Pastaria

Il **Pastaria Festival**
celebra i **10** anni di **Pastaria.**

Parma, 29 settembre 2017

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

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

5
2017

DA SEMPRE LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**

farina,
acqua,
passione,
Italia.

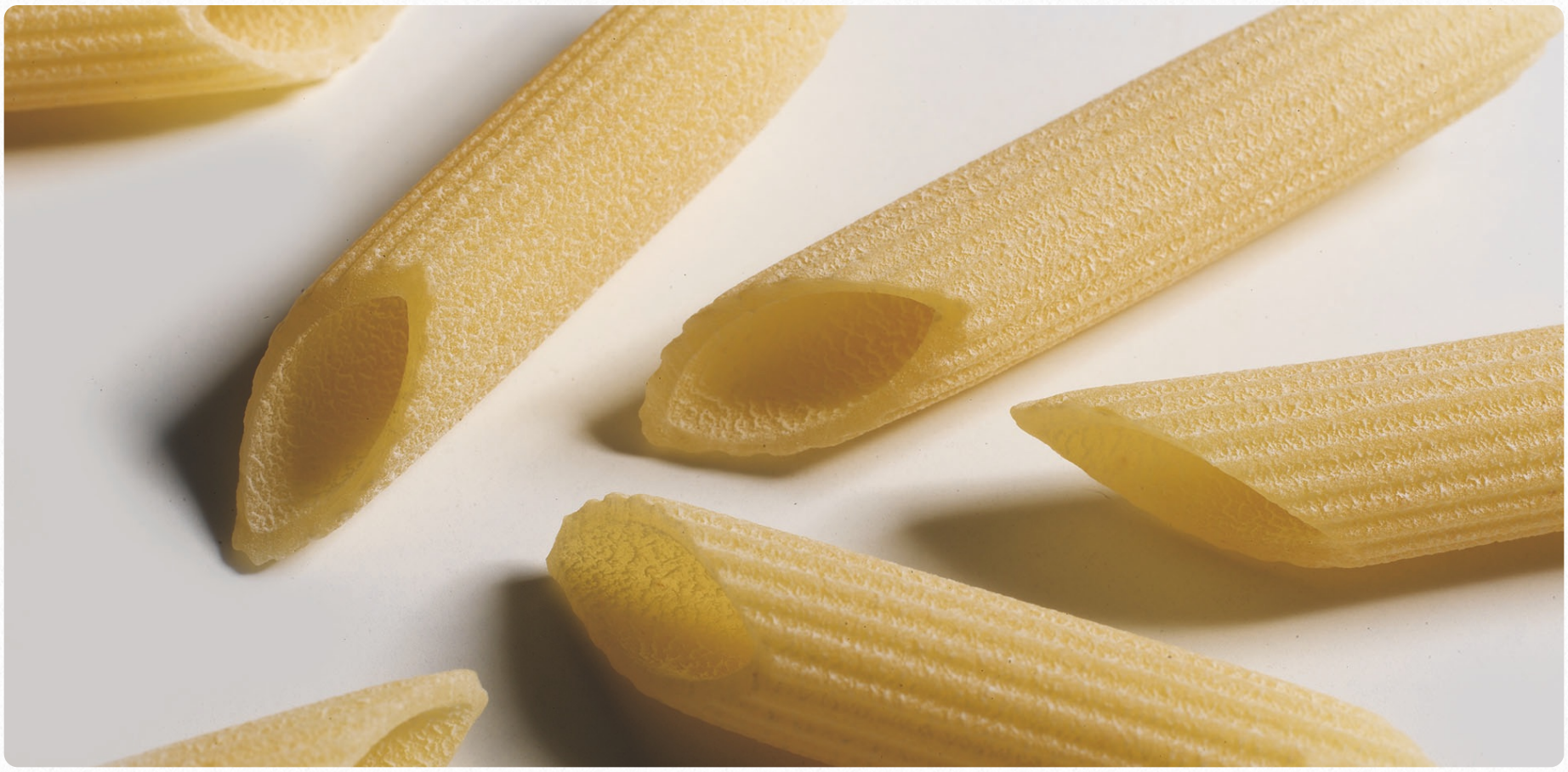
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com

Colophon

Pastaria 5/2017
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

SPIRAX ULTRA-CLEAN

Torre di trattamento per pasta fresca in configurazione asettica

ESSICA srl

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

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

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

Patrocini & Sostenitori

Patrocini

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

I patrocini di Pastaria

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

ASSOCIAZIONE DELLE INDUSTRIE DEL DOLCE E DELLA PASTA ITALIANE
AIDEPI

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

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

in internet per chi **cerca** e **offre**

tecnologie, **ingredienti** e **servizi**

per i **produttori di pasta**.

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

landucci
SINCE 1925

MartinoRossi
SpA

MOLINO DALLA GIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA

MOLINO
DeVita

MOLINO
GRASSI
Creiamo qualità

MOLINO PASINI

OPENFIELDS
Innovation for AgriFood

PAMA
ROMA

PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP

Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

PENTA ENGINEERING
Machines and Plants for fresh pasta
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals

Storci
PASTA MACHINERY

TECALIT
Pasta Plants &
Food Technologies

TECNA
SAIMA

VIGNOLI
TRAFILE

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

Parma, 29 settembre 2017: il Pastaria Festival celebra i dieci anni di Pastaria. Ecco il programma

Redazione

PASTARIA FESTIVAL

Sharing know-how on pasta manufacturing

PARMA • 29 SETTEMBRE 2017

Pubblichiamo in queste pagine il programma del Pastaria Festival, l'evento che celebra il decimo anniversario di Pastaria, in calendario a Parma il 29 settembre 2017. Tanti i convegni, le presentazioni i workshop gratuiti che daranno vita ad un momento unico di incontro, confronto e aggiornamento professionale per gli operatori del comparto produttivo di pasta alimentare.

Mancano pochi giorni al Pastaria Festival, l'evento in calendario a Parma il prossimo 29 settembre per celebrare il decimo anniversario di Pastaria.
I protagonisti della filiera – associazioni, università, ordini professionali, aziende, esperti e operatori – si incontreranno per condividere saperi e competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare in una intensa giornata, completamente gratuita, di convegni, workshop e presentazioni.
L'evento – ricordiamo – è organizzato in partnership con Ipack-Ima e Tuttofood, con la collaborazione dell'Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI), dell'Associazione produttori pasta fresca della piccola impresa e dell'artigianato (APPAFRE), dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF), dell'International Pasta Organisation (IPO), dell'Ordine dei tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige (OTAV), dell'Ordine dei tecnologi alimentari del Piemonte e della Valle d'Aosta (OTAP) e con il patrocionio di DeFENS (Università degli studi di Milano) e del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare (GSICA).

Un ricco programma di convegni e workshop

Pensati per rappresentare un momento di formazione e aggiornamento per le differenti differenti figure professionali (titolari, responsabili commerciali, marketing, ricerca e sviluppo, acquisti, assicurazione qualità, produzione) che operano all'interno del pastificio, inteso nella sua più ampia accezione, sono i convegni e i workshop che si svolgeranno nell'ambito del Pastaria Festival.
Questo il programma della manifestazione:

Ore: **8:30-9:00**
Ingresso degli operatori registrati[1]
(consegna badge, shopping bag e documentazione di accompagnamento all'evento)

In sessione plenaria
Ore: **9:00**

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

Alcune delle sale del Centro congressi di Parma che ospiterà il Pastaria Festival

since 1984

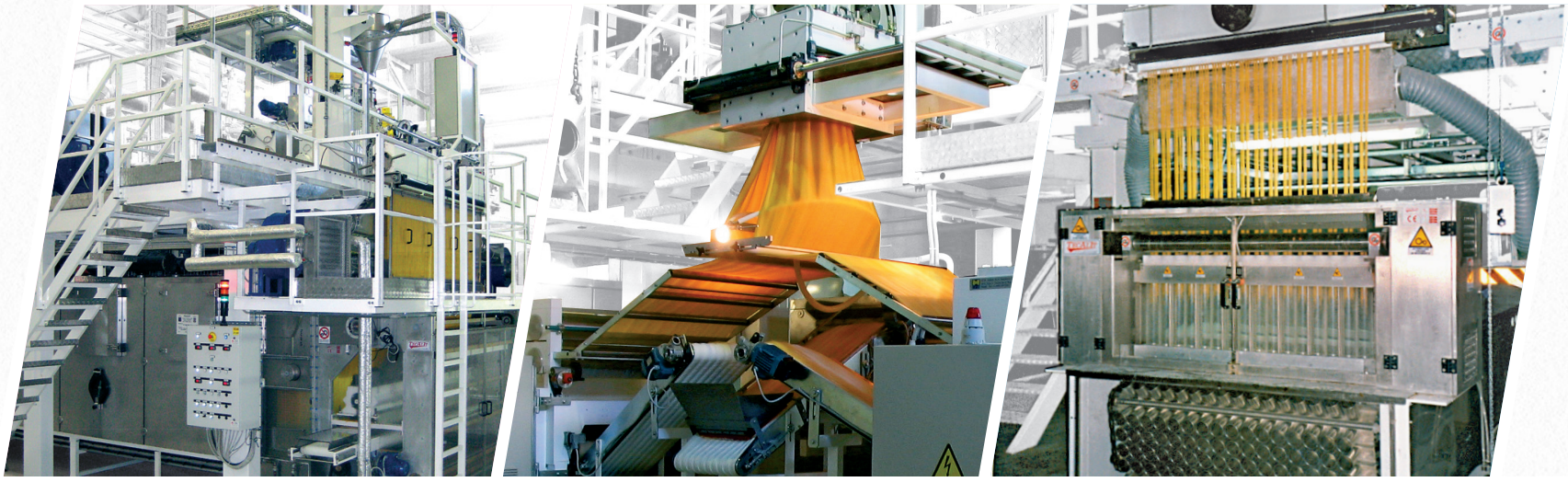
30th Anniversary

grafichepostumia.it

TECALIT

Pasta Plants &
Food Technologies

la forza dell'eccellenza



Creiamo tecnologia per pasta di qualità superiore

*Sin dal 1984, quando un team di tecnici ed esperti tecnologi iniziò l'attività di Tecalit, l'**innovazione cresce nel rispetto della tradizione**. Per questo le nostre macchine hanno le presse con **vuoto totale**, pre-impasto veloce ed impasto finale lento, l'**estrusione ad alto rendimento**, basso numero di giri e temperatura controllata per preservare i valori nutrizionali della materia prima. **Essiccazione flessibile** a media, alta o altissima temperatura eseguita secondo il metodo del "**rinvenimento continuo**" e stabilizzazione finale dei vecchi pastai italiani.*

E' così che la tecnologia Tecalit contribuisce al successo dei propri Clienti nel Mondo.

TECALIT

Tecnologie Alimentari Italiane

100% Made in Italy

Tecalit srl via Leonardo, 60 - 35018 San Martino di Lupari (Padova) Italy - tel. +39 049 946 09 85 **www.tecalit.it**

Apertura dei lavori

• Lorenzo Pini (Pastaria), *Da Pastaria al Pastaria Festival. Introduzione ai lavori*

Saluto di benvenuto dei rappresentanti delle associazioni e dei partner.

Durata: **1 ora** • Sala: **Auditorium**

Ore: **10:00-10:30**

Coffee break, offerto da **Tuttofood**

Sala: **Hall e Foyer dell'Auditorium**

In sessioni parellele

Ore: **10:30**

Pasta secca: cosa bolle in pentola

- Lucia Baldi (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *La pasta secca in Italia: evoluzione e prospettive del settore*
- Alessandