Pastaria

DA OLTRE 20 ANNI LAVORIAMO ACCANTO
A CHI RICERCA, PRODUCE E AMA L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.



MOLINO GRASSI

www.molinograssi.it

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

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

2
2017

DA SEMPRE
LA MIGLIORE FORMA
DI **PERFEZIONE**



farina,
acqua,
passione,
Italia.

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com

Colophon

Pastaria 2/2017
Marzo



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 asettica

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

abimapi
Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados

ASSOCIAZIONE DELLE INDUSTRIE DEL DOLCE E DELLA PASTA ITALIANE
AIDEPI

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O.
International Pasta Organisation

Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina
UIFRA

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

pastabid

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA



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

www.pastabid.com

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

CASTIGLIONI ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

CAVALLINI

CUSINATO Innovative Conveying and Storage Technologies

DEMACO

ESSICA TRADE MARK

FOODTECH S.R.L. FOOD PROCESSING EQUIPMENT

GLUTEN FREE EXPO

imperia dal 1932

PROGRESSIVE iPasta ITALIAN PASTA MACHINE

La Monferrina dal 1978

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

ipack ima

ITALGI

Jelex Seafood a/s

dal 1877 Mininni Industria Molitoria

landucci SINCE 1925

MartinoRossi SpA

Molino Dalla Giovanna Far farina dal 1832 Italia

Molino DeVita

Molino Grassi Creiamo qualità

Molino Pasini

OpenFields Innovation for AgriFood

PAMA Roma

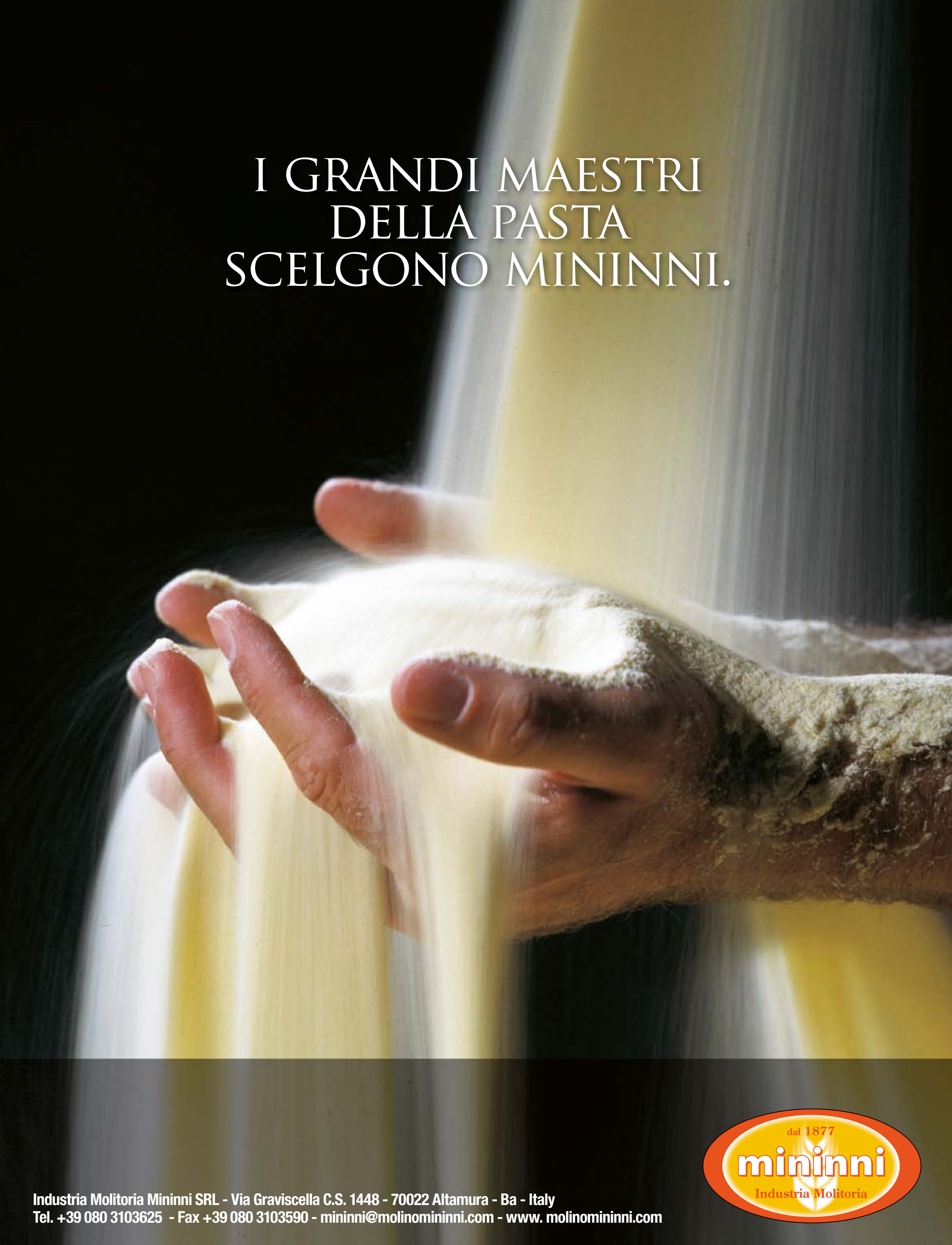
Pasta Technologies Group

Pavan Group Technology to feed a growing world

Storci Pasta Machinery

TECNA SAIMA

ZINDO Pasta Machines & Processing



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

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

1

Fino Foods



Sono giovani, scrupolosi e propensi alle sperimentazioni. Vi presentiamo questa vivace squadra di fratelli che, in giovane età, hanno iniziato ad assaporare il successo nell'industria della pasta in India. Un'elevata capacità produttiva, senza rinunciare alla qualità: è questo il segreto del successo di Dhruv e Bhavya Muchhal, amministratori di Fino Foods. Ecco uno scorcio della loro vita, che dimostra come la capacità di gestire un'impresa di successo non conosca più limiti geografici. Gli ingredienti necessari sono una vision e l'ardente desiderio di realizzarla, ovunque ci si trovi.

Come tutto ebbe inizio

Brama di successo, ispirazione e dedizione sono gli ingredienti alla base del successo di imprenditori che emergono dalle città più tranquille, dove forse non si respira un'atmosfera glamour, ma il cui stile di vita più calmo e sereno, insieme al desiderio di restare attaccati alle radici locali, rappresentano dei valori a pieno titolo. Nato e cresciuto nell'umile città di Indore, nell'India centrale, Dhruv si era inizialmente dedicato all'ingegneria, per conseguire, in seguito, l'MBA presso l'Indian Institute of Management - IIM Kozhikode. Per alcuni anni ha lavorato presso una società di consulenza, grazie alla quale ha acquisito un'importante esperienza globale.
Bhavya, con una formazione post-laurea in finanza, ha collaborato con la società di consulenza "Levers for Change" nella divisione finanza e operazioni.
Secondo i risultati di un sondaggio, gli imprenditori di norma sono contraddistinti da un elevato entusiasmo per quello che fanno e la maggior parte dei titolari d'azienda non smetterebbe di lavorare nemmeno se vincesse alla lotteria.
"Un'azienda sarà vincente solo se ci si impegna a fondo per conseguirne il successo; bisogna sentirla come qualcosa di personale", afferma Dhruv Muchhal. "Abbiamo lasciato entrambi il nostro posto di lavoro per salpare verso un viaggio imprenditoriale tutto nuovo."
Approdati a Indore, hanno sondato le possibilità e, potendo contare su una solida esperienza tecnica, hanno rilevato un'azienda in sofferenza per iniziare a produrre smalti per cavi per una multinazionale. "Se da un lato questa decisione ci ha consentito di apprendere come funziona un'impresa, il tipo di lavoro non era abbastanza gratificante. Avevamo bisogno di fare qualcos'altro, magari distinguendoci molto dagli altri, qualcosa che ci appassionasse."

Per informazioni
Fino Foods Pvt. Ltd.
info@finofoods.co.in
www.finofoods.co.in

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation



100 DEMACO 1914-2014

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

DEMACO

DeFrancisci Machine Company LLC | www.demaco.com



Il trampolino di lancio

Creare qualcosa è l'azione che dà il massimo della soddisfazione e della gratificazione. Molti imprenditori che iniziano bene, talvolta si lasciano poi distrarre dagli agi e dalla possibilità di guadagnare facilmente. Per comprendere al meglio il valore del denaro, bisogna ottenerlo con il sudore. "La vita di una start-up è costellata di alti e bassi, bisogna amare le sfide. Unendo l'esperienza professionale di consulenza nel settore alimentare a centinaia di pensieri abbozzati su 'cosa vogliamo fare da grandi', abbiamo incanalato le nostre idee verso il settore alimentare."

L'alimentare, come settore, è cresciuto facendo passi da gigante. Produzione, approvvigionamento, vendita ed esportazione: questo settore è cresciuto in proporzioni enormi in ogni ambito. Dhruv spiega: "Ho iniziato esplorando il mercato degli snack, ma era sovraffollato, con una valanga di produttori piccoli e grandi in tutto il Paese. Analizzando l'elenco dei prodotti importati in India, ho notato che la pasta occupava uno dei primi posti. Appassionato da questa idea, ho intrapreso un'indagine approfondita di aspetti come motivazione, fornitori, abitudini di consumo, ecc., per trovare una risposta alla domanda 'Perché dovremmo usare pasta di importazione, quando possiamo produrre pasta di ottima qualità direttamente qui in India?'

ipack ima

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

ipack ima 2018 PROCESSING & PACKAGING

plast 2018

THE INNOVATION ALLIANCE
FIERA MILANO
29.5/1.6/2018

PRINT4ALL

INTRA LOGISTICA ITALIA

MEAT TECH
Processing & Packaging for the Meat Industry

PROMOSSA DA:

AIDEPI

ASSOGRAFICI

ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO
The ITALIAN INSTITUTE of PACKAGING
The packaging community

CON IL SUPPORTO DI:

Contract Packaging Association

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

INTERNATIONAL PACKAGING PRESS ORGANISATION

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

UCIMA

FIERA MILANO

Ipack Ima Srl Strada Statale del Sempione km 28 - 20017 Rho - Milano - Tel. 02.3191091 - Fax 02.33619826 - ipackima@ipackima.it - www.ipackima.it



A questo ragionamento è seguito uno studio sugli ingredienti genuini e la loro provenienza, i processi produttivi, il bacino di commercializzazione e considerazioni di natura legale. Avevo intercettato un'enorme lacuna nella produzione nazionale di pasta di alta qualità: sapevo di aver trovato la risposta che cercavo".

Le basi di Finosta

Fu così che, all'inizio del 2015, la famiglia Muchhal decise di avviare un pastificio a Indore, nella regione del Madhya Pradesh. Per adottare le migliori tecnologie di processo e conoscere le condizioni necessarie per produrre un ottimo prodotto si sono recati in Italia, a Gragnano, per carpire i segreti della produzione di questo alimento.

"Avere la tecnologia giusta è importante tanto quanto realizzare le migliori condizioni possibili per un utilizzo ottimale della stessa. Mettendo insieme i diversi tasselli, contemporaneamente abbiamo creato un pastificio conforme alle linee guida internazionali per la produzione di pasta, nel rispetto delle condizioni di massima igiene", aggiunge Bhavya.

Il coinvolgimento di un team capace e di pari vedute e di tecnologi alimentari pragmatici ha garantito che l'impegno profuso si traducesse in pasta di elevata qualità. Le caratteristiche del prodotto hanno le carte in regola per competere con i marchi globali con risultati eccellenti.

CASTIGLIONI NEDO
ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

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

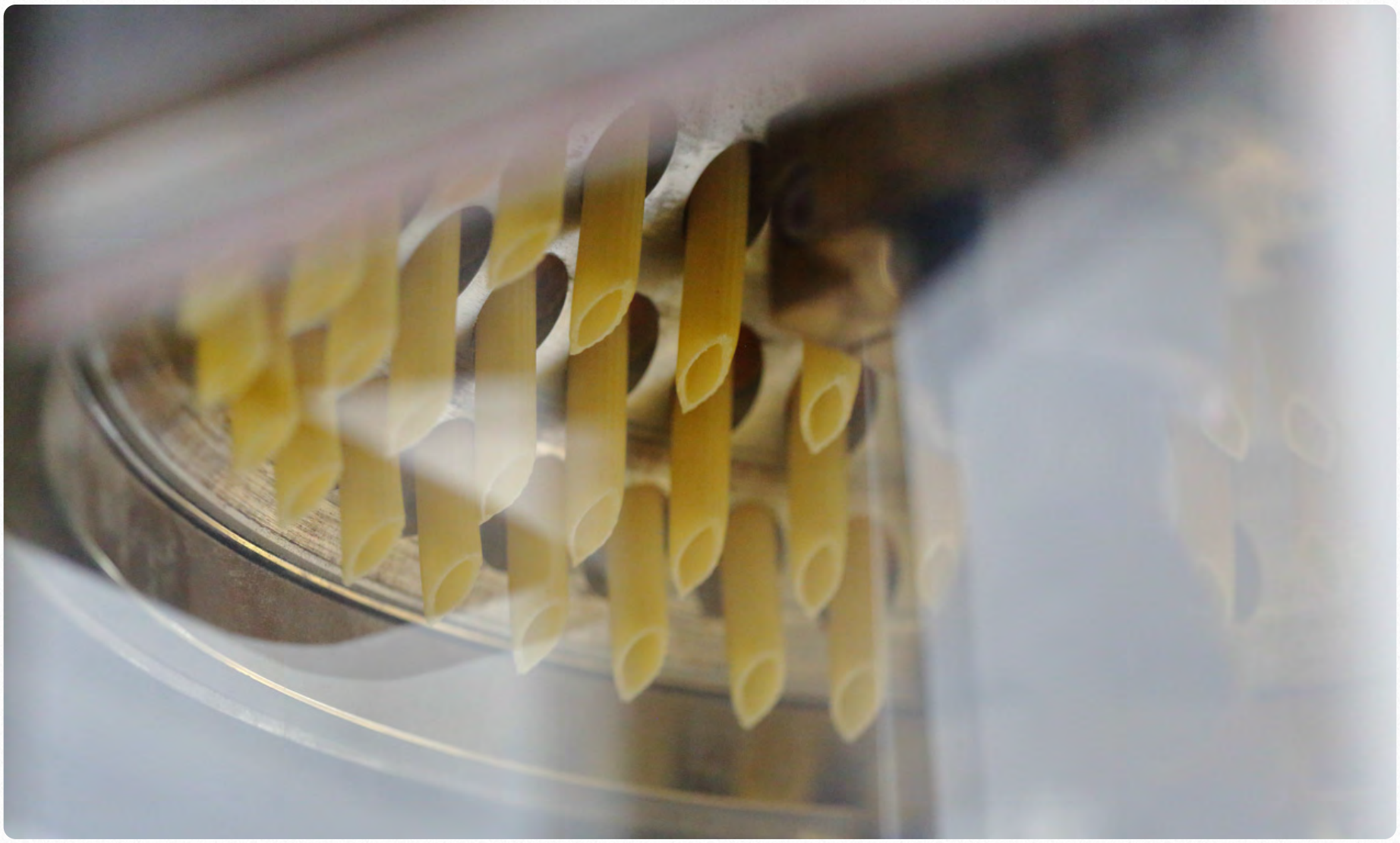


SFOGLIATRICE MOD. LX 800



www.castiglioninedo.it







Il gioco si fa duro

Mentre molti pensano che sia difficile conquistare i mercati globali, le difficoltà maggiori si sono presentate sul mercato nazionale. “La difficoltà principale è stata, ed è tuttora, cambiare la mentalità della gente. L’attuale produzione di pasta indiana si colloca nel segmento di bassa qualità e prezzo conveniente, ed è per questo che gli indiani preferiscono acquistare la pasta di importazione. Grazie alla tecnologia italiana che utilizziamo per i nostri processi abbiamo già raggiunto i livelli qualitativi di riferimento, ma essendo un marchio indiano è estremamente difficile far passare questo messaggio e sradicare i pregiudizi nei confronti della pasta prodotta in India. È più facile vendere prodotti locali all’estero, ma riuscire ad affermarsi ‘in casa’ è un’impresa titanica”.

“Molti imprenditori della nuova generazione scelgono strade che danno ritorni immediati, come l’e-commerce o la consulenza finanziaria. Ma entrare in un settore tradizionale, individuare le eventuali lacune e cercare di presentarsi con un’immagine di elevata qualità hanno rappresentato per me lo stimolo per concretizzare questo sogno”, aggiunge Dhruv.

Non siamo soli in questa impresa

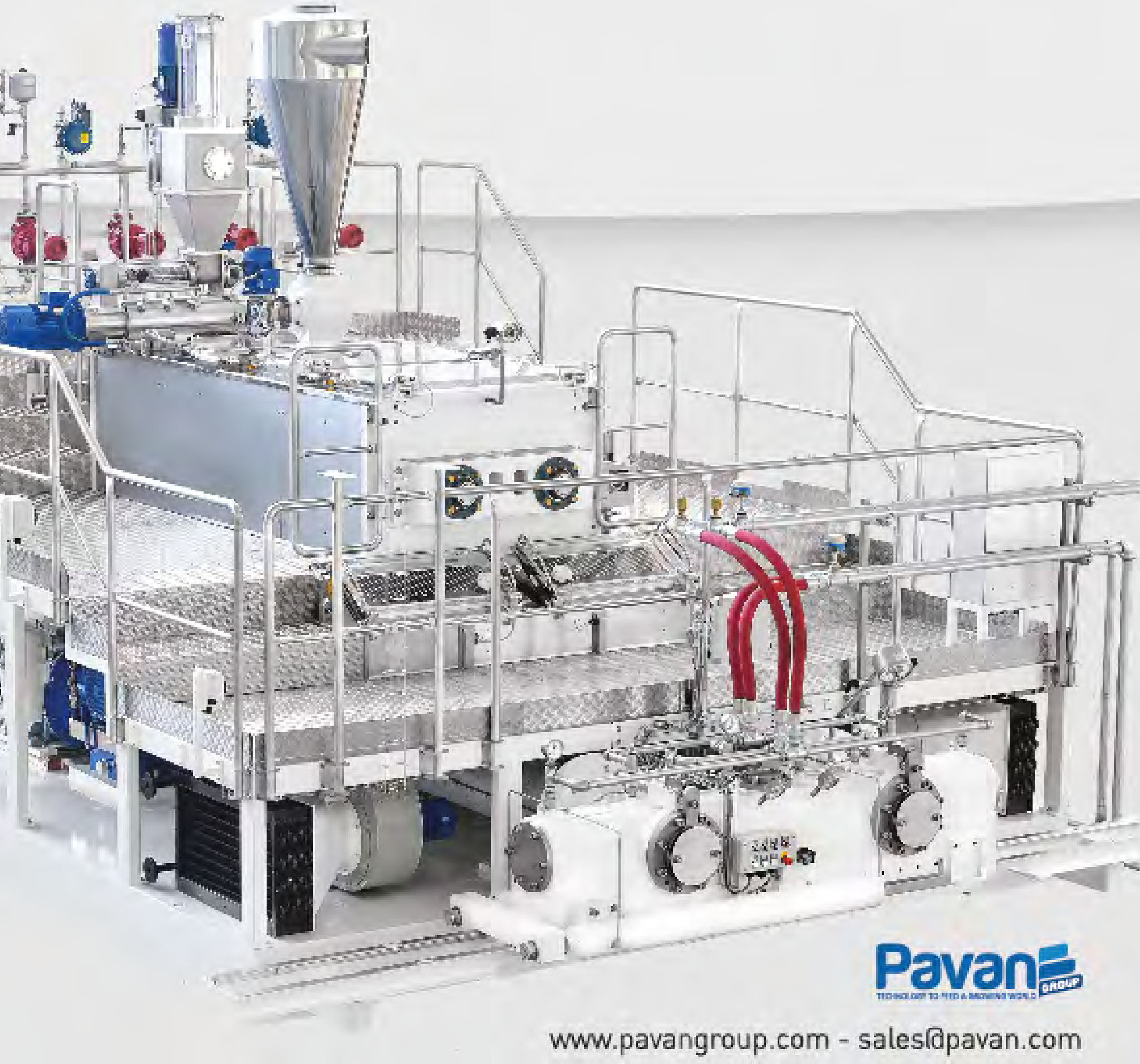
Dhruv riconosce che la partecipazione dei suoi familiari nell’azienda è la principale for-

L'essenziale in tre ingredienti

SEMOLA

ACQUA

VUOTO



Pavan GROUP

TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com









za di coesione del gruppo aziendale. "La mia formazione e il mio successo non sarebbero stati possibili senza il sostegno della mia famiglia, che è parte integrante di questa avventura. Mio padre, Rajiv Muchhal (ingegnere chimico), ha alle spalle oltre 30 anni di esperienza nella creazione di imprese di successo, come una divisione farmaceutica, un centro di distribuzione e lo sviluppo di proprietà immobiliari. Fino Foods sfrutta la sua ampia esperienza, che è corroborata da una rete eccellente, doti da leader, contatti e conoscenza del mercato."

"Mio fratello, Bhavya Muchhal, ha un'approfondita esperienza di consulenza in diversi progetti di taglio costi e ottimizzazione, pianificazione finanziaria e strategie di marketing per diverse aziende multinazionali e di pregio. Questo bagaglio, abbinato a caratteristiche come perseveranza e conoscenza delle migliori prassi produttive, ha consentito l'affermazione di Finosta come marchio di pasta di qualità premium."

Dall'idea iniziale a Fino Foods

Fino Foods Private Limited produce pasta di alta qualità nei formati penne, fusilli, chif-

landucci

SINCE 1925

pasta dies leader

since 1925



www.landucci.it

Landucci s.r.l. - Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia - Tel. +39 0573 532546 - Fax +39 0573 533067 - landucci@landucci.it



feri, conchiglie e vermicelli, fatta con semola di grano duro e commercializzata con il marchio “Finosta”. Le capacità produttive supportano la produzione di oltre 3000 tonnellate all’anno di pasta corta. Il processo è completamente automatico e gestito da PLC, garantendo così l’assenza di contatto con operatori umani, per raggiungere i livelli igienici desiderati. Il laboratorio per il controllo qualità è uno dei migliori e severe ispezioni di controllo non lasciano margine di dubbio in nessuna fase di lavorazione. Altri prodotti sono in fase di sviluppo e presto faranno parte della offerta dell’azienda. Dhruv aggiunge con gioia: “È una bella sensazione sentirsi riconosciuti. Il vero riconoscimento per i nostri prodotti è venuto dai clienti europei, che hanno apprezzato in modo particolare il colore autentico, il sapore tradizionale e caratteristico e l’ottima tenuta in cottura della nostra pasta”.
“Inoltre, per aggiungere costantemente valore alla nostra azienda, ci teniamo al passo con le tendenze e le tecniche della produzione della pasta, grazie anche a pubblicazioni come la rivista Pastaria, che ci offre tantissime informazioni per individuare le migliori fonti di materia prima, partner tecnologici e potenziali clienti.”

Cosa ci aspetta

“Mio padre non ha mai mangiato pasta. Io adesso la mangio e le mie figlie amano questo cibo più di ogni altro membro della famiglia. Nei prossimi decenni la domanda di pasta non potrà che crescere in misura esponenziale. Consapevoli di questa opportunità, abbiamo intenzione di completare la nostra linea, aggiungendo formati di



tutte le lunghezze, per offrire quello che viene chiamato il ‘paniere completo’. Se pensiamo a come la nostra pasta stia conquistando l’ammirazione dei consumatori, presto dovremmo essere in grado di avere una presenza capillare in tutta l’India. Più a lungo termine, la nostra vision è di fare di Fino Foods un protagonista a livello globale della produzione di tutti i tipi di pasta di alta qualità”, aggiunge Dhruv guardando al futuro.

Gli ingredienti del successo

“Finora la nostra storia è ruotata attorno all’ambizione di fare un prodotto di eccellenza, che non solo offra valore ai clienti, ma infonda in loro anche una sensazione di fiducia e convinzione nella sacralità e purezza del prodotto. È l’etica con cui lavoriamo che si rispecchia nelle nostre azioni”.

“La nostra ricetta di successo per ottenere questi risultati è semplice. Pianifichiamo tutto su carta, stabilendo le tempistiche e gli obiettivi. Ovviamente non si riesce sempre a rispettare ogni scadenza, ma quantomeno si ha la consapevolezza di procedere nella direzione giusta. Sapere con esattezza dove eravamo e dove vogliamo andare è il motore della nostra attività”, riassumono.

La grande pasta proviene da marchi che fanno ciò che è giusto per tutti. Fino Foods restituisce alle comunità locali, si procura gli ingredienti in modo responsabile e si prende cura dell’ambiente, perché non crede nel principio della crescita a ogni costo. Agire in modo responsabile, creare posti di lavoro e puntare sulla categoria giusta di manodopera sono solo alcuni degli elementi che aggiungono valore all’identità di questo marchio.

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

NEW



Telaio in ABS alimentare per essiccazione

info@iftmantova.com
Tel. 0376 663667

2

Controllo del livello d’impasto e della pressione di estrusione

Storci
Comunicato stampa



Nuovi software di gestione dei processi introdotti nelle tecnologie di Storci consentono di ottenere un preciso controllo del livello dell’impasto nella vasca e della pressione di estrusione.

Per informazioni
Storci
T. +39 (0)521 543611
sales-storci@storci.com
www.storci.com

Storci è sempre attenta ai propri clienti e all'attuazione di soluzioni tecnologiche d'avanguardia ma che rispettino sempre la tradizionalità della pasta.
Per ottenere un prodotto di qualità ancora migliore, l'azienda di Collecchio ha reso i suoi macchinari più performanti: ora offrono un controllo più semplice e preciso sulla gestione del livello di impasto e della pressione di estrusione, grazie all'installazione di procedimenti software specifici per questi processi.
Oltre al già collaudato e ottimo sistema di miscelazione e dosaggio delle materie prime, si è riusciti, grazie a questa ulteriore innovazione, a mantenere costanti anche il livello dell'impasto e il dosaggio di acqua (o eventuali altri liquidi – ad esempio uovo – che lo compongono), all'interno della vasca sottovuoto.



In questo modo la pasta otterrà una colorazione omogenea ed una consistenza migliore.
Ad ottenere questo risultato collabora anche la gestione del controllo della temperatura della termostatazione di cilindro e testata (gli sbalzi termici sono ridotti a pochi decimi di grado) che consente di mantenere costante la pressione di estrusione.
Tutto questo permette di tenere sotto controllo anche la consistenza dell'impasto e, durante la fase di estrusione, la forma del prodotto.

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

ASSOCIAZIONE DELLE INDUSTRIE DEL DOLCE E DELLA PASTA ITALIANE
AIDEPI

T +39 (06) 8091071 – aidepi@aidepi.it – www.aidepi.it

3

Pasta, riso e noodle in Spagna

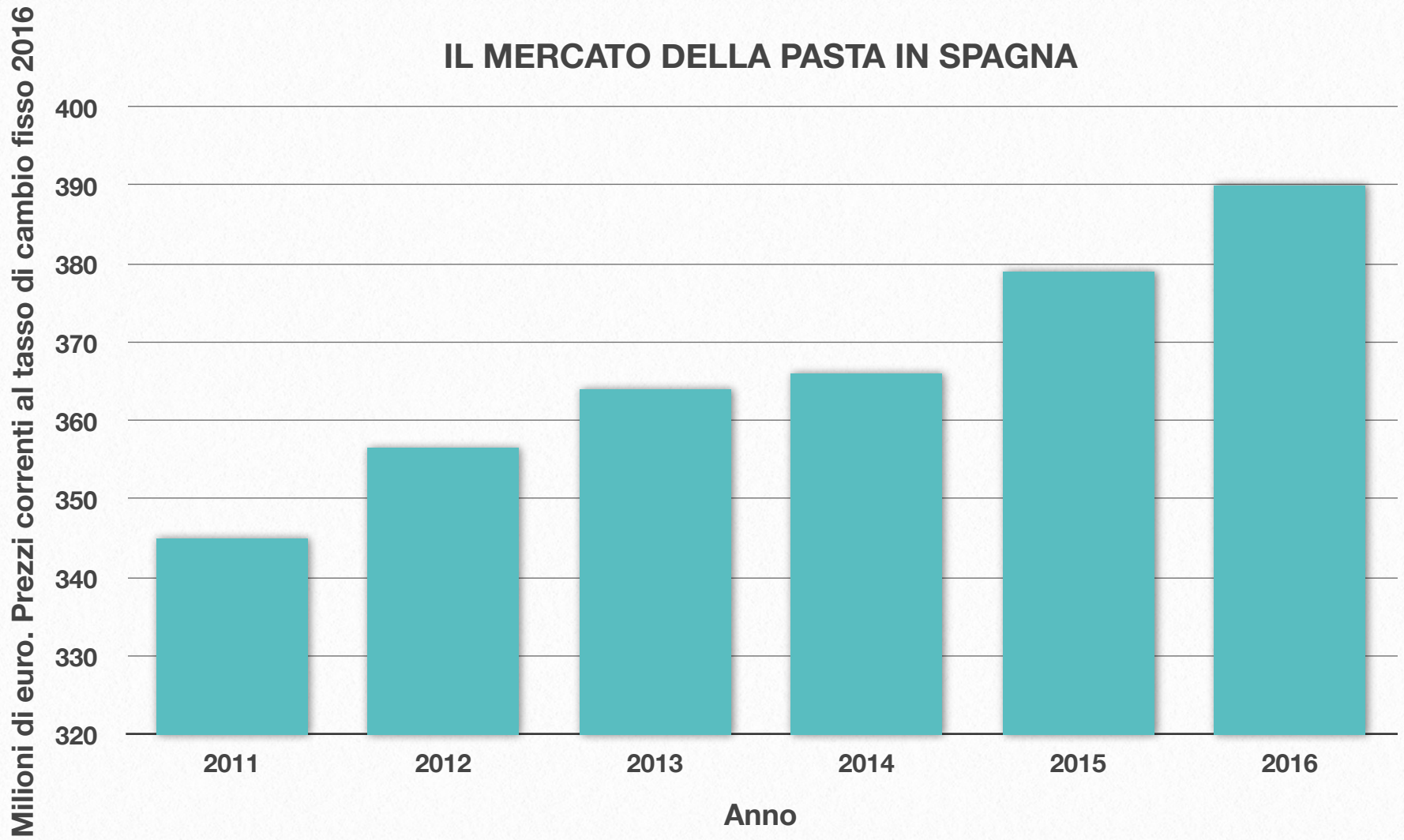
Euromonitor International



Uno sguardo ai dati di consumo della pasta in Spagna.

Secondo Euromonitor International, in Spagna nel 2016 la categoria di riso, pasta e noodle ha registrato prestazioni differenti in termini di volume e valore di vendita, con un aumento del valore corrente rispetto al volume di vendita al dettaglio.
Nel 2016 la pasta ha registrato un considerevole aumento in termini di valore corrente a causa dell'aumento di prezzo di materie prime quali il grano duro, ma ha subito una battuta di arresto in termini di volume a causa dell'assenza di innovazione, degli aumenti di prezzo e della concorrenza esercitata dalla categoria noodle. La pasta secca è una categoria già "matura" in Spagna, con basso potenziale di crescita ulteriore, mentre diversa è la situazione della pasta refrigerata, il cui consumo non è al livello di quella secca a causa della minore penetrazione nei punti vendita e del prezzo più elevato (oltre quattro volte superiore). Tuttavia gli spagnoli hanno dimostrato di apprezzare le novità e l'innovazione ed è molto più probabile che sia la pasta refrigerata a sperimentare l'introduzione di nuovi gusti, ripieni e formati rispetto alla pasta secca. Nel 2016 questa tendenza è stata confermata in quanto la pasta refrigerata ha registrato una crescita del 6% in termini di valore corrente e del 5% in termini di volume, mentre la pasta secca è cresciuta del 2% in termini di valore corrente e dell'1% a livello di volume.

I prodotti a base di riso, pasta e noodle sono venduti principalmente nei supermercati, la cui quota di valore nel 2016 si è attestata al 57%. Nel 2016 i supermercati, gli ipermercati e i discount hanno registrato una quota di valore combinata pari all'85%, lasciando poco spazio di manovra ai negozi specializzati e ai piccoli rivenditori.
Le novità e l'innovazione sono le strategie che hanno dato buoni frutti alle aziende nel 2015 e 2016. La pasta secca e il riso hanno mostrato quanto sia difficile per le categorie "mature" conseguire tassi di crescita elevati, e le aziende hanno cominciato a concentrarsi su nuove varietà quali la pasta refrigerata, prestando molta più attenzione all'introduzione di innovazioni e nuove ricette o referenze salutistiche o wellness come il riso ad alto contenuto di fibre.
Si prevede che nel periodo 2015-2020 si registreranno le stesse prestazioni evidenziate nel 2015 e 2016. Alcuni consumatori potrebbero passare da referenze di riso e pasta non salutistiche e wellness a prodotti più nutrienti, ma le categorie top registreranno pochi cambiamenti. Esempi di categorie produttive potrebbero includere il riso a elevato contenuto di fibre o la pasta integrale, che hanno registrato una prestazione positiva nel 2016, come pure le alter-



Fonte: Euromonitor International

native esotiche, che sono sempre apprezzate dagli spagnoli.
D'altro canto, come si è evidenziato nel 2015 e 2016, si prevede che la pasta refrigerata e soprattutto i noodle instantanei mantengano tassi di crescita rilevanti e vedano lanci di nuovi prodotti che rinvigoriranno queste categorie. Le migliori opportunità per il periodo 2015-2020 sembrano quindi riservate ai prodotti caratterizzati da salubrità, novità e specializzazione, con una particolare attenzione per i nuovi gusti e ricette, poiché le aziende cercano di creare gustose mescolanze tra la dieta mediterranea spagnola e altre cucine.

Le referenze più salutistiche, in particolare all'interno della categoria del riso e della pasta, hanno registrato una prestazione dinamica nel periodo in esame 2011–2015. Fonti del settore ritengono che questi prodotti potrebbero registrare una forte crescita nel breve periodo, in quanto il loro sapore è molto simile alle tipologie più originali, ma sono maggiormente apprezzati a livello salutistico. Finché gli studi e le aziende continueranno a proclamare i benefici di questi prodotti, non c'è motivo di pensare che questa tendenza non continui anche durante il periodo 2015-2020.

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

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

4

Pasta fresca italiana: storia di un travolgente successo

Justo Bonetto
Segretario generale APPF



Foto storica in casa Rana. Figurano, alla destra del Presidente, Mario Fioravanti, Justo Bonetto, Luciano Avesani e Remigio Marchesini.

Gli uomini, i pastifici, le normative e le innovazioni tecnologiche che, nel volgere di qualche decennio, hanno fatto della pasta fresca una storia di straordinario successo nell'ambito della produzione alimentare made in Italy. Justo Bonetto, segretario generale dell'Associazione produttori pasta fresca, tra i principali protagonisti di questo successo, ne ripercorre le tappe più significative.

“In principio” il legislatore di allora stabilì che esisteva la pasta fresca e si degnò di inserirla all’articolo 33 della storica Legge fondante (04/07/1967 n. 580) che parlava, e parla tuttora, di sfarinati, pane e pasta secca con una laconica e permissiva dicitura “è consentita la produzione di paste alimentari fresche”. Prima di essere definita da norme più articolate ed attuali passarono quasi 35 anni quando, sulla spinta di un business cresciuto a dismisura e divenuto importante in tutta Europa, fu quasi d’obbligo mettere paletti più certi. La “nuova” normativa DPR 187/2001 con l’implicito e provvidenziale riconoscimento del fondamentale termine “fresco”, claim, da sempre problema irrisolto del *Codex Alimentarius* e di tutte le legislazioni, segnò la fine delle incertezze e degli ostacoli commerciali divenuti insostenibili sui nuovi mercati allargati. Ed anche è stato l’inizio di un percorso autonomo per la pasta fresca vissuta lungamente all’ombra della pasta secca, quasi un corollario facoltativo della stessa, spesso confusa nelle definizioni, in restrittivi coinvolgimenti legislativi e persino nelle statistiche di mercato con la generica denominazione di pasta.

La crescita e l’evoluzione economica nel tempo del mercato della pasta fresca e del suo naturale complemento di gamma, gli gnocchi, si commentano eloquentemente osservando i grafici inseriti in queste pagine senza spingersi ad epoche troppo lontane dal 1997 al 2016. Una marcia trionfale per la pasta fresca, una costante e sicura crescita per gli gnocchi. Entrambi, dal 1989, hanno la tutela dell’Associazione Produttori Pasta Fresca (APPF) che non poco ha contribuito al vitale assetto legislativo nazionale e poi alla difesa della “*fresh pasta*” e di cui, non casualmente, è presidente Giovanni Rana. APPF è attiva nel mercato europeo attraverso l’ECFF *(European Chilled Food Federation*), associazione che raggruppa ed assiste molta parte dei produttori di cibi refrigerati di tutta Europa.

Alcuni dati significativi. La pasta fresca attualmente prodotta in Italia e venduta in Europa ha quasi triplicato il valore in vent’anni e quadruplicato le vendite in Europa nello stesso periodo. Vale più del 29% della pasta secca venduta nel mondo; la pasta fresca ha per scaffale il frigorifero dove può rimanere per un periodo breve e definito, certo un fattore limitante nelle vendite. Avendo tale handicap costitutivo si capisce come il dato del 29%

ADV: Keep in Touch



lo senti il Profumo?



PREPARATI PER GNOCCHI MOLINO PASINI

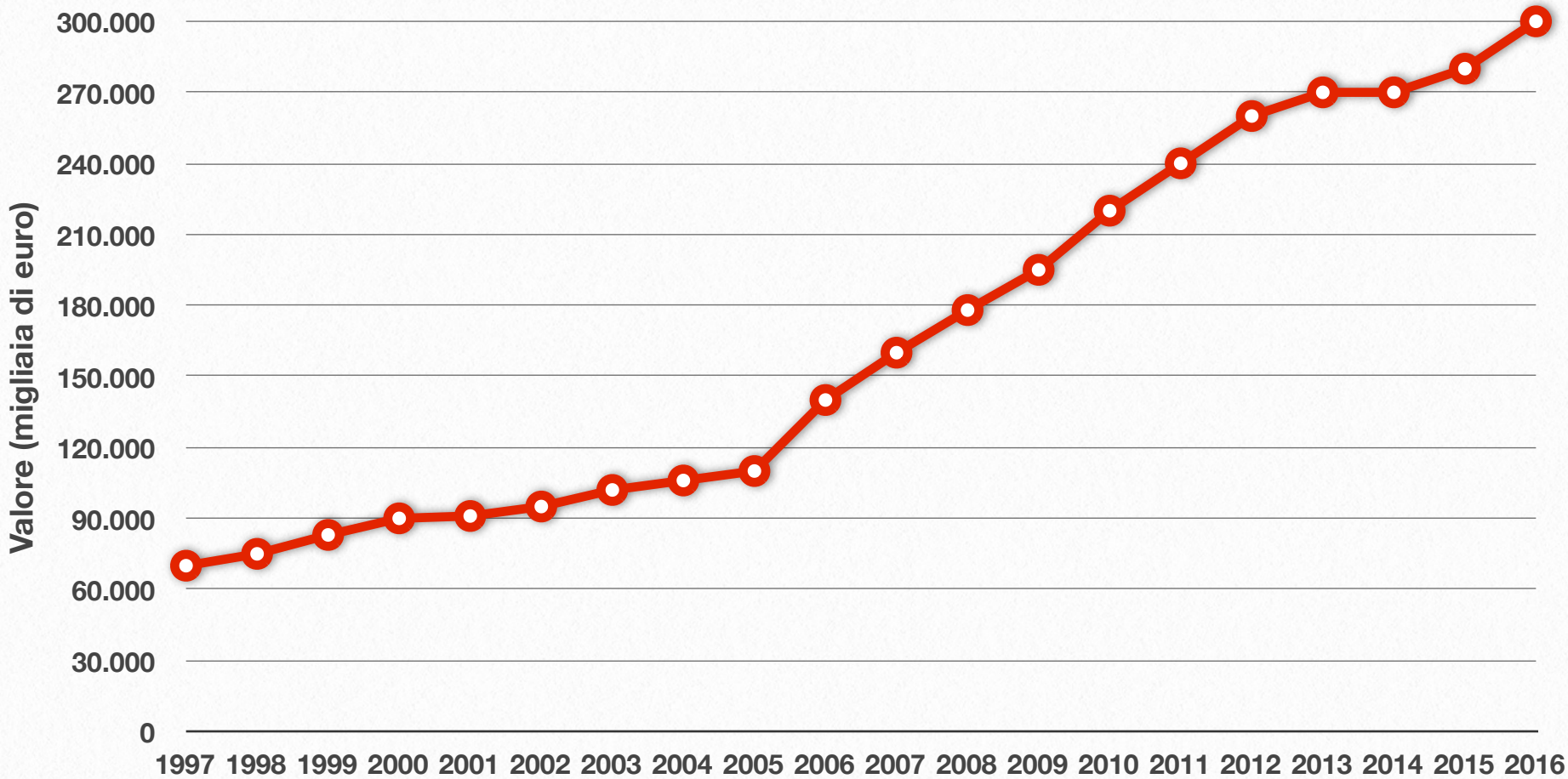
Dalla costante selezione delle migliori materie prime nascono i nostri nuovi preparati per gnocchi, che esaltano il tradizionale profumo di patata e tutte le caratteristiche dei migliori gnocchi fatti in casa. Ideali per produzioni a freddo e lavorazioni meccaniche o automatiche.



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

www.molinopasini.com

Grafico 1 ESPORTAZIONE ITALIANA IN EUROPA DI PASTA FRESCA CONFEZIONATA (VALORI ALLA VENDITA)



Fonte: Stime APPF su dati interni

rispetto alla pasta secca è un traguardo enorme ed impensabile fino ad una decina di anni fa, un valore su cui è d'obbligo fare una riflessione per poter definire i rapporti tra le due tipologie di pasta. La pasta fresca italiana è oggi leader assoluto nelle vendite dei mercati europei con successi travolgenti in Francia, Inghilterra e Spagna. Il mercato tedesco, piuttosto riottoso sinora, si è mosso benissimo nel 2016, sempre più orientandosi alla qualità; pian piano, ma costantemente, crescono quelli del Nord e dell'Est Europa in attesa dell'"assalto" alla Russia quando le discusse sanzioni commerciali alla stessa avranno un fine. Oggi la produzione italiana è destinata per almeno il 35% al mercato europeo ed alcune aziende importanti producono quasi esclusivamente per i paesi comunitari. Una vera manna che è andata in aiuto e, *ad abundantiam*, al fatale rallentamento dei consumi interni dovuti al calo generale dei consumi stessi dopo il 2008 e per l'effetto derivante da una fisiologica saturazione delle paste farcite consumate in Italia. Ricordiamo che, nel tempo, i consumi di pasta farcita sono passati da "occasionali per

CAVALLINI

IL TORTELLINO A REGOLA D'ARTE

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

QUALITÀ

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

RISPARMIO

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



MACCHINA NP500-13F

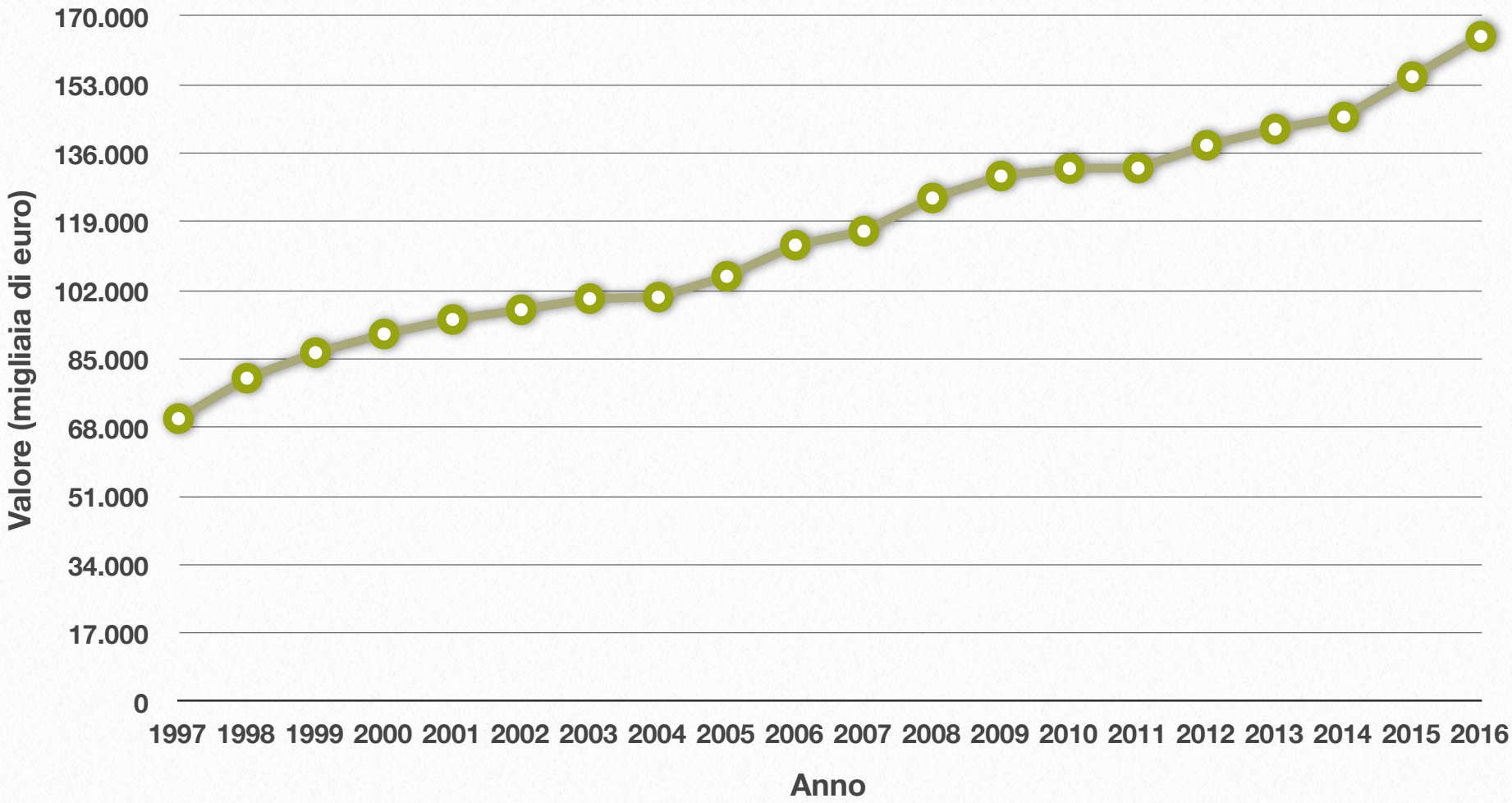
TORTELLINI 2 e 3,5 g - TORTELLONI 15 g

TRADIZIONE

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

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

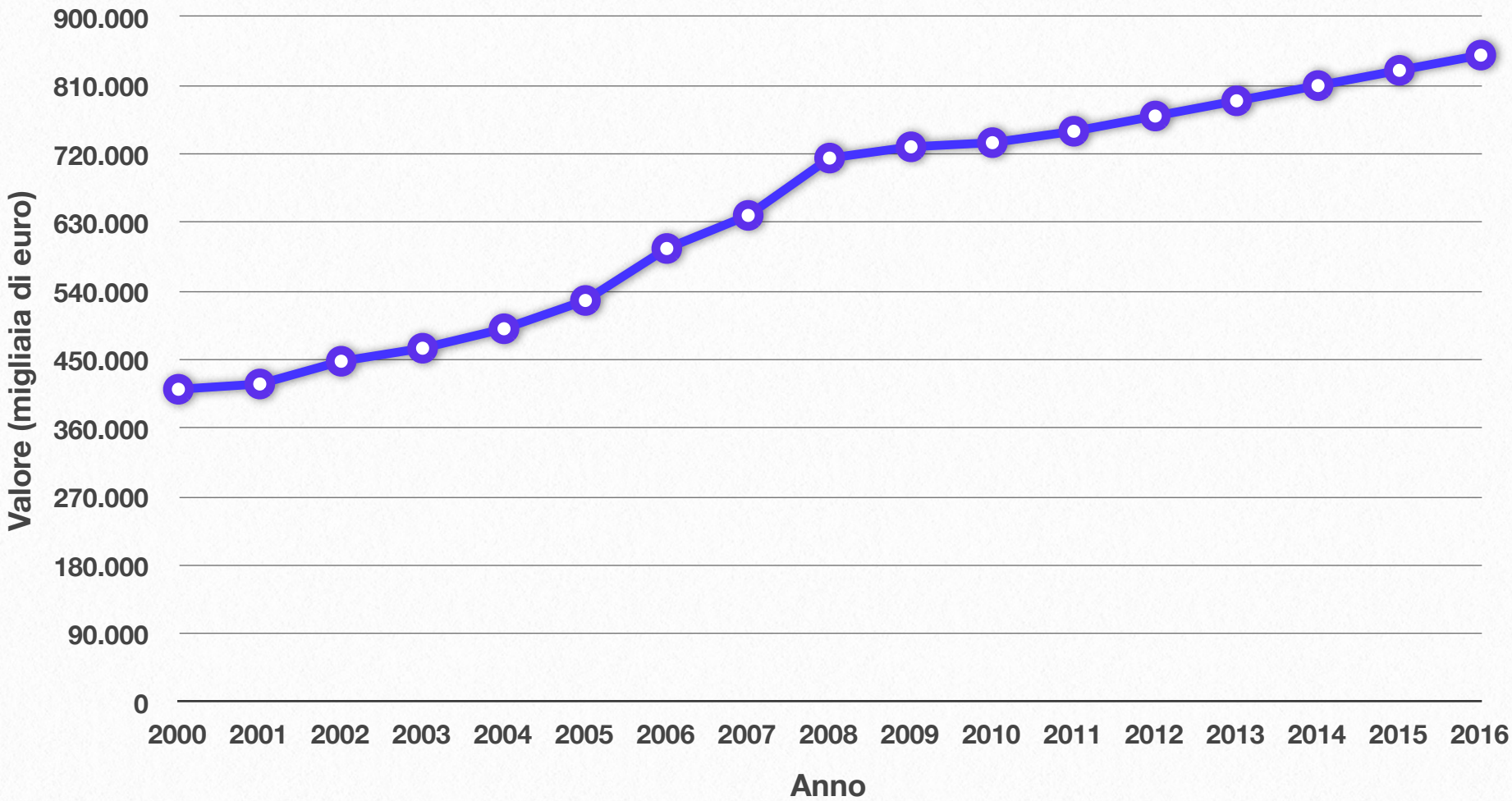
Grafico 2 **PRODUZIONE ITALIANA GNOCCHI CONFEZIONATI (VALORI ALLA VENDITA)**



Fonte: Stime APPF su dati interni

ricorrenze" (2/3 volte all'anno, Natale e Pasqua) a consumi quasi bisettimanali creando un picco difficilmente superabile.
I motivi del successo della pasta fresca, exploit pensiamo forse unico nel panorama del food italiano, hanno molteplici cause e presupposti che cercheremo di rendere espliciti.
Per la pasta un presupposto, e non da poco, è già insito nel nome: il "fresco" è sinonimo inequivocabile di qualità e il fatto di potersene fregiare "impunemente", cioè nel rispetto della legge e delle contestazioni è fattore fondamentale. Quando negli anni Novanta la definizione del periodo ammesso per la shelf-life della pasta fresca era cosa opinabile ci fu un interminabile "*querelle*", specie con la Francia che pretendeva ed anzi voleva impedire la commercializzazione delle paste fresche in quel paese per periodi superiori alle 3 settimane. Vinse l'Italia ed a posteriori solo si può capire l'importanza del fatto.
L'opportunità e la possibilità, per la pasta fresca farcita, di variare *ad libitum* i ripieni (i tortellini sono il "*core-business*" con circa il 75% del valore totale), con la possibilità di variare gli sfarinati, anche diversi da quelli del grano, e con le diverse tipologie di prodotto finito (pasta "liscia", farcita, ora

Grafico 3 PRODUZIONE ITALIANA PASTA FRESCA CONFEZIONATA INDUSTRIALE (VALORI ALLA VENDITA IN ITALIA)



Fonte: Stime APPF su dati interni

anche lasagne e piatti pronti), vi è la facilità di creare un'infinità di piatti diversi *ready* e non *ready* e di soddisfare pienamente con ciò la pressante richiesta di novità che il mercato suggerisce, anzi impone.
E la simbiosi sempre più stretta con la gastronomia che solo la pasta fresca come "patrimonio genetico" può proporre, si pone come un insostituibile catalizzatore per incontrare il gusto del moderno consumatore europeo. I ripieni delle farcite erano 4-5 vent'anni fa; ora c'è chi ne ha più di 300!
La pasta fresca ha capito al volo che bisognava abbassare lo spessore della sfoglia per motivi soprattutto organolettici ma più banalmente anche per limitare drasticamente i tempi di cottura divenuti – anche questi – un fattore importante di vendita per il frettoloso consumatore d'oggidì. Ha captato subito che il mondo era divenuto incline al "vegetale" ed ha saputo adeguarsi in fretta, inventando anche nuovi e meno tradizionali formati. Spinta dal mercato si sta attrezzando per il biologico ed il senza glutine dove saprà imporre la sua innata qualità.
Per la sicurezza sanitaria ed il mantenimento della qualità organolettica nell'intero pe-



Jelex Seafood A/S

– Il tuo fornitore di prodotti derivati dal salmone

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



Prova i nostri nuovi granelli di salmone affumicato

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









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

Jelex Seafood a/s

Ordini personalizzati · Prodotti di alta qualità · Consegne puntuali

riodo della shelf-life – riferita questa al lasso di tempo ottimale di 50/60 giorni, quasi indispensabile per una commercializzazione europea – le industrie della pasta fresca hanno avuto la massima attenzione e cura.
La definizione e l'adozione di un unico trattamento termico, divenuta pratica assai diffusa, evitando l'effetto limitante della pastorizzazione in pack, è stato un altro tassello tecnico messo in atto da molti, una miglioria apportatrice gratuita di qualità abbinata alle *clean rooms* nella fase di confezionamento.
Un notevole salto tecnologico quest'ultimo, paragonabile per certi aspetti all'adozione dell'atmosfera protettiva, un asso di briscola in un percorso qualitativo ininterrotto, evitando quello dell'esclusivo ricorso alla pastorizzazione spinta, ritenuta erroneamente per molto tempo l'unica *chance* per aumentare la shelf-life del prodotto. Veniva, soprattutto all'estero, stranamente ignorata la cosiddetta *hurdle-technology*, la cui applicazione, dapprima quasi istintivamente applicata dai tecnici delle nostre aziende ed in seguito tassativamente seguita, ha creato un significativo divario scientifico. I riverberi sulla qualità di tali applicazioni tecnologiche sono stati palpabili e significativi assai per mantenere quella qualità di cui la pasta fresca vive.
Una crescita ininterrotta, dicevamo, quella della pasta fresca e degli gnocchi incurante dei freni imposti dall'incalzante attacco portato dall'adozione, quasi generalizzata, da un lato delle diete ipocaloriche e dell'altro da quello indecente del "*junk food*" (cibo spazzatura, *ndr*). Refrattaria ai fastidi ed alle limitazioni imposte da scandali che non l'hanno toccata (*horse meat*), allo spauracchio della "l*ow-carb*" che tanto inquieta gli americani e da tutte le "bufale" denigratorie che periodicamente invadono il proscenio del food ed anche, purtroppo, quello della pasta fresca.
L'industria degli gnocchi cresciuta in contemporanea con la pasta ed avendo in comune spesso anche i medesimi produttori si è mossa, come abbiamo visto e come appare dal Grafico 2, in una sorta di "*slow motion*" ma con tetragona costanza. Negli ultimi anni si sta approcciando al "nuovo" con i necessari cambiamenti di formula inserendo più spesso verdure e sostituendo anche la patata fresca all'ingrediente tradizionale dei fiocchi di patata.
Gli artefici del successo di pasta fresca e gnocchi sono molti, quasi tutti se si escludono i pochi che hanno battuto le vie disastrose della non qualità e dei prezzi fallimentari. A cominciare dagli artigiani veri, quelli col laboratorio nel retrobottega, che oltre a rappresentare la tradizione, sono stati e sono una fonte importante per l'apporto di fantasia ed inventiva di stampo italico che sanno dare a tutto il settore; poi a



Da sinistra, Giovanni Rana e Giovanni Voltan,
i due “grandi vecchi”,attori fondamentali della pasta fresca italiana

tutti gli altri operatori – e sono molti – ancora a cavallo fra l’artigianato e l’industria, con strutture a volte inadeguate e assai spesso insufficienti per “prendere il largo”: anch’essi positivi per il mercato, ma frenati dalle strutture e quasi sempre privi di quello sbocco commerciale europeo che è diventato quasi un *must* per vivere, prosperare e... non sopravvivere.

Passando dalle categorie a singoli sembra pleonastico citare per primo Giovanni Rana che è, – *ça va sans dire* – fuori classifica. Ma è assai di più.

Egli, al di là dei meriti, è assurto a simbolo identitario della pasta fresca, certamente il “*top founder*” non solo in Italia ma nel mondo intero. Il suo volto, il suo nome, sono divenuti il sinonimo della pasta fresca e della qualità che esprime anche attraverso, ed in forza, della sua comunicativa mediatica eccezionale che sembra gioiosamente promuovere in tutti i sensi il piatto di tortellini come quello degli gnocchi. Fu lui, assieme a Giovanni Voltan, in una *mission* provvidenziale, a far virare decisamente verso il qualitativo – mossa strategicamente fondamentale – la pessima fama che accompagnava la farcia dei tortellini dei primordi (co-

UNIQUA

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

stituita principalmente, *vox populi*, da"mortadea de musso " (mortadella d'asino in veneto) e a spostare il baricentro della produzione dei tortellini italiani da quella tradizionale dell'Emilia al Veneto. Ma Giovanni Rana – fondamentalmente – ha messo in atto, magistralmente, in pratica tutte o quasi tutte le mosse vincenti tecniche, commerciali e di gestione aziendale cui accennavo in precedenza e, non cosa da poco, ha inventato quelle mediatiche. In ciò risultando di fatto l'esempio da seguire, oltretutto elargendo un bonus all'intera categoria. I produttori di oggi e degli anni a venire sono certamente a lui debitori di tutto questo.
Storica poi l'opposizione – vincente – contro la campagna di acquisizione della sua azienda, dalle cosiddette multinazionali negli anni Novanta. Un paladino reale ed *ante litteram* del made in Italy cui non va disgiunta la preclusione assoluta per la dislocazione dell'industria verso paesi a minor impatto dei costi della manodopera. Di recente Giovanni Rana ha dato un altro segnale, l'ennesima indicazioni ai *followers*: un coraggioso investimento negli Stati Uniti cui è puntualmente seguito un incredibile successo commerciale in un mondo nuovo dove le multinazionali vivacchiavano forti – si fa per dire – della pasta fresca surgelata. Un'apertura che apre la strada a scenari mondiali per la pasta fresca davvero impensabili.

Giovanni Voltan è il nome più importante nell'industria della pasta fresca in un contesto dove Giovanni Rana è, come detto, fuori classifica. Ma dell'omonimo Giovanni, anche lui un fondatore, ha meriti e qualità eccelse. I due poi sono veri amici, reciproci estimatori, veneti, coetanei – sono come qualcuno li ha giustamente definiti "i due grandi vecchi della pasta fresca". In una azienda di adamantino stampo famigliare, ora attiva alla terza generazione, la Voltan è fornita di tutti i crismi per progredire in fretta; l'inventiva non gli è certo mai mancata se è vero come è vero che il padre di Giovanni seppe applicare alla pasta il processo di pastorizzazione con un provvidenziale anche se rudimentale "*blanching*", un primo viatico per una più duratura e sicura shelf-life. Giovanni Voltan, ora Voltan Group per le parecchie aziende recentemente acquisite, ha cominciato adesso a progredire in fretta e si è lanciata con grande successo nel difficile ed esigente mercato UK, forte di uno staff tecnico di notevole rilevanza.
Nel categoria dei "*founders*" e degli innovatori devo includere, per meriti acquisiti, un ex, Franco Cicolin della veronese PAF. Il dottor Franco uscito prematuramente di scena (anni Novanta) per una crudele *defaillance* fisica, non ha purtroppo trovato epigoni adeguati. Ma la sua PAF, un tempo leader degli gnocchi e *top-price* della pa-











ITALGI

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



Premiazione del compianto Carlo Rossi. Da sinistra Justo Bonetto, Giovanni Voltan, Carlo Rossi, Giovanni Rana e Remigio Marchesini

sta farcita, ha lasciato un'impronta assai suggestiva di società (nessun finanziamento bancario, azionariato aziendale, ecc.).
La PAF di Cicolin aveva strutture di controllo qualità e ricerca sviluppo abnormi per i tempi, con tanto di laboratorio d'analisi interno e ben tre professionisti che agivano come consulenti esterni. Mi pare doveroso citarne uno, Omero Speri, un geniale veronese, consulente anche di Rana, chiamato, anzi quasi costretto, a recarsi in Israele per dare consulenze sulla... "fusione fredda".
Un esempio imitato nel settore in cui la valenza dello staff tecnico ha trovato e trova molto spesso un riscontro diretto e proporzionale ai successi aziendali.

I protagonisti più importanti e quelli che più hanno inciso nei successi della pasta fresca e degli gnocchi sono in larga parte quelli che più conosco quali aderenti ad APPF, che, ricordo, raccoglie per pasta e gnocchi il 75-80% dell'intero business.
I Maffei di Barletta, associati APPF della prima ora, interpreti di una crescita aziendale portentosa supportata dallo sviluppo della pasta fresca di semola affermatasi anche in virtù dei formati caratteristici del Sud, Lo Scoiattolo di Aquilino Di Caro da tempo ai vertici qualitativi e quantitativi della pasta fresca, con una penetrazione sui mercati europei invidiabile, gli Avesani, altra azienda veronese che in crescita costante si distingue per l'eccellenza qualitati-

va della produzione, l'Italfood di Madini, azienda uscita dalla costola PAF che ha il record quantitativo della pasta liscia in Europa dove piazza l'80% dei suoi prodotti. La Bertagni 1882, rinata miracolosamente dalle ceneri della mitica Fioravanti, ha cercato fortuna direttamente nei mercati esteri presentandosi con una qualità da tutti riconosciuta come di eccellente caratura ed incasellando successi a ripetizione, la Pasta Fresca Rossi, che dopo la scomparsa di Carlo Rossi, sta cercando con successo vie attuali ed innovative di produzione, la Armando De Angelis che sta cercando con successo un riposizionamento dopo complicato avvicendamento societario, ed una Mylena che nell'ostico mercato tedesco ha avuto modo di far breccia e conquistare duraturi consensi.

Poi i cosiddetti "gnoccai", categoria meno incline a condividere le fortune aziendali con la pasta fresca, della quale vanno citati innanzitutto la Grandi Pastai Italiani, ex Italgnocchi di Correggio, leader per lungo tempo del mercato che ha fatto conoscere lo gnocco in mezzo mondo e si è fatta apprezzare ovunque. La Ciemme Alimentari di Bartolo Palmieri che, imprevedibilmente, nel sud di Barletta, ha trasferito la tradizione del nord mettendo in essere uno stabilimento considerato tra i migliori in Italia. Ancora Il Pastaio di Pasquale Maestri, un antesignano di qualità e fantasia nei suoi prodotti che vende con successo in mezza Europa, la Crivellin Carlo presente sul mercato con profitto ed ora con rinnovate e pregevoli strutture ha imboccato decisamente la via della crescita. Infine la Buona Compagnie Gourmet che batte da tempo la pista della "patata fresca" con buoni successi che il recente riaccostamento, come detto, a tale ingrediente non mancherà di far apprezzare ulteriormente.

Questo *excursus* storico non disgiunto dall'attuale stato dell'arte della pasta fresca, ma anche degli gnocchi, ha l'ambita pretesa – credo fondata – di avere una propria caratterizzazione, una propria identità nelle ampie galassie della pasta. Insomma uno *status* che se trova ora un più facile percorso in Europa, priva com'è della specifica normativa verticale, incontra ancora in Italia qualche incomprensione nel suo sviluppo e qualche ostacolo normativo. Un'autonomia per la verità soprattutto di concetto, giustificata dalla sua storia, dai suoi successi e quasi pretesa per le sue possibilità reali di ulteriore sviluppo. Tanto più ora che si sono aperti impensati orizzonti oltre oceano.

Insieme possiamo raggiungere nuovi **grandi traguardi.**

Associazione Produttori Pasta Fresca



"Il Presidente"
Giovanni Rana

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.

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

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

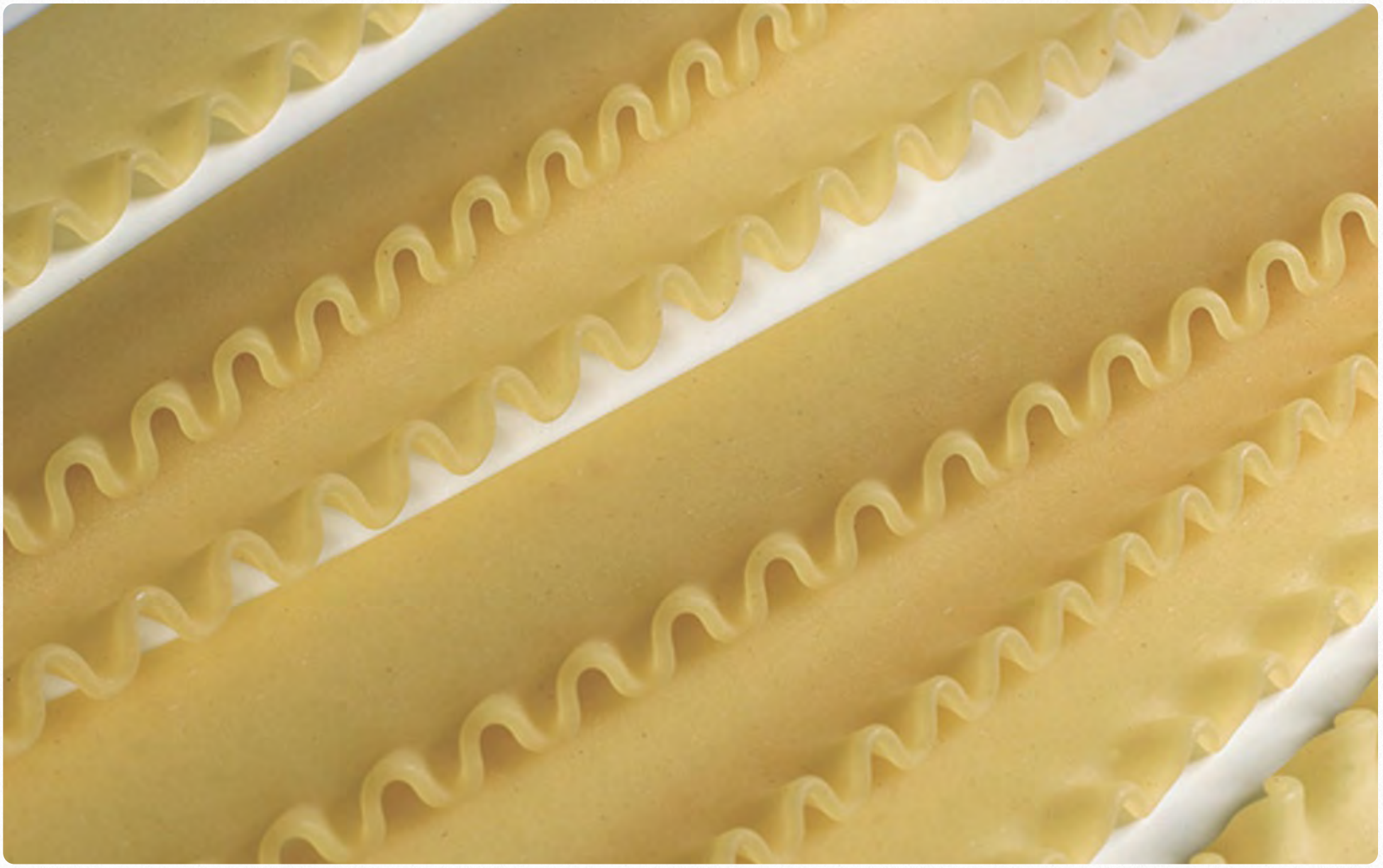
SOSTENITORI - FORNITORI

- **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

5

Spazio ABIMAPI. Annuario ABIMAPI 2017

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.

Abimapi, l'Associazione brasiliana dei produttori di biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali, ha appena lanciato la nuova edizione dell'Annuario Abimapi 2017, pubblicazione di riferimento per il settore, in quanto raccoglie una grande quantità di informazioni importanti per la disamina e la consultazione da parte di imprenditori, addetti ai lavori e fornitori del settore, istituzioni ed enti governativi, creando una piattaforma in grado di promuovere i contatti tra i professionisti del settore. Il contenuto editoriale presenta Abimapi, un prospetto del mercato, figure industriali, le prospettive del settore per l'anno in corso e le nuove tecnologie per i segmenti biscotti, pasta, pane e prodotti da forno. Oltre a un capitolo dedicato al progetto di esportazione *Brazilian Biscuits, Pasta and Industrialized Breads & Cakes* (Biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali brasiliani), realizzato in collaborazione con Apex-Brasil per incentivare l'esportazione nel nostro settore, e un altro progetto a favore della sostenibilità, *Dê a Mão para o Futuro* (Dai una mano al futuro), che rappresenta un impegno nei confronti dei programmi di sostenibilità e promuove il corretto smaltimento dei rifiuti solidi urbani. La pubblicazione fornisce anche un aggiornamento sulle attività intraprese da Abimapi per promuovere le giornate commemorative (la Giornata dei biscotti, la Giornata mondiale del pane e la Giornata nazionale e mondiale della pasta) e per incentivare il consumo, oltre a illustrare le tematiche discusse e i risultati conseguiti al 15° Congresso internazionale del settore. L'Annuario rappresenta la voce dell'associazione nei confronti della società per rafforzare, valorizzare e promuovere il riconoscimento del settore. Ne sono state prodotte cinquemila copie in portoghese, inglese e spagnolo. Oltre all'edizione su carta, l'Annuario Abimapi è disponibile anche in versione digitale per la lettura e la consultazione su tablet e smartphone (Android e iOS), che consente tutte le possibilità di interattività offerte dalle pubblicazioni digitali; è inoltre possibile scaricare una versione elettronica, in formato pdf sul sito di Abimapi.

Scarica l'Annuario ABIMAPI 2017

PRODUTO NEUTRO de CARBONO
IBDN.ORG.BR

ANUÁRIO ABIMAPI 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI



abimapi .COM.BR

PUBLIC Projetos Editoriais

6

Preparato per gnocchi con farina integrale

Redazione



Il preparato per gnocchi del Molino Pasini è ora disponibile anche con farina integrale.

Molino Pasini (Cesole, in provincia di Mantova) ha recentemente lanciato sul mercato un nuovo prodotto: il preparato per gnocchi con farina integrale.
La referenza amplia la gamma dei preparati per la produzione di gnocchi del molino, che comprende i preparati C-catering, Long-acting, Tecnomacchina, tutti caratterizzati da semplicità e rapidità di impiego.
Si tratta di un preparato per la produzione a freddo di gnocchi con farina integrale, ottimo sia per lavorazioni artigianali che completamente meccaniche.
Il prodotto consente di ottenere uno gnocco consistente, scuro e dai caratteristici profumo e sapore integrali.
Non contiene uova né latte.

Per informazioni
Molino Pasini
T. +39 0376 969015
info@molinopasini.com
www.molinopasini.com



PREPARATO PER GNOCCHI CON FARINA INTEGRALE - SCHEDA TECNICA			
Ingredienti			
Fiocchi di patate (55%), amido di mais, farina di grano tenero integrale , sale, fecola di patate (24%) Additivi nelle patate: conservante: E 223; antiossidante: E 304; correttore di acidità: E330; emulsionante: E471; stabilizzante: E450.			
Caratteristiche sensoriali			
Aspetto	polvere grossolana	Odore	caratteristico
Colore	tendente al marrone	Sapore	tipico di patata
Caratteristiche chimico-fisiche			
Umidità	7-8% max	Granulometria	<0,9 mm
Valori nutrizionali medi (per 100 g)			
Energia	1441 kcal - 342 kj	Fibre	4,9 g
Grassi	0,7 g (di cui saturi 0,34)	Sale	6 g
Carboidrati	76 g (di cui zuccheri 15,3)	Proteine	4,9 g
Allergeni			
Glutine, anidride solforosa			
Confezioni			
Sacchi di carta multistrato da 10 Kg			
Shelf life			
1 anno nell’imballo originale, in luogo fresco e asciutto			

Modalità d’impiego

Estremamente semplice è la modalità di impiego: stemperare 10 kg di preparato nella impastatrice planetaria con 12,5 litri d’acqua fredda fino ad ottenere una massa omogenea (mettere il preparato in acqua, non viceversa); formare e spolverare gli gnocchi con semolino di riso o equivalente.

