

Pastaria



AD: STUDIO OVER | PH: STEFANIA GIORGI | STYLING: VANDERSANDESTUDIO



COME IN UN PERCORSO MUSEALE, MOLINO PASINI VI CONDUCE
ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLE LINEE PIZZERIA,
PASTA FRESCA, PASTICCERIA E PRIMITIVA

MOLINOPASINI.COM

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

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



DA SEMPRE LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**



farina,
acqua,
passione,
Italia.



Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com



Colophon

Pastaria 1/2017
Gennaio



EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale

Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla

sede operativa

Via Bernardelli 16 • 43123 Parma [Italia]

tel. +39 (0)521 1564934

fax +39 (0)521 1564935

Email redazione@pastaria.it

ROC no. 23238

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

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 ULTRA-CLEAN

Torre di trattamento per pasta fresca
in configurazione aseptica

ESSICA srl

Via E. Mattei 15 - 35020 Maserà di Padova - Italy

Tel. ++ 39 049 8860007 - Fax ++39 049 8869105

www.essica.it - email: essica@tin.it





Patrocini & Sostenitori

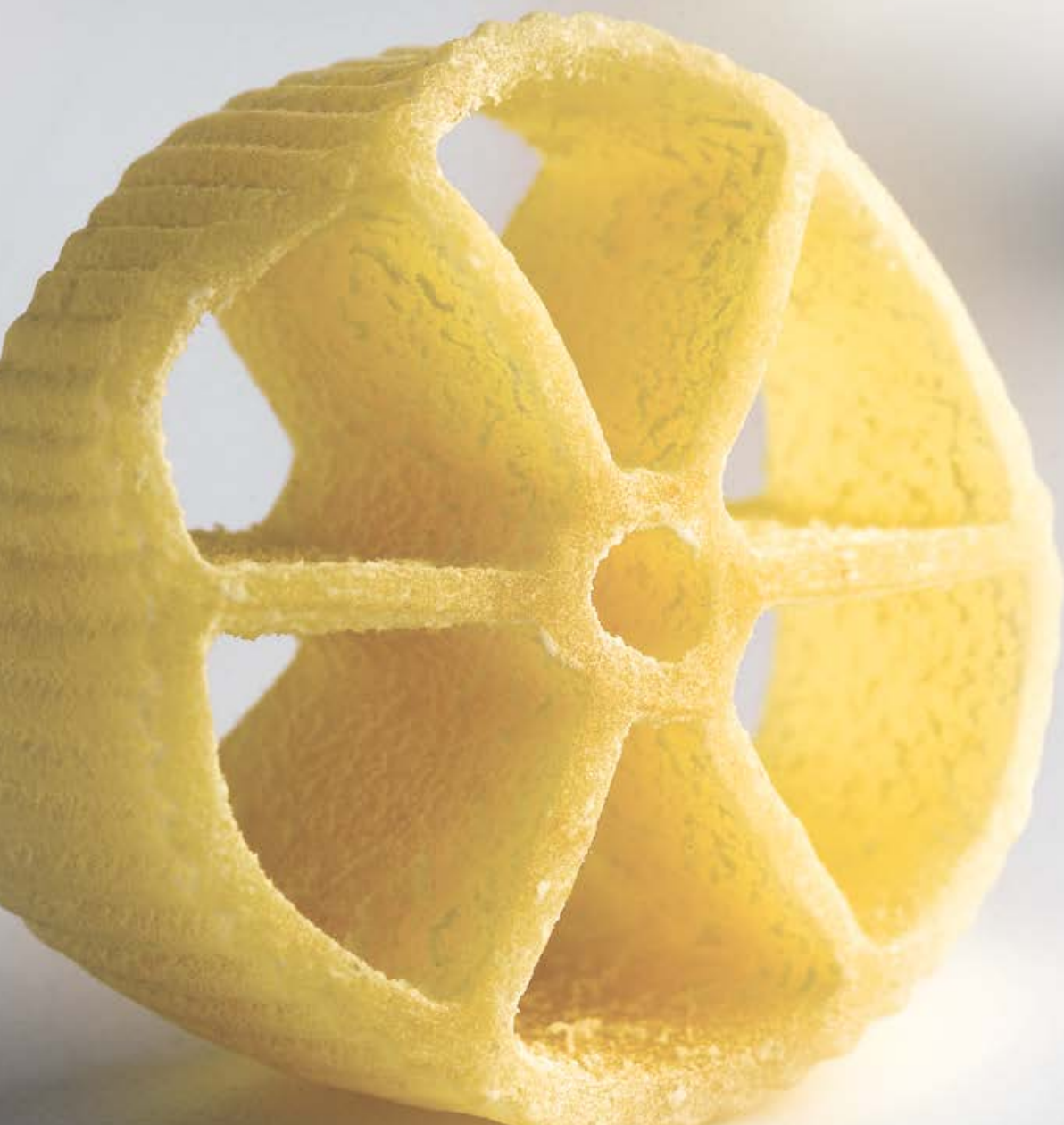


Patrocini

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

I patrocini di Pastaria





È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

- ✓ registrati gratuitamente
- ✓ presenta i tuoi prodotti
- ✓ ricevi le richieste dei buyer
- ✓ partecipa alle gare di fornitura.

una iniziativa
Pastaria

Sostenitori

Gli strumenti di informazione e aggiornamento professionale che compongono il network di Pastaria sono liberi e gratuiti grazie alla sensibilità e al sostegno di aziende leader che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine, impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

I sostenitori di Pastaria

MACCHINE PER PASTA FRESCA
CAPITANI

 **CASTIGLIONI**
ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

 **CAVALLINI**

 **CEREALICOLA
ROSSI s.r.l.** 

 **CUSINATO**
Innovative Conveying and Storage Technologies


DEMACO


ESSICA
TRADE MARK

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

**GLUTEN
FREE**
EXPO

 **IFT** ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY

 **imperia**
dal 1932  **iPasta**
PROGRESSIVE
ITALIAN PASTA MACHINE  **La Monferrina**
dal 1978



MOLINO PASINI



I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.



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

1

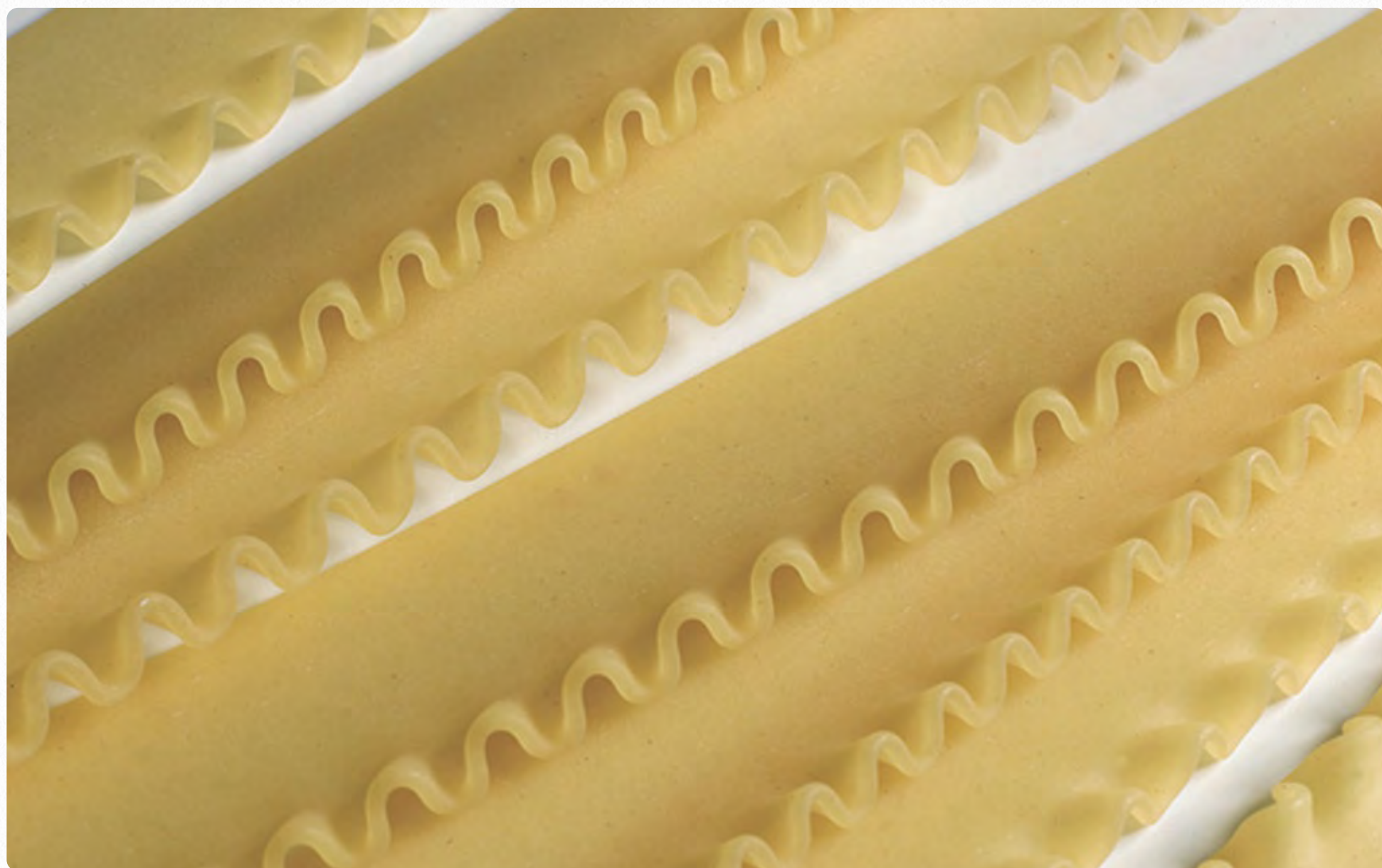


Spazio ABIMAPI.

Il 2017 di ABIMAPI sarà

pieno di lavoro, traguardi e successi

a cura di
ABIMAPI



Spazio ABIMAPI è la rubrica curata dalla Associazione brasiliana dei produttori di biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali, per informare gli operatori del settore sull'attività dell'associazione e le novità del mercato brasiliano della pasta alimentare.

Abbiamo ripreso in mano le attività con rinnovata energia e ancora più impegno, per ripartire con lo sviluppo di nuovi progetti che rafforzino la presenza dell'associazione all'interno del settore alimentare, contribuendo così alla crescita di prodotti quali biscotti e pasta, nonché pani e prodotti da forno industriali. In questo numero di Pastaria vorremmo segnalare alcuni dei principali progetti del 2017, un anno che ci ispira profondo ottimismo. Resteranno attivi sia il programma di riciclo "*Dê a Mão para o Futuro*" (Dai una mano al futuro, DAMF), sia quello di esportazione "*Brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes*" (Biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali brasiliani).

Inoltre, nella seconda metà di marzo uscirà, in versione cartacea e digitale, l'annuario ABIMAPI 2017, un'analisi approfondita dei segmenti che rappresentiamo, pubblicata in tre lingue: portoghese, inglese e spagnolo. Non si tratterà solo di una panoramica del mercato, ma verrà illustrato anche il contributo del settore allo sviluppo del Brasile. Questa nuova pubblicazione si propone come uno strumento di consultazione che supporti l'attività quotidiana di chi opera in questo settore come produttore, fornitore o prestatore di servizi, e che favorisca gli scambi commerciali. Come negli ultimi anni, anche nel 2017 continueremo a prendere parte ai principali eventi nazionali in materia di alimentazione e salute, come: il Ganepão 2017, il Congresso brasiliano di nutrizione clinica dell'ABRAN e il Congresso SBAN 2017. Attraverso le conferenze patrocinate da ABIMAPI e in collaborazione con enti simili, lavoreremo per diffondere informazioni affidabili che promuovano i nostri prodotti e ribadiscano idee e valori presso medici, nutrizionisti e altri professionisti della salute. Proseguiremo anche i nostri workshop normativi, la cui partecipazione è riservata ai membri. Aumenteremo poi in modo mirato la nostra presenza sui social media ricorrendo alla segmentazione del pubblico e valorizzando in primis le categorie rispetto al consumatore. Dopo il successo della prima edizione del Biscuit Day, svoltasi il 20 luglio 2016, sono già in corso i preparativi per la prossima campagna a sostegno di questa giornata, così come stiamo definendo anche le strategie per il World Bread Day e il World Pasta Day, rispettivamente il 16 e il 25 ottobre prossimi. Vale la pena ricordare che gli eventi inerenti al World Pasta Day di quest'anno si svolgeranno a San Paolo, e saranno organizzati da ABIMAPI (Pastaria sarà il Media partner ufficiale). Proporremo un programma speciale che coinvolgerà le associazioni del settore di tutto il mondo, stimolando il confronto tra esperienze diverse e l'analisi delle tendenze. Queste sono alcune delle iniziative già in programma. Contiamo sul sostegno di ciascuno di voi, membri, partner e amici, per costellare il 2017 di ancora più traguardi e successi.



abimapi

Brazilian Manufacturers Association of Biscuits,
Pasta and Industrialized Breads & Cakes

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

- + Assistance and solutions for export
- + Technical and legal advice available
- + Information and official sector data
- + Strategic partnerships for industries
- + Representation with public and private agencies

32 billion in sales per year



3.4 million tons of products



75 % of national consumption



ABIMAPI Project



www.happygoods.com.br

SUPPORT



www.simabesp.org.br



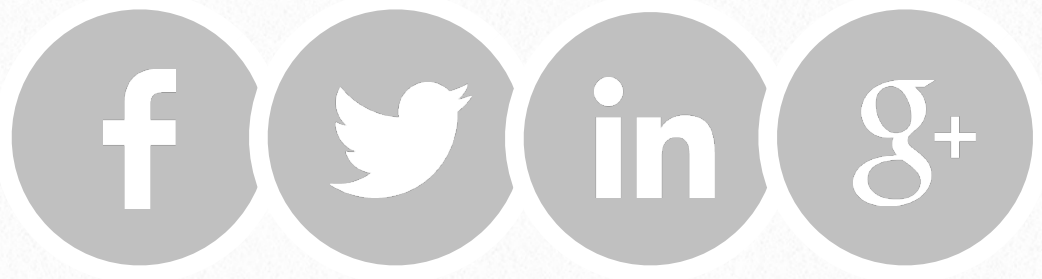
Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

Paulista Avenue 1754 – zip code 01310-920 – São Paulo - Brazil



Pasta di legumi: esempio di innovazione per un futuro sostenibile

Silvia Folloni
Open Fields



L'uso di farine di legumi per la produzione di pasta è una soluzione innovativa e pratica per aumentare il consumo di legumi e delle proteine di origine vegetale. Ad oggi, pochi pastifici al mondo producono pasta di legumi al 100%. La disponibilità di questi prodotti sugli scaffali è ancora molto limitata ma la loro popolarità è in rapida crescita e per questo ci attendiamo che i volumi prodotti aumentino rapidamente.

Il 2016 è stato l'anno internazionale dei legumi con la campagna FAO dal titolo *Legumi: semi nutrienti per un futuro sostenibile*. Tra le prime colture coltivate dall'uomo, già 11.000 anni fa (Caracuta et al, 2015), i legumi appartengono alla famiglia delle *Leguminosae* e vengono coltivati soprattutto per i loro semi, racchiusi nel baccello, ed essiccati. Con il termine legumi si intendono quindi i semi commestibili delle leguminose, che, allo stato secco, sono destinati al consumo umano; le specie più utilizzate a tale scopo sono i fagioli, i piselli, le fave, le lenticchie e i ceci, più scarso invece è il consumo di lupini e cicerchie (Alvi, 2016). I legumi sono l'ingrediente alla base di molte ricette tradizionali, dall'*hummus* nel Mediterraneo al *falafel* nel Medio Oriente (ceci), dalla zuppa pasta e fagioli e la colazione tradizionale inglese (fagioli cannellini e bianchi), al *Dal* indiano e *Dal bhat* nepalese (lenticchie gialle), per citarne solo alcuni. I principali gruppi e varietà di legumi sono descritti nella [Tabella 1](#).

