Pastaria

SAVE THE DATE

WORLDPASTADAY2016

MOSCOW, RUSSIA - OCTOBER, 25 th

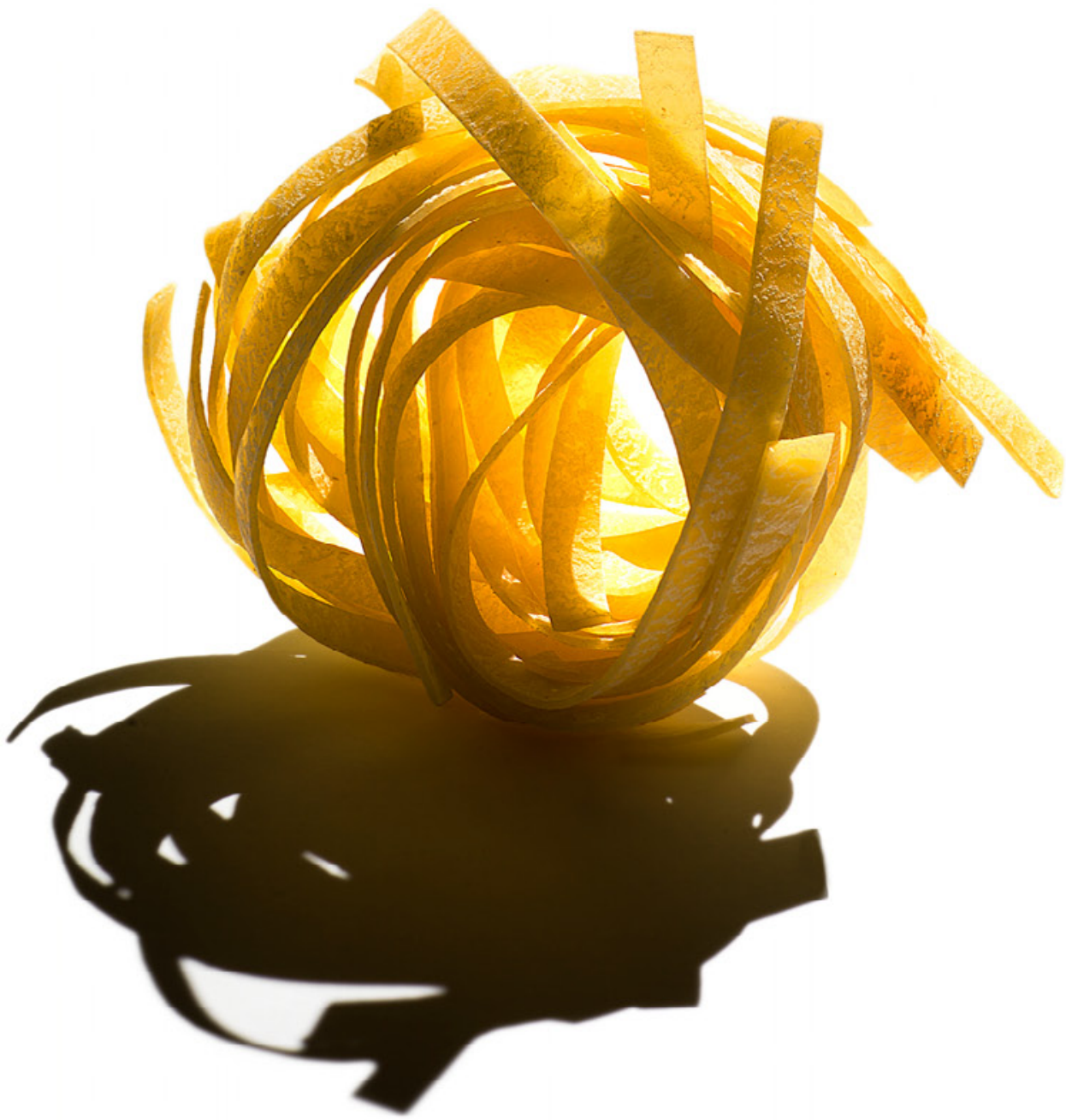
RITZ - CARLTON HOTEL
BALLROOM II

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

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

5
2016

DA SEMPRE LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**



farina,
acqua,
passione,
Italia.

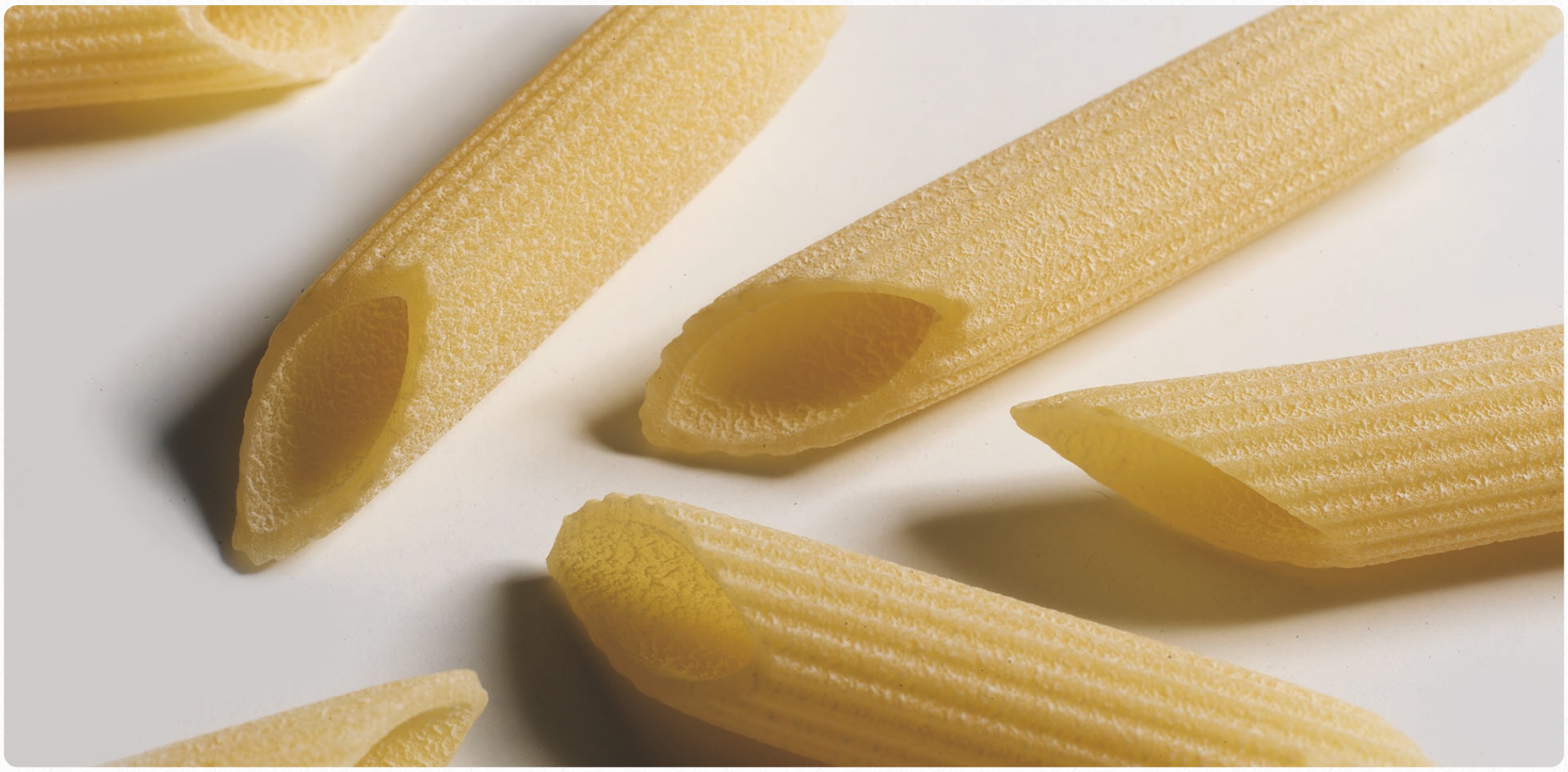
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com

Colophon

Pastaria 5/2016
Settembre

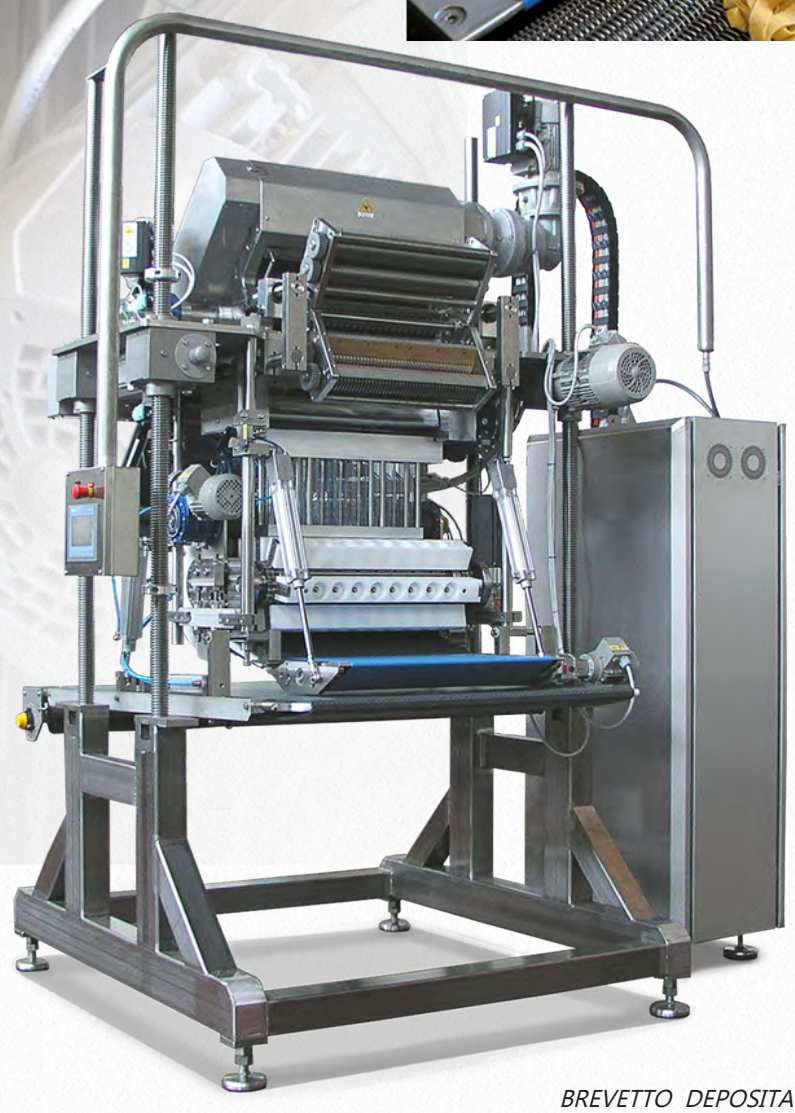


EDITORE
Kinski Editori S.r.l.
sede legale
Via Possioncella 1/1 42016 • Guastalla
sede operativa
Via Bernardelli 16 • 43123 Parma [Italia]
tel. +39 (0)521 1564934
fax +39 (0)521 1564935
Email redazione@pastaria.it
ROC no. 23238

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

Macchina per la produzione di nidi ad alte prestazioni, dotata di moduli di calibrazione per un nido sempre perfetto.

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

appf
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.

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

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

MACCHINE PER PASTA FRESCA CAPITANI

CAVALLINI

CEREALICOLA ROSSI s.r.l. GLUTEN AND ALLERGENS FREE

CIDIESSE ENGINEERING TECHNOLOGICAL HANDLING SOLUTIONS

CUSINATO Innovative Conveying and Storage Technologies

DEA

DEMACO

Doctor Chef Pasta & Food Technology

FOODTECH S.R.L. FOOD PROCESSING EQUIPMENT

ESSICA TRADE MARK

GLUTEN FREE EXPO

Pasta Machine Idea Made in Italy

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

ITALGI

jelex Seafood a/s

dal 1877 mininni Industria Molitoria

La Parmigiana s.r.l.

landucci SINCE 1925

MOLINO DALLAGIOVANNA 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

Sandore Food Machines

Storci PASTA MACHINERY

TECNA SAIMA

ZINDO Pasta Machines & Processing

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

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

1

25 ottobre 2016: il World Pasta Day

a cura di
International Pasta Organisation

La Russia ospita l'edizione 2016 della Giornata mondiale della pasta. Pastaria è media partner dell'evento.

Gli amanti della pasta di tutto il mondo celebreranno presto il diciannovesimo World Pasta Day nella giornata del 25 ottobre 2016.
Uno degli eventi principali si terrà in Russia, dove pastai, addetti ai lavori, scienziati, media e altri opinionisti provenienti da tutto il mondo si riuniranno quali autentiche “Nazioni Unite” della pasta. L'evento, organizzato a Mosca il prossimo 25 ottobre all'Hotel Ritz Carlton dall'International Pasta Organisation (IPO) e da AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana) in collaborazione con l'ITA (l’Italian Trade Promotion Agency), vuole mettere in evidenza il valore nutritivo della pasta, la sua accessibilità e adattabilità alle popolazioni e culture di tutto il mondo, il suo gusto unico e il bassissimo impatto ambientale. Moderato da Sergey Malozemov, autore e conduttore televisivo russo, l'evento consentirà inoltre di dimostrare la versatilità della pasta, alimento base della cucina e cibo prediletto di chef e cuochi domestici. Il programma della conferenza include i contributi di relatori di chiara fama, che si confronteranno su temi quali l'elevato valore nutritivo della pasta, la sua accessibilità e adattabilità alle popolazioni e culture di tutto il mondo, il bassissimo impatto ambientale e, in particolare, l’eccezionale gusto e versatilità di questo alimento globale in grado di soddisfare i bisogni nutrizionali primari e di esaltare le pietanze più sofisticate. Connubio perfetto tra la tradizione e il gusto e la semplicità tipici dell'era moderna, alla pasta è riservato un posto d’onore sia sulla tavola di ogni famiglia che nelle cucine degli chef più famosi del mondo.
“La pasta può davvero fare la differenza sulle tavole di tutto il mondo, non solo dal punto di vista nutrizionale e ambientale, ma anche grazie al suo valore gastronomico, alla sua versatilità e al suo potere conviviale”, ha dichiarato Riccardo Felicetti, Presidente dell'IPO e dei pastai di AIDEPI. “La pasta è buona e porta allegria in tavola”.
Felicetti ha aggiunto che la pasta è la colonna portante dei modelli alimentari tradizionali di tutto il mondo, come la dieta mediterranea, asiatica, latino-americana e vegetariana. Recenti innovazioni quali la pasta di grande formato (per esempio paccheri e conchiglioni), l'arricchimento dell’impasto con minerali e vitamine o “superfood” (come le barbabietole rosse, il rosmarino e i fagioli), l'introduzione della one-pot pasta e altro indicano che la pasta è un ali-

mento più versatile che mai. È inoltre uno dei cibi più ecologici in termini di catena produttiva.
Il World Pasta Day, celebrato dal 1998, riconosce il ruolo importante che questo cibo riveste nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo attraverso una serie di declinazioni sane e gustose. Negli ultimi anni sono aumentate in modo esponenziale le mode alimentari che promuovono il consumo di cibi senza cereali, contribuendo a creare confusione tra i consumatori su questo popolare alimento di base.
Ora la pasta sta tornando in auge. All'inizio di quest'anno, in base ai risultati del suo Rapporto sui Food Trends del 2016, Google ha annunciato la ripresa della pasta in termini di consumo, dichiarando che la domanda è in continuo aumento. Questa previsione si basa sul considerevole aumento dei risultati di ricerca della pasta, che sono saliti del 26% tra gennaio 2015 e gennaio 2016.
Anche i trend del settore lo confermano. Negli ultimi 15 anni la produzione di pasta è aumentata del 56%. La sola Russia ne ha importate quasi 47.000 tonnellate nel 2015, con un consumo pro capite di 7,2 kg all'anno. Inoltre, con più di un milione di tonnellate di pasta, la Russia si attesta come quinto più grande produttore di pasta, dopo Italia, America, Turchia e Brasile.
“Siamo entusiasti di celebrare il World Pasta Day 2016 a Mosca”, afferma Felicetti. “La forza del mercato pastario russo in termini di produzione nazionale e importazioni dall'estero potrebbe stupire molti”.

Cinque buoni motivi per amare la pasta

Gustoso, salutare, accessibile, sostenibile e versatile, questo alimento è diffuso sulle tavole di tutto il mondo. Ecco cinque motivi per celebrare questo simbolo della dieta mediterranea, quotidianamente e dovunque.

1. La pasta fa bene a te e al pianeta
Che sia prodotta usando semola di grano duro o farina di altri cereali, mischiate all'acqua e/o alle uova, la pasta è un alimento nutriente di per sé. Unita ad altri ingredienti come l'olio di oliva, il sugo di pomodoro, le verdure, i fagioli, i frutti di mare e le carni magre è un elemento fondamentale per una dieta sana e tradizionale in tutto il mondo.
La pasta fa bene anche al pianeta. Negli ultimi anni, l'industria della pasta ha iniziato un percorso di sostenibilità che prevede una progressiva riduzione del consumo di acqua e delle emissioni equivalenti di CO_2. Gli esperti presenti alla conferenza *Healthy Pasta Meals Scientific Consensus* del 2015, indetta dall'organizzazione no profit Oldways, hanno affermato che la pasta è un alimento di origine vegetale semplice e con un basso impatto ambientale.

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

2. La pasta è il pilastro della dieta mediterranea
Associata ad altri cereali, frutta, verdura, olio d'oliva, fagioli, legumi, frutta secca, semi, erbe aromatiche e spezie, la pasta rappresenta uno degli alimenti base della dieta mediterranea. È uno dei regimi alimentari più sani del mondo e contribuisce alla prevenzione di malattie croniche come il diabete di tipo 2, patologie cardiache e tumori. La pasta è inoltre considerata un valido ausilio nel conseguimento di obiettivi di perdita e controllo del peso.

3. La pasta ha un forte potere saziante
Grazie alle caratteristiche del processo produttivo, l'indice glicemico della pasta è inferiore a quello di cibi contenenti carboidrati meno complessi. Pertanto ha un maggiore impatto sui livelli di glucosio nel sangue. Per di più, la pasta viene digerita lentamente, fornendo una fonte di energia più duratura e una prolungata sensazione di sazietà. Questo senso di sazietà può portare a un minore consumo di cibo durante il pasto successivo.

4. La pasta non fa ingrassare
Sono le calorie in eccesso, non i carboidrati, a causare l'obesità. Inoltre le diete molto povere di carboidrati possono rivelarsi non sane, soprattutto nel lungo periodo. Un piatto di pasta può avere un contenuto di calorie moderato se la porzione è corretta (da metà a due terzi di una tazza di prodotto cotto/80 g di prodotto crudo) e il condimento non è troppo calorico. Un recente studio pubblicato su *Nutrition & Diabetes* associa il consumo di pasta a un indice di massa corporea (IMC) e obesità centrale significativamente più contenuti.

5. La pasta è un alimento squisito e conviviale
In un'epoca frenetica, in cui siamo inclini all'adozione di diete di moda o del momento, la pasta rimane uno degli alimenti preferiti, consumata a casa o nei migliori ristoranti del mondo.

Per ulteriori informazioni sulla Giornata mondiale della pasta è possibile scrivere a wpd2016@aidepi.it e visitare il sito www.worldpastaday2016.org

SYNTHESIS

TECHNOLOGY ENLIGHTENED

GOLFETTO SANGATI

A COMPANY OF PAVAN GROUP

www.golfettosangati.com - info@golfettosangati.com

SANGATI BERGA GOLFETTO

Il programma del World Pasta Day 2016

9:30 **Registrazione dei partecipanti**

10:00 **Saluti di benvenuto**
Paolo Barilla, Presidente AIDEPI
Riccardo Felicetti, Presidente IPO
Pier Paolo Celeste, Direttore ITA Mosca
Moderatore: Sergey Malozemov, autore e presentatore televisivo

10:20 **La pasta fa bene alla tua salute**
Sara Baer-Sinnot, Presidente Oldways
Elena Tikhomirova, Nutrizionista
Firma dello Scientific Consensus Statement da parte del Comitato scientifico russo
Domande e risposte con il Comitato scientifico e Ruslan Nigmatullin, atleta russo

11:20 **Coffe break**

12:00 **La pasta è gustosa e unisce le persone**
Davide Scabin, Chef italiano, Combal.Zero
Vladimiri Mukhin, Chef russo, White Rabbit
Andrey Rudkov, Food Blogger
Anna Maslovskaya, Esperta di alimentazione

13:00 **Pranzo al Ritz Carlton Hotel**

14:30 **La pasta è un alimento globale**
Jack Skelly, analista di mercato, Euromonitor International

15:30 **La pasta è buona per l'ambiente**
Riccardo Valentini, Università della Tuscia
Ivan I. Vasenev, Università Agraria Statale Russa, Mosca

16:30 **Conclusioni**
Sergey Malozemov

16:30 **Assemblea Generale annuale IPO** (riservata agli associati)

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

2

Elevatori ETC: massima sicurezza, minimo ingombro

Cidiesse Engineering
Comunicato stampa

Per ogni esigenza di movimentazione e trasporto all'interno del pastificio, gli elevatori a tazze e i discensori elicoidali di Cidiesse Engineering assicurano elevate prestazioni, ridotti ingombri e massima sicurezza per il prodotto.

Gli elevatori-trasportatori a tazze ETC di Cidiesse Engineering rappresentano la scelta ideale per movimentare il prodotto sfuso lungo la catena produttiva alimentare, in particolare della pasta.
Consentono, infatti, di trasportare in verticale il prodotto anche ad altezze elevate, limitando al massimo l'ingombro rispetto ad un comune nastro trasportatore. E trovano, quindi, facile collocazione anche all'interno di aree produttive dove gli spazi sono ridotti.
Con portate variabili fino a 36m^3/h, a seconda del modello, si inseriscono con versatilità all'interno del processo alimentare, ponendosi come soluzione ottimale in ogni passaggio, da un impianto di lavorazione all'altro.
Possono, innanzitutto, essere utilizzati per trasportare la pasta dalla pressa all'essiccatore. In questo caso, garantiscono fasi di carico/scarico ottimizzate, grazie all'esecuzione ad anello e allo scarico multiplo, attraverso il quale il prodotto viene distribuito omogeneamente lungo il nastro essiccatore.
Possono, inoltre, essere installati per movimentare la pasta dall'essiccatore al raffreddatore e, ancora, dall'uscita dei raffreddatori ai silos di stoccaggio. Grazie all'alimentazione attraverso scarichi pneumatici e alle tramogge di convogliamento, il prodotto non subisce rotture durante il trasporto.
Infine, un'ulteriore applicazione degli elevatori ETC di Cidiesse è all'uscita dei silos per il trasporto all'impianto di confezionamento: l'elevatore scarica la pasta su multi-teste, che pesano il prodotto definendo la quantità destinata alla singola confezione.
Sinonimo di avanguardia nella progettazione, Cidiesse "firma" un accorgimento costruttivo di notevole rilevanza funzionale per i suoi elevatori ETC: la dotazione di tazze in rete forata per il trasporto dalla pressa all'essiccatore e dall'essiccatore al raffreddatore. Attraverso la rete forata, il calore e l'umidità residua

Per informazioni
Cidiesse Engineering
tel. +39 (0)445 550200
info@cidiesse.com
www.cidiesse.com

Ci prendiamo cura del vostro prodotto.

ELEVATORI A TAZZE • NASTRI TRASPORTATORI • TAVOLI ROTANTI • DISCENSORI A SPIRALE • ELEVATORI A CARICO CONTINUO • SOLUZIONI PERSONALIZZATE

La qualità del progetto è il primo dei nostri valori. L'attenzione al cliente è un altro cardine della nostra attività. E poi c'è la passione, che ci guida da quando siamo nati, quarant'anni fa. Per questo i nostri impianti per la movimentazione interna di prodotti come pasta, cereali, frutta secca, pet food e farmaceutici sono all'avanguardia per efficienza ed affidabilità: perché ogni dettaglio costruttivo, funzionale e prestazionale è studiato su misura per trasportare con cura e in totale sicurezza il vostro prodotto.

CIDIESSE®
ENGINEERING
TECHNOLOGICAL HANDLING SOLUTIONS

CIDIESSE ENGINEERING • Via Dell'Artigianato, 3 • 36013 Piovene Rocchette (VI) Italy • Tel. +39.0445.550200 • info@cidiesse.com • www.cidiesse.com

della pasta si disperdono naturalmente lungo il tragitto, assicurando condizioni di processo ottimali.
La gamma di proposte Cidiesse si completa con i discensori elicoidali, progettati per consentire, in fase di scarico dell'elevatore, di far "scivolare" il prodotto sul fondo del silo, senza farlo cadere, evitando il rischio che si frantumi.
Sono realizzati in acciaio inox da uno stampo unico, per cui sono privi di saldature: le superfici perfettamente lisce assicurano condizioni di massima igiene e pulizia.
La possibilità di rivestire i discensori con pannelli coibentati, anch'essi in acciaio inox, rappresenta un'opportunità in più per creare uno stoccaggio extra, eventualmente di emergenza, ad integrazione della batteria di silos già previsti in linea.

L'obiettivo di Cidiesse nella realizzazione di impianti di movimentazione su misura è – sempre – garantire che il prodotto resti integro e intatto lungo il trasporto, dalle presse all'imballaggio. È un obiettivo che si traduce in risultato assicurato, grazie alla capacità progettuale e costruttiva affinata attraverso l'esperienza, in partnership con le più importanti aziende di impiantistica, in Italia e nel mondo.

CEREALICOLA ROSSI s.r.l.

GMO AND ALLERGENS FREE

Farine di cereali e legumi crude e termotrattate per pastificazione

"glutenfree - allergensfree - ogmfree"

conosciamo tutta la storia dei nostri prodotti poichè

seminiamo, coltiviamo e raccogliamo

direttamente le materie prime, garantendo la miglior qualità

www.cerealicolarossi.it tel. +390372838501

Spazio ABIMAPI. ABIMAPI promuove la mostra *Esporte & Energia* di William Kass durante i giochi olimpici

a cura di
ABIMAPI

Claudio Zanão (a sinistra) e William Kass

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.

La mostra *Esporte & Energia by William Kass* (Sport ed Energia di William Kass) riproduce 17 sport diversi e celebra tre luoghi d'interesse della città di Rio de Janeiro, inserendo piccole miniature umane in scenografie realizzate con cibo vero. Biscotti, pasta, pane e prodotti da forno industriali sono i protagonisti dell'allestimento della vetrina realizzata dall'artista con lo scopo di sensibilizzare il pubblico riguardo all'importanza del cibo come fonte di energia per lo sport.
Dal 2013 William Kass realizza opere coperte da copyright incentrate su fotografie che ritraggono la natura morta e si dedica alla serie *Minimize*, che unisce i più differenti tipi di cibo in un'insolita interazione con miniature di esseri umani, riproducendo situazioni, scene e storie. Nel 2014 l'artista ha esposto le sue opere a Gulfood, la più grande fiera di food & beverage del Medio Oriente, che si tiene ogni anno a Dubai, negli Emirati Arabi Uniti.
Questa è la prima esposizione nazionale dell'artista, tenutasi in collaborazione con l'Associazione brasiliana dei produttori di biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali (ABIMAPI) insieme all'Agenzia brasiliana per la promozione delle esportazioni e degli investimenti (Apex-Brasil).
"I visitatori possono vivere, in uno spazio gradevole e accogliente, esperienze ludiche e visive che mostrano l'importanza di una dieta quotidiana bilanciata e l'indispen-

abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year

3.4 million tons of products

75 % of national consumption

ABIMAPI Project

HAPPY GOODS BAKED IN BRASIL

www.happygoods.com.br

SUPPORT

SIMABESP

www.simabesp.org.br

Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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

sabilità dei carboidrati per coloro che praticano attività fisica, poiché sono il principale nutriente che fornisce energia al corpo", ha affermato Claudio Zanão, presidente di ABIMAPI.

Oltre all'esposizione, i visitatori potranno ammirare anche tre installazioni dove vengono mostrati prodotti del settore in formato gigante, per esempio spaghetti e pane bianco (o toast). Infine vi è la possibilità di gustare alcuni cibi promossi dal settore, offerti dai produttori. Lo spazio espositivo, quindi, aiuta a sensibilizzare il pubblico sull'uso dei quattro sensi – olfatto, gusto, vista e tatto – nella produzione del cibo. ABIMAPI si augura che la mostra possa contribuire a diffondere una maggiore conoscenza del settore e dei prodotti della terza maggiore industria pastaria al mondo.

Per ulteriori informazioni:
www.abimapi.com.br oppure
www.facebook.com/abimapibrasil

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

4

Etichettatura alimenti: il punto sugli obblighi a carico dei produttori di pasta

Lino Vicini

Dal prossimo 13 dicembre 2016 saranno pienamente vigenti le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale per tutti i paesi comunitari.

Come è noto la normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari è stata resa omogenea all'interno dell'Unione Europea con il Regolamento (UE) n.1169/2011.
Con tale regolamento è giunta a conclusione l'evoluzione iniziata nel lontano 1979 al momento in cui era stato introdotto dal legislatore comunitario la prima disciplina "orizzontale" in materia di etichettatura alimentare (direttiva 79/112/CE).
Si deve sottolineare come con il Regolamento 1169/2011 viene consolidata e aggiornata non solo la legislazione in materia di etichettatura generale dei prodotti alimentari, ma anche quella in tema di etichettatura nutrizionale.
Attraverso l'etichettatura nutrizionale il consumatore deve aver accesso ad informazioni chiare, coerenti e sostenute da elementi concreti.
Tale necessità è particolarmente considerata dal legislatore europeo il quale, a suo tempo, ha affrontato la questione pubblicando un "libro bianco" in cui sono presi in considerazione i problemi di salute legati all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità.
L'etichetta nutrizionale da questo punto di vista appare un utile strumento in grado di aiutare il consumatore nella scelta di una alimentazione equilibrata.
Se questi sono in estrema sintesi gli scopi a cui il legislatore comunitario aspira verifichiamo la situazione attualmente vigente.

L'applicazione del Regolamento frazionata nel tempo

Il Regolamento 1169/2011, che disciplina la fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, è stato approvato il 25 ottobre 2011 e ha trovato applicazione solo a decorrere dal 13 dicembre 2014.
A far data dal prossimo 13 dicembre 2016 saranno pienamente vigenti le disposizioni sull'etichettatura nutrizionale per tutti i paesi comunitari.
Come anticipato, la disciplina contenuta nel Regolamento 1169 del 2011 prevedeva una serie di tappe intermedie per l'applicazione delle nuove regole.
La prima tappa è stata la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'unione nell'anno 2011, quella intermedia era l'entrata in vigore nel dicembre 2014, infine con il 13 dicembre 2016 si completa il percorso con la messa a regime di tutte le nuove regole.
Per quanto concerne le novità possiamo elencare le seguenti.

Le dichiarazioni nutrizionali

Sino ad oggi la dichiarazione nutrizionale poteva essere indicata volontariamente nel-

l'etichetta, a partire dal 13 dicembre prossimo venturo essa diventa dicitura obbligatoria che deve comparire sui prodotti alimentari.
Infatti, l'articolo 55 del menzionato Regolamento 1169/2011 prevede espressamente che l'articolo 9, paragrafo 1, lettera l), si applichi a decorrere dal 13 dicembre 2016.
Ricordiamo che tale articolo contiene in generale l'elenco delle indicazioni che devono essere riportate sulle etichette dei prodotti alimentari.
Per quello che qui interessa le informazioni nutrizionali sono previste dalla lettera l) del richiamato articolo 9.
Per utilità del lettore riportiamo integralmente il testo dell'articolo in commento.

*"**Articolo 9***

Elenco delle indicazioni obbligatorie

1. Conformemente agli articoli da 10 a 35 e fatte salve le eccezioni previste nel presente capo, sono obbligatorie le seguenti indicazioni:
a) la denominazione dell'alimento;
b) l'elenco degli ingredienti;
c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;
d) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti;
e) la quantità netta dell'alimento;
f) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;
g) le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
h) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare di cui all'articolo 8, paragrafo 1;
i) il paese d'origine o il luogo di provenienza ove previsto all'articolo 26;
j) le istruzioni per l'uso, per i casi in cui la loro omissione renderebbe difficile un uso adeguato dell'alimento;
k) per le bevande che contengono più di 1,2 % di alcol in volume, il titolo alcolometrico volumico effettivo;
l) una dichiarazione nutrizionale.
2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sono espresse mediante parole e numeri. Fatto salvo l'articolo 35, esse possono in aggiunta essere espresse attraverso pittogrammi o simboli.
3. Se la Commissione adotta atti delegati e di esecuzione di cui al presente articolo, segnatamente quelli di cui al paragrafo 1, esse possono essere in alternativa espresse attraverso pittogrammi o simboli invece che parole e numeri.

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

Since 1949 all over the world, pasta machines and plants

La Parmigiana® s.r.l.

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

Al fine di assicurare che il consumatore benefici di mezzi di presentazione delle informazioni obbligatorie sui prodotti alimentari diversi da parole e numeri, e purché sia assicurato lo stesso livello di informazione garantito da parole e numeri, tenendo conto della prova di una comprensione uniforme da parte dei consumatori, la Commissione può stabilire, mediante atti delegati a norma dell'articolo 51, i criteri cui è subordinata l'espressione di uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi o simboli invece che parole o numeri.
4. Per assicurare l'attuazione uniforme del paragrafo 3 del presente articolo, la Commissione può adottare atti di esecuzione sulle modalità di applicazione dei criteri definiti a norma del paragrafo 3 per esprimere uno o più determinati dati specifici attraverso pittogrammi e simboli invece che parole o numeri. Tali atti di esecuzione sono adottati secondo la procedura d'esame di cui all'articolo 48, paragrafo 2.
La menzionata disciplina prevede a grandi linee una etichetta più leggibile da parte del consumatore.
L'articolo 13 del Regolamento impone che "*le informazioni obbligatorie sono apposte in un punto evidente in modo da essere chiaramente leggibili ed eventualmente indelebili esse non possono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire*".

L'indicazione in etichetta dei valori nutrizionali

La disciplina che si occupa delle indicazioni da inserire nella tabella nutrizionale e che ripetiamo diventa obbligatoria dal 13 dicembre prossimo venturo è contenuta negli articoli che vanno dal 29 al 35 del Regolamento qui in commento.
La norma principale per la redazione della tabella a sette elementi è quella di cui all'articolo 30 che per comodità si riporta qui di seguito.
*"**Articolo 30***
Contenuto
1. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le indicazioni seguenti:
a) il valore energetico; e
b) la quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale.
Una dicitura indicante che il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente può figurare, ove opportuno, immediatamente accanto alla dichiarazione nutrizionale.
2. Il contenuto della dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1 può essere integrato con l'indicazione delle quantità di uno o più dei seguenti elementi:
a) acidi grassi monoinsaturi;

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

b) acidi grassi polinsaturi;

c) polioli;

d) amido;

e) fibre;

f) i sali minerali o le vitamine elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, e presenti in quantità significativa secondo quanto definito nella parte A, punto 2, di tale allegato.

3. Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni:

a) il valore energetico; oppure

b) il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.

4. In deroga all'articolo 36, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 16, paragrafo 4, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi al solo valore energetico.

5. Fatto salvo l'articolo 44 e in deroga all'articolo 36, paragrafo 1, quando l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 44, paragrafo 1, contiene una dichiarazione nutrizionale, il contenuto della dichiarazione può limitarsi:

a) al valore energetico; oppure

b) al valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale".

Tale normativa specifica qui richiamata dà attuazione ai principi generali sintetizzati la legislatore comunitario in uno dei considerando, il 41, che apre e chiarisce le finalità del Regolamento 1169 del 2011.

"*Per interessare il consumatore medio ed essere conformi alle finalità informative cui devono corrispondere, e considerato l'attuale livello di conoscenze relative alla nutri-*

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

FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

TECHNOLOGY PERFORMANCE RELIABILITY

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 =

zione, le informazioni nutrizionali fornite dovrebbero essere semplici e facilmente comprensibili. La collocazione di informazioni nutrizionali nel campo visivo principale, in genere denominato 'parte anteriore dell'imballaggio' e in parte in un altro lato dell'imballaggio, per esempio nella 'parte posteriore', può confondere i consumatori. Pertanto, la dichiarazione nutrizionale dovrebbe figurare nel medesimo campo visivo. Inoltre, su base volontaria, gli elementi più significativi delle informazioni nutrizionali potrebbero essere ripetuti nel campo visivo principale affinché i consumatori vedano facilmente le informazioni nutrizionali essenziali al momento dell'acquisto degli alimenti. La possibilità di scegliere liberamente le informazioni che possono essere ripetute potrebbe confondere i consumatori. Pertanto occorre precisare quali informazioni possono essere ripetute."

In poche parole, le informazioni nutrizionali devono essere fornite al consumatore tutte insieme ed evitando possibili comportamenti scorretti da parte del compilatore delle etichette.

In effetti, si può osservare che la disciplina sulla dichiarazione nutrizionale è particolarmente dettagliata. Tale caratteristica lascia intendere che il legislatore comunitario non abbia voluto lasciare spazi di manovra agli operatori del settore alimentare nella formulazione di tale dicitura obbligatoria, evidentemente, proprio al fine di evitare che il consumatore potesse rimanere confuso da modalità di espressione poco chiare.

Il calcolo dei valori

L'articolo 31 del Regolamento si occupa di precisare il calcolo dei valori.

Particolare attenzione deve essere portata al paragrafo 4 dell'articolo richiamato che prevede testualmente:

"*4. I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base:*

a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante;

b) del calcolo effettuato a partire dai valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure

c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati".

Il successivo articolo 32 del Regolamento si occupa di regolamentare le modalità di espressione del valore energetico e delle sostanze nutritive contenute nell'alimento per 100 g o per 100 ml.

Oltre alla forma di espressione per 100 g o 100 ml, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive possono essere espressi per 100 g o 100 ml quale percentuale delle assunzioni di riferimento fissate nell'allegato XIII. In tale caso, in stretta prossimità della dichiarazione nutrizionale deve figurare la seguente dicitura: "Assunzioni di riferi-

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
- **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

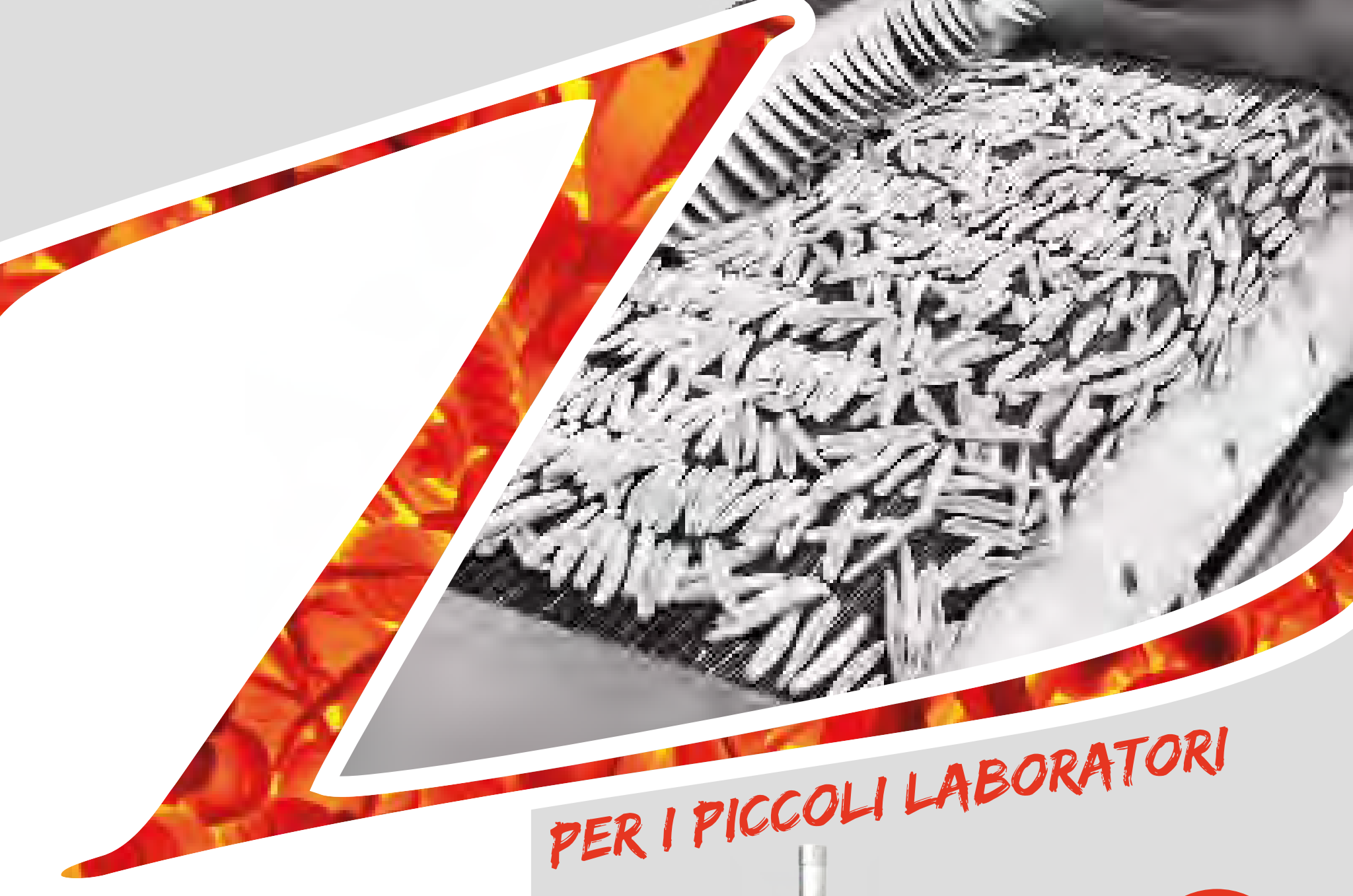
mento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)".
I valori sopra menzionati devono essere indicati ricorrendo alle unità di misura indicate nell'allegato XV del Regolamento.
L'art. 33 consente agli operatori del settore alimentare di indicare il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive, oltre alla forma di espressione per 100 g o 100 ml, con la porzione e/o per unità di consumo. Tale possibilità è tuttavia ammessa a condizione che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio.
"*Articolo 33*

Espressione per porzione o per unità di consumo

1. Nei seguenti casi il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere espressi per porzione e/o per unità di consumo, facilmente riconoscibile dal consumatore, a condizione che siano quantificate sull'etichetta la porzione o l'unità utilizzate e sia indicato il numero di porzioni o unità contenute nell'imballaggio:
a) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 2;
b) oltre alla forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 3, per quanto concerne le quantità di vitamine e sali minerali;
c) oltre o in luogo della forma di espressione per 100 g o per 100 ml di cui all'articolo 32, paragrafo 4" *[...]*.

Conclusione

Le novità che andremo ad applicare dal prossimo dicembre non sono quindi delle disposizioni appena approvate, ma regole già conosciute da oltre un lustro.
Da segnalare come la maggior parte dei produttori di pasta ha già da tempo introdotto nelle etichette dei propri prodotti la menzionata dicitura della dichiarazione nutrizionale.
Chi non ha ancora provveduto all'adeguamento delle informazioni contenute sulle confezioni di pasta dovrà farlo entro la data ultima del 13 dicembre prossimo venturo.
Ricordiamo, infine, come l'art. 54 del Regolamento preveda espressamente che gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 13 dicembre 2016 che non soddisfino il requisito previsto di cui all'art. 9 paragrafo 1 lettera l) dichiarazione nutrizionale possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

25-30 kg/h

CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

ZINDO

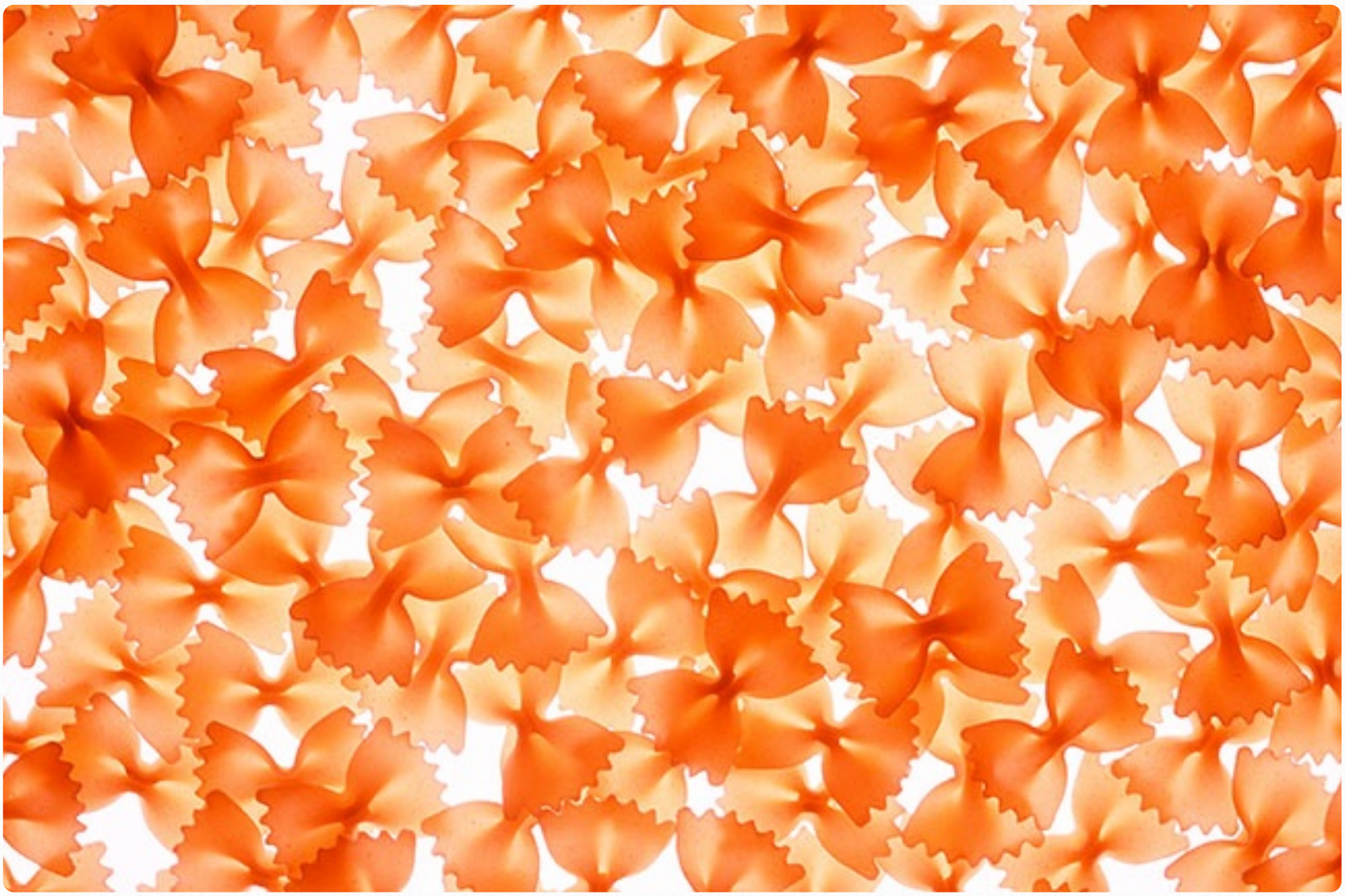
Pasta Machines & Processing

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

5

L'industria della pasta argentina ha aperto una finestra sul mondo

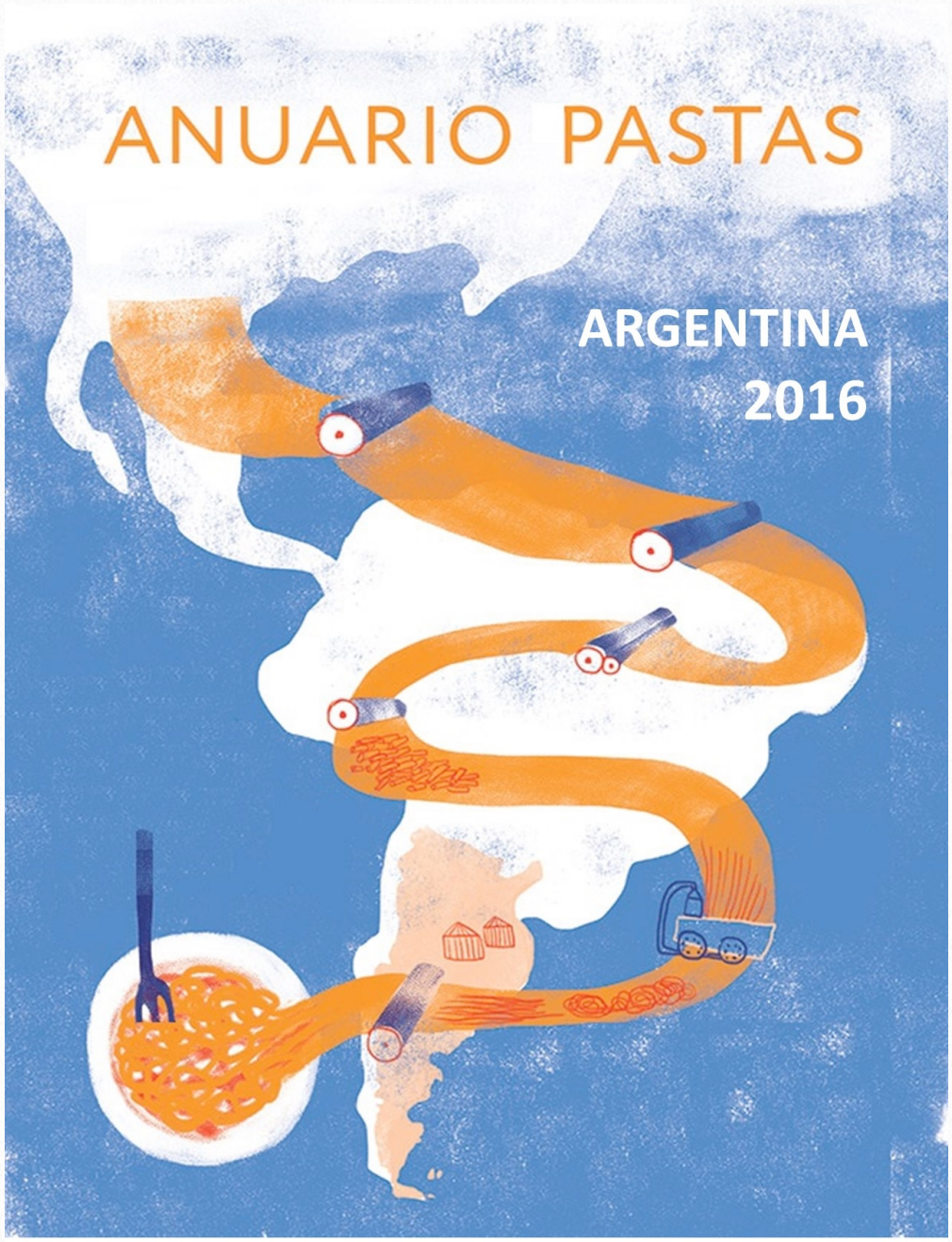
a cura di
UIFRA



È in fase di allestimento la prima edizione dell'Annuario della pasta secca in Argentina, curato da UIFRA, l'Associazione che riunisce i produttori del paese sudamericano.

UIFRA, l'Unione dei produttori di pasta della Repubblica Argentina, è l'associazione che rappresenta i produttori di pasta secca di questo paese. Quest'anno lancerà, per la prima volta, il suo annuario istituzionale: un compendio di tutte le attività realizzate nel corso dell'anno.

La pubblicazione dell'annuario avrà due obiettivi principali, il primo dei quali è fornire informazioni chiave ai partner locali sui dati di consumo, le tendenze, le previsioni e le novità. L'annuario verrà infatti distribuito capillarmente a tutti i produttori di pasta locali e alle associazioni del settore.



L'Annuario argentino della pasta secca vuole però essere anche una pubblicazione di respiro internazionale. Grazie ai suoi punti di forza intrinseci e alle risorse naturali e umane, l'Argentina è un paese con una grande tradizione in termini di produzione alimentare e questo annuario vuole evidenziarne il potenziale in ambito pastario.

Inoltre negli ultimi anni la capacità industriale del settore ha raggiunto la piena maturità, consolidando quindi processi di produzione efficienti, grazie anche agli investimenti realizzati. La domanda locale di prodotti è stata ampiamente soddisfatta, pertanto le aziende stanno cercando di aprire nuovi mercati, garantendo la massima efficienza nella fornitura dei prodotti.

Questa pubblicazione è stata possibile grazie ai nostri sponsor locali del settore pastario e ai fornitori industriali. Inoltre Pastaria contribuisce come media partner in Europa. Chiunque sia interessato a ricevere copie stampate o digitali dell'annuario in spagnolo o inglese può richiederle a institucional@uifra.org.ar e UIFRA provvederà a inviarle.

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

6

La pasta: influenza del processo e della formulazione sulle sue proprietà nella letteratura scientifica

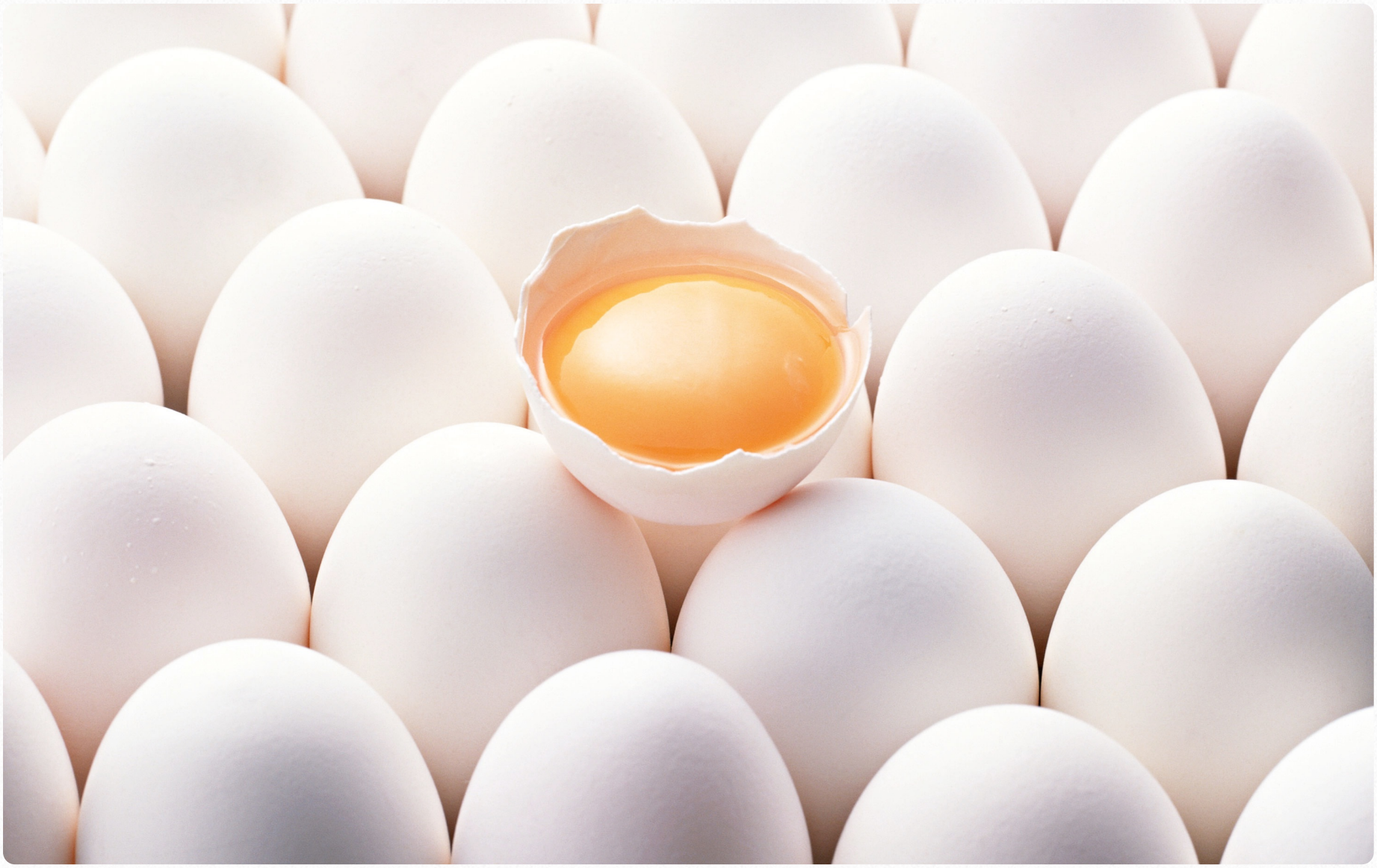
Eleonora Carini
Elena Curti
Dipartimento di Scienze degli Alimenti
Siteia.Parma Centro Interdipartimentale
Università degli Studi di Parma

Una rassegna di alcuni dei più interessanti studi presenti nella letteratura scientifica, che prendono in considerazione l'effetto del processo di produzione e della diversa formulazione sulle proprietà della pasta.

La pasta è un prodotto alimentare di larghissima diffusione, anche al di fuori dei confini Italiani. Pur essendo composta da soli due ingredienti considerando la sua formulazione base (semola ed acqua), deve le sue particolari caratteristiche a due grandi variabili su cui è possibile agire per modulare le sue proprietà. Una di queste due variabili è il processo produttivo, che prevede la trasformazione della miscela degli ingredienti, opportunamente dosati, nel prodotto finito, attraverso le fasi di impastamento, formatura ed essiccamento (pasta secca). L'altra variabile è la formulazione, infatti, la formulazione base della pasta può essere modificata con l'aggiunta di altri ingredienti, per conferire particolari caratteristiche, come ad esempio arricchimento in nutrienti per aumentarne il valore nutrizionale.
In questo articolo sono presentati alcuni degli studi presenti nella letteratura scientifica, che prendono in considerazione l'effetto del processo e della diversa formulazione sulle proprietà della pasta. Viene anche in parte trattato l'effetto delle materie prime sulla qualità della pasta.

Materie prime e processo

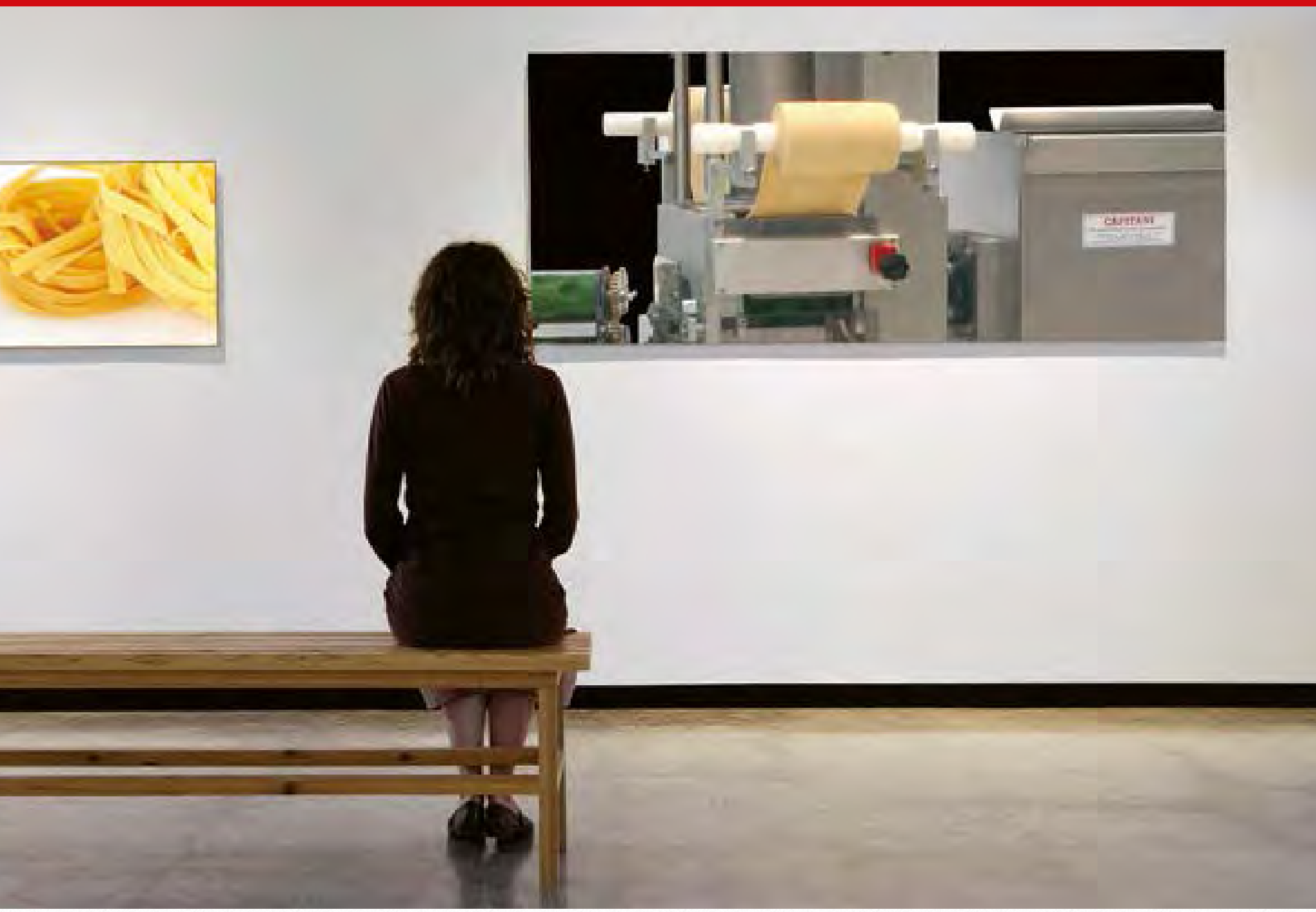
Sebbene la selezione delle materie prime e il processo tecnologico nel settore della pastificazione possano essere considerati un know-how ben consolidato, essi sono stati oggetto di diversi studi scientifici non particolarmente recenti, i cui contenuti vengono brevemente riportati di seguito.
Nella selezione della semola sono da considerarsi importanti la composizione chimica e le caratteristiche morfologiche della componente amidacea. Soh e colleghi (2006) hanno studiato l'effetto del contenuto di amilosio e della tipologia di cristalli di tipo-B sulle proprietà di texture e qualità in cottura (assorbimento di acqua in cottura) di spaghetti, osservando che un frumento duro con un contenuto più elevato di cristalli di tipo-B e di amilosio nella frazione amidacea possono contribuire a migliorare la qualità della pasta. Grant e colleghi (2004) hanno studiato la differenza tra spaghetti prodotti con semola di grano duro tradizionale e "waxy" (la frazione amidacea contiene sostanzialmente solo amilopectina) per valutare l'effetto delle due componenti dell'amido. Gli spaghetti ottenuti da solo semola waxy sono risultati avere una texture non accettabile, suggerendo quindi che è la componente dell'amilopectina che influenza maggiormente l'adesività e la tenuta in cottura della pasta e il rapporto ottimale amilosio/amilopectina nella semola va considerato per l'ottenimento di una pasta di buona qualità.



Anche le proteine della semola, in termini qualitativi e quantitativi, come noto, hanno una forte influenza sulla qualità della pasta. Uno studio (Ames et al., 2003) ha confrontato cultivar selezionate di grano duro caratterizzate da glutine molto forte con cultivar convenzionali, osservando che per l'ottenimento di una migliore texture della pasta, la forza del glutine sembrerebbe essere un fattore meno importante del contenuto di proteine (e quindi della quantità di glutine formato). In particolare, con le cultivar caratterizzate da glutine molto forte ma con minore contenuto proteico la pasta prodotta risultava avere caratteristiche di texture peggiori rispetto alla pasta prodotta con grano duro a maggior contenuto di proteine. Un altro studio (Bruneel et al., 2010) ha confrontato 16 tipologie di spaghetti in termini di temperatura di gelatinizzazione dell'amido e del suo processo di rigonfiamento, e del contenuto di proteine estraibili in una soluzione diluita di sodio-dodecil-solfato (SDSEP), un indicatore della polimerizzazione proteica in seguito al processo di essiccamento (Lagrain et al., 2005). È stata osservata una migliore qualità della pasta nei campioni con maggiore contenuto di SDSEP, minore temperatura di gelatinizzazione e minore rigonfiamento,

REDAPPLE adv.IT

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



MACCHINE PER PASTA FRESCA

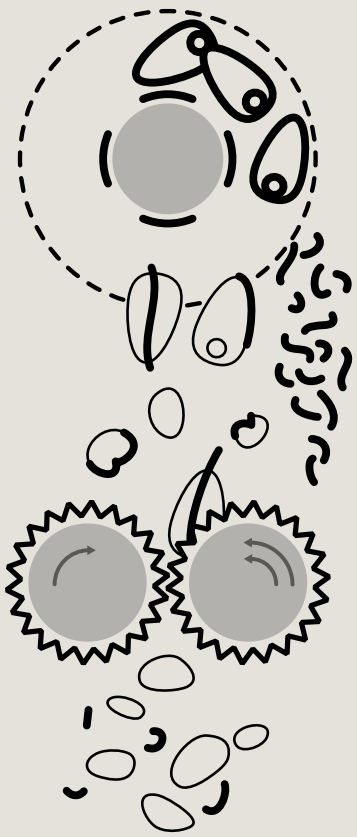
CAPITANI

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

indicando che il processo di polimerizzazione proteica durante l'essiccamento è determinante per ottenere una pasta di alta qualità e performance in cottura.
Per quanto riguarda la variabile del processo di pastificazione, alcuni tra i parametri più importanti per ottenere una pasta di qualità sono le condizioni di estrusione ed essiccamento.
Nella fase di estrusione l'idratazione dell'impasto in entrata, la temperatura e lo sforzo di taglio applicato possono influenzare la qualità della pasta. Uno studio (Abecassis et al., 1994) ha indicato che una maggiore idratazione della semola e una maggiore velocità della vite nella camera di estrusione possono influenzare positivamente la qualità in cottura della pasta (migliore tenuta in cottura e proprietà reologiche). Al contrario una temperatura eccessiva dell'impasto all'uscita della trafila può risultare in un decadimento qualitativo e in una peggiore performance in cottura.
Nella fase dell'essiccamento la scelta della temperatura di processo (da 60°C, bassa, a 100°C, alta) ha un effetto sia sull'amido che sulle proteine. Le alte temperature (90°C) hanno solitamente un effetto positivo in quanto promuovono la polimerizzazione delle proteine glutiniche e la formazione di aggregati proteici più grandi, migliorando positivamente la qualità della pasta e la performance in cottura (Singh and MacRitchie, 2004; Lamacchia et al., 2007), modificando anche l'organizzazione cristallina dell'amido e la temperatura di gelatinizzazione (Zweifel et al., 2000).
Oltre alla temperatura di essiccamento, un parametro fondamentale che incide fortemente sulle proprietà della pasta, è il contenuto di acqua del prodotto in ingresso.
Zweifel e colleghi (2003) hanno studiato l'effetto dell'applicazione delle alte temperature (100°C) nelle diverse fasi dell'essiccamento (e quindi su pasta con diverso contenuto d'acqua) e hanno osservato modifiche di maggiore entità sulle proteine, il mantenimento di un migliore reticolo proteico e un minore rigonfiamento dei granuli di amido, una pasta con maggiore durezza e minore adesività superficiale quando le alte temperature sono applicate nella fase finale dell'essiccamento.
Risultati simili sono stati anche riportati da De Noni e Pagani (2010), che hanno analizzato dal punto di vista microscopico alcuni campioni di pasta cotta essiccati ad alte temperature e osservato una completa coagulazione proteica e cambiamenti dell'organizzazione cristallina dell'amido che permangono nella pasta cotta influenzandone positivamente la struttura. Inoltre la scelta delle alte temperature nelle fasi finali dell'essiccamento è particolarmente indicata in caso di semola a basso contenuto proteico, per il miglioramento della performance

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

in cottura (Güler et al., 2002; Cubadda et al., 2007).
L'aggiunta di uova nella pasta fresca consente di ottenere un colore più giallo e un maggiore valore nutrizionale, ma al contempo ne influenza anche le caratteristiche e la qualità.
Uno studio (Alamprese et al., 2005) ha valutato l'effetto del trattamento di pastorizzazione di pasta fresca all'uovo sul reticolo proteico. I campioni di pasta sono stati prodotti usando uova intere pastorizzate, e successivamente sottoposti a uno o due trattamenti di pastorizzazione consecutivi. Solamente il doppio trattamento di pastorizzazione ha migliorato la qualità della pasta (maggiore elasticità, minore assorbimento di acqua in cottura), inducendo la formazione di un reticolo proteico più tenace grazie alla formazione di più legami disolfuro, promossi dalla presenza dell'ovoalbumina. Anche l'intensità del trattamento termico, agendo sulle interazioni proteiche, è importante nella pasta fresca all'uovo, secondo quando riportato nello studio di Alamprese e colleghi (2008). I risultati dello studio su lasagne fresche all'uovo hanno indicato che un trattamento termico che comporti un maggiore C_0 (effetto cottura che tiene in considerazione la formazione di composti di Maillard) risulta in una migliore qualità reologica e performance in cottura della pasta, dovute alla presenza di un reticolo proteico con interazioni più forti. Per quanto riguarda invece la fase di formatura, il maggiore stress termico dell'estrusione rispetto alla laminazione può rendere più tenace la pasta e aumentarne l'assorbimento di acqua in cottura, ma risulta anche in un maggiore rilascio di solidi dovuto al parziale danneggiamento della fase amidacea (Zardetto e Dalla Rosa, 2009).
Guardando alla materia prima uovo, il rapporto albume/tuorlo è risultato essere inversamente correlato al contenuto lipidico e direttamente correlato al modulo di Young e alla tenacità della pasta [(test in trazione); Alamprese et al., 2009]. Un maggiore contenuto di tuorlo, apportando un maggior contenuto lipidico, può invece indebolire la maglia glutinica e favorire il rigonfiamento dei granuli di amido e l'assorbimento di acqua in cottura.

Effetto dell'arricchimento della pasta

Essendo la pasta un prodotto diffuso in molte regioni del mondo e particolarmente apprezzato da una grande fetta di consumatori per la sua semplicità, facilità di preparazione e ottima palatabilità, essa si presta ad essere arricchita tramite l'aggiunta di determinati ingredienti allo scopo di aumentarne il valore nutrizionale. Tuttavia, l'arricchimento con ulteriori ingredienti non

ONBOARD

A TECHNICAL APP BY PAVAN GROUP

Download now for
iPhone / iPad

www.pavangroup.com - marketing@pavan.com

Copyright of Pavan Group 2014

sempre consente di mantenerne inalterate le sue caratteristiche qualitative, perché proprietà come consistenza, colore, tenuta in cottura e qualità sensoriale possono essere influenzate in modo negativo. Un interessante e recentissimo studio-revisione condotto da ricercatori canadesi (Mercier et al., 2016) ha effettuato un'analisi statistica (meta-analysis) su tutti i dati scientifici significativi presenti in letteratura per valutare l'effetto dell'arricchimento della pasta sui suoi attributi qualitativi. Gli autori hanno esaminato 66 lavori rilevanti, di cui quasi il 60% pubblicati dopo il 2010, a dimostrazione del grande interesse scientifico e commerciale sullo sviluppo di pasta arricchita. Sono stati considerati 32 attributi qualitativi raggruppati in 7 categorie: composizione (stimata), proprietà dell'impasto (tempo di sviluppo, stabilità, assorbimento di acqua, temperatura di gelatinizzazione, ecc.), proprietà della pasta prima della fase di essiccamento (spessore o diametro dopo estrusione, coefficiente di diffusione dell'acqua, ecc.), proprietà di cottura (tempo ottimale, perdita di solidi, aumento di peso e volume), colore (valori L, a* e b* per pasta cruda e cotta), proprietà meccaniche (durezza, elasticità, adesività) e proprietà sensoriali (apparenza, consistenza, flavor e accettabilità complessiva). 11 invece sono state le specifiche di processo prese in considerazione nella meta-analysis: il tipo di ingrediente utilizzato per l'arricchimento e il livello di aggiunta impiegato, il tipo di frumento utilizzato, la presenza di additivi (uova o emulsionanti), il metodo di formatura, il diametro/spessore all'uscita dalla trafila, le condizioni di essiccamento (tempo, temperatura e umidità relativa) e l'idratazione dell'impasto. La valutazione statistica ha permesso di rendere tutti questi dati omogenei per poter effettuare un confronto statistico e mettere in relazione tutte le variabili sopradescritte. I risultati più salienti di questa revisione vengono di seguito raggruppati secondo la classificazione degli attributi qualitativi della pasta effettuata dagli stessi autori.

Effetto sulla composizione (stimata) della pasta: il livello di aggiunta degli ingredienti per arricchire la pasta è risultato variare dallo 0,25 al 50% (<30% nel 90% degli studi considerati). Il minore livello di arricchimento (<2%) è stato raggiunto con biomassa da microalghe (Fradique et al., 2010, 2013), mentre i livelli più alti sono stati ottenuti con l'aggiunta di amido resistente, farine di ceci, grano saraceno, banana e soia (Aravind et al., 2013; Sabanis et al., 2006; Chillo et al., 2008; Agama-Acevedo et al., 2009; Baiano et al., 2011, rispettivamente). Gli arricchimenti hanno influenzato la quantità di proteine e di fibra totale nella pasta. In particolare, il maggior contenuto proteico (33,3% sul peso secco) è stato ottenuto

**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

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001

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

con un arricchimento del 50% di farina di arachidi (Howard et al., 2011) mentre il maggior contenuto in fibra totale con un arricchimento del 30% di crusca di frumento (Aravind et al., 2012). L'arricchimento della pasta con farina di legumi ha aumentato il contenuto proteico di 1,8% (sul peso secco della pasta) per livelli di arricchimento <15% e di 4% (sul peso secco della pasta) per livelli di arricchimento superiori.

Effetto sulle proprietà dell'impasto: il tempo di sviluppo dell'impasto è risultato aumentare in media di 1,28 minuti nella pasta arricchita rispetto alla pasta convenzionale. La competizione tra ingredienti aggiunti e le proteine del glutine per l'acqua così come l'influenza degli ingredienti aggiunti sulla riorganizzazione delle subunità gluteniniche sono state individuate come le cause di questo aumento di tempo di sviluppo dell'impasto in presenza di ingredienti aggiunti. L'assorbimento di acqua dell'impasto misurata con il Farinografo (500 UB) è risultata aumentare del 5% (g/100 g di impasto) in media in quanto l'arricchimento generalmente aumenta il contenuto di proteine non glutiniche nella pasta, le quali competono con quelle glutiniche per l'acqua durante la fase di impastamento, fattore che potrebbe aumentare il livello di acqua richiesto per un'ottimale idratazione del reticolo glutinico. L'arricchimento con farine di legumi è risultato aumentare l'indice glutinico (rapporto tra glutine forte e glutine totale) indicando che i componenti delle farine rimangono fisicamente intrappolati nella matrice glutinica, aumentando la massa di impasto ritenuta nel test Glutomatic.

Effetto sulle proprietà nella fase di essiccamento: il contenuto d'acqua della pasta dopo la fase di estrusione generalmente non cambia con l'arricchimento del prodotto. L'arricchimento risulta in un aumento del diametro o dello spessore della pasta dopo essiccamento di circa 0,02 mm per temperature di essiccamento >60°C, mentre nessun effetto è stato riscontrato per temperature <60°C. L'arricchimento risulta anche in un aumento del coefficiente di diffusione dell'acqua durante il processo di essiccamento per un aumento di porosità dovuto ad una parziale destrutturazione del glutine in presenza degli ingredienti aggiunti (Villeneuve et al., 2013). Questo effetto è risultato, ancora una volta, essere più significativo a temperature >60°C, per maggiori velocità di evaporazione dell'acqua a temperature più alte. Il processo di essiccamento risulta quindi velocizzato (a parità di contenuto d'acqua residuo desiderato) quando vengono aggiunti ingredienti per arricchire il prodotto rispetto ad una pasta convenzionale.

Effetto sulle proprietà di cottura della pasta: in almeno la metà degli studi inclusi

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

nella meta-analysis sono state considerate proprietà di cottura della pasta. L'arricchimento ha causato una diminuzione, in media, di 0,42 minuti del tempo di cottura ottimale, effetto attribuibile ad una modifica della composizione chimica e microstruttura della pasta quando altri ingredienti vengono aggiunti. L'arricchimento ha un effetto "diluente" della fase amido nella pasta, e questo può ridurre il contenuto di acqua necessario per la gelatinizzazione dell'amido; l'arricchimento potrebbe anche ridurre il contenuto di glutenine e aumentare i componenti a minore peso molecolare che necessitano di meno tempo per idratarsi (Vernaza et al., 2012). In alternativa, l'arricchimento potrebbe parzialmente destrutturare il glutine facilitando la penetrazione dell'acqua (Chillo et al., 2008). L'arricchimento è risultato aumentare i solidi persi durante la cottura di un 14% rispetto alla pasta convenzionale. L'effetto è risultato simile sia nel caso dell'arricchimento con farine di legumi che con ingredienti ad alto contenuto in fibra. Nel caso della fibra, l'impatto sui solidi persi è risultato fibra-specifico: l'arricchimento con inulina ha significativamente aumentato i solidi persi in cottura, mentre l'arricchimento con altri ingredienti contenenti fibra come β-glucani, gomma di guar, amido resistente, non hanno avuto effetto o hanno diminuito poco la tenuta in cottura delle paste (Tudorica et al., 2002; Manno et al., 2009; Aravind et al., 2012, 2013). Questi diversi effetti fibra-specifici potrebbero riflettere due opposti effetti della presenza di fibra. Alcuni studi suggeriscono che la fibra possa avere un effetto "correttivo" sulla microstruttura della pasta, contribuendo in modo attivo allo sviluppo della matrice o attraverso un inglobamento fisico strutturale (Koca e Anil, 2007; Sabanis e Tzia, 2010; Mert et al., 2014). Altri suggeriscono che la fibra possa avere un effetto diluente sul glutine e che, essendo caratterizzata da un elevata capacità di assorbimento di acqua, possa ostacolare la corretta idratazione del glutine se la quantità di acqua non risulta sufficiente (Sivam et al., 2010). Sicuramente, la diversa specificità chimica delle diverse tipologie di fibra influenza l'esplicazione di un effetto piuttosto che un altro.

L'aumento medio dei solidi persi per arricchimenti inferiori al 15% è risultato raddoppiare quando le temperature di essiccamento sono inferiori a 60°C. Ad alte temperature di essiccamento il glutine viene rafforzato in seguito alla maggiore formazione di aggregati proteici che potrebbero ridurre la penetrazione dell'acqua e prevenire la rottura del granulo di amido (Zweifel et al., 2003). Questo suggerisce che le alte temperature di essiccamento potrebbero essere più indicate per la produzione di pasta arricchita, a condizione che l'ingrediente

IDEA 500 MONOSFOGLIA

IDEA 500 è la nuova **raviolatrice monosfoglia** per la produzione di ravioli a sfoglia singola **come fatti a mano**.

È adatta a **tutti i tipi di ripieno** grazie ad un innovativo sistema di dossaggio, brevettato.

Stampi intercambiabili di qualsiasi dimensione e formato.

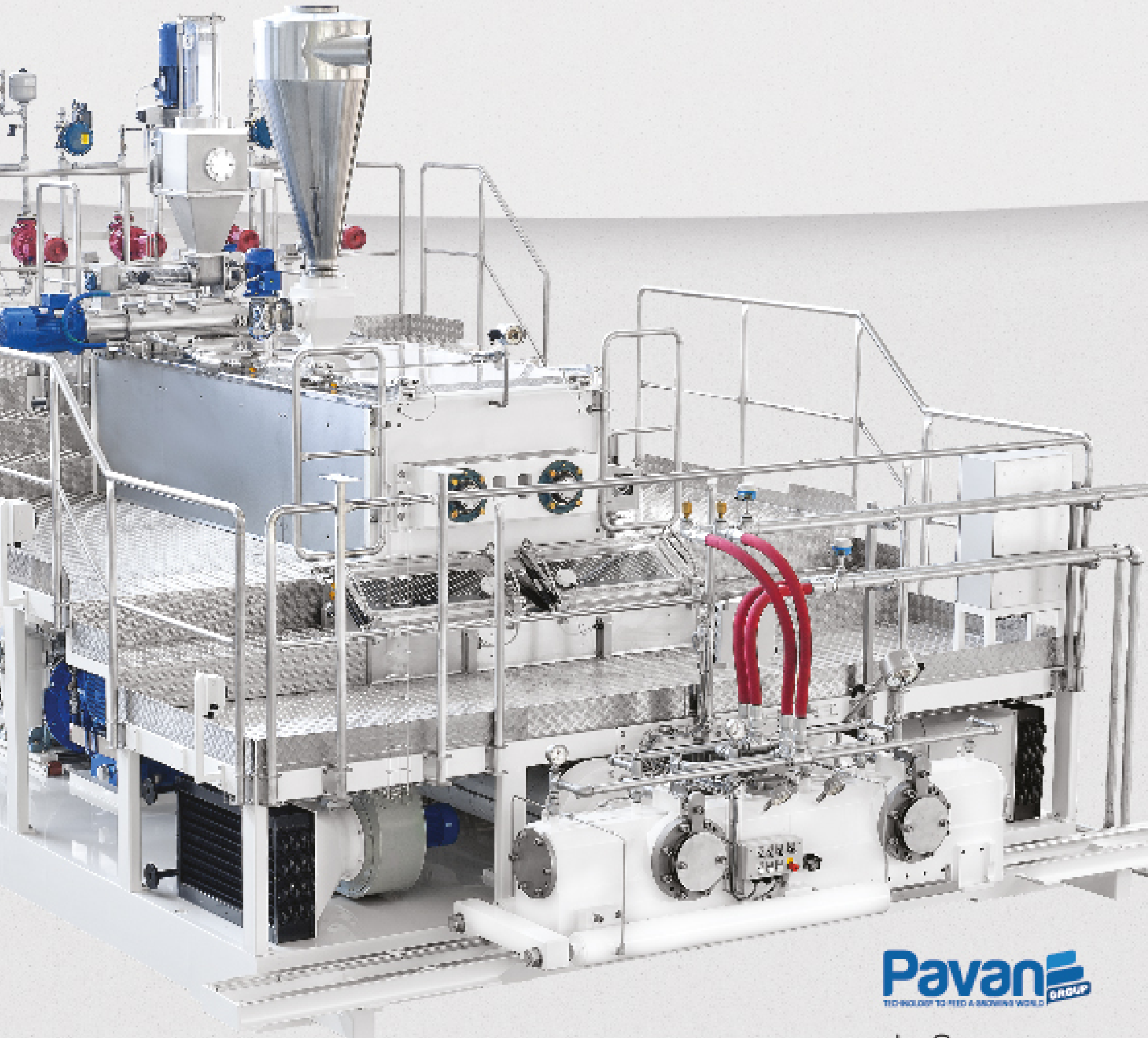
Lavabile e sanificabile.

Per informazioni
T. +39 (0)523 949451

IDEA SRL Via Marconi 126 - 29010 ALSENO (PC) - www.ideapastamachines.com

utilizzato per l'arricchimento non sia termosensibile e rimanga biodisponibile dopo l'essiccamento.
Effetto sul colore: anche il colore rappresenta un attributo qualitativo importante per il consumatore, il quale può apprezzarlo proprio al momento dell'acquisto del prodotto. L'arricchimento della pasta comporta una diminuzione del parametro L (luminosità) sul prodotto non cotto, fattore questo non positivo in quanto il consumatore apprezza maggiormente una colorazione gialla e luminosa. La minore luminosità della pasta arricchita è dovuta nella maggior parte dei casi alla presenza di ingredienti aggiunti generalmente di colore più scuro, all'imbrunimento non enzimatico di zuccheri riducenti presenti tra gli ingredienti aggiunti, e all'ossidazione dei pigmenti carotenoidi (Marconi et al., 2002; Alireza Sadeghi et al., 2008; Carini et al., 2009). Il cambiamento di colore viene ridotto se il prodotto viene essiccato a temperature >60°C in quanto la colorazione scura che si raggiunge con la reazione di Maillard durante il processo può parzialmente mascherare la diminuzione di luminosità dovuta all'arricchimento della pasta. L'arricchimento au-

L'essenziale in tre ingredienti



Pavan GROUP

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

menta anche il valore a* (indice di rosso) della pasta cruda, in modo più marcato con livelli di arricchimento >15%. Con l'arricchimento si verifica anche una diminuzione di b* (indice di giallo) che, come per a*, è risultata maggiore per temperature di essiccamento <60°C. I parametri L, a* e b* misurati nella pasta cruda sono risultati significativamente correlati ai rispettivi della pasta cotta, indicando che il colore della pasta cotta può essere previsto in modo accurato dalla misurazione del colore del prodotto previa cottura.
Effetto sulle proprietà meccaniche: la durezza è risultata correlata alla stabilità al Farinografo mentre l'adesività al tempo di sviluppo dell'impasto indicando che i parametri misurati con il Farinografo sono dei buoni predittori delle proprietà meccaniche del prodotto cotto. L'adesività è risultata negativamente correlata al contenuto proteico in quanto un minore livello proteico potrebbe aumentare l'assorbimento di acqua e il rigonfiamento dei granuli di amido causando fuoriuscita di amilosio aumentando quindi l'adesività della pasta (Petitot e al., 2010). L'elasticità è risultata correlata al tempo ottimale di cottura: l'arricchimento della pasta diminuisce il tempo ottimale di cottura e l'elasticità della pasta per una parziale destrutturazione della maglia glutinica limitando quindi le proprietà elastiche del glutine (Tudorica et al., 2002).

Effetto sulle proprietà sensoriali: il livello di arricchimento della pasta è risultato essere negativamente correlato alla sua qualità complessiva apparenza e flavor, riflettendo quindi una minore accettabilità della pasta arricchita rispetto a quella convenzionale. L'aggiunta di un 15% di farina di banana (Agama-Acevedo et al., 2009), 6% di funghi disidratati, 15% di farina di Bengal gram (una farina di ceci utilizzata nei paesi Asiatici), 12 % di farina di soia degrassata (Kaur et al. 2013) e dall'1 al 3% di microalghe disidratate (Zouari et al., 2011) alla pasta ha permesso di ottenere pasta arricchita caratterizzata da un'accettabilità leggermente maggiore rispetto alla pasta convenzionale. La diminuzione delle proprietà organolettiche nella pasta arricchita è risultata di piccola entità o nulla in caso di piccoli livelli di aggiunta di ingredienti. In particolare, un arricchimento del 10% è stato considerato come quel livello sotto al quale si hanno proprietà organolettiche simili al prodotto convenzionale. A livelli maggiori di arricchimento, le proprietà sensoriali sono risultate dipendere dalla formulazione.
Lo studio ha inoltre dimostrato una correlazione tra proprietà sensoriali e proprietà in cottura: paste con alti tempi di cottura ottimali e bassi solidi persi in cottura hanno generalmente migliori proprietà sensoriali. Non è stata osservata però una correlazione tra la durezza della pasta e le sue pro-

19-22 NOVEMBER 2016

RiminiFiera
business space

GLUTEN FREE EXPO®

083/2014
GLTN14E

INTERNATIONAL LEADING FAIR DEDICATED TO GLUTEN FREE MARKET AND PRODUCTS

- TRENDS
- EVENTS
- SOURCES
- NETWORK
- TRADE

SALONE INTERNAZIONALE DEL MERCATO E DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU

prietà sensoriali, indicando che colore e proprietà in cottura sono più importanti per l'accettabilità della pasta da parte del consumatore.

Dopo aver passato in rassegna tutti i più rilevanti effetti dell'arricchimento della pasta sui parametri qualitativi e avere compreso che questi ultimi ne sono influenzati in molti casi in modo negativo, ci sorge spontaneamente una domanda: ma a che pro? All'inizio di questo paragrafo si è scritto che le ragioni per cui si lavora per lo sviluppo di paste arricchite sono nutrizionali, alle quali il consumatore si dimostra sempre più sensibile. Ma il maggiore valore nutrizionale della pasta arricchita, è effettivamente poi "fruibile" dal nostro organismo? Vale a dire, le molecole bioattive che includiamo in queste formulazioni arricchite, sono biodisponibili nel nostro organismo? In questo campo la ricerca è ancora ai primissimi esordi, e soprattutto mancano sperimentazioni in vivo, in grado quindi di verificare l'effettiva biodisponibilità di questi componenti. Attendiamo la risposta della scienza in merito.

Bibliografia

Abecassis, J., Abbou, R., Chaurand, M., Morel, M. H., & Vernoux, P. (1994). *Influence of extrusion conditions on extrusion speed, temperature, and pressure in the extruder and on pasta quality*. Cereal Chemistry, 71, 247-253.

Alireza Sadeghi, M., & Bhagya, S. (2008). *Quality characterization of pasta enriched with mustard protein isolate*. Journal of food science, 73(5), S229-S237.

Agama-Acevedo, E., Islas-Hernandez, J. J., Osorio-Díaz, P., Rendón-Villalobos, R., Utrilla-Coello, R. G., Angulo, O., & Bello-Pérez, L. A. (2009). *Pasta with unripe banana flour: Physical, texture, and preference study*. Journal of Food Science, 74(6), S263-S267.

Alamprese C., Casiraghi, E., & Rossi, M. (2008). *Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity*. Journal of Food Engineering, 89(1), 1-7).

Alamprese, C., Casiraghi, E., & Rossi, M. (2009). *Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg content and albumen to yolk ratio*. Journal of Food Engineering, 93(3), 302-307.

Alamprese, C., Iametti, S., Rossi, M., & Bergonzi, D. (2005). *Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta*. European Food Research and Technology, 221(6), 759-767.