Mantenuto in cella ad una temperatura compresa tra i 2 e i 5°C ,il prodotto ottenuto si conserva per più giorni; se congelato, cuocerlo direttamente in acqua bollente.

pastaria hub

Technologies
ingredients
services
for pasta
manufacturers







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

7

Soluzioni tecnologiche per la pastorizzazione, la precottura e la cottura

Foodtech



Linea combinata di pastorizzazione e precottura con acqua nebulizzata (750-900 kg/h). Prodotti: pasta fresca ripiena e a nido

Le affidabili soluzioni tecnologiche per la cottura, la precottura e la pastorizzazione di pasta alimentare e altri prodotti realizzate da Foodtech.

Foodtech (Camposampiero, Padova), che da sempre ha puntato a collaborare con clienti esigenti, proiettati verso un ruolo di promotori in un mercato in continua evoluzione come quello della pasta e dei piatti pronti, è orgogliosa di essere stata riconfermata nel 2016 come fornitore di aziende, sia già affermate che in crescita, in Italia e all'estero. La continua evoluzione dei macchinari Foodtech nel tempo ha portato a migliorie tecniche e nei materiali, a nuove soluzioni tecnologiche, ad esempio nell'ambito della precottura e cottura illustrato sotto, con sempre maggiore attenzione all'organizzazione e gestione di tutti i dati, come richiesto dall'Industria 4.0.

Linee di precottura per paste fresche (ripiene e a nido)

Nel 2000 Foodtech ha realizzato le prime macchine per la precottura di ravioli, cappelletti e paste a nido in ambiente saturo di vapore umido, con l'aggiunta di acqua riscaldata spruzzata sul prodotto. Con la precottura, che dura di più rispetto alla semplice pastorizzazione a vapore, nelle paste ripiene si verifica un assorbimento di umidità del 15-18%, e nelle paste a nido un incremento di peso fino al 40%.

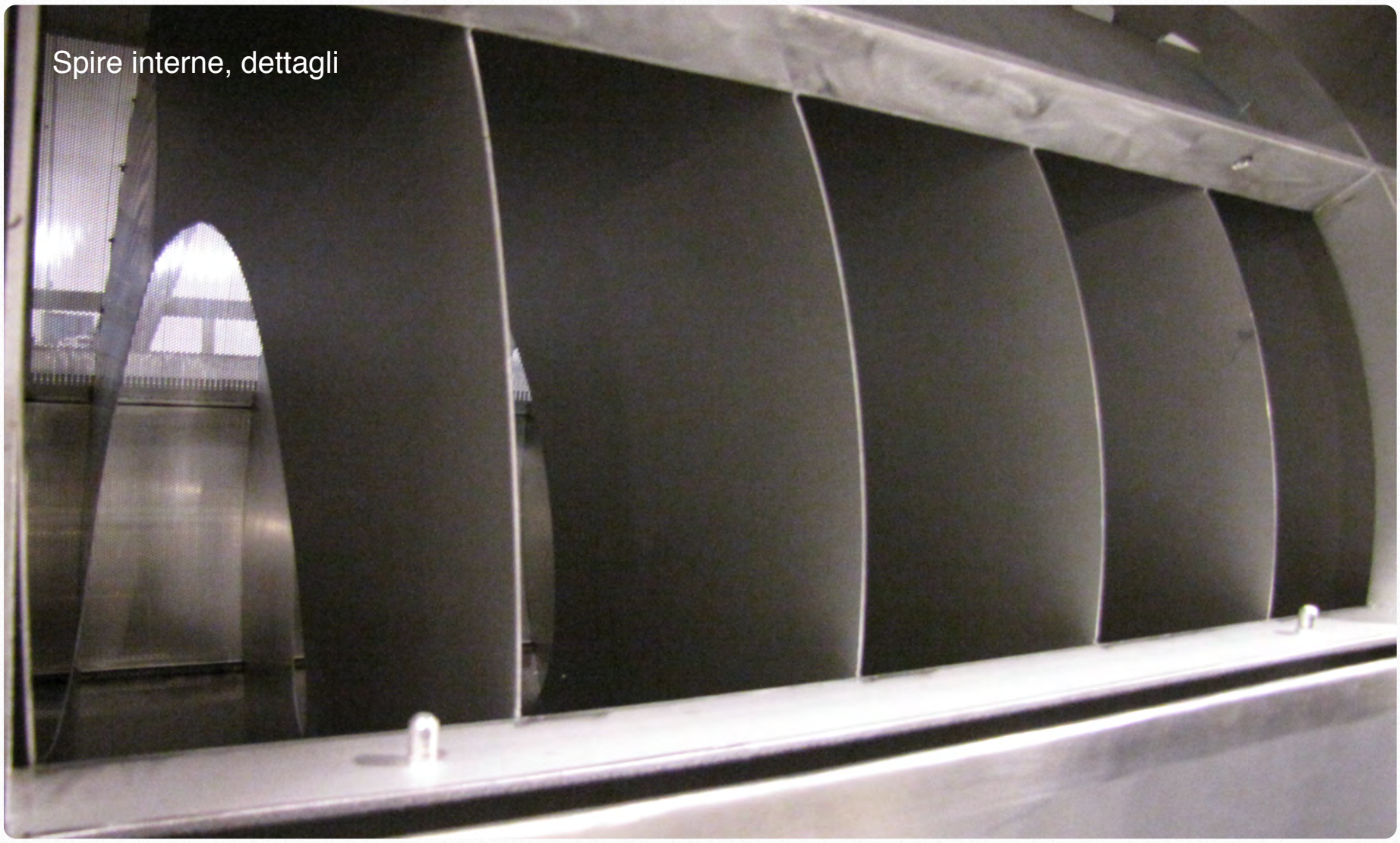
I vantaggi di questo trattamento sono la mancanza di deformazioni o rotture della pasta, che rimane al dente, e la riduzione del suo tempo di preparazione finale, per cui è molto apprezzata nella ristorazione. Tutta la gestione del pre-cuocitore avviene per mezzo di PLC, ed è quindi possibile programmare i parametri di processo per ogni tipo di prodotto. La macchina può essere usata sia per pastorizzare che per pre-cuocere.

Linee di cottura in immersione (cuocitore a cilindro rotante)

Il cuocitore a cilindro rotante è una macchina versatile, che può essere usata per cuocere in continuo vari prodotti, da paste secche corte o fresche ripiene a legumi e verdure, fino ai chicchi (riso parboiled, venere, selvatico americano, farro, piselli, lenticchie, quinoa, ecc.), con una produzione di 200-400 o 1500-1800 kg/h. La macchina è costruita in acciaio inox AISI 316L, completa di scambiatore per il riscaldamento del bagno di cottura, controllo e programmazione del



Rotante, dettagli



Spire interne, dettagli



Cuocitore a cilindro con raffreddatore lineare (1500-1800 kg/h).
Prodotti: riso, pasta secca corta e ripiena (tortelloni, cappelletti, ecc.)

Per informazioni
Foodtech
tel. +39 049 9303590
info@food-tech.it
www.food-tech.it

tempo di cottura e gestione da PLC dei parametri di processo per ogni singolo prodotto, verifica del grado di salinità dell'acqua, apertura ergonomica del cilindro per permettere il facile accesso all'operatore per la pulizia e la manutenzione. Inoltre, è completo di un CIP di lavaggio automatico. Per raffreddare il prodotto prima del confezionamento o della surgelazione, al cuocitore è abbinato un modulo per il lavaggio degli amidi, costituito da rampe di spruzzatura di acqua sopra e sotto il nastro di trasporto, e da un modulo ad immersione in acqua fredda a 2-3°C, dove viene spruzzata acqua mediante ugelli per aumentare lo scambio termico e viene creata una turbolenza per mantenere il prodotto mosso sul nastro. In uscita dalle zone di lavaggio e raffreddamento il prodotto viene sgrondato dell'acqua. Tutte le parti della macchina sono apribili, permettendo l'accesso per la pulizia e manutenzione.

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-essiccatoio
Pasteurizer – Pre-dryer

Raffreddatore
Cooler

Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area



Quadro elettrico generale
General electric panel



Carico prodotto
Product inlet



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

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

8

Agroalimentare, falsi miti e nuove verità: Ipsos e Tuttofood mettono a confronto operatori e consumatori

Tuttofood
Comunicato stampa



Le opinioni di consumatori e operatori del settore agroalimentare a confronto in una ricerca condotta da Ipsos, su incarico di Fieramilano, utile a individuare le tendenze che caratterizzeranno il prossimo quinquennio.

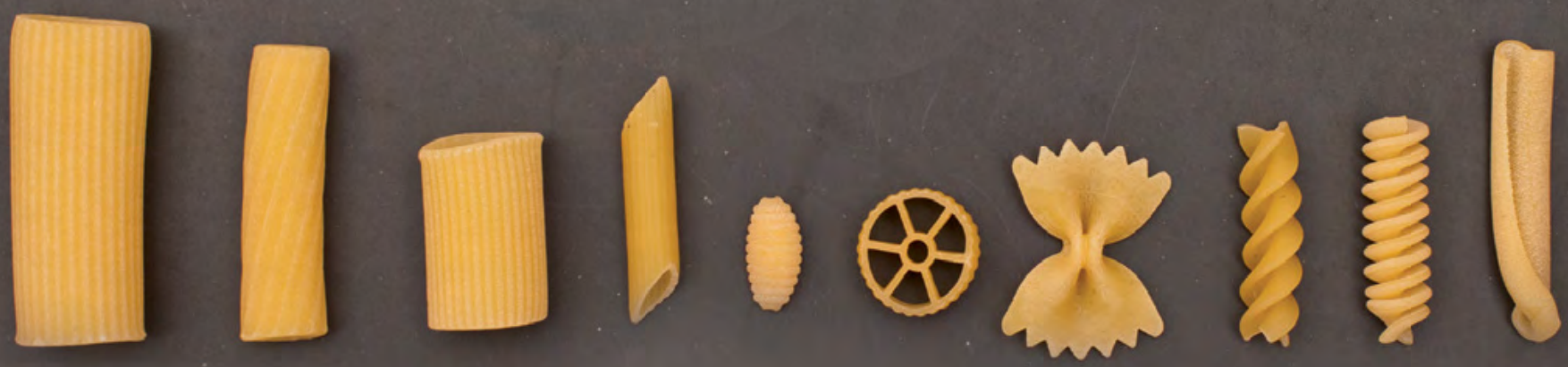
In un settore come l'agroalimentare, sempre al centro della scena in Italia e non solo, un sano confronto tra consumatori e operatori è importante per allineare aspettative dei primi con le intenzioni dei secondi.
Un passaggio ancora più fondamentale per una manifestazione di riferimento nel proprio settore, come Tuttofood, a Fieramilano da lunedì 8 a giovedì 11 maggio prossimi. Che ha commissionato a Ipsos una ricerca per comprendere fino a che punto i trend individuati dagli operatori corrispondono ai desiderata dei consumatori, in modo da valorizzare al massimo il momento espositivo per sviluppare un'offerta più efficace.
Ipsos ha sottoposto le stesse domande a un campione rappresentativo della popolazione italiana tra i 18 e i 65 anni e a un campione di espositori e buyer di Tuttofood. È stato così possibile comparare le opinioni dei due target sui prossimi cinque anni del settore agroalimentare. Il quadro che emerge è di sostanziale accordo.

Cresce il biologico, nelle carni spiccano i salumi

Il biologico continuerà il suo boom. Nella prima metà del 2016 ha fatto registrare un tasso di crescita del 20% a valore, e il suo peso nella nostra spesa continua a crescere, passando in un solo anno dal 2,5% al 3,1% del valore del carrello. Un trend che sembra inarrestabile: il 39% dei consumatori indica proprio questa categoria come quella che aumenterà maggiormente il suo peso nei nostri carrelli nei prossimi 5 anni. Forte crescita in vista anche per i surgelati pronti al consumo, indicati dal 35% dei consumatori, e i surgelati pronti da cuocere (28%): il 51% dei consumatori indica almeno uno dei due, mettendo quindi i surgelati al centro del prossimo futuro.
In crescita anche pasta (23%), i prodotti a base di pesce (22%) e i piatti pronti/sughi pronti (21%). Gli operatori concordano con queste ipotesi sul futuro, e vedono un futuro particolarmente importante per i surgelati pronti al consumo.
In calo troviamo soprattutto i prodotti a base di carne, indicati dal 35% dei consumatori, che sembrano quindi continuare il trend decrescente che li caratterizza da una decina d'anni a questa parte; in questo quadro è però

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

UN SETTORE AGROALIMENTARE ORIENTATO AL BENESSERE

GAME CHANGERS Ipsos

Si delinea un settore alimentare che nei prossimi 5 anni, sia per **CONSUMATORI** che per **OPERATORI** sarà orientato a

SALUTE e **BENESSERE**

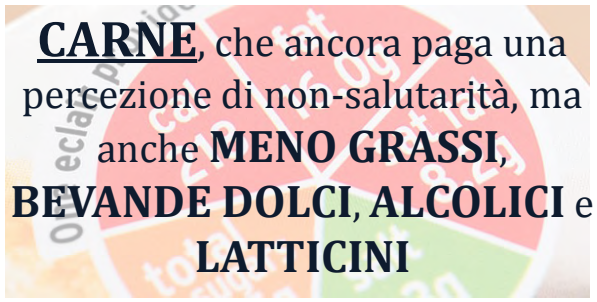
✓ **CATEGORIE IN CRESCITA**

SURGELATI e **BIOLOGICI**



CON POSSIBILI SINERGIE, pensando a prodotti salutari e comodi da usare

✗ **CATEGORIE IN CALO**



CARNE, che ancora paga una percezione di non-salutarità, ma anche **MENO GRASSI**, **BEVANDE DOLCI**, **ALCOLICI** e **LATTICINI**

- con un occhio di riguardo a **INTOLLERANZE** e **DIETE SPECIFICHE**, che però rappresentano più **INNOVAZIONE** che **QUALITÀ**
- La qualità passa dal **RADICAMENTO NEL TERRITORIO**, sfruttando le molteplici **ECCELLENZE LOCALI**

UN'OCCASIONE PER IL MADE IN ITALY, che si deve però difendere da **FENOMENI DI CONTRAFFAZIONE**

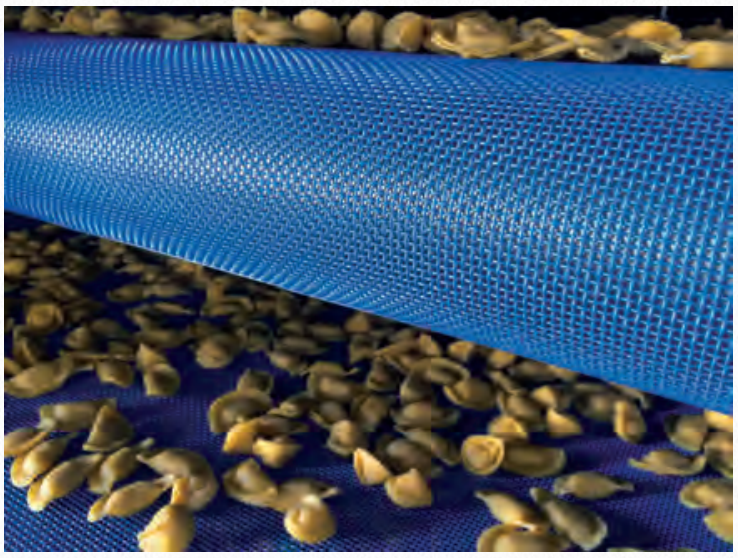
19 © 2017 Ipsos.

bene evidenziare come dei prodotti a maggior contenuto di servizio, come i salumi affettati, hanno mostrato un trend di vendite a valore positivo nell'ultimo anno. Visti in possibile calo dai consumatori sono anche olii e grassi vegetali (24%), bevande dolci ed energy drink (21%), alcoolici (18%) e latticini o derivati del latte (16%), tutte evidenze che, insieme ai prodotti visti in aumento, delineano un carrello della spesa orientato a salute e benessere, almeno nelle intenzioni.

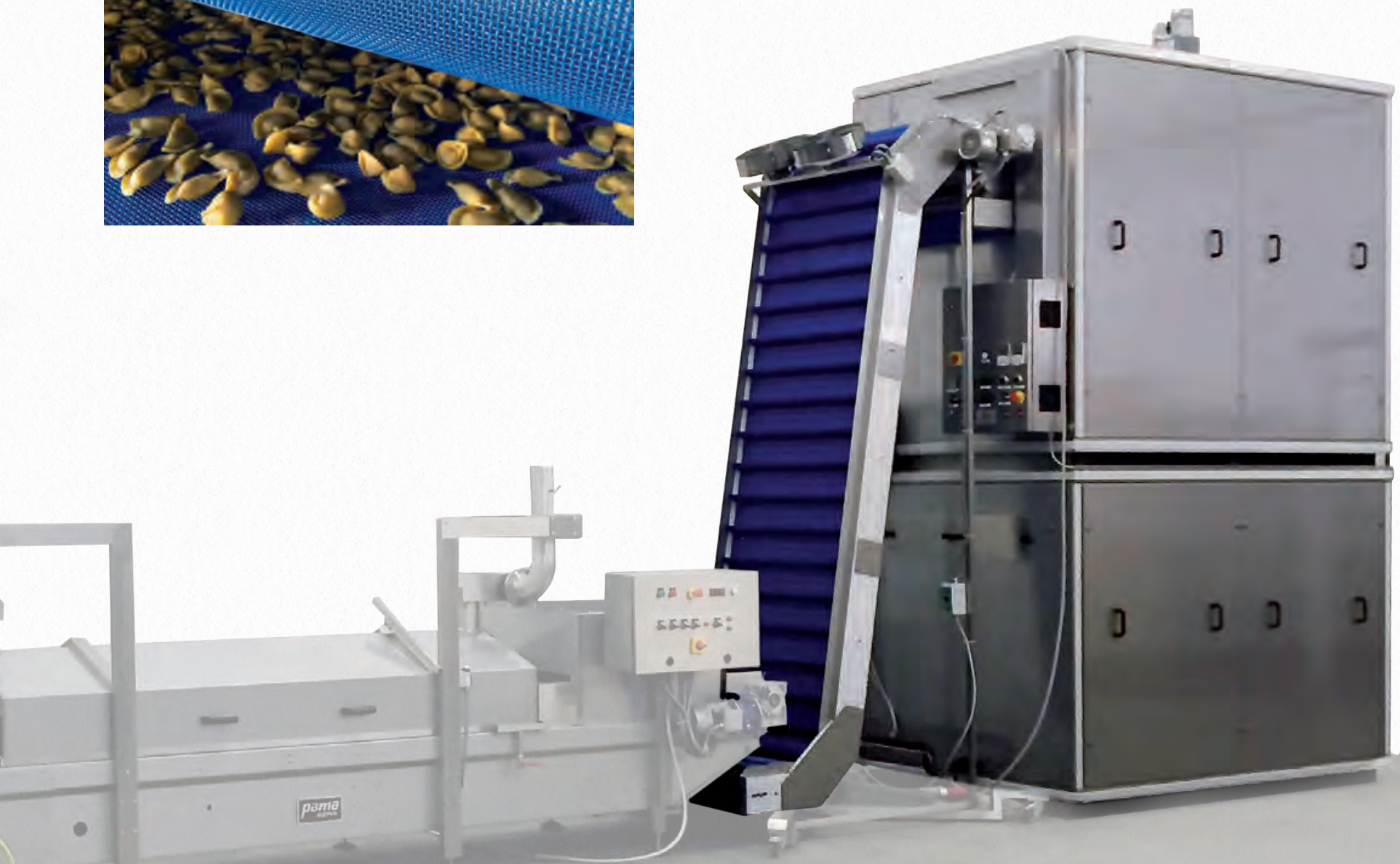
Salute e benessere, ma anche servizio e prezzo

Il paradigma di salute e benessere vale per tutti, anche per coloro che, per scelta o per obbligo, seguono delle diete specifiche, eliminando alcuni ingredienti. Proseguono infatti il loro trend positivo le vendite a valore dei prodotti senza glutine (+20,6%) e dei prodotti senza lattosio (+7,1%). I consumatori pensano che la vera innovazione alimentare sia nei prodotti per intolleranze e diete specifiche (38%), in

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.

PAMA ROMA

Macchine ed impianti per pasta fresca

www.pamaroma.it
Tel +39 06.9570662

GLI OPERATORI DENOTANO UNA MAGGIORE SENSIBILITÀ AD ALCUNI ARGOMENTI

GAME CHANGERS Ipsos

OPERATORI → Sebbene d'accordo con i consumatori sull'orientamento generale, hanno alcune tematiche a cuore

MAGGIORE CONTENUTO DI SERVIZIO NEI PRODOTTI

- credono nei **SURGELATI pronti al consumo**
- credono nella **creazione di nuovi FORMATI**

Le aziende alimentari che **PIÙ SONO CRESCIUTE** negli ultimi 10 anni sono quelle **ORIENTATE AL SERVIZIO**!

MAGGIORE ATTENZIONE A COME È FATTO IL PRODOTTO

- **PROPRIETÀ** delle **materie prime**
- **TRACCIABILITÀ** della provenienza
- Produzione **SOSTENIBILE**

Il **vero trend** del futuro sarà la creazione di **PRODOTTI DI QUALITÀ** che coniughino **GUSTO** e **SALUTE**, sia dell'uomo sia dell'**AMBIENTE**!

 © 2017 Ipsos.

forte crescita rispetto al passato. Ritroviamo l'innovazione anche con l'attenzione alle radici locali (indicata dal 28% dei consumatori), l'attenzione alla sostenibilità della filiera (28%), e l'utilizzo di etichette più esaustive (26%).
Gli operatori concordano su queste evidenze, ma rispetto ai consumatori pongono maggiore enfasi sui nuovi formati dei prodotti come innovativi. Questa evidenza, unita alla maggiore attenzione per i surgelati pronti al consumo, evidenzia come gli operatori siano coscienti dell'importanza della "servitizzazione" nel settore alimentare: uno studio della dottoressa Guia Beatrice Pirotti (SDA Bocconi – Claudio Demattè Research Division) ha evidenziato come le aziende alimentari maggiormente orientate al servizio abbiano ottenuto migliori risultati economici negli ultimi 10 anni.
Negli acquisti alimentari, l'attenzione nei prossimi cinque anni sarà sempre concentrata principalmente su due aspetti: prezzo, indicato dal 56% dei consumatori, e qualità, indicato dal 50%, con un consumatore su quattro che le indica entrambe. Mol-

to importanti per i consumatori saranno anche le materie prime utilizzate (44%) e la fiducia verso il paese di provenienza (44%). Temi più direttamente legati alla sostenibilità non sono ancora driver importanti nelle scelte alimentari, anche se il 34% dei consumatori sostiene che l'attenzione alla sostenibilità della filiera aiuti a determinare la percezione di qualità dei prodotti.

Il driver principale nella percezione di qualità, nei prossimi cinque anni, sarà la regionalità, indicata dal 46% dei consumatori, seguita dalla qualità intrinseca delle materie prime (35%), la sostenibilità, la qualità della preparazione (32%), che però non possono fare a meno di un'etichettatura dettagliata (25%). Gli operatori, sempre d'accordo con i consumatori sul quadro generale, pongono più attenzione proprio al tema della sostenibilità, che sarà sempre più un elemento di distinzione.

Il tema della regionalità e delle eccellenze locali è cruciale per un paese come l'Italia, che ha nel Made in Italy uno dei suoi punti di forza. L'export agroalimentare nel 2016 ha raggiunto i 38,4 miliardi di euro, ma questo valore è probabilmente limitato dal fenomeno dell'*Italian sounding*, che produce un giro d'affari da 54 miliardi di euro. Il problema è molto chiaro sia a operatori che consumatori: il 61% di questi ultimi pensa che l'*Italian sounding* sia molto diffuso e rappresenti un grave problema per i prodotti italiani, il 10% che potrebbe diventarlo nel prossimo futuro.

Confondersi sull'origine di un prodotto guardando il packaging è piuttosto facile, o almeno è quello che pensa il 79% dei consumatori, e, in media, al 32% dei consumatori esteri è capitato almeno qualche volta di comprare un prodotto che si è rivelato non essere italiano, con dei picchi in India e negli Emirati Arabi Uniti.

Per informazioni
Tuttofood
T.+39 02 4997 6239
info@tuttofood.it
www.tuttofood.it

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

CUSINATO®

Innovative Conveying and Storage Technologies

CERT. CE Nº 1381-CPR-357

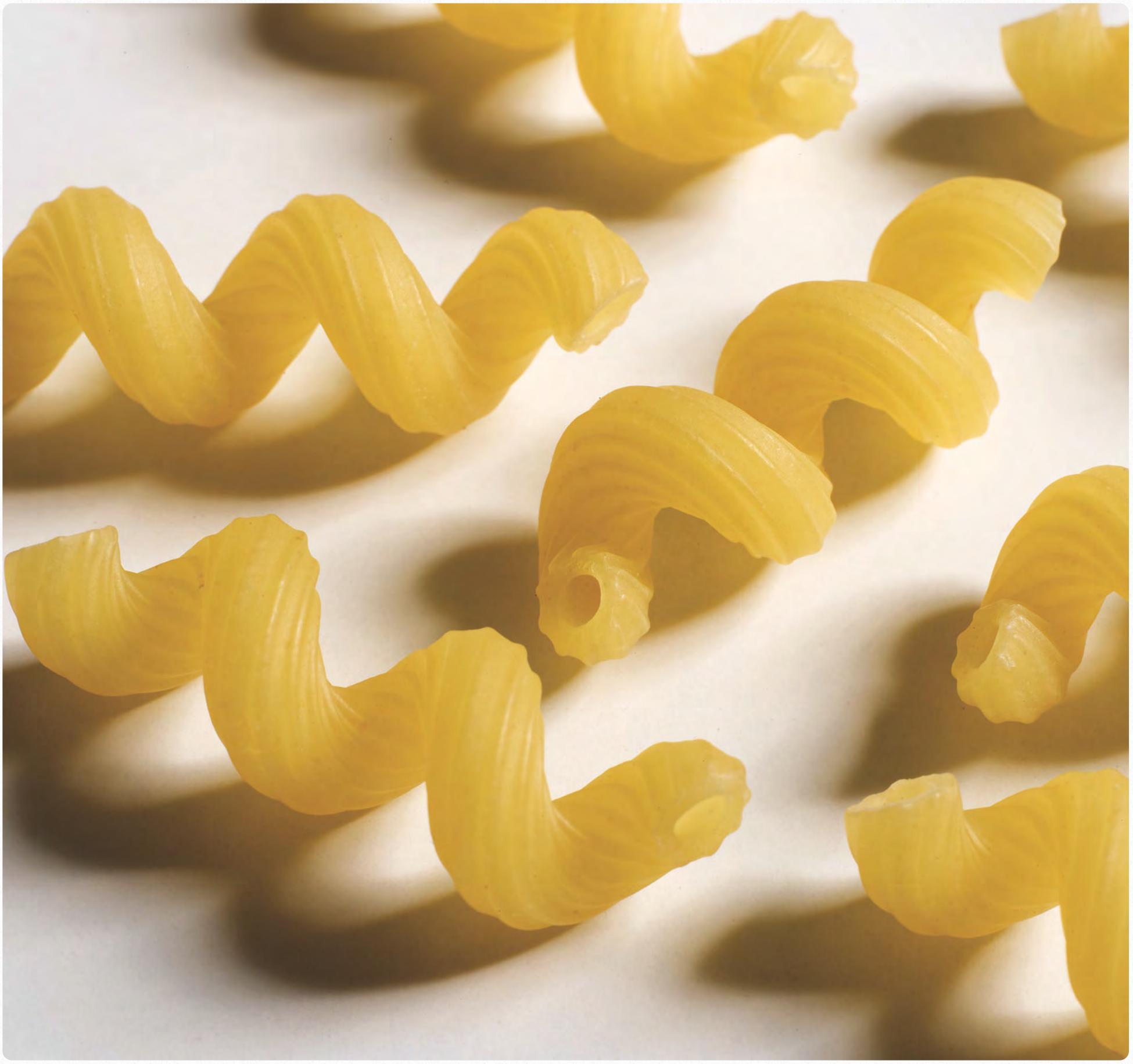
50TH 1964 - 2014

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

9

Notizie in breve

a cura della
Redazione



Riso Gallo lancia la sua linea di pasta

Anche il riso cede alla pasta. Riso Gallo, azienda di Robbio in provincia di Pavia, ha lanciato nel catalogo 2017 una novità assoluta: una linea di pasta realizzata con farina di riso integrale, mais e grano saraceno. Si tratta di un prodotto senza glutine, pensato per i celiaci o per chi semplicemente vuole cambiare alimentazione. La pasta 3 cereali Riso Gallo, spiega l'azienda, è ricca di fibre, si digerisce con facilità, tiene la cottura e promette di essere abbinata a moltissimi ingredienti per dare vita a piatti gustosi. Il prodotto è disponibile in quattro formati: fusilli, penne, spaghetti e tortiglioni e si può trovare già sugli scaffali, nelle farmacie e negli store della Riso Gallo in confezioni da 250 grammi.

Colussi, 10 milioni per la pasta Agnesi

Dopo la chiusura dello storico pastificio di Imperia, Agnesi riparte dal Piemonte. Il gruppo Colussi – che rilevò Agnesi da Danone nel 1999 – ha infatti investito ben 10 milioni di euro per il rilancio dello stabilimento di Fossano in provincia di Cuneo, nuovo polo di produzione della pasta. Saranno installate nuove linee e utilizzati nuovi software; inoltre altri investimenti saranno destinati ai controlli di qualità. Grazie a questi obiettivi e all'attrezzatura dello stabilimento, adatta per produrre di tutti i tipi di pasta, Agnesi potrà garantire la produzione a livelli di eccellenza. La decisione di spostare la produzione a Fossano è legata all'impossibilità di adeguare il vecchio stabilimento a ciò che viene richiesto dai mercati nazionale e internazionale della pasta.

Di Martino, decollo all'aeroporto di Bologna

Un altro "pasta store" con le ali. Il pastificio Di Martino ha aperto il suo secondo negozio in aeroporto. Dopo Napoli Capodichino, è stata la volta del Marconi di Bologna. Lo store si trova nell'area accessibile a tutti i passeggeri e condensa un'offerta di oltre 100 formati di pasta, valorizzando i prodotti tipici della tradizione di Gragnano avvolti nella tipica carta blu. Non mancano la linea biologica e quella integrale, confezioni regalo, gadget aziendali, piatti in ceramica artigianali. Il progetto, che copre uno spazio di 50 metri quadrati, è firmato dall'architetto Marcello Panza. Ora l'azienda di Gragnano (Napoli) punta ad aprire altri store negli aeroporti di Roma e Venezia e aspetta l'inaugurazione di Fabbrica Italiana Contadina di Eataly World che aprirà alle porte di Bologna a dicembre 2017 e dove il pastificio sarà protagonista.

MOLINO

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



Felicetti, "gioiello" del *New York Times*

"Un gioiello del ventunesimo secolo". Così viene definito il pastificio Felicetti dal N*ew York Times*. Perché? Per la scelta di avvalersi esclusivamente di grano coltivato al 100% in Italia. Il quotidiano americano ha raccontato entusiasticamente l'intuizione che Riccardo Felicetti, amministratore delegato dell'azienda di Predazzo (Trento), ebbe 16 anni fa pensando alla grappa. Una volta esisteva solo "la grappa", ha spiegato al giornale; così, quando si sono iniziate a produrre diverse varietà di grappa ha pensato di portare l'esperienza del superalcolico nel mondo della pasta: invece di puntare ai mix di grano, meglio concentrarsi su una monovarietà valorizzando il territorio, distinguendosi dagli altri e cercando di trarne un vantaggio competitivo, ha raccontato. Così, nel 2004 nacque la linea di pasta Monograno e 9 anni dopo l'azienda decise di utilizzare esclusivamente il grano 100% italiano. La scelta, a detta dello stesso Felicetti, non riguarda la qualità – "il grano duro italiano non è il migliore" – ma la razionalizzazione e la semplificazione del controllo della catena della fornitura.
Agli occhi del quotidiano americano e del redattore dell'articolo, Nick Czap, tale decisione rappresenta una "rivoluzione silenziosa nell'industria della pasta italiana". Questo soprattutto perché le aziende italiane nella maggior parte dei casi attuano scelte differenti. Quasi tutti i produttori italiani basano la produzione su un mix costituito al 70% da grano italiano e al 30% da grano proveniente da altri Paesi. Lo fanno dagli inizi del Novecento, quando iniziarono l'importazione dalla Russia per poi rivolgersi nel corso dei decenni al Nord Armerica e all'Australia. Il motivo risiede in un mix di ragioni geografiche e legate alla forte domanda italiana (5 milioni di tonnellate a fronte di un consumo di 4 milioni) ed è lo stesso che porta molti produttori a insorgere di fronte al decreto che vorrebbe imporre ai pastifici italiani l'indicazione in etichetta delle origini del grano.
La scelta di affidarsi totalmente al territorio tricolore fa luccicare gli occhi agli americani. A Palo Alto, in California, è già nato un ristorante che utilizza solo pasta di origine italiana al 100%: si chiama Italico e fra le proposte ha anche Felicetti. Anche la catena "Pasta Flyer" dello chef Mark Ladner seguirà la stessa strada, e anche il Rainbow Grocery di San Francisco. "Una scelta – quella di Felicetti, dice il *New York Times* – che ripaga in sapore e commercializzazione, capitalizzando un crescente interesse nella valorizzazione del territorio e nella capacità di alimentare l'orgoglio italiano".



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**

Barilla interessata all'inglese Weetabix

C'è anche Barilla fra le aziende interessate all'acquisizione di Weetabix, il colosso dei cereali da colazione con 1800 dipendenti che è attualmente in mani cinesi (Bright Food al 60% e Baring Private Equity al 40%). Secondo l'attuale proprietà, l'azienda non sarebbe abbastanza redditizia nonostante il fatturato di 410 milioni di euro solo nell'ultimo esercizio. Il colosso inglese fa gola a molti: oltre a Barilla, per accaparrarsi l'acquisto a 1,8 miliardi di euro sono in fila Nestlé, Pepsico (tramite la controllata Quacker Oats), General Mills e la turca Pladis. Sarebbe però proprio Barilla, secondo la stampa specializzata, la realtà favorita. La multinazionale potrebbe potenziare la sua offerta di prodotti per la colazione e aprirsi un ingresso preferenziale sul mercato inglese, statunitense e su altri Paesi dove il marchio è già presente (vende in 80 Paesi nel mondo). Ma visto il prezzo di vendita, potrebbe ingessare i suoi bilanci per diversi anni. La famiglia Weetabix comprende Weetabix, Alpen, Ready brek, Weetos, Oatibix e Alpen cereal Bars e il marchio Weetabix è il cereale più venduto e amato nel Regno Unito tanto da essere diventato negli anni una vera e propria icona.

Tomasello comprato da imprenditori tunisini

Lo storico pastificio Tomasello di Casteldaccia, in provincia di Palermo, sarà comprato da imprenditori tunisini. Questa la notizia data dal presidente della regione Sicilia Rosario Crocetta a inizio gennaio. Il pastificio, uno dei più antichi dell'isola è stato chiuso nel 2014 e affidato a un curatore fallimentare: dava lavoro a circa 50 persone. "Non è la prima volta che imprenditori tunisini cercano interlocutori per investire in Sicilia. Parliamo di una Tunisia che diventa dinamica e vuole investire in diversi settori: nell'agroalimentare, nel commercio e nel turismo", ha detto Crocetta. La delegazione arrivata sull'isola e capitanata da Mohsen Marzouk ha infatti acquistato anche due strutture alberghiere, una a Palermo e una a Sciacca. Nei progetti degli imprenditori c'è anche quello di organizzare a Palermo una serie di manifestazioni dedicate alla cultura tunisina con artisti, intellettuali e giovani per raccontare il Paese africano e sconfiggere i pregiudizi. "Quando si collabora con la Tunisia ci si apre a un mercato che è quello del Maghreb arabo. I vantaggi per la Tunisia, che gode di un asse privilegiato con l'Ue, sono molti", ha concluso il governatore siciliano.