I legumi secchi sono ricchi di proteine, contengono pochi grassi e sono eccellenti fonti di fibra alimentare e micronutrienti, quali ferro, zinco, potassio e folati (FAO, 2016). I legumi sono raccomandati dalle organizzazioni sanitarie per la gestione delle malattie croniche non trasmissibili come il diabete e disturbi cardiaci. Il basso contenuto di grassi e l'interazione dei loro steroli si sono

dimostrati efficaci nel mantenere bassi livelli di colesterolo LDL e ridurre la pressione sanguigna (FAO, 2016). Poiché i legumi contengono nutrienti simili, per quantità e tipologia, a quelli degli alimenti proteici e della verdura, possono essere considerati come un vegetale o come un alimento proteico al fine di soddisfare le assunzioni di riferimento (Dietary Guidelines, 2015).

I legumi secchi rappresentano una fonte di proteine ideale in particolare nelle regioni in cui la carne e i latticini non sono disponibili o economicamente accessibili. Il consumo di proteine vegetali (rappresentate principalmente dai legumi secchi) dovrebbe essere favorito rispetto al consumo di proteine di origine animale per ragioni di sostenibilità. Gli animali non sono convertitori efficienti e sostenibili dell'energia che consumano. Il settore zootecnico globale rappresenta il 14,5 per cento delle emissioni di gas serra di origine antropica, giocando un ruolo importante nei cambiamenti climatici (FAO, 2013). Per una vita sana, si consiglia di consumare più fonti di frutta, verdura e proteine vegetali, limitando la carne a circa 500 g/settimana, e di consumare livelli moderati di altri prodotti di origine animale (Larsson e Orsini, 2014; Pan et al, 2012; World Cancer Research Fund, 2007). Le Nazioni Unite raccomandano un'assunzione di proteine con rapporto 1:1 vegetale *versus* animale (Chardigny e Walrand,

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



Demaco **Simplicity** The Ultimate Pasta Press



**Is it possible for a pasta press to start up and run it's first 10 years
with zero unscheduled downtime?**

It is with **DEMACO**.

Call us at **321-952-6600**
or email us at
pastahelp@demaco.com



Tabella 1 PRINCIPALI GRUPPI DI LEGUMI SECCHI

GRUPPO	VARIETÀ	CLASSIFICAZIONE E ORIGINE	AREA DI COLTIVAZIONE	INFORMAZIONI
FAGIOLI SECCHI	Borlotti; Fagiolo nero; Adzuki; Cannellini; Fagioli rossi; Fagioli Navy; Fagiolo Flageolet; Fagioli Pinto; Fagiolo mungo; Fagiolo Tepary; etc.	Include legumi secchi dei generi <i>Phaseolus</i> , dall’America, e <i>Vigna</i> , da varie regioni dell’Asia.	I fagioli sono i più diffusi fra tutti i legumi e si trovano in ogni continente e paese.	
LUPINI		Include le specie <i>Lupinus albus</i> , nativa del Mediterraneo, e <i>Lupinus mutabilis</i> , originaria del Sud America.	Coltivati in Australia, Europa, Russia e Sud America.	Varietà diverse hanno livelli diversi di amaro e dolcezza. Usati anche per arricchire le farine di cereali dal momento che contengono fino al 40% di proteine.
FAGIOLI BAMBARA		<i>Vigna subterranea</i> L.	Questi legumi crescono sotto terra, unicamente in Africa (con nomi diversi a seconda del paese).	Molto simili alle arachidi, sebbene il loro contenuto in grassi e proteine sia inferiore. Il colore varia a seconda della varietà.
FAVE		<i>Vicia faba</i> L. Nativo dell’area Mediterranea.	Coltivate largamente, anche in Australia, Bolivia, Cina, Ecuador, Egitto, Etiopia, Perù e Venezuela. Tra le piante più semplici da coltivare in climi rigidi e freddi.	Sapore forte e di nocciola e buccia consistente.
VECCE		<i>Vicia sativa</i> L.		Coltivate principalmente come fertilizzante o mangime per animali.



**CEREALICOLA
ROSSI s.r.l.**



Farine di cereali e legumi crude e termotrattate per pastificazione

“glutenfree - allergensfree - ogmfree”



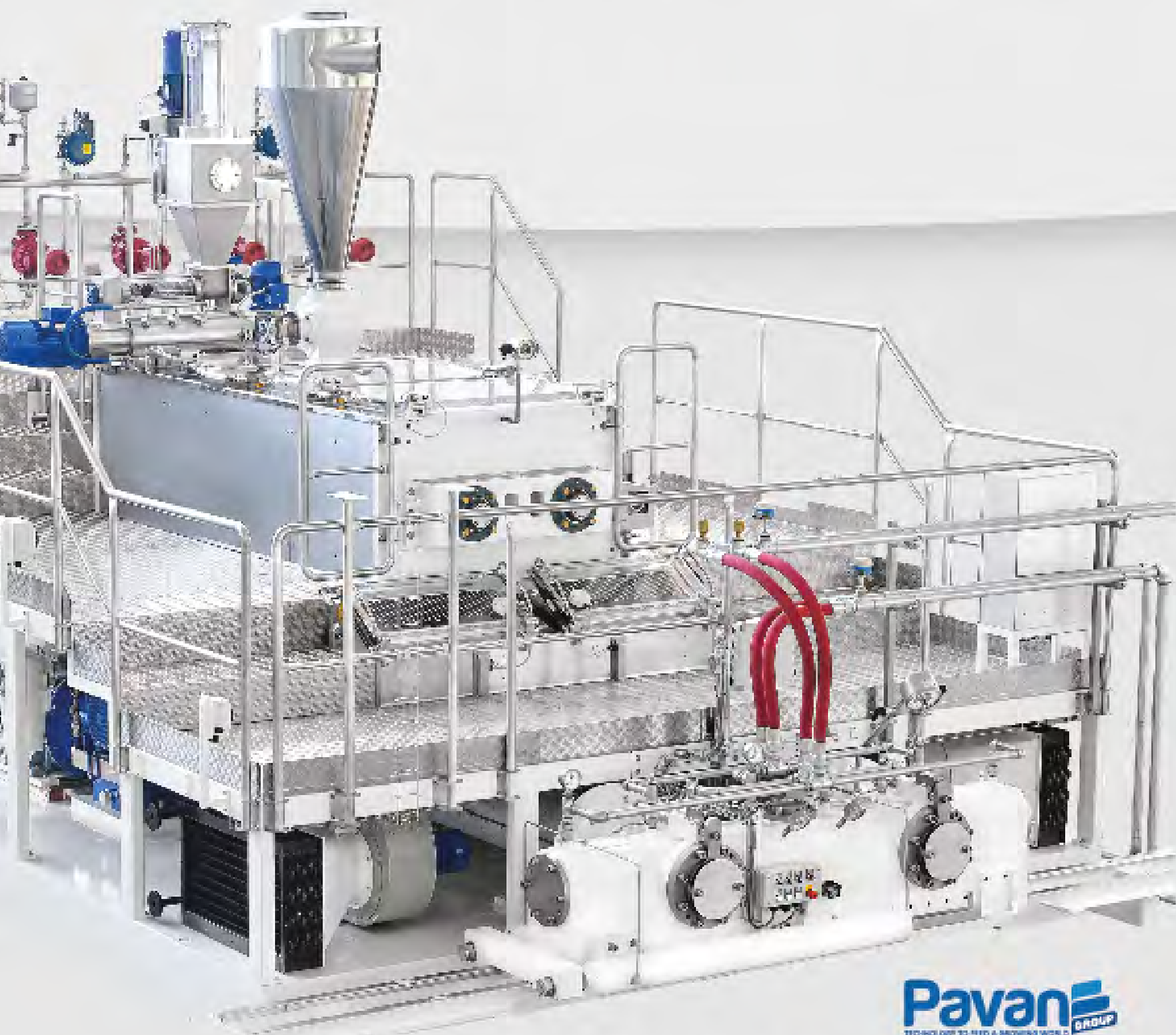
conosciamo tutta la storia dei nostri prodotti poichè

seminiamo, coltiviamo e raccogliamo

direttamente le materie prime, garantendo la miglior qualità

GRUPPO	VARIETÀ	CLASSIFICAZIONE E ORIGINE	AREA DI COLTIVAZIONE	INFORMAZIONI
LENTICCHIE	Lenticchie rosse; gialle; verdi o marroni; lenticchie Puy; lenticchie Umbre.	<i>Lens culinaris</i> L. Originario dell'Asia e del Nord America.	Necessita di poca acqua per crescere e può sopravvivere a climi freddi. Tollera terre aride e temperature estreme.	Ampia varietà di colori, da giallo ad arancio e verde, marrone e nero. Molteplici impieghi nella gastronomia, si sposa a molteplici abbinamenti.
CECI	Bambai; Desi; Ceci verdi; Ceci Kabuli.	<i>Cicer arietinum</i> L. originario della regione dell'odierna Turchia.	Molto diffuso.	Versatile per gli impieghi in cucina, alto valore nutrizionale e alta conservabilità.
PISELLI SECCHI		Genus <i>Pisum</i> . Originario del Mediterraneo o del Medio oriente.	Paesi del nord come il Canada, la Russia e l'Ucraina.	Diversamente dalle lenticchie, i piselli sono soffici appena raccolti e richiedono di essere essiccati. Sono disponibili sia interi che spezzati “split”.
CAIANO SECCO		<i>Cajanus cajan</i> L. Nativo del subcontinente indiano, sebbene la sua origine sia contesa con l'Africa, dove sono conosciuti come piselli Congo.	Prodotti soprattutto in India, Africa e America Centrale e disponibili ovunque.	In alcuni paesi dell'Est sono usati per contenere insetti per la produzione di resine e inchiostri.
FAGIOLO ALATO		<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> L. Originario della Nuova Guinea.		

L'essenziale in tre ingredienti



Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

GRUPPO	VARIETÀ	CLASSIFICAZIONE E ORIGINE	AREA DI COLTIVAZIONE	INFORMAZIONI
CICERCHIA		<i>Lathyrus sativus</i> L.		Consumato in Asia, Africa dell'Est e in paesi del Mediterraneo come Spagna ed Italia.
FAGIOLO DALL'OCCHIO		<i>Vigna unguiculata</i> L. Dall'Africa dell'Ovest.	Coltivati e consumati in Asia, Africa (soprattutto il Sahel), Europa del Sud, e America Centrale e del Sud.	Bassi fabbisogni in coltivazione e alte proprietà nutrizionali, abilità di coesistere con altre colture in regioni semiaride. Conosciuti anche come piselli dall'occhio nero, piselli del sud, pisello crowder, lubia, niebe, coupe o frijol, è un ingrediente essenziale nella cucina creola e indiana.
FAGIOLO DI SPADA		<i>Canavalia gladiata</i> L. Dalle regioni tropicali dell'Asia e Africa.		

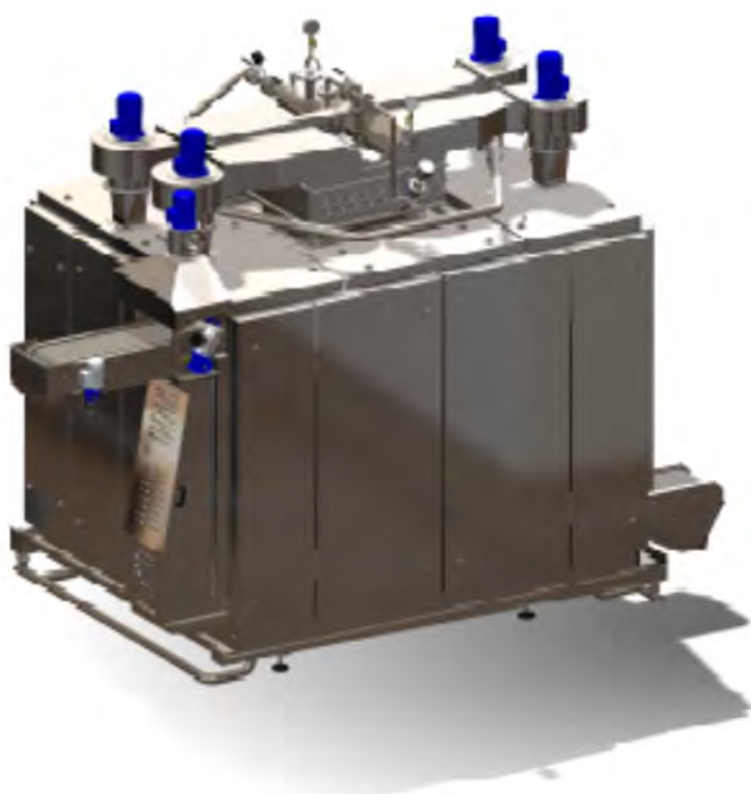
2016), ma nei paesi occidentali il rapporto è ancora troppo sbilanciato a favore delle proteine animali.

I legumi fissano azoto atmosferico nel terreno in modo naturale, e in alcuni casi liberano il fosforo legato al suolo aumentandone la biodisponibilità, migliorando così la fertilità del suolo e riducendo notevolmente la

necessità di fertilizzanti sintetici. Ridurre la dipendenza dai fertilizzanti sintetici può contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici (FAO, 2016). L'impiego dei legumi nelle rotazioni e come cover crop ha inoltre l'effetto di promuovere la biodiversità agricola e del suolo, riducendo la pressione di parassiti e malattie. In agricoltura

Impianti e macchine per la produzione, il trattamento ed il confezionamento di paste alimentari

PASTORIZZATORE A SPIRALE



IMPASTATRICE MOD. GRIM



**MACCHINA PER GNOCCHI
A 14 FORI**



PRESSA VERTICALE



SFOGLIATRICE MOD. LX 800



Tabella 2 PROGETTI FINANZIATI DALLA UNIONE EUROPEA SUI LEGUMI

NOME	TITOLO COMPLETO	SCHEMA DI FINANZIAMENTO – BUDGET - STATUS	LINK
PROTEIN2FOOD	Development of high quality food protein through sustainable production and processing	H2020 – 8,8 milioni di euro – in corso	www.protein2food.eu/
LEGATO	LEGumes for the Agriculture of TOmorrow	FP7– 5 milioni di euro – in corso	www.legato-fp7.eu/
LEGUME FUTURES	Legume-supported cropping systems for Europe	FP7 – 4 milioni di euro – completato	www.legumefutures.de/welcome.html
EUROLEGUME	Enhancing of legumes growing in Europe through sustainable cropping for protein supply for food and feed	FP7 – 6,5 Milioni di euro – in corso	www.eurolegume.eu/

biologica le rotazioni sono obbligatorie e le leguminose vengono impiegate nella maggior parte dei casi (Reg. (CE) N. 834/2007). Per tutte queste ragioni, i legumi sono stati, e sono, oggetto di finanziamenti di programmi di ricerca nazionali ed europei. Nella Tabella 2 sono elencati alcuni recenti progetti di ricerca ed innovazione finanziati dall’Unione Europea sul tema dei legumi. La maggior parte della produzione di legumi secchi è localizzata in paesi in via di sviluppo. L’India è il più grande produttore e importatore al mondo (FAO, 2016). Dal 2015, i maggiori produttori sono stati India, Canada, Myanmar, Cina, Nigeria, Brasile, Australia, Stati Uniti, Russia e Tanzania,

mentre tra i maggiori esportatori troviamo Argentina, Francia, Etiopia, e Turchia. I paesi produttori di legumi secchi si trovano in tutti i continenti. Da 10 anni il numero di nuovi prodotti a base di legumi introdotti sul mercato è in costante crescita. Alcuni esempi relativi agli ultimi due anni: la percentuale di nuovi lanci contenenti pisello verde è cresciuta del 126%, quella di prodotti contenenti lenticchie rosse del 62%, e quella di prodotti contenenti piselli gialli del 21% (Mintel, 2016). L’uso di farine di legumi per la produzione di pasta è una soluzione innovativa e pratica per aumentare il consumo di legumi e

PASTA E DOLCE INSIEME

*per
passione*



Un'unione che ha raccolto 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, pasticceria industriale e cereali da prima colazione.**

Oggi AIDEPI, con la forza di **125 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.

