, come sempre, **pastaria.it**. Pastaria, da ora più social, più mobile, più internazionale e più diffuso. E completamente gratuito.

Inauguriamo con questo numero di Pastaria, il primo del 2013, il nuovo progetto di comunicazione sulla pasta e le attività di filiera. Il progetto si compone di uno strumento innovativo, la rivista digitale che state leggendo, di uno strumento più tradizionale (ma rivisto in chiave moderna), su carta, e del portale <http://pastaria.it>.

LA RIVISTA DIGITALE

La rivista digitale è disponibile in italiano (Pastaria) e in inglese (Pastaria International). Ha una cadenza bimestrale e le uscite sono in calendario nei mesi dispari, e cioè: gennaio, marzo, maggio, luglio, settembre, novembre. Come ogni rivista digitale, è cliccabile, contiene file multimediali e form interattivi di contatto. È completamente gratuita. Registrati su <http://pastaria.it> per non perdere i prossimi numeri della rivista digitale.

IL TABLOID SU CARTA


Rinnovato completamente nel formato (non più magazine, ma tabloid) e nella grafica, reso più moderno dall'impiego dei QR code e di più rapida lettura, il giornale su carta è disponibile in italiano e in inglese. Ha una diffusione assai più elevata, ed è in grado di arrivare, per ciascuna uscita, a tutti i circa 4500 operatori italiani e tutti gli operatori internazionali a noi noti (1600). Ha una cadenza bimestrale e le uscite sono in calendario nei mesi pari, e cioè: febbraio, aprile, giugno, agosto (ultima settimana), ottobre, dicembre. Anche questo è completamente gratuito. Registrati su <http://pastaria.it> per essere certo di ricevere nel tuo pastificio le nostre pubblicazioni.

PASTARIA.IT

È il nostro portale di informazione per i produttori di pasta. Uno strumento al servizio degli operatori del settore per aggiornarsi e per comunicarci le novità sulla loro attività. Registrati su <http://pastaria.it> e parlati della tua attività.



È nata qb: quanto basta
per rendere la pasta speciale.

multicereali 

 manitoba



 kamut

 einkorn

kronos 

Dopo lunghe e accurate sperimentazioni, Molino Grassi ha messo a punto qb, una linea di farine biologiche unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi.



qb è la più alta qualità bio messa al servizio del gusto. Un mix perfetto di valori nutrizionali e di sapori assolutamente originali: quanto basta per ridare alla pasta italiana il ruolo che merita sulle grandi tavole.

www.qbfarina.it

qualità bio

www.molinograssi.it



misurare i **parametri di qualità** della pasta



Colore, tenuta in cottura e proprietà di texture sono alcune delle caratteristiche della pasta alimentare che ne definiscono la qualità. Scopriamo quali sono i più comuni metodi per misurare questi parametri

La qualità della pasta può essere considerata come un insieme di proprietà, che sono influenzate sia dalle proprietà delle materie prime che dal processo produttivo.

È possibile definire la qualità della pasta misurando alcune sue proprietà, che sono considerate i principali parametri di qualità della pasta, quali colore, tenuta in cottura e proprietà di texture. In questo articolo verranno descritti i metodi di misura più comunemente utilizzati per la misurazione di questi parametri.





Il colore

Il colore di una pasta considerata di qualità (che può essere sia fresca che secca), viene comunemente associato ad una colorazione gialla e può essere misurato con diverse tecniche.

La tecnica più utilizzata è quella della colorimetria. La misura del colore tramite colorimetria prevede l'utilizzo di uno spettrofotometro a riflettanza che attraverso un fascio di luce nel campo del visibile (400-800 nm) permette di misurare le tre coordinate colorimetriche L^* , a^* e b^* nel sistema di misura CIELAB. La coordinata colorimetrica L^* rappresenta il valore di luminosità nel range 0 (nero) – 100 (bianco); la coordinata colorimetrica a^* rappresenta il range di colore verde (valori negativi) - rosso (valori positivi) e la coordinata colorimetrica b^* (yellowness) il range di colore blu (valori negativi) – giallo (valori positivi). Per quanto riguarda la pasta, è la coordinata colorimetrica b^* ad assumere la maggiore importanza in quanto rappresentativa del colore giallo. Lo strumento è di facile utilizzo e permette di ottenere risultati in tempi brevi, rivelandosi quindi adatto a misurazioni per controlli del prodotto in linea.

Un'altra tecnica utilizzabile per la determinazione del colore della pasta è l'analisi d'immagine. Questa tecnica è più complessa rispetto al colorimetro, in quanto sono necessari diversi passaggi al fine di ottenere la misura del colore. La tecnica si basa sull'acquisizione di un'immagine digitale e della sua successiva elaborazione attraverso software dedicati. L'elaborazione dell'immagine deve essere effettuata molto accuratamente e necessita di una particolare calibrazione al fine di ottenere una misura fedele al reale colore del campione in esame. Per queste "limitazioni" la tecnica non si presta a controlli industriali di linea ma a studi più approfonditi di ricerca e sviluppo sulla pasta.



Ecothermatik™ – efficienza energetica e qualità eccellente della pasta. Il nuovo essiccatoio Bühler Ecothermatik™ rappresenta uno sviluppo rivoluzionario per l'essiccazione della pasta lunga. Il controllo sofisticato dell'aria di essiccazione si traduce in un risparmio di energia termica del 40%, in un risparmio del 20% di energia di raffreddamento e del 10% di energia elettrica. Allo stesso tempo la pasta raggiunge i più elevati standard per quanto riguarda l'aspetto, le caratteristiche di cottura, e la resistenza alla rottura. Tutto questo viene completato dall'eccezionale facilità di manutenzione del sistema, dalla sua longevità operativa e dagli elevati standard di sanificazione raggiunti. www.buhlergroup.com/ecothermatik

Bühler SpA, Via Rivoltana 2/D, 20090 Segrate (Milano), T +39 02 70311 1



Innovations for a better world.





Tenuta in cottura

La 'misura' della tenuta in cottura della pasta è generalmente relazionata a due diversi parametri: acqua assorbita in cottura e il rilascio di solidi in cottura. La determinazione di questi parametri viene effettuata su campioni di pasta opportunamente preparati e cotti.

Il primo step da effettuare è determinare il tempo ottimale di cottura. Il metodo ufficiale (AACC 66-50.01) prevede la cottura di una predeterminata quantità di spaghetti in acqua distillata e successivamente la compressione del singolo spaghetti tra due lamine di vetro a diversi tempi di cottura. Il tempo di cottura ottimale corrisponde al tempo che risulta nella scomparsa del 'core bianco' (amido non gelatinizzato) all'anima dello spaghetti in seguito a compressione. Anche per gli altri formati di pasta è prevista la preparazione di campioni/sezioni rappresentativi, che vengono compressi per valutare la scomparsa del 'core bianco'.

Successivamente si procede alla cottura di un campione di pasta (di cui è noto il peso) in una quantità predeterminata di acqua (solitamente distillata) secondo il tempo di cottura ottimale o tempi di cottura inferiori o superiori (nel caso di studi più approfonditi sulle proprietà della pasta cotta). Al termine della cottura la pasta deve essere opportunamente scolata e raffreddata per un periodo di tempo standardizzato e tenuto costante, prima di procedere con le analisi previste.

L'acqua assorbita in cottura (water-absorbing capacity) è misurabile effettuando una pesata della pasta dopo la cottura, rapportato al peso iniziale della pasta. La determinazione del rilascio di solidi durante la cottura è uno dei parametri più importanti della qualità in cottura della pasta e qui presenteremo le due principali metodiche di





misurazione, in cui è prevista la raccolta di tutta l'acqua di cottura della pasta.

La prima metodica (AACC 66-50.01) prevede l'essiccamento completo dell'acqua di cottura in stufa ventilata ad una temperatura di 105°C fino al raggiungimento di peso costante. Il residuo solido rimanente (g solidi/100 g di pasta) dopo il procedimento di essiccazione è costituito dai solidi rilasciati dalla pasta durante la cottura. Una pasta di qualità, in cui il reticolo glutinico sia correttamente strutturato, tenderà a rilasciare pochi solidi in cottura. La seconda metodica prevede la sedimentazione dei solidi presenti nell'acqua di cottura attraverso l'utilizzo di recipienti conici trasparenti graduati (coni Ihmoff). L'acqua di cottura viene versata nel cono e viene aggiunta acqua distillata fino al completo riempimento (il cono ha solitamente la capacità di un litro). Si procede ad una prima fase di sedimentazione di 24 ore seguita da una fase di agitazione per uniformare il liquido all'interno del cono. Successivamente si ripete la sedimentazione per altre 24 ore. I solidi rilasciati corrispondono al volume del sedimento, determinato leggendo l'apposita graduazione dei coni. È opportuno sottolineare che questa metodica, oltre a richiedere tempi di analisi maggiori, presenta una variabilità di risultati piuttosto elevata.

Una terza metodica prevede invece la determinazione analitica della quantità di sostanza organica (Total Organic Matter – TOM) rilasciata dalla pasta cotta durante un'operazione di 'lavaggio' molto accurata. La pasta viene scolata e 'lavata' con una determinata quantità di acqua atta a rimuovere la sostanza organica sulla superficie della pasta; ne viene prelevata una quantità prefissata che viene quindi sottoposta ad essiccamento a 80°C in stufa. La sostanza organica è successivamente determinata tramite titolazione con solfato ferroso di ammonio in eccesso con bicromato di potassio secondo la seguente formula: $TOM (g/100g \text{ pasta}) = ((B-S) * 20/B) * Fd * 0.00347$, dove B è il solfato ferroso di ammonio usato per il bianco espresso in ml, S il solfato ferroso di ammonio usato per titolare il campione espresso in ml, Fd* è il fattore di diluizione e 0.00347 è un fattore correttivo per l'incompleta trasformazione dell'amido in glucosio (97.25%) (D'Egidio et al., 1976).



Due prodotti una macchina

Con la semplice rotazione di una leva possiamo produrre **CAPPELLETTI** ed **AGNOLOTTI**, senza cambiare lo stampo e con macchina in funzione.



agnolotto



cappelletto

VIDEO



Macchine per Cappelletti ed Agnolotti mod. "RC" con produzioni da 40 a 180 kg/h

**PAMA
ROMA**

PAMA PARSİ MACCHINE S.r.l. Via Maremmana III, n. 55 - 00030 San Cesareo (Roma) ITALY
Tel. +39 06 9587205 - 9570662 Fax +39 06 9588550 www.pamaroma.it info@pamaroma.it

Proprietà di texture

Le proprietà di consistenza (o texture) della pasta dopo cottura sono proprietà chimico-fisiche macroscopiche estremamente importanti per valutare la qualità della pasta dato che rappresentano alcune delle caratteristiche a cui il consumatore è più attento al momento del consumo. Produrre una pasta con determinate caratteristiche diventa quindi uno dei fattori più importanti per l'industria che vuole vendere un prodotto di qualità; la misurazione di tali proprietà è quindi uno strumento indispensabile per le aziende pastificatrici che desiderano caratterizzare la propria pasta. Sulla base delle risposte fornite dalla misurazione delle proprietà di consistenza, il pastificatore potrebbe apportare modifiche nella formulazione e/o nel processo produttivo al fine di migliorare il proprio prodotto.

Ma quali sono e come idealmente dovrebbero essere le proprietà di consistenza della pasta? Per valutare la qualità della pasta dopo cottura dobbiamo considerare numerosi parametri tra cui la durezza/firmness, elasticità/springiness, collosità/adesività/appiccicosità, coesività, lavoro impiegato per tagliare/estrudere, ecc.

Come bene sappiamo, il consumatore italiano richiede degli elevati standard qualitativi in merito a queste caratteristiche, la pasta deve cioè fornire una determinata resistenza al morso, ossia "al dente", e non risultare collosa durante la masticazione. Queste caratteristiche non sono necessariamente così importanti per il consumatore internazionale, il quale, può preferire paste meno "resistenti" per abitudini e modi di cucinare tipici del proprio paese.

Per misurare queste caratteristiche sono stati messi a





punto negli anni numerosi test sensoriali e strumentali.

Per quanto riguarda l'analisi sensoriale essa è a tutt'oggi impiegata per stimare la collosità della pasta cotta nei laboratori di controllo qualità di alcune aziende di pastificazione, attraverso dei panel di assaggiatori addestrati. Come database aziendale interno e per monitorare cambiamenti qualitativi della pasta nel tempo, queste tecniche sensoriali risultano molto utili. Tuttavia, la valutazione sensoriale è da considerarsi una tecnica soggettiva, diversi studi infatti riportano che la relazione/correlazione tra dati ottenuti da tecniche sensoriali e strumentali è molto variabile, sottolineando che il confronto dei risultati tra diversi panel è in grado di discriminare solo grandi differenze tra campioni.

L'analisi sensoriale ha inoltre lo svantaggio di essere molto dispendiosa (soprattutto per piccole-medie aziende) e difficilmente gestibile quando i campioni sono limitati nelle dimensioni o eccessivi nel numero. In fase di ricerca non è così inusuale preparare ai fini dell'assaggio sensoriale 40-50 campioni in un singolo giorno.

Per ovviare a queste problematiche, sono stati messi a punto numerosi metodi strumentali, i quali risultano più rapidi, molte volte meno costosi, e soprattutto permettono un'interpretazione più oggettiva delle proprietà.

Le misure di consistenza possono essere eseguite applicando piccole o grandi deformazioni al campione in studio. I reometri possono essere utilizzati per misurare proprietà reologiche fondamentali della pasta cotta (che alcuni autori relazionano alla percezione iniziale nel palato) attraverso l'applicazione di piccole deformazioni.

Per grandi deformazioni, lo strumento per le misure di consistenza è il dinamometro, che nella maggior parte dei casi si identifica in un Texture Analyzer (prodotto dalla Stable Macro Systems, <http://www.stablemicrosystems.com/?gclid=CJbM2ZCWobQCFVC7zAodriAA8Q>).

Acquistare ed equipaggiare questo tipo di strumentazione richiede investimenti dell'ordine di 20-30.000 € e personale che deve essere inizialmente addestrato in modo opportuno.

Il metodo ufficiale AACC Pasta and Noodle Cooking Quality-Firmness (66-50.01), approvato per la prima volta



PREPARAZIONE RAPIDA
3 MINUTI

*prími
tra í
prími*



**PREPARATO
PER LA PRODUZIONE A FREDDO DI**
Gnocchi di patate

- GNOCCHI "PULITI" SENZA PUNTATURE, PRODOTTI CON FIOCCO DERIVATO DALLE MIGLIORI QUALITÀ DI PATATE OLANDESI.
- A CONTATTO CON L'ACQUA, L'IMPASTO LIBERA AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DELLA PATATA APPENA COTTA E PASSATA, CON OTTIMA TENUTA DI COTTURA.
- GLI GNOCCHI RISULTANO ELASTICI E MORBIDI ALLO STESSO TEMPO, CON LA CONSISTENZA IDEALE E PROPRIA DI UN PRODOTTO "FATTO COME UNA VOLTA" DI UN BEL COLORE GIALLO-AMBRA NATURALE.

CONFEZIONE "FAMIGLIA"
PER LAVORAZIONE MANUALE

CONFEZIONE "CATERING"
PER LAVORAZIONE MECCANICA

CONFEZIONE "TECNO MACCHINA"
CON OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ /PREZZO

f
**molino
pasini**
s.p.a.

MOLINO PASINI S.P.A. - 46030 CESOLE (MN) - TEL. +39 0376 969015 - FAX +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com

nel 1989, è probabilmente il metodo più utilizzato per determinare la consistenza della pasta cotta soprattutto per formati lunghi come spaghetti e noodles. Spesso diventa problematico utilizzare questo test per formati di pasta corta, a causa della difficoltà ad adattare il campione con geometria irregolare al test, ed evitare il suo movimento durante la sperimentazione. Per ovviare a queste problematiche, viene spesso utilizzata la cella di Kramer (Kramer shear cell) per misurare formati corti, in particolare quelli con geometrie irregolari.

Molte ricerche sono state condotte per studiare le diverse sonde da impiegare per la determinazione della consistenza della pasta dopo cottura. Le sonde studiate sono state classificate in due gruppi in funzione del tipo di azione fisica esercitata durante il test sul campione. Nella prima tipologia troviamo sonde che esercitano uno sforzo di taglio, come la lama (metodo ufficiale, TA-47), la cella di Kramer (a 5 lame, TA-245) e la mini cella di Kramer (a cinque lame, TA-91 M). Altre sonde rientrano nella tipologia di sonde che esercitano una forza di compressione e sono la cella di Ottawa (TA-245) e una sonda chiamata firmness-stickiness rig (HDP-PFS).

In alternativa al test di compressione, alcuni ricercatori hanno sperimentato test di tipo tensile misurando l'estensione di spaghetti cotti in seguito all'applicazione di una forza tensile crescente. Questo test non si è diffuso nell'industria, nonostante sia comunemente utilizzato per misurare la consistenza dei noodles cotti. Alcuni lavori indicano che i parametri misurati da uno stress di tipo tensile non si correlano agli attributi misurati con tecniche sensoriali.

Nelle righe che seguono riportiamo alcuni dettagli tecnici dei metodi di misurazione più utilizzati.

Metodo ufficiale AACC 66-50.01 con lama (pasta blade TA-47)

Questo metodo viene utilizzato per spaghetti e noodles cotti sia a livello industriale che accademico. La sonda utilizzata è una lama (in Plexiglas o Lexan, figura 1) di facile utilizzo e pulizia con una superficie di taglio di 1 mm. In questo test si misura il lavoro ($N \cdot m$ o $N \cdot s$) richiesto per tagliare 5 spaghetti posizionati uno adiacente all'altro. Difficoltà possono essere riscontrate quando, come dicevamo prima, si devono misurare formati piccoli e irregolari; inoltre, l'area di campione "testata" è limitata e questo può essere un problema quando si misurano proprietà di consistenza di pasta prodotta con formulazioni non convenzionali (in cui è possibile che il campione sia fisicamente disomogeneo per l'aggiunta di altri ingredienti). Solitamente vengono impiegate velocità durante il test dell'ordine di 0.1-1 mm/s.

La durezza (firmness, espressa in g o N) viene misurata come la forza massima registrata nel tracciato Forza-Distanza/Tempo; un altro parametro che può essere ottenuto è il Lavoro impiegato per tagliare il campione ($N \cdot m$ o $N \cdot s$) corrispondente all'area sottesa alla curva.





Figura 1. Lama-pasta blade TA-47”, Metodo ufficiale AACC 66-50.01 (col permesso di Stable Micro Systems)



Figura 2. Firmness-stickness rig (HDP-PFS) (col permesso di Stable Micro Systems)

Test di misura della durezza e adesività con sonda “firmness-stickness rig” (HDP-PFS)

Questa sonda viene generalmente utilizzata per effettuare un test di doppia compressione TPA (figura 2). È un test abbastanza veloce nonostante preveda operazioni di smontaggio, pulizia e rimontaggio dell'apparecchiatura. La base e la sonda sono in alluminio. Le proprietà determinabili sono la durezza, la springiness, adesività e la coesività.

Test di taglio-compressione con cella di Kramer

Questo test è utilizzato a livello industriale (ma anche in campo scientifico) per formati con diametri/larghezze ampie. Il test consiste nel far scendere le 5 lame (figura 3) lungo gli incavi della cella stessa e, secondo una determinata velocità selezionata, comprimere ed estrarre parzialmente la pasta attraverso i fori alla base della cella (della stessa dimensione dell'area di compressione delle 5 lame). Anche in questo caso le proprietà che si possono determinare sono la durezza e il lavoro impiegato per comprimere, tagliare ed estrarre il campione. Questo test è distruttivo sul campione e richiede tempi di misurazione lunghi in quanto la sonda dopo ogni utilizzo deve essere disassemblata, pulita con cura (in quanto pezzi di pasta rimangono incastrati tra le lame) e riassemblata. Non può essere utilizzata per il test TPA in quanto il test è distruttivo per il campione.





Figura 3. cella di Kramer, test di taglio-compressione (col pennesso di Stable Micro Systems)

Test di estrusione-compresione con cella di Ottawa (TA-245)

Il test applica una forza di compressione e conseguente estrusione. Sia la base della sonda (60 X 60 mm, 67 fori da 6 mm di diametro) che la sonda stessa (costituita da numerosi punzoni), sono in alluminio. La tolleranza tra il punzone e il corrispondente incastro è molto limitata, è quindi abbastanza laboriosa la standardizzazione dei parametri del test. Le proprietà ricavabili sono la durezza, la springiness e il lavoro.

Riferimenti bibliografici

Manthey, F.A., Dick, T., Mills, C.A. 2012. Cereal Foods World, Assessment of Probe Type for Measuring Pasta Texture.

D'Egidio, M.G., Sgrulletta, D., Mariani, B.M., Galterio, G., De Stefanis, E., Fortini, S. 1976. Quantitative evaluation of stickiness and spaghetti quality. Tecnica Molitoria 27, 89-93.

AACC Method 66-50.01, 1999 Pasta and Noodle Cooking Quality - Firmness.

Delle stesse autrici:

- La qualità della pasta in cottura (Pastaria 42)
- ed altri ancora...

registrati a <http://pastaria.it> e scaricali gratuitamente





PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

Idoneo ai trattamenti termici delle paste fresche per il confezionamento in ATM.

- Ampliamento canali di vendita
- Minimo investimento
- Ingombri ridotti
- Prodotto finito di alta qualità
- Facilità di igienizzazione

ZINDO
Pasta Machines & Processing



**CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA**

la baresina

successo per l'open day pavan



Risultati in crescita, innovazione tecnologica ed efficienza energetica in mostra all'Open Day del Gruppo Pavan.

Pavan Group, leader mondiale nella progettazione, ingegnerizzazione e realizzazione di tecnologie e linee integrate di produzione di alimenti a base di cereali, ha organizzato venerdì 14 dicembre 2012 un open day per la presentazione delle nuove linee di formatura e trattamento termico per pasta fresca.





Grande soddisfazione è stata espressa dagli operatori del settore pasta fresca provenienti da Italia ed estero, che nello show room di Galliera Veneta (Padova, Italia) hanno potuto vedere le nuove macchine e conoscerne i contenuti innovativi tecnologici e meccanici, apprezzandone i vantaggi concreti ed immediati in termini di efficienza energetica e semplificazione delle operazioni di lavaggio e sanificazione.

La giornata si è aperta con una conferenza durante la quale sono state affrontate le tematiche principali relative alla microbiologia ed alla sicurezza alimentare (dott. Luciano Mondardini, direttore R&D) e alle caratteristiche



innovative differenzianti delle macchine presentate (ing. Fabio Bisarello e Simone Bertoncello, progettazione tecnica). Infine, il responsabile commerciale pasta fresca Paolo Carossa ha mostrato i risparmi ottenibili con l'adozione di queste nuove linee mediante una simulazione delle reali condizioni operative. Guidati dal direttore tecnico Ing. Sandro Rasera, gli ospiti hanno visitato i reparti produttivi dove per il processo di formatura e



**Paolo Carossa e Sandro Rasera
(Pavan Group) con Justo Bonetto (APPF)**

distribuzione sono state presentate due impastatrici automatiche a doppia vasca con capacità rispettivamente di 1.100 e 1.700 kg/ora. In un'isola dedicata sono state esposte la linea di sfogliatrici completamente lavabili per tortellini classici, pasta ripiena e doppia sfoglia, la sfogliatrice SPW630 (larghezza sfoglia 630 mm, spessore 7 mm, capacità 700 kg/ora) e la sfogliatrice doppia SPT540 (produzione di 2 sfoglie di larghezza 540 mm, spessore 7 mm, capacità 1.000 kg/ora). Per il processo di formatura sono state presentate le formatrici completamente lavabili per cappelletti e ravioli (150 battute/min, 650 kg/ora), per tortellino classico e pinzati e la doppia sfoglia per ravioli (170 battute/min, 850 kg/ora).

Per il processo di trattamento termico sono stati presentati il cottore continuo ad immersione da 7 metri, il raffreddatore ad immersione, il pastorizzatore/cottore da 14 metri ed il pre-essiccatoio (6 metri, 3 piani).

Sono stati inoltre esposti gli ultimi modelli dei principali accessori quali il sistema automatico distribuzione impasto a navicella, i nastri lavabili per trasporto prodotto e la pompa a lobi per dosaggio ripieno su formatrici.

(comunicato stampa)





PRIMO PIATTO
SCUOLA DI PASTA



PRIMO PIATTO
SCUOLA DI PASTA



LA PRIMA SCUOLA DEDICATA ALLA
REGINA DELLA CUCINA ITALIANA:
LA PASTA

<http://www.primo-piatto.it>

pastificio **andalini**



Innovazione tecnologica continua e stretto legame con la tradizione del territorio emiliano alla base del successo internazionale dello storico pastificio Andalini di Cento (Ferrara, Italia)

Sentire le storie di famiglie come quella Andalini - di cui oggi con piacere raccontiamo - viene da pensare che non sia possibile che l'Italia abbia tante difficoltà a riprendersi dalla crisi economica. Nel Bel Paese infatti, come in pochi altri del mondo occidentale, famiglia e impresa spesso si identificano dando vita ad un eccezionale connubio di passione ed impegno. Se a tutto questo si aggiunge il proverbiale estro degli italiani, sempre alla ricerca del buono e del bello, è facile immaginare che il risultato sia eccellente da tanti punti di vista. Ma soprattutto che sia di successo imprenditoriale. Cosa c'è di più affascinante di un'arte come quella pastaria che si rinnova e si innova da decenni? Forse solo la costanza di una famiglia che giunta alla terza generazione di produttori continua a lavorare con l'unico obiettivo di migliorarsi sempre, senza tradire la sua più autentica tradizione emiliana. Un simile racconto, quasi fiabesco, lascerebbe pensare ad una piccola bottega dove padre e figlio lavorano a mano il prodotto, così come accadeva un tempo. Ma non si cada nell'errore di credere che fedeltà alla tradizione significhi lasciare tutto immutato senza il minimo cambiamento. Se non ci fosse stato





l'impiego di macchine e attrezzature che consentissero di garantire grandi quantità, pur in costanza di qualità elevatissima, non sarebbe stato possibile far conoscere la pasta all'uovo a mezza Europa e molti altri Paesi stranieri.

Va detto che le linee sono diverse ed ognuna con una caratteristica particolare e nomi evocativi che fanno venire voglia di un buon piatto di pasta: Veloce con gusto, Giorno di festa, Scelti per voi, Cuor di Semola, Antica Tradizione, I Garganelli, Biobuonissima e Integrale. Questo catalogo, dove l'uovo la fa da padrone, comprende una varietà di formati e di colori che consentono di soddisfare ogni richiesta, anche la più esigente. Il pastificio Andalini produce inoltre in private label per alcuni importantissimi nomi della Gdo italiana ed estera.

La produzione è ragguardevole sia in quantità che in qualità. L'impresa lavora a ciclo continuo e tre linee sono operative 24 ore su 24, 7 giorni su 7. Pur non producendo mai a pieno ritmo, realizzano 20 quintali di pasta all'ora, sia che si tratti di formato corto, sia lungo. Che il prodotto sia di qualità invece non lo sostiene la famiglia Andalini, ma il mercato. A poco serve forse precisare che queste specialità emiliane siano vendute in mezzo mondo. Sarà grazie alle sue qualità organolettiche, sarà grazie alle capacità di chi all'interno dell'azienda si occupa di marketing e di commercializzazione del prodotto, fatto sta che la pasta Andalini è oggi disponibile negli scaffali dei supermercati di tutta Europa, negli Stati Uniti, in Brasile, in Africa, nelle Bermuda, in Australia, in Cina ed in Giappone. Vanta numerose certificazioni tra le quali la BRC, la IFS, e la ISO 22000, ma ciò che più colpisce di questo pastificio ferrarese è l'Andalini Food Industry, una linea che comprende il Catering, rivolto ai professionisti della ristorazione e l'Andalini Lab, dedicato ai clienti che realizzano piatti pronti. Entrambe le linee





prevedono lo studio delle esigenze specifiche della clientela e tengono conto delle necessità di cottura e di precottura. Entrambe le linee realizzano una eccellente pasta partendo da una ottima semola di grano duro lavorata ed essiccata in modo da garantire un risultato magistrale. Grazie all'altissima qualità delle semole utilizzate e ad un processo produttivo accurato e tecnologicamente all'avanguardia, la pasta si mantiene corposa, elastica e porosa, così da esaltare il gusto di ogni preparazione, dalla più semplice alla più elaborata. La sezione Andalini Lab non è da meno. Detta anche la sartoria della pasta, mette a dura prova le capacità del pastificio di confezionare un prodotto eccellente in termini di gusto, ma anche di tenuta in cottura. È dedicata a quei clienti che hanno necessità di avere un tipo di pasta "su misura", normalmente destinata alla realizzazione di piatti pronti. Il reparto Ricerca e Sviluppo del Pastificio Andalini studia soluzioni mirate secondo le esigenze espresse dal cliente. Seleziona e dosa gli ingredienti, sceglie le trafile e i formati, definisce tempi e processi di essiccazione affinché il prodotto finale sia una garanzia di qualità.

Massimo Andalini, patron del pastificio e pastaio di seconda generazione conduce attualmente l'azienda con la figlia Simona, amministratore delegato, ed il genero Stefano Venturi, direttore commerciale e marketing. Dall'ormai lontano 1956, anno in cui l'impresa fu fondata, un elemento non è mai venuto meno, il legame tra il prodotto e il territorio. Anche oggi che il pastificio ha acquisito un carattere di internazionalità e si propone al mercato globale, rimane negli Andalini il desiderio di far arrivare un messaggio forte di italianità attraverso la pasta. Massimo Andalini da alcuni definito "convinto localista" non perde infatti occasione per utilizzare materie prime del territorio. Il suo incoraggiamento verso gli agricoltori italiani a seminare grano duro è diventato un



leitmotiv così come è famoso il suo richiamo all'utilizzo di uova nostrane. Non pago, Andalini ha lanciato la pasta all'ortica. Nato un po' per gioco, un po' per caso, questo prodotto innovativo e tradizionale allo stesso tempo sembra destinato ad avere un certo successo commerciale. Le ortiche erano infatti molto utilizzate in altri tempi in queste zone, pertanto il loro recupero è un pezzo di storia locale che si rinnova, ma anche un connubio tra ciò che è bello da vedere, buono da mangiare e come sostengono gli esperti, anche sano. La pasta all'ortica, manco a dirlo, è la manifestazione più recente in termini di tempo di quanto gli Andalini sono in grado di fare: eccellente pasta che racchiude in sé artigianalità, territorio e innovazione. Sempre pronta a realizzare qualcosa di nuovo e di gustoso, la famiglia Andalini ha avuto il grande merito, in questi decenni, di contribuire a rendere grande, assieme al proprio nome, anche quello del buon cibo italiano.



Pastificio Andalini Srl | Via Enrico Toti, 6 | 44042 Cento (Ferrara, Italy) | T. +39 051 6856511 | F. +39 051 6856501
info@andalini.it | www.andalini.it





Jelex Seafood A/S

– Il tuo fornitore di prodotti derivati dal salmone

- Ritagli di salmone 95/5% & 70/30%
- Granelli di salmone affumicato
- Polpa di salmone crudo e affumicato
- Cubetti di salmone crudo e affumicato
- Polpa di salmone crudo raschiata con cucchiaino



Prova i nostri nuovi granelli di salmone affumicato

- Colore rosso intenso
- Sapore intenso
- Basso contenuto di grassi
- Senza pelle e senza lische



Jelex Seafood A/S
Brendelsig 9
DK 9370 Hals
+45 98258500
info@jelex.dk
www.jelex.dk

**Jelex**
Seafood a/s

Ordini personalizzati · Prodotti di alta qualità · Consegne puntuali

laminatoio automatico **CA500/2V** **di pama parsi macchine**



Facilità d'impiego ed elevate prestazioni per una sfoglia di qualità sono i motivi dell'ampia diffusione presso molti laboratori di pasta fresca del laminatoio automatico CA500/2V di Pama Parsi Macchine

Il laminatoio automatico CA500/2V realizzato da Pama Parsi Macchine, storica azienda di San Cesareo (Roma, Italia) costruttrice di macchine e impianti per la produzione di pasta fresca, è caratterizzato da una capacità produttiva di 500 kg/ora e da una capacità di impasto di circa 80 kg (semola e liquidi) ed è in grado di alimentare formatrici di elevata produzione per cappelletti, agnolotti, ravioli e cannelloni nonché impianti per tagliatelle.





Dal punto di vista costruttivo, a caratterizzare il laminatoio CA500/2V firmato Pama Parsi Macchine sono il gruppo di gramolatura e laminazione indipendente, brevetto dell'azienda romana, e l'innovativo sistema di scarico dell'impasto dalla vasca impastatrice a quella di alimentazione, operazione che può essere effettuata senza la necessità di aprire griglie di protezione né di interrompere la produzione, con conseguente notevole



risparmio di tempo.

Anche le operazioni di ispezione e sanificazione del laminatoio sono particolarmente agevoli, grazie alle fiancate laterali e frontali che possono essere aperte rapidamente e con estrema facilità.

La sfoglia, la cui velocità di uscita è regolabile tramite inverter, ha una larghezza di 500 mm. Il nastro trasportatore è asportabile e la trasmissione è diretta, senza l'impiego di catene.

Il laminatoio ha un peso di 750 kg e un ingombro conenuto (mm 700 x 1200 x 1900h)

L'assorbimento elettrico è di kW 7,5.

per maggiori informazioni

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).





natural partner

food
dehydrated ingredients



Premix Industriali
"tailor made"

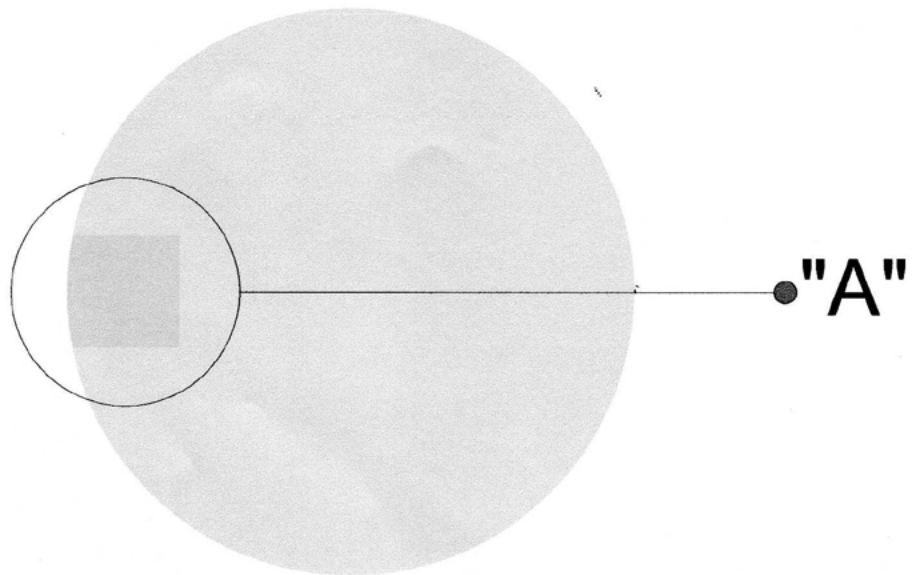
- Besciamella istantanea
- Crespelle
- Crocchette di patate
- Gnocchi di patate
- Polpette

Made in Quality

New Foods Industry S.p.A.
37012 Bussolengo - Verona - Italy
Tel. +39 045 6768600 (ra) - Fax +39 045 6768598

www.newfoods.it

spaghetti ad aderenza migliorata



Dai tondini di ferro del cemento armato lo spunto per lo spaghetti “ad aderenza migliorata”. L’idea è di due napoletani, depositari del recente brevetto del nuovo formato, ora in cerca di investitori

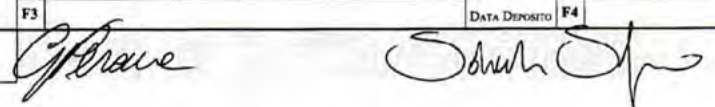
Da sempre una prerogativa fondamentale di una pasta di qualità è rappresentata dalla capacità della stessa di accogliere e aderire al condimento. Il problema è stato affrontato dall’ingegno di generazioni di pasta in modi diversi, con l’impiego di trafile in bronzo, oppure rigando la pasta seguendo l’asse della stessa (ad esempio,



MODULO U (1/2)

AL MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI (U.I.B.M.)
DOMANDA DI BREVETTO PER MODELLO DI UTILITA' N° NA2012U000017

04 APR. 2012

A. RICHIEDENTE/I			
COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	A1 SALZANO SALVATORE		
NATURA GIURIDICA (PF / PG)	A2 PF COD. FISCALE PARTITA IVA A3		
INDIRIZZO COMPLETO	A4		
COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	A1 PERONE GIUSEPPE		
NATURA GIURIDICA (PF / PG)	A2 PF COD. FISCALE PARTITA IVA A3		
INDIRIZZO COMPLETO	A4		
B. RECAPITO OBBLIGATORIO IN MANCANZA DI MANDATARIO			
	B0 D (D = DOMICILIO ELETTIVO. R = RAPPRESENTANTE)		
COGNOME E NOME O DENOMINAZIONE	B1 SALZANO SALVATORE		
INDIRIZZO	B2		
CAP/ LOCALITA'/PROVINCIA	B3		
C. TITOLO			
	C1 SPAGHIETTO AD ADERENZA MIGLIORATA		
D. INVENTORE/I DESIGNATO/I (DA INDICARE ANCHE SE L'INVENTORE COINCIDE CON IL RICHIEDENTE)			
COGNOME E NOME	D1 SALZANO SALVATORE		
NAZIONALITA'	D2 ITALIANA		
COGNOME E NOME	D1 PERONE GIUSEPPE		
NAZIONALITA'	D2 ITALIANA		
COGNOME E NOME	D1		
NAZIONALITA'	D2		
COGNOME E NOME	D1		
NAZIONALITA'	D2		
SEZIONE CLASSE SOTTOCLASSE GRUPPO SOTTOGRUPPO			
E. CLASSE PROPOSTA E1 <input type="checkbox"/> E2 <input type="checkbox"/> E3 <input type="checkbox"/> E4 <input type="checkbox"/> E5 <input type="checkbox"/>			
F. PRIORITA' DERIVANTE DA PRECEDENTE DEPOSITO ESEGUITO ALL'ESTERO			
STATO O ORGANIZZAZIONE	F1	TIPO	F2
NUMERO DOMANDA	F3	DATA DEPOSITO	F4
STATO O ORGANIZZAZIONE	F1	TIPO	F2
NUMERO DOMANDA	F3	DATA DEPOSITO	F4
STATO O ORGANIZZAZIONE	F1	TIPO	F2
NUMERO DOMANDA	F3	DATA DEPOSITO	F4
FIRMA DEL / DEI RICHIEDENTE / I			



penne rigate, spaghetti rigati, ecc.). A nessuno però, fino a qualche mese fa, era venuto in mente di rigare la pasta lunga elicoidalmente abbracciandola da un'esternità all'altra. È ciò che hanno pensato due buongustai napoletani, Salvatore Salzano (ex geometra) e Giuseppe Perone (ex docente di belle arti), che hanno applicato un principio introdotto in edilizia diversi anni fa, quello di "aderenza migliorata", ad un formato di pasta lunga.

Si sono ispirati, infatti, ai tondini di ferro utilizzati per armare il cemento: questi originariamente erano lisci (privi di rugosità), in seguito sono stati sostituiti (per legge) dalle barre ad aderenza migliorata che presentano una spirale che li abbraccia per tutta la lunghezza, che incrementa notevolmente

Camera di Commercio di Napoli - Ufficio Brevetti e Marchi - Pos. n.NA2012U000017.max





il coefficiente di coesione con la malta cementizia. Immaginando di poter sostituire al tondino di ferro lo spaghetti ed al cemento liquido il condimento, hanno ideato lo spaghetti ad aderenza migliorata. Il principio è lo stesso, ma c'è una differenza sostanziale tra il ferro e la pasta: il primo presenta una spirale in rilievo, il secondo una spirale incavata all'interno della superficie, che produce un vero e proprio solco di raccolta in cui si deposita il condimento.

Secondo i due ideatori, depositari del brevetto registrato nell'aprile 2012 presso la Camera di commercio di Napoli, i principali vantaggi di questo nuovo formato sono i seguenti:

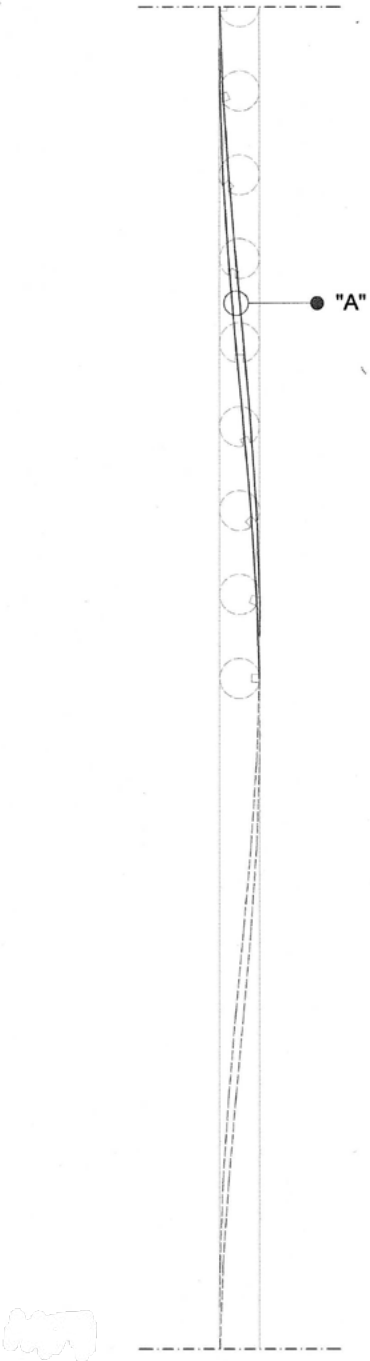
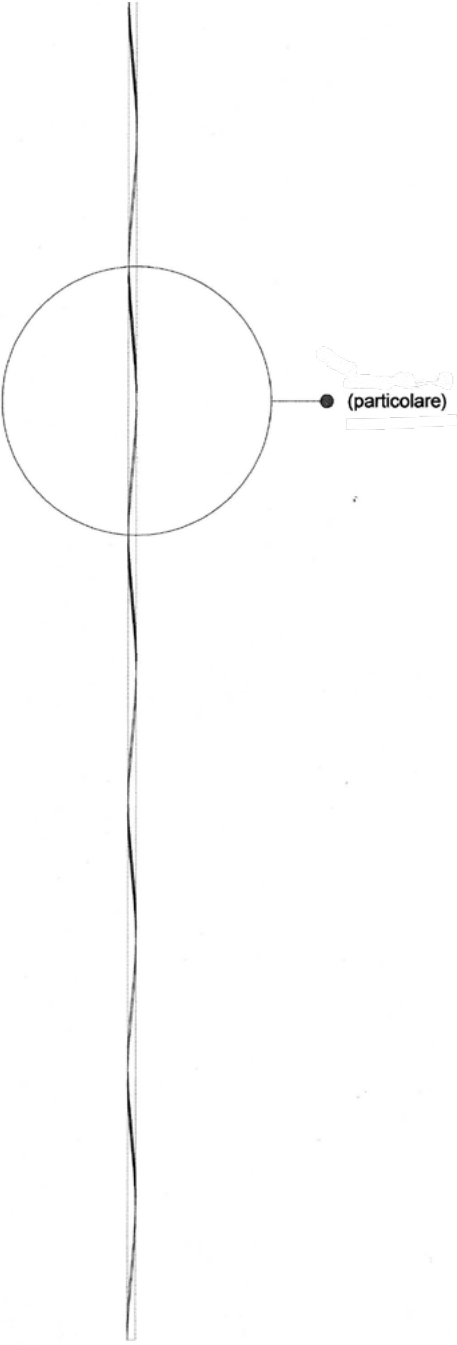
- aumento dell'aderenza del condimento al formato di pasta.;
- riduzione dei tempi di cottura (l'acqua penetrando all'interno del solco accelera il processo);
- migliore mantenimento della forma originaria anche dopo la cottura (rispetto agli spaghetti rigati).

Salvatore Salzano e Giuseppe Perone non nascondono, però, il punto critico della loro invenzione, rappresentato dalla difficoltà di produrre lo spaghetti ad aderenza migliorata attraverso una comune trafilatura.

Occorrerebbe pensare - rivelano i due - ad uno stampo che possa dare la forma allo spaghetti, o ad un cilindretto microdentato che lo accolga nella immediata post estrusione e che ruotando su se stesso lo riga elicoidalmente.

Chi fosse interessato ad avere maggiori informazioni, può contattare Salvatore Salzano all'indirizzo email salvatoresalzano@yahoo.it.





QUALITÀ

Lavorazione di pasta sempre fresca, minima reintroduzione dello sfrido (inferiore al 7%). Particolare sistema di iniezione del ripieno che ne mantiene intatte le proprietà qualitative originarie.

RISPARMIO

Eccezionale sfruttamento fino al 90% del lenzuolo di sfoglia. Per il taglio in diagonale, unico e brevettato, formazione di più prodotti sulla stessa superficie di sfoglia (fino al 30% in più rispetto alla concorrenza).

IL TORTELLINO A REGOLA D'ARTE

Solo dall'unione tra l'esperienza ventennale nella produzione di formatrici automatiche per pasta ripiena e l'amore per la tradizione potevano nascere macchine industriali in grado di produrre tortellini e tortelloni come fatti a mano. Le nostre macchine ad alto rendimento ricalcano infatti le tecniche manuali delle sfogline emiliane costituendo un importante elemento di continuità della tradizione emiliana.



MACCHINA NP500-13F

TORTELLINI 2 e 3,5 g - TORTELLONI 15 g



TRADIZIONE

Innovativa chiusura frontale che rispetta la forma tipica della ricetta originale dei veri tortellini e tortelloni emiliani.

tendenze di consumo e prospettive di crescita a livello mondiale

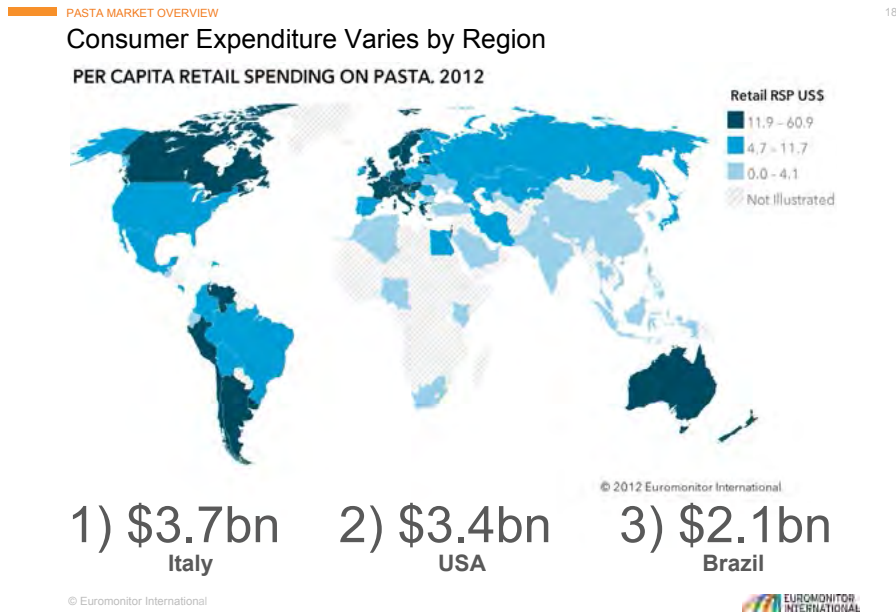


di AIDEPI

Grande affluenza al seminario organizzato da Aidepi in collaborazione con Euromonitor International.

AIDEPI, l'Associazione delle industrie del Dolce e della Pasta italiane, in collaborazione con Euromonitor International, società di ricerca internazionale, ha organizzato lo scorso 22 novembre a Milano il seminario: "Tendenze di consumo e prospettive di crescita a livello mondiale". L'affluenza delle aziende è stata notevole. Nell'attuale contesto economico solo l'export fa da argine alla contrazione, in alcuni casi recessione, che ha intaccato anche i consumi alimentari. Fortunatamente le nostre vendite all'estero continuano ad avere una





dinamica positiva, nello specifico nei primi otto mesi del 2012 la pasta ha avuto un incremento del 7,7% ed il dolce il 12,7% in valore, rispetto al medesimo periodo dell'anno precedente (elaborazione AIDEPI su dati ISTAT), e positiva è anche la prosecuzione della tendenza dei comparti di Aidepi a valorizzare sempre di più i mercati extra Ue, alcuni dei quali crescono in maniera nettamente superiore rispetto al mercato europeo, oramai considerato domestico.

“Il Seminario – spiega Mario Piccialuti, Direttore di AIDEPI - è stato realizzato nell’ottica di fornire alle aziende associate ulteriori elementi conoscitivi sui mercati esteri (in particolare su quelli emergenti), dove poter cogliere opportunità di crescita ed avviare o ampliare un percorso aziendale di internazionalizzazione.

Riteniamo - continua Piccialuti - che il nostro valore aggiunto sia quello di avere realizzato un seminario ad ampio respiro internazionale tramite la collaborazione con Euromonitor che, grazie alla sua capillare presenza nel mondo, è stata in grado in modo ottimale di fornire un overview dei nostri settori a livello globale”.

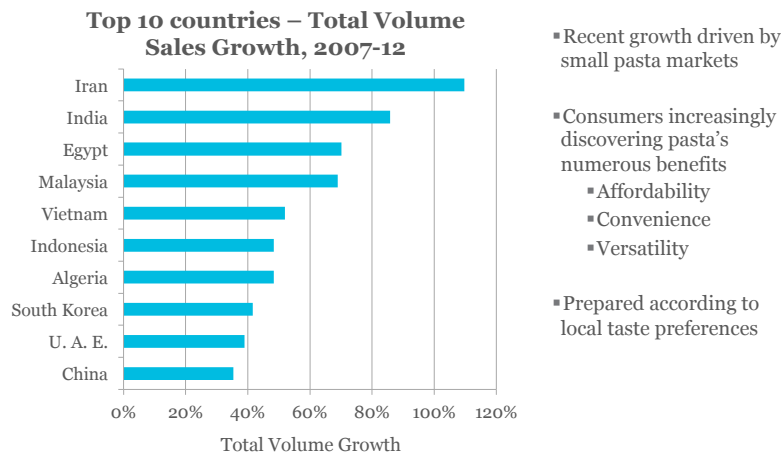
Mara Magro e Ildiko Szalai, ricercatrici presso Euromonitor International, hanno analizzato le attuali tendenze e le prospettive future per i comparti rappresentati da AIDEPI (pasta, prodotti da forno, cereali, cioccolato, confetteria e gelati), mostrando come, anche in un momento economicamente sfavorevole, esistono opportunità di crescita.

Le presentazioni, tra i punti di maggior interesse, hanno rivelato quanto segue:

Nei prossimi cinque anni, l’80% della crescita globale per il mercato dei gelati sarà generata dai mercati



Underdeveloped Markets Driving Growth



© Euromonitor International



emergenti, nei quali si concentra il 64% del prodotto interno lordo e l'88% della popolazione globale, secondo i dati Euromonitor.

L'Italia è seconda solo agli Stati Uniti nel mercato dei prodotti da forno senza glutine, con un giro d'affari di 152 milioni di dollari statunitensi nel 2012 ed una crescita dell'8% tra il 2012 ed il 2017.

Nel 2011, i maggiori consumatori di pasta al mondo sono Italia, Stati Uniti e Brasile, ma i mercati in maggiore crescita si trovano fuori dall'Europa, in particolare in Iran, India, Egitto, Malesia, Vietnam, Indonesia, Algeria, Sud Corea, Emirati Arabi Uniti e Cina.

Nei prossimi cinque anni, i tre quarti della crescita nel settore dolciario (cioccolato, confetteria, gum) sarà generata da dieci paesi: Brasile, Cina, Stati Uniti, India, Regno Unito, Messico, Russia, Algeria, Turchia ed Ucraina.

Secondo i dati di Euromonitor International, il 42% della popolazione statunitense sarà obesa entro il 2030. Viste le preoccupazioni legate a questo fenomeno, le tendenze salutiste si sono rafforzate, con un aumento delle vendite di prodotti integrali, senza glutine, con ridotto apporto di zuccheri e carboidrati.

Per maggiori informazioni relativamente al seminario ed alle presentazioni si prega di contattare la dr.ssa Roberta Russo, Responsabile della Comunicazione presso AIDEPI (roberta.russo@aidepi.it) o la dr.ssa Violetta Scola, addetta alla comunicazione presso Euromonitor International (violetta.scola@euromonitor.com).



KERRY

Un mondo di idee



Preparati per Gnocchi
Semilavorati pronti per Ripieni
Aromi e Aromi Naturali
Erbe Aromatiche e Spezie
Verdure e Ortaggi disidratati
Estratti di lievito
Preparati per brodi
Formaggi in polvere
Derivati del Latte
Fibre Vegetali
Pani grattugiati per ripieni

Le Soluzioni migliori per la tua Azienda

KERRY

Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.
Via Capitani di Mozzo 12/16 24030 Mozzo (BG)
Tel 035 468 511 Fax 035 463803 www.kerry.com

l'italia vara i **futures** sulle **commodity** agricole



di Carlo Pisani

Borsa Italiana inaugura la piattaforma Agrex: si parte a gennaio con il grano duro

Con qualche ritardo sulla tabella di marcia, il 2013 segnerà per l'Italia l'avvio delle contrattazioni sul mercato future delle commodity agricole.

Il battesimo avverrà a gennaio. E il primo prodotto ad essere scambiato sarà il grano duro, materia prima utilizzata dall'industria pastaria, che in questi ultimi anni, insieme ad altri cereali (frumento tenero e mais in particolare), è stato oggetto di ricorrenti e accentuati fenomeni di volatilità dei prezzi sui mercati internazionali.

Offrire dunque uno strumento di gestione del rischio alle imprese, sia produttrici che utilizzatrici, e contribuire efficacemente ad attenuare la volatilità dei listini sono i due obiettivi che Borsa Italiana punta a conseguire con il lancio di Agrex, diminutivo di Agriculture Exchange, il nuovo segmento del mercato dei derivati, sul quale verranno negoziati i futures sul grano duro.



Si tratta di un comparto che vede l'Italia ai primi posti nella classifica dei produttori mondiali, guidata solitamente dal Canada. Ma di modesta rilevanza sul piano fisico anche su scala globale, con un'offerta dimensionata attorno ai 35 milioni di tonnellate, volume che si rapporta ai 650 milioni del frumento tenero, ai 700 milioni del mais e i 450 milioni di tonnellate del riso.

Quella del grano duro è una coltivazione che abbraccia un comprensorio geografico piuttosto circoscritto, coinvolgendo principalmente i paesi del Mediterraneo, il Nord America e l'Australia. Si tratta però di un prodotto di grande rilevanza per il made in Italy, con i pastifici italiani, principali utilizzatori, che all'estero destinano ormai oltre la metà della loro produzione. Basti pensare che nel 2011 sono ammontate a quasi 1,9 milioni le tonnellate di pasta esportate in più di 100 paesi. E che nei primi tre trimestri del 2012 le vendite all'estero hanno già sfiorato quota 1,4 milioni di tonnellate, mettendo in moto un giro d'affari di oltre un miliardo e mezzo di euro.

La produzione nazionale, da sola, non basta però a coprire le esigenze dell'industria che, anche per ragioni tecniche (necessità di miscelare i grani nazionali con varietà di forza), ricorre annualmente, per circa il 40% dei propri fabbisogni, a grani duri di importazione, prevalentemente di marca candese.

Tornando agli aspetti finanziari, i futures sono contratti di compravendita a termine che permettono di fissare il prezzo di una fornitura futura, in questo caso di grano duro. Sono contratti standardizzati, con caratteristiche cioè comuni a molti operatori e per questo liquidi, negoziati su mercati regolamentati e il cui buon fine è garantito dalla Cassa di compensazione, che agisce da mediatore divenendo di fatto l'acquirente del venditore e il venditore del compratore.

Non ci potranno essere, insomma, sorprese di mancata consegna della merce o di mancato pagamento. Con i future, diversamente dai contratti forward, è quasi nullo infatti il rischio di controparte, grazie all'intervento della Cassa di compensazione. Quanto alla consegna fisica della merce, il sistema ruota attorno a una galassia di silos autorizzati. Si partirà dall'area di Foggia, una delle principali province per volumi di produzione, ma si potranno successivamente individuare anche altri centri di raccolta, nonostante si tenda in generale a preferire un unico punto di consegna. I grani oggetto di compravendita sulla piattaforma Agrex saranno conformi alla normativa igienico-sanitaria dell'Unione europea, con parametri definiti in termini di peso specifico, proteine, umidità, impurità, ecc.

Per le verifiche a campione sarà il laboratorio dell'Ager, l'Associazione granaria emiliano romagnola, in forza di un accordo con la Cassa di compensazione e garanzia, ad eseguire, con tempi e metodi definiti, le prove analitiche che alla consegna della merce potranno essere richieste dagli acquirenti sulle partite di prodotto ritirato.

Sarà possibile negoziare o per il tramite di un intermediario finanziario (broker) oppure direttamente, assumendo il ruolo di membro autorizzato, purché in possesso dei requisiti previsti dal regolamento di Borsa Italiana.

La fase di start up è quella che presenta le maggiori complessità, spiegano gli esperti. Ci vorranno volumi e liquidità sufficienti a far decollare il nuovo strumento, che solo la partecipazione - sin dalle prime battute - di soggetti di un certo calibro, in termini di capacità lavorative, potranno di fatto garantire.





Quanto ai vantaggi in capo agli operatori, gli esperti di Borsa Italiana segnalano che per gli agricoltori i contratti future potranno costituire un mezzo per fissare il prezzo in anticipo, stabilendo livelli sufficienti a garantire la copertura dei costi e a prevenire qualsiasi rischio di caduta repentina delle quotazioni, come già sperimentato in passato e in diverse occasioni.

L'alternativa al mercato future è l'adesione ai contratti di coltivazione, l'unico strumento che ha finora consentito agli agricoltori di tutelarsi da perdite future e di garantirsi, con la vendita anticipata del raccolto, livelli adeguati di redditività.

Per gli utilizzatori (molini e pastifici) il mercato future si pone invece come un valido strumento per una politica di approvvigionamento predeterminata sia sul piano dei costi che dei quantitativi di materia prima e farine necessari ai fabbisogni industriali. Nella posizione di acquirenti, le imprese utilizzatrici potranno dunque ottimizzare i calendari di lavorazione, programmando i rifornimenti e razionalizzando le scorte.

Valutazioni ancora preliminari sembrano intanto indicare, in Italia, una flessione degli investimenti a grano duro nella campagna di semina 2012.

Sui raccolti mondiali le indicazioni dell'Igc, l'International grains council, confermano, per l'annata 2012/2013, un quantitativo di 35,1 milioni di tonnellate, in calo rispetto ai 36,7 milioni della precedente stagione. Si dovrà attingere alle scorte per soddisfare una richiesta globale stimata sui 35,7 milioni di tonnellate. Ma la domanda appare in frenata per il terzo anno consecutivo, mentre gli stock di fine campagna sono previsti ai minimi da un quinquennio, con un quantitativo stimato attorno ai 7 milioni di tonnellate.



Impianti per:
Plants for:

Paste precotte
Cooked pasta

Paste fresche
Fresh pasta

Piatti pronti
Ready-meals



MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

20842 Besana (MB) - Italy
moriondo@moriondo.com

www.moriondo.com
www.moriondo.it

tel +39.0362.995110 ra
fax +39.0362.996300

l'impatto dei **future** sui produttori italiani



di Riccardo Felicetti

Una nota di Riccardo Felicetti, presidente Gruppo Pasta di AIDEPI, sull'impatto che il nuovo mercato dei future in Italia può avere sui produttori di pasta

Se il mercato futures del frumento duro non riuscirà ad assumere una configurazione economicamente "efficiente" (elevato numero di operatori, elevati livelli delle transazioni, liquidità elevata) è molto probabile che gli effetti reali risulteranno pressoché assenti (ed anche che il mercato futures stesso cessi di funzionare in tempi più o meno brevi).

Differentemente, se il mercato futures sarà in grado di avere caratteristiche di efficienza, è probabile che si determinino due effetti principali: uno nel breve/medio termine e uno nel medio lungo-periodo.





Riccardo Felicetti

Nel breve/medio termine da un lato si potrebbe assistere, ceteris paribus, ad un incremento della volatilità dei prezzi, in particolar modo se la percentuale degli operatori non commerciali risultasse superiore a quella degli operatori commerciali.

Gli svantaggi derivanti da questa maggior volatilità dovrebbero comunque essere più che compensati dall'allungarsi del periodo medio della durata dei contratti di fornitura fisica di frumento duro, grazie proprio alla possibilità di effettuare contestualmente operazioni di copertura su orizzonti temporali superiori all'anno di campagna. In questo modo, sia gli agricoltori sia gli utilizzatori potrebbero essere in grado di programmare meglio le proprie attività e gestire in modo più efficace ed efficiente il rischio connesso alla price volatility. Nel medio/lungo termine appare invece incerto l'effetto sulla produzione di frumento duro, in quanto tale variabile è principalmente determinata dall'evoluzione di fattori di natura fondamentale, tra cui: i) costi di produzio-

ne; ii) condizioni di domanda e offerta; iii) tassi di progresso tecnico (in riferimento a sementi, tecniche produttive, ecc.).

In conclusione, i futures non dovrebbero avere impatti strutturali di medio-lungo termine, mentre nel breve termine, a fianco di una maggior volatilità, dovrebbero consentire agli operatori maggiori opportunità nella gestione dei rischi legati alla volatilità degli approvvigionamenti.



L'Eco del Molino

02 013
DRG COMUNICAZIONE

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832

ELEMENTARE: DALLAGIOVANNA!



Versione senza glutine della rivoluzionaria La Triplozero, ecco una miscela per pasta fresca in grado di eguagliare le peculiarità uniche della sorella tradizionale. Parte della nuova linea di preparati gluten-free firmati Dallagiovanna, permette di realizzare anche ricette complesse, che soddisferanno ogni palato.

Farine Speciali senza glutine: un delitto non provarle.

Le nostre farine con e senza glutine saranno a:

TIRRENO C.T.
Ospitalità Italia
Carrara, 3-7 marzo 2013

ART&PASTRY
International festival
Lugano, 2-3 marzo 2013



www.dallagiovanna.it



coestrusore **multiline** per **gnocchi ripieni**



Si chiama Multiline, la più recente macchina per la produzione di gnocchi ripieni di Sandorè, in grado di lavorare anche i ripieni più fluidi e una ampia varietà di impasti, non solo di patata

Il coestrusore Multiline rappresenta l'evoluzione del noto modello New Fantasy, che ha decretato il successo di Sandorè (di Zane', Vicenza, Italia) nel settore della fornitura di macchine per la produzione di un prodotto molto usato nella cucina italiana: lo gnocco ripieno.

Multiline è costruita interamente in acciaio inox AISI304 e grazie alla sua particolare struttura si pulisce con



estrema facilità in tutte le parti a contatto con il prodotto.

È fornita di gruppi di estrusione a velocità variabile che permettono il dosaggio della quantità di impasto esterno e di ripieno.

Multiline è inoltre dotata di una speciale pompa ad ingranaggi per l'iniezione di ripieni particolarmente fluidi.

Il sistema di taglio, brevetto di Sandorè, permette la chiusura sferica dello gnocco "pallina" grazie al quale il ripieno resta ermeticamente racchiuso all'interno dello gnocco anche dopo la cottura.

Multiline si è rivelata una macchina versatile, infatti oltre allo gnocco ripieno di patata si è dimostrata adatta a lavorarare altre tipologie di impasto come pasta pizza, pasta pane, pasta frolla, pasta di patate per crocchette, pasta di carne macinata per polpettine, che è possibile riempire con innumerevoli ripieni.

per maggiori informazioni

nome e cognome

indirizzo

telefono

note

azienda

nazione

email

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).





NE VEDRETE DI TUTTI I SAPORI.

Se il vostro business è la ristorazione, **Rhex** non vi farà mancare niente. Accanto ai 1500 espositori dell'universo **Horeca**, per voi brilleranno le stelle del gourmet d'autore, in imperdibili dimostrazioni 'live'.

Mostre, talkshow, seminari, showcooking saranno le tangibili

occasioni per conoscere i nuovi trend e portare sulle vostre tavole il futuro del gusto e della mise en place.

In viva voce e ai fornelli:
Fausto Arrighi, Massimo Bottura, Luca Gardini, Davide Paolini, Daniele Tirelli, Enzo Vizzari.

Per informazioni: www.rhex.it

RHEX

RIMINI
HORECAEXPO
RIMINI FIERA
23-26/02/2013

IL NUOVO SALONE
DELLA **RISTORAZIONE**
E DELL'**OSPITALITÀ**

organizzato da

 **RiminiFiera**
business space

in collaborazione con

ITALIA 
Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

pasta toscana diventa cibo kosher

“Pasta Toscana”, dopo i controlli su ingredienti e processo produttivo da parte delle associazioni rabbiniche, ha ottenuto la certificazione Kosher: potrà cioè essere consumata dal popolo ebraico. La religione stabilisce regole molto rigide sulla natura dei cibi, la loro preparazione e la possibilità di associarli fra loro. La pasta, per esempio, deve essere preparata e confezionata nel rispetto delle più rigorose norme igieniche; inoltre ambienti produttivi, macchinari e contenitori non devono mai essere entrati in contatto con prodotti non Kosher. I cibi Kosher non vengono acquistati solo da ebrei osservanti, ma anche da musulmani, indù e vegetariani e negli Stati Uniti il giro di affari è stimato in oltre 180 milioni di dollari.

nuovo stabilimento per il **pastificio pallante**

Un nuovo pastificio di 40mila metri quadrati. Questo il progetto della società Antonio Pallante di Capodrise, in provincia di Caserta (Italia), che produce pasta con marchi “Pasta Reggia”, “Spighe di campo” e “Nutri Bio”. Il nuovo stabilimento dovrebbe sorgere in località San Girolamo nel Comune di Pignataro Maggiore. Il pastificio di Capodrise, di proprietà della famiglia Pallante, i cui componenti erano già impegnati come mugnai in Irpinia nel 1949, produce 2.900 quintali di pasta al giorno ed esporta in molti Paesi, avendo tra i suoi clienti anche grosse catene internazionali.




**FARINA
DEL MIO
SACCO®**

Linea Pasta Fresca

Dopo una formazione internazionale di tutto rispetto dal maggio del 2010 Bartolini è alla guida del Devero Ristorante a Cavenago Brianza, una nuova sfida che il giovane chef affronta con l'entusiasmo e la passione che da sempre contraddistinguono il suo lavoro, proseguendo a portare avanti la sua idea di cucina sospesa tra tradizione e innovazione, a utilizzare le erbe da lui amorevolmente coltivate per arricchire i suoi piatti, ad affinare ulteriormente la tecnica mentre regala autentiche emozioni agli ospiti della sua tavola.

La pasta fresca

In molte zone d'Italia esistono tradizioni di pasta fresca ben diverse tra loro anche a pochissimi chilometri di distanza. Ancora prima di cambiare in base agli aromi, alle vitamine e quindi ai colori, gli impasti si differenziano per l'uso delle diverse farine, delle quantità di uova e a volte della presenza o meno di acqua. Tutti però risultano assolutamente originali e imperdibili come la sfoglia ottenuta grazie a 00 Pasta D'Oro® Molino Pasini Linea Pasta Fresca. Per esempio se vai in Emilia Romagna vuoi non apprezzare le tagliatelle? In

*Nessuna
come Lei*

Enrico Bartolini nasce a Pescia nel 1979 e potrebbe essere definito un "enfant prodige" della gastronomia italiana. Nel suo libro "PASTA" racchiude 120 ricette tutte dedicate alla pasta e noi di Molino Pasini abbiamo l'onore di invitarvi a conoscerne alcune.

Piemonte vuoi non mangiare, specialmente nella stagione fredda, i tajarin con il tartufo bianco? Transitando per la bella Toscana puoi perderti gli stracci o i maltagliati? Ebbene sì, si passa da un impasto di farina e uova, a uno di farina e tuorli, a un altro di farina, semola e uova, perché ogni zona ha seguito il gusto della gente proprio come nel commercio si segue la domanda. E infatti, la pasta si presta bene a fungere da interprete delle tendenze del mercato, oltre che delle abitudini e delle tradizioni di un popolo.

La variabile "costante" rimane comunque la Farina che come 00 Pasta d'Oro® Molino Pasini non lascia dubbi né incertezze nell'ottenere una sfoglia perfettamente elastica.

Tagli e formati

Vedremo come si differenziano le varie tipologie di pasta fresca e in base a quali criteri è più opportuno impiegare un formato piuttosto che un altro all'interno di una ricetta.

La conservazione

In base al proprio gusto personale si decide se la pasta va cotta immediatamente dopo essere stata tagliata o se si preferisce lasciarla riposare qualche ora.

Enrico Bartolini preferisce la pasta riposata perché inizia ad asciugarsi e durante la cottura sta più tempo in acqua, sciogliendo meglio gli amidi. Risulta così più gustosa e mostra una consistenza più corposa, che si avvicina maggiormente al friabile.

Quasi tutte le paste una volta stese si spolverano di semola. Le paste lunghe si arrotolano a nidi, le più corte si appoggiano ad una temperatura di 2 o 3°C in ambiente protetto dall'umidità. Se si conserva in frigorifero si deve ricordare che comunque ad ogni apertura è possibile che si generi umidità, e quindi condensa la quale potrebbe ossidare o rendere terribilmente appiccicosa la pasta.



La Stella dell'anno di Molino Pasini è 

Enrico Bartolini
Devero Ristorante

Pappardelle al cinghiale

Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta fresca (ottenuta tirando una sfoglia con Farina tipo 00 Pasta d'Oro® Molino Pasini Linea Pasta Fresca Farina del Mio Sacco e uova);

300 g di polpa di pomodoro;

sale;

50 g di burro.

Per il ragù di cinghiale:

500 g di polpa di cinghiale;

500 g di vino rosso;

1 carota;

1 costa di sedano;

1 scalogno;

1 cipollotto;

1 spicchio d'aglio;

alloro;

1 scorzetta d'arancia;

2 rametti di prezzemolo;

2 grani di pepe.

Preparazione:

Stendere la pasta fresca con il matterello, arrotolare la sfoglia e tagliare delle strisce di 3 cm di larghezza e di almeno 12 cm di lunghezza in modo da ricavare le pappardelle.

Per il ragù marinare, per almeno 8 ore, la polpa di cinghiale lavata e tagliata a dadi nel vino insieme agli altri ingredienti tritati sottili a coltello. Estrarre la polpa e saltarla in una padella antiaderente, quindi aggiungere la verdura e gli aromi della marinatura. Lasciare asciugare, unire il vino, far consumare e incorporare la polpa di pomodoro e il sale. Sobbollire per almeno 2 ore, aggiungendo se serve del brodo vegetale e tritare il tutto a coltello.

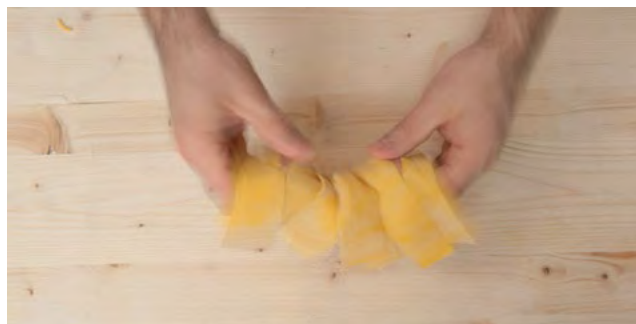
Finitura e presentazione:

Cuocere le pappardelle in acqua bollente salata, saltarle nel ragù di cinghiale e mantecare con il burro.

Cinghiali in Italia se ne trovano molti e di buona qualità. Io sono abituato a utilizzare quelli toscani, essendo originario del Monte Albano.



f
molino
pasini
s.p.a.



pastificio **croera**



Un piccolo pastificio gioiello nel cuore delle Dolomiti venete

Al grande interesse che sta muovendo oggi il mondo alimentare in tema di biodiversità e prodotti a km 0, si va estendendo a grandi passi anche al mondo della pastificazione per opera e merito soprattutto dei piccoli pastifici che lavorano pasta fresca. È il caso del pastificio Croera di Borca di Cadore (Belluno, Italia), piccolo ed efficiente regno del mastro pastaio Luca Da Corte.



Il grano che Luca utilizza per confezionare la sua pasta si coltiva nel cuore delle Dolomiti, sulle pendici del monte Pelmo, gli ortaggi impiegati nei suoi ravioli si coltivano sotto le crode del monte Antelao; la carne è quella di agnello d'Alpago protagonista di un presidio Slow Food.

Luca nasce come chef e questo spiega la fantasia sconfinata dei suoi ripieni che gli permettono di etichettare la sua con la scritta "pasta su misura"; ha fatto stages, quand'era giovanissimo, nei più importanti ristoranti del mondo; e tanto per citare, ricorderemo il Negresco di Nizza. Questo naturalmente gli ha dato la sensibilità verso il prodotto raffinato con il quale ha oggi conquistato tutti i negozi specializzati, i mausolei del gusto e la ristorazione di grande spessore di tutto il Veneto, dove si possono gustare i suoi ravioli di primosale e trota affumicata, quelli con la farcia di agnello d'Alpago, o i suoi mitici ravioli di patate ricotta e menta profumata, per non dimenticare quelli con il ripieno di pera e formaggio Asiago, o quelli con la ricotta e i mirtilli, o con il "radicio verdolin" che si fregia di una DOP, o quelli con il dolcissimo cappuccio di Vinigo, o – e terminiamo la lunghissi-





ma lista – quelli con lo stufato di capriolo. Naturalmente anche sui formati Luca esercita la sua fantasia: i cappellacci di alpino, per esempio, dove il verde comanda, hanno addirittura un pezzetto di pasta a fingere la penna. A tutt'oggi questo. Ma c'è da scommettere che una prossima visita la pastificio ci possa far trovare un'altra serie di nuovi ripieni zampillati dalla mente geniale di Luca.

Fra la pasta non ripiena, oltre agli gnocchi, agli spatzle e ai canederli di cultura gastronomica locale, troviamo in catalogo le tagliatelle di orzo, quelle di segale della Pusteria, quelle con la farina di mais sponcio, di farro alpino, e da ultimo dobbiamo ricordare le tagliatelle verdi con l'alga spirulina che cresce nei laghi d'alta quota e viene ora coltivata in rispetto delle più strette norme igieniche, dalla Microlife di Padova. Quest'alga, dai relevantissimi contenuti proteici, mantenuti intatti dall'essiccazione a 40 °C, ne fa un prodotto di grande qualità nutrizionale, in linea con la dieta mediterranea. E per questa sua invenzione Luca ha ricevuto quest'anno il premio del Gruppo del gusto della Stampa estera in Italia. Tutto dunque arriva dal Bellunese, dalla selezione dei grani locali, alle carni, agli ortaggi.



Nel suo piccolo laboratorio (che sarà presto trasferito in una bellissima struttura degna di un posto da villeggiatura con veduta sui monti pallidi!) lavorano 5 persone con lui per impastare tirare e confezionare i circa 500 kg di pasta quotidiana. Veramente un primato di velocità; ma non dobbiamo dimenticare che Luca Da Corte ha vinto anche un Guinness dei primati per aver realizzato in 2 ore la sfoglia più lunga al mondo, di ben 72 metri. La pasta viene commercializzata sia freschissima, sia pastorizzata e confezionata in atmosfera modificata. Della distribuzione si occupa direttamente il pastificio: operazione, questa, fondamentale se in consegna ci sono ravioli o pasta freschissimi. Accanto a macchinari nuovi fiammanti il pastificio Croera impiega anche macchine della Toresani anni 50/60. "Mi piace," dice Luca, "confezionare la pasta come la si faceva un tempo". Quasi un piccolo museo il suo laboratorio dove abbiamo potuto vedere un'antica macchina taglia pane per confezionare i canederli. Qui le macchine devono





lavorare ingredienti davvero speciali, farine provenienti da un miscuglio di grani locali come lo Zanox e lo Scirocco di Carinzia e il Valbona di Porde- none.

Pastificio Croera, piccola realtà artigianale delle Dolomiti venete, tutta nelle mani di Luca Da Corte, giovane entusiasta e creativo, che ama profondamente la sua terra, meriti che tutti gli riconoscono e per i quali ricopre la carica di presidente dei mastri pastai della Regione Veneto, di presidente nazionale dei mastri pastai di Con- fartigianato, di vicepresidente della Federazione nazionale alimentaristi e da ultimo, per capire il personaggio, è autore di bellissimi libri di favole locali dal titolo - nemmeno a dirlo - di "Pastariol", "Bepo Canedo", "Matarel" e "Nane Gnoco", e altri di prossima pubblicazione. Ci sono persone al mondo che se non ci fossero, bisognerebbe davvero inventarle.

Pastificio Croera | Via Roma, 44 | 32040 Borca di Cadore (Belluno, Italy) | T. +39 0435 482028 | F. +39 0435 482028
www.croeradolomiti.com | info@croeradolomiti.com



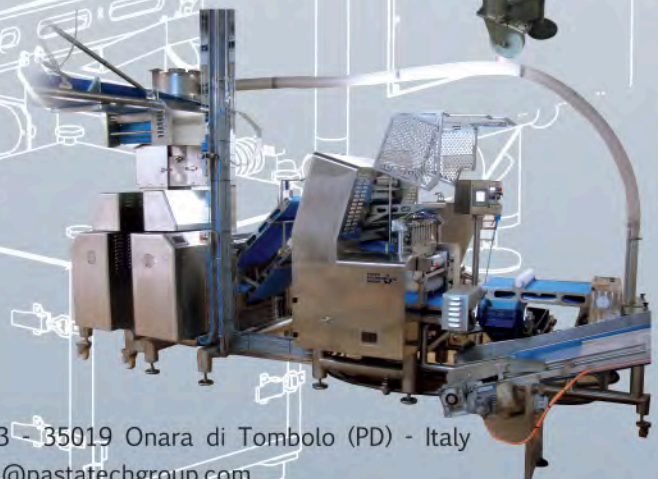
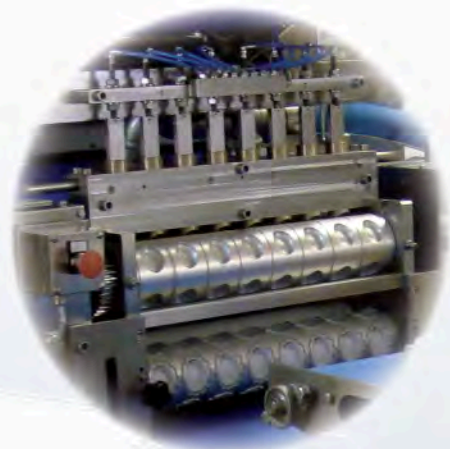


FORMATRICE DOPPIA SFOGLIA

Macchina adatta alla produzione industriale di ravioli doppia sfoglia in diversi formati, con varie farciture di differente consistenza. Massima sanificabilità, facilità di utilizzo e manutenzione, e alto rendimento produttivo sono le caratteristiche principali di questa macchina che si differenzia dalle macchine tradizionali per le peculiarità sotto riportate.

Larghezza sfoglia: a partire da 300 mm.

- La macchina è dotata di un sistema brevettato per creare il vuoto, che permette di utilizzare ripieni particolarmente cremosi senza fuoriuscite, assicurando una perfetta sigillatura;
- Stampi intercambiabili dotati di carrello per una manipolazione agevole;
- Pompa a lobi con sezione intercambiabile per alimentazione costante del ripieno, tradizionale o composto da pezzi di carne, pesce o verdure. La pompa a lobi è progettata espressamente per mantenere inalterate le caratteristiche del ripieno;
- Sistema di distribuzione del ripieno allo stampo;
- Pannello operatore con Touch Screen per la supervisione e il controllo della macchina.



barilla rinnova l'accordo in emilia-romagna per la fornitura di **grano duro** di qualità

85 mila tonnellate per un controvalore di oltre 26 milioni di euro.

Sostenibilità e valorizzazione del territorio a partire dalla filiera agricola

Il Gruppo Barilla ha firmato un accordo per la fornitura di grano duro emiliano-romagnolo di alta qualità valido per la campagna 2012-2013, per un controvalore di più di 26 milioni di euro. Promosso dalla Regione Emilia-Romagna e giunto al settimo rinnovo, l'accordo è volto al continuo sviluppo di filiere sostenibili in agricoltura e al miglioramento della qualità del grano coltivato nella Regione. Nonostante la riduzione delle superfici coltivate a livello nazionale, l'accordo consente di confermare i significativi volumi di vendita di grano duro della scorsa stagione per l'Emilia-Romagna, pari a circa 85.000 tonnellate, con una messa a coltura di circa 15.000 ettari.

Da anni, tra gli obiettivi strategici del Gruppo Barilla vi sono la valorizzazione delle coltivazioni a livello regionale e il sostegno a iniziative per lo sviluppo di filiere sostenibili. L'accordo consente un maggiore rispetto per l'ambiente, un'adeguata remunerazione per gli agricoltori e una materia prima di qualità per la pasta Barilla. All'intesa hanno collaborato attivamente le controparti agricole, sia locali sia nazionali. "È un accordo importante – ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura Tiberio Rabboni – che sta confermando negli anni il suo valore e che può rappresentare un modello anche a livello nazionale." I contratti di coltivazione, soggetti a uno specifico disciplinare tracciato da Barilla e dalla Regione, prevedono premi specifici per la qualità e la corretta conservazione del grano duro. L'intesa garantisce, inoltre, continuità e stabilità in un mercato dei cereali soggetto, negli ultimi anni, a forti variazioni di prezzo che possono mettere in tensione tutta la filiera. L'esperienza, supportata dall'assessorato regionale dell'Agricoltura, ha il merito di coinvolgere l'intera filiera di produzione, valorizzando le competenze dei diversi attori e promuovendo il dialogo tra istituzioni, industria e agricoltura. L'accordo prevede l'impegno a utilizzare principalmente varietà specifiche di grano duro quale Normanno, Levante e Saragolla, particolarmente adatte all'utilizzo per la pasta, poiché in grado di fornire qualità di glutine con caratteristiche superiori a quelle della media italiana. *(comunicato stampa)*.



PASTA E DOLCE, INSIEME. ASSOCIAZIONE VINCENTE.

L'A.I.D.EP.I. è l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana.

Un'unione che raccoglie la passione e l'esperienza di due importanti realtà come l'Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane e l'Unione Industriali Pastai Italiani, per dar vita a un unico, grande, soggetto associativo, in grado di rappresentare e tutelare al meglio le aziende italiane produttrici di pasta, confetteria, cioccolato e prodotti a base di cacao, biscotti e prodotti dolci da forno, gelati, dessert e pasticceria industriale.

Oggi A.I.D.EP.I., con la forza di oltre 130 imprese aderenti, e lo straordinario patrimonio di competenze, informazioni e autorevolezza dei suoi componenti, è un punto di riferimento autorevole e prezioso per chiunque voglia rapportarsi al mondo dolciario e pastario italiano.

80%
DEL
MERCATO
DEL
DOLCE
E DELLA
PASTA

13,5%
DEL FATTURATO
ALIMENTARE
ITALIANO

130
IMPRESE

4
MILIARDI
DI EURO
DALLE
ESPORTAZIONI

16
MILIARDI
DI EURO
DI RICAVI

25%
DELL'ESPORTAZIONE
ALIMENTARE
NAZIONALE

Viale del Poggio Fiorito, 61

00144 Roma

T. +39 06 8091071

F. +39 06 8073186

aidepi@aidepi.it

aidepi.it



storci in algeria dal **couscous** alla pasta



Le linee di produzione di couscous e di pasta secca di Storci installate con successo presso numerosi pastifici algerini d'eccellenza

Storci in Algeria ha saputo costruirsi un'ottima fama grazie agli impianti di couscous installati presso i migliori produttori del Paese. Non solo poiché ad oggi Storci è un importante punto di riferimento anche per la pasta secca; infatti, sono state realizzate delle linee semiautomatiche per la produzione di pasta secca in grado di produrre molti formati: corta, lunga, nidi e lasagne, e formati speciali (fusilli bucati lunghi) da 100 a 600 kg/h.





Sicuramente Anzio Storci, Presidente, ha saputo infondere grande sicurezza ai propri clienti i quali, a ragione, lo hanno seguito, ottenendo ottimi risultati. Una riprova sicuramente punto di partenza di questa grande fama sul mercato algerino è la Couscousline 500: progettata e costruita con le medesime tecnologie e i medesimi sistemi costruttivi delle grandi linee da 1.200/3.000 kg/h, realizzate in collaborazione con la consociata Fava.

Il couscous è un prodotto genuino, frutto di una antica tradizione che richiede molta cura per essere formato e cotto in base alle regole tradizionali che ne fanno un alimento sano e buono. Perciò la Storci ha messo in opera tutta la propria esperienza per creare una linea che rispetti tutte le tappe del processo di produzione tradizionale, riportandolo alla produzione artigianale e industriale gestita con il massimo della semplicità per il massimo dei risultati: la qualità per il consumatore.

Ecco i punti di forza delle linee Storci: riuscire a produrre la granulometria voluta dal cliente grazie ad una scelta mirata delle reti di cernita, producendo un couscous fine, medio o grosso: il Premix®, innovazione esclusiva Storci, garantisce la migliore qualità del prodotto (si mostra di un giallo più intenso) e una migliore tenuta in cottura; un setaccio rotante e autopulente (rouleuse) garantisce la fase di cernita più efficace possibile; la precottura a vapore con il prodotto avvolto completamente nel vapore è fatta con nastri trasportatori che, non essendo più realizzati in acciaio, prevengono totalmente la formazione di granelli bruciati indesiderati nel prodotto.



Anche il rapporto qualità prezzo delle linee è ottimo in quanto non esistono scarti, poiché questi vengono reidratati; inoltre, la linea è stata pensata e costruita a monoblocchi proprio per ridurre i costi di trasporto e i tempi di montaggio.

Di certo, con un presidente come Anzio Storci, che da sempre ha creduto nelle linee di couscous e che ama trattare in prima persona con tutti i clienti, e con tutto lo staff dedicato alla cura del cliente, non manca la spinta e l'entusiasmo necessari per migliorare sempre di più l'offerta e la soddisfazione finale del cliente. (*comunicato stampa*).



Anzio Storci

per maggiori informazioni

nome e cognome

indirizzo

telefono

note

azienda

nazione

email

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).





ITALGI: LA PASTA DA 20 A 250 Kg/h

italgi@italgi.it - www.italgi.it

pastificio dei campi

prodotti in vendita on-line

La Pasta di Gragnano? Sul web acquista nuovo fascino. Ne è convinto il Pastificio dei Campi, che ha attivato uno store gourmet online (www.pastificiodeicampi.it/shop.html) dove gli amanti della cucina possono acquistare diversi kit gastronomici. Fra questi, il “kit di sopravvivenza enocratica”, con confezioni speciali a tiratura limitata che uniscono vini biologici, prodotti alimentari di qualità e Pasta dei Campi con design ricercato. L'azienda produce Pasta di Gragnano Igp trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura totalmente tracciabile grazie a un sistema telematico chiamato Total Tracking System.

ristorante a new-york per

giovanni rana

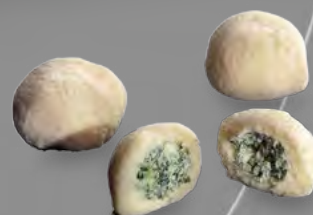
Giovanni Rana sbarca nella Grande Mela con un ristorante al Chelsea Market, nel Meatpacking District. Il pastificio veronese leader nel campo della pasta fresca ha fatto il suo ingresso nella ristorazione newyorchese con un locale da 140 posti a sedere, un laboratorio di produzione tutto da osservare e un servizio takeaway. Da “Giovanni Rana - pastificio & cucina” si potranno gustare tonnellari, lasagne, tortellini, ma anche salumi, formaggi e brasato. «È una grande soddisfazione, un sogno che si realizza e mi rende ancora più felice – ha detto il patron dell'azienda Giovanni Rana – perché portiamo qui non solo la nostra pasta fresca, ma anche la tradizione culinaria italiana». Il laboratorio-cucina, che produce cinquanta tipi di pasta fresca a un ritmo di 250 chili al giorno, è diretto dallo chef Francesco Berardinelli. Alle pareti del locale, oltre a pentole in rame, vecchi strumenti di cucina e macchinari per produrre pasta, c'è anche una motocicletta rossa che Giovanni Rana utilizzava per le consegne. Il gruppo in quattro anni ha aperto 28 ristoranti in Italia e cinque in Svizzera, oltre a Madrid, Londra e Lussemburgo.





COESTRUSORE MULTILINE PER GNOCCHI RIPIENI

ideale per ogni tipologia di ripieno, dal più morbido al più compatto e a pezzetti



SANDORÈ

Via Monte Summano, 58
36010 ZANÉ (Vicenza) Italy
Tel. +39 0445 314388 - Fax +390445 314858
sandore@sandore.com
www.sandore.com

luciana mosconi, un progetto con il ministero dell'ambiente

Sostenibilità è la parola d'ordine del pastificio Luciana Mosconi di Matelica, in provincia di Macerata (Italia).

L'azienda ha infatti promosso un progetto in collaborazione con il ministero italiano dell'Ambiente che prevede di calcolare l'impronta ambientale della sua pasta all'uovo. Il pastificio, che ha festeggiato lo scorso anno vent'anni di attività con 17 milioni di euro di fatturato e una crescita del 19%, occupa il secondo posto nel mercato nazionale della pasta all'uovo con una quota del 15%. «L'intesa – ha spiegato il titolare Marcello Pennazzi – ci darà la possibilità di valorizzare il nostro impegno a favore dell'ambiente e rappresenterà per l'azienda un importante fattore di differenziazione competitiva, anche perché il consumatore finale è diventato sempre più sensibile al valore ambientale delle proprie scelte, in particolare nel settore alimentare». «In linea con le politiche governative nell'ambito del Protocollo di Kyoto e del Pacchetto Clima-Energia dell'Unione Europea – ha sottolineato il ministro italiano dell'ambiente Corrado Clini –, con questo progetto vogliamo dare avvio ad una nuova collaborazione che promuova iniziative mirate a valorizzare la sostenibilità nel settore alimentare».

Parlaci del tuo pastificio, noi parleremo di te.

È semplice, veloce e gratuito. Registrati a pastaria.it e utilizza l'apposito form nell'area del tuo profilo per parlarci della tua attività, inviarci comunicati stampa, presentazioni di tuoi prodotti e notizie su tutto quel che ritieni possa essere di interesse per gli operatori del settore.

Cosa aspetti? **REGISTRATI SUBITO** e inizia a parlarci del tuo pastificio.





20 ANNI INSIEME... UN GRANDE SUCCESSO ASSOCIATIVO

- **ANNO FONDAZIONE: 1989.**
- **FINALITÀ: promuovere iniziative legislative, di marketing e scientifiche attinenti il settore della pasta fresca e degli gnocchi.**
- **QUOTA DI MERCATO PASTA FRESCA IN ITALIA: 85%.**
- **QUOTA DI MERCATO PASTA FRESCA IN EUROPA: 60%.**
- **QUOTA DI MERCATO GNOCCHI IN ITALIA: 80%.**
- **QUOTA DI MERCATO GNOCCHI IN EUROPA: 65%.**
- **CARATTERISTICHE DEGLI ASSOCIATI: grandi, medi e piccoli produttori con finalità di marketing rivolte principalmente alla GD ed all'export.**
- **INIZIATIVE: convegni ad invito su pasta fresca e gnocchi. L'evento principale è il "Convegno europeo sulla pasta fresca" giunto alla terza edizione.**
- **A.P.P.F. in sinergia con U.N.I.P.I. è associata, quale rappresentante nazionale, ad E.C.F.F. (European Chilled Food Federation), associazione che annovera le più importanti associazioni europee del settore (C.F.A., SynaFap, ecc.).**
- **PRESIDENTE: cav. Giovanni Rana.**
- **SOCI FONDATORI: Giovanni Rana, Giovanni Voltan, Franco Zanasi, Carlo Rossi.**
- **SEGRETARIO: Justo Bonetto.**

A.P.P.F. Associazione Produttori Pasta Fresca e Gnocchi

via dei Borromeo, 16 - 35137 Padova - Italy - Tel. +39 049 8760941 - Fax +39 049 660125

www.appf.it - info@appf.it

multipla & modula combinate per chi **inizia**

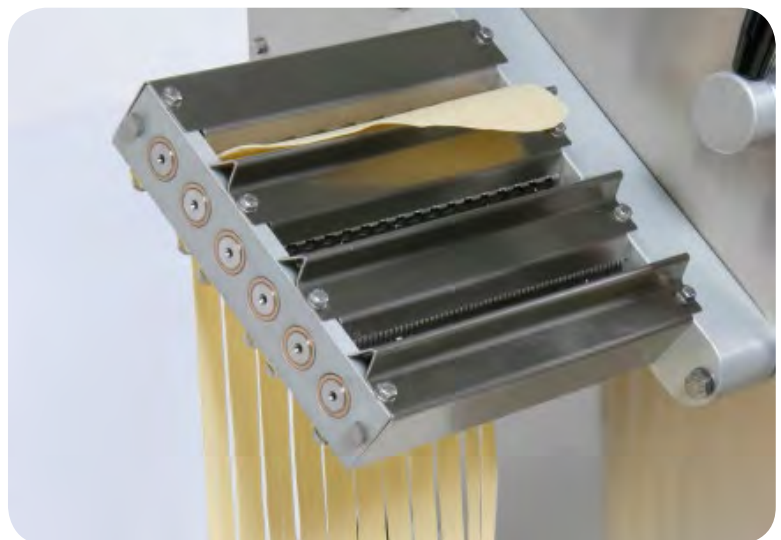
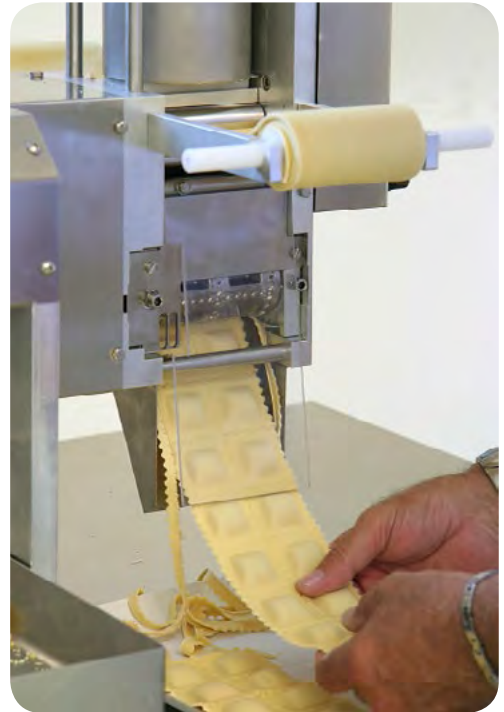


Investimenti ridotti, facilità d'uso e versatilità nella produzione fanno di Multipla e Modula di Italgli macchine ideali per chi intende avviare un laboratorio di produzione di pasta fresca

Le macchine formatrici combinate Multipla e Modula di Italgli (Carasco, Genova, Italia) rappresentano una ottima soluzione per coloro che intendono avviare una attività di produzione di pasta fresca contenendo gli investimenti e senza rinunciare alla qualità della produzione e all'ampiezza dell'offerta, grazie alla possibilità di realizzare un



Multipla



elevato numero di formati di pasta fresca, lunga e corta, ravioli in diversi formati, gnocchi e chicche. Mediante l'uso di un apposito stampo è inoltre possibile produrre cappelletti e tortelloni, con una semplice operazione manuale di finitura.



Modula è basata su un cilindro sfogliatore al quale possono essere applicati una vasca di impasto, una taglierina e il gruppo formatore dei ravioli con gnoccatrice.

In alternativa, Multipla è la versione della combinata basata su estrusore, dotata dello stesso gruppo di formatura di ravioli ed eventualmente di gnocchi.

Entrambe le versioni hanno dimensioni molto contenute adatte anche a spazi molto ridotti.

Affidabilità, robustezza, facilità di impiego e di sanificazione sono le altre caratteristiche che accomunano le due combinate made in Italy firmate Italgì.

Chi intenda avviare un laboratorio di produzione di pasta fresca, in Italia o in ogni parte del mondo, troverà, inoltre, utile sapere che potrà apprendere le basi della professione nei corsi organizzati in "Primo piatto", la nuova scuola di produzione di pasta fresca di Italgì.

per maggiori informazioni

nome e cognome

indirizzo

telefono

note

azienda

nazione

email

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.P.A.F.R.E. è stata costituita a Milano, il 28 febbraio 2002, da imprenditori artigianali della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare gli interessi di una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati.

I nostri associati, sono oggi finalmente 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 ed apprezzata all'estero.

L'associazione, si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente, ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo.

Per informazioni rivolgersi al segretario Luigi Pelosini, telefonando in sede, o al 347 7219626.



APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*

A.P.P.a.F.re. Sede: località Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)
tel. 347 7219626 fax 0322 806654 e-mail: appafre@virgilio.it

www.appafre.it

mani in **pasta** a sigep 2013



Degustazioni con e senza glutine per dimostrare virtù e usi di due miscele d'eccellenza

Due facce della stessa medaglia: a Sigep 2013 (Rimini, 19-23 gennaio) Molino Dallagiovanna ha dimostrato come virtù e duttilità de La Triplozero possano essere replicate anche in una miscela senza glutine per pasta fresca, con risultati interessanti sia dal punto di vista della lavorabilità, che nel prodotto finito.

Il maestro Walter Zanoni, allo stand del molino emiliano, ha regalato eccellenti dimostrazioni e degustazioni di



preparazioni complesse, come le paste fresche, soprattutto ripiene: ravioli di mozzarella di bufala, ricotta e spinaci, tortelli di zucca alla mantovana al burro e salvia, caramelle al silter d'alpeggio con nocciole tostate, raviolo alla fornarina con uova di quaglia e tartufo e altre prelibatezze, in versione senza glutine al mattino e con glutine al pomeriggio, in modo da offrire un confronto ai visitatori.

Quello che ha contraddistinto entrambe le versioni è la farina Dallagiovanna: La Triplozero, bianchissima, elastica e in grado di regalare ad ogni impasto la giusta lavorabilità, una perfetta giunzione ed un'ottima tenuta in cottura; il preparato no gluten speciale per pasta fresca, che dopo il Cibus e il Gluten-free Expo del 2012, ha di nuovo confermato il suo valore.

Entrambe le miscele provengono da materie prime accuratamente selezionate – cosa che,

sappiamo, fa la differenza – sono totalmente naturali e prive di agenti chimici, sia per quanto riguarda lo stoccaggio che la molitura, che, infine, la conservazione.

Le farine Dallagiovanna con e senza glutine proseguono il loro viaggio a Tirreno C.T. a Carrara (Italia), dal 3 al 7 marzo e saranno a Lugano (Svizzera) per l'Art&Pastry 2013. Per saperne di più visita il sito www.dallagiovanna.it (comunicato stampa).



Il Maestro Pastaio Walter Zanoni al lavoro con la miscela senza glutine Dallagiovanna speciale per pasta fresca



Impianti per:
Plants for:

Paste precotte
Cooked pasta

Paste fresche
Fresh pasta

Paste secche
Dry pasta



MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

MORIONDO
impianti completi per pastifici

20842 Besana (MB) - Italy
moriondo@moriondo.com

www.moriondo.com
www.moriondo.it

tel +39.0362.995110 ra
fax +39.0362.996300

l'analisi della **concorrenza**



di Marino Rossi

Strumenti e modalità per una analisi della concorrenza nel comparto della pasta alimentare

Il concetto di concorrenza merita alcuni chiarimenti.

Identificare come concorrente soltanto chi fa proprio lo stesso prodotto è semplicistico e riduttivo: costui è solo il concorrente diretto.

La concorrenza è in realtà composta da chiunque soddisfi lo stesso bisogno dei nostri clienti, e ciò può avvenire sia offrendo loro lo stesso tipo di prodotto che un prodotto sostitutivo.

Nel nostro caso, ad esempio, un produttore di pasta fresca dovrà considerare come concorrenti anche i produttori di pasta secca, ma in generale chi opera nel settore dei primi piatti.

Per identificare compiutamente la concorrenza occorre valutare quindi alcuni elementi, come:

- la facilità con cui il cliente può spostare i suoi acquisti dal nostro prodotto a un altro





- la posizione del cliente e le barriere geografiche verso i concorrenti
- la forza e la particolarità del prodotto (quanto è realmente attaccabile).

Comprendere esattamente l'insieme della concorrenza è la base di partenza per monitorarla e prevenire e contrastare le sue azioni.

A tale proposito ci aiuta l'attività di competitive intelligence, ovvero lo studio sistematico del mercato e dei concorrenti.

Tramite tale processo si possono raccogliere informazioni di vario tipo, anche disorganiche, per trasformarle in conoscenza organica che diviene strumento strategico finalizzato a migliorare la competitività aziendale.

L'obiettivo di questo sistema, secondo l'impostazione del grande esperto di marketing Michael Porter, è sapere per anticipare, cioè dotarsi di tutte le informazioni per anticipare i cambiamenti del mercato e della concorrenza.

Il processo di studio sistematico del mercato, poco sviluppato presso i piccoli e medi produttori di pasta, comporta tre ambiti di ricerca:

- competitive intelligence in senso stretto (informazioni disponibili pubblicamente sui concorrenti);
- competitor intelligence (informazioni dettagliate su singoli concorrenti, come report finanziari, di prodotto ecc.);
- business intelligence (analisi ad ampio respiro, anche a livello di trend ed evoluzione settoriale).

In tal modo si può migliorare la strategia commerciale, scegliere dove insediare uno stabilimento o un negozio, selezionare la clientela, decidere dove focalizzare le iniziative commerciali.

Tramite questo studio sistematico del mercato si può anche esaminare l'opportunità di operare all'estero,





valutare l'attrattività di un nuovo segmento di mercato, optare per lo sviluppo di nuovi prodotti, reperire elenchi di potenziali clienti.

Ogni azienda agisce con proprie strategie, ma occorre seguire un processo definito:

- identificare gli obiettivi (ad esempio, studiare tre caratteristici produttori di pasta fresca della Lombardia);
- individuare le fonti possibili per la ricerca;
- stabilire i tempi dello studio;
- raccogliere i dati;
- studiare i dati, in base a una opportuna selezione che ne consideri l'importanza, seguita da una sintesi e quindi dall'interpretazione degli stessi (fase cruciale);
- redigere un formale report, che resta come punto di riferimento dello studio.

La prima volta che la competitive intelligence viene eseguita può apparire complessa, ma il processo, una volta compiuto, sarà facilmente replicabile.

Il punto delle fonti di indagine è fondamentale. Esse possono essere di vari tipi:

- fonti cartacee: riviste di settore, giornali e pubblicazioni varie, cataloghi aziendali, dunque tutto ciò che si può raccogliere presso associazioni di categoria, fiere, biblioteche;



- fonti verbali: contatti personali e telefonici con chiunque possa fornire informazioni utili (giornalisti, consulenti ed esperti del settore, uffici studi delle associazioni di categoria, agenti e venditori, responsabili acquisti, ecc.);
- fonti online, ovvero disponibili via internet.

Queste meritano un opportuno approfondimento.

La rete permette di eseguire facilmente molti tipi di ricerche a costo basso o zero.

Data la continua evoluzione del web, si daranno qui solo degli spunti per un processo di online competitive intelligence, escludendo fonti informative a pagamento, come banche dati e servizi di ricerca.

Siccome internet racchiude una enorme mole di dati crescente nel tempo, occorre prioritariamente selezionare le fonti di interesse senza disperdersi nel mare magnum di siti e articoli vari.

Vediamo alcune categorie basilari di siti web.

1) Notizie aziendali

- camere di commercio e registro imprese (www.registroimprese.it): si scaricano bilanci, visure, elenco soci ecc., basta abbonarsi a prezzi ridotti. Con l'aiuto di un commercialista si può indagare la situazione dei concorrenti (utili, debiti, flussi di cassa, beni ammortizzabili e in leasing, indicatori di bilancio ecc.) e trarne valide informazioni su come operano.
- aziende: basta usare i motori di ricerca in modo appropriato per reperire, all'interno del sito dell'impresa che ci interessa, file contenenti molti dati interessanti
- database aziendali, come infoimprese.it (piccole imprese), expopages.net (aziende partecipanti a fiere), pagine bianche ecc.
- settori/associazioni: visitando i siti di federazioni di categoria, consorzi, associazioni ecc. si trova l'elenco degli associati e altre informazioni;
- brevetti, sia italiani che esteri: sono siti utili per monitorare le innovazioni tecnologiche intraprese dai concorrenti;
- inserzioni di lavoro: sapere che le aziende concorrenti cercano determinate posizioni professionali è molto utile, ad esempio si può scoprire che un competitor vuole rafforzare la forza vendite in una regione, e quindi reagire di conseguenza.

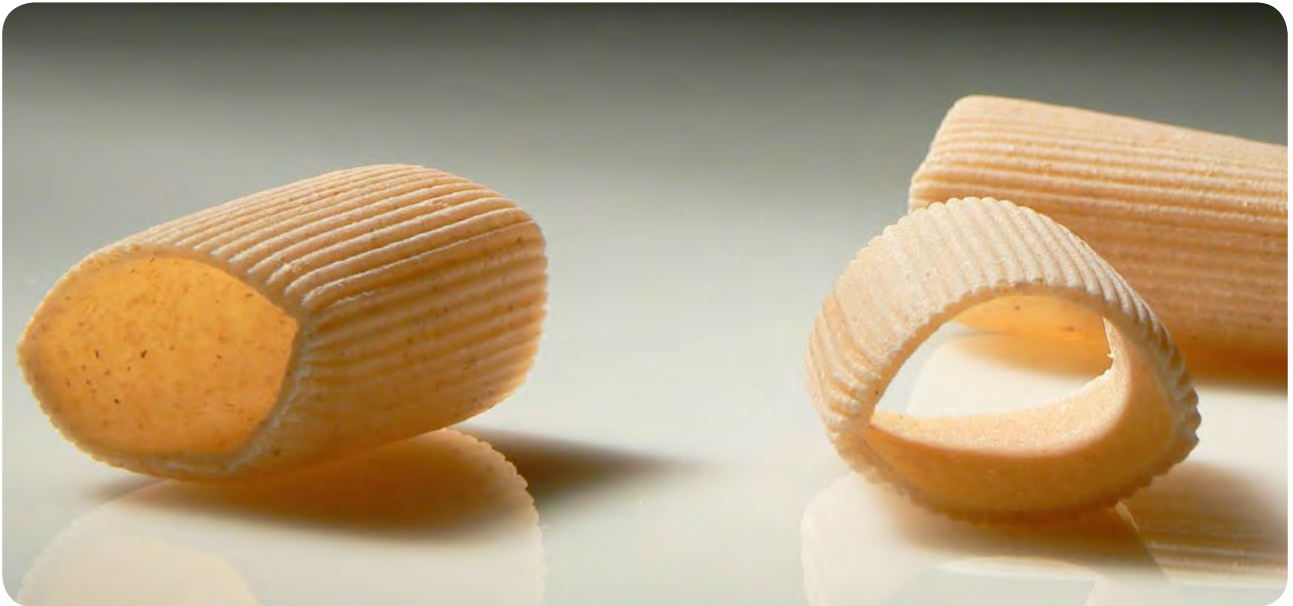
2) Notizie sui prodotti

- i siti di associazioni dei consumatori contengono spesso ricerche, studi comparativi, notizie su prodotti;
- comparazione di prezzi e prodotti: ce ne sono diversi, come pricegrabber.com.
- vendita online: usando ad esempio google.com/products si trovano i siti web dove quel prodotto è venduto.

3) Notizie di stampa

- quotidiani e riviste nazionali: quasi tutti i siti hanno un motore di ricerca interno per scovare notizie su aziende
- quotidiani e riviste locali: qui le news su piccole imprese hanno maggior risalto. Un elenco si può trovare in





www.windpress.it, e www.giornalilocali.it

- riviste e periodici di categoria: per un elenco si vedano gli stessi siti appena citati, nelle sezioni apposite;
- agenzie di stampa, come Ansa, Adnkronos ecc.
- motori di ricerca, come Google News e Yahoo News;
- siti relativi a comunicati stampa, come windpress.it, comunicati-stampa.net e simili.

4) Notizie di fonte accademica

- siti come tesionline.it, dove si possono reperire tesi universitarie su aziende, settori, prodotti di interesse.

5) Siti e Motori di ricerca

- motori di ricerca, come Google, Yahoo, e così via;
- metamotori, o supermotori, che compendiano i risultati di diversi motori di ricerca (es. Dogpile);
- pagine web invisibili: molte pagine di internet sono invisibili o “sommerse”, inaccessibili ai motori di ricerca (si veda la voce “web invisibile” di Wikipedia), occorrono strumenti appositi per affinare le ricerche.

6) Notizie derivanti dagli internauti

Chi naviga in internet esprime anche valutazioni, giudizi e fornisce informazioni e notizie. Ciò vale anche per il settore pastario, sia riguardo le aziende e i prodotti, che riguardo abitudini e luoghi di acquisto, trend e mode. Una enorme mole di dati, tra cui possono esservi notizie interessanti.

- Social Networks: i più famosi sono Facebook, Twitter, LinkedIn. Molte aziende gestiscono una loro pagina o settore, oltre alle pagine gestite da esperti e opinion leader (critici gastronomici, cuochi, ecc.), da case editrici,



da riviste, e così via;

- Forum: sito dove chiunque può intervenire. Ve ne sono molti su cucina e dintorni, può essere utile consultare www.elencoforum.com
- blog: sito gestito da un privato o azienda/ente, che consente lo scambio di informazioni e opinioni (articoli, o post). Per trovarli vi sono motori come Wikio e altri.
- Gruppi e Liste: su Google e Yahoo esistono gruppi per lo scambio di notizie

7) Fonti varie

Ve ne sono moltissime: siti di video (Youtube e altri), ricerche di mercato (www.marketresearch.com), enciclopedie (p. es. Wikipedia), biblioteche, banche dati, case editrici, e via dicendo.

Naturalmente le sole azioni di reperimento di notizie di interesse non bastano a realizzare un efficiente sistema di competitive intelligence.

Occorrerà preventivamente stabilire una strategia adeguata al progetto di ricerca, diversa se si lavora su un concorrente rispetto a uno studio su aspetti di mercato o su un preciso prodotto, che sia focalizzata e non dispersiva.

Soprattutto va definito un responsabile del sistema, e una persona addetta agli aspetti operativi (in mancanza di risorse interne va bene uno stagista o un collaboratore a progetto).

Di certo serve del tempo sia inizialmente che sistematicamente tutte le settimane (anche se poco), e il coinvolgimento dell'intera azienda sulla ricerca in atto (mail, bacheca, newsletter aziendale).

Ogni ricerca dovrà produrre un suo archivio (file, database): l'attività di competitive intelligence dà buoni risultati solo se è formalizzata e organica; il tempo e le risorse ad essa dedicate vanno intese come un investimento aziendale.

In tal modo anche il piccolo pastaio potrà decisamente migliorare, senza costi eccessivi, la propria conoscenza dei concorrenti e del mercato.

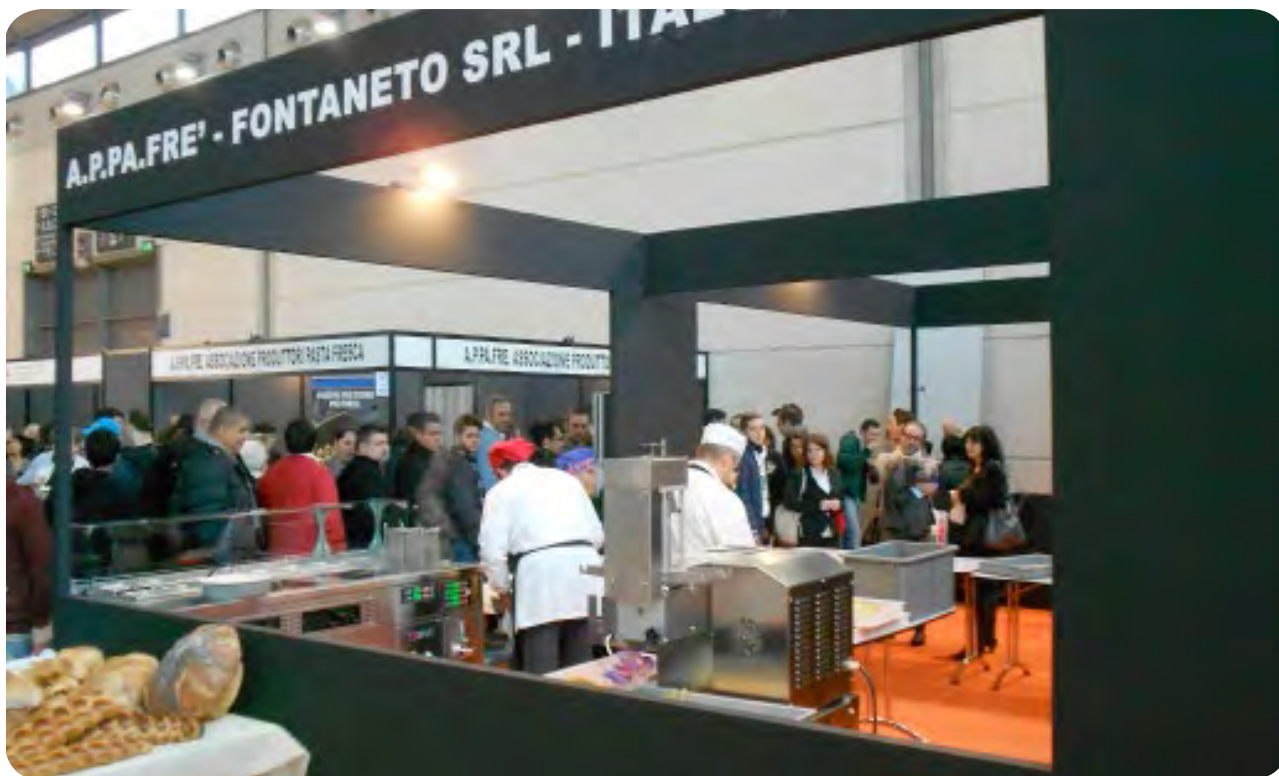
Ti piacciono gli articoli di Marino Rossi sul marketing della pasta alimentare?

Scopri quali altri articoli ha pubblicato su Pastaria. Clicca qui:

<http://pastaria.it/it/?s=marino+rossi>



appafre protagonista a sigep 2013



Grande affluenza al laboratorio di pasta fresca allestito da APPAFRE al Sigep di Rimini. Oltre tremila i piatti di pasta fresca serviti ai visitatori

La più recente edizione di Sigep, il salone internazionale della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali svoltosi a Rimini (Italia), dal 19 al 23 gennaio, ha visto ancora una volta protagonista l'Associazione di produttori di pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato (APPAFRE), che, come per le passate edizioni, ha contribuito ad animare la manifestazione grazie all'allestimento di un piccolo laboratorio per la





produzione e la cottura di pasta fresca che ha suscitato l'interesse di molti visitatori.

Durante la cinque giorni riminese oltre 3000 sono stati i piatti di pasta fresca ripiena serviti gratuitamente, prodotti nel laboratorio allestito in fiera grazie alla collaborazione del pastificio Fontaneto e di Italgli, Molino Grassi, Parmovo, PRD, Milani Foods, Latteria Soresina, Caseificio del Cigno, Ipam.

Il prossimo appuntamento per l'Associazione di produttori di pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato sarà all'HOST di Milano (Italia) in calendario dal 18 al 22 ottobre 2013.



Eccellenza Pastaria

LE GRANDI PASTE
DI PICCOLI E GRANDI PASTIFICI D'ITALIA



È uscito **Eccellenza Pastaria 2013.**

eccellenza
PASTARIA

2013



FARINA
DEL MIO
SACCO®



Nessuna
come lei

Linea Pasta Fresca

Da **tre generazioni** produciamo farine per coloro che dalle farine esigono la **perfezione**.
Per coloro che modellano le proprie creazioni a partire dalla farina e dalla **qualità** che esprime.
Proprio come i più **grandi chef stellati** che per le loro paste fresche scelgono esclusivamente
la nostra farina Pasta d'Oro®.

E che ogni volta non hanno alcun dubbio nel dire **"Nessuna come lei"**.