Rummo, il 2016 è stato l'anno del riscatto

Ha mantenuto la promessa. Quando era stato duramente colpito da un'alluvione nell'ottobre 2015, il pastificio beneventano Rummo era stato oggetto di una campagna nata spontaneamente sui social network con l'hashtag #SaveRummo che recitava "L'acqua non ci ha mai rammollito". Così è stato. A distanza di poco più di un anno, l'azienda si è rialzata e nonostante il mercato della pasta di semola di grano duro abbia subìto una flessione dei consumi nel 2016 (-1,3% a volume e -0,8% a valore), ha ottenuto ottimi risultati. Rummo Lenta Lavorazione è la marca che ha registrato la crescita più sostenuta (+49% a volume e +48% a valore) e nel segmento 500 g è quella che ha ottenuto le rotazioni più alte. Per festeggiare, il pastificio ha deciso di lanciare un nuovo formato che è in distribuzione da gennaio. Si tratta dei "maccheroncelli rigati" trafilati al bronzo nati dalla tradizione dei maestri pastai campani, con una forte tenuta alla cottura. La storia del pastificio è iniziata nel 1846 quando Antonio Rummo comincia a produrre pasta in via dei Mulini a Benevento mentre Rummo Lenta Lavorazione è nata nel 2005.

Paestum, conclusi gli scavi finanziati da Amato

Un'importante scoperta archeologica... targata Amato. Durante gli scavi finanziati dal pastificio e iniziati nell'ottobre scorso a Paestum, è infatti emerso inaspettato un edificio monumentale della seconda metà del sesto secolo avanti Cristo, probabile residenza di una famiglia facoltosa dell'epoca. L'azienda di Salerno ha partecipato alla scoperta mettendo a disposizione ben 45mila euro attraverso due borse di ricerca che sono state vinte dagli archeologi Francesca Luongo e Francesco Scelza. I lavori avevano l'obiettivo di approfondire lo studio della vita dei greci all'epoca in cui furono costruiti i templi. Il parco archeologico ha registrato ottimi risultati in termini di visite nel 2016: i visitatori sono stati ben 355.401 con un incremento rispetto all'anno precedente del 27% e il 17esimo posto in classifica dei siti più visitati in Italia.

Kronos®

Meglio un seme che una nave.



Il Progetto Kronos® nasce dalla collaborazione con Albert Carlton, padre dei Desert Durum dell'Arizona, i grani duri di altissima qualità da sempre importati dai migliori pastifici italiani per produrre pasta premium. Molino grassi dal 1992 è riuscita ad avere l'esclusiva per la riproduzione sia del seme che del grano adottando e perfezionando tecniche colturali adattate al clima mediterraneo, mantenendo così intatte le caratteristiche organolettiche. Kronos® è una semola di frumento unica per contenuto proteico, resistenza alla cottura, sapore e colore. L'ideale quindi per una pasta fresca, gustosa e sempre al dente.

Per saperne di più: www.molinograssi.it

MOLINO GRASSI

10

The Truth about Pasta. La pasta fa bene al pianeta

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.

Questa rubrica curata dall'International Pasta Organization si propone di 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.

In questo numero vi presentiamo un nuovo video TED-Ed, in cui spiegheremo perché la pasta fa bene al pianeta.

La scienza ci dimostra infatti che questo alimento, oltre ad essere buono e sano è anche amico dell'ambiente. Delizioso e nutriente, ci sazia senza causare impatti negativi per l'ambiente.

Il grano duro per la pasta può essere coltivato in modo sostenibile ed inoltre la pasta si conserva a lungo senza l'uso di additivi e conservanti e contribuisce a ridurre gli spechi alimentari.

I *policy maker* di tutto il mondo si fanno promotori di diete sostenibili che proteggono l'ambiente. A fronte di un numero sempre crescente di paesi che stanno integrando la sostenibilità nelle linee guida per una corretta alimentazione, un numero sempre maggiore di persone apprezza i vantaggi ambientali legati al consumo di pasta.

Con un'impronta di carbonio inferiore ad altri cibi - quali la carne – gli alimenti a base di cereali come la pasta contribuiscono a ridurre il nostro impatto sulla Pianeta.

Il nostro TED-Ed video aiuta a capire meglio perché.





Dopo aver visto il video verifica la tua comprensione completando la lezione.
Gli altri video TED-Ed sono disponibili qui:

- *Pasta is Good For You* (La pasta fa bene);
- *Pasta Does Not Make You Fat* (La pasta non fa ingrassare);
- *Pasta Is Energy that Keeps You Fuller Longer* (La pasta è energia che sazia piu a lungo);
- *Pasta is a Pillar of the Mediterranean Diet* (La pasta è un pilastro della Dieta Mediterranea).

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






I.P.O.
International Pasta Organisation

INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)
Fondata a Barcellona il 25 ottobre 2005
Formalmente costituita a Roma in occasione
del World Pasta Day 2006 (25 ottobre 2006)






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.

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.

WORLD PASTA DAY
25 October

- 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).

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

AIDEPI

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

11

Non punibilità dei reati alimentari per particolare tenuità del fatto: prime applicazioni

Lino Vicini



Presentiamo due esempi concreti di applicazione, in campo alimentare, dell'istituto della non punibilità di reati per tenuità del fatto, previsto dall'articolo 131 bis del codice penale, introdotto dal legislatore italiano col decreto legislativo 16 marzo 2015 n. 28.

Come è noto, il diritto è costituito da un insieme di regole che disciplinano il vivere civile.
La forza del diritto si manifesta attraverso le sanzioni che colpiscono chi non osserva le citate regole.
Per definizione quindi, le regole di diritto, a differenza delle regole morali, si caratterizzano per la presenza di sanzioni imposte concretamente mediante strumenti coercitivi in danno di coloro che le violano.
Gli ordinamenti moderni prevedono generalmente diversi tipi di sanzioni che variano a seconda della gravità del comportamento che vanno a reprimere.
I comportamenti più gravi che violano le regole poste a protezione dei beni più importanti, come per esempio, la vita individuale e collettiva delle persone, l'incolumità personale, la sicurezza pubblica sono sanzionati dal diritto penale.
Anche nel settore del diritto alimentare si registrano diversi tipi di sanzioni.
Per esempio, il decreto legislativo n. 190 del 5 aprile 2006 prevede la disciplina sanzionatoria per la violazione dell'art. 18 e 19 del Regolamento (CE) n. 178/2002.
Così l'art. 2 del citato decreto legislativo prevede testualmente che "gli operatori del settore alimentare... che non adempiono agli obblighi di cui all'art. 18 del Regolamento (CE) 178 del 2002 (che ricordiamo impone in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti la rintracciabilità) sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da 750,00 a 4000,00 euro".
Per i comportamenti ritenuti più offensivi sono invece previste sanzioni penali contenute nel codice penale e in numerose leggi speciali.
Negli ultimi anni cinquant'anni si è registrata la moltiplicazione abnorme delle norme incriminatrici, tale fenomeno ha dato luogo a svariati problemi non essendo il sistema in grado di reprimere di tutti i fatti denunciati; recentemente si osserva la tendenza del legislatore a non ricorrere alle sanzioni penali per punire tutti i comportamenti illeciti.
La scelta seguita è quella di prevedere la sostituzione, ove possibile, delle conseguenze penali con sanzioni di diversa natura il più delle volte amministrative.
Il fenomeno prende il nome di "depenalizzazione" e comporta la trasformazione dei reati in illeciti amministrativi.

La Monferrina®

dal 1978



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 trafila.

imperia & monferrina
SOCIETA' PER AZIONI
S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT
www.imperiamonferrina.com

Da ricordare, come nel 1999, il legislatore italiano ha provveduto a mutare quasi tutte le fattispecie contravvenzionali previste nel campo alimentare in illeciti amministrativi.
Tale provvedimento è stato giustificato dal principio secondo cui la sanzione penale deve essere utilizzata solamente nei casi in cui non sia possibile fare ricorso ad altri provvedimenti sanzionatori.
Si parla in questo caso di sussidiarietà del diritto penale o *estrema ratio* dell'intervento punitivo del giudice penale.
Già i latini avevano compreso tale necessità ed erano pervenuti a fissare il principio con la famosa locuzione "de *minimis non curat Praetor*" che tradotta significa il pretore non si occupa di cose di poca importanza o di poco conto (letteralmente: il pretore non si occupa di cose piccolissime).
Per tentare di migliorare la situazione di grave crisi in cui versa la giustizia penale in Italia accanto alla depenalizzazione il legislatore ha introdotto negli ultimi anni nuovi istituti che consentono ai giudici di non fare applicazione delle sanzioni penali nei casi ritenuti più lievi e di basso impatto.
In alcuni casi l'ordinamento rinuncia alla punizione dell'autore di un fatto illecito in ragione della esiguità del fatto, ovvero della particolare tenuità dell'offesa.
Tale accertamento viene demandato al giudice penale il quale valutando i fatti deve verificare, in concreto, se quanto portato alla sua attenzione sia o meno meritevole di punizione.
Il decreto legislativo 16 marzo 2015 n. 28 ha introdotto l'articolo 131 bis nel vigente codice penale[1].
L'ambito applicativo dell'istituto è individuato con riferimento alle pene edittali previste dalle norme incriminatrici.
Deve trattarsi di un reato per il quale è prevista la pena detentiva non superiore nel massimo a cinque anni.
Con riguardo a tale aspetto rientrano in questa fascia, per esempio, i delitti di commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 c.p.) che prevede una pena edittale da sei mesi a tre anni di reclusione, la frode in commercio (art. 515 c.p.) punita con la reclusione fino a due anni o con la multa fino ad euro 2065,00, la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.), la vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.), la contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni d'origine di prodotto agroalimentare (art. 517 quater c.p.) nonché le contravvenzioni previste dalle varie lettere dell'art. 5 della legge 283 del 1962.
Il Giudice per verificare la tenuità del fatto deve osservare se, in primo luogo, l'offesa "per le modalità della condotta e per l'esiguità del danno o del pericolo valutato in base agli indici previsti dall'art. 133 del codice penale è di particolare tenuità".

La gravità dell'offesa deve attestare ad un livello tale da non legittimare il ricorso alla sanzione penale.
In poche parole, il giudice deve valutare in concreto se il fatto merita o meno la punizione.
In aggiunta alla tenuità dell'offesa, ai fini dell'esclusione della punibilità, l'art. 131 bis c.p. richiede che il comportamento non risulti abituale.
La non punibilità resta preclusa anche nel caso di commissione di più reati della stessa indole, anche se ciascun fatto, isolatamente considerato, sia di particolare tenuità.
La Suprema Corte di Cassazione, con la sentenza a Sezioni Unite n. 13.681 del 25 febbraio 2016, ha stabilito che "l'art. 131 bis c.p. si applica ad ogni fattispecie criminosa, in presenza dei presupposti e nel rispetto dei limiti fissati dalla medesima norma".
Anche la giurisprudenza di merito ha già avuto modo di applicare il nuovo istituto previsto dall'art. 131 bis c.p.

Due esempi di applicazioni concrete del nuovo istituto

In questa sede si esaminano due vicende concrete, rilevate a campione, affrontate in Tribunale e se ne illustra la decisione finale assunta dai giudici.

Nel primo caso il Tribunale monocratico di Rieti si era occupato della vicenda di un commerciante che aveva posto in vendita alcuni prosciutti confezionati sottovuoto, con l'effige della bandiera tricolore italiana, quando era stato accertato che le materie prime (cosce dei maiali) erano state prodotte in nord Europa ove i maiali erano nati, allevati ed infine macellati.
Gli accertatori del Corpo Forestale dello Stato avevano quindi denunciato l'uomo all'Autorità giudiziaria ipotizzando che lo stesso aveva violato l'art. 517 del c.p. ossia il reato di vendita di prodotti industriali con segni mendaci.
Il giudice, dopo aver aperto il dibattimento e prima di aver sentito i testimoni, sulla base degli atti contenuti nel fascicolo del Tribunale, atti irripetibili relativi al sequestro dei prodotti, pronunciava sentenza di assoluzione dal fatto contestato ai sensi dell'art. 131 bis c.p. per la particolare tenuità del fatto.
Nella motivazione della sentenza è dato leggere testualmente come "avuto riguardo alla condotta concretamente posta in essere dall'imputato, con particolare riferimento alla sua modesta offensività, valutata in base al numero esiguo dei prodotti posti in vendita in violazione dell'art. 517 c.p. ed alla personalità del reo, incensurato, circostanza da cui si desume l'occasionalità

MartinoRossi SpA

FARINE DI CEREALI E LEGUMI CRUDE E TERMOTRATTATE PER PASTIFICAZIONE

GLUTENFREE - ALLERGENSFREE- OGMFREE



LA SELEZIONE DEL SEME, LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI,
LA TRASFORMAZIONE IN FARINE DI QUALITA

TUTTO NELLE NOSTRE MANI

www.martinorossispa.it tel. +390372838501



del fatto, ricorrono i presupposti per l'applicabilità della causa di non punibilità prevista dall'art. 131 bis c.p."

Da rimarcare alcuni elementi singolari della vicenda.

In primo luogo, il giudice ritiene provato il reato nonostante la questione di diritto sottostante sia tutt'altro che pacifica, nonché emergano seri dubbi in ordine all'esistenza di tutti gli elementi del fatto illecito.

Infatti, i prodotti, pur provenendo da suini nati, allevati e macellati all'estero (Germania e Paesi Bassi) risultavano essere stati lavorati sul suolo nazionale da azienda salumiera italiana e per tale motivo contrassegnati da effige della bandiera tricolore.

Sulla base della disciplina comunitaria[2] un prodotto deve essere considerato fabbricato in un Paese A se partendo da una materia prima proveniente da un Paese B la trasformazione essenziale avviene nel primo Paese.

Così, per esempio, se dalla materia prima, grano coltivato e raccolto in Canada o in Ucraina, il fabbricante produce pasta in Italia il prodotto alimentare finito si deve considerare a tutti gli effetti italiano sulla base della regola della trasformazione.

Sul punto la disciplina italiana[3] è divergente dalla normativa comunitaria, sposando una diversa interpretazione del concetto di origine.

Il contrasto tuttavia, alla luce del principio di prevalenza del diritto europeo sui diritti nazionali dovrebbe essere risolto a favore del diritto europeo; ogni giudice infatti in caso di con-

trasto tra disposizioni deve disapplicare la norma nazionale in contrasto con la superiore comunitaria.
Alla luce delle esposte semplici considerazioni il giudice quindi si sarebbe dovuto porre il dubbio se il fatto poteva rientrare o meno nella fattispecie penale.
In ogni caso non avrebbe dovuto ritenere provato il fatto di reato "al di là di ogni ragionevole dubbio" come recita l'art. 533 del codice di procedura penale risultando numerosi profili critici in ordine alla responsabilità del soggetto imputato.
Inoltre, il semplice fatto materiale accertato dagli operatori del Corpo Forestale dello Stato non consentiva da solo di valutare se gli alimenti erano o meno idonei ad indurre in errore la generalità dei compratori sulla loro provenienza dall'Italia.
In aggiunta a quanto detto si rileva un ulteriore aspetto critico in merito al rispetto della procedura seguita.
Infatti, il giudice non tiene in alcuna considerazione la richiesta del difensore, il quale si era espressamente opposto all'applicazione dell'istituto previsto dall'art. 131 bis c.p.p., chiedendo la celebrazione del dibattimento per ottenere nel merito una sentenza di assoluzione piena dal reato contestato.
Tale richiesta difensiva doveva essere ponderata e valutata con attenzione anche con riferimento agli effetti sostanziali della sentenza di assoluzione ex art. 131 bis c.p.
In questo senso depone anche un ragionamento sistematico ricavabile da altra disposizione del codice di procedura penale.
Infatti esiste una disposizione per il caso specifico in cui la richiesta di archiviazione per particolare tenuità del fatto provenga dal Pubblico Ministero nel corso delle indagini preliminari.
L'art. 411 del codice di procedura penale prevede infatti che il PM deve darne avviso alla persona sottoposta alle indagini e alla persona offesa, precisando che nei termine di dieci giorni, possano prendere visione degli atti e presentare opposizione in cui indicare, a pena di inammissibilità, le ragioni del dissenso rispetto alla richiesta.
Il giudice delle indagini preliminari in questo caso decide dopo avere sentito le parti e se accoglie la richiesta provvede con ordinanza.
Nella vicenda occorsa al Tribunale di Rieti non è dato sapere se vi è stato questo contraddittorio sulla questione e sembrerebbe che il giudice monocratico abbia deciso d'ufficio, senza un reale contraddittorio sul punto con le parti processuali, di applicare l'istituto del 131 bis c.p.
Evidente in questo caso come l'unica possibilità rimasta al commerciante per vedersi assolvere con formula piena dall'addebito ascritto sia quella di impugnare in appel-

6A 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

WWW.LACTOSEFREEEXPO.COM

organizzato da: Exmedia

PART OF ITALIAN EXHIBITION GROUP

lo la sentenza del giudice qui in commento.
Infatti la definizione della vicenda con una sentenza di applicazione dell'art. 131 c.p. ha delle conseguenze.
Ricordiamo infatti ai lettori come l'art. 651 bis c.p.p., che si occupa di disciplinare l'efficacia della sentenza di proscioglimento per particolare tenuità del fatto nel giudizio civile o amministrativo di danno, prevede che la sentenza irrevocabile di proscioglimento ha efficacia di giudicato quanto all'accertamento della sussistenza del fatto, della sua illiceità penale e all'affermazione che l'imputato lo ha commesso, nel giudizio civile o amministrativo per le restituzioni e il risarcimento del danno promosso nei confronti del prosciolto e del responsabile civile che sia stato citato ovvero sia intervenuto nel processo penale.
Da non dimenticare infine sempre da un punto di vista sostanziale per l'imputato la norma che impone l'iscrizione nel casellario giudiziale anche dei provvedimenti che hanno dichiarato la non punibilità ai sensi dell'art. 131 bis c.p.
Su questo profilo in dottrina si è correttamente sollevato il dubbio se l'applicazione dell'istituto in questione sia o meno compatibile con il principio costituzionale di cui all'art. 27 che stabilisce "l'imputato non è considerato colpevole sino alla condanna definitiva", nonché l'art. 6 , paragrafo 2 della Convenzione per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali (CEDU) secondo cui "Ogni persona accusata di un reato si presume innocente fino a quando la sua colpevolezza non sia stata legalmente accertata[4]".
L'esclusione della punibilità per la particolare tenuità del fatto non costituisce quindi una pronuncia tipicamente assolutoria, ma, al contrario, accerta, in via definitiva, che il reato è stato commesso dalla persona dichiarata non punibile.
Pertanto, nonostante l'assoluzione l'imputato potrà subire degli effetti penali, latamente intesi, previsti dalla legge a lui sfavorevoli.
Agevole in questo senso pensare al danno di reputazione che una formula di questo tipo comporta per l'imputato che non viene assolto ai sensi dell'art. 530 c.p.p. perché "il fatto non sussiste, non lo ha commesso, perché il fatto non costituisce reato o non è previsto dalla legge come reato" ma con la diversa formula "perché il fatto non è punibile per la particolare tenuità del fatto ex art 131 bis c.p."
In definitiva e per diverse ragioni, permangono fondati dubbi che una sentenza assolutoria fondata sull'art. 131 bis c.p. sia in contrasto con l'art. 6 paragrafo 2 della Convenzione per la salvaguardia dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali così come interpretata dalla Corte di Strasburgo.

Nella seconda vicenda presa in considerazione, il Tribunale penale di Parma ha affrontato un caso in cui il rappresentante di un ristorante era stato rinviato a giudizio per aver detenuto prodotti alimentari destinati alla somministrazione ai clienti, in cattivo stato di conservazione, in quanto riposti all'interno di buste per uso non alimentare, privi di indicazione ed etichettatura, congelati all'interno di un congelatore a pozzetto con coperchio arrugginito con presenza di incrostazioni di ghiaccio, indice di mancato rispetto della catena del freddo e di cattive modalità di conservazione generali.
Nel corso del processo venivano sentiti in contraddittorio i testi, operatori dell'ASL, i quali confermavano sostanzialmente i fatti contenuti nell'informativa.
Il giudice riteneva provato il fatto di reato che rientrava in modo puntuale nella contravvenzione di cui all'art. 5 lettera b) punita dall'art. 6 della legge 30 aprile 1962 n. 283.
Il difensore nel corso della discussione orale chiedeva al Tribunale l'assoluzione per mancanza dell'elemento soggettivo (colpa) del reato in quanto vi era un preposto delegato alla conservazione dei prodotti (tuttavia senza una formale delega scritta) e in subordine domandava al giudice l'applicazione dell'art. 131 bis c.p. per tenuità del fatto accertato.
Il Tribunale condannava il ristoratore all'ammenda di 3000,00 euro oltre al pagamento delle spese processuali.
Nella sentenza è interessante la motivazione in ordine alla esclusione dell'ipotesi di tenuità del fatto.
Infatti, il reato di cui all'art. 5 lettera d) della legge 283 del 1962 secondo il giudice "è reato di pericolo in materia alimentare umana e non può considerarsi di lieve entità, per le evidenti conseguenze pregiudizievoli alla salute di chi, ignaro di tutto, vi si assoggetti facendo affidamento sulla bontà e genuinità delle derrate somminstrande".
La motivazione sul punto anche in questo caso presta il fianco ad alcuni rilievi critici, sia in fatto che in diritto, infatti dalla mera circostanza che vi sia un reato di pericolo (presunto) non ne può discendere automaticamente che il fatto non sia lieve.
La questione infatti deve essere accertata e valutata e quindi il Giudice deve motivare il suo convincimento nella sentenza.
Nella vicenda concreta presa in esame questo aspetto pare lacunoso, non risultando dagli atti alcuna prova in ordine a possibili danni alla salute dei consumatori.
Ora se è dato acquisito che la contravvenzione di cui alla lettera b) dell'art. 5 integra un reato di pericolo in quanto "non è necessario accertare la sussistenza di un concreto danno per la salute o un concreto deterioramento del prodotto" tuttavia si richie-



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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



CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

ZINDO
Pasta Machines & Processing

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

de che il giudice accerti in concreto “che le modalità di conservazione siano in concreto idonee a determinare un tale pericolo” (sul punto cfr. Cassazione Penale sezione III 13 aprile 2007 n. 15.049 udienza 9 gennaio 2007).
Tale prova manca assolutamente nel caso specifico.
Inoltre, la valutazione legale di pericolosità deve essere fatta in riferimento allo stato del prodotto e non alle modalità di conservazione (su punto cfr. Cassazione Penale sezione III 20 gennaio 1997 n. 4047).
Ed ancora per la sussistenza dell’art. 5 lettera b) “è sempre richiesto che nella realtà sussista una situazione di fatto la quale possa, secondo una valutazione *iuris et de jure*, determinare la lesione dell’interesse protetto. Il principio di tipicità esige, specie per i reati di pericolo presunto, un rigore particolare dell’interprete, al fine di evitare una inammissibile dilatazione della fattispecie penale, sicché la condotta integrativa della fattispecie deve trovare esatta corrispondenza nella realtà assunta come parametro valutativo in concreto della trasgressione” (Cassazione Penale Sezione IV 3 marzo 1993 n.1973 Thirez).
Il significato della massima deve essere esplicitato in questo senso: il fatto che il legislatore presuma che prodotti alimentari in cattivo stato di conservazione siano, sulla base delle leggi d’esperienza, pericolosi per i consumatori, non esime tuttavia il Giudice dal verificare in concreto se il prodotto fosse o meno mal conservato. Inoltre, come nel caso di specie, le cattive modalità di conservazione accertate non sono idonee di per sé stesse a comportare e provare un pericolo concreto di alterazione dei prodotti con conseguenze certe di danni ai possibili consumatori, come parrebbe viceversa dal ragionamento del Giudice.
Tale accertamento e conseguente specifica motivazione in sentenza del Tribunale monocratico sul punto è carente, essendo rimasta nella penna del Giudice, come meramente apparente e di puro stile la formula utilizzata per escludere l’applicazione della particolare tenuità del fatto alla fattispecie concreta giudicata.

Note

1. Art. 131 bis c.p. Nei reati per i quali è prevista la pena detentiva non superiore nel massimo a cinque anni, ovvero la pena pecuniaria, sola o congiunta alla predetta pena, la punibilità è esclusa quando, per le modalità della condotta e per l’esiguità del danno o del pericolo, valutate ai sensi dell’articolo 133, primo comma, l’offesa è di particolare tenuità e il comportamento risulta non abituale.
   L’offesa non può essere ritenuta di particolare tenuità, ai sensi del primo comma, quando l’autore ha agito per motivi abietti o futili, o con crudeltà, anche in danno di animali, o ha adoperato sevizie o, ancora, ha profittato delle condizioni di minora-

ta difesa della vittima, anche in riferimento all'età della stessa ovvero quando la condotta ha cagionato o da essa sono derivate, quali conseguenze non volute, la morte o le lesioni gravissime di una persona.
Il comportamento è abituale nel caso in cui l'autore sia stato dichiarato delinquente abituale, professionale o per tendenza ovvero abbia commesso più reati della stessa indole, anche se ciascun fatto, isolatamente considerato, sia di particolare tenuità, nonché nel caso in cui si tratti di reati che abbiano ad oggetto condotte plurime, abituali e reiterate.
Ai fini della determinazione della pena detentiva prevista nel primo comma non si tiene conto delle circostanze, ad eccezione di quelle per le quali la legge stabilisce una pena di specie diversa da quella ordinaria del reato e di quelle ad effetto speciale. In quest'ultimo caso ai fini dell'applicazione del primo comma non si tiene conto del giudizio di bilanciamento delle circostanze di cui all'articolo 69.
La disposizione del primo comma si applica anche quando la legge prevede la particolare tenuità del danno o del pericolo come circostanza attenuante.

2. L'articolo 36, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 450/2008, istitutivo del Codice doganale comunitario (Codice doganale) recita: "Le merci alla cui produzione hanno contribuito due o più paesi o territori sono considerate originarie del paese o del territorio in cui hanno subito l'ultima trasformazione sostanziale".
3. Art. 4 comma 49 della Legge 24 dicembre 2003 n. 350. L'importazione e l'esportazione a fini di commercializzazione ovvero la commercializzazione di prodotti recanti false o fallaci indicazioni di provenienza costituisce reato ed è punita ai sensi dell'articolo 517 del codice penale. Costituisce falsa indicazione la stampigliatura "made in Italy" su prodotti e merci non originari dall'Italia ai sensi della normativa europea sull'origine; costituisce fallace indicazione, anche qualora sia indicata l'origine e la provenienza estera dei prodotti o delle merci, l'uso di segni, figure, o quant'altro possa indurre il consumatore a ritenere che il prodotto o la merce sia di origine italiana. Le fattispecie sono commesse sin dalla presentazione dei prodotti o delle merci in dogana per l'immissione in consumo o in libera pratica e sino alla vendita al dettaglio. La fallace indicazione delle merci può essere sanata sul piano amministrativo con l'asportazione a cura ed a spese del contravventore dei segni o delle figure o di quant'altro induca a ritenere che si tratti di un prodotto di origine italiana. La falsa indicazione sull'origine o sulla provenienza di prodotti o merci può essere sanata sul piano amministrativo attraverso l'esatta indicazione dell'origine o l'asportazione della stampigliatura "made in Italy".
"Per i prodotti alimentari, per effettiva origine si intende il luogo di coltivazione o di allevamento della materia prima agricola utilizzata nella produzione e nella preparazione dei prodotti e il luogo in cui è avvenuta la trasformazione sostanziale".
4. Ricordiamo come dalla Convenzione Europea per la protezione dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali discendono obblighi sia per il legislatore che per il giudice italiano.
Il legislatore nazionale in base all'art 117 della Costituzione deve esercitare il suo potere nel rispetto oltre che della Costituzione Italiana e dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario anche degli obblighi internazionali.
Il giudice a sua volta ha il dovere di interpretare le leggi anche nel campo penale in maniera conforme alla lettera e alla ratio degli obblighi internazionali che vincolano lo Stato Italiano.

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

12

Grano duro, freno tirato per semine e raccolti nel 2017

a cura del
Centro studi economici Pastaria



Ma l’offerta mondiale (50 milioni di tonnellate) resta elevata e in surplus rispetto ai consumi (39 milioni), grazie a un maxi livello delle scorte (11 milioni di tonnellate).

Il brusco calo dei prezzi sui mercati internazionali e la prospettiva di scorte abbondanti a fine campagna 2016/17 hanno fortemente influenzato le semine a frumento duro in Canada, primo produttore ed esportatore mondiale.
Le previsioni pubblicate nell'Outlook di febbraio del ministero dell'Agricoltura di Ottawa parlano di una riduzione delle superfici del 20%, con la perdita secca di un quinto degli ettari seminati nel 2016.
Ancora più accentuata la flessione dei raccolti, pronosticata dagli analisti in un robusto meno 29%, con l'aspettativa di una produzione che quest'estate non andrà oltre i 5 milioni e mezzo di tonnellate.
La stima, spiegano gli esperti governativi, è basata sulla prospettiva di un ritorno delle rese medie unitarie su valori normali, dopo il record raggiunto con l'ultima trebbiatura. Anche se l'offerta resterà sostenuta, in previsione di un maxi livello delle scorte in grado, quasi, di bilanciare il forte calo produttivo atteso quest'anno.
I nuovi raccolti sommati agli stock di vecchia produzione porteranno a 8,3 milioni di tonnellate la disponibilità di grani duri canadesi di inizio stagione 2017/18, un quantitativo in calo del 6%.
Resta l'evidenza di una qualità medio-bassa dei frumenti attualmente in giacenza che potrebbe lasciare qualche spazio in più nei silos da qui a fine campagna, nell'esigenza di smaltire prodotti con una limitata "*duration*".
L'elemento qualitativo, con la previsione di standard migliori a partire da quest'estate, porta anche a considerare alla portata del Canada un incremento del 7% dell'export, a 4,8 milioni di tonnellate. Mentre le scorte dovrebbero scendere a fine stagione a 2,2 milioni di tonnellate, sperimentando una contrazione del 21% rispetto ai valori iniziali.
Globalmente – stimano ancora gli analisti canadesi – è prevedibile una flessione relativamente modesta del raccolto di grano duro, con i 39 milioni di tonnellate pronosticati su scala mondiale che andrebbero a limare di 1,7 milioni il dato di produzione 2016/17.
Non si avranno comunque ricadute su una massa d'offerta che le scorte, decisamente abbondanti, manterranno su livelli significativi. Un quantitativo di 50 milioni di tonnellate, in crescita di mezzo milione, più che sufficien-

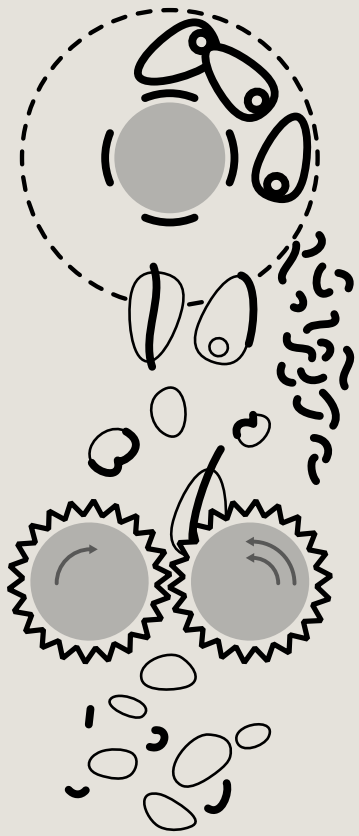
OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

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.



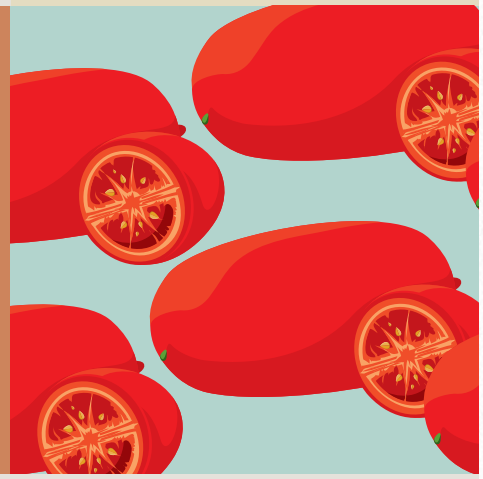


Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.





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.

OPEN FIELDS srl · Strada Consortile 2, 43044 Collecchio PR · +39 0521 806765 · info@openfields.it · www.openfields.it

Tabella 1 CANADA, PREVISIONI SUL GRANO DURO (.000 TONNELLATE)

	2015/16	2016/17	2017/18 (previsione)	Variazione 2017/16
Produzione	5.389	7.762	5.500	-29%
Importazioni	13	10	10	-
Totale disponibilità	6.367	8.873	8.310	-6%
Esportazioni	4.542	4.500	4.800	7%
Impieghi interni	724	1.573	1.310	-17%
Stock	1.101	2.800	2.200	-21%

Fonte: Agriculture and Agri-Food Canada

te a coprire un fabbisogno che, tra impieghi industriali e foraggieri, dovrebbe attestarsi attorno ai 39 milioni di tonnellate (+600mila), lasciando gli stock invariati a quota 11 milioni di tonnellate.
Meno ettari e rese in calo anche in Usa, stando alle primissime indicazioni, con un possibile ripiegamento del raccolto a stelle e strisce a 2 milioni e mezzo di tonnellate, 330mila in meno rispetto al dato 2016.
Anche in Italia, secondo produttore mondiale e primo in Europa, il brusco dietro front dei listini ha scoraggiato gli agricoltori che al grano duro, stando alle previsioni dell'Istat, avrebbero riservato quest'anno una superficie inferiore di oltre il 7%.
Il taglio degli investimenti, emerso dall'indagine annuale sulle intenzioni di semina, è il risultato di una calo generalizzato che avrebbe coinvolto tutte le macro ripartizioni geografiche. Nelle regioni meridionali (Puglia e Sicilia in particolare), dove è maggiormente diffusa la coltivazione del frumento duro, si prevede la perdita del 7,4% degli ettari seminati nel 2016 (-5,4% nel Centro Italia). Va indietro anche il Nord, con riduzioni di oltre l'11% nella fascia orientale, dove assume un peso di maggiore rilievo l'Emilia Romagna.
Intanto, anche gli analisti britannici dell'IGC, l'*International grains council*, confermano, nelle previsioni di febbraio, una tendenza alla riduzione delle superfici mondiali a frumento duro. Allineata alle stime canadesi, la *view* degli esperti d'Oltremanica non preannuncia drastici cali di produzione, ma solo minime correzioni al ribasso dei raccolti rispetto al 2016, anche in considerazione di un prevedibile miglioramento delle rese in Nord Africa, grazie al migliore andamento climatico dopo la pessima annata trascorsa.
Il bilancio nell'Unione europea non è però positivo, con il grano duro che dovrebbe perdere quest'anno un 6% delle superfici 2016, anche a seguito dell'ondata di gelo



di gennaio che ha pesantemente colpito la fascia balcanica, il nord Europa e le regioni dell'Italia centro meridionale.
Sui mercati internazionali i prezzi, a causa delle ampie scorte e delle buone disponibilità previste anche nel 2017/18, restano fortemente depressi con il grano duro canadese (No.1 CWAD) scambiato a 260 dollari Usa Fob al porto d'imbarco di St. Lawrence (-45 dollari in un mese) e con i francesi quotati a 233 dollari Fob al porto d'imbarco La Pallice.

In Italia, sul mercato di riferimento di Foggia, il grano duro di migliore qualità ha chiuso a febbraio fino a un massimo di 208 euro la tonnellata franco centro di stoccaggio, cedendo circa 5 punti percentuali su base mensile. Rispetto a febbraio del 2016 si registra una flessione di oltre il 18%, corrispondente in valore assoluto a uno scarto negativo di quasi 50 euro per tonnellata.

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