AIDEPI
Associazione
delle industrie del Dolce e
della Pasta Italiane

In cifre



80%

DEL MERCATO DEL DOLCE E DELLA PASTA



15%

DEL FATTURATO ALIMENTARE ITALIANO



125

IMPRESE



5,3

MILIARDI DI EURO DALLE ESPORTAZIONI



20%

DELL'ESPORTAZIONE ALIMENTARE NAZIONALE



18,5

MILIARDI DI EURO DI RICAVI

Figura 1 SPAGHETTI DI LENTICCHIE GIALLE PROBIOS

	Apporto nutrizionale medio (per 100 g)	
	Energia (kj/kcal)	1448/342
	Grassi	1,2
	di cui acidi grassi saturi	0,3
	Carboidrati	58,2
	di cui zuccheri	1,8
	Fibre	5,7
	Proteine	21,6
	Sale	<0,01
	Ingredienti	
	Farina di lenticchie gialle biologica	
	Confezione	
	250 g	

delle proteine di origine vegetale. Ad oggi, pochi pastifici al mondo producono pasta di legumi al 100%. La disponibilità di questi prodotti sugli scaffali è ancora molto limitata, almeno in Italia, ma la loro popolarità è in rapida crescita e per questo ci attendiamo che i volumi prodotti aumentino rapidamente. Nella seconda metà del 2016 la pasta 100% legumi ha fatto capolino nella grande distribuzione organizzata e gli spaghetti Probios 100% lenticchie gialle sono stati selezionati come prodotto innovativo al Sial Innovazione (Figura 1). Una porzione di pasta di legumi fornisce quasi il doppio di proteine e almeno il doppio di fibra alimentare rispetto alla pasta di

semola, mentre i carboidrati sono inferiori (circa 51-60 g contro 72-75 g in 100 g di prodotto). Dato il maggior contenuto in proteine rispetto alla pasta standard, viene consigliato di ridurre la porzione a 65-70 grammi. La pasta di legumi è prodotta con farina di legumi precotta, miscelata con acqua, estrusa ed essiccata. Per la produzione di queste farine, alcuni legumi secchi vengono decorticati mentre altri vengono macinati integrali. I legumi più utilizzati per la pasta sono il pisello verde, la lenticchia gialla e rossa, i ceci bianchi, e i fagioli navy e neri. La pasta di legumi è priva di glutine ed ha un basso indice glicemico (IG). Ingredienti

landucci



SINCE 1925

pasta dies leader

..... since 1925



www.landucci.it



a base di legumi vengono utilizzati nello sviluppo di prodotti alimentari a basso IG (Fujiwara et al, 2016). I legumi infatti vengono digeriti lentamente (www.glycemicindex.com). Sebbene anche i processi tecnologici impiegati influenzino la risposta glicemica postprandiale (Scazzina et al, 2015; Marti et al, 2013), diverse caratteristiche intrinseche dei legumi sono responsabili del basso indice glicemico. Tra queste anche l'elevata quantità di proteine e fibra alimentare e la presenza di fattori antinutrizionali come l'acido fitico, che potrebbe inibire l'attività α -amilasica influenzando così il tasso di digestione dell'amido (Sandhu et al, 2008; Thompson et al, 1984; Deshpande et al, 1984). L'amido dei legumi è più ricco di amilosio (dal 30% al 37%, Hoover e Sosulski, 1985) rispetto all'amido dei cereali (18% al 33% di amilosio, Buleon et al, 1998). Un rapporto amilosio:amilopectina più alto si traduce in una maggiore tendenza alla retrogradazione e a formare una struttura resistente agli enzimi digestivi (Brijesh et al, 2012; Petitot et al, 2009). Laleg e colleghi hanno studiato le caratteristiche reologiche, di cottura, e le proprietà nutrizionali di tre paste prodotte con 100% farine di fave, lenticchie e fagiolo mungo nero, confrontandole con quelle di una pasta commerciale gluten free prodotta con un mix di farine di mais, riso, miglio e sciroppo di zucchero di canna. Qualunque

fosse il legume utilizzato, la tenuta in cottura, le proprietà reologiche della pasta, la struttura microscopica e la forza della sua rete proteica differivano da quelli della pasta gluten free a base di cereali. La pasta di legumi era caratterizzata da una struttura più debole e meno elastica, ma ha perso meno materiale durante la cottura (Laleg et al., 2016).

Grazie ad una migliore comprensione della biochimica dei legumi ed adattando gli attuali processi tecnologici, sarà possibile sviluppare sempre più prodotti alimentari a base di legumi. La pasta 100% legumi è un esempio di *alimento nutriente per un futuro sostenibile* (citando il titolo della campagna FAO), un esempio di come l'industria alimentare possa offrire cibi sani e sostenibili.

Bibliografia

- Caracuta V, Barzilai O, Khalaily H, Milevski I, Paz Y, Vardi J, Regev L and Boaretto E. *The onset of faba bean farming in the Southern Levant*. Sci. Rep. 2015; 5, 14370; doi: 10.1038/srep14370
- Alvi G, 2016. *I legumi da granella*. Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione Generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea.
- FAO, 2016. <http://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/it/c/337107/>
- FAO, 2016. *Pulses: nutrition seeds for a sustainable future*. ISBN 978-92-109463-1
- Dietary Guidelines Advisory Committee, 2015.



***Oltre il 60%
di ripieno ricco
di pezzi,
con noi puoi!
Cambio stampo
ultra rapido e
senza attrezzi
Provala!!***



Via Martiri delle Foibe, 13 - 35019 Onara di Tombolo (PD) - Italy
Tel. +39 049 7968840 - Fax +39 049 7968841 - info@pastatechgroup.com

www.pastatechgroup.com

- Dietary guidelines for Americans 2015-2020*. Eight edition. <https://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/chapter-1/a-closer-look-inside-healthy-eating-patterns/#callout-legumes>
- FAO, 2013. <http://www.fao.org/3/i3437e.pdf>
- Larsson SC and Orsini N. *Red meat and processed meat consumption and all-cause mortality: a meta-analysis*. Am J Epidemiol. 2014; 1;179(3):282-9. doi: 10.1093/aje/kwt261.
- Pan A, Sun Q, Bernstein AM, Schulze MB, Manson JE, Stampfer MJ, Willett WC, Hu FB. *Red Meat Consumption and Mortality: Results from Two Prospective Cohort Studies*. Arch Intern Med. 2012; 172(7): 555–563.
- World Cancer Research Fund, 2007. <http://www.wcrf.org/int/cancer-facts-figures/link-between-lifestyle-cancer-risk/red-processed-meat>
- Chardigny JM and Walrand S. *Plant protein for food: opportunities and bottlenecks*. OCL. 2016. 23(4) D404. DOI: 10.1051/ocl/2016019
- FAO, 2016. <http://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/it/c/337107/>
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- FAO, 2016. <http://www.fao.org/pulses-2016/news/news-detail/en/c/381491/>
- Mintel, May 5th 2016. <http://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/super-growth-for-super-foods-new-product-development-shoots-up-202-globally-over-the-past-five-years>
- Scazzina F, Dall'Asta M, Pellegrini N, Brighenti F. *Glycaemic index of some commercial gluten-free foods*. Eur J Nutr. 2015; 54:1021–1026 DOI 10.1007/s00394-014-0783-z
- Marti A, Pagani MA. *What can play the role of gluten in gluten free pasta?* Trends Food Sci Tech. 2013; 31(1):63–71
- Hoover R, Sosulski F. *Studies On The Functional-Characteristics And Digestibility Of Starches From Phaseolus-Vulgaris Biotypes*. Starke. 1985; 37(6): p. 181–191.
- Buleon A, Colonna P, Planchot V, Ball S. *Starch granules: structure and biosynthesis*. International Journal of Biological Macromolecules. 1998; 23(2): p. 85–112.
- Brijesh T, Narpinder S. *Pulse chemistry and technology*. 2012; 1st ed. Cambridge: RSCPublishing.
- Petitot M, Abecassis J, Micard V. *Structuring of pasta components during processing: impact on starch and protein digestibility and allergenicity*. Trends in Food Science & Technology. 2009; 20(11–12): p.521–532.
- Sandhu KS, Lim S-T. *Digestibility of legume starches as influenced by their physical and structural properties*. Carbohydrate Polymers. 2008; 71(2): p. 245–252.
- Thompson LU, Yoon JH. *Starch digestibility as affected by polyphenols and phytic acid*. Journal of Food Science. 1984; 49(4): p. 1228–1229.
- Deshpande SS, Cheryan M. *Effects of phytic acid, divalent-cations, and their interactions on alpha amylase activity*. Journal of Food Science. 1984; 49(2): p. 516–519.
- The University of Sydney, 2016. <http://www.glycemicindex.com/faqsList.php>
- Fujiwara N, Hall C, Jenkins A. *Development of Low Glycemic Index (GI) Foods by Incorporating Pulse Ingredients into Cereal-based Products: Use of in vitro screening and in vivo GI determination*. The FASEB Journal. 2016; 30(1) Supplement 893.2

Promozione della ricerca genetica di varietà adatte a **Semilavorati tailor-made** — per grano duro, grano tenero, cereali minori, pomodoro, peperoncino — fino all'organizzazione di lotti Identity Preserved.



Analisi ed interpretazione dei dati della ricerca pubblica e privata per elaborare **Proiezioni di impatto** delle eventuali innovazioni derivate sul business dei nostri clienti.



Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.



Applicazioni innovative per i **Processi di prima trasformazione** quali la decorticazione del grano duro, il sorting del grano per i principali parametri igienici e qualitativi e la classificazione ad aria.



OPEN FIELDS, innovation broker

Operiamo nel settore agro-alimentare fornendo servizi di innovazione e trasferimento tecnologico. Proponiamo alle aziende progetti di Ricerca & Sviluppo, consulenze e incontri con altre aziende per lo sviluppo di business complementari. Lavoriamo sia nell'ambito di grandi gruppi industriali internazionali che in aziende di dimensioni medie e piccole orientate ad un mercato in evoluzione.

3



Sfarinati di legumi per pastificazione



Le farine di cece, di lenticchia rossa e gialla, di pisello e di fagiolo borlotto sono ideali per la produzione di pasta senza glutine e iperproteica.



Per informazioni
MartinoRossi Spa
tel. +39 0372 838501
info@martinorossispa.it
www.martinorossispa.it

MartinoRossi Spa – questa la nuova ragione sociale della nota Cerealicola Rossi Srl – è produttore di riferimento dell'industria alimentare per cereali e legumi senza glutine e senza allergeni. L'azienda di Gadesco Pieve Delmona, in provincia di Cremona, ha saputo affermarsi nel corso degli anni quale fornitrice di farine senza glutine e senza allergeni per molte delle più prestigiose aziende attive nel campo della pastificazione gluten free.

Tra i numerosi prodotti che compongono il catalogo dell'azienda, segnaliamo in questo numero di Pastaria gli sfarinati di legumi, sempre più impiegati per le loro caratteristiche nutrizionali nell'ambito della produzione di pasta (oggetto dell'articolo di approfondimento *Pasta di legumi: esempio di innovazione per un futuro sostenibile* che può essere letto a pagina 14).

Tutte le farine MartinoRossi sono ottenute da impianti di trasformazione all'avanguardia (un molino a umido per il miglior abbattimento degli inquinanti naturali, un impianto a vapore per il trattamento termico di cereali e legumi, un impianto per miscelare fino a dodici ingredienti con differenti densità) dell'azienda, che è in grado di controllare l'intera filiera e gestire le fasi di approvvigionamento delle materie prime: dalla scelta delle sementi all'assistenza tecnica in campo, dalla raccolta con trebbie dedicate alla gestione diretta degli impianti di essiccazione e stoccaggio dei raccolti.

Pisello verde, lenticchia, nelle sue varianti gialla e rossa, fagiolo borlotta e cece sono i legumi da cui sono ricavate le farine dell'azienda cremonese, naturalmente caratterizzate da alto contenuto di proteine e fibre, e utilizzate per la produzione di pasta senza glutine o pasta iperproteica.

Per i dati tecnici di ogni sfarinato, che può essere fornito sia termotrattato che non, rimandiamo alle schede riportate nelle pagine che seguono.

FARINA DI FAGIOLO BORLOTTO			
			
La farina è ottenuta dalla macinazione del fagiolo borlotto. Ideale per la produzione di pasta e zuppe, è un’ottima fonte di fibre, proteine e vitamine.			
Caratteristiche sensoriali			
Aspetto	omogeneo	Odore	tipico e gradevole
Colore	marrone chiaro	Sapore	gradevole
Granulometria			
Micron	0-250	Percentuale	100
Valori nutrizionali (per 100 g)			
Energia	133 kcal - 557 kj	Fibre	4,8 g
Grassi	0,8 g	Sale	2 g
Carboidrati	22,7 g	Glutine	<20 ppm Reg CE 828/2014
Proteine	10,2 g		
Valori microbiologici (limite massimo)			
Carica aerobica su piastra	100.000 ufc/g	Salmonella	assente (ufc/25 g)
Coliformi	1000 ufc/g	Bacillo Cereo	10* ufc/g
Escherichia Coli	10* ufc/g	Lieviti	5000 ufc/g
Stafilococco Aureo	10* ufc/g	Muffe	5000 ufc/g
Coliformi fecali	10* ufc/g	10* = LQ (limite di quantificazione di laboratorio)	
Contaminanti			
Filth test	20 n/50 g (limite massimo)	Pesticidi	entro i limiti di legge
Cadmio	0,20 mg/kg (limite massimo)	Piombo	0,10 mg/kg (limite massimo)
Confezioni			
Sacchi da 20 kg o Big Bags (DD)			
Shelf life			
Sei mesi, se conservato al riparo da luce, calore e umidità.			

Insieme possiamo raggiungere nuovi grandi traguardi.



**Associazione
Produttori
Pasta Fresca**

*"Il Presidente"
Giovanni Rana*



persifaldesign.it

**Tra le nostre
specialità da oggi
piatti pronti.**



I NOSTRI OBIETTIVI

- Allargare il mercato italiano ed inserirsi in quello europeo con l'incentivazione e l'adozione nel mondo della pasta fresca dei **"piatti pronti o da cuocere a base di pasta fresca"**.
- Per tutelare pasta fresca e gnocchi, anche da un punto di vista legislativo nel loro progressivo inserimento nei mercati europei attraverso **ECFF** (European Chilled Food Federation).

I NOSTRI SERVIZI

- Una guida anticipata sui trend di mercato e su quelli tecnici.
- Un appoggio sicuro su problemi legislativi generali ed aziendali dove A.P.P.F. è tradizionalmente informata.
- Una gestione associativa concorde e non burocratizzata dove il Presidente e gli Associati hanno diritto ad un voto e la segreteria è sempre vicina.

SOSTENITORI - FORNITORI

• MOLINO CASILLO | Corato - BA
• EUROVO | Imola - BO
• LCB FOOD SAFETY | FRANCIA

• PAVAN IMP. | Galliera Veneta - PD
• PARMOVO | Colorno - PR

• GRISMEC | Ornago - MB
• SALUM. LANZARINI | Bassano - VI

• MOLINO SONCINI | Sorbolo - PR
• CARTA STAMPA | Briosco - MB

• ADEA | Busto Arsizio - VA
• TECNESSENZE | Minerbio - BO



via Dei Borromeo, 16
Padova - Italy
T. +39 049 8760941

E. info@appf.it
W. www.appf.it

FARINA DI LENTICCHIA GIALLA			
		La farina è ottenuta dalla macinazione della lenticchia gialla. Ricca di fibre, sali minerali e vitamine, con ottime proprietà antiossidanti, è utilizzata nella produzione di pasta.	
Caratteristiche sensoriali			
Aspetto	polvere	Odore	tipico e gradevole
Colore	giallo	Sapore	gradevole
Granulometria			
Micron	0-250	Percentuale	100
Valori nutrizionali (per 100 g)			
Energia	337 kcal - 1428 kj	Fibre	7,8 g
Grassi	1,8 g (saturi 0,11 g)	Sale	3,6 g
Carboidrati	51 g (zuccheri 1,66 g)	Glutine	<20 ppm Reg CE 828/2014
Proteine	25,4 g		
Valori microbiologici (limite massimo)			
Carica aerobica su piastra	100.000 ufc/g	Salmonella	assente (ufc/25 g)
Coliformi	1000 ufc/g	Bacillo Cereo	10* ufc/g
Escherichia Coli	10* ufc/g	Lieviti	5000 ufc/g
Stafilococco Aureo	10* ufc/g	Muffe	5000 ufc/g
Coliformi fecali	10* ufc/g	10* = LQ (limite di quantificazione di laboratorio)	
Contaminanti			
Filth test	20 n/50 g (limite massimo)	Pesticidi	entro i limiti di legge
Micotossine	entro i limiti di legge	Piombo	0,20 mg/kg (limite massimo)
Confezioni			
Sacchi da 20 kg o Big Bags (DD)			
Shelf life			
Sei mesi, se conservato al riparo da luce, calore e umidità.			

FARINA DI LENTICCHIA ROSSA			
		La farina è ottenuta dalla macinazione della lenticchia rossa. Ricca di fibre, sali minerali e vitamine, con ottime proprietà antiossidanti, è utilizzata nella produzione di pasta.	
Caratteristiche sensoriali			
Aspetto	polvere	Odore	tipico e gradevole
Colore	rosso chiaro	Sapore	gradevole
Granulometria			
Micron	0-250	Percentuale	100
Valori nutrizionali (per 100 g)			
Energia	340 kcal - 1441 kj	Fibre	7,6 g
Grassi	1,6 g (saturi 0,30 g)	Sale	3,25 g
Carboidrati	53,1 g (zuccheri 2 g)	Glutine	<20 ppm Reg CE 828/2014
Proteine	24,6 g		
Valori microbiologici (limite massimo)			
Carica aerobica su piastra	100.000 ufc/g	Salmonella	assente (ufc/25 g)
Coliformi	1000 ufc/g	Bacillo Cereo	10* ufc/g
Escherichia Coli	10* ufc/g	Lieviti	5000 ufc/g
Stafilococco Aureo	10* ufc/g	Muffe	5000 ufc/g
Coliformi fecali	10* ufc/g	10* = LQ (limite di quantificazione di laboratorio)	
Contaminanti			
Filth test	20 n/50 g (limite massimo)	Pesticidi	entro i limiti di legge
Micotossine	entro i limiti di legge	Piombo	0,20 mg/kg (limite massimo)
Confezioni			
Sacchi da 20 kg o Big Bags (DD)			
Shelf life			
Sei mesi, se conservato al riparo da luce, calore e umidità.			

pastaria hub

*Technologies
ingredients
services
for pasta
manufacturers*



tecnologie



ingredienti



servizi

PASTARIA HUB

Il punto di riferimento per chi **cerca e offre**
tecnologie, ingredienti e servizi
per i **produttori di pasta.**

una iniziativa
Pastaria

www.pastariahub.com

FARINA DI PISELLO VERDE			
			
La farina è ottenuta dalla macinazione del pisello verde. Usata per la produzione di pasta e pane, è ricca di proteine con pochi grassi e poche calorie. Inserita negli alimenti, ne abbassa l'indice glicemico			
Caratteristiche sensoriali			
Aspetto	polvere	Odore	tipico e gradevole
Colore	verde	Sapore	gradevole
Granulometria			
Micron	0-250	Percentuale	100
Valori nutrizionali (per 100 g)			
Energia	327 kcal - 1382 kj	Fibre	10,1 g
Grassi	1,2 g (saturi 0,22 g)	Sale	3,48 g
Carboidrati	51,7 g (zuccheri 3 g)	Glutine	<20 ppm Reg CE 828/2014
Proteine	20,7 g		
Valori microbiologici (limite massimo)			
Carica aerobica su piastra	100.000 ufc/g	Salmonella	assente (ufc/25 g)
Coliformi	1000 ufc/g	Bacillo Cereo	10* ufc/g
Escherichia Coli	10* ufc/g	Lieviti	5000 ufc/g
Stafilococco Aureo	10* ufc/g	Muffe	5000 ufc/g
Coliformi fecali	10* ufc/g	10* = LQ (limite di quantificazione di laboratorio)	
Contaminanti			
Filth test	20 n/50 g (limite massimo)	Pesticidi	entro i limiti di legge
Micotossine	entro i limiti di legge	Piombo	0,20 mg/kg (limite massimo)
Confezioni			
Sacchi da 20 kg o Big Bags (DD)			
Shelf life			
Sei mesi, se conservato al riparo da luce, calore e umidità.			

FARINA DI CECE



La farina è ottenuta dalla macinazione del cece. Usata per la pastificazione e panificazione, è molto ricca di vitamine, fibre e proteine vegetali.

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	polvere	Odore	tipico e gradevole
Colore	sabbia	Sapore	gradevole

Granulometria

Micron	0-250	Percentuale	100
--------	-------	-------------	-----

Valori nutrizionali (per 100 g)

Energia	371 kcal - 1565 kj	Fibre	9,6 g
Grassi	6,5 g (saturi 1,12 g)	Sale	11,5 g
Carboidrati	51,1 g (zuccheri 3,7 g)	Glutine	<20 ppm Reg CE 828/2014
Proteine	20,7 g		

Valori microbiologici (limite massimo)

Carica aerobica su piastra	100.000 ufc/g	Salmonella	assente (ufc/25 g)
Coliformi	1000 ufc/g	Bacillo Cereo	10* ufc/g
Escherichia Coli	10* ufc/g	Lieviti	5000 ufc/g
Stafilococco Aureo	10* ufc/g	Muffe	5000 ufc/g
Coliformi fecali	10* ufc/g	<i>10* = LQ (limite di quantificazione di laboratorio)</i>	

Contaminanti

Filth test	20 n/50 g (limite massimo)	Pesticidi	entro i limiti di legge
Micotossine	entro i limiti di legge	Piombo	0,20 mg/kg (limite massimo)

Confezioni

Sacchi da 20 kg o Big Bags (DD)

Shelf life

Sei mesi, se conservato al riparo da luce, calore e umidità.



OGNI CLIENTE
È UNICO.
LE SOLUZIONI
SONO MOLTEPLICI.

*Each client is unique.
The solutions are numerous.*



**IMPIANTI E MACCHINARI
PER LO STOCCAGGIO E TRASPORTO
DI PRODOTTI GRANULARI**

Systems and equipment for handling and storing granular products



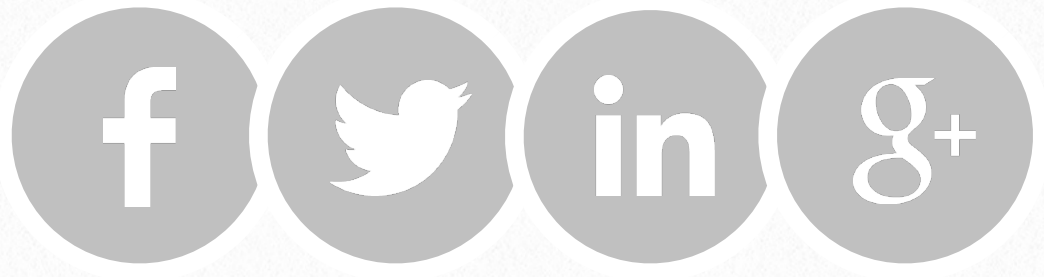
CERT. CE N° 1381-CPR-357

50TH
1964 - 2014

 **CUSINATO**
Innovative Conveying and Storage Technologies

Via Monte Pelmo, 8
San Martino di Lupari (PD) Italy
T. +39 049 9440146 - info@cusinato.com

www.cusinato.com



“Fatto a mano” in etichetta: problemi e soluzioni possibili

Lino Vicini



Il vero caso giuridico di un prodotto alimentare (grissini) dichiarato “fatto a mano” ci consente di tornare sul tema delle diciture apposte in etichetta. Con spunti che riteniamo possano essere di interesse anche per chi produce pasta.

La vicenda: nel corso di un ordinario controllo presso lo stabilimento di un'azienda alimentare i Carabinieri del NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità) rinvenivano 147 scatole di grissini riportanti l'indicazione "fatto a mano".

Gli operanti ritenevano che i prodotti per la loro lavorazione fossero diversi da quanto dichiarato nelle etichette e conseguentemente ponevano sotto sequestro i grissini confezionati, nonché gli imballaggi e le bobine delle etichette.

Gli stessi Carabinieri successivamente inoltravano notizia di reato alla competente Procura della Repubblica ipotizzando a carico degli amministratori dell'azienda alimentare la commissione del reato di frode in commercio nella sua forma consumata.

Dopo qualche tempo, senza che il Pubblico Ministero o la Polizia giudiziaria svolgessero ulteriori attività d'indagine, veniva esercitata l'azione penale con l'emissione del decreto di citazione a giudizio.

Gli indagati venivano quindi mandati avanti al Tribunale in composizione monocratica (un solo giudice) per rispondere in concorso tra loro della condotta ritenuta illecita ovverosia "aver posto in commercio prodotti da forno diversi per origine e qualità rispetto a quanto dichiarato in etichetta ed in particolare per aver riportato la dicitura 'fatti a mano' quando per la lavorazione gli stessi alimenti risultavano diversi da quanto dichiarato".

In particolare, secondo la tesi accusatoria, i grissini sarebbero stati in realtà prodotti con l'utilizzo di macchinari industriali automatizzati e quindi non manualmente.

La vicenda così sommariamente riassunta appare utile per affrontare nuovamente l'argomento della frode in commercio con particolare riferimento alle diciture apposte in etichetta.

Verifichiamo in primo luogo se quanto descritto possa effettivamente integrare il delitto di frode in commercio, nella sua forma consumata, così come contestato agli amministratori della società produttrice i grissini.

Infatti, da un punto di vista meramente astratto l'ipotesi della pubblica accusa non pare pacificamente condivisibile.

Come è noto, agli attenti lettori della rivista, il delitto di frode in commercio, punito dall'art. 515 del codice penale, sanziona con la reclusione fino a due anni o con la multa fino ad € 2.065,00 il comportamento di colui che "nell'esercizio di un attività commerciale, ovvero di uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita".

La Monferrina®

dal 1978



P2 PLEASURE

Pasta estrusa



Ravioli



Tagliatelle



Dal 1978 **La Monferrina** produce macchine professionali per la pasta, interamente **made in Italy**, ad uso di laboratori e industrie del settore.

Progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo nel nome della facilità d'utilizzo, della qualità e della genuinità del prodotto finale.

P2 PLEASURE è un vero e proprio laboratorio, destinato ai professionisti della pasta, creato su misura per rispondere a tutte le esigenze produttive.

È costituita, in versione base, da impastatrice singola, cilindro automatico e raviolatrice, può essere fornita anche in versione a doppia vasca e doppia vasca con estrusore, per produrre tutti i tipi di pasta trafilata attraverso la semplice sostituzione della trafilatura.



imperia & monferrina

SOCIETÀ PER AZIONI

S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT

www.imperiamonferrina.com



Già da quanto esposto pare che nei fatti riportati dai militari non emerga prova certa della messa in commercio del prodotto, né tanto meno della consegna dei grissini a possibili acquirenti.

Infatti, i prodotti vengono rinvenuti all'interno dello stabilimento e non viceversa esposti su banchi di vendita di un negozio alimentare o all'interno di supermercati della grande distribuzione.

A questa prima elementare considerazione se ne aggiungono subito altre.

Il fatto accertato sembra non rientrare in modo preciso nella fattispecie astratta punita dalla frode in commercio.

La prima valutazione che ogni giudice (ma anche l'avvocato che difende l'imputato) deve fare è verificare se il fatto umano posto alla sua attenzione corrisponde esattamente all'insieme degli elementi che individuano e caratterizzano il singolo reato.

Per poter procedere nei confronti di un imputato devono essere tutti presenti, nessuno escluso, gli elementi costitutivi dell'illecito penale espressamente descritti dalla norma incriminatrice.

Viceversa, nel caso in cui il fatto non sia esattamente corrispondente alla fattispecie illecita il giudice deve pronunciare immediatamente il proscioglimento in ogni stato e grado del processo perché "il fatto non sussiste" ovvero perché "il fatto non

costituisce reato" ai sensi dell'art. 129 del codice di procedura penale.

Tale regola processuale dà attuazione ai principi sostanziali di precisione e tassatività delle norme incriminatrici, secondo cui i confini tra lecito e illecito devono essere posti in via generale ed astratta dal legislatore e non è consentita alcuna applicazione analogica a sfavore del reo.

Infatti, ricordiamo come l'articolo 1 del codice penale impone che il giudice non possa punire fatti che non siano espressamente previsti dalla legge come reato (cosiddetto principio di legalità).

Per fare applicazione di tali principi generali del diritto penale alla nostra fattispecie, è necessario pertanto verificare se il fatto accertato dai Carabinieri del NAS rientri o meno in modo preciso nella fattispecie incriminatrice di cui all'art. 515 c.p.

Come già ripetuto l'art. 515 del codice penale punisce la consegna "di una cosa mobile per un'altra ovvero una cosa mobile per qualità diversa da quella dichiarata". Ci si deve pertanto domandare in via astratta se un prodotto indicato come "fatto a mano" sia diverso da un identico prodotto realizzato con macchinari.

Nel caso di risposta affermativa il fatto può rientrare nella fattispecie incriminatrice, in caso negativo non siamo nel campo dell'illecito penale.



Meglio un seme
che una nave.



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

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

Per saperne di più: www.molinograssi.it





Dopo questo primo passaggio logico il giudice deve verificare il concreto se il prodotto alimentare in questione sia stato effettivamente prodotto in modo manuale o meno.

Analizziamo quindi le due questioni esposte in modo più approfondito.

Il primo aspetto presenta immediatamente delle criticità.

Infatti, chi scrive questo commento non pare convinto della sostenibilità della tesi secondo cui un grissino “fatto a mano” sia un bene completamente diverso (*aliud pro alio*) da un identico prodotto realizzato con macchinari.

La diversità sanzionata dalla norma del codice penale può riguardare l'essenza stessa della merce, ma anche più semplicemente una difformità nell'origine, nella provenienza, nella quantità e nella qualità (divario di pregio o di utilizzabilità).

Come sottolineato correttamente dalla migliore dottrina le maggiori difficoltà interpretative del delitto di frode in commercio sono collegate alla determinazione di adeguati parametri in base a cui verificare le suddette ipotesi di diversità.

Anche lo stesso metodo casistico che connota l'andamento della giurisprudenza non sempre consente di pervenire a risultati certi e incontrovertibili.

La conseguenza di tale ragionamento dubitativo è quella per cui il fatto accertato non sarebbe astrattamente punibile in quanto non integrante la fattispecie tipizzata sanzionata dall'art. 515 del codice penale.

Il discorso porterebbe lontano quindi per il momento ipotizziamo che il fatto descritto possa rientrare nella fattispecie astratta punita dall'art. 515 del codice penale.



CAVALLINI

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).

TORTELLINI 2 e 3,5 g - TORTELLONI 15 g

IL TORTELLINO A REGOLA D'ARTE

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



MACCHINA NP500-13F

TRADIZIONE

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



A questo punto tuttavia si deve procedere ad un ulteriore accertamento ossia se i grisini siano stati effettivamente prodotti a mano oppure no.

La prova materiale di tale fatto deve essere portata al giudice dall'organo della pubblica accusa (Pubblico Ministero) e in caso di mancata o insufficienza della prova la sentenza di assoluzione è inevitabile.

Uguale discorso vale nel caso in cui il fatto non integri il delitto consumato ma solo tentato.

Anche in questo caso il giudice dovrà verificare nel corso dell'istruzione se il fatto posto alla sua attenzione integri il delitto di frode in commercio nella sua forma consumata oppure si sia di fronte ad un reato tentato (art. 56 del codice penale) fattispecie che come è noto è punita in modo meno severo dalla legge.

Esplicato per sommi capi il ragionamento logico che il giudice deve seguire nel suo percorso verifichiamo se nei precedenti giurisprudenziali si possono rinvenire elementi utili per la soluzione della vicenda.

L'interpretazione fornita delle norme dalla Suprema Corte di Cassazione è quella che maggiormente interessa i giudici del merito per la soluzione dei casi portati alla loro attenzione.

Per quello che qui interessa è opportuno verificare in particolare il concetto di diversità "per qualità".

La giurisprudenza ha così ritenuto integrare il reato la consegna di carne congelata per carne fresca essendo il prodotto fresco diverso per qualità da quello congelato.

Uguualmente la vendita di pesce scongelato senza indicazione di tale qualità integra la forma tentata del delitto in questione.

Integra il tentativo di frode in commercio il confezionamento di un prodotto (barattoli di conserve di pomodoro) privo dei dati identificativi relativi all'anno e lotto di produzione richiesti dalla legge.

Non si rinvenivano viceversa sentenze che si siano occupate in modo specifico delle diciture "prodotto o fatto a mano" per alimenti.

Una vicenda in qualche modo simile a quella qui in discussione si è registrata viceversa in sede amministrativa avanti l'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato nel corso dell'anno 2000 (provvedimento n. 8.884 del 9 novembre 2000).

Ricordiamo come l'Autorità può procedere alla valutazione dei messaggi pubblicitari riportati sulle confezioni.

Nel caso di specie le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto (pasta alimentare secca) sono state valutate al fine di verificare l'ingannevolezza al fine di tutelare i consumatori dalla pubblicità ingannevole. Il produttore della pasta aveva infatti riportato sull'etichetta del proprio prodotto la dicitura "artigianale".

UNIQUEA



ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT



La segnalazione all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato era giunta sulla base della presunta ingannevolezza della citata indicazione ritenuta in violazione delle disposizioni al tempo in vigore.

All'esito dell'istruttoria la questione era stata risolta con un provvedimento favorevole al produttore.

Quest'ultimo infatti aveva dimostrato come la produzione della pasta avvenisse secondo caratteristiche tipiche della lavorazione artigianale ossia: modesta quantità di pasta prodotta, caricamento manuale dei sacchi di semola nelle tramogge prima dell'impasto, metodo di essiccazione effettuato nell'arco di tempo di 18/24 ore rispetto ai più brevi tempi impiegati nella lavorazione

industriale, confezionamento manuale, come pure la miscelazione dei prodotti.

Per tornare al caso concreto dei grissini "fatti a mano" il Tribunale all'esito dell'istruzione probatoria ha assolto tutti gli imputati con la formula "perché il fatto non sussiste".

Infatti la tesi della pubblica accusa secondo cui la produzione dei grissini avveniva attraverso l'utilizzo di macchinari industriali non è stata dimostrata "al di là di ogni ragionevole dubbio".

Anzi, la difesa ha provato con testi e documenti che la fabbricazione dei grissini avveniva proprio manualmente attraverso la stesura fatta a mano della pasta preimpastata.



MACCHINE ED IMPIANTI PER PASTA



ITALGI S.R.L. VIA PONTEVECCHIO 96A - 16042 CARASCO (GE) - ITALY
TEL. (+39) 0185.350206 (+39) 0185.351525 - E-MAIL: ITALGI@ITALGI.IT - WEB: WWW.ITALGI.IT

Tale circostanza fattuale veniva dimostrata dalla fattura disomogenea di ogni singolo grissino, in ragione dell'attività umana connessa alla preparazione manuale del prodotto.

Inoltre il consulente della difesa ha dimostrato attraverso il raffronto con foto e filmati delle metodologie di realizzazione dei grissini mediante l'uso di macchinari industriali.

In quest'ultimo caso i grissini risultano tutti perfettamente identici e della stessa misura posto che il macchinario provvede a stenderli nella stessa identica maniera.

A sostegno della propria tesi la difesa ha richiamato la circolare del Ministero delle Attività Produttive del 10 novembre 2003 n. 163 secondo cui le diciture "lavorato a mano" o "fatto a mano" potranno essere apposte unicamente qualora le fasi produttive dell'impasto, trafilatura, taglio o essiccazione della pasta siano state effettuate in tutto o per la maggior parte manualmente cosa che era puntualmente avvenuto nel caso sottoposto al giudizio.

Per concludere questo commento non si può non richiamare un altro dei principi fondamentali del diritto penale che talvolta viene dimenticato dagli organi di controllo.

La sanzione penale deve essere utilizzata solamente quando nessun altro strumento, sanzionatorio o no, sia in grado di assicurare al bene giuridico da proteggere una tute-

la altrettanto efficace nei confronti di una determinata forma di aggressione.

In altri termini oltre che proporzionata al fatto illecito ed alla sua gravità, la pena deve essere necessaria.

Il giudice penale non deve spendere il suo tempo prezioso occupandosi di fatti di modesto interesse, ma deve concentrare il suo interesse su fatti gravi.

Per ritornare al nostro caso la vicenda avrebbe dovuto meglio inquadrarsi in campo amministrativo, in particolare l'utilizzo irregolare della dicitura "fatto a mano" non avrebbe mai dovuto portare alla contestazione di frode in commercio, ma eventualmente al massimo ad un illecito punito con sanzione amministrativa.

Ricordiamo a tal proposito come già l'art. 2 del decreto legislativo n.109 del 1992, attualmente superato con l'entrata in vigore del Regolamento 1169 del 2011, prevedeva che le etichette dei prodotti alimentari "non devono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto alimentare e precisamente sulla natura, sulla identità, sulle qualità, sulla composizione, sulla quantità, sulla conservazione, sull'origine o la provenienza, sul modo di fabbricazione o di ottenimento del prodotto".

Gli stessi concetti sono stati sviluppati ed ampliati nell'art. 7 del Regolamento 1169 del 2011.

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

5



APPF in assemblea

a cura di
APPF



Da sinistra, Giovanni Rana e Giovanni Voltan

Si è svolta lo scorso novembre l'assemblea dell'Associazione produttori pasta fresca.

Il giorno venerdì 18 Novembre 2016 si è svolta presso i locali del Relais & Chateaux Villa Franceschi di Mira (Venezia), l'assemblea associativa APPF, l'Associazione produttori pasta fresca.

Alla presenza della quasi totalità degli associati sono stati trattati vari ed importanti argomenti. Il Segretario, Dott. Bonetto, ha illustrato l'attuale situazione (gestionale, operativa ed economica) dell'associazione a cui sono seguiti importanti interventi e proposte cui si darà atto nei primi mesi del 2017.

In secondo luogo si è affrontata la problematica legata alla presenza non intenzionale dell'allergene soia negli sfarinati di grano ed a seguire si è illustrata la nota del ministero della Salute del 22 luglio 2016 che consente di chiamare "pasta" la pasta senza glutine prodotta con sfarinati diversi dal grano.

Come ultimo, ma non meno importante argomento, si è trattato il tema della campagna pubblicitaria su stampa specializzata con i risultati ed il piano per futuri impegni. A breve poi con la partecipazione massiccia dei quadri tecnici dei soci sostenitori – fornitori – saranno organizzati dei seminari di studio su vari argomenti tecnici ed operativi. Assolutamente necessario in un tempo a venire – come ha dichiarato il Presidente Rana – c'è la raccomandazione per gli associati di continuare nel perseguire la qualità mettendo un particolare accento sul mercato estero e persino su quello mondiale. Concetto quest'ultimo banalmente supportato dai travolgenti successi della Rana sul mercato americano.

È seguita la tradizionale cena natalizia, momento di convivialità e confronto tra tutti gli invitati. Tra questi i nuovi soci sostenitori dell'Associazione accolti da tutti con segni di riconoscenza. Dopo pernottamento, il giorno seguente, una folta delegazione ha partecipato alla suggestiva gita turistica in battello riservato APPF sulla laguna veneta ed il Bacino di San Marco con la visita alla meravigliosa Villa di Malcontenta e pranzo a bordo del natante.



lo senti il Profumo?



PREPARATI PER GNOCCHI MOLINO PASINI

Dalla costante selezione delle migliori materie prime nascono i nostri nuovi preparati per gnocchi, che esaltano il tradizionale profumo di patata e tutte le caratteristiche dei migliori gnocchi fatti in casa. Ideali per produzioni a freddo e lavorazioni meccaniche o automatiche.



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

www.molinopasini.com

6



Osservatorio prezzi 1/2017

a cura del
**Centro studi economici
Pastaria**



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

Quale sarà la direzione dei prezzi delle commodity in questo 2017? Seppure con un po' di prudenza, date le molte incognite, ad iniziare dall'intensità della crescita globale, gli analisti ostentano ottimismo. L'anno appena concluso ha mostrato, grazie ai rimbalzi registrati nella frazione finale, una prima inversione di tendenza dopo un ciclo recessivo dei prezzi protrattosi per circa un quinquennio.

Se l'orizzonte è più rosa lo si deve però a fattori che solo in pochi casi hanno a che fare con i fondamentali, vale dire con gli elementi che determinano l'effettivo rapporto tra domanda e offerta, stock inclusi. Se si guarda al petrolio, commodity che si potrebbe definire di trascinamento, in quanto in grado di influenzare la dinamica dei prezzi di diverse altre materie prime, si comprende che il trend positivo in atto da qualche mese è più che altro il frutto degli accordi (saranno rispettati?) tra paesi Opec e non Opec che ridurranno l'offerta giornaliera di 1,8 milioni di barili.

L'effetto Trump, con l'elezione del Tycoon alla presidenza degli Stati Uniti d'America, ha contribuito a spingere verso l'alto gli indici borsistici di mezzo Mondo, ad iniziare ovviamente da Wall Street, e a riportare la domanda anche sui altri asset a più alto fattore di rischio, come le commodity appunto.

In questo nuovo contesto, che annota anche l'apprezzamento del dollaro Usa rispetto alle altre valute, euro incluso, e uno scenario di ripresa sia pure graduale dell'inflazione, che ha già portato la Fed, la Banca centrale americana, a varare due rialzi dei tassi di interesse, la probabilità che si verifichi una generale risalita dei corsi delle materie prime supera, stando al consensus degli analisti, l'ipotesi di una correzione al ribasso dei prezzi.

Per il food le condizioni sono analoghe a quelle di altri comparti. I fondamentali, soprattutto per le commodity cerealicole, suggeriscono ancora scenari deflattivi. Ma il quadro è incerto, nonostante la previsione di un'ulteriore annata positiva per la produzione mondiale di frumento. Una ripresina già c'è stata, sull'onda dei rimbalzi di altri prodotti. Dipenderà ovviamente dalla domanda, ma anche dal peso (assai ingombrante) degli stock e dai programmi di smaltimento che i grossi importatori, Cina in primis, adotteranno per alleggerire i magazzini.

Per comparti come il lattiero-caseario si prefigurano anche scenari di moderata (o più intensa, a seconda dei pareri) carenza d'offerta che avallano previsioni rial-

Tel: 0039 049 9303590
info@food-tech.it

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

LINEA DI TRATTAMENTO PASTA FRESCA (150-1500 kg/h)
FRESH PASTA TREATMENT LINE



Pastorizzatore – Pre-essiccatore
Pasteurizer – Pre-dryer

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area

Raffreddatore
Cooler



Quadro elettrico generale
General electric panel



Carico prodotto
Product inlet



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =**

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (DICEMBRE 2016)

Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	177	1,6%	-3,8%	=
Frumento duro fino Centro	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	218	-3,6%	-17,9%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	505	1,8%	6%	▼
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	450,5	-0,7%	-18%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	9,13	1,4%	-17%	=
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,09	0,2%	19,9%	▼
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,22	3%	-18,6%	=
Latte spot	Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	411,25	-5,5%	25,1%	=
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,05	1,3%	76,3%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	7,06	6,5%	9%	▲
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,2	1%	65,1%	=

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.

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

M O L I N O

DeVita



Semole di Grano Duro
da filiera certificata
Italia



www.molinidevita.it

Industria Agroalimentare De Vita srl

Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14
71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335

www.molinidevita.it - mail: info@molinidevita.it



MONITOR SUI MERCATI				
IMF Commodity Food Price Index	Prezzo (2005=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	143,13	0,1%	9,8%	▲
Hard Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	122,51	0%	-22,3%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	151,3	-0,8%	-8,9%	=
<i>IMF Index, Hard Red Winter, Mais: novembre 2016</i>				

ziste sul fronte dei prezzi. Resta alta la tensione sui mercati degli oli di oliva, complice il calo della produzione mondiale di un 10-15% stando alle prime valutazioni, e di un tracollo produttivo in Italia, dove si è avuto un ben più robusto meno 30-40% rispetto alla scorsa campagna.

Riassumendo, dunque, è verosimile attendersi una relativa stabilità, con possibili escursioni (non eclatanti) in entrambe le direzioni, per i prezzi di frumenti e farine, un proseguimento della fase positiva per le commodity del comparto caseario (latte in polvere e burro in particolare, con riverberi anche sui formaggi grana) e un clima ancora di tensione sul mercato degli oli di oliva. Il segmento proteici vedrà verosimilmente ritracciare le carni suine, almeno in questo primo scorcio dell'anno, sull'onda di una minore pressione delle richieste asiatiche. Grosso modo stazionarie le quotazioni del-

le carni bovine e avicole, mentre i prezzi delle uova continueranno a orbitare attorno ai bassi livelli raggiunti negli ultimi dodici mesi.

Il 2016 si è chiuso per il grano duro con prezzi in flessione del 18% su base annua. Meno 4% il bilancio di dicembre per il frumento tenero, contro perdite anno su anno del 17% per le uova e del 19% per le carni fresche di vitellone. Il burro ha quasi raddoppiato i valori del dicembre 2015, il latte fresco ha recuperato il 25%. Più 9% il Grana padano più 75% gli oli extravergini d'oliva. Sullo sfondo il rischio di un rincaro delle voci energy e trasporti, con possibili riflessi sui costi di produzione delle imprese.



PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO

Pasta Machines & Processing

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

PER I PICCOLI LABORATORI

**25-30
kg/h**



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

la baresina

7



The Truth about Pasta.

La pasta non fa ingrassare

a cura di
International Pasta
Organisation



La rubrica curata dall'International Pasta Organisation per combattere le false credenze sulla pasta e riaffermare l'importanza dei carboidrati per una sana e corretta alimentazione.

Vi presentiamo il nuovo numero di The Truth About Pasta, la rubrica curata dall'International Pasta Organization. Ad ogni uscita la rubrica tratta sempre un argomento diverso, ma ognuno è finalizzato a ristabilire “la verità sulla pasta”. E la verità è che la pasta fa bene alla salute, è sostenibile, pratica, gustosa, accessibile, non fa ingrassare, e ha tante altre qualità.

Con l'avvento del nuovo anno, uno dei buoni propositi più diffusi tra le persone di tutto il mondo è quello di seguire diete più sane e smaltire i chili in eccesso. L'aspetto positivo è che anche coloro che per il 2017 inseguono l'obiettivo di dimagrire non dovranno rinunciare a gustosi e sazianti piatti di pasta.

Alcuni volti noti e divulgatori scientifici di oggi considerano i cibi a base di carboidrati, quali la pasta, la causa dell'ampia diffusione dell'obesità. In realtà, la pasta non fa ingrassare. I nutrizionisti raccomandano infatti di assumere tra il 45% e il 65% delle calorie totali sotto forma di carboidrati, quali la pasta, appunto. Inoltre, questo alimento si sposa perfettamente con altri cibi nutrienti che gli esperti di alimentazione ci incentivano a consumare in maggiore quantità, come spinaci, olio d'oliva, frutti di mare e aromi freschi.

La parola agli esperti

Gli scienziati di tutto il mondo concordano nell'affermare che “molti studi clinici confermano che sono le calorie in eccesso, non i carboidrati, a causare l'obesità”. Infatti, in genere, le diete rigide che vietano interi gruppi di alimenti non sono un metodo efficace per perdere peso e non riprenderlo. Per mantenersi in salute e in forma sul lungo periodo è necessario adottare un approccio più preciso, prediligendo uno stile di vita equilibrato e con un'efficacia dimostrata da tempo, come il passaggio alla dieta mediterranea.

L'importanza della pasta in un regime alimentare sano si evince anche dai dati epidemiologici: studi condotti su migliaia di soggetti hanno dimostrato il collegamento tra questo cibo e un ridotto rischio di sviluppare i marcatori dell'obesità. Inoltre, chi mangia più pasta generalmente ottiene anche un punteggio migliore nell'*Healthy Eating Index*, che misura la qualità della dieta. Le persone che consumano pasta tendono ad assumere anche più fibre.



Da una ricerca del 2016 pubblicata su *Nutrition & Diabetes* è infatti emerso che, dopo la correzione statistica dell'assunzione di pasta in base al peso corporeo, il consumo di pasta era associato a IMC (Indice di massa corporea, *ndr*) e obesità centrale significativamente inferiori (da misurazione del rapporto vita/fianchi e della circonferenza di entrambi), anche in seguito alla correzione relativa al totale delle calorie e all'adozione della dieta mediterranea. Si è inoltre riscontrato che l'assunzione di pasta è correlata a

quella di altri cibi salutari, tra cui pomodoro, olio d'oliva e formaggio.

Non c'è dunque da stupirsi se gli studi in materia di alimentazione condotti in tutto il mondo stigmatizzano le mode alimentari senza fondamento e la carbofobia, nell'ottica di “educare il consumatore a scegliere primi piatti vari, equilibrati e sani”. Godersi un piatto di pasta sano, a base di verdure e non troppo abbondante permette di scoprire che mangiare bene non significa rinunciare al gusto.



MISSION

L' IPO è un'organizzazione no-profit che si propone di:

- Educare ed informare i consumatori, i media, gli operatori nel settore alimentare e della nutrizione in merito alle proprietà della pasta, evidenziandone i pregi dal punto di vista nutrizionale, gastronomico ed economico.
- Promuovere il consumo e la cultura della pasta a livello internazionale.

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.
- Raccoglie e diffonde a livello internazionale informazioni nutrizionali, dati statistici e documentazione riguardanti la pasta.
- Con il supporto di uno Scientific Advisory Committee, attualmente formato da 25 esperti provenienti da 17 paesi, porta avanti iniziative di educazione alimentare, attraverso la pubblicazione di materiale informativo, l'organizzazione e la partecipazione a conferenze e seminari, curando inoltre rapporti con i media.



MEMBRI

Attualmente aderiscono all'International Pasta Organisation 25 membri (tra i quali due Federazioni europee, UNAFPA e SEMOULIERS) in rappresentanza di 18 Paesi (Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Costa Rica, Francia, Guatemala, Iran, Italia, Messico, Portogallo, Spagna, Turchia, Stati Uniti, Uruguay, Venezuela).

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

IPO Segreteria Generale c/o
 AIDEPI
 (Associazione delle Industrie
 del Dolce e della Pasta Italiane)



Viale del Poggio Fiorito 61 - 00144 Rome
 Tel. +39 06 8091071 - Fax +39 06 8073186
 ipo@internationalpasta.org - www.internationalpasta.org



Sapevate che...

Le persone che consumano più pasta tendono ad assumere anche più alimenti di origine vegetale! La pasta, infatti, rappresenta un pilastro della dieta mediterranea, un regime alimentare sano e ricco di verdure e ortaggi.



“*Pasta: A Unique Grain Food*” (“La pasta: un cibo unico a base di cereali”) è un webinar on demand di un’ora grazie al quale scoprirete i benefici della pasta per la salute e il suo ruolo all’interno della dieta mediterranea grazie ai contributi di Kantha Shelke, PhD, Corvus Blue (Chicago, USA), del Prof. Gabriele Riccardi, Università Federico II (Napoli) e di Marta Garaulet Aza, PhD, DrPH, Università della Murcia e clinica Garaulet (Murcia, Spagna). Per saperne di più sui motivi per cui la pasta non fa ingrassare, guardate anche [questo TED-Ed video](#) e completate la lezione per verificare quanto avete imparato.



The Truth About Pasta

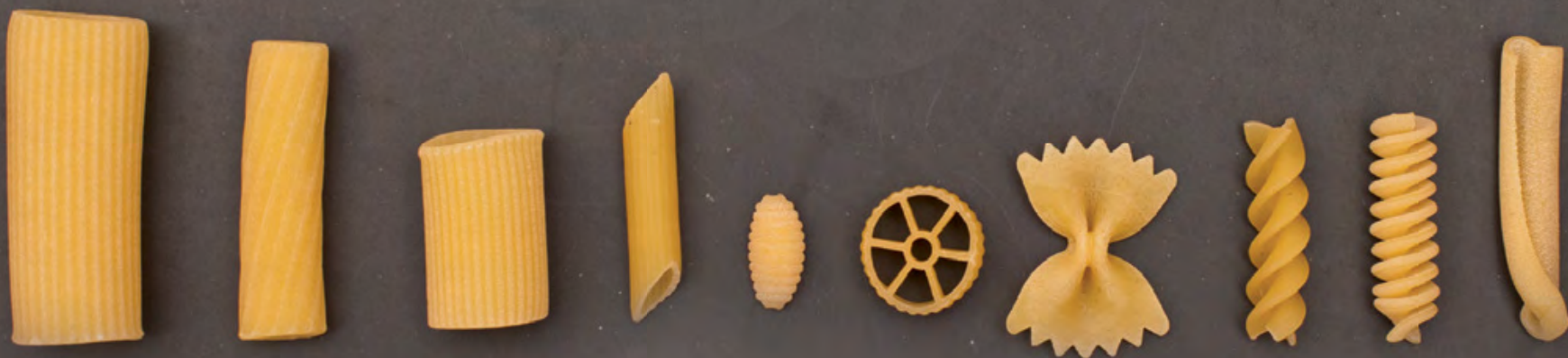
The Truth About Pasta è la rubrica introdotta a partire dal numero di maggio 2015 di Pastaria curata dall’International Pasta Organisation (IPO), l’associazione senza scopo di lucro che si propone di promuovere il consumo e la conoscenza della pasta nel mondo, rendendo il consumatore maggiormente edotto in merito al valore nutrizionale e agli effetti benefici di questo alimento. Rientra nella campagna di comunicazione di IPO, il cui obiettivo è quello di contrastare l’affermarsi di diete low carb e cambiare la generale percezione che si ha della pasta mediante un programma di informazione ed educazione alimentare e promuovendo il consumo di questo alimento come parte di uno stile di vita sano.

Per informazioni:

www.pastaforall.org | f.ronca@internationalpasta.org

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

11.025

ADDETTI

5.147.403

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

2.553.168

TONNELLATE DI
PRODOTTO ESPORTATO

CIRCA IL 35%

DELLA PRODUZIONE
DI PASTA MONDIALE

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

8



Ipack-Ima: un 2017 all'insegna della promozione internazionale

Ipack-Ima
Comunicato stampa



Programmazione promozionale serrata per Ipack-Ima 2018 tra partecipazione alle principali fiere estere, presenza sulle testate più importanti del settore e nuovi canali social.



Per informazioni

IpacK-Ima

tel.+39 02 3191091

ipackima@ipackima.it

www.ipack-ima.com

Il nuovo anno inizia con un calendario ricco di appuntamenti promozionali, una pianificazione media intensissima e novità sul mondo web per IpacK-Ima 2018 che, a poco più di un anno dall'apertura, vanta oltre il 60% degli spazi occupati dalle principali aziende attive nella produzione di tecnologie per il processing e il packaging italiane e straniere.

Oltre ad una rete di vendita diretta presente in 41 Paesi, nel 2017 la promozione di IpacK-Ima raggiungerà, grazie anche alle collettive organizzate da UCIMA, numerose manifestazioni. Si parte nel mese di marzo con la presenza a Propak Vietnam. IpacK-Ima 2018 sarà poi presente ad Algeri per la fiera Djazagro e in Germania per l'appuntamento di maggio con Interpack, dove la manifestazione sarà presentata alle business community internazionali. Il mese successivo sarà la volta di Propak Asia a Bangkok, la principale fiera di settore nel continente asiatico. Seguiranno le presenze a Propak China, a Shanghai, e RosUpack a Mosca. A settembre la promozione toccherà non solo gli Stati Uniti, con il consueto appuntamento a Pack Expo, ma anche il Myanmar, la Nigeria e l'Indonesia. Nei mesi passati la promozione di IpacK-Ima ha interessato anche il settore del grain based food. La Business Community Pasta, Bakery and Milling, è infatti una delle più significative tra quelle coinvolte dalla manifestazione. Nel 2015 il 23% dei visitatori di IpacK-Ima proveniva da queste industrie di trasformazione. La provenienza geografica degli operatori del comparto ha confermato inoltre un'ottima vocazione internazionale: il 28% dei visitatori erano stranieri.

Naturale quindi per IpacK-Ima sponsorizzare il World Pasta Day, svoltosi a Mosca il 25 ottobre 2016. E non è un caso inoltre che il convegno si sia tenuto a Mosca. La Federazione Russa sta, infatti, diventando un importante Paese produttore e consumatore di pasta. Con un consumo pro capite di 7,8 kg annui, Mosca è tra le realtà emergenti per quanto riguarda il



gradimento della pasta, in particolare di quella italiana: 29 mila le tonnellate di pasta Made in Italy esportate nel 2015 in Russia, per un controvalore di 28,6 milioni di euro. Sono inoltre diverse le aziende italiane che hanno aperto sedi produttive sul territorio russo. Sul fronte della produzione locale, il ministro dell'Agricoltura, Aleksandr Tkachev, ha annunciato che a breve la Russia comincerà a esportare la pasta di grano duro di qualità che ha recentemente cominciato a produrre. Negli ultimi anni il Paese ha infatti aumentato il volume di produzione di grano diventando, nel 2015, leader mondiale nell'esportazione di questo cereale, con oltre 24 milioni di tonnellate di grano vendute oltreconfine (al 30 agosto 2016 ha raccolto 90,6 milioni di tonnellate di grano, +30,7% rispetto ai 69,3 milioni dello stesso periodo 2015).

La promozione internazionale di Ipack-Ima sarà inoltre assicurata e rafforzata da un'articolata campagna di comunicazione on e

offline, partita a fine 2016: sono state pianificate campagne stampa su 120 riviste e portali di settore, italiane ed estere.

Sono stati inoltre avviati contatti con circa 300 associazioni di riferimento presenti in tutto il mondo.

Gli oltre 500.000 contatti presenti nel database Ipack-Ima saranno inoltre coinvolti non solo attraverso le newsletter mensili, ricche di novità e informazioni sulla manifestazione e di articoli interessanti sul mercato, ma anche sui social.

Al profilo LinkedIn di Ipack-Ima 2018 e ai gruppi relativi alle business community dove gli utenti possono entrare in contatto per scambiarsi opinioni e costruire opportunità di business, si aggiunge infatti da questo mese il profilo Twitter @ipackima2018 e l'hashtag #ipackima2018 per rendere le conversazioni ancora più rapide e efficaci e per restare in contatto con espositori, stampa e visitatori.



2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

CONNECTING COMMUNITIES



Fiera Milano, 29 Maggio - 1 Giugno 2018

ipack-ima.com

IN CONJUNCTION WITH

MEMBER OF THE INNOVATION ALLIANCE



PROMOSSA DA:



CON IL SUPPORTO DI:

This event is being covered by professional packaging journalists from IPPO.



ORGANIZZATA DA: IPACK IMA SRL
(JOINT VENTURE TRA UCIMA E FIERA MILANO)



9



Il pastificio di Katj

a cura della
Redazione



Ha sede a Pesaro un'interessante realtà che ha fatto della produzione manuale di pasta fresca un tratto distintivo. E il “fatto a mano” ora si apre al senza glutine.



**Per informazioni
Pasta fresca Ale e Katj
di Francesconi
Katjuscia Snc**

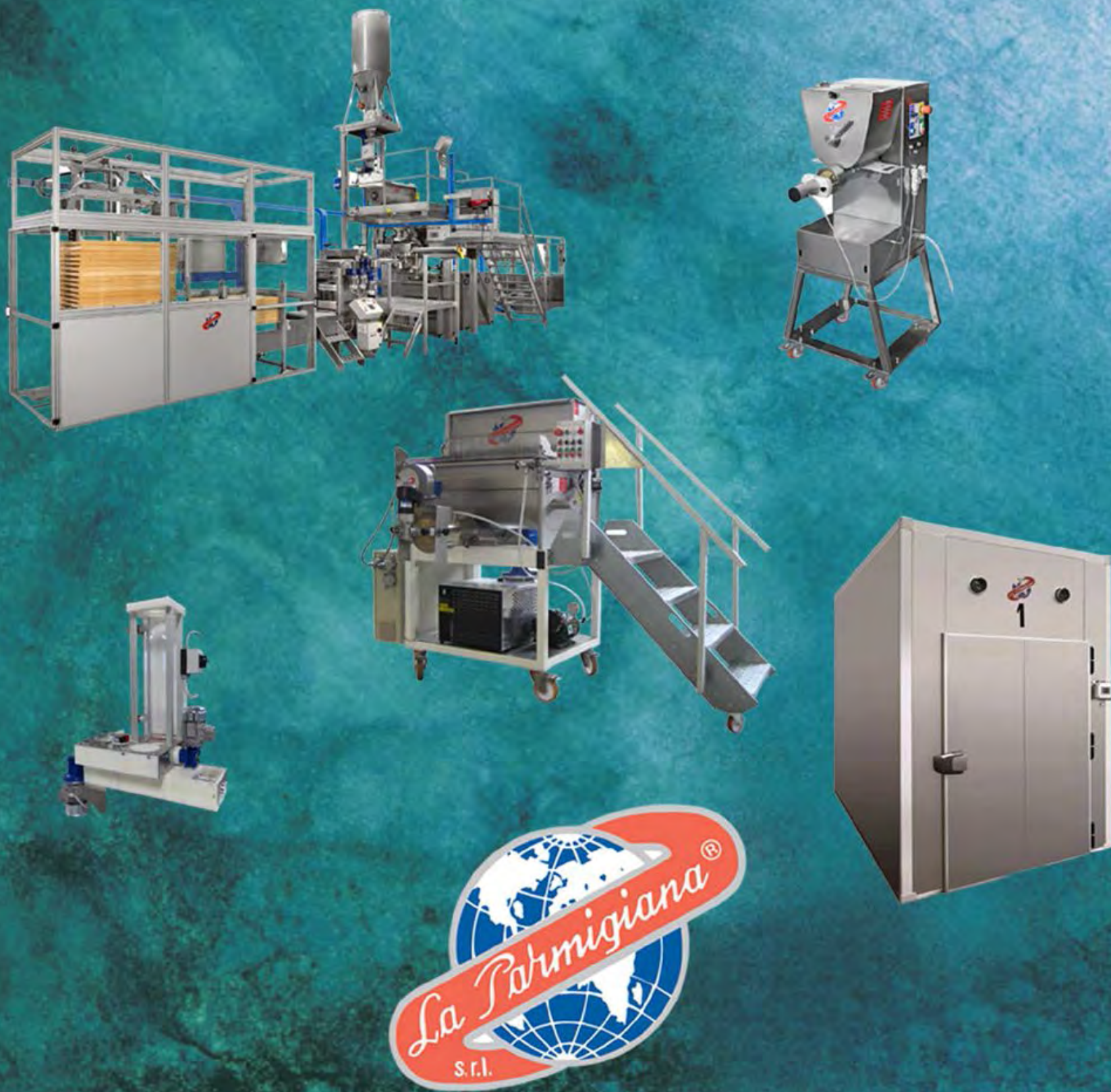
info@katjglutenfree.com
www.katjsenzaglutine.com

Sono finiti i tempi in cui i celiaci erano condannati ad una vita di rinunce a tavola. I prodotti gluten free sono infatti sempre più diffusi ed è in contemporanea sensibilmente aumentata l'attenzione da parte di produttori e ristoratori verso chi soffre di questo disturbo. Forse però nemmeno i più ottimisti avrebbero mai immaginato di poter un giorno addentare produzioni prive di glutine, ma talmente simili a quelle realizzate con il grano, da non riuscire a distinguerle. Il mercato si è fortunatamente attrezzato e lo ha fatto, in certi casi, con grande maestria. Un esempio ammirevole è quello rappresentato dal pastificio di Katjuscia Francesconi, un'impresa tutta al femminile, dove il senza glutine ha preso piede, in una sfida che non è solo nell'utilizzo di farine diverse dalle classiche, ma è soprattutto sul piano della qualità. Sì, perché Katjuscia Francesconi e le sue quattordici collaboratrici – sfogliate dalle straordinarie capacità – non volevano realizzare un semplice prodotto gluten free. Volevano proporre un piatto di pasta fresca di alta qualità, dove la differenza con "l'originale" fosse impercettibile, o quasi. Una sfida che è stata evidentemente vinta, almeno a sentire le parole dell'imprenditrice: "la soddisfazione maggiore ce l'abbiamo quando in fiera i visitatori, nell'assaggiare un nostro piatto, sollevano lo sguardo e con stupore e con paura ci chiedono: ma siamo sicuri che sia senza glutine? È buonissimo!": questo ci racconta la titolare dell'impresa che precisa: "non è tanto o solo una questione di rientro economico. È vedere che ogni sforzo, ogni investimento, ogni risorsa messa in quel piatto, ha finalmente avuto il suo ritorno".

Il pastificio non nasce infatti come impresa di produzione gluten free. Vent'anni fa, Katjuscia Francesconi, la madre e la sorella rilevarono un negozio storico di pasta fresca a Pesaro, dove venivano prodotte le migliori specialità marchigiane. La precedente esperienza nel ristorante di famiglia era un otti-

Dal 1949 In tutto il mondo, macchine e impianti per pasta

Since 1949 all over the world,
pasta machines and plants



www.laparmigiana.com
laparmigiana@laparmigiana.com
Fidenza - Italy +39 0524 528688





Jelex Seafood A/S

– Il tuo fornitore di prodotti derivati dal salmone

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



Prova i nostri nuovi granelli di salmone affumicato

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



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

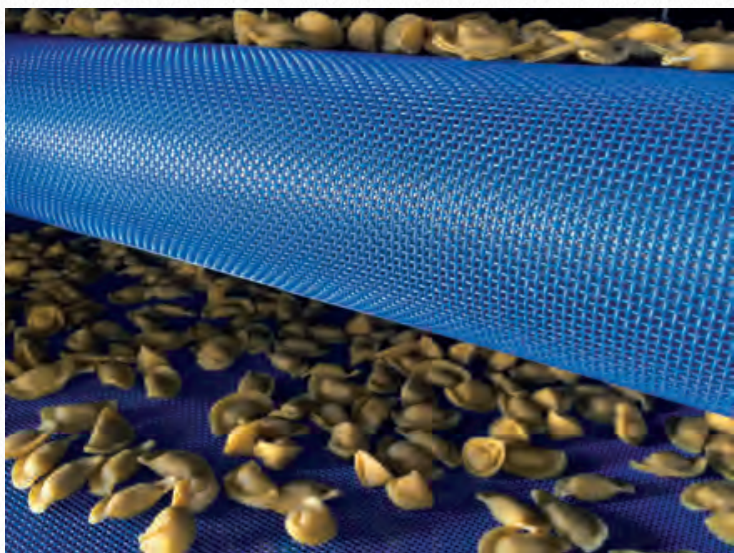


mo punto di partenza e si è rivelato subito un vantaggio. Inizialmente si è seguita la linea della precedente gestione. Sono state assunte delle sfogline che preparavano la pasta a mano e che hanno a loro volta formato delle giovani che hanno mantenuto costante la tradizione e la qualità del prodotto. Nel tempo molte cose sono cambiate, ma non è mai venuta meno la tenacia della proprietà, a fare sempre di più e sempre meglio. L'idea del senza glutine è nata invece – come spesso accade – perché c'era un caso di celiachia in famiglia e la Francesconi assisteva direttamente e in prima persona alla fatica di lavorare farine speciali per pane e pasta e alle difficoltà di

reperire prodotti privi di glutine, che fossero però anche gradevoli al palato. Da qui è nata l'idea e poi un laboratorio produttivo aggiuntivo, separato, come la normativa richiede, dove la sperimentazione del gluten free è stata fatta a lungo, mettendo in campo tutte le professionalità e anche sottoponendo a dura prova le capacità e la pazienza di chi, la sfoglia da grano duro, è abituata a lavorarla e a tirarla a mano. È però vero che il pastificio, pur avendo un'offerta ampia e variegata, ha sempre proposto, sin dagli esordi, delle paste alternative, oltre al prodotto classico. Pasta freschissima e surgelata a cui nel tempo si è affiancata una linea di sughi, zuppe, cibi



grandi soluzioni, per piccoli spazi



La necessità dei pastifici di produrre in piccoli spazi è diventata negli anni una necessità. Per questo abbiamo progettato e costruito una macchina con linee sovrapposte per il trattamento termico.



Nella parte superiore è predisposta alla pre-essiccazione dei vari tipi di formati di pasta fresca e ripiena, e nella parte inferiore al raffreddamento e alla stabilizzazione della pasta.

PE/RF

Una volta assemblate, le due parti formano una sola macchina, con le due zone di trattamento completamente indipendenti e termicamente separate nella gestione di temperature, umidità e tempi di trattamento per una pasta fresca sicura e di qualità.

poveri, vellutate, dolci ed altre specialità tipiche marchigiane che di locale non hanno solo la ricetta e il nome, ma anche la provenienza delle materie prime. Ogni giorno della settimana inoltre, richiama un tema diverso: il venerdì è dedicato al pesce, il mercoledì ai piatti poveri, poi ci sono i giorni in cui è la pasta piccolina, dedicata ai bambini, a farla da padrone. E così via scorrendo. La vetrina propone prodotti e pasta freschissima la cui produzione può essere osservata dal cliente oltre il banco vendita, perché la lavorazione è a vista. Questo è uno dei pochi pastifici in Italia, in cui la musica di sottofondo è ancora quella dei matarelli che sbattono sulla spianatoia, in un contesto sospeso tra passato e futuro, dove tradizione ed innovazione si fondono in un connubio perfetto ed intrigante.

Il senza glutine è disponibile in sette diverse referenze di pasta semplice e ripiena, un sunto della migliore offerta culinaria marchigiano-romagnola: tortellini, agnolotti, passatelli, ravioli, tagliatelle, strozzapreti e gnocchi. Le confezioni sono invece proposte in due formati di surgelato: da 250 e da 500 grammi che, conservati nelle condizioni indicate, garantiscono una shelf life di un anno circa, senza mutamenti nel gusto. L'abbattimento immediato della temperatura a -30°, subito dopo la produzione, consente infatti di mantenere intatte le qualità organolettiche della pasta e del ripieno.

Questa modalità di conservazione sta aprendo al pastificio le porte del mercato extraregionale. Ma l'obiettivo è più ampio perché lo sguardo è rivolto al contesto nazionale ed internazionale. È con questo progetto che Katj è passata da un'attività rivolta principalmente al consumatore, ad una B2B (*business to business*, ndr). Tutto, negli ultimi due anni, è stato pensato e studiato con questo scopo, dal marchio alla struttura commerciale, dalla strategia comunicativa, al packaging. E anche la recente attribuzione, da parte del Ministero della Salute, del nullaosta perché il prodotto diventi erogabile nelle farmacie rappresenta un traguardo, non facile e non scontato che ripaga l'impresa dell'impegno posto per la causa. Un impegno che dura da più di vent'anni e che non risparmia nessuno, nemmeno la domenica, giorno in cui il negozio è sempre aperto. Qui si sono viste generazioni di sfogline passarsi il testimone: "quando abbiamo aperto ero io la più giovane in assoluto e le signore più anziane mi conducevano verso la professione. Ora sono io la più anziana": confessa la titolare che aggiunge: "molte cose sono cambiate, abbiamo investito tanto e tuttora continuiamo ad investire in formazione e in sperimentazione, sempre con l'obiettivo di diffondere il prodotto artigianale di altissima qualità oltre i confini regionali".



IFT ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY



**Telaio in ABS alimentare
per essiccazione**

info@iftmantova.com
Tel. 0376 663667



10

Notizie in breve



a cura della
Redazione



Barilla, concorso per la pasta 3D

Un concorso per progettare formati innovativi di pasta 3D. È l'iniziativa di Barilla dal nome "Smart Pasta" che chiede ai partecipanti di inventare la pasta del futuro a cui dare vita con la stampante tridimensionale dell'azienda. Chi concorre deve rispettare alcune linee guida di progettazione ma può e deve sentirsi libero di esprimere la sua creatività; la stampante consente infatti di realizzare formati molto più grandi di quelli standard con geometrie uniche. È inoltre richiesto un testo in cui si spiega il concetto alla base del formato di pasta ideato.

I primi tre vincitori, che potranno partecipare fino al 1 marzo e saranno annunciati a maggio, vinceranno un premio di mille euro ciascuno.

Pasta Divella, obiettivo Asia e Africa

Non solo Cina e Nepal, Paesi a cui Pasta Divella ha già stretto la mano. Ora l'azienda punta a crescere anche in Indonesia e a farsi conoscere dai suoi 250 milioni di abitanti. "Lì mangiano i nostri spaghetti e li condiscono con i loro sughi", spiega Marcello Valentini, export manager dell'azienda. Il gruppo sta andando forte in Asia: in Nepal, aiutato dalle ridotte formalità burocratiche, dai dazi quasi inesistenti e dal facile credito bancario, ma anche in Tibet e soprattutto in Cina, dove cresce l'attrazione per il cibo occidentale e dove il gruppo ha stretto un'intesa con la catena Pizza Hut.

Altro obiettivo per il 2017 è l'Africa. Il pastificio sta entrando nei mercati del Congo, del Ruanda, del Senegal e della Tanzania. Sono ben 112 i Paesi in cui il gruppo esporta ed entro il 2017 vuole aggiungerne altri 5 alla lista. Altra frontiera varcata è stata quella di Paesi come il Kazakistan, l'Afghanistan e l'Iran, mentre un altro obiettivo è rappresentato dai nuovi mercati di Paraguay e Bolivia. Operazione di consolidamento, invece, in Usa, Nuova Zelanda e Australia. Il pastificio di Rutigliano nel Barese ha 320 dipendenti, produce e vende 2 milioni di quintali di pasta e fattura 326 milioni di euro l'anno (di cui il 35% all'estero).

Savurè: a Londra la pasta fresca made in Torino

Gnocchi e paccheri torinesi alla conquista dei palati londinesi. È la sfida di Savurè, il pastificio con cucina nato nella città sabauda solo 4 anni fa, che ha aperto

6^A EDIZIONE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU

**GLUTEN
FREE
EXPO**



INTERNATIONAL
LEADING FAIR
DEDICATED TO
GLUTEN FREE
PRODUCTS
AND MARKET



SAVE THE DATE
18TH / 21ST NOVEMBER 2017
FIERA DI RIMINI



INTERNATIONAL
FAIR DEDICATED TO
LACTOSE FREE
PRODUCTS AND
MARKET

**LACTOSE
FREE
EXPO**



organizzato da:

Exmedia

PART OF
**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

WWW.LACTOSEFREEEXPO.COM

un ristorante-laboratorio vicino alla City, il centro finanziario di Londra. Ogni giorno qui vengono serviti pasti agli amanti del made in Italy e si produce pasta fresca nel rispetto della tradizione italiana: paccheri, pansotti, spaghetti alla chitarra, agnolotti. Ovviamente, gli ingredienti utilizzati sono italianissimi: sughi, formaggi, uova, farine, fino al vino per accompagnare il pasto.

Rana, Amato e Lori per il banco alimentare

Donare pasta a chi è in difficoltà. Questo uno degli obiettivi della campagna #NonCiFermaNessuno di Luca Abete, inviato di della popolare trasmissione televisiva Striscia la Notizia. L'iniziativa, nata nel 2014, ha girato le università e le scuole italiane e quest'anno si è conclusa a Taranto dove sono stati consegnati 15mila pacchi di pasta al Banco Alimentare; al grosso quantitativo, i pastifici Amato e Lori hanno deciso di aggiungere altri 10mila pacchi smistati nelle sedi regionali della Campania (Salerno) e della Puglia (Taranto).

Anche il pastificio Rana ha aiutato il Banco Alimentare donando una confezione di pasta ripiena per ogni pacco di "Duetto" acquistato. I numeri raggiunti sono pazzeschi: oltre 2milioni di piatti di pasta fresca donati in tutta Italia per un totale di 300mi-

la famiglie raggiunte e 1,3 milioni di persone che hanno ricevuto i prodotti Rana.

Pasta Agnesi, chiuso lo storico pastificio. Colussi punta al rilancio

Come recitava la pubblicità, se parla Agnesi bisogna rimanere in silenzio. Ma quando lo storico stabilimento dell'azienda a Imperia ha prodotto il suo ultimo kg di pasta, una confezione di "Fusilli 102" alle 6,30 del 13 dicembre scorso, tutti si sono sentiti autorizzati ad alzare la voce. Soprattutto i lavoratori, preoccupati per il loro futuro. Settanta dipendenti su cento, infatti, sono rimasti a casa e rimarranno fermi fino al prossimo marzo; quindici di loro, invece, hanno accettato il trasferimento al pastificio di Fossano (Cuneo) dove ha preso il via a pieno la regime la produzione aziendale. Il Gruppo Colussi, che ha rilevato Agnesi nel 1999 dalla francese Danone, rassicura e parla di nuovi investimenti. Per lo stabilimento di Cuneo ha investito quasi 10 milioni di euro in tecnologie produttive moderne e in nuove linee di produzione per la pasta. Il rilancio, inoltre, non riguarda solo la produzione ma anche il packaging e la comunicazione in Italia e all'estero. "L'azienda – spiega Colussi – ha messo in atto tutte le mosse per facilitare il reimpiego e limitare l'impatto sociale sul personale, anche tra-



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile



TECNA (TECNOLOGIE ALIMENTARI) SRL Via Milano 52 – 22070 BREGNANO (CO) - ITALY
Tel. +39 (0)31 774293 Fax +39 (0)31 774308

www.tecnasaima.it

tecna@tecnasaima.it

mite l'accordo firmato con le rappresentanze sindacali".

Pastificio Mennucci, via all'ampliamento

Sì all'ampliamento dello storico pastificio Mennucci di Lucca. Dopo il sì politico-urbanistico arrivato dopo dieci anni di attesa, l'azienda potrà dunque portare a termine il suo piano che potrebbe portare anche a nuove assunzioni. Oltre ad interventi di tipo viabilistico, il pastificio vedrà una riorganizzazione degli attuali volumi con la demolizione di vecchie strutture e la realizzazione di nuove. Grazie ai lavori sarà possibile proporre una nuova linea di prodotti salutistici. Il marchio Mennucci nacque a Lucca nel 1897 quando Giuseppe Mennucci acquistò un piccolo negozio di alimentari e si sviluppò industrialmente negli anni Trenta. Dal 2013, l'azienda è controllata da investitori australiani con una quota dell'80% mentre la famiglia ha tenuto il restante 20% e i ruoli chiave nel cda.

“Calcio & Pepe”, la web serie di Pasta Garofalo

Il titolo è un divertente e azzeccato gioco di parole calcistico-pastarie: “Calcio & Pepe” ricorda infatti il tradizionale primo piatto e insieme rimanda al nome di un famoso calciatore, Pepe Reina. È questo il no-

me della web serie targata Pasta Garofalo: 9 puntate che mirano a divulgare la “napoletanità” di ogni italiano nell'affrontare le sfide e le passioni quotidiane. Ovviamente, il protagonista del progetto è il portiere del Napoli che sfiderà a tavola quattro personaggi del mondo del cinema e dello spettacolo. Ogni puntata, divisa in due parti come una partita di calcio, avrà come commentatori d'eccezione il Trio Medusa (popolari conduttori televisivi italiani). I video, grazie alla partnership con il gruppo editoriale L'Espresso, verranno trasmessi sul canale Repubblica.it durante l'anno e su altri siti e pagine social.

