Pastaria

periodico d'informazione per il produttore di pasta

FARINA DEL MIO SACCO®

Nessuna come Lei

Linea Pasta Fresca

Molino Pasini S.p.A.
via Buscoldo, 27 bis | 46010 Cesole (MN) | Italia
tel. +39 0376 969015 | info@molinopasini.com
www.molinopasini.com

3

numero 3/2013 • maggio • www.pastaria.it

NON OCCORRE RIMANERE AL BUIO PER RISPARMIARE

ellittica.it

UTILIZZA IL BELTMIX SUL TUO IMPIANTO PER PASTA E RISPARMI FINO A 42.000 EURO L'ANNO

esempio su linee per pasta di varia capacità produttiva:

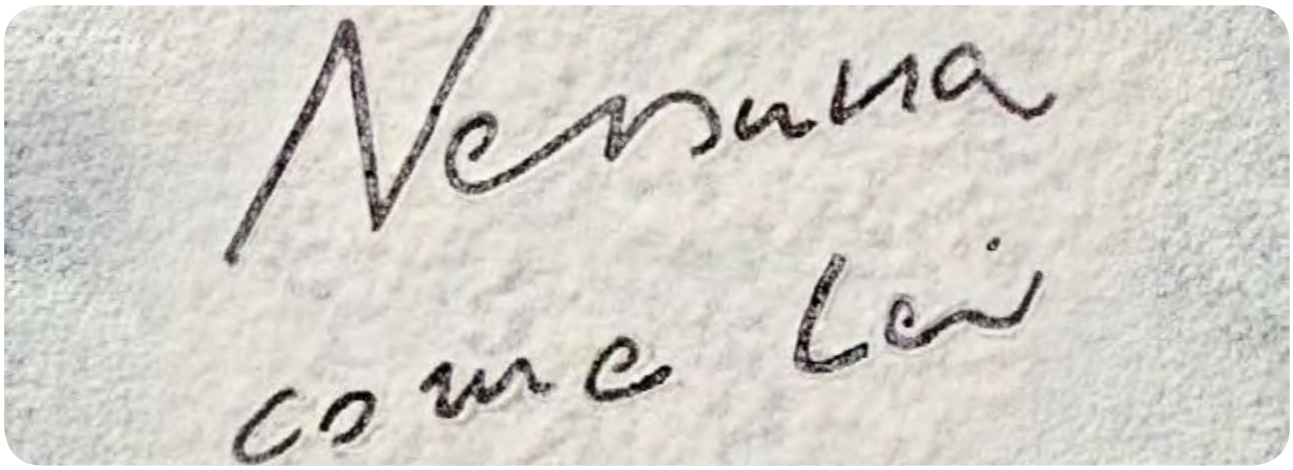
- **5.500** €/anno per una linea da 500 kg/h
- **21.000** €/anno per una linea da 3.000 kg/h
- **42.000** €/anno per una linea da 6.000 kg/h

(stima sulla differenza dei consumi medi riferiti al Beltmix e alla vasca impastatrice; dati medi Italia 2013: costo energetico di 0,178 € per kW/h)

storci s.p.a.
via lemignano, 6 / 43044 collecchio / parma / italy / ph. +39 0521 543611 /fax +39 0521 543621
storci@storci.com / **www.storci.com**

Storci
PASTA MACHINERY

Pastaria



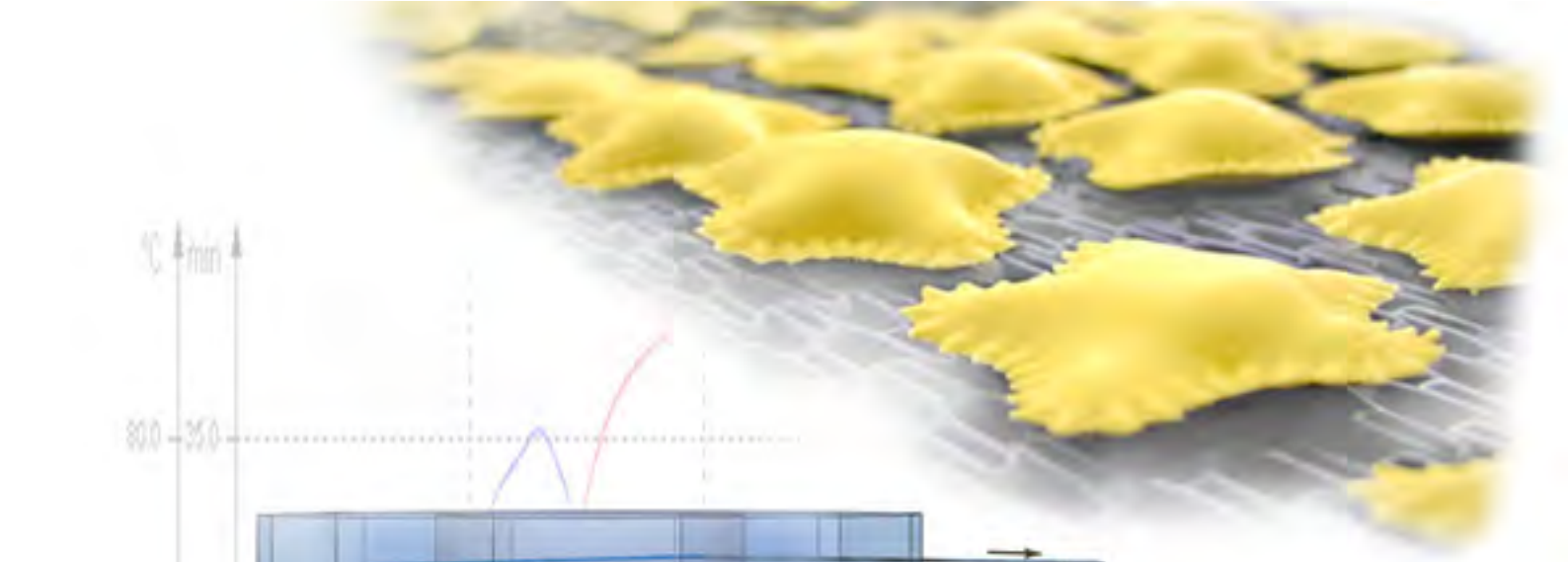
La prima rivista professionale digitale sulla pasta alimentare e le attività di filiera. Completamente gratuita.

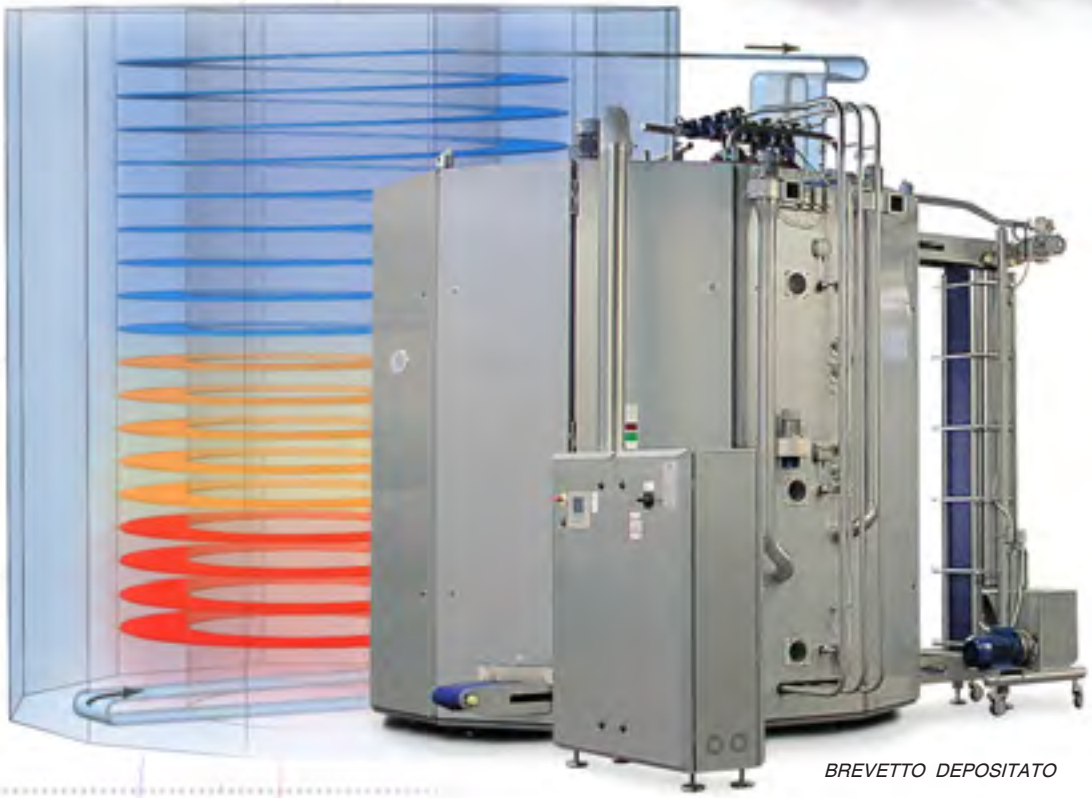
DIRETTORE RESPONSABILE
Lorenzo Pini

EDITORE
Kinski Editori S.r.l.
sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla
sede operativa: Via Bernardelli 16 • 43123 Parma [Italia]
T. +39 0521 1564934 | F. +39 0521 1564935
redazione@pastaria.it

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.





BREVETTO DEPOSITATO

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 - Italy
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:

abima · AIDEPI · APPAFRE Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa · apaf Associazione Produttori Pasta Fresca · UN.A.F.P.A.

e con il sostegno di:

BÜHLER · Macchine per pasta fresca CAPITANI · CAVALLINI · ESSICA · mininni Industria Molitoria

ITALGI · Jelex Seafood a/s · KERRY · Molino dalla Giovanna · Molino Grassi Creiamo qualità

fmolino pasini s.p.a. · MORIONDO impianti completi per pastifici · NEW FOODS Natura & Tecnologia · PAMA Roma · Pasta Technologies Group

Sandore Food Machines · Storci Pasta Machinery · ZINDO Pasta Machines & Processing

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

in evidenza in questo numero

Barilla celebra il centenario della nascita di Pietro

Cannelloni, la soluzione tecnologica di **Pama Parsi Macchine**

DPR 5 marzo 2013 n. 41: come è cambiato il DPR 187/2001, normativa italiana di riferimento sulla pasta

DPR 5 marzo 2013 n. 41, nota a commento di **APPF**

DPR 5 marzo 2013 n. 41: la posizione di **APPAFRE**

DPR 5 marzo 2013 n. 41: il parere di **AIDEPI**

Linee per lasagne e cannelloni pronti, soluzioni per un piatto unico

L'importanza delle **pubbliche relazioni** nel marketing della pasta

Formatrice per cappelletti di Pasta Technologies Group per il moderno pastificio

Grano duro, avanti adagio i raccolti 2013

Pasta Idea e il negozio di pasta fresca diventa take-away

Pasta di **Sardegna**

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.

BÜHLER

barilla celebra il centenario della nascita di pietro

Pietro Barilla e Indro Montanelli

Uno spettacolo, una biografia, un progetto speciale per i giovani:
le iniziative Barilla per celebrare il centenario della nascita di Pietro.

Da sinistra, Luca, Paolo e Guido Barilla

Avrebbe compiuto cento anni questo 16 aprile, Pietro Barilla, l'imprenditore della pasta per antonomasia, scomparso nel 1993, che tanta parte ha avuto nel rendere celebre la cucina italiana nel mondo. Per ricordarlo, Barilla ha avviato una serie d'importanti iniziative. Parma e Milano le sedi delle celebrazioni.

Nella cittadina emiliana, la sera del 15 aprile, sul palcoscenico del Teatro Regio la vita di Pietro Barilla, l'attualità della sua visione e i mutamenti della società italiana sono stati narrati in un originalissimo spettacolo ideato e condotto da Giovanni Minoli, per la regia di Emanuela Giordano, che ha visto mescolare con sapienza immagini e documenti visivi alla presenza in scena di attori - tra i quali Luca Zingaretti, Margherita Buy e Alessio Bon - e alla voce di Tosca: narrazione, musica e recitazione con la partecipazione di Renzo Arbore e la testimonianza di Riccardo Muti. Il ricavato della serata è stato interamente devoluto all'Ospedale dei bambini di Parma "Pietro Barilla", la cui inaugurazione, lo scorso 25 gennaio, è stato il primo degli eventi che caratterizzano l'anno del centenario.

Prima dello spettacolo è stato presentato in una conferenza stampa, sempre presso il Teatro Regio di Parma, il volume "Tutto è fatto per il futuro, andate avanti con coraggio", la biografia di Pietro Barilla curata da Francesco Alberoni ed edita da Rizzoli.

Martedì 16 aprile presso l'Aula Magna dell'Università Bocconi di Milano si è tenuto un incontro sul ruolo di Pietro Barilla nella storia dell'industria italiana e lo sviluppo del Made in Italy che ha visto la partecipazione di Andrea Sironi, Rettore Università Bocconi, Paolo Mieli, Presidente RCS Libri, Luigi Bordoni, Presidente CentroMarca e

Pietro Barilla (a destra) con Enzo Ferrari

Francesco Alberoni.

Durante il convegno, occasione per un inedito faccia a faccia tra Giovanni Minoli e Guido Barilla, è stato presentato il progetto “Barilla per i giovani”, realizzato in collaborazione con CentroMarca e Unione Parmense degli Industriali, che assegnerà fino a dieci borse di studio del valore di 40.000 euro a giovani tra i 18 e i 28 anni con un progetto su “come migliorare il pianeta e la qualità della vita delle persone” (per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.barillaperigiovani.it).

L’iniziativa, che ha ricevuto parole di apprezzamento dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, “concretizza - si legge nel comunicato stampa dell’azienda - i valori in cui credeva Pietro, che ancora rappresentano il modo di fare impresa di Barilla: un contributo concreto per il futuro dei giovani e il benessere del pianeta”.

Un momento della conferenza stampa prima dello spettacolo

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

cannelloni
la soluzione tecnologica di pama parsi macchine

Grande capacità produttiva, ingombri ridotti e estrema facilità d'uso sono i segreti del successo della macchina per la produzione di cannelloni e sfoglia precotti di Pama Parsi Macchine.

Il cannellone è una tipologia di pasta farcita particolarmente diffusa e apprezzata in tutto il mondo, in grado di incontrare i differenti gusti dei consumatori internazionali, grazie alla possibilità - tipica delle paste ripiene - di adattare la farcia agli infiniti sapori e alle diverse tradizioni gastronomiche che caratterizzano le singole aree geografiche di produzione e consumo. Un formato che deve parte del suo successo anche al notevole impiego

nelle produzioni di piatti pronti a base di pasta alimentare.

Tra le tecnologie più diffuse e affermate nel mondo per la produzione di cannelloni precotti è sicuramente il modello CN/2000 di Pama Parsi Macchine, la storica azienda romana presente sui mercati internazionali grazie ad un ampio catalogo di proposte tecnologiche, con oltre 60 modelli.

Costruita interamente in acciaio inox e progettata per essere di facile uso e rapida manutenzione, la CN/2000 unisce una grande capacità di produzione ad un ingombro molto ridotto, grazie al sistema di lavorazione in-out su due piani paralleli.

Il gruppo di formazione del modello CN/2000 è composto da:

- nastro con variatore di velocità;
- taglierina longitudinale;
- alimentazione ripieno regolabile con inverter;
- avvolgimento cannellone;
- taglio trasversale a lunghezza variabile.

Il ripieno e la lunghezza di taglio sono regolabili, mentre il tempo di cottura in acqua della sfoglia è di circa 2 minuti. La larghezza della sfoglia in entrata è di 280 mm. Il sistema di avvolgimento (brevettato) del cannellone,

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL MODELLO CN/2000 DI PAMA PARSI MACCHINE	
larghezza sfoglia (mm)	280
produzione oraria (pezzi)	700
dimensioni WxLxH (mm)	650x1950x1650
potenza Installata (kW)	7
peso (kg)	320

consente una produzione pressoché identica a quella manuale, mantenendo gli standard estetici e di qualità del prodotto stesso. Non producendo fumi combusti, ma solo vapore, la macchina non richiede la presenza di particolari impianti di aspirazione. La CN/2000 può produrre inoltre pasta sfoglia precotta di larghezza, spessore e lunghezza regolabili.

L'unità, posta a valle di una pressa impastatrice o di un laminatoio automatico, compone la linea automatica per per la produzione di cannelloni e sfoglia precotti modello CN/3000, che rappresenta per la produzione di questi formati il top di gamma di Pama Parsi Macchine quanto a capacità produttiva e a livello di automazione.

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 06 9587205 • info@pamaroma.it**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Seleziona

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

INVIA

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).

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

dpr 5 marzo 2013 n. 41: come è cambiato il dpr 187/2001, normativa italiana di riferimento sulla pasta

È stato pubblicato il 23 aprile 2013 sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 95 il DPR 5 marzo 2013 n. 41, che apporta modifiche al DPR 187/2001. Le principali novità del provvedimento sono state anticipate ai nostri lettori nel commento pubblicato su Pastaria n. 2/2013. Raffrontiamo in queste pagine il nuovo testo di legge (in verde), in vigore dall'8 maggio 2013, con il testo del vecchio decreto (in rosso).

D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187.
Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della L. 22 febbraio 1994, n. 146.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'articolo 87, comma quinto, della Costituzione;

Visto l'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, ed in particolare l'articolo 50, il quale prevede che, con la procedura di cui all'articolo 4, comma 5, della legge 9 marzo 1989, n. 86, possono essere emanate norme regolamentari per rivedere la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari conservati e non, anche se disciplinati con legge;

Vista la legge 4 luglio 1967, n. 580;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109;

Visto il D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 del Ministro della sanità;

Visto il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155;

Vista la legge 24 aprile 1998, n. 128, ed in particolare l'articolo 48, il quale stabilisce, tra l'altro, che le disposizioni concernenti la produzione e la commercializzazione degli sfarinati e delle paste alimentari di cui alla legge n. 580 del 1967 non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati e commercializzati negli altri Stati membri dell'Unione europea o negli altri Paesi contraenti l'Accordo sullo spazio economico europeo, introdotti e posti in vendita nel territorio nazionale;

Vista la legge 15 marzo 1997, n. 59, ed in particolare l'articolo 20-bis, il quale stabilisce, tra l'altro, che i regolamenti di delegificazione possono disciplinare anche i procedimenti amministrativi che prevedono obblighi la cui violazione costituisce illecito amministrativo e possono, in tale caso, se riproducono i predetti obblighi, contenere apposite disposizioni di rinvio per applicare le sanzioni amministrative previste dalle norme legislative alle violazioni delle corrispondenti norme delegificate;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della direttiva del Consiglio n. 98/34/CE;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso dalla sezione consultiva per gli atti normativi nelle adunanze del 22 febbraio 1999, del 10 maggio 1999 e del 4 dicembre 2000;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 19 gennaio 2001;

Sulla proposta del Ministro per le politiche comunitarie e del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato e del commercio con l'estero, di concerto con i Ministri della giustizia, delle finanze, delle politiche agricole e forestali e della sanità;

Emana il seguente regolamento:

Capo I - Sfarinati

1. Farine di grano tenero.

1. È denominato “farina di grano tenero” il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2. È denominato “farina integrale di grano tenero” il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

3. Le farine di cui ai commi 1 e 2 destinate al commercio sono prodotte nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Tipo e denominazione	Umidità massima %	Su cento parti di sostanza secca		
		ceneri		proteine
		minimo	massimo	(azoto x 5,70)
Farina di grano tenero tipo 00	14,50	-	0,55	9,00
Farina di grano tenero tipo 0	14,50	-	0,65	11,00
Farina di grano tenero tipo 1	14,50	-	0,80	12,00
Farina di grano tenero tipo 2	14,50	-	0,95	12,00
Farina integrale di grano tenero	14,50	1,30	1,70	12,00

4. Le disposizioni del comma 3 non si applicano alle farine destinate ad utilizzazioni diverse dalla panificazione.

5. La farina tipo 00 può essere prodotta anche sotto forma di sfarinato granulare (granito).

6. Nella farina tipo 1 le ceneri non possono contenere più dello 0,3 per cento di parte insolubile in acido cloridrico.

7. È tollerata l’immissione al consumo di farine di grano tenero con tenore di umidità fino al 15,50 per cento, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50 per cento.

2. Sfarinati di grano duro.

1. È denominato “semola di grano duro”, o semplicemente “semola”, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

2. È denominato “semolato di grano duro”, o semplicemente “semolato”, il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l’estrazione della semola.

3. È denominato “semola integrale di grano duro”, o semplicemente “semola integrale”, il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

4. È denominato “farina di grano duro” il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

5. Gli sfarinati di grano duro destinati al commercio sono prodotti nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

REDAPPLE adv.IT

tutta **l'arte italiana** per la pasta...in una macchina

MACCHINE PER PASTA FRESCA

CAPITANI

Vicolo Novaia, 10
22074 Lomazzo - CO
Tel. + 39 02 96778142
Fax + 39 0296778193
info@capitanionline.com
www.capitanionline.com

Tipo e denominazione	Umidità massima %	Su cento parti di sostanza secca		
		Ceneri		Proteine minime
		minimo	massimo	(azoto x 5,70)
Semola*	14,50	-	0,90	10,50
Semolato	14,50	0,90	1,35	11,50
Semola integrale di grano duro	14,50	1,40	1,80	11,50
Farina di grano duro	14,50	1,36	1,70	11,50

* Valore granulometrico alla prova di setacciatura: passaggio staccio con maglie di millimetri 0,180 di luce, massimo 25 per cento.

6. È consentita la produzione, da destinare esclusivamente alla panificazione ed al consumatore, di semola e di semolato rimacinati nonché di farina di grano duro.

7. Negli sfarinati di cui ai commi 5 e 6 è tollerata la presenza di farina di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.

8. È tollerata l'immissione al consumo di sfarinati di grano duro con tenore di umidità fino al 15,50 per cento, a condizione che sulla relativa etichetta figuri la dicitura umidità massima 15,50 per cento.

3. Miscele.

1. Le farine di cereali diversi dal grano, se miscelate con sfarinati di grano in qualsiasi proporzione, devono essere poste in vendita con la chiara indicazione della denominazione di cereale da cui proviene la farina miscelata con quella di grano.

4. Divieti.

1. È vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della sanità, emanati a norma della legge 30 aprile 1962, n. 283.

2. È vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati aventi caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente regolamento.

3. È altresì vietato vendere, detenere per vendere, nonché impiegare per la panificazione, pastificazione o altri usi alimentari, sfarinati comunque alterati, adulterati, sofisticati o invasi da parassiti animali o vegetali.

5. Confezionamento.

1. Gli sfarinati devono essere posti in vendita in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine.

2. Restano salve le disposizioni, relative alla consegna delle farine o delle semole alla rinfusa in carri cisterna ed il loro deposito e conservazione presso gli utilizzatori, previste dal decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste in data 1° aprile 1968, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 103 del 22 aprile 1968, come integrato dal decreto del medesimo Ministro in data 17 febbraio 1972, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 125 del 15 maggio 1972.

Capo II - Pasta

6. Pasta.

1. Sono denominati "pasta di semola di grano duro" e "pasta di semolato di grano duro" i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente:

a) con semola di grano duro ed acqua;

b) con semolato di grano duro ed acqua.

2. È denominato "pasta di semola integrale di grano duro" il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua.

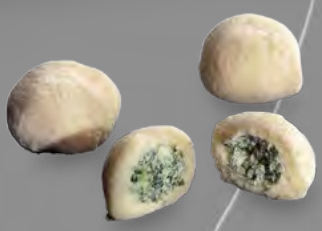
3. La pasta destinata al commercio è prodotta soltanto nei tipi e con le caratteristiche seguenti:

Tipo e denominazione	Umidità	Su cento parti di sostanza secca			
		ceneri		Proteine	Acidità massima
	massima %	minimo	massimo	minime (azoto x 5,70)	in gradi*
Pasta di semola di grano duro	12,50	-	0,90	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,35	11,50	5
Pasta di semola integrale di grano duro	12,50	1,40	1,80	11,50	6

* Il grado di acidità è espresso dal numero di centimetri cubici di soluzione alcalina normale occorrente per neutralizzare 100 grammi di sostanza secca.

COESTRUSORE MULTILINE PER GNOCCHI RIPIENI

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



Sandorè
Food Machines

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

4. Salvo quanto previsto dall'articolo 12, commi 1 e 4, è vietata la fabbricazione di pasta secca preparata con sfarinati di grano tenero.	**4. Fatte salve le paste destinate alla commercializzazione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo, nonché destinate all'esportazione, di cui dall'articolo 12, comma 1, per la fabbricazione della pasta secca è vietato l'utilizzo di sfarinati di grano tenero.**

5. Nei tipi di pasta di cui al comma 3 e agli articoli 7 e 8 è tollerata la presenza di farine di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.

6. Nella produzione delle paste, delle paste speciali e della pasta all'uovo è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, di prodotto o parti di esso provenienti dal processo produttivo o di confezionamento. **Fermo restando quanto previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, con decreto del Ministro della sanità, di concerto con i Ministri dell'industria del commercio e dell'artigianato e delle politiche agricole e forestali, possono essere fissate particolari modalità di applicazione.**	6. Nella produzione delle paste, delle paste speciali e della pasta all'uovo è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, di prodotto o parti di esso provenienti dal processo produttivo o di confezionamento. **Con decreto del Ministro della salute, di concerto con i Ministri dello sviluppo economico e delle politiche agricole alimentari e forestali, possono essere fissate particolari modalità di applicazione.**

7. Le disposizioni di cui ai commi 3, 4, 5 e 6 si applicano anche ai prodotti preparati a base di sfarinati di grano duro ed acqua, comunque riconducibili merceologicamente alla pasta.

8. La pasta prodotta in altri Paesi in tutto o in parte con sfarinati di grano tenero e posta in vendita in Italia deve riportare una delle denominazioni di vendita seguenti:

a) pasta di farina di grano tenero, se ottenuta totalmente da sfarinati di grano tenero;

b) pasta di semola di grano duro e di farina di grano tenero, se ottenuta dalla miscelazione dei due prodotti con prevalenza della semola;

c) pasta di farina di grano tenero e di semola di grano duro, se ottenuta dalla miscelazione dei due prodotti con prevalenza della farina di grano tenero.

7. Paste speciali.

1. È consentita la produzione di paste speciali. Per paste speciali si intendono le paste di cui all'articolo 6 contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

2. Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione pasta di semola di grano duro completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

3. Qualora nella preparazione dell'impasto sono utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 8.

Art. 7 (Paste speciali)

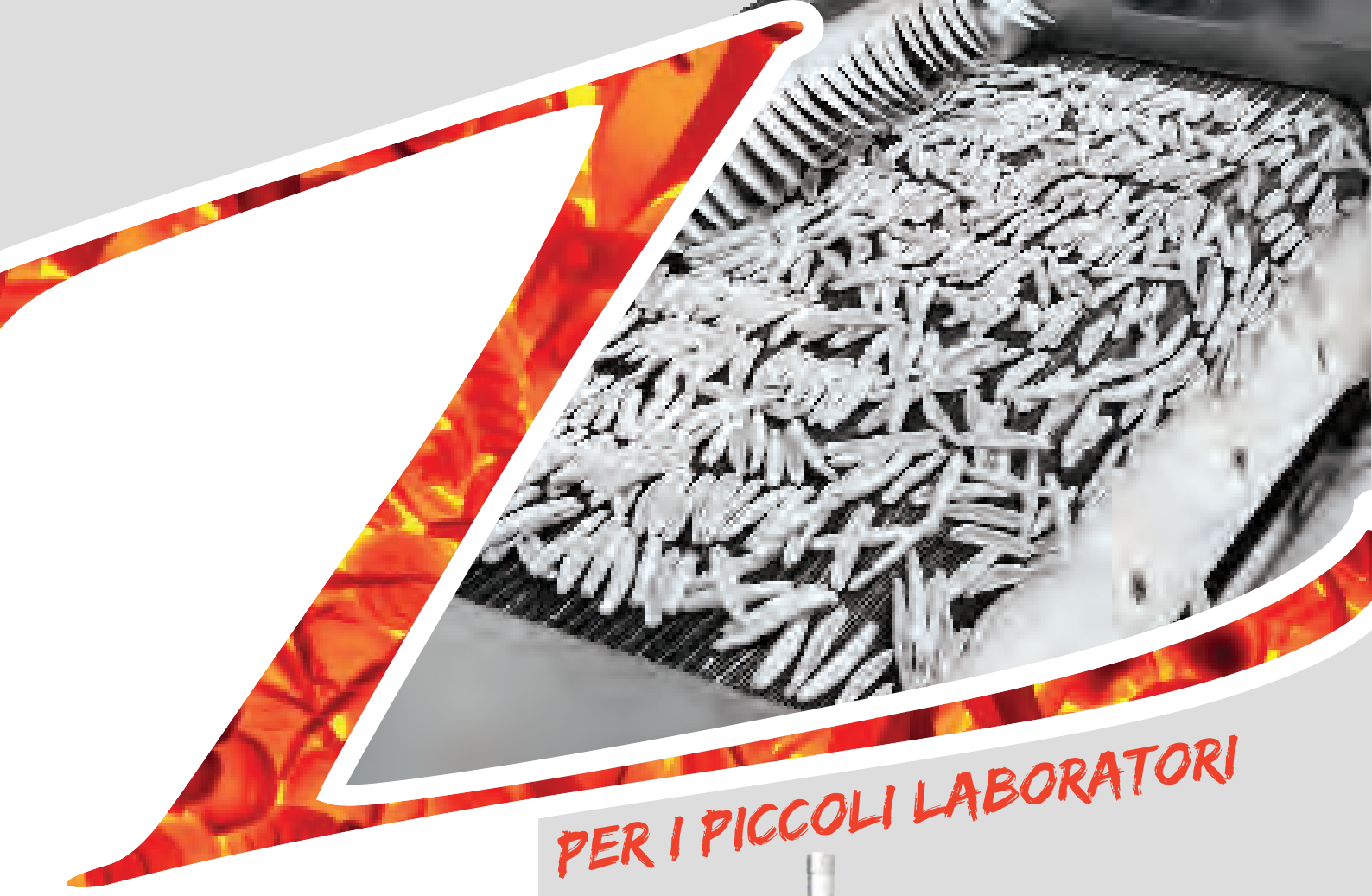
1. È consentita. la produzione di paste speciali.
Per paste speciali si intendono le paste di cui all'articolo 6 contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie.

2. Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione pasta di semola di grano duro o pasta di semolato di grano duro o pasta di semola integrale di grano duro, completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti.

3. Qualora nella preparazione dell'impasto siano utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 8.

4. È altresì consentita la produzione di paste speciali mediante la miscelazione di semola di grano duro e/o semolato di grano duro e/o semola integrale di grano duro nel rispetto delle denominazioni di vendita previste dall'articolo 6, comma 3, e dal comma 2 del presente articolo.

5. Nelle paste speciali secche, fresche o stabilizzate, i parametri analitici previsti dall'articolo 6, comma 3, sono applicati esclusivamente alla materia prima di base impiegata; nella valutazione di tali parametri si deve tener conto sia del contributo apportato dalla materia prima impiegata, sia dell'effetto esercitato sul parametro analitico finale dall'ingrediente aggiunto, ovvero dagli ingredienti aggiunti; a tal fine, in fase di accertamento analitico, occorrerà verificare la ricetta all'origine, che dovrà essere resa disponibile dall'operatore alimentare su richiesta dell'organo di controllo.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- **Pastorizzazione**
- **Pre-essiccazione**

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

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

25-30 kg/h

CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

ZINDO

Pasta Machines & Processing

via Foggia 71/73 - 76121 Barletta Italy - tel. +39 0883 510672 fax +39 0883 510741 info@zindo.it www.zindo.it

8. Pasta all'uovo.

1. La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.

2. La pasta di cui al comma 1 deve essere posta in vendita con la sola denominazione pasta all'uovo e deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 12,50 per cento, contenuto in ceneri non superiore a 1,10 su cento parti di sostanza secca, proteine (azoto x 5,70) in quantità non inferiore a 12,50 su cento parti di sostanza secca, acidità massima pari a 5 gradi.

3. L'estratto etereo ed il contenuto degli steroli non devono risultare inferiori, rispettivamente, a 2,80 grammi e 0,145 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca.

3. Per l'accertamento del requisito di cui al comma 1, l'estratto etereo ed il contenuto degli steroli non devono risultare inferiori, rispettivamente, a 2,50 grammi e 0,130 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca.

4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di 4 uova è elevato mediamente, su cento parti di sostanza secca, di 0,05 per ogni uovo o quantità corrispondente di ovoprodotto in più rispetto al minimo prescritto.

9. Paste alimentari fresche e stabilizzate.

1. È consentita la produzione di paste alimentari fresche e stabilizzate secondo le prescrizioni stabilite dagli articoli 6, 7 e 8, eccetto che per l'umidità e l'acidità.

2. È consentito l'impiego delle farine di grano tenero.

3. L'acidità non deve superare il limite di 7 gradi.

4. Le paste alimentari fresche, poste in vendita allo stato sfuso, devono essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a + 4 °C, con tolleranza di 3 °C durante il trasporto e di 2 °C negli altri casi; durante il trasporto dal luogo di produzione al punto di vendita devono essere contenute in imballaggi, non destinati al consumatore finale, che assicurino un'adeguata protezione dagli agenti esterni e che rechino la dicitura "paste fresche da vendersi sfuse". [La durabilità non può essere superiore a giorni cinque dalla data di produzione] [(1)].

5. Le paste alimentari fresche, poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i seguenti requisiti:

a) avere un tenore di umidità non inferiore al 24 per cento;

b) avere un'attività dell'acqua libera (Aw) non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97;

c) essere state sottoposte al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;

d) essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4 °C, con una tolleranza di 2 °C.

6. Sono denominate paste stabilizzate le paste alimentari che hanno un tenore di umidità non inferiore al 20 per cento e un'attività dell'acqua libera (Aw) non superiore a 0,92 e che sono state sottoposte a trattamenti termici e a tecnologie di produzione che consentono il trasporto e la conservazione a temperatura ambiente.

_____

(1) Periodo soppresso dall'art. 36, L. 1° marzo 2002, n. 39 - Legge comunitaria 2001.

10. Deroghe.

1. Le farine di grano tenero e gli sfarinati di grano duro, utilizzati nella preparazione di prodotti alimentari diversi dal pane e dalle paste alimentari, possono essere designati, nell'elenco degli ingredienti del prodotto finito, con la sola dicitura farina di frumento.

11. Divieti.

1. Salvo quanto previsto **dall'articolo 12, commi 1 e 4**, e dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, è vietato vendere o detenere per vendere, anche negli stabilimenti di produzione, pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente **regolamento**.

2. È altresì vietato vendere o detenere per vendere pasta alterata, adulterata, sofisticata o infestata da parassiti animali o vegetali.

Art. 11 (Divieti)

1. Salvo quanto previsto **dall'articolo 12, comma 1,** e dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, è vietato vendere o detenere per vendere, anche negli stabilimenti di produzione, pasta avente caratteristiche diverse da quelle stabilite dal presente **decreto del Presidente della Repubblica.**

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.

qualità bio

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

www.molinograssi.it

MOLINO GRASSI

Capo III - Disposizioni transitorie e finali

12. Disposizioni transitorie e finali

1. È consentita la produzione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente regolamento e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento, quando è diretta alla successiva spedizione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo, a condizione che non siano nocivi alla salute umana ed il produttore, di volta in volta, invii preventivamente, a mezzo raccomandata fornita di ricevuta di ritorno indirizzata al Ministero delle politiche agricole e forestali, una comunicazione scritta nella quale siano indicate le merci ed il quantitativo da produrre, i requisiti di difformità dalle norme del presente regolamento, la quantità, il tipo e le caratteristiche delle materie prime e delle sostanze che si intendono utilizzare, la data di inizio della lavorazione e la durata della medesima, nonché il Paese di destinazione finale.
2. La lavorazione degli sfarinati e delle paste alimentari di cui al comma 1 va effettuata in modo da rendere possibile il diretto, immediato controllo da parte degli organi di vigilanza, specie se tale lavorazione si effettua contemporaneamente a quella dei prodotti destinati al consumo nazionale. Le materie prime e le sostanze diverse da quelle impiegabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinate al consumo nazionale, nonché i prodotti destinati alla spedizione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo sullo spazio economico europeo o alla esportazione

Art. 12 (Disposizioni transitorie e finali)

1. Nel rispetto di quanto disciplinato dal regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, è consentita la produzione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dai capi I e II del presente decreto, quando è diretta alla successiva spedizione verso altri Paesi dell'Unione europea o verso gli altri Paesi contraenti l'accordo dello spazio economico europeo nonché destinata all'esportazione.
Il produttore ottempera agli obblighi di comunicazione verso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo le modalità di trasmissione stabilite con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con i Ministri dello sviluppo economico, della salute e dell'economia e delle finanze da emanarsi entro centottanta giorni dall'entrata in vigore del presente decreto del Presidente della Repubblica.
2. Le materie prime e le sostanze diverse da quelle impiegabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinati al consumo nazionale che, invece, si intendono utilizzare per la fabbricazione di sfarinati e paste alimentari di cui al comma 1 ed i prodotti finiti aventi requisiti diversi da quelli prescritti, possono essere detenuti negli stessi locali dove sono detenuti i prodotti finiti, le materie prime e le sostanze utilizzabili nella produzione di sfarinati e paste alimentari destinati al consumo nazionale a condizione che siano identificati nei

ed aventi requisiti diversi da quelli prescritti, vanno immagazzinati in appositi locali sulla porta dei quali deve essere affisso un cartello recante la scritta a caratteri ben visibili: "Deposito di materie prime e di prodotti finiti non destinati al mercato nazionale" [2].

3. Le singole materie prime di base con requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente regolamento, nonché le sostanze delle quali non è autorizzato l'impiego per la produzione degli sfarinati e delle paste alimentari ai sensi del presente regolamento, che, invece, si intendono utilizzare per la fabbricazione di sfarinati e paste alimentari di cui al comma 1, vanno annotate in apposito registro di carico e scarico il quale deve riportare le stesse indicazioni prescritte quando si intendono utilizzare le stesse materie e sostanze per la fabbricazione degli sfarinati e delle paste alimentari destinate all'esportazione, di cui al comma 4 [3].

4. È, altresì, consentita la produzione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente regolamento e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento, purché si tratti di prodotti destinati all'esportazione e non nocivi alla salute umana, previa autorizzazione da concedersi con le modalità fissate con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con i Ministri dell'industria, del commercio e dell'artigianato e della sanità. Fino all'emanazione del predetto decreto continua ad applicarsi il decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste in data 9 agosto 1969, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 8 del 10 gennaio 1970, fermo restando che i richiami alla legge 4 luglio 1967, n. 580, in esso contenuti, con riferimento agli sfarinati ed alle paste alimentari, sono sostituiti con i

magazzini con appositi cartelli recanti la scritta a caratteri ben visibili: "MATERIE PRIME E/O PRODOTTI FINITI NON DESTINATI AL MERCATO NAZIONALE" o con altre modalità tali da rendere sempre possibile il diretto e immediato controllo da parte degli organi di vigilanza.

3. Le singole materie prime di base con requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente decreto, nonché le sostanze delle quali non è autorizzato l'impiego per la produzione degli sfarinati e delle paste alimentari ai sensi del presente decreto, che, invece, si intendono utilizzare per la fabbricazione degli sfarinati e delle paste alimentari di cui al comma 1 del presente articolo ed i prodotti finiti vanno annotati in un apposito registro di carico e scarico le cui caratteristiche e modalità di tenuta sono stabilite con il decreto ministeriale di cui al comma 1.

4. Salvo quanto previsto dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, e dall'articolo 9 del decreto Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, è vietata l'importazione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente decreto e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento.

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

richiami al presente regolamento [4].

5. Salvo quanto previsto dall'articolo 48 della legge 24 aprile 1998, n. 128, e dall'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, è vietata l'importazione di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti dalle norme del presente regolamento e dei provvedimenti dell'autorità amministrativa previsti dal presente regolamento.

6. Fino al 30 giugno 2002 è consentita l'utilizzazione di etichette ed imballaggi non conformi, purché conformi alle disposizioni della legge 4 luglio 1967, n. 580 e del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 [5].

5. Fino alla data di entrata in vigore delle disposizioni contenute nel decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di cui al comma 1, per quanto concerne i registri di carico e scarico, sono applicabili le disposizioni di cui al decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 26 aprile 2002, e successive modificazioni, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 16 maggio 2002, n. 113, recante disposizioni applicative dell'articolo 12, commi 2, 3 e 4 del decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.

---

(2) Si veda anche il D.M. 26 aprile 2002.
(3) Si veda anche il D.M. 26 aprile 2002.
(4) Si veda anche il D.M. 26 aprile 2002.
(5) Comma così modificato dall'art. 8-sexies, D.L. 23 novembre 2001, n. 411.

13. Disposizioni di rinvio.

1. Salvo che il fatto costituisca reato:

a) nel caso di violazione delle disposizioni di cui **agli articoli 4, commi 1 e 3, 11, comma 2**, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera a), della legge 4 luglio 1967, n. 580;

b) nel caso di violazione delle disposizioni di cui agli articoli 1, comma 7, 2 comma 8, e 9 **comma 6**, lettera a), si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera b), della legge 4 luglio 1967, n. 580;

c) nel caso di violazione delle norme del presente regolamento diverse da quelle indicate nelle lettere a) e b), nonché dei provvedimenti amministrativi previsti dal

13. Disposizioni di rinvio.

1. Salvo che il fatto costituisca reato:

a) nel caso di violazione delle disposizioni di cui all'**articolo 11, comma 2**, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera a), della legge 4 luglio 1967, n. 580;

b) nel caso di violazione delle disposizioni di cui agli articoli 1, comma 7, 2 comma 8, e 9 **comma 5**, lettera a), si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera b), della legge 4 luglio 1967, n. 580;

c) nel caso di violazione delle norme del presente regolamento diverse da quelle indicate nelle lettere a) e b), nonché dei provvedimenti amministrativi previsti

presente regolamento, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera c), della legge 4 luglio 1967, n. 580.
2. Si applicano, altresì, le altre disposizioni contenute nel titolo VIII della citata legge n. 580 del 1967, connesse all'applicazione delle sanzioni di cui al comma 1.

dal presente regolamento, si applica la sanzione amministrativa prevista dall'articolo 44, comma primo, lettera c), della legge 4 luglio1967, n. 580.
2. Si applicano, altresì, le altre disposizioni contenute nel titolo VIII della citata legge n. 580 del 1967, connesse all'applicazione delle sanzioni di cui al comma 1.

14. Abrogazioni.

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento cessano di avere efficacia le seguenti disposizioni: a) gli articoli 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 50, primo comma, della legge 4 luglio 1967, n. 580; b) il decreto 27 aprile 1998, n. 264 del Ministro della sanità.
2. [6].

(6) Sostituisce il secondo comma dell'art. 50, L. 4 luglio 1967, n. 580.

NOTE [7]

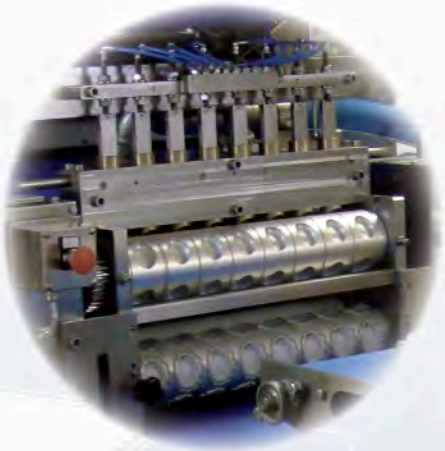
(7) Si omettono le note al DPR 187/2001, per le quali rimandiamo alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 95 del 23 aprile 2013.

Per saperne di più, puoi leggere:

Come cambierà la normativa italiana sulla pasta (Pastaria n.2/2013)

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

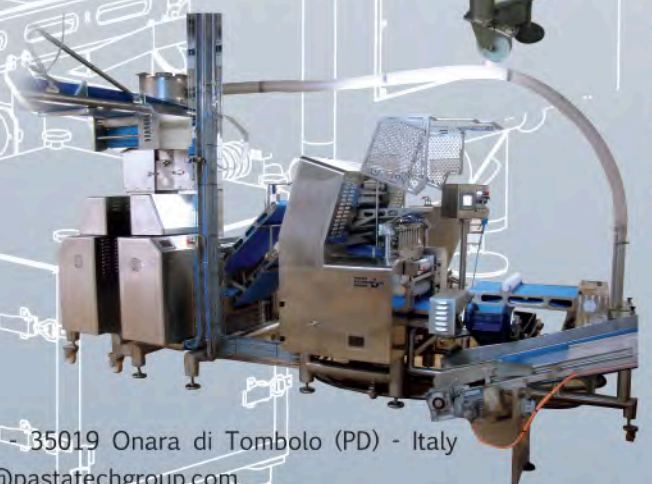
FORMATRICE DOPPIA SFOGLIA



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.



Pasta Technologies Group s.r.l. - Via Martiri delle Foibe, 13 - 35019 Onara di Tombolo (PD) - Italy
Tel. +39 049 7968840 - Fax +39 049 7968841 - E-mail: info@pastatechgroup.com

www.pastatechgroup.com

dpr 5 marzo 2013 n. 41 nota a commento di appf

di Justo Bonetto
Segretario APPF

Justo Bonetto e Giovanni Rana (presidente APPF)

Pubblichiamo una nota di Justo Bonetto, segretario dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF) presieduta da Giovannni Rana, a commento del DPR 5 marzo 2013 n. 41.

Justo Bonetto

È stato finalmente pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 23 Aprile 2013 il D.P.R. n. 41 del 5 Marzo 2013, cioè il Regolamento che reca modifiche al D.P.R. 09/02/01 n.187 concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.

Un ulteriore passo avanti nel superamento dei tanti limiti che si frapponevano, e tutt'ora si frappongono, ad una più sostanziale modifica del vigente ma ormai purtroppo largamente inattuale disposto legislativo.

Se è stato basilare – eccome! – nel definire la "pasta fresca", il DPR 187/01, a suo tempo voluto e perseguito da APPF, ha con questo prodotto e con questa definizione creato il presupposto della sua grande diffusione in Europa ma mostra ora non pochi impacci, soprattutto di tipo commerciale.

Nel decreto testè approvato APPF ed AIDEPI, in unità di intenti, sono andati al sodo cercando di modificare in primis ciò che aveva un impatto economico (coefficiente steroli) e focalizzando in tal modo gli obiettivi poiché la battaglia burocratica "ministeriale" è stata ed è tuttora micidiale. Una nota veramente positiva ed encomiabile nella faccenda è venuta dall'apporto prezioso del Ministero delle politiche economiche nelle persone di due giovani funzionarie – le dott.sse Marzetti e Giorgetti - che hanno svolto un ruolo fondamentale nel percorso legislativo, facilitando non poco il compito delle Associazioni.

C'è ancora una coda al DPR n.41 ed è un decreto che dovrà modificare gli obblighi di comunicazione al Ministero delle politiche agricole, decreto che riguarda la "spedizione" verso paesi CEE e l'esportazione propriamente detta di sfarinati e paste alimentari aventi requisiti diversi da quelli prescritti. Tale decreto da emanarsi dal MIPAAF, con il solito esasperante "concerto" di ben 4 differenti Ministeri è in fase di gestazione, ma minaccia di avere nel testo assurdi ed immotivati balzelli burocratici in un mercato Europeo che non li sopporta più (e di cui abbiamo un bisogno assoluto).

Sarà nostro compito tenere aggiornati i lettori sull'iter legislativo di tale articolo 12.

L'Eco del Molino

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832

04 013
DRG COMUNICAZIONE

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.

MOLINO DALLAGIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA

DALLAGIOVANNA
FARINE SENZA GLUTINE
ITALIA

www.dallagiovanna.it

dpr 5 marzo 2013 n. 41 la posizione di appafre

di Luigi Pelosini
Segretario APPFARE

A seguito della pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana del DPR 5 marzo 2013 n. 41, riceviamo e pubblichiamo una lettera di Luigi Pelosini, segretario di APPAFRE, che ribadisce le posizioni già espresse dalle pagine di Pastaria dell'Associazione dei produttori di pasta fresca e gnocchi della piccola e media impresa e dell'artigianato sul provvedimento di legge.

Luigi Pelosini

Il provvedimento del Consiglio dei ministri del 22 gennaio 2013 che modificava, tra le altre cose, il comma 3 dell'art. 8 del DPR 187 del 2001 relativo ai parametri analitici per accertare il contenuto di uova nella pasta, a cui si accedeva utilizzando il metodo ufficiale di riferimento indicato nel D.M. del 23 luglio 1994, è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 23 aprile scorso (DPR 5 marzo 2013 n. 41).

Al provvedimento legislativo, cui va riconosciuto il merito di voler aggiornare e razionalizzare il quadro normativo, la nostra associazione, in rappresentanza delle istanze ricevute dai pastifici associati, aveva mosso, dalle pagine di Pastaria, alcuni rilievi (si veda l'articolo *DPR 66/2013 e pasta all'uovo: l'appello di APPAFRE*), precisando che:

• la diminuzione, pur importante, della quantità dell'estratto etereo da 2,80 a 2,50 grammi e degli steroli da 0,145 a 0,130 grammi in 100 grammi di sostanza secca, pur attenuandolo, non risolve del tutto il problema della determinazione del reale contenuto del numero di uova nella pasta;

• occorre definire una metodica analitica ufficiale per la determinazione degli steroli.

Con rammarico, prendiamo atto che il decreto pubblicato sulla Gazzetta ufficiale non ha accolto le nostre osservazioni, la cui fondatezza e ragionevolezza avremmo potuto facilmente dimostrare se solo la nostra associazione fosse stata consultata prima di licenziare il testo di legge.

Il lavoro di ricerca analitica per la determinazione della quantità di uova nella pasta che abbiamo svolto con la collaborazione di nostri due pastifici, i cui risultati sono pubblicati sull'ultimo numero di PASTARIA (si veda l'articolo *Pasta all'uovo e steroli le problematiche connesse al rispetto dei requisiti normativi*), non verrà accantonato e ci attiveremo da subito per inviarne il testo ai nuovi ministri delle Politiche agricole alimentari e forestali, dello Sviluppo economico e della salute, nella speranza che possano dimostrarsi sensibili, quanto i nostri produttori, alle questioni esposte.

Ci auguriamo che venga finalmente individuato un idoneo metodo analitico strumentale per una attribuzione corretta del numero di uova nella pasta e che in futuro APPAFRE, quale associazione rappresentativa di produttori di pasta fresca della piccola e media impresa e dell'artigianato, possa essere consultata dalle competenti commissioni ogniqualvolta si dovesse porre mano alla normativa italiana sulla pasta alimentare.

PASTA E DOLCE, INSIEME. ASSOCIAZIONE VINCENTE.

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

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.

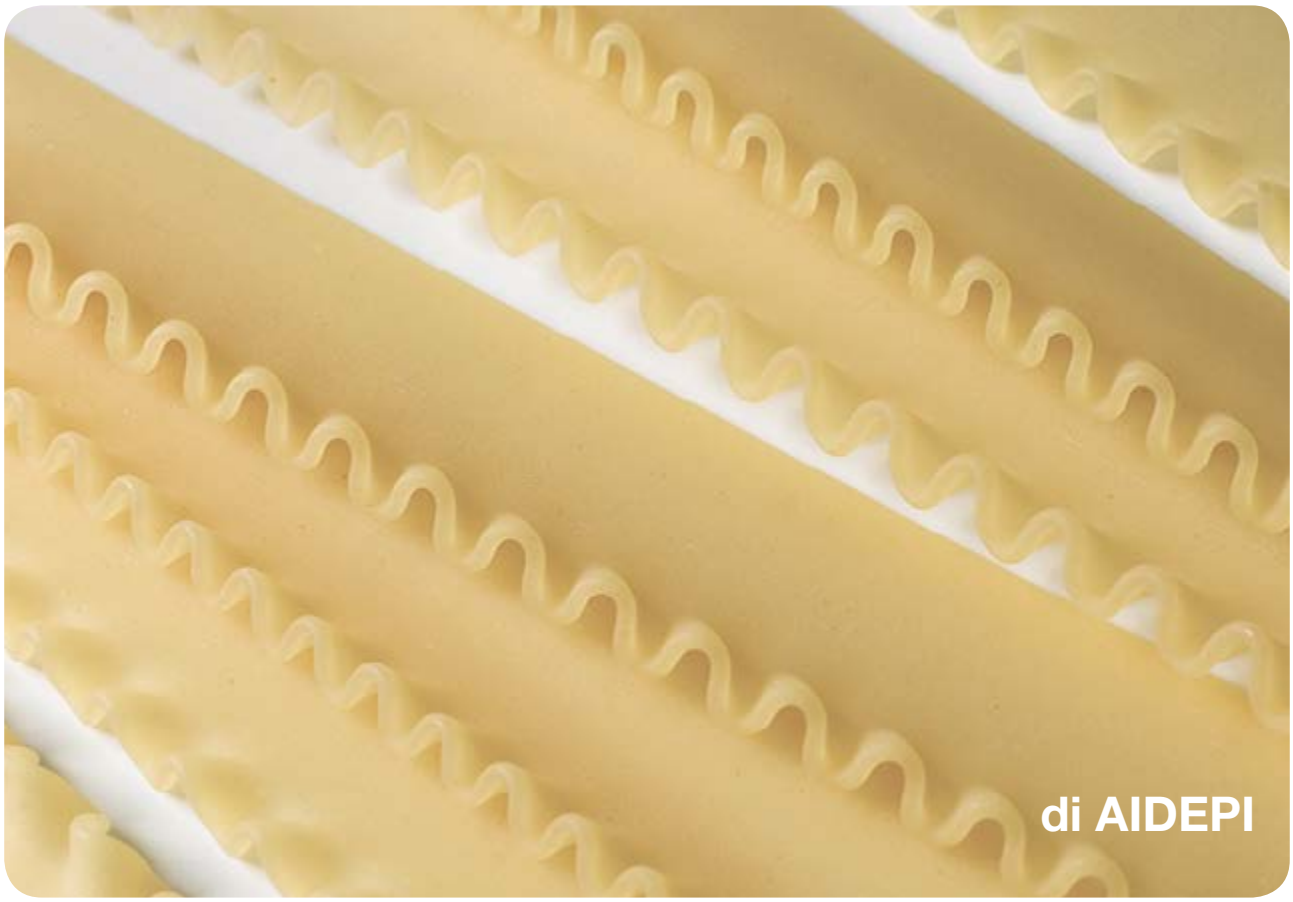
Oggi A.I.D.EP.I., con la forza di oltre 130 imprese aderenti, e lo straordinario patrimonio di competenze, informazioni e autorevolezza dei suoi componenti, è un punto di riferimento autorevole e prezioso per chiunque voglia rapportarsi al mondo dolciario e pastario italiano.

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

ASSOCIAZIONE DELLE INDUSTRIE DEL DOLCE E DELLA PASTA ITALIANE
AIDEPI

dpr 5 marzo 2013 n. 41: il parere di aidepi



L'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI) ha accolto con favore la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana del DPR 5 marzo 2013, n. 41, recante modifiche al DPR 187/2001, come si legge nella nota pubblicata in queste pagine.

L'AIDEPI ha accolto con favore la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del DPR 5 marzo 2013 n. 41, concernente la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari. Il testo risulta infatti il frutto di un lungo confronto avviato dall'Associazione con le Amministrazioni coinvolte, Mise e Mipaf, e risponde appieno alle esigenze di modifica del provvedimento avanzate dall'AIDEPI per conto delle aziende associate del comparto pastario.

Particolarmente significative sono le seguenti modifiche, che contribuiscono fortemente ad adeguare il testo normativo alle mutate esigenze produttive degli operatori.

È stato così finalmente chiarito che è consentita la miscelazione delle tre paste alimentari a denominazione tutelata (pasta di semola con pasta di semolato con pasta di semola integrale), che si configurano come paste speciali, fugando così ogni precedente dubbio a riguardo.

Viene inoltre inserita nel provvedimento la lettera G della circolare del Ministero delle Attività Produttive n. 168 del 2003 che prevede che i parametri analitici delle paste speciali si applichino esclusivamente alla materia prima di base impiegata, e non anche all'ingrediente aggiunto all'impasto (ad esempio le ceneri apportate dagli spinaci alla semola non vengono computate nel tenore massimo previsto per le paste di semola di grano duro).

Sul versante delle paste all'uovo, si registra l'adeguamento del tenore previsto per gli steroli e l'estratto etereo nelle uova, che vengono così conformati alle attuali caratteristiche analitiche degli ovoprodotti. Il valore minimo degli steroli è quindi pari a 2,50 grammi (il valore minimo in precedenza era 2,80 grammi), mentre il valore minimo dell'estratto etereo è pari a 0,130 grammi (il valore minimo in precedenza era 0,145 grammi).

Sotto il profilo delle facilitazioni ai fini dei controlli, è stata ottenuta la possibilità di identificare nei magazzini le materie prime ed i prodotti finiti non destinati al mercato nazionale con "modalità tali da rendere sempre possibile l'immediato e diretto controllo da parte degli organi di vigilanza", in alternativa alla precedente ed unica modalità consistente nel riportare la scritta "materie prime e/o prodotti finiti non destinati al mercato nazionale, non più in linea con le nuove strutture produttive spesso dotate di magazzini automatizzati.

Da ultimo, il più importante risultato deriva senz'altro dalla richiesta fortemente avanzata dall'Associazione di eliminare il regime delle autorizzazioni alle esportazioni, che viene sostituito da una semplice comunicazione da effettuarsi secondo modalità di trasmissione di natura telematica, che verrà disciplinata con apposito decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con i Ministri dello sviluppo economico, della salute e dell'economia e delle finanze da emanarsi sei mesi dall'entrata in vigore del Decreto.

L'Associazione è fortemente impegnata con i Ministeri coinvolti nel rendere tale comunicazione il più possibile agevole e immediata a vantaggio degli operatori.

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 cucchiaio

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

linee per **lasagne e cannelloni pronti**, soluzioni per un piatto unico

Il recente accordo di partnership con BS conferma l'elevato interesse di Storci nei piatti pronti, un mercato dalle stimolanti prospettive nell'ambito del quale le due aziende parmensi proporranno soluzioni tecnologiche innovative e creative per la preparazione di lasagne, cannelloni e ready meals a base di pasta.

Linea semiautomatica per la produzione di lasagne

Voglia di un pasto veloce, bilanciato e comodo: i consumatori hanno sempre più queste esigenze soprattutto a pranzo. Ristoranti e tavole calde “italian style” hanno sempre nel menu le lasagne, piatto di elezione della tradizione culinaria d’Italia, da tempo rivisitato anche con ricette locali in Paesi molto lontani. Sempre più consumatori nel mondo trovano appagamento in un piatto di lasagne: un pasto pronto, gustoso, bilanciato. La chiara alternativa al panino. Basta poco e grazie ad un forno o un microonde si può gustare un primo piatto fumante e gustoso.

I produttori necessitano di abbinare tradizione ed innovazione tecnologica per avere prodotti gradevoli, sicuri e di qualità; l’obiettivo è scegliere i migliori impianti per la massima igienicità e qualità dei prodotti ottenuti. Storci S.p.a. da oltre vent’anni produce impianti e macchinari per pasta secca, pasta fresca, piatti pronti, pasta senza glutine e paste speciali. L’unione con una grande azienda del ramo, Fava S.p.a. di Cento (Italia), ne fa il gruppo leader mondiale nella costruzione di linee industriali per la produzione di paste secche e couscous, con circa il 40% del mercato globale.

Confidando nella crescita del mercato dei piatti pronti, Storci e BS S.r.l. (Parma, Italia) si sono uniti per proporre soluzioni innovative e creative per la preparazione di lasagne, cannelloni e piatti pronti a base di pasta; sin dal 1980 BS opera con competenza e affidabilità nei principali mercati di piatti pronti, fast food, gelati, dolciumi.

La difficoltà nel progettare un impianto per la produzione di piatti pronti a base di pasta, in particolare da sfoglia, come lasagne e cannelloni, trova risposte sempre adeguate: sistemi di produzione della sfoglia, di cottura, di taglio e porzionatura, sistemi di dosaggio di salse e condimenti, unità di assemblaggio in vaschetta sono alcuni dei tasselli che permettono di ottenere il massimo con una gestione semplificata.

Gli ostacoli da superare per ottenere lasagne di ottima qualità sono certamente legati alla cottura in acqua della sfoglia, ma il cuore dell’impegno è ancor più nelle fasi che la precedono. Preparazione di una sfoglia di pasta di alta qualità per avere migliore tenuta in cottura, movimentazione della sfoglia e dosaggio dei

Robot per la presa della sfoglia di lasagne

preparati per assemblare un prodotto confezionato che sia attraente prima per la vista poi per il palato del consumatore: queste le principali esigenze da gestire con soluzioni semplici e a risultato garantito.
Gli automatismi di primo livello permettono di ridurre l'impiego di personale qualificato e gli errori umani, la

facilità di pulizia e di manutenzione rende il piano di autocontrollo più efficiente.
Ciò che caratterizza questi impianti è la cura della qualità organolettica della pasta cotta e condita: l'innovazione del Premix, del Beltmix, delle sfogliatrici sottovuoto e la semplicità dei robot di presa lasagne, dei dosatori per salse o per formaggio grattugiato per un'esperienza di gusto unica. (*Comunicato stampa)*

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 0521 543611 • storci@storci.com**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Seleziona

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).

INVIA

PREPARAZIONE RAPIDA
3 MINUTI

primi tra i primi

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

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

al pastificio granoro il premio "ambientepuglia 2013"

Il pastificio Granoro si è recentemente aggiudicato il premio AmbientePuglia 2013.

Tutti abbiamo a cuore l'ambiente e il nostro territorio. Siamo pronti a condannare i disastri che nel corso degli anni hanno deturpato i connotati tipici dei nostri paesaggi, gli atti vandalici che hanno a volte distrutto le opere artistiche, simbolo della nostra cultura. Ma nella quotidianità i nostri gesti non sempre rispettano l'ambiente in cui viviamo.

isogna dunque recuperare l'amore per la nostra terra e per il contesto sociale in cui viviamo. A ricordarcelo ci sono associazioni come AmbientePuglia, costituita a Bari per volontà di un gruppo di amici con una forte e schietta passione per la propria terra il cui attuale Presidente è il Direttore d'Orchestra e compositore, Maestro Paolo Lepore e Vice Presidente Maurizia Calabrese. In un momento così grave per le sorti dell'intero pianeta, l'associazione è alla ricerca di tipi e stili di vita diversi che smuovano l'individualismo moderno adottando la "questione ambientalista" come alternativa alla immobilità. Fortunatamente ci sono anche aziende con una forte propensione alla valorizzazione dell'ambiente nel quale operano e alla riqualificazione del proprio contesto sociale. Il Pastificio Granoro, diretto dalla famiglia Mastromauro, da tempo si batte concretamente per restituire al territorio i consensi ottenuti in campo economico. Lo ha fatto attraverso il lancio di una nuova linea di prodotti, Granoro Dedicato, interamente realizzati in Puglia, dalla coltivazione delle materie prime (grazie ad un accordo con i coltivatori di Apricena) al confezionamento. Fermare quell'emorragia di campi di grano sostituiti dai più redditizi pannelli fotovoltaici, salvare la tradizione cerealicola e della pasta di Puglia e ridare reddito agli agricoltori pugliesi di grano, olive, legumi e pomodori: questa la "rivoluzione" contenuta nell'Accordo di Filiera promosso da Granoro. Il tutto sotto il marchio "Prodotti di Qualità Puglia". Economia, ma non solo: Granoro svolge il suo ruolo di azienda attenta al territorio anche attraverso interventi di riqualificazione sociale: "Ripartiamo dalla Pasta" è il nome del progetto pensato dall'azienda pugliese (in collaborazione con la Factory del Gusto) per le detenute del

Carcere Femminile di Trani.
uesto percorso, attraverso delle lezioni teoriche e pratiche, ha offerto una formazione nel campo della lavorazione industriale della pasta secca. Permettere l'acquisizione di competenze specializzate in campo alimentare e migliorare l'autostima individuale e di gruppo: questi gli intenti principali del progetto che ha voluto offrire un contributo al reinserimento sociale delle detenute, attraverso la conoscenza dell'arte pastaria, dando loro un senso alla propria vita che in molti casi ha perso contatto con la realtà.
n impegno che non è passato inosservato: Marina Mastromauro, Amministratore Delegato del Pastificio Granoro, ha ritirato il "Premio AmbientePuglia 2013" lunedì 22 aprile nella Chiesa di Santa Teresa dei Maschi di Bari, proprio nella "Giornata Mondiale della Terra", celebrata per la prima volta a livello internazionale il 22 Aprile 1970, per sottolineare la necessità di conservare le risorse naturali del Pianeta.

Marina Mastromauro

na serata celebrativa per chi ha a cuore la Puglia, con i suoi paesaggi aspri e generosi e lo straordinario patrimonio di beni storici ed archeologici, che offrono una ricchezza di opportunità per chiunque abbia desiderio di offrire il proprio contributo e sostegno a questa idea di coscienza della "natura". Il premio è stato una "MANO" in terracotta e colorata in oro, realizzata dall'Architetto-Designer Tarshito. La premiazione si è conclusa con il concerto del pianista Michele Campobasso e le musiche composte dai maestri Paolo Lepore e Gianni Giannotti.
ndustria, ambiente, territorio, cultura e musica: una miscela di valori che può regalare nuovi spiragli di luce alla nostra Terra. *(Comunicato stampa)*

Insaporitori proteici.
Piatti pronti, ripieni, tortellini.
MVD®
Modified Vacuum Drying
naturalmente
NEW FOODS®
NATURA & TECNOLOGIA
dehydratedfoodingredients
savoury
New Foods Industry S.p.A.
37012 Bussolengo - Verona - Italy
Tel.+39 045 6768600 (ra) - Fax +39 045 6768598
www.newfoods.it
1964 2014
umbertoperetti·simione

chiedi a pastaria pastaria risponde

La redazione di Pastaria, in collaborazione con esperti di varie discipline, risponde alle domande degli operatori del settore.

LA DOMANDA

Buonasera, io sto cercando di aprire un'attività artigianale di produzione e vendita di pasta fresca. Per il mio business plan ho bisogno di un dato che non trovo da nessuna parte. Si reperiscono dappertutto i dati di consumo di pasta fresca, ma quello che non si dice è quale è la percentuale di pasta fresca artigianale sulla pasta fresca in generale. Voi mi potete aiutare? Grazie mille.

S.R. (Italia)

LA RISPOSTA

Mancano purtroppo rilevazioni ufficiali sia sulla dimensione fisica della rete dei laboratori artigianali di pasta fresca, sia sui potenziali produttivi.

Si può comunque stimare che il mercato della pasta fresca, limitatamente alla componente artigianale (imprese di produzione e laboratori che associano alla lavorazione anche la vendita al dettaglio), si aggiri attorno alle 60mila tonnellate annue. Un quantitativo che si confronta con oltre 140mila tonnellate attribuite al segmento delle paste fresche industriali.

La stima prende a riferimento la rete costituita dai laboratori artigianali di piccole o medio-piccole dimensioni. Sulla base di tali valutazioni si può pertanto attribuire al canale artigianale con vendita retail una quota attorno al 28% del mercato delle paste fresche in Italia e una più elevata incidenza in termini di fatturato.

Come noto, i consumi alimentari hanno subito in questi ultimi anni, a causa della prolungata crisi economica, profondi stravolgimenti che stanno in qualche modo condizionando anche il mercato delle paste alimentari.

Per il fresco si aprono inoltre nuovi scenari. La maggiore attenzione al prezzo, a causa del diminuito potere d'acquisto delle famiglie italiane, e l'elevato tasso di promozionalità registrato anche per le paste fresche confezionate nei punti vendita della grande distribuzione organizzata e nei discount stanno avendo ripercussioni sui comportamenti di acquisto. A tali fenomeni si aggiunge una generale tendenza alla riscoperta della preparazioni domestiche, dal pane alle torte alle paste all'uovo, suggellata da un aumento delle vendite degli ingredienti di base (farine, uova, zucchero, lieviti, ecc.).

La qualità del prodotto (e delle materie prime impiegate) resta comunque il principale fattore di successo per le vendite di pasta fresca artigianale, così come la scelta delle tipologie (specialità regionali, prodotti innovativi, soprattutto tra le paste ripiene ecc.).

Il prezzo, più elevato rispetto al prodotto industriale, potrebbe rappresentare in questa fase un freno agli acquisti, soprattutto in termini di frequenza dei consumi. Ma un'adeguata comunicazione sulla qualità e sulla genuinità dei prodotti e degli ingredienti utilizzati potrebbe contribuire, anche in una fase di crisi dei consumi come quella attuale, a sostenere i fatturati. Un altro aspetto da considerare sono i ricarichi piuttosto elevati sui quali i laboratori artigianali hanno ampi margini di manovra per fronteggiare eventuali cicli negativi delle vendite. Da segnalare che anche i costi di produzione dovrebbero tendere gradualmente a ridursi, favorendo implicitamente un recupero della marginalità.

Per le tue domande:

compila il form o scrivi a redazione@pastaria.it

LA PRIMA SCUOLA DEDICATA ALLA REGINA DELLA CUCINA ITALIANA:

LA PASTA

http://www.primo-piatto.it

l'importanza delle **pubbliche relazioni** nel marketing della pasta

di Marino Rossi

Le pubbliche relazioni possono rappresentare una importante attività di promozione anche per pastifici di piccole e medie dimensioni.

All'interno dell'insieme di attività di marketing definite di "promozione", un posto di rilievo va riservato, anche per il piccolo produttore di pasta, alle pubbliche relazioni (PR).

Come per molte altre attività di supporto alla vendita, anche le PR possono oggi, grazie a internet e in generale alle nuove tecnologie, fornire ottimi risultati con esborsi finanziari piuttosto ridotti.

Va infatti sfatato il luogo comune che, in tema di PR, fa pensare a feste con famosi e strapagati personaggi dello star system o grandi eventi realizzati in location da sogno.

Per una piccola-media impresa occuparsi di PR significa avere a che fare con attività molto concrete, come gestire i rapporti con tutti i media (stampa e non solo), predisporre e trasmettere newsletter e comunicazioni varie, ideare, organizzare e realizzare eventi sul territorio.

Le PR sono in sostanza tutte le attività relative alla comunicazione tra l'azienda e il mondo esterno; se ben pianificate e realizzate, determinano un sicuro beneficio in termini di rapporto tra risultati e costi che come vedremo possono essere limitati.

Non c'è dunque motivo per non affrontare sul serio la questione delle PR: queste sono necessarie sempre, anche quando l'azienda va a gonfie vele.

Occorre infatti agire anche a scopo preventivo e far sempre sentire la propria presenza su tutti i mezzi di comunicazione.

Ciò è ancor più vero oggi: immersi come siamo nell'inflazione di messaggi, è cruciale distinguersi per competere sui mercati.

Le PR sono necessarie perché implicano la percezione dell'impresa da parte del mondo esterno, e tale immagine va tenuta sotto controllo.

Storicamente le piccole aziende hanno spesso avuto problemi con le attività di PR, e questo sia in considerazione del fatto che le agenzie di comunicazione sono più interessate a realtà aventi budget cospicui, sia per una evidente differenza culturale e di approccio tra questi due mondi.

Nelle agenzie si fa solitamente assai fatica a comprendere la mentalità e le esigenze del piccolo imprenditore.

Tale rapporto "difficile" porta spesso le piccole aziende a trascurare una leva di marketing assolutamente indispensabile.

Così facendo si perdono i vantaggi dell'attività di PR, tra cui segnaliamo:

- selezione del target di clienti (potenziali) e del relativo messaggio
- possibilità di emergere nei mercati facendo parlare di sé
- credibilità della comunicazione (un articolo su Pastaria, un servizio radiofonico, sono più credibili di una pubblicità aziendale, proprio perché gli autori sono terzi)
- effetto virale, cioè di passaparola (chi legge l'articolo ne parla con colleghi/clienti/fornitori)
- costi ridotti (organizzare un piccolo evento o spedire comunicati stampa è certo meno oneroso di una sia pur piccola campagna pubblicitaria)
- miglioramento dell'immagine aziendale e consolidamento dei rapporti coi clienti (leggere commenti favorevoli sui prodotti che si acquistano non può che tranquillizzare i clienti)
- incremento delle vendite (esso deriva dal fatto di far pubblicare sempre gli estremi del sito internet, gli agenti/rivenditori, e altri riferimenti aziendali).

Tutti questi obiettivi si possono raggiungere sia avvalendosi di un partner esterno (agenzia o professionista esperto di PR), sia utilizzando risorse interne: quest'ultima scelta ci pare preferibile per il piccolo produttore di pasta, a patto che questi non creda di improvvisarsi esperto della materia o pensi di utilizzare personale "dilettante".

Al contrario in tale evenienza dovrà poter contare su persone adeguatamente preparate.

Tornando al caso in cui si debba forzatamente ricorrere al partner esterno (mancanza di personale e/o di tempo), sarà bene seguire alcuni criteri guida:

CAVALLINI

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.

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).

MACCHINA NP500-13F

TORTELLINI 2 e 3,5 g – TORTELLONI 15 g

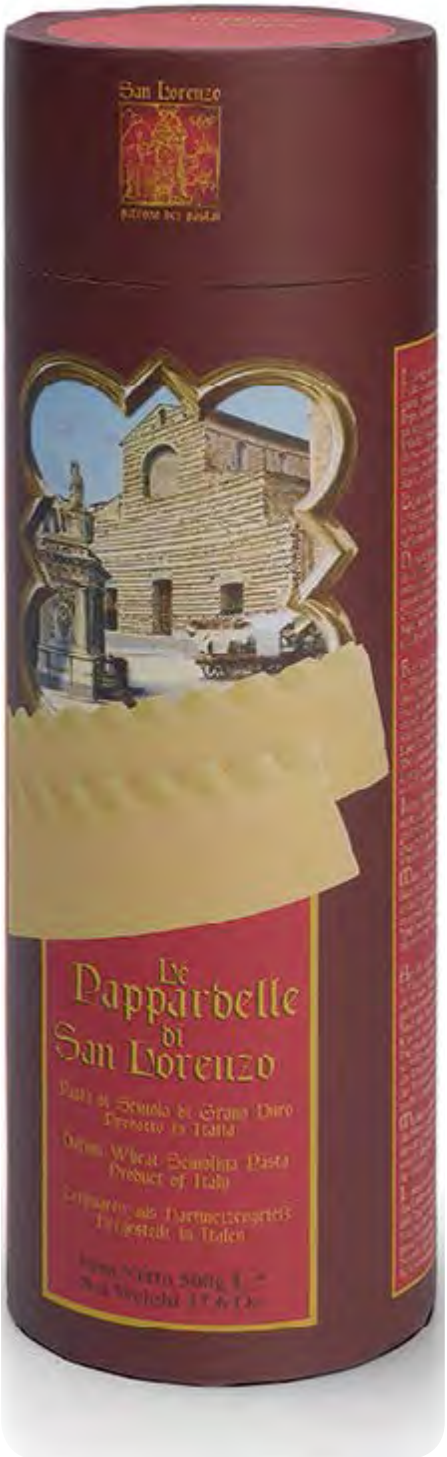
TRADIZIONE

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

Cavallini Moreno Via G. Verdi, 43 - 40011 Anzola dell'Emilia (BO) - Italy
Tel. +39 051 720520 - Fax +39 051 720409 - Cell. 335 6624623
info@formatrici-pasta.com - www.formatrici-pasta.com

• evitare grandi agenzie e nomi famosi, eccessivamente costosi e comunque poco adatti a una piccola impresa
• meglio servirsi di un professionista (giornalista, esperto di PR) reperibile consultando (anche su internet) gli elenchi delle associazioni, quali Ferpi e Gus
• scegliere possibilmente esperti del settore pastario
• prestare attenzione al contratto in tutte le sue parti
• concordare in forma scritta gli obiettivi minimi e i tempi del lavoro
• stabilire i criteri di valutazione del servizio reso
• esigere un piano di PR personalizzato sulle proprie esigenze
• esaminare i progetti già realizzati per altri clienti (meglio se dello stesso settore)
• concordare l'eventuale team che svolgerà il lavoro e conoscerne i componenti
• stabilire il pagamento anche in funzione del risultato ottenuto
• ultimo ma non meno importante, valutare il clima e la sintonia che si crea: visto il tipo di lavoro delle PR, che coinvolge la percezione e l'immagine dell'azienda, l'intesa deve essere ottimale.

Sempre in un'ottica di riduzione dei costi, un piccolo produttore può prendere in esame anche il servizio di "affitto" di un giornalista: il Rent-a-journalist è un tipo di Temporary Management che prevede di avvalersi, per un tempo prefissato, di un giornalista qualificato.
Costui trascorrerà un certo periodo in azienda, organizzerà (se occorre) o migliorerà il gruppo dedicato alle PR e all'ufficio stampa; inoltre potrà formare e far crescere le persone adatte, trasferendo loro competenze e professionalità.
I vantaggi aziendali di una tale scelta sono sia di risparmio immediato, sia dovuti al fatto di capitalizzare un investimento in formazione: l'impresa si ritrova poi con risorse interne professionalmente arricchite.
Se invece l'attività di PR viene gestita con risorse interne, è d'uopo individuare una persona responsabile dell'ufficio comunicazione: potrà essere il responsabile commerciale o, se esiste, del marketing.
Si tenga presente che le caratteristiche di predisposizione al contatto coi



media e le capacità comunicative non è detto che siano già adeguatamente sviluppate in tali figure.
Andrà messa in conto una opportuna formazione, visto che l'obiettivo del commerciale è vendere, mentre quello del PR è innanzitutto informare.
Il tipico responsabile PR deve essere anche creativo, dovendo cercare informazioni aziendali da trasmettere all'esterno.
Per integrare uno scarno ufficio comunicazione, l'azienda può ricorrere a laureandi o neolaureati in pubbliche relazioni, tramite lo strumento dello stage, che limita i costi.
Il primo obiettivo per far parlare di sé è creare un archivio di giornalisti e contatti coi media.
Vi sono servizi ideali per piccole imprese, che al costo di poche migliaia di euro permettono di costruirsi un database adeguato (vedi, ad esempio, Mediaddressbook).
Se poi il target è circoscritto o le esigenze sono episodiche, si possono acquistare tutti i periodici che interessano, telefonare alle redazioni, e quindi annotarsi nomi, recapiti telefonici e mail di redattori, caporedattori e direttori: il costo sarà davvero contenuto.
Per accedere a elenchi di periodici specializzati e di categoria si può andare sul sito windpress.it, che raccoglie oltre 1000 testate.
La stesura di un comunicato stampa è tutt'altro che banale: si tratta di un piccolo articolo da inviare a giornalisti e media, quindi deve attenersi a forme standard e contenere precise informazioni.
Inizia con la dicitura "comunicato stampa", poi data e luogo e quindi un titolo breve e attraente; segue un breve sommario e quindi il testo (non oltre la pagina), ben scritto e rispondente alle domande classiche (chi, cosa, dove,

Scarica gli arretrati di Pastaria con un click.

Registrati gratis
a pastaria.it
e scarica gratis i nostri archivi storici (2007-2012)

Per registrarti
clicca qui

quando, come e perché).
Sono ammessi commenti di persone “importanti”; in fondo i contatti (persone, ruolo, telefono e mail) e un sintetico profilo aziendale.
Il contenuto va approntato per la pubblicazione sui media, con grande attenzione a correttezza, stile, pertinenza e precisione. Un comunicato stampa è ideale per segnalare un evento.
La sua diffusione è cruciale: il modo migliore è alla mattina via mail, al caporedattore o al direttore (in caso di piccole testate), o all’esperto di settore, se noto. Si deve sempre effettuare il recall, telefonando ai destinari.
Si consiglia di offrire materiali integrativi (press kit), proponendo spunti di approfondimento.
Fondamentale è tenere traccia dei vari contatti in modo razionale, ricordando di inviare un ringraziamento ai giornalisti che hanno scritto dell’azienda.
La cartella stampa (press kit) va preparata con cura, e dovrebbe contenere:

- logo aziendale
- breve storia
- gamma di prodotti/mercati
- obiettivi aziendali (mission)
- dati sintetici
- riconoscimenti/certificazioni/premi
- top management
- foto di prodotti/sede/eventi ecc.
- biglietto da visita della persona da contattare
- contatti (telefonici e mail)
- eventuale CD o chiavetta Usb contenente il tutto
- cataloghi e campioni (un pacco di pasta se è il caso)

A valle della diffusione del comunicato o della cartella stampa è indispensabile controllare ciò che viene pubblicato, cioè la rassegna stampa.
Tale raccolta di articoli, ritagli o altro può essere proficuamente inviata a clienti (anche via mail), fornitori, dipendenti, direttori delle filiali bancarie con cui si opera.
Esistono servizi appositi, come L’eco della stampa e altri, e si può sfruttare anche (a costo zero) Google News Alert, che invia email con segnalazioni di link su notizie di interesse.
Una buona idea è di inserire nel sito internet aziendale uno spazio per la raccolta degli articoli che interessano, in formato pdf.
Anche un piccolo produttore di pasta può quindi trarre grandi vantaggi dalle attività di PR, se affrontate col giusto impegno e l’adeguata preparazione.

Scoprirete quanto sia facile fare Cannelloni

In soli 2 metri una macchina che lamina, cuoce in acqua, raffredda, riempe, forma e taglia **Lasagna e Cannelloni artigianali precotti**.

- *700 pezzi ora*
- ***Facile** da usare e **rapida** nella manutenzione*
- ***Alimentazione ripieno** e **lunghezza cannellone regolabile***
- ***Non produce fumi combusti***
- *Completamente in **acciaio inossidabile***
- ***MACCHINA BREVETTATA***

VIDEO

MACCHINA PER CANNELLONI

CN/2000

PAMA ROMA

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

setaro, conquista gli emirati arabi

Da Torre Annunziata a Dubai. Il pastificio Setaro amplia i suoi orizzonti guardando ad Est e portando pasta sulle tavole di emiri e sceicchi. I prodotti dell'azienda, infatti, sono già in distribuzione in una catena di ristoranti e la loro richiesta è in crescita. La scelta di concentrarsi sugli Emirati Arabi, dettata dal calo di richieste in Italia, potrebbe rappresentare una svolta per lo storico pastificio che comunque non intende abbandonare il Belpaese (e nemmeno il suo mercato). In altri luoghi, spiega il titolare, sarebbe infatti impossibile lavorare la pasta come nell'azienda costruita in via Mazzini negli anni Trenta e che ancora vanta una lavorazione nel rispetto della tradizione.

fantavventure a tavola: rana (ri)entra nelle scuole

Continua l'impegno di Giovanni Rana nelle scuole primarie. Per il terzo anno consecutivo, infatti, il pastificio entra nelle prime tre classi con "Fantavventure a tavola", un percorso ludico-operativo di educazione alimentare pensato per i più piccoli. Le classi che aderiscono al progetto ricevono un kit con giochi e attività da svolgere durante le ore di lezione per stimolare la curiosità e conoscere un corretto stile di alimentazione. È inoltre possibile partecipare al concorso "Colori in pasta" inventando il piatto di pasta più appetitoso e colorato.
I vincitori si aggiudicheranno mille euro per la scuola e una gita al pastificio Rana con lezione di cucina. Le tre classi seconde classificate vinceranno invece un contributo in denaro per viaggi di istruzione e materiale didattico.

cerco & offro
gli annunci degli operatori

Alcuni annunci gratuiti pubblicati da operatori del settore su pastaria.it.

Ricerca agente di vendita

Pasta Technologies Group S.r.l. (www.pastatechgroup.com) **CERCA** agenti di vendita per Australia, U.S.A., Spagna, Europa Orientale. Per maggiori informazioni contattare il numero 049-7968840 o inviare email all'indirizzo sales@pastatechgroup.com.

Produttore di pasta cerca partner per l'apertura di un centro di formazione per pastai

Pastaio con lunga esperienza nel settore **CERCA** azienda che operi nel campo della fornitura di macchine e impianti per la produzione di pasta alimentare per partecipare in partnership ad un progetto per l'apertura nel Sud Italia di un centro di formazione per produttori di pasta fresca.

Il centro sarà adibito anche a show room e sala dimostrativa dell'azienda partner.

Per maggiori informazioni è possibile conttatare Giuseppe La Riccia telefonando al numero +39 338 3767417, o via email scrivendo a lariccia.giuseppe@libero.it.

Process Engineer settore Pasta per il Sud Italia f/m

Bühler è lo specialista globale ed il partner tecnologico per la fornitura di impianti e servizi per l'industria alimentare, dei trattamenti termici e della pressofusione. Bühler è attiva in oltre 140 Paesi e conta più di 8.000 dipendenti in tutto il mondo. Nell'ambito di un progetto di generale rafforzamento della struttura di assistenza clienti, Bühler **CERCA** per il mercato del Sud Italia un esperto di processo nel settore della lavorazione Pasta, per ricoprire il ruolo di Process Engineer settore Pasta per il Sud Italia f/m.

Principali Responsabilità

• Visite costanti ai clienti dell'area di competenza con ruolo di consulenza al fine di rilevare eventuali necessità di upgrade tecnico e tecnologico, sulla base dell'analisi dei prodotti, del processo di lavorazione, dei consumi energetici, dello stato generale di manutenzione delle linee, così come delle specifiche richieste del cliente e delle sue esigenze di innovazione;

• risoluzione delle problematiche connesse alle linee di produzione pasta (in caso di emergenze, o di ottimizzazioni di produzione);
• costante proposizione e sollecito verso la clientela per una corretta e costante manutenzione delle linee di produzione;
• collaborazione con lo staff tecnico/commerciale dell'azienda, al fine di garantire il corretto trasferimento delle esigenze del cliente e la corretta e rapida redazione di offerte commerciali (ricambi, retrofit, servizi tecnici e tecnologici);
• garantire con le proprie azioni e comportamenti lo sviluppo delle relazioni e delle attività di servizio verso la clientela del settore.

Profilo del candidato ideale

• formazione tecnica (diploma o laurea tecnica), combinata con ulteriore formazione nell'ambito delle scienze alimentari;
• esperienza professionale nel campo dell'industria della Pasta come responsabile di processo, di produzione o di manutenzione;
• capacità di identificare le necessità dei clienti e di trasformarle in soluzioni operative;

Imprenditorialità, orientamento al cliente e capacità commerciali;

• buone capacità analitiche;
• propensione ai rapporti interpersonali, innata capacità di comunicare con interlocutori di ogni livello, buona capacità di lavorare in team (anche multi-culturali);
• buona conoscenza della lingua Inglese e/o tedesca;
• elevata flessibilità (disponibile a viaggi e trasferte costanti nell'area di competenza).
• residenza al Sud Italia (area Bari e regione Puglia).
• conoscenza dei più moderni strumenti di comunicazione e archivio informatico (CRM, Microsoft Outlook etc..)

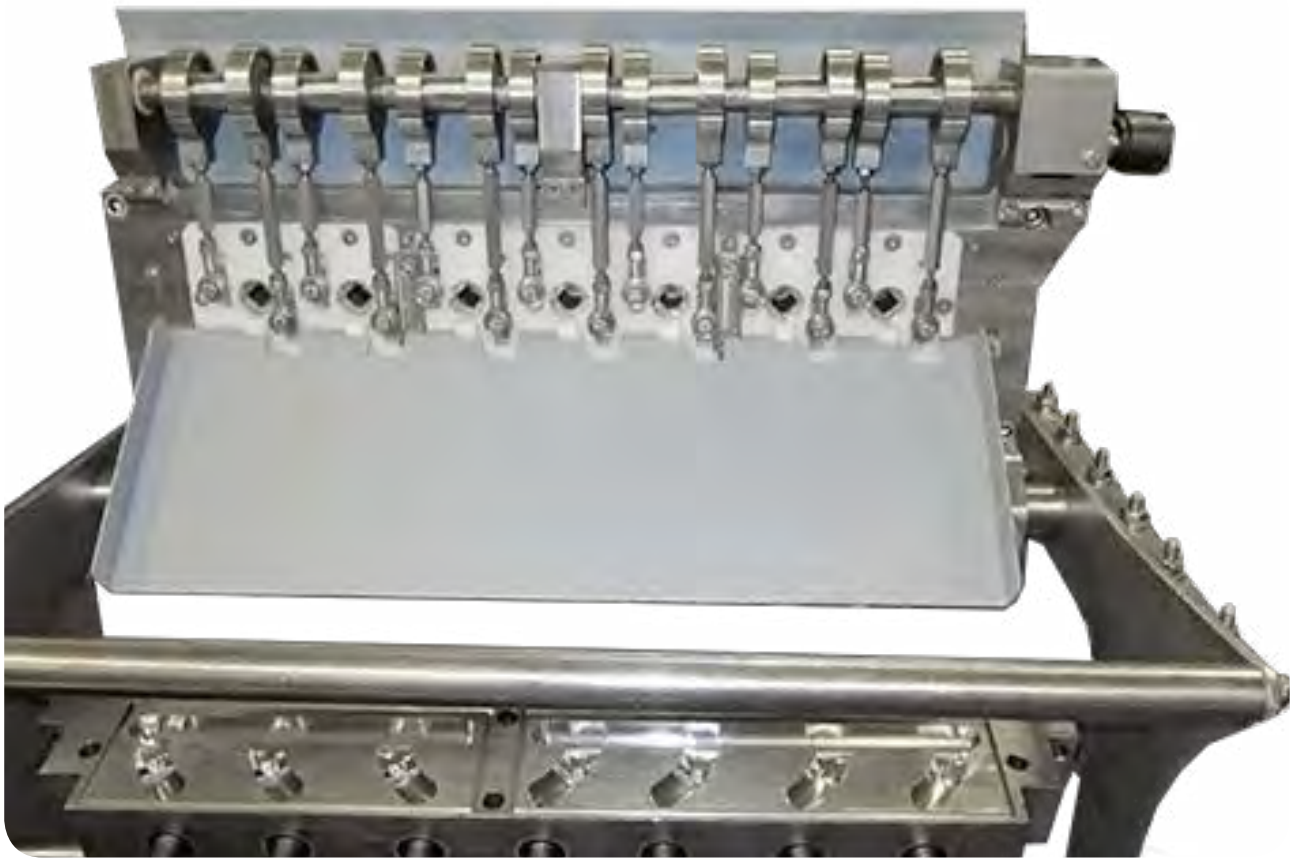
Nel caso la posizione proposta fosse di interesse, contattare:
Bühler SpA, Via Rivoltana 2/D, 20090 Segrate (Milano) - T. +39 02 703111 - buhler.milan@buhlergroup.com
citando come riferimento "Tecnologo Pasta per il Sud Italia"

Avvertenza: Gli annunci qui riportati sono stati pubblicati da operatori del settore su Pastaria.it. Pastaria.it offre occasionalmente un servizio di pubblicazione (riservata ai produttori di pasta registrati a Pastaria.it e alle aziende sostenitrici del nostro progetto di comunicazione) e consultazione di annunci su Internet. Pastaria.it non effettua alcun controllo su tali annunci e non è responsabile della provenienza e veridicità delle inserzioni nonché del loro contenuto e dell'effettiva esistenza di quanto pubblicizzato negli annunci stessi, rimanendo tali responsabilità esclusivamente in capo all'utente che ha inviato l'annuncio. La consultazione degli annunci di Pastaria.it e l'utilizzo dei recapiti di contatto comporta per l'utente l'accettazione delle note pubblicate nel Disclaimer (http://pastaria.it/disclaimer).

Per inviarci i tuoi annunci:

Registrati a pastaria.it e utilizza il form presente nell'area del tuo profilo.
È semplice, veloce e gratuito.

formatrice per cappelletti di pasta technologies group per il moderno pastificio



Grande versatilità di impiego, elevata capacità produttiva, ingombri contenuti: la risposta PTG alla produzione industriale di pasta fresca ripiena.

Pasta Technologies Group (PTG) ha sviluppato un formatrice cappelletti molto pratica ed estremamente versatile, interamente lavabile a rispetto dei più severi standard internazionali in termini di igiene e sanitizzazione relativi alle macchine per il food processing.

La struttura principale della macchina e lo stampo formatore sono realizzati utilizzando acciaio inossidabile di alta qualità per offrire la migliore resistenza alla corrosione chimica e all'aggressione dei detergenti e additivi utilizzati durante le operazioni di lavaggio quotidiane.

Lo stampo che contiene l'unità di formatura e le aste per il ripieno è facilmente smontabile dal corpo principale e

lavabile meticolosamente in tutte le sue parti senza rischio di corrosione o deterioramento dovuto agli agenti chimici usati durante questa fase. Di grande aiuto durante il cambio stampo, il pratico argano di sollevamento fornito a bordo macchina ed il trolley porta stampo, per eseguire questa operazione in piena sicurezza.

L'esclusivo pre-setting PTG della macchina formatrice permette di effettuare il cambio di formato prodotto in veramente pochi minuti, senza l'utilizzo di utensili grazie al sistema di blocco stampo automatico, in modo rapido e in tutta sicurezza per l'operatore. In questo modo è possibile passare dal formato pinzato, come il cappelletto o il tortellone, ad un formato piano, come gli agnolotti (mezzaluna) o il saccottino dalla caratteristica forma a caramella, e ancora al classico raviolo nelle varie dimensioni e bordature.

Il risultato della tecnologia PTG applicata alla macchina è un prodotto fresco pinzato eccezionalmente simile al prodotto lavorato in modo artigianale come vuole l'antica tradizione gastronomica italiana.

Grazie alla tecnologia PTG la sincronizzazione delle fasi di formatura-riempimento-taglio avviene in modo automatico senza bisogno di regolazioni manuali.

Lo stampo formatore è automaticamente controllato dal PLC integrato nel quadro elettrico come nuova ricetta, così che tutti i nuovi parametri di produzione come rapporti di produzione, colpi al minuto, velocità ripieno sono impostati e memorizzati, e quindi ripetibili; inoltre il PLC consente di aggiungere un numero pressoché infinito di nuove ricette.
La macchina è fornita con quadro elettrico dotato di pannello di controllo a pulsanti e touch screen user-friendly per il controllo dei parametri di produzione della ricetta e le condizioni operative generali della macchina.
Gli accessori che completano la macchina, come il taglia scarti e la pompa alimentatore ripieno, sono forniti montati su trolley per essere indipendenti rispetto al corpo principale della formatrice, sia per agevolare lo spostamento degli stessi verso la zona di lavaggio sia per garantire che tutti i punti siano raggiungibili per una pulizia minuziosa.
La continua ricerca tecnologica PTG ha introdotto lo stabilizzatore di pressione nella fase di dosatura ripieno, che migliora la distribuzione dei carichi riducendo le sollecitazioni e garantendo una minore usura delle aste di riempimento.
Opzionale è il sistema jet-pulse che utilizza un getto di aria pressurizzata per spingere il ripieno all'interno della tasca del raviolo durante la formatura; questo sistema si rivela straordinariamente efficace per ripieni cremosi, vischiosi o con pezzi di verdure, pesce o altri ingredienti.
La macchina può essere fornita con due soluzioni per l'alimentazione del ripieno: alimentazione tradizionale a vite, oppure alimentazione tramite pompa a lobi che consente il flusso uniforme e costante del ripieno con gli ingredienti più vari, dalla carne a ripieni cremosi a base di formaggio morbido, senza danneggiare le proprietà organolettiche del ripieno stesso.
Un'altra nota distintiva della formatrice PTG è il sistema a pompa per la circolazione forzata di olio lubrificante sui principali meccanismi di trasmissione del movimento come bielle e manovelle. Il sistema è fornito completo di filtro con rilevatore di livello ostruzione, una grande comodità per essere certi di avere sempre una lubrificazione corretta, costante e continua sui componenti soggetti a sollecitazioni e usura.
La formatrice cappelletti FA è progettata per essere facilmente contestualizzata in un impianto di produzione completamente automatico, che limita la presenza dell'operatore alla manutenzione o alla supervisione della macchina.
Una volta integrato con un sistema mixer e impastatrice PTG, il sistema diventa un impianto per la produzione di pasta fresca ripiena che può essere pastorizzata o cotta a seconda della destinazione del prodotto.
Inoltre, per gli impianti industriali più complessi esiste la possibilità di automatizzare la distribuzione sia dell'impasto,

CARATTERISTICHE TECNICHE CAPPELLETTATRICE MODELLO FA DI PASTA TECHNOLOGIES GROUP	
larghezza sfoglia (mm)	540
produzione oraria, fresco*(kg/h)	100-450
battute/minuto	fino a 160
peso (kg)	1200
* Produzione oraria indicativa riferita al prodotto fresco ripieno con umidità impasto 32-35%, variabile a seconda delle caratteristiche della sfoglia, come spessore, elasticità e densità, e del tipo di ripieno utilizzato.	

che del ripieno, destinandoli a più macchine formatrici disposte in parallelo tra loro, con evidente risparmio in termini di tempi operativi e produttivi.
Assieme alla macchina formatrice FA, Pasta Technologies Group può offrire una vasta gamma di macchine e soluzioni per la produzione industriale di pasta alimentare con specifiche tecnologie customer-tailored studiate per rispondere alle esigenze di un moderno pastificio con produzione su media-larga scala.
Per rimanere aggiornati sulle ultime novità di Pasta Technologiese Group e per sapere a quali appuntamenti espositivi internazionali l'azienda sarà presente è possibile scrivere a sales@pastatechgroup.com e visitare il sito www.pastatechgroup.com.

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 049 7968840 • info@pastatechgroup.com**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Seleziona

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

INVIA

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).

grano duro, avanti adagio i raccolti 2013

di Carlo Pisani

Previsti nella Ue 8,3 milioni di tonnellate (+2% sul 2012)

Le proiezioni al momento sono orientate a una crescita dei raccolti 2013. Con le prime valutazioni che accreditano, nell'Unione europea, una produzione di grano duro di quasi 8,3 milioni di tonnellate, in aumento del 2% su base annua.

quanto emerge dal quadro previsionale elaborato dal Coceral, l'organismo che riunisce a Bruxelles gli operatori del trade nel settore dei seminativi.

Stime (tra le prime in assoluto) che, a parziale compensazione di una previsione di rendimenti migliori rispetto alla scorsa campagna, incorporano una flessione delle superfici investite essenzialmente a vantaggio del frumento tenero.

Con 30,6 quintali per ettaro la resa media unitaria a livello dei Ventisette dovrebbe crescere quest'anno di 4 punti percentuali. Al contrario le aree complessivamente seminate a grano duro avrebbero subito, nel 2013, una contrazione di oltre il 2%, portandosi sotto la soglia dei 2,7 milioni di ettari.

L'Italia, leader nel Vecchio continente e secondo produttore su scala mondiale alle spalle solo del Canada, subirà quest'anno l'impatto negativo determinato da un forte calo delle semine. Già a febbraio, in occasione della consueta indagine sulle intenzioni di semina, l'Istat aveva segnalato una riduzione degli investimenti del 6,8%, seppure con andamenti differenziati a livello geografico: negativi nelle regioni centrali (-10,2%) e meridionali (-5,9%), aree in cui si concentra il grosso delle superfici a grano duro, e positivi nel Nord-Est (+14,5%) e nelle regioni Nord-occidentali (+3,3%).

Adesso, stando ai conteggi del Coceral, le superfici a grano duro in Italia sarebbero scese al di sotto degli 1,2 milioni di ettari, facendo segnare una contrazione del 5,6%, meno marcata dunque rispetto a quella preconizzata dall'Istat.

Il miglioramento dei rendimenti in campagna, comunque marginale (da 33 a 33,5 quintali per ettaro), non riuscirebbe tuttavia a compensare la perdita delle superfici investite, determinando in termini di raccolti una flessione nell'ordine dei 4 punti percentuali. La previsione attesta a 3,9 milioni di tonnellate il dato di produzione 2013, un risultato che si confronta con i 4,1 milioni abbondanti rubricati nel 2012.

Bilancio negativo anche in Francia, dove il quadro previsionale restituisce un calo sia delle superfici che dei livelli di resa.

Al di là delle Alpi gli ettari destinati al frumento duro sarebbero scesi quest'anno attorno ai 410mila, da 437mila del 2012 (-6,2%). Il peggioramento dei rendimenti unitari (da 67 a 64 quintali per ettaro) comporterebbe un ulteriore aggravio in termini di raccolti, con la produzione che nelle previsioni del Coceral è destinata a contrarsi di oltre il 10%, portandosi a 2,1 milioni di tonnellate (erano 2,4 milioni nel 2012).

Un contributo positivo, che spiega anche la crescita complessiva dell'output comunitario, verrebbe invece dagli altri due importati poli produttivi europei, rappresentati da Grecia e Spagna. Considerando che in entrambi i paesi le previsioni indicano incrementi sia delle semine che delle rese in campagna.

La Grecia, in particolare, con 540mila ettari investiti a grano duro (+4% rispetto alla scorsa campagna) porterebbe quest'anno nei silos 972mila tonnellate di grano duro, incrementando di quasi il 50% il raccolto 2012. Ottima la previsione di resa, dopo il risultato deludente dell'ultima annata, con i 18 quintali per ettaro che si confrontano con i 12,5 quintali di un anno fa.

Ancora più rilevanti i progressi nelle campagne spagnole. I 22 quintali per ettaro, che rappresentano una resa media unitaria più che doppia rispetto ai 10,2 quintali del 2012, proiettano il dato di produzione 2013 a 913mila tonnellate, oltre il doppio rispetto alle 420mila della campagna 2012. Solo in lieve incremento le superfici seminate, con 415mila ettari stimati per quest'anno che si rapportano ai 410mila del 2012 (+1,2%).

Tornando ai raccolti comunitari, le previsioni della Commissione europea, rilasciate a fine aprile, risultano

complessivamente più favorevoli rispetto a quelle del Coceral. Con 8,8 milioni di tonnellate il raccolto Ue di grano duro, secondo Bruxelles, dovrebbe crescere quest'anno del 3,5%. Mentre si mostrano meno ottimisti gli analisti francesi di Stratégie Grains, con una proiezione al 2013 di soli 8 milioni di tonnellate.

Intanto, nell'ultimo Outlook, gli analisti britannici dell'Igc, l'International grains council, hanno aggiornato le stime sui raccolti mondiali 2012/13, indicando un raccolto di grano duro di 35,1 milioni di tonnellate (era a 36,7 milioni nella campagna 2011/12). Il calo sarebbe principalmente imputabile a un più scarso raccolto nella regione del Mar Nero e a un esito più deludente sia in Marocco che nell'Unione Europea.

A quota 4,6 milioni di tonnellate invece il dato canadese (+10% circa). Un risultato che, stando alle primissime indicazioni, potrebbe essere confermato anche quest'anno, nonostante la disponibilità complessiva di Ottawa dovrebbe ridursi del 4%, in conseguenza di un più basso livello degli stock di inizio campagna.

Con poco meno di 4,2 milioni di tonnellate esportate, il Canada ha incrementato le vendite all'estero di quasi il 9%. La prossima annata (2013/14) dovrebbe però segnare una battuta d'arresto per l'export (-4% circa), in previsione di una crescita dei raccolti mondiali di grano duro preconizzata nonostante un ridimensionamento delle superfici complessivamente investite.

Quanto ai consumi, il bilancio relativo all'annata 2012/13 restituisce a livello globale un impiego di 35,7 milioni di tonnellate, in calo del 2% su base annua.

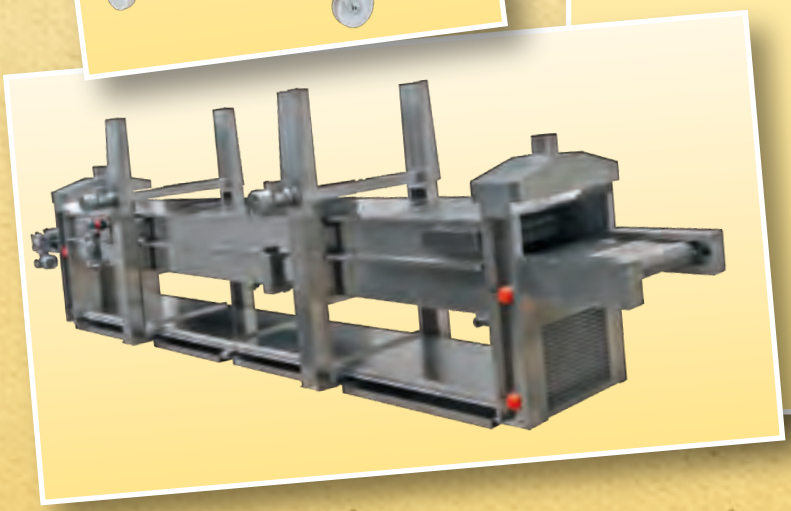
Ammonta a 7,1 milioni di tonnellate la stima sugli stock di fine campagna, un livello che, se confermato, risulterebbe in calo del 7% rispetto a un anno fa.

Intanto, tra tenero e duro, il raccolto mondiale di frumento, grazie a una crescita sia delle rese che delle superfici investite, dovrebbe portarsi quest'anno a 680 milioni di tonnellate facendo segnare un aumento del 4%. Miglioramenti, secondo gli analisti dell'Igc, sono attesi sia in Europa che nell'area dell'ex Unione Sovietica. I consumi, in crescita dell'1%, dovrebbero posizionarsi a quota 678 milioni di tonnellate. Al riguardo, le previsioni indicano un minore impiego foraggero, compensato abbondantemente da un incremento degli utilizzi industriali.

Previsioni sui raccolti Ue di grano duro 2013 (migliaia di tonnellate)

	2012	2013	Var. %
Totale Ue	**8.121**	**8.272**	**1,9%**
di cui:			
- Italia	4.125	3.953	-4,2%
- Francia	2.377	2.132	-10,3%
- Grecia	650	972	49,5%
- Spagna	420	913	117,4%
Fonte: elaborazioni Pastaria su dati Coceral			

ITALGI



ITALGI: LA PASTA DA 20 A 250 Kg/h

italgi@italgi.it - www.italgi.it

fabianelli vince il cathay pacific business award

Premiato per il suo know-how. Il pastificio Fabianelli della provincia di Arezzo (Italia) ha conquistato il Cathay Pacific Business Award 2013. Il riconoscimento è stato consegnato per diversi motivi: “l’assoluta igiene nella produzione”, la “selezione del grano duro delle migliori qualità al mondo”. E ancora: le collaborazioni dirette con importatori e distributori locali in Giappone, Corea del Sud, Australia e Cina, gli “investimenti in macchinari e nuove tecnologie” e la messa a disposizione della “propria capacità e elasticità produttiva fino a realizzare quanto richiesto da mercati particolari come quelli asiatici”. L’azienda, è stato detto, è stata pioniere della vendita di pasta in Asia e premiata anche per l’idea di utilizzare pasta di grano duro con Omega 3 in Giappone.

pastificio ferrarese, slitta la riapertura

Slitta la riapertura del Pastificio Ferrarese. La newco costituita per affittare un ramo d’azienda, infatti, non esiste più. La nuova società, guidata dalla Tectronic di Limena in provincia di Padova (Italia), si era anche impegnata ad assumere sei, sette lavoratori su ventuno da subito. Si è così costituita una seconda newco che però avrebbe già chiesto al Tribunale di Padova il “concordato in bianco”. A questo punto la riapertura del pastificio di Conselve che distribuiva la sua pasta fresca in molti supermercati del Veneto e della Lombardia slitta a tempo indeterminato.

Associazione Produttori Pasta Fresca

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

pasta idea e il negozio di pasta fresca diventa take-away

Pasta Idea è la nuova linea di banchi attrezzati di Italgi in grado di rinnovare il negozio di pasta fresca aprendolo al mondo della ristorazione veloce e take-away. Un'interessante opportunità per tanti negozi di pasta fresca.

La linea "Pasta Idea" di Italgi comprende una gamma completa di banchi attrezzati grazie ai quali è possibile realizzare, all'interno di un negozio di produzione di pasta fresca, un vero e proprio take-away, con la cottura

della pasta ed il suo condimento sul momento.
Considerando che si ha sempre meno tempo per consumare i pasti ma si è anche sempre più attenti all'alimentazione, è nata l'idea di rinnovare il classico negozio di pasta fresca ed ampliare l'offerta al cliente (e di conseguenza il volume di affari) vendendo nello stesso locale, accanto alla pasta fresca, piatti a base di pasta pronti per essere consumati sul posto,

Pasta Idea con piastre ad induzione per fare saltare la pasta e vasche a bagnomaria per mantenere caldi i condimenti

per strada, a casa o in ufficio, eventualmente riscaldati nel microonde.
Il laboratorio così attrezzato apre al produttore di pasta un nuovo interessante mercato caratterizzato da importanti marginalità, quello cioè della ristorazione, in particolare veloce e take-away, normalmente presidiato da tavole calde e bar, pizzerie e ristoranti. L'idea pare particolarmente interessante per tutti quei laboratori di pasta fresca situati in località turistiche, caratterizzati da elevato passaggio, o in aree urbane con una elevata presenza di uffici.
I banchi attrezzati della linea Pasta idea di Italgi sono disponibili in otto diversi modelli:

- con/senza zona fredda (con quattro vaschette refrigerate per le salse fredde e quattro cassetti frigoriferi per la conservazione della pasta o delle materie prime);
- con uno o due cuocipasta con sollevamenti automatici temporizzati ed indipendenti,

Pasta Idea con cappa autocondensante

per cuocere contemporaneamente quattro o otto tipi di pasta con tempi di cottura differenti;

• con/senza piastre ad induzione per far saltare la pasta;

• con bagnomaria con capacità di cinque o quindici vaschette, per mantenere calde le salse.

Vetrina frontale e cappa autocondensante completano l'offerta.

In mancanza di spazio è possibile ricreare una postazione di lavoro simile con i singoli moduli (serie 700 e 900). Inoltre il nuovo sistema di vasche integrate di carico/scarico acqua rende ora i banchi attrezzati (senza zona freddo) completamente indipendenti: l'allacciamento alla rete idrica non è più necessario ed il banco-pasta può essere posizionato in qualsiasi luogo, anche all'aperto.

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 0185 350206 • italgi@italgi.com**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Seleziona

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).

INVIA

FARINA DEL MIO SACCO®

Linea Pasta Fresca

Nessuna come Lei

Quello che ormai è diventato per noi un viaggio nel gusto intrapreso grazie allo Chef Enrico Bartolini ed al suo libro "PASTA" ci porta questo mese ad assaporare un piatto davvero originale.
Una tipologia di pasta i "Bottoni" unica nel suo genere che saprà incuriosire e stupire.

L'evoluzione

La più importante novità sulla pasta si ebbe nel Medioevo per la costituzione della moderna categoria di pasta, nacque infatti l'introduzione di un nuovo metodo di cottura e di nuove forme. Il sistema della bollitura, usato nell'antichità solo per pappe o polente di diversi cereali sostituì il passaggio al forno dove invece le antiche lagane erano poste direttamente con il condimento come liquido di cottura.

Apparvero le paste forate e quelle ripiene. L'invenzione della pasta secca a lunga conservazione, attribuita generalmente agli arabi bisognosi di provviste per i loro spostamenti nel deserto, fu invece la novità che più influì nelle abitudini alimentari e nei commerci. Fu nel Medioevo che sorsero le prime botteghe per la preparazione professionale della pasta che dalla Sicilia, impregnata di cultura araba parallelamente al Levante spagnolo, già a metà del XIII secolo si installarono anche a Napoli e Genova, città che avranno poi grande partecipazione nell'evoluzione e nel successo delle paste alimentari.

In un secondo tempo aprirono anche in Puglia e in Toscana e nel XIV secolo vennero costituite le prime corporazioni di pastai. La tecnica dell'essiccazione permise alla pasta di affrontare lunghi percorsi via mare o all'interno del continente per i quali si specializzarono i commercianti genovesi. Anche la Liguria divenne luogo di produzione di paste secche mentre l'Emilia-Romagna, la Lombardia, la Basilicata e il Veneto rimarranno legati all'uso della pasta fresca che tuttora persiste.

La nostra storia, come vi stiamo raccontando grazie a questo appassionante percorso guidato dal Maestro Bartolini, è arrivata ad oggi per mostrarci un'evoluzione singolare ma allo stesso tempo radicata nella tradizione.

I "Bottoni" infatti possono essere considerati un raviolo ripieno dalla forma elegante, particolarmente adatta da accostare al pesce ma che possiamo avvicinare a qualsiasi condimento.

Come sempre vi consigliamo per ogni tipo di lavorazione di pasta fresca, a mano o a macchina,di utilizzare una farina molto elastica e facile da lavorare per evitare in qualsiasi situazione inulti sprechi.

La farina **00 Pasta Oro® Molino Pasini** è perfetta per la sua straordinaria elasticità, particolarmente indicata quindi per la realizzazione della sfoglia per pasta fresca. Infatti presenta davvero molti vantaggi perché mantiene per più giorni la naturale colorazione gialla senza ingrigire, ha una buona tenuta alla cottura e alla doppia cottura, ha anche la giusta corposità e ruvidezza per trattenere meglio il condimento. Si presenta elastica nella lavorazione manuale come nell'impastatrice.

Non possiamo fare altro che invitarvi ancora una volta a preparare questa invitante ricetta ricordandovi che ne troverete molte altre nei prossimi numeri. Buon Appetito!

La Stella dell'anno di Molino Pasini è

Enrico Bartolini

Devero Ristorante

Bottoni
olio e lime in salsa caciucco

Ingredienti per 4 persone:

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

Per il ripieno:
500 g di olio; 2 lime; 1 tuorlo; sale; pepe bianco.

Per la salsa caciucco:
1/2 cipollotto; 1/2 gambo di sedano; 1/2 scalogno; 1/2 carota; peperoncino piccante; 1/2 zucchina; poco finocchio fresco; 500 g di molluschi; 500 g di cozze; 500 g di teste di gamberi; 500 g di paranza; ghiaccio; 100 g di vino bianco; 250 g di pomodoro passato; 40 g di olio extra vergine d'oliva; sale e pepe; prezzemolo basilico.

Preparazione:

Per il ripieno ridurre il succo del lime, grattugiare la buccia nell'olio freddo e lasciare in infusione qualche ora. Nel tuorlo incorporare prima la riduzione fredda e poi l'olio a filo, fino a ottenere una emulsione simile alla maionese.
Con il *sac à poche* adagiare il ripieno su una striscia di pasta, chiuderla e con il coppa pasta girato al contrario ricavare i ravioli eliminando il più possibile la pasta che non è a contatto con la farcia.
Per il caciucco rosolare bene le verdure tritate a coltello con poco olio, aggiungere i molluschi ben lavati tagliati grossolanamente e farli sobbollire nella loro acqua di cottura finché questa non è completamente ridotta. A questo punto unire le teste dei gamberi, le cozze e la paranza. Concentrare l'acqua emessa dal pesce finché terminata non comincia a tostare bene.
Quando inizia ad attaccarsi versare il vino bianco e far ridurre, quindi aggiungere il pomodoro con prezzemolo e basilico e appena ridotto mettere abbondante ghiaccio. Lasciar sciogliere e sobbollire per un paio d'ore. Durante l'ebollizione aggiustare di sale e pepe e ogni tanto schiacciare con una frusta.
A fine cottura per evitare ossidazioni trita manualmente e passare adagio con un passaverdure. Adagia nel fondo del piatto il sugo ottenuto filtrato e aggiustato di gusto.

Per questa ricetta ho selezionato l'olio Pove, molto delicato e prodotto a Breganze (Bassano del Grappa).

molino pasini s.p.a.

pasta di sardegna

la Redazione

Parlano di Sardegna il passato, il presente ed il futuro di uno dei più rinomati pastifici dell'Isola italiana: il Pastificio Cellino.

È un racconto appassionante ed appassionato quello di Alberto Cellino, che in qualche ora ripercorre le tappe più significative della storia del Pastificio Cellino. L'enfasi che pone nella descrizione di ogni momento importante nell'esistenza di quest'impresa evidenza la determinazione usata nell'avviare e nel consolidare l'azienda. Non sono solo le poco incoraggianti condizioni di partenza a far apprezzare la stoica decisione dei Cellino di cimentarsi in questo settore. Ci colpisce anche lo spirito di chi intende mettersi continuamente alla prova e misurarsi in

sfide sempre nuove. Straordinarie capacità imprenditoriali unite ad una serie di felici intuizioni hanno permesso a Lucina ed Alberto Cellino di portare in breve tempo al successo un'azienda su cui inizialmente forse in pochi avrebbero scommesso. Non si poteva però parlare di dilettanti. I due fratelli provengono infatti da una famiglia nota per il proprio impegno pluridecennale nel settore molitorio. Lucina ed Alberto sono figli di Ercole Cellino, uno dei più geniali imprenditori che la Sardegna abbia mai conosciuto. Loro l'arte bianca l'hanno conosciuta sin da bambini e dal padre hanno ereditato non solo lo spirito imprenditoriale, ma anche l'amore per il lavoro. È stato quindi naturale, 12 anni fa, credere che il più grande mulino della regione potesse avere uno sbocco nella produzione della pasta secca. Non è stato difficile ipotizzarlo ma certamente c'è voluta una certa dose di coraggio per pensare di proporsi al mercato in quel momento. Forse l'azzardo c'è stato, ma di sicuro i Cellino hanno potuto contare sulla propria competenza nel trattamento dei cereali e delle semole. Chi conosce bene il grano sa anche come lavorarlo per sfruttarne al meglio le qualità. I risultati, dopo una prima, breve fase di impasse non si sono fatti attendere ed oggi si traducono in numeri di assoluto rispetto: un impianto con 6 linee operative 24 ore su 24, 7 giorni su 7, decine di addetti, 600 mila quintali di pasta prodotta all'anno, con una potenzialità di un quarto superiore. Sono 54 i marchi privati che utilizzano la pasta Di Sardegna e 4 i marchi di proprietà dei

Cellino. Tutto questo è stato fatto in poco più di un decennio in una provincia d'Italia, quella di Oristano che, seppur bellissima da vedere e da vivere, è universalmente considerata tra le più povere e meno industrializzate. Eppure i Cellino, sempre pronti a trovare un aspetto positivo in ogni cosa, credono che sia proprio l'ubicazione dell'industria ad aver fatto la fortuna dell'azienda. Poche o forse nessuna impresa di questo genere nella nostra nazione può infatti vantare lo sbocco a mare. L'immagine del pastificio e dell'adiacente mulino colpisce anche i profani che non colgono subito i vantaggi di cui può godere un'azienda il cui ingresso è sulla banchina di un porto. Oltre ad essere bello da vedere, questo accostamento mare-impresa consente di caricare e scaricare le navi con una facilità e una celerità che in pochi possono vantare. In una regione che soffre da sempre per il suo isolamento e per la carenza delle infrastrutture, questo è un privilegio senza pari. I costi e i tempi della logistica sono straordinariamente ridotti e consentono un

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UN'ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.

11
PAESI EUROPEI ADERENTI

12.000
ADDETTI

1.000.000
TONNELLATE DI PRODOTTO ESPORTATO

4.5|5.000
TONNELLATE DI PASTA PRODOTTE

OLTRE IL 30%
DELLA PRODUZIONE MONDIALE DI PASTA

UN.A.F.P.A., dal 1960, rappresenta le Associazioni di Produttori di Pasta dell'Unione europea. Garantisce la rappresentanza e la difesa degli interessi dell'industria europea della pasta. Promuove il continuo miglioramento della qualità della pasta europea, diffondendone la cultura nel mondo, come alimento nutriente alla base di una corretta alimentazione. Cura tutti i contatti necessari con le istituzioni europee e con le organizzazioni del commercio internazionale che possano avere, direttamente o indirettamente, sia per mezzo di decisioni che per mezzo di consultazioni, un riflesso sui produttori di pasta europei.

UN.A.F.P.A.

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

PER INFORMAZIONI:

Segreteria c/o AIDEPI | Viale del Poggio Fiorito, 61 | 00144 Roma ITALIA | Tel: +39 (06) 8091071 | Fax: +39 (06) 8073186 |
Email: unafpa@pasta-unafpa.org | www.pasta-unafpa.org

vantaggio competitivo sui prezzi che in Sardegna non si potrebbe altrimenti avere.
Non si pensi però che tutto questo sia frutto di fortuna o del caso. Anche questa intuizione si deve all'acume di Ercole Cellino. Quando nessuno avrebbe scommesso un centesimo sul porto di Oristano, lui ha voluto sfidare ogni pregiudizio e ha individuato come sede del mulino quell'area snobbata e sottovalutata da tutti. La scelta - seppur faticosa e sofferta - negli anni si è rivelata vincente al punto che al momento di avviare il pastificio, è parso naturale dargli sede nelle aree adiacenti lo stoccaggio e la molitura del grano.
La fortuna di questa azienda non è però solo la posizione favorevole. Alla base di questo successo c'è prima di tutto l'impegno costante di due imprenditori capaci e seri, attenti al mercato, al prodotto e a chi consente ogni giorno al pastificio di operare. La forza di questa impresa non sono infatti solo i titolari, ma anche i collaboratori. I Cellino hanno investito in macchinari, attrezzature e tecnologia ma soprattutto hanno investito nelle persone. Alcuni dipendenti nel pastificio vengono da famiglie i cui padri lavoravano nel mulino. Lo stesso mastro pastaio, Gianni Tatti è figlio di Tonino, lo storico capomugnaio. Gianni è cresciuto professionalmente prima nell'arte bianca e poi nella lavorazione della pasta, ma sempre tra le mura delle aziende Cellino. Ha contribuito a pieno all'avvio del pastificio sin dalla posa della prima pietra. Ha gestito in prima persona l'allestimento completo degli impianti di lavorazione ed è diventato esperto nel settore della pasta, cosi come i suoi 4 fratelli e sua nipote, terza generazione dei Tatti a collaborare con il Pastificio F.lli Cellino.

Le persone sono state tra le priorità di Lucina e Alberto Cellino anche quando, al debutto, hanno pensato che qualunque struttura, pur eccellente dal punto di vista logistico o tecnologico, fosse niente in assenza di una rete commerciale fatta di collaboratori esperti e motivati. Per questo gli agenti sono stati scelti con la massima cura e coinvolgimento. Un nome per tutti è quello di Silvio Luciotti, primo responsabile della rete commerciale, proveniente, come la stragrande maggioranza degli agenti dei Cellino, da uno dei pastifici più noti al mondo. «Senza queste persone eccezionali noi oggi non esisteremmo come azienda» non esita a dichiarare Lucina Cellino «la competenza di persone esperte del mercato della pasta ci ha permesso, soprattutto all'inizio, di addentrarci in un universo che per noi era totalmente sconosciuto».

In un'Isola come la Sardegna, tradizionalmente più vocata per carni e formaggi che per la pasta, questa azienda ha sfidato il mercato e le convenzioni e ha dimostrato che anche qui si può fare impresa ad alti livelli. Con un prodotto di qualità, i Cellino si sono guadagnati nel tempo una loro importante fetta di mercato. Producono pasta secca di cinque tipologie diverse dove la scelta della semola è la priorità. In ogni tipo di produzione, dalla Linea blu alla Sant'Alberto, la percentuale di materia prima regionale non scende mai al di sotto del 30%. Alberto Cellino si dice convinto che il miglior prodotto venga da una giusta miscela di semole regionali ed estere, ma la scelta dei grani sardi non è solo una questione di qualità organolettiche e chimiche, è prima di tutto il giusto

tributo che l'impresa vuole dare alla terra che la ospita e ad una cultura millenaria come quella isolana. E a proposito di cultura, il pastificio cerca di andare incontro anche a chi ha esigenze differenti di natura religiosa e per questo è certificato Halal e Kosher. La flessibilità qui è una regola, all'occorrenza variano infatti i formati, la qualità, la pesatura, le confezioni e molto altro, non a caso il pastificio è anche certificato BRC, IFS e ISO 9001:2008. Sono diverse anche le linee disponibili: la Linea blu, prodotta grazie a trafilature classiche al teflon, in una quarantina di formati lunghi e corti, per minestre e minestroni; Gusto&Tradizione con una trafilatura al bronzo per le referenze più amate; i Classici, anche questi trafilati al bronzo, ma proposti in un'elegante confezione in cartoncino e per chiudere l'offerta, la pasta Sant'Alberto, una linea che già dagli albori raccoglieva successi in tutta Italia e tutt'ora è particolarmente gradita al mercato.

Da quanto detto è facile intuire il perché del nome "Pasta Di Sardegna". Il riferimento all'Isola non è da ricondurre al fatto che la materia prima sia sarda, ma vuole piuttosto essere un tributo alla gente di Sardegna. Si è voluto così dare un valore al lavoro di quanti, 200 persone circa, producono per un marchio che ormai si afferma nella regione come nel resto d'Italia e in molte parti del mondo. I Cellino hanno inteso comunicare in questo modo la capacità dei sardi di fare impresa anche a livello internazionale. Questo nome è inoltre un omaggio alla Sardegna: una terra bellissima, aspra ma generosa che crea in chiunque la ami un forte senso di appartenenza. Lo stesso che motiva i Cellino a stare nell'Isola per fare qui sempre di meglio e sempre di più.

Pastificio Cellino S.r.l. | Località Cirras | 09096 Santa Giusta (Oristano, Italia) | T. +39 0783 37621| F. +39 0783.376238
www.disardegna.it | **info@disardegna.it**

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

la molisana
fa scuola a tel aviv

La pasta sale in cattedra a Tel Aviv. Il pastificio La Molisana, che fa capo al Gruppo Ferro di Campobasso (Italia), ha deciso di investire sulla formazione oltreconfine organizzando il seminario “La pasta a 360°”. A fare lezione a 90 cuochi che lavorano in prestigiose strutture israeliane, lo chef Nicola Vizzarri, team manager della nazionale italiana cuochi under 23 e capitano della nazionale italiana chef senior. Il seminario, promosso in collaborazione con l’azienda alimentare locale Tomin, si è tenuto alla Bishulim School, prestigiosa scuola da cui sono passati grandi nomi della cucina mondiale e della pasticceria. La pasta in Israele sta entrando tra le abitudini alimentari come piatto unico.

amato: via alla vendita all'asta del pastificio

Il giorno è fissato, la base d'asta anche. Il pastificio Amato è pronto per essere venduto. Il procedimento si avvierà il 3 giugno, quando l'azienda sarà messa all'asta a un prezzo base di 31 milioni di euro. La procedura speciale, però, grazie a una novità introdotta dal curatore fallimentare Luigi Amendola e dal giudice delegato Giorgio Jachia, potrà consentire anche l'aggiudicazione a un prezzo minore di 29 milioni e 100mila euro. Il migliore offerente otterrà il pastificio e i marchi "Pasta Antonio Amato" e "Molini e pastifici Antonio Amato" e si dovrà impegnare a mantenere totalmente o parzialmente i livelli occupazionali. Il diritto di prelazione andrà all'imprenditore Giuseppe Di Martino che dalla scorsa primavera ha in affitto l'opificio.

ranaldo lancia "chef dovunque"

Una confezione in cartone contenente tutti gli ingredienti per preparare una buona pasta in ogni zona del mondo. Questa l'idea alla base di "Chef Dovunque", nuovo marchio di Antonio Ranaldo, azienda che ha sede a Cassino in provincia di Frosinone (Italia) e che si occupa di alimentare. La scatola contiene ciò che occorre per realizzare tipici primi regionali, come spaghetti cacio e pepe o fettuccine al burro di tartufo nero pregiato. In questo modo diventa facile per tutti, anche per coloro che hanno difficoltà a reperire gli ingredienti vicino a casa, assaporare i piatti della tradizione gastronomica italiana. Le illustrazioni a corredo, poi, sono semplici e consentono anche ai meno esperti di indossare i panni dello chef.

SIAMO NATI PRONTI

elittica.it

... PER TUTTA LA PASTA.
Linee automatiche
per la produzione
di piatti pronti,
lasagne, cannelloni,
pasta ripiena, corta e lunga.

storci s.p.a.
via lemignano, 6 / 43044 collecchio / parma / italy
ph. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
storci@storci.com / **www.storci.com**

Laboratorio Qualificato per la Ricerca Industriale
Art. n. 14 del decreto ministeriale n. 593 dell' 8 agosto 2000 Ministero dell'Università della Ricerca

Storci
PASTA MACHINERY

come leggi **pastaria?**

Vito Ligorio del pastificio Al Mattarello (San Vito dei Normanni, Brindisi, Italia) mentre legge Pastaria Quick News.

E tu come leggi Pastaria? Inviaci una tua foto mentre leggi la nostra rivista (redazione@pastaria.it). Saremo felici di pubblicarla.

Eccellenza Pastaria

Le Grandi Paste di Piccoli e Grandi Pastifici d'Italia e del Mondo

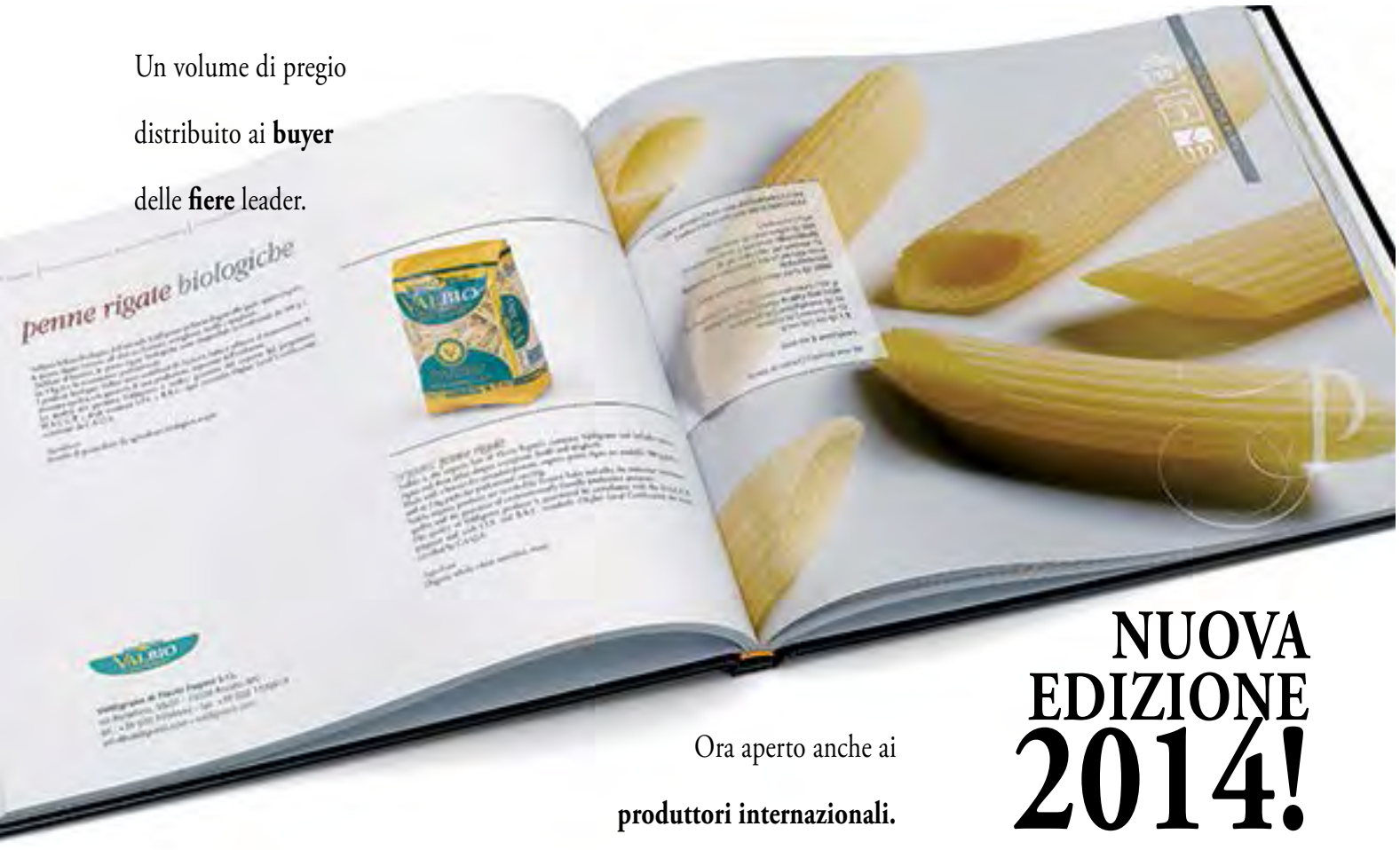
EDIZIONE
2012

EDIZIONE
2013

Un volume di pregio

distribuito ai **buyer**

delle **fiere** leader.



Ora aperto anche ai

produttori internazionali.

NUOVA EDIZIONE 2014!

Scopri come presentare le **tue eccellenze.**

Per informazioni: +39 0521 1564934 • info@pastaria.it

cucinare 2013 a pordenone

Superata la quota di 15.000 ingressi per il nuovo Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone Fiere.

Si chiude con un bagno di folla per Carlo Cracco la 4 giorni di Fiera Cucinare. Convince pubblico e addetti ai lavori il nuovo salone dedicato a chi cucina per passione o per mestiere.

"Un successo al di là delle nostre aspettative che premia un grande lavoro di squadra nel quale sono

coinvolte istituzioni, associazioni, enti e aziende del nostro territorio, tutti soggetti stretti attorno a questo progetto nato grazie all'intuizione di Banca Popolare Friuladria Credit Agricole e Pordenone Fiere, partner progettuali dell'iniziativa il commento di Alvaro Cardin, presidente di Pordenone, al termine di Cucinare per piacere per mestiere, Salone dell'enogastronomia e attrezzature per la cucina che si è concluso lunedì 25 marzo alla Fiera di Pordenone superando la quota di 15.000 ingressi.

Un bagno di folla ha accolto Carlo Cracco nel pomeriggio di lunedì quando ha presentato il suo risotto con farina di lenticchie all'interno dell'Arena Electrolux gremita: i 135 posti erano stati prenotati da giorni e centinaia di persone hanno comunque voluto assistere allo show cooking in piedi all'esterno. Lo chef ha poi incontrato il pubblico all'Arena Arrex per presentare il suo libro: "Se vuoi fare il figo usa lo scalogno. Dalla pratica alla grammatica: imparare a cucinare in 60 ricette".

Cucinare ha concentrato per 4 giorni sulla Fiera di Pordenone l'attenzione di un duplice pubblico: professionisti della ristorazione-accoglienza e appassionati di cucina, toccando in questo secondo caso le leve della cura e dell'attenzione per il mangiare e bere bene. Proprio per coinvolgere questo doppio target, Cucinare ha preparato un intenso programma di eventi: più di 120 gli appuntamenti nei 4 giorni di fiera tra corsi di cucina, degustazioni, dimostrazioni pratiche e soprattutto show cooking con i più famosi chef italiani con un occhio di riguardo ai protagonisti delle migliori cucine professionali del nordest

Applauditissime le esibizioni degli chef stellati, punte di diamante di questa manifestazione, selezionati, coordinati e presentati da Fabrizio Nonis, art director di Cucinare: Moreno Cedroni, innovativo chef a 2 stelle Michelin, con la sua ricetta "Pollicino", Fabrizio Nonis e Stefano Sangion, che hanno presentato al pubblico un piatto molto particolare che unisce i sapori della carne e del pesce: roastbeef con nero di seppia, e lo show cooking di tre star della cucina del nostro territorio: Emanuele Scarello, Andrea Canton, Marco Carraro che si sono cimentati in un piatto tradizionale del territorio intitolato "Tutto il Friuli in un piatto".

Il successo di Cucinare nasce dalla capacità di Pordenone Fiere di fare sintesi delle competenze e delle risorse di tanti soggetti del territorio che condividono le finalità di questo progetto che vuole valorizzare i prodotti alimentari di qualità e i migliori professionisti della cucina italiana. Banca Popolare FriulAdria (Gruppo Cariparma Crédit Agricole), partner progettuale di Cucinare, Electrolux partner tecnico, Camera di Commercio, Pordenone With Love, Provincia di Pordenone, Arrex Cucine, FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Ecozema, Acqua Dolomia, Coop Nordest, insieme ai media partner dell'evento, le riviste Chef e Fuocolento, e il canale tematico Alice TV, compongono la squadra dei partner di Cucinare che ha raccolto anche la collaborazione di Slow Food Pordenone, FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori), Associazione Donne del Vino, Ascom, Confcommercio, Vini Geretto e l'ASDI Coltello.

stanchi della solita minestra?

servizi di comunicazione per pasta e pastifici

ecco 8 ricette appetitose da degustare in Aixberg

+ campagne pubblicitarie
+ packaging
+ grafica / cataloghi
+ servizi di web agency
+ servizi fotografici
+ stampa digitale
+ stampa grande formato
+ stampa litografica

un mix di servizi che crea valore aggiunto al tuo prodotto... per una minestra briosa e appetitosa che tiene sempre la cottura!

Aixberg è un centro servizi dinamico, capace di muoversi al di fuori degli schemi formali delle agenzie tradizionali. Un centro strutturato per offrire un servizio veramente completo, fatto su misura per voi.
Grazie alle strutture integrate, Aixberg, ha fatto di sinergia e flessibilità il proprio punto di forza, con tutti i vantaggi che ne conseguono: l'azienda cliente riduce costi e tempi di lavorazione; elimina i ricarichi su tutte le lavorazioni che normalmente in altre strutture sono delegate a fornitori esterni; gestisce un unico partner/fornitore. **Opportunità, queste, che i nostri clienti hanno imparato ad apprezzare da tempo**.

fissa un appuntamento
0522 1718521 _ polo@aixberg.it

aixberg
il polo della comunicazione

Via Vioni Dimo, 4 - 6 _ 42016 Guastalla [RE] _ **www.aixberg.it**

eccellenza pastaria 2013 distribuito a cucinare

Dopo Rhex di Rimini Fiera, è continuata con Cucinare la distribuzione della seconda edizione dell'annuario curato da Pastaria che raccoglie le eccellenze dei pastifici italiani.

Eccellenza Pastaria 2013, la seconda edizione del volume di pregio che raccoglie i prodotti di eccellenza dei pastifici italiani è stata distribuita a Cucinare, il nuovo Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina di Pordenone Fiere, svoltosi a Pordenone (Italia), dal 23 al 25 marzo 2013. L'annuario mira a presentare ai buyer italiani ed internazionali (del canale HO.RE.CA, del commercio all'ingrosso e al dettaglio, e della GDO) paste particolari e di qualità prodotte da pastifici italiani, piccoli e grandi, dell'artigianato e dell'industria.
Eccellenza Pastaria è donato ai buyer in visita alle più importanti manifestazioni fieristiche del settore alimentare.

regala il volume ai buyer in visita alla tua manifestazione

Gli organizzatori di manifestazioni nel settore alimentare di livello internazionale, in calendario nel 2013, interessati a distribuire in omaggio ai buyer copie di Eccellenza Pastaria, possono richiedere il volume compilando il form sottostante o contattando la nostra redazione (+39 0521 1564934, redazione@pastaria.it).

Se la vostra richiesta sarà valutata positivamente dalla nostra redazione, forniremo le copie gratuitamente. L'iniziativa è riservata agli organizzatori di manifestazioni nel settore alimentare.

nome e cognome

fiera

luogo di svolgimento

data di svolgimento

telefono

email

note

Privacy, accetto i Termini e le condizioni ☐

INVIA

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).

cibus tec market outlook: focus su export e sostenibilità

Export e innovazione sostenibile saranno alcuni dei contenuti strategici della prossima edizione di Cibus Tec, in programma dal 28 al 31 ottobre 2014.

Fra le tappe di avvicinamento alla manifestazione fieristica, Fiere di Parma in collaborazione con ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane – organizza una serie di incontri su mercati ad alto potenziale dedicati ai produttori italiani di tecnologie per la lavorazione ed il confezionamento dei prodotti alimentari.

La prima di queste iniziative, “Cibus Tec Market Outlook”, è stata dedicata al Nord America con operatori dell’industria alimentare provenienti dal mercato Statunitense e Canadese che a Parma hanno avuto l’opportunità di incontrare i produttori di tecnologia italiana. Fra i profili selezionati da Fiere di Parma e ICE, si è registrata un’importante presenza di operatori attivi nel settore della pasta e prodotti a base cereali, approdati a Parma alla ricerca di partner tecnologici capaci di fornire soluzioni in grado di soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione. La pasta e i prodotti a base cereali devono, infatti, interpretare le necessità di nuovi consumatori interessati a prodotti che possano garantire sia brevissimi tempi di preparazione ma anche gusto, autenticità e attenzione alle emergenti esigenze legate al consumo di prodotti senza glutine.
L’evento è stato ospitato nell’ambito della manifestazione SPS IPC Drives Italia (www.sps-italia.net) che ha focalizzato la propria attenzione proprio sul mercato food & beverage con l’intera giornata del 23 maggio – Fil Rouge Food & Beverage – dedicata all’automazione nei processi dell’industria alimentare.
Il programma dell’iniziativa Cibus Tec Market Outlook Nord America ha previsto inoltre una visita tecnica presso la Stazione Sperimentale per l’Industria delle Conserve Alimentari di Parma nell’ambito della quale sono state illustrate agli operatori nord americani le linee guida di ricerca e sperimentazione in campo food & beverage dell’istituto di ricerca con sede a Parma.
A questa giornata, ne farà seguito una seconda all’inizio di luglio, avente come aree focus Russia e Turchia che costituiscono oggi due importanti mercati dai quali si attendono nei prossimi anni crescenti investimenti nell’ambito della tecnologia alimentare.
Cibus Tec offre dunque una piattaforma completa di opportunità per l’industria meccano alimentare italiana e per l’edizione 2014 focalizzerà i propri contenuti sulla sostenibilità, ovvero come l’adozione di processi produttivi a basso consumo energetico possano soddisfare le crescenti esigenze di efficienza operativa e riduzione costi.
L’importanza della sostenibilità emerge anche dai primi indicatori raccolti nell’ambito del Comitato d’Orientamento Cibus Tec, nel quale è rappresentato anche il comparto pasta e prodotti a base cereali, e che confermano una crescente attenzione anche verso le tematiche legate alla sicurezza alimentare. A Cibus Tec 2014 quest’ultimo ambito sarà largamente approfondito grazie alla collaborazione con EHEDG, l’European Hygienic Engineering and Design Group, in base alla quale Cibus Tec ospiterà il Congresso internazionale di questo importante network attivo a livello europeo proprio sui temi su cui l’industria alimentare sta focalizzando i propri sforzi ed investimenti.
Sarà quindi un’edizione ricca di contenuti quella di Cibus Tec 2014: lo sviluppo di un percorso che mette al centro le tematiche di business e che garantirà agli operatori italiani ed esteri un’offerta espositiva ancor più completa con tante novità che saranno presentate sul sito ufficiale di manifestazione www.cibustec.it.

chiedi a pastaria
pastaria risponde

Dubbi, perplessità, problemi su produzione, confezionamento, fasi tecnologiche, normativa, etichettatura, sicurezza, qualità, ingredienti? Chiedi a Pastaria e ti risponderemo da queste pagine. Compila il form di questa pagina o inviaci una email a redazione@pastaria.it. Il servizio è gratuito e riservato ai produttori di pasta.
Dati i limiti di spazio a disposizione non sarà possibile esaudire tutte le richieste.

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

la domanda

Privacy, accetto i Termini e le condizioni ☐

INVIA

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).

per la **tua pubblicità**

Per richiedere la nostra migliore offerta contattaci subito
T. + 39 0521 1564934 | email: redazione@pastaria.it

Due magazine digitali, Pastaria (in italiano) e Pastaria International (in inglese) e due tabloid cartacei, Pastaria Quick News (in italiano) e Pastaria International Quick News. (in inglese), con una diffusione straordinaria. E in più il portale pastaria.it.
Strumenti all'avanguardia per promuoversi in modo moderno ed efficace presso il comparto produttivo internazionale e italiano di pasta alimentare.

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".**

Molino Pasini S.p.A. via Buscoldo, 27 bis | 46030 Cesole (MN) | Italia | tel. +39 0376 969015 | info@molinopasini.com | www.molinopasini.com