Ames, N. P., Clarke, J. M., Marchylo, B. A., Dexter, J. E., Schlichting, L. M., & Woods, S. M. (2003). *The effect of extra-strong gluten on quality parameters in durum wheat*. Canadian Journal of Plant Science, 83(3), 525-532.

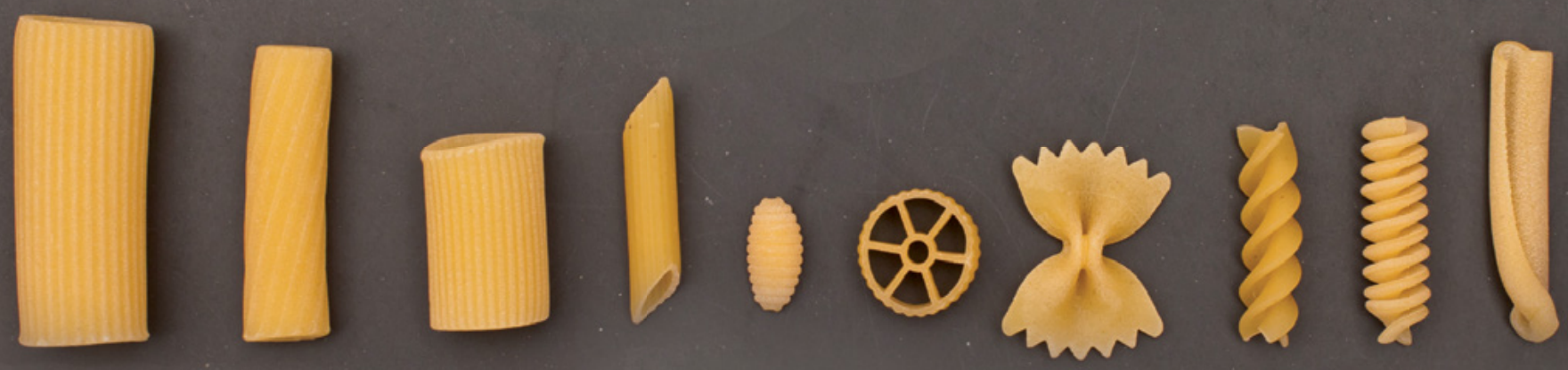
Aravind, N., Sissons, M., Egan, N., & Fellows, C. (2012). *Effect of insoluble dietary fibre addition on technological, sensory, and structural properties of durum wheat spaghetti*. Food Chemistry, 130(2), 299-309.

Aravind, N., Sissons, M., Egan, N., Fellows, C. M., Blazek, J., & Gilbert, E. P. (2012). *Effect of β-glucan on technological, sensory, and structural properties of durum wheat pasta*. Cereal Chemistry, 89(2), 84-93.

Aravind, N., Sissons, M., Fellows, C. M., Blazek, J., & Gilbert, E. P. (2013). *Optimisation of resistant starch II and III levels in durum wheat pasta to reduce in vitro digestibility while maintaining*

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 istituizioni 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

processing and sensory characteristics. Food chemistry, 136(2), 1100-1109.
Baiano, A., Lamacchia, C., Fares, C., Terracone, C., & La Notte, E. (2011). *Cooking behaviour and acceptability of composite pasta made of semolina and toasted or partially defatted soy flour*. LWT-Food Science and Technology, 44(4), 1226-1232.
Bruneel, C., Pareyt, B., Brijs, K., & Delcour, J. A. (2010). *The impact of the protein network on the pasting and cooking properties of dry pasta products*. Food Chemistry, 120(2), 371-378.
Carini, E., Vittadini, E., Curti, E., & Antoniazzi, F. (2009). *Effects of different shaping modes on physico-chemical properties and water status of fresh pasta*. Journal of Food Engineering, 93(4), 400-406.
Chillo, S., Laverse, J., Falcone, P. M., Protopapa, A., & Del Nobile, M. A. (2008). *Influence of the addition of buckwheat flour and durum wheat bran on spaghetti quality*. Journal of Cereal Science, 47(2), 144-152.
Cubadda, R. E., Carcea, M., Marconi, E., & Trivisonno, M. C. (2007). *Influence of gluten proteins and drying temperature on the cooking quality of durum wheat pasta*. Cereal Chemistry, 84(1), 48-55.
De Noni, I., & Pagani, M. A. (2010). *Cooking properties and heat damage of dried pasta as influenced by raw material characteristics and processing conditions*. Critical Reviews In Food Science And Nutrition, 50(5), 465-472.
Fradique, M., Batista, A. P., Nunes, M. C., Gouveia, L., Bandarra, N. M., & Raymundo, A. (2010). *Incorporation of Chlorella vulgaris and Spirulina maxima biomass in pasta products. Part 1: Preparation and evaluation*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 90(10), 1656-1664.
Grant, L. A., Doehlert, D. C., McMullen, M. S., & Vignaux, N. (2004). *Spaghetti cooking quality of waxy and non-waxy durum wheats and blends*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 84(2), 190-196.
Güler, S., Köksel, H., & Ng, P. K. W. (2002). *Effects of industrial pasta drying temperatures on starch properties and pasta quality*. Food Research International, 35(5), 421-427.
Howard, B. M., Hung, Y. C., & McWatters, K. (2011). *Analysis of ingredient functionality and formulation optimization of pasta supplemented with peanut flour*. Journal of food science, 76(1), E40-E47.
Kaur, G., Sharma, S., Nagi, H. P. S., & Ranote, P. S. (2013). *Enrichment of pasta with different plant proteins*. Journal of Food Science and Technology, 50(5), 1000-1005.
Koca, A. F., & Anil, M. (2007). *Effect of flaxseed and wheat flour blends on dough rheology and bread quality*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 87(6), 1172-1175.
Lagrain, B., Brijs, K., Veraverbeke, W. S., & Delcour, J. A. (2005). *The impact of heating and cooling on the physico-chemical properties of wheat gluten–water suspensions*. Journal of Cereal Science, 42(3), 327-333.
Lamacchia, C., Di Luccia, A., Baiano, A., Gambacorta, G., La Gatta, B., Pati, S., & La Notte, E. (2007). *Changes in pasta proteins induced by drying cycles and their relationship to cooking behaviour*. Journal of Cereal Science, 46(1), 58-63.
Manno, D., Filippo, E., Serra, A., Negro, C., De Bellis, L., & Miceli, A. (2009). T*he influence of inulin addition on the morphological and structural properties of durum wheat pasta*. International Journal Of Food Science & Technology, 44(11), 2218-2224.
Marconi, E., Carcea, M., Schiavone, M., & Cubadda, R. (2002). *Spelt (Triticum spelta L.) pasta quality: Combined effect of flour properties and drying conditions*. Cereal Chemistry, 79(5), 634-639.
Mercier, S., Moresoli, C., Mondor, M., Villeneuve, S., & Marcos, B. (2016). *A Meta-Analysis of Enriched Pasta: What Are the Effects of Enrichment and Process Specifications on the Quality Attributes of Pasta?*. Comprehensive Reviews in Food Science

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

and Food Safety.
Mert, B., Tekin, A., Demirkesen, I., & Kocak, G. (2014). *Production of microfluidized wheat bran fibers and evaluation as an ingredient in reduced flour bakery product*. Food and Bioprocess Technology, 7(10), 2889-2901.
Petitot, M., Boyer, L., Minier, C., & Micard, V. (2010). *Fortification of pasta with split pea and faba bean flours: Pasta processing and quality evaluation*. Food Research International, 43(2), 634-641.
Sabanis, D., Makri, E., & Doxastakis, G. (2006). *Effect of durum flour enrichment with chickpea flour on the characteristics of dough and lasagne.* Journal of the Science of Food and Agriculture, 86(12), 1938-1944.
Sabanis, D., & Tzia, C. (2011). *Effect of hydrocolloids on selected properties of gluten-free dough and bread*. Food Science and Technology International, 17(4), 279-291.
Singh, H., & MacRitchie, F. (2004). *Changes in proteins induced by heating gluten dispersions at high temperature*. Journal of Cereal Science, 39(2), 297-301.
Sivam, A. S., Sun-Waterhouse, D., Quek, S., & Perera, C. O. (2010). *Properties of bread dough with added fiber polysaccharides and phenolic antioxidants: a review*. Journal of Food Science, 75(8), R163-R174.
Soh, H. N., Sissons, M. J., & Turner, M. A. (2006). *Effect of starch granule size distribution and elevated amylose content on durum dough rheology and spaghetti cooking quality*. Cereal Chemistry, 83(5), 513-519.
Tudorica, C. M., Kuri, V., & Brennan, C. S. (2002). *Nutritional and physicochemical characteristics of dietary fiber enriched pasta*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50(2), 347-356.
Vernaza, M. G., Biasutti, E., Schmiele, M., Jaekel, L. Z., Bannwart, A., & Chang, Y. K. (2012). *Effect of supplementation of wheat flour with resistant starch and monoglycerides in pasta dried at high temperatures*. International Journal of Food Science & Technology, 47(6), 1302-1312.
Villeneuve, S., Des Marchais, L. P., Gauvreau, V., Mercier, S., Do, C. B., & Arcand, Y. (2013). *Effect of flaxseed processing on engineering properties and fatty acids profiles of pasta.* Food and Bioproducts Processing, 91(3), 183-191.
Zardetto, S., & Dalla Rosa, M. (2009). *Effect of extrusion process on properties of cooked, fresh egg pasta*. Journal of Food Engineering, 92(1), 70-77.
Zouari, N., Abid, M., Fakhfakh, N., Ayadi, M. A., Zorgui, L., Ayadi, M., & Attia, H. (2011). *Blue-green algae (Arthrospira platensis) as an ingredient in pasta: free radical scavenging activity, sensory and cooking characteristics evaluation*. International journal of food sciences and nutrition, 62(8), 811-813.
Zweifel, C., Conde-Petit, B., & Escher, F. (2000). *Thermal modifications of starch during high-temperature drying of pasta*. Cereal Chemistry, 77(5), 645-651.
Zweifel, C., Handschin, S., Escher, F., & Conde-Petit, B. (2003). *Influence of high-temperature drying on structural and textural properties of durum wheat pasta*. Cereal Chemistry, 80(2), 159-167.

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

7

Osservatorio prezzi 3/2016

a cura del
Centro studi economici Pastaria

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

Il calo dei prezzi era stato preventivato. Ma l'intensità dei ribassi e, soprattutto, l'esito dei raccolti 2016, deludenti sul piano qualitativo, hanno superato qualunque previsione di inizio stagione.
Un mix di fattori, tutti di marca ribassista, che hanno avuto quest'estate un impatto immediato, oltreché drastico, sulle quotazioni del frumento duro. La riapertura delle trattative, dopo la consueta sospensione degli scambi sotto raccolta, ha decretato già dalle prime battute della nuova campagna, una pesante riduzione dei prezzi. Se un anno fa non bastavano 300 euro per acquistare in Italia una tonnellata di grano duro (ce ne volevano 330 per l'esattezza) oggi lo stesso quantitativo è reperibile sul mercato a meno di 200 euro.
Sulla piazza di Foggia, benchmark nazionale, data l'importanza del distretto produttivo pugliese, a fine agosto i grani di migliore qualità sono passati di mano a un prezzo massimo di 185 euro per tonnellata, valore quasi dimezzato (-44%) sulla distanza di soli dodici mesi.
Va anche detto che il caso specifico del frumento duro, che ha già messo in allarme gli utilizzatori industriali (molini e pastifici), data la carenza di grani con caratteristiche qualitative idonee alle lavorazioni, si inserisce in un generale contesto recessivo sui mercati cerealicoli mondiali.
Tutti i fondamentali, in particolare l'elevato rapporto tra scorte e consumi, l'indicatore che influenza più di altri la direzione dei prezzi, suggeriscono scenari di calma piatta se non addirittura di ulteriore compressione dei prezzi.
Le indicazioni di forecast formulate dagli analisti suggellano, nelle valutazioni di fine agosto dell'IGC, l'*International grains council*, la previsione di un maxi raccolto 2016, con un bilancio record per la produzione di frumento e un picco storico assoluto anche per il granoturco, dopo una robusta revisione al rialzo delle stime di inizio estate.
Quest'ultima evidenza appare ancora più significativa se si considera che i bassi prezzi dei cereali foraggeri (e il protrarsi di questa condizione di oversupply dei mercati) terranno a freno anche i prezzi delle produzioni zootecniche, grazie a un effetto-calmiere che potrebbe materializzarsi proprio attraverso la catena di trasmissione dei costi.
Sia le carni che i lattiero-caseari hanno comunque beneficiato, in questi ultimi mesi, di una migliore evoluzione del quadro congiunturale. Ci sono inoltre buone

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

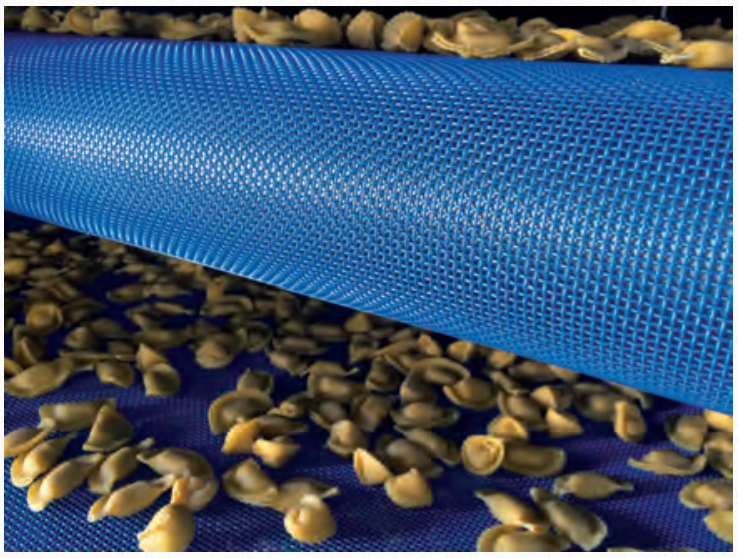
A.P.Pa.Fre. Sede: località Molino Marco, 20 - 28010 Fontaneto d'Agogna (NO)
tel. 347 7219626 fax 0322 806654 e-mail: appafre@hotmail.com

www.appafre.it

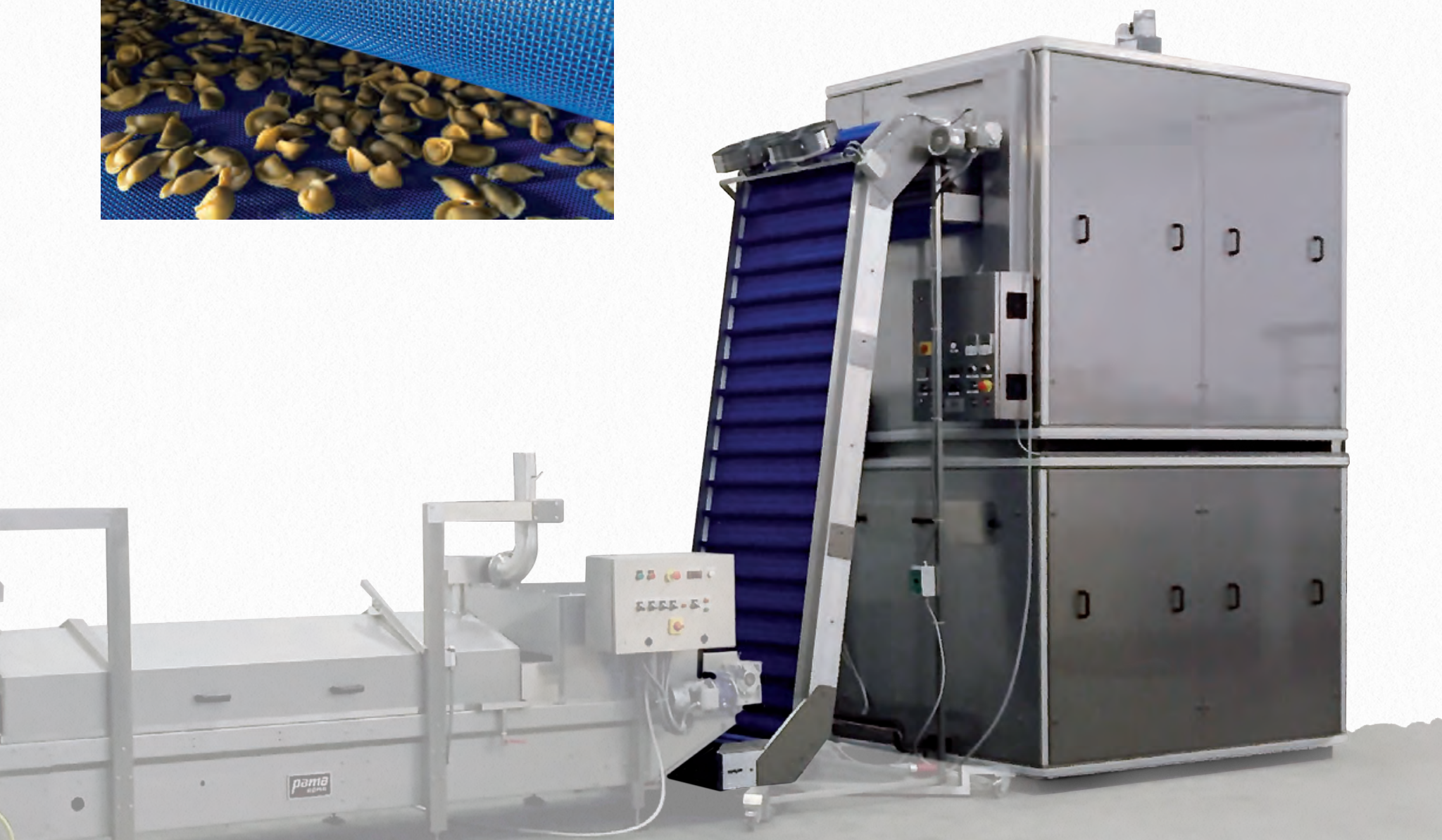
PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (LUGLIO 2016)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	156	-2,5%	-17,8%	=
Frumento duro fino Centro	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	200	-0,2%	-39,2%	=
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	481,25	-1,8%	-0,1%	▼
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	416,75	-9%	-31,8%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	8,12	-4,5%	-24,1%	▼
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,84	6,4%	19,3%	▲
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,8	-5,9%	-19,3%	=
Latte spot	Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	332,5	15,1%	-3,6%	▲
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	1,89	16%	8%	▲
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,3	0%	-1,6%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	3,54	0%	-34,2%	▼

Fonte: elaborazioni Centro studi economici Pastaria su dati vari.
Frumenti, farine e semole: Granaria di Bologna; Uova: CCIAA di Forlì; Carni suine e bovine: Borsa merci di Mantova; Latte: CCIAA Lodi; Burro e Grana Padano: Borsa merci di Milano; Olio di oliva: CCIAA Bari.

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

MONITOR SUI MERCATI				
IMF Commodity Food Price Index*	Prezzo (2005=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	151,26	-2,5%	3,4%	▼
Hard Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	133,62	-14,7%	-32,9%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	161,76	-10,1%	-9,9%	▼

**IMF Index luglio 2016*

possibilità che la lancetta dei prezzi mantenga una direzione positiva soprattutto per le commodity del settore lattiero, in previsione di una minore pressione dell'offerta europea dopo il boom post-deregulation sperimentato con la fine delle quote latte.
Nell'immediato è prevedibile una risalita dei prezzi anche in risposta a una ripresa degli ordinativi cinesi che ridurranno le interferenze sui mercati internazionali soprattutto da parte dei competitor oceanici.
Le carni manterranno un trend moderatamente positivo o al più stazionario, ad eccezione di quelle avicole ancora sbilanciate da un eccesso d'offerta (analogo, prevedibilmente, il quadro delle uova).
In generale il freno dei listini cerealicoli manterrà in terreno negativo i prezzi delle commodity alimentari.
Anche per le materie prime non food le prospettive restano prevalentemente ribassiste almeno fino a dicembre, data l'offerta abbondante e le prospettive di una crescita economica più frenata soprattutto nei paesi emergenti.
Gli analisti della Banca Mondiale stimano nel 2016 una flessione dei prezzi del 16% per i prodotti del comparto energetico, con il greggio WTI, benchmark americano, che dovrebbe attestarsi in media sui 43 dollari al barile.
Meno evidenti i ribassi per le commodity del gruppo non-energy, in previsione di una correzione al ribasso del 4% in media d'anno rispetto al 2015.

PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP

FORMATRICE CAPPELLETTI

Dai una spinta alla tua produzione!

Cambio stampo in meno di 5 min.

Completamente lavabile – 160 bpm garantite

Provala!!

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

www.pastatechgroup.com

Notizie in breve

a cura della
Redazione

Colussi, partnership con il Pastificio Plin

Un sodalizio nato nel nome della qualità e dell'attenzione verso il territorio. Quello stipulato fra il Gruppo Colussi (Milano) e il Pastificio Plin di Villanova d'Albenga (Savona) è un connubio volto ad ampliare la distribuzione e la produzione del pastificio ligure e, per il Gruppo Colussi, a inserirsi nel mercato della pasta fresca.

In particolare, il pastificio vedrà ampliata la propria gamma di prodotti grazie alla collaborazione con esperti di alimentazione e gastronomia. Non solo: la distribuzione di pasta sarà più estesa, sfruttando la rete di vendita e i marchi del Gruppo Colussi in Italia e all'estero. Saranno anche disposti investimenti ad hoc per migliorare la capacità produttiva e la flessibilità di produzione. Gli obiettivi futuri della collaborazione non andranno comunque a intaccare l'artigianalità nella lavorazione del prodotto, caratteristica che verrà invece valorizzata puntando sull'eccellenza.

Il progetto prevede l'ingresso di Colussi nel capitale dell'azienda. La scelta del pastificio è avvenuta sulla base delle “caratteristiche simili” al Gruppo Colussi, come ha spiegato il direttore generale Stefano Casartelli facendo riferimento in particolare alla passione e alla ricerca della migliori materie prime.

Paestum, Di Martino finanzia gli scavi archeologici del parco

Pasta e archeologia vanno a braccetto a Paestum, in provincia di Salerno, dove il pastificio Di Martino ha deciso di sostenere economicamente gli scavi archeologici per i prossimi tre anni. Il proprietario del marchio Antonio Amato metterà a disposizione due borse di studio finalizzate ad attività di ricerca nell'ambito degli scavi dell'omonimo Parco, patrimonio mondiale dell'Unesco.

Qui sono conservati bellissimi templi greci e si trova un museo in cui è collocata una delle più importanti collezioni archeologiche d'Italia. “Quando un prodotto si muove in armonia con il territorio – ha detto l'amministratore delegato dell'azienda Giuseppe Di Martino – i passi che si fanno insieme verso la crescita sono più saldi. Pasta Antonio Amato si pone l'obiettivo di incidere positivamente sullo sviluppo del territorio non solo con la sua presenza economico-imprenditoriale ma anche con il sostegno diretto ed effettivo a progetti culturali e di sostenibilità sociale, di medio e lungo periodo, che abbiano come focus quello di rendere ancora di più il territorio della provincia di Salerno un luogo di rilevanza nazionale ed internazionale, area attrattiva

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

per il turismo di eccellenza e per l'imprenditoria sana".

Monograno Felicetti al Collisioni Festival

Sostenere il territorio attraverso un festival di musica e letteratura. È stata la scelta del pastificio trentino Monograno Felicetti che a luglio ha deciso di partecipare all'appuntamento "Collisioni" di Barolo (Cuneo).
La decisione di investire sull'arte in un piccolo centro deriva da quella volontà di valorizzare le realtà italiane che ha mosso fino a oggi l'azienda. Predazzo, il paese in provincia di Trento in Val di Fiemme dove si trova Felicetti da oltre cento anni, accoglie da molto tempo i migliori grani dei territori italiani dove questi crescono nel contesto ideale.
Il pastificio Felicetti è un'eccellenza italiana nella produzione di pasta monograno biologica. Il prodotto è il risultato di un territorio incontaminato: il grano è di provenienza doc italiana (il farro dall'appennino umbro, il monograno Matt da Manfredonia e il Senatore Capelli dalla Murgia) e l'acqua sorgiva che sgorga a più di 2000 metri è considerata un ingrediente speciale. Attualmente l'azienda è quasi totalmente autonoma nel produrre energia per l'essiccazione della pasta.

Pasta Garofalo, accordo di altri due anni con il Napoli

Pasta Garofalo scenderà in campo con la maglia azzurra per altri due anni. Il pastificio ha infatti deciso di sponsorizzare il Napoli Calcio anche per le stagioni sportive 2016-2017 e 2017-2018. La collaborazione fra l'azienda e la società non è solo di mero sostegno economico: Pasta Garofalo si è infatti impegnata già in passato a diffondere la cultura di un tifo sano e appassionato. In questa direzione è andato il progetto "Quasi Amici", un format web e tv che ha visto Sky Sport come media partner e che ha voluto raccontare il tifo e la rivalità sportiva in modo originale e divertente. Sulla scia del successo dell'iniziativa, l'azienda ha spiegato di essere al lavoro su un progetto simile volto a raccontare il calcio in modo innovativo.
Per quanto concerne la sponsorship, la novità di quest'anno riguarda la rivisitazione dell'inserimento del logo del pastificio sulla maglia: l'azienda compare ora con la classica firma all'interno di un rettangolo. "Sono felice della rinnovata intesa con Pasta Garofalo – ha detto il presidente del Napoli Aurelio De Laurentiis – , un'eccellenza della nostra regione, che esporta nel mondo uno dei prodotti più amati e invidiati del nostro territorio".

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, scatole sostenibili dalle foreste scandinave

La sostenibilità passa anche attraverso il packaging. È per questo che Barilla ha deciso di utilizzare per la sua pasta scatole di cartoncino che vengono prodotte con fibre di cellulosa vergine. Un materiale, questo, che salvaguarda la salute dei consumatori e garantisce un processo di produzione rispettoso per l'ambiente. L'azienda di Parma ha deciso di appoggiarsi prevalentemente a un'azienda finlandese, la Metsa.
La realtà scandinava, con sette cartiere in Finlandia e una in Svezia, ha come parole d'ordine sostenibilità del prodotto e tracciabilità del legname. Produce bioenergia per l'86% del suo fabbisogno e controlla l'intero ciclo di produzione fino alle acque di scarico e le emissioni nell'aria.
La Metsa fattura 5 miliardi di euro, ha 29 stabilimenti in 7 Paesi europei e occupa circa 10mila dipendenti con un indotto di circa 30mila lavoratori. La cooperativa che detiene la maggior parte delle azioni del gruppo è inoltre composta da 116mila piccoli proprietari terrieri delle foreste finniche.
Le scelte della multinazionale di Parma nel packaging si inseriscono nelle linee guida dell'azienda riassunte dallo slogan “Buono per te, buono per il pianeta”, bandiera di una serie di scelte che coniugano la salvaguardia delle risorse naturali, il controllo delle materie prime e la tutela della salute.

UN TELAIO INNOVATIVO
UNA NUOVA TECNOLOGIA
AL PASSO COI TEMPI
IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY
www.iftmantova.com
tel.0376 663667

9

Il grano low-cost trascina in deflazione la pasta italiana

a cura del
Centro studi economici Pastaria

Maxi raccolti in Italia, balzati al record decennale nel 2016. Ma preoccupa il deficit qualitativo.

I costi, per lo meno quelli variabili, avranno quasi certamente un impatto positivo sui conti aziendali. Si tratterà tuttavia di valutare se i risparmi che i produttori italiani di pasta riusciranno a realizzare approvvigionandosi di grani e farine a prezzi quest'anno decisamente più vantaggiosi, si tradurranno, nei prossimi mesi, in un'effettiva crescita della redditività.
Le evidenze, almeno quelle più recenti, dicono che se da un lato le imprese in Italia acquistano sul mercato grani a prezzi inferiori fino al 30-40% a quelli di un anno fa (ribassi a due cifre si riscontrano anche sul circuito delle semole), dall'altro si ha già evidenza delle prime richieste di sconto da parte di buyer e grande distribuzione.
Non sorprende d'altro canto che gli stessi prezzi retail, quelli pagati dai consumatori, abbiamo invertito ormai da quattro mesi una tendenza all'aumento che aveva raggiunto il suo picco a dicembre, con un più 2,5% su base annua.
A luglio scorso – rileva l'Istat (l'Istituto nazionale di statistica) – i prezzi al dettaglio delle paste hanno invece accusato un calo tendenziale nell'ordine dell'1,1%, il più accentuato dal novembre 2010.
E la tendenza proseguirà anche nei prossimi mesi, in maniera verosimilmente più intensa, incorporando nei prezzi al consumo le componenti deflattive che stanno caratterizzando da tempo la fasi produttive (agricole e industriali) a monte di quelle distributive.
Ci sono buone possibilità che il calo dei prezzi possa, se non altro, contribuire a frenare la dinamica discendente dei consumi di pasta, che mantengono il segno meno anche nel primo semestre 2016.
Sul fronte delle esportazioni, al contrario, potrebbe verificarsi quest'anno un recupero dei volumi persi negli ultimi dodici mesi, sia pure a fronte di una limatura dei fatturati.
Se l'anno scorso le spedizioni di pasta oltreconfine avevano infatti subìto un drastico dietro front, cedendo 6 punti percentuali nel dato fisico, quest'anno la dinamica potrebbe crucialmente invertirsi. In cinque mesi, da gennaio a maggio 2016, si è già potuto apprezzare un frazionale recupero, significativo se non altro di un'inversione di tendenza a lungo attesa dagli operatori.
La politica di sconti, agevolata dal taglio dei costi di produzione, sarebbe inoltre potenzialmente in grado di favorire un guadagno di competitività all'estero e soprattutto un rafforzamento delle quote di mercato sia negli sbocchi tradizionali che in quelli emergenti.
Anche questo sarebbe un importante segnale di svolta, in un comparto in cui l'Italia mantiene la leadership assoluta a livello mondiale, subendo però una crescente

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.

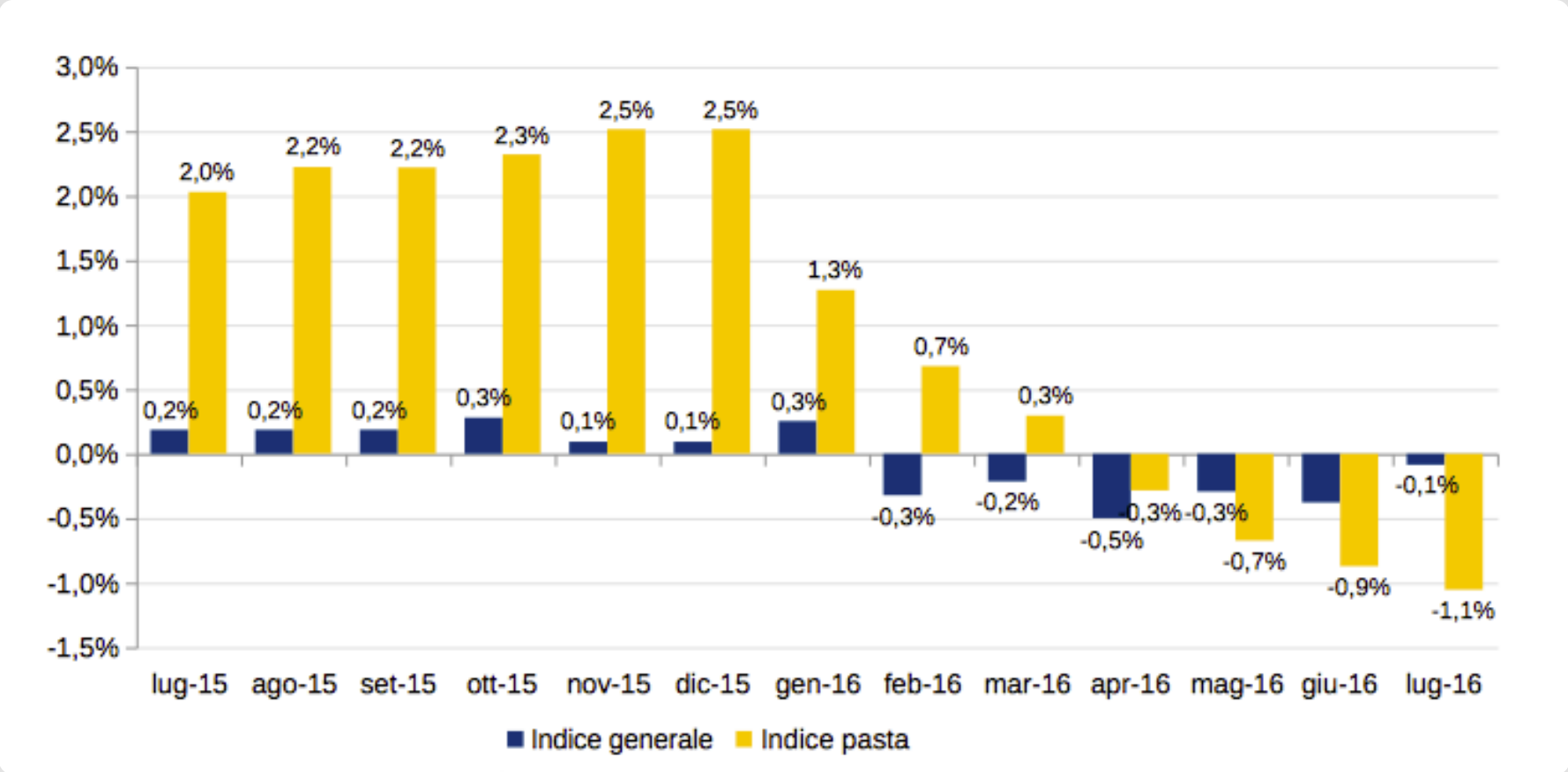
Per saperne di più: www.molinograssi.it

MOLINO GRASSI

pressione concorrenziale da parte dei nuovi paesi produttori.
Le prospettive sono invece meno favorevoli per quanto attiene ai fatturati. Replicare la performance, in questo caso positiva, dell'anno scorso (+6%) appare poco probabile alle attuali circostanze. Sarebbe già un ottimo risultato se l'incasso mantenesse i livelli 2015, ma in questa ipotesi la flessione dei prezzi dovrebbe essere riassorbita da una crescita dei volumi esportati.
L'evoluzione dell'export fino a tutto il mese di maggio segnala per ora un'inversione di rotta del fatturato all'estero, che a distanza di anno ha fatto segnare una limatura del 3%.

Per quanto attiene ai raccolti, assume intanto un contorno più nitido il bilancio, ancora provvisorio, delle nuova campagna di produzione. Una stagione contrassegnata in Italia da un boom produttivo, con le stime di Italmopa, l'associazione che riunisce l'industria molitoria, che attestano il dato di produzione a 5,5 milioni di tonnellate, massimo da dieci anni.
Meno generosi i giudizi sulle caratteristiche tecniche. Se i volumi, infatti, sono più che soddisfacenti, la situazione appare fortemente compromessa sul piano qualitativo, specialmente in Puglia dove le precipitazioni e la troppa umidità sotto raccolta hanno

Grafico 1 DINAMICA TENDENZIALE DEI PREZZI AL CONSUMO IN ITALIA



Variazione dell'indice NIC Istat rispetto allo stesso mese dell'anno precedente

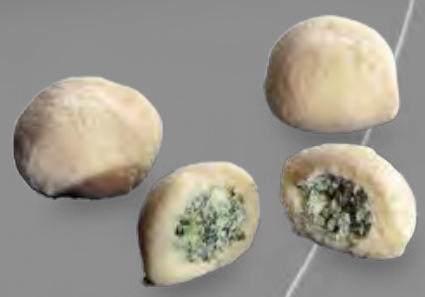
ridotto in molti casi il contenuto proteico dei grani.

Abbondanti quest'anno anche le produzioni in Nord America. Il Canada con un 15% di crescita rispetto alla scorsa campagna avrebbe ottenuto un raccolto di 6,2 milioni di tonnellate di grano duro, basandosi sui conteggi del Dipartimento dell'agricoltura di Ottawa. Positive le previsioni anche per l'export e le scorte, valutati su volumi superiori rispettivamente dell'11 e del 30 per cento a quelli della scorsa annata.

Anche per i grani in partenza dai porti canadesi i prezzi Fob hanno registrato quest'estate un netto ridimensionamento. A fine agosto il contratto *future* sulla prima consegna all'ICE di Londra, piazza di riferimento per le commodity agricole, ha chiuso con un 20% di scarto negativo su base annua, seppure in previsione di una forte richiesta da parte dai paesi del Nord Africa, ambito in cui l'esito dei raccolti è stato invece negativo.

COESTRUSORE MULTILINE PER GNOCCHI RIPIENI

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



Sandorè
Food Machines

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

10

La revisione della ISO 22000, la certificazione volontaria per la“Gestione della sicurezza alimentare”

Massimo Gelati
Gruppo Gelati

Un’anticipazione sulla revisione della norma ISO 22000, lo standard applicato su base volontaria dagli operatori del settore agroalimentare per la gestione della sicurezza alimentare.

Le imprese del settore agroalimentare sono soggette a pressioni sempre più crescenti, sia dal punto di vista legislativo sia per le legittime richieste di sicurezza e garanzia da parte dei consumatori. In questo scenario, l'impegno delle aziende verso una gestione attenta dei rischi diventa un elemento del vantaggio competitivo. La certificazione secondo la norma ISO 22000 permette di superare l'approccio retroattivo del controllo qualità e di avere invece un approccio preventivo. La norma ISO 22000 è uno standard applicato, su base volontaria, dagli operatori del settore alimentare.
È stato pubblicato dall'Ente di Normazione Internazionale ISO al fine di armonizzare gli standard (nazionali e internazionali) preesistenti in materia di sicurezza alimentare e HACCP.
Lo standard è stato scritto da un gruppo di lavoro composto da esperti provenienti da 23 diverse nazioni e da rappresentanti di organizzazioni internazionali, quali la Codex Alimentarius Commission, l'Associazione internazionale degli hotel e dei ristoranti, la Global Food Safety Initiative (GFSI) e la Confederazione delle Industrie agro-alimentari dell'Unione Europea (CIAA).

Cosa cos'è l'ISO 22000?

La norma ISO 22000 è lo standard fondamentale per i sistemi di gestione della sicurezza nel settore agroalimentare. Questa norma consente a tutte le aziende coinvolte nella filiera, in modo diretto o indiretto, di identificare con precisione i rischi a cui sono esposte e di gestirli in maniera efficace. Prevenire il verificarsi di incidenti lungo tutta la filiera e verificare l'adeguatezza rispetto alle norme sono due aspetti essenziali per la tutela del brand.
La norma ISO 22000 è stata concepita per essere compatibile e armonizzata con le altre norme internazionali sui sistemi di gestione, come l'ISO 9001. Essa può quindi essere integrata con i sistemi e i processi di gestione già esistenti.
L'ISO 22000 è applicabile a tutte le aziende che operano in modo diretto o indiretto lungo la filiera agroalimentare, inclusi i produttori, trasformatori, distributori ed utilizzatori di packaging e di materiali e oggetti destinati ad entrare in contatto con alimenti.

Esempio di aziende coinvolte nella produzione di pasta alimentare secca	
Filiera di produzione	**Altri attori della filiera**
Coltivazione in campo	Produzione sementi
Raccolta e stoccaggio del grano	Commercializzazione sementi
Produzione semola	Lavorazioni agricole
Produzione pasta alimentare	Trasporto del grano

Doctor Chef

Pasta & Food Technology

NUOVE TECNOLOGIE DI PRODUZIONE

Tipologie di servizi :

Pasta Fresca e Secca dalla Piccola alla Grande Impresa dettaglio - ingrosso
Conservazione Salse e Sughi
Negozio di Gastronomia
Prosciutteria cotta naturale
Centri Cottura

Servizio chiavi in mano:

START-UP
Business-Planner
Layout macchinari
Formazione Addetti alla produzione e personale di vendita
Haccp
Legislazione alimentare
Etichettatura
Assistenza personalizzata Aziendale
Scuola Personalizzata

Raimondo Mendolia
+39 388 0528286 - info@doctorchef.net
Via della Palazzina, 24/b - 25124 Brescia

www.raimondomendolia.net - www.raimondomendolia.it

Il documento si basa sui principi dell'HACCP definiti dal Codex Alimentarius, ed è allineato con i precedenti ISO 9000 e ISO 14000.
Sebbene non sia obbligatorio, questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo alla tavola" sulla base di principi fondamentali riconosciuti a livello internazionale dagli operatori del settore:

- *comunicazione interattiva*: si tratta di un fattore innovativo e fondamentale della gestione dei rischi, che definisce un flusso di informazioni strutturate sia verso l'interno sia verso l'esterno dell'azienda, per garantire un controllo efficace dei fattori di rischio;
- *gestione di sistema*: permette il controllo di tutte le interazioni tra gli elementi che fanno parte del sistema, per garantire l'efficienza e l'efficacia del sistema stesso;
- *prerequisiti*: è l'adozione degli schemi GMP (*Good Manufacturing Practice*), GHP (*Good Hygiene Practice*), GAP (*Good Agricultural Practice*), di programmi e procedure di manutenzione per attrezzature ed edifici e di programmi di disinfestazione;
- *principi HACCP: Hazard Analysis & Critical Control Points*. È la metodologia di base per controllare i processi produttivi e verificarne la sicurezza. È adatta a ogni singola azienda, senza appesantimenti di carattere burocratico.

I vantaggi della certificazione ISO 22000

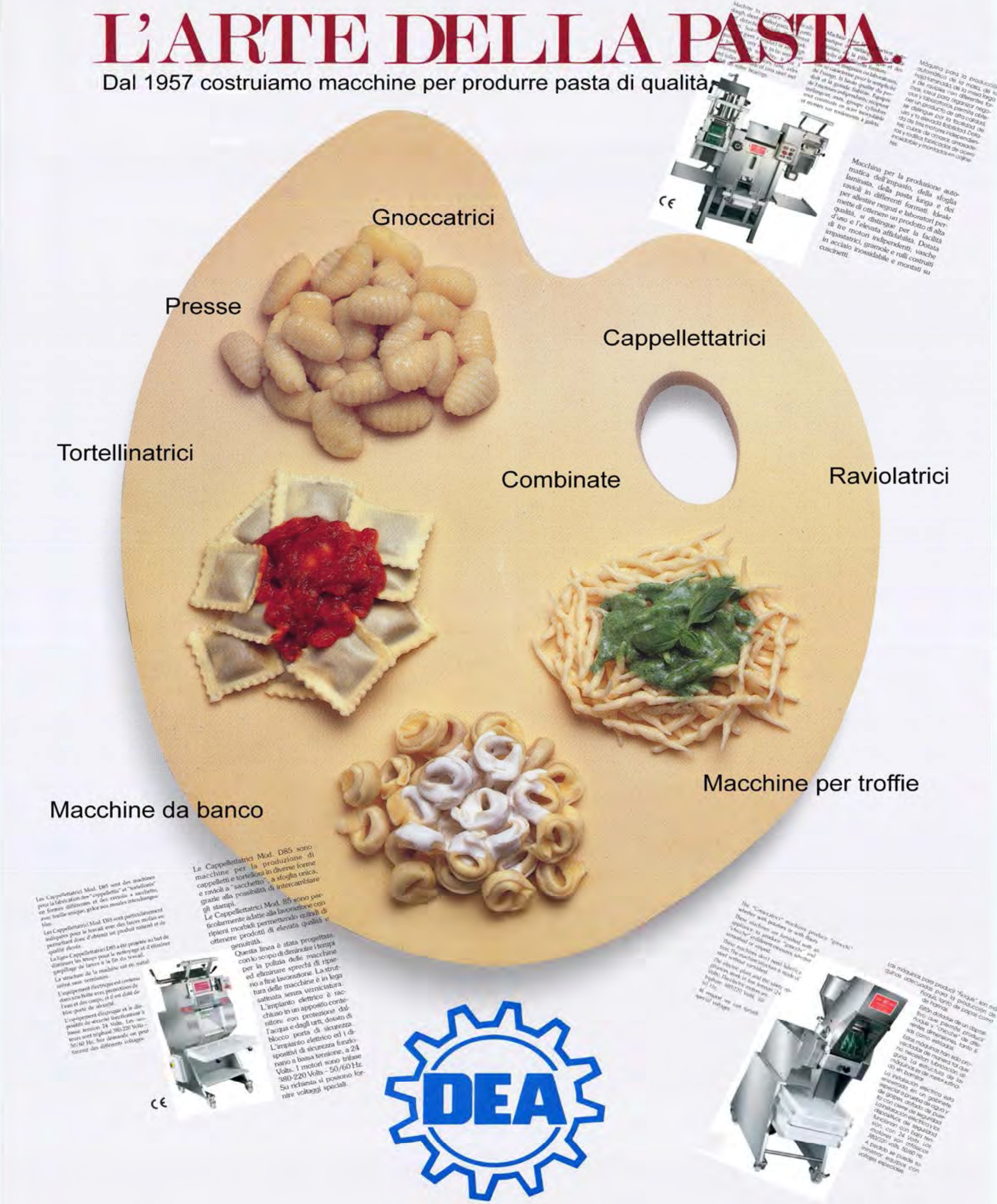
I vantaggi della certificazione ISO 22000 sono molteplici: i principali sono il miglioramento tangibile e dimostrabile delle perfomance in ambito di sicurezza agroalimentare e la maggiore garanzia di conformità alle norme.
La norma ISO 22000 consente alle aziende di:

- realizzare e rendere operativo un sistema di gestione della sicurezza agroalimentare all'interno di un quadro di riferimento chiaramente definito ma sufficientemente flessibile da soddisfare le esigenze dello specifico business dell'azienda;
- comprendere e identificare i rischi effettivi ai quali sono potenzialmente esposti sia l'azienda sia i consumatori;
- realizzare strumenti per misurare, monitorare e ottimizzare efficacemente tutte le performance relative alla sicurezza agroalimentare;
- rispettare in maniera ottimale i vincoli imposti dalla legislazione e i requisiti fondamentali.

La certificazione secondo la norma ISO 22000 è anche l'occasione per comunicare

L'ARTE DELLA PASTA.

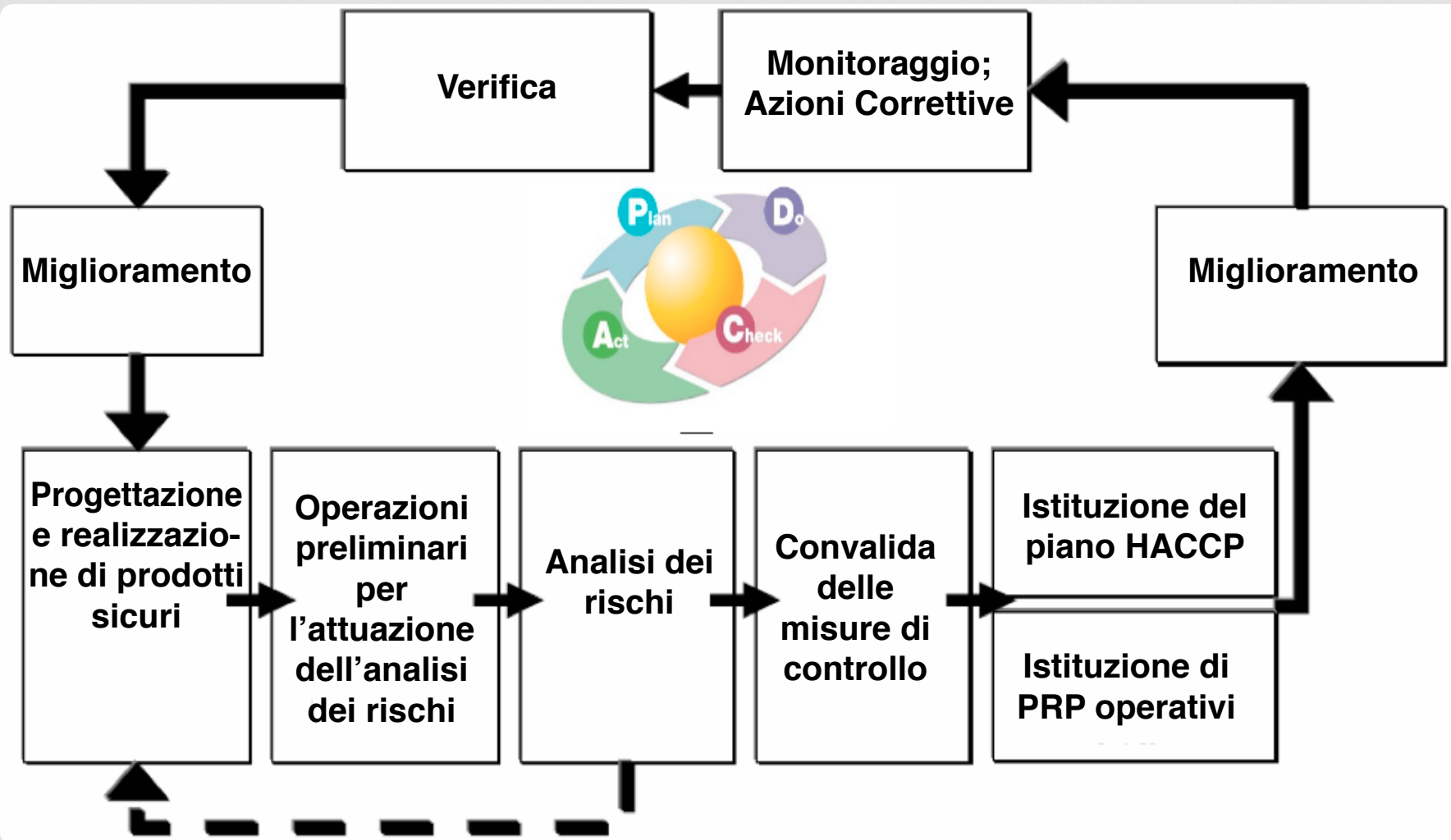
Dal 1957 costruiamo macchine per produrre pasta di qualità



MACCHINE PER LA PASTA FRESCA

16165 Genova - Italy - Via Gualco, 4b - Tel. +39.010.8360680 - +39.0108361391
www.deaoff.com - info@deaoff.com

Figura 1 SCHEMA DEL CICLO PDCA



con tutti gli stakeholder e dimostrare l'impegno dell'azienda sui temi della sicurezza alimentare, nel rispetto dei requisiti di Corporate Governance, Responsabilità d'Impresa e Bilancio di Sostenibilità.

Cosa cambia?

Dopo un decennio di buon servizio, la ISO 22000 relativa ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare sta subendo una modifica completa. È infatti in corso una revisione approfondita della norma.
Ingerire alimenti non sicuri può comportare devastanti conseguenze, sia per la salute dei consumatori che per le imprese in tutto il mondo. I prodotti alimentari viaggiano ben oltre i confini nazionali: la norma ISO 22000 si rivela oggi più essenziale che mai per garantire la sicurezza alimentare a livello globale lungo tutta la filiera.
Il gruppo di lavoro ISO/TC 34/SC 17/WG 8 – incaricato della revisione e gestito dall'Ente danese DS – ha recentemente tenuto a Buenos Aires la sua quarta riunione. Gli esperti hanno prima lavorato sugli oltre 1.000 commenti raccolti sul testo del nuovo progetto di norma e li hanno presi in esame nel corso della riunione al fine di incorporarli nel documento.
In parallelo, il WG 8 ha chiarito alcuni concetti chiave contenuti nella revisione, tra questi:

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

- l'applicazione della nuova *High-Level Structure* (HLS) alla ISO 22000, ormai obbligatoria per l'elaborazione o la revisione delle MMS (*management system standards*): la nuova struttura definisce infatti un quadro che facilita le aziende a integrare più sistemi di gestione;
- fornire indicazioni agli utilizzatori della norma sui diversi approcci basati sul rischio;
- Il concetto di "rischio" interviene a differenti livelli ed è importante che le imprese agroalimentari distinguano la valutazione del rischio a livello operativo – attraverso il metodo HACCP – *Hazard Analysis Critical Control Point* – e il rischio d'impresa che incorpora anche il concetto di opportunità;
- fornire ulteriori chiarimenti sul funzionamento del ciclo *Plan-Do-Check-Act* (PDCA) includendo nella norma due cicli PDCA separati, operanti uno dentro l'altro a livello di sistema di gestione e a livello operativo rispettivamente;
- descrivere chiaramente agli utilizzatori le differenze tra i punti critici di controllo (CCP), i programmi di prerequisiti operativi (oPRP) e i programmi di prerequisiti (PRP).

La prevenzione, la riduzione o l'eliminazione dei pericoli legati alla sicurezza alimentare sono indispensabili per mantenere un prodotto sicuro lungo tutta la filiera. La revisione della norma integrerà degli elementi chiave che permetteranno di garantire la sicurezza a tutti i livelli della filiera alimentare fino alla tappa finale del consumo. Questi sono:

- la comunicazione interattiva a tutti i livelli;
- l'approccio sistematico della gestione;
- i programmi di prerequisiti;
- i principi HACCP.

L'introduzione di un pericolo per la sicurezza alimentare può verificarsi in qualsiasi "anello" della catena di approvvigionamento: è dunque fondamentale disporre di controlli adeguati in ciascuna tappa. Anche una buona comunicazione è essenziale per garantire l'identificazione dei pericoli e la loro gestione al livello operativo adeguato. Di conseguenza la sicurezza alimentare non può essere che il frutto degli sforzi congiunti di tutti gli attori della filiera alimentare: dai produttori di mangimi e di alimenti, agli operatori e subappaltatori incaricati del trasporto e stoccaggio, ai rivenditori.

Gli esperti che si sono riuniti a Buenos Aires hanno ritenuto necessaria la stesura di un secondo Committee Draft per arrivare a un documento più maturo. Ci sono grandi interessi in gioco nella catena alimentare globale e un livello di consenso deve ancora essere raggiunto. Il compito del WG 8 è quello di chiarire e di comunicare i concetti fondamentali nei termini più semplici e concisi, al fine di elaborare una norma comprensibile e facile da utilizzare per le imprese – grandi o piccole – lungo tutta la catena alimentare.

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
T+39 0376 969015 | INFO@MOLINOPASINI.COM | MOLINOPASINI.COM

STUDIO OVER | STEFANIA GIORGI

FARINA DEL MIO SACCO®

PASTA D'ORO®

FARINA DEL MIO SACCO®