“The King Gold”, Chiesa lancia il tortello d'oro

Un tortello di lusso. Destinato a chi ama mangiare... a molti zeri. L'idea di Valerio Chiesa, pastificio storico livornese, consiste nel ricoprire la pasta di oro alimentare a 23 carati, dopo avere utilizzato zafferano per conferirle naturalmente un colore giallo. Il “The King Gold” - si chiama così - sarà presentato a Dubai e a Monaco e il suo mercato di riferimento sarà principalmente quello degli Emirati Arabi. Il ripieno del tortello è fatto di ingredienti preziosi che possono essere personalizzati in base ai gusti. Il prezzo? Dai 250 euro in su a tortello, a seconda del ripieno e del Paese di spedi-

zione. In passato, Valerio Chiesa ha deliziato il palato di molti personaggi famosi, fra cui Moira Orfei e Papa Francesco.

Origine del grano sui pacchi di pasta, Barilla dice no

No all'origine del grano sui pacchi di pasta. Questa la posizione di Barilla sul decreto del governo Renzi che rende obbligatoria l'indicazione di origine nell'etichetta.

L'obbligo prevede che siano indicati il Paese di coltivazione del grano e il Paese di molitura. Se queste fasi vengono svolte in più Paesi possono essere utilizzate le diciture "Paesi Ue", "Paesi Non Ue", "Paesi Ue e non Ue". Se invece il grano è coltivato almeno per il 50% in un solo Paese, si potrà usare la dicitura "Italia e altri Paesi Ue e/o non Ue".

Secondo il colosso, l'imposizione confonderebbe il consumatore e indebolirebbe la competitività della filiera della pasta. L'origine di per sé, spiega Barilla, non è sinonimo di qualità e il consumatore potrebbe paradossalmente pagare di più una pasta meno buona. Inoltre l'obbligo non incentiverebbe gli agricoltori italiani a investire per produrre grano con gli standard richiesti dai pastai e l'industria della pasta perderebbe quote di mercato.

Le critiche mosse da Barilla sono state condivise dai pastai di Aidepi che sono sì d'ac-

cordo a indicare l'origine del grano ma non secondo le modalità volute dal Governo. Secondo il presidente Riccardo Felicetti "la formula scelta, invece di aiutare il consumatore a fare scelte consapevoli, lo disorienta e confonde". Bisognerebbe invece, continua, "avviare con urgenza percorsi di valorizzazione del frumento duro nazionale di qualità". Secondo Coldiretti, invece, l'etichettatura "risponde all'esigenza di smascherare l'inganno del prodotto estero spacciato per italiano in una situazione in cui un pacco di pasta su tre contiene grano straniero senza che i consumatori possano saperlo". Ora, con l'arrivo del decreto a Bruxelles, si avvia l'iter autorizzativo previsto a livello europeo.

Rana regala l'Italia a 300 americani

Atterrare in Italia, visitare il centro storico di Verona, assaporare i prodotti locali e imparare a stendere la pasta. È quello che vivranno 300 americani sorteggiati al concorso "*Dine with Rana*" a cui hanno partecipato 60mila americani. Il primo gruppo di 60 persone è atterrato a inizio dicembre. Per i vincitori è previsto appunto un soggiorno nella città di Romeo e Giulietta con visita ai principali monumenti della città, la visita al pastificio di San Giovanni Lupatoto, una cena alla Bottega del Vino con degustazione

di vini veronesi, un tour fra i negozi del centro. Ancora: una lezione di impasto e farcitura di tortelloni con ingredienti freschi e un banchetto organizzato dal pastificio con specialità italiane sulle note live di una band italiana.

È scomparso Carlo Rossi



Carlo Rossi (a sinistra),
insieme a Giovanni Rana

Carlo Rossi, già titolare del Pastificio Rossi, colonna storica ed interprete qualitativo di spicco della tradizione emiliana della pasta fresca, si è spento a Modena all'età di 82 anni. Socio fondatore, alla fine degli anni '80, con Giovanni Rana e Giovanni Voltan dell'Associazione Produttori Pasta Fresca (APPF), è stato uno degli interpreti del passaggio epocale dall'artigianato all'industria che caratterizzò in quei tempi la pasta fresca e diede il via al prodigioso sviluppo della stessa negli anni seguenti.

Universalmente ben voluto ed amato incantava tutti per la signorilità del tratto condita dalla caratteristica giovialità emiliana.

La “marca Rossi” continua sotto il nuovo “brand” di Pasta Fresca Rossi nella sede storica che vede come collaboratori aziendali i figli stessi di Carlo.

INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!



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

I nostri associati, sono oggi finalmente riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana, fiore all'occhiello del **MADE IN ITALY**, riconosciuta ed apprezzata all'estero.

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

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



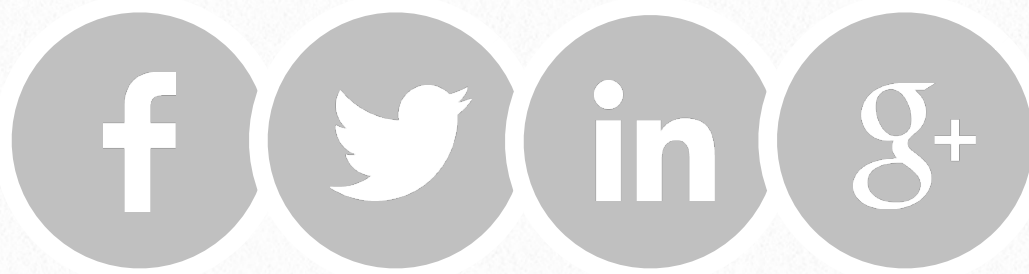
APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*

A.P.Pa.Fre. Sede: località Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)
tel. 347 7219626 fax 0322 806654 e-mail: appafre@hotmail.com

www.appafre.it

11



Rapporto Coop, più salute e innovazione nel carrello degli italiani

a cura del
Centro studi economici
Pastaria



Per le paste bilancio complessivo in rosso: frenano ancora le vendite di secche tradizionali e all'uovo. Bene fresche e ripiene, integrali e speciali (a base di farine di kamut e farro).

Per i consumi è in atto in Italia una ripresa selettiva. Entrano nel carrello della spesa più salute e innovazione, cambiano le metriche che governano le scelte alimentari.

La diagnosi del Rapporto Coop 2016 su consumi e distribuzione raffigura una società complessa e multiforme. Un mosaico generazionale in cui convivono e interagiscono cinque gruppi molto diversi tra loro, dalla generazione della ricostruzione post-bellica fino a quella delle reti, gli iperconnessi, multimediali e multitasking, passando per i Babyboomers e i Millennials.

Per questi ultimi, i figli delle nuove tecnologie nati tra il 1981 e il 1995, su cui si sono scaricati in misura maggiore i costi economici e sociali della crisi e gli effetti del precariato, il consumo non ha il sapore del riscatto sociale e della conquista di chi ha vissuto le privazioni della guerra.

Per i Millennials l'acquisto è già migrato verso modelli più "asciutti", in cui il marchio non è più rilevante: è una forma di consumo funzionale, quasi asettico, molto spesso socialmente ed eticamente responsabile. Modelli in cui assumono una rilevanza crescente, condizionando anche le scelte d'acquisto, la condivisione, l'immediatezza e la globalità, prerogative già irrinunciabili per i nativi digitali (i nati dopo il 1995).

In questo contesto così fluido e disomogeneo anche il consumo di pasta, prodotto cardine della dieta degli italiani, sta vivendo i condizionamenti di questa profonda metamorfosi.

Le informazioni disponibili – osserva il Rapporto Coop – rivelano che dagli anni Settanta (che segnano il massimo storico) ad oggi si sono persi nella porzione media giornaliera per persona, oltre 80 grammi di pane (prevalentemente) e pasta. Un cambiamento suggellato da uno stile alimentare non più "cerealo-centrico", con l'incidenza di pasta e pane (e prodotti simili) che nel carrello food ha perso più di 4 punti percentuali, passando dal 22% degli anni Sessanta a poco meno del 18% attuale.

D'altro canto quasi 17 milioni di individui seguono in Italia uno specifico regime alimentare, di cui ben 7,7 milioni con assiduità giornaliera.

Che quello alimentare sia il terreno di elezione del cambiamento e della sperimentazione non è del resto una novità, soprattutto per chi è costantemente im-



pegnato a rinnovare gli assortimenti per assecondare i nuovi bisogni dei consumatori. Per il quinto anno consecutivo il carrello “basic”, quello che raggruppa i prodotti della tradizione alimentare italiana (pasta secca, passata di pomodoro, latte, olio di oliva, riso, ecc.) si è alleggerito, subendo negli ultimi dodici mesi una contrazione del 5,3%.

Ma anche per gli alimenti di base, come la pasta, innovazione e diversificazione sono i fattori potenzialmente in grado di invertire quel declino che caratterizza, crucialmente, le fasi di post-maturità dei prodotti. Basti considerare che sulla base delle più recenti dinamiche dei consumi, certificate dai dati Nielsen, diversi formati di pasta secca sono oggetto di contrazione nell'or-

dine dei 2 punti percentuali (-3,3% per la pasta di semola corta), mentre crescono a ritmi sostenuti quelle a base di farro, kamut e senza glutine, così come avanzano le vendite di paste integrali.

Anche la pasta fresca e ripiena, contrariamente a quella secca tradizionale, guadagna consensi presso i consumatori. I dati testimoniano un progresso del 2,7% del fatturato e del 3,1% delle vendite fisiche, quasi a suggerire che sia in atto un ripensamento della dieta di base in chiave “gourmet”.

Tra le integrali e le paste ottenute da farine di kamut e farro, il bio fa la parte del leone, con un'incidenza sul segmento del 57% in valore. Un giro d'affari di 39,5 milioni di euro, limitatamente ai prodotti biologici, che

avanza a un ritmo annuo del 20%. Male invece le paste all'uovo che secondo i dati Iri cedono il 4% in un anno.

Da evidenziare invece che le paste di semola corte rientrano nella lista dei "Bottom-Ten" (quelli cioè che registrano, anno su anno, le maggiori riduzioni) stilata sulla base dei dati di vendita della Gdo (Grande distribuzione organizzata), in compagnia degli oli extravergini, del caffè macinato, del burro o dei biscotti frollini classici.

Mentre tra i "Top-Ten", addirittura al primo posto, figurano piatti pronti e zuppe con un robusto 42% di progressione a distanza di dodici mesi.

Nel complesso, il reparto "pasta" ha perso in un anno nella Gdo lo 0,6% di fatturato (si tratta di dati ancora incompleti del 2016) e lo 0,2% dei volumi. Una dinamica contraria agli aumenti rispettivamente dello 0,5 e dello 0,9 per cento rilevati da Nielsen per l'intero aggregato dei prodotti alimentari confezionati.

La chiave interpretativa di queste tendenze va ricercata anche nei nuovi modelli comportamentali in cui pubblicità, marca e promozioni lasciano sempre più spazio all'informazione orizzontale che si diffonde soprattutto tramite il passaparola e i social media. A influenzare le vendite sono adesso anche consigli e recensioni – spiega il Rapporto – provenienti da persone fidate o da "guru" della rete: medici o chef stellati,

opinionisti accreditati da migliaia di "like" o di visualizzazioni.

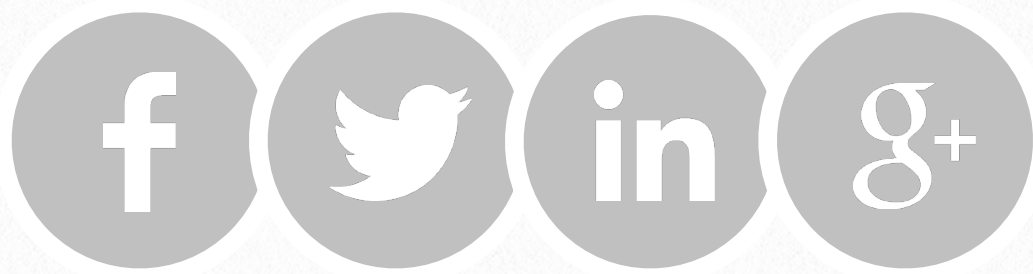
Nel frattempo anche il sistema distributivo si adegua. Si ampliano i divari tra zone geografiche (crescono le grandi superfici al Nord, mentre il Sud premia soprattutto i Discount) e tra formati distributivi (a spese del piccolo dettaglio tradizionale). Crescono le forme di commercio più innovativo, ad iniziare dall'e-commerce che per l'insieme delle referenze food e non food ha raggiunto il 3% di incidenza delle vendite retail.

In questo contesto, le superfici di vendita della Gdo sono cresciute nel 2016, ma si è ridotto il numero dei negozi di quasi 600 unità.

Al supermercato il consumatore italiano continua a chiedere risparmio e efficienza, ma anche maggiore servizio e innovazione. Dopo anni di confronto competitivo incentrato sul prezzo, la partita sembra dunque spostarsi anche verso gli assortimenti e il servizio.

L'innovazione dell'offerta e i guadagni di efficienza potranno rinforzare queste tendenze, conclude il Rapporto. Favorendo quest'anno soprattutto i prodotti di largo consumo confezionato, che beneficano anche di uno spostamento delle preferenze dal fresco a peso variabile a quello a peso imposto.

12



Gluten Free Expo 2016, un'edizione dal forte carattere internazionale

Gluten Free Expo
Comunicato stampa



La quinta edizione del Gluten Free Expo ha ottenuto un ottimo riscontro da parte del pubblico professionale sia italiano sia estero.

Si è conclusa lo scorso novembre alla Fiera di Rimini la quinta edizione di Gluten Free Expo, salone internazionale dedicato ai prodotti e al mercato senza glutine organizzata da Exmedia, società di Italian Exhibition Group. La manifestazione ha ottenuto un ottimo riscontro da parte del pubblico professionale sia italiano sia estero con numeri caratterizzati da una notevole crescita (+ 52% di visitatori esteri) che la confermano come l'unico evento di riferimento internazionale.

Grande soddisfazione da parte degli espositori per l'affluenza registrata e per il programma di incoming che ha coinvolto buyers esteri provenienti da Austria, Belgio, Germania, Danimarca, Spagna, Finlandia, Francia, Lettonia, Moldavia, Norvegia, Polonia, Svezia, Regno Unito, Slovacchia con oltre 300 incontri B2B.

Inoltre, hanno visitato la fiera anche delegazioni provenienti da Malta, Uruguay, Emirati Arabi, Qatar, Svizzera, Brasile e Turchia. "Ci interessava e ci interessa questo settore di attività perché corrisponde alla nostra linea di carattere generale che è quella di prestare grandissima attenzione a tutti i settori altamente qualificati e specializzati dell'universo alimentare", ha dichiarato Lorenzo Cagnoni, presidente di IEG, Italian Exhibition Group. "Venendo a Rimini la manifestazione è cresciuta molto. Quest'anno ha mostrato ancora indici di sviluppo e di cre-

scita rispetto all'edizione dell'anno scorso in termini di superfici vendute".

Molti espositori hanno già riconfermato per il 2017 e tra questi, The Korea Rice Foodstuffs Association ha firmato con gli organizzatori un accordo di collaborazione triennale per partecipare nei prossimi anni attraverso una collettiva di aziende coreane con la volontà di allargare gli orizzonti del mercato senza glutine europeo.

"Siamo lieti di questa collaborazione internazionale che si inserisce in un percorso di crescita che ci vede protagonisti nel mercato europeo – ha dichiarato Juri Piceni, AD di Exmedia – Questa partnership ci permette di promuovere e sviluppare la nostra manifestazione anche in Asia".

Gluten Free Expo 2016, inoltre, è stato ricco di eventi come show cooking e conferenze rivolte ai professionisti, i primi Gluten Free Awards, il secondo Campionato Europeo di pizza senza glutine e la presentazione in anteprima europea del marchio Lfree che identifica e certifica i prodotti lactose free e dairy free.

Infine, la manifestazione è stata un'importante vetrina per presentare la prima edizione di Lactose Free Expo, il salone dedicato ai prodotti e al mercato senza lattosio che si terrà in contemporanea con la sesta edizione di Gluten Free Expo alla Fiera di Rimini dal 18 al 21 novembre 2017.



COME IN UN PERCORSO MUSEALE, MOLINO PASINI VI CONDUCE
ALLA SCOPERTA DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLE LINEE PIZZERIA,
PASTA FRESCA, PASTICCERIA E PRIMITIVA

MOLINOPASINI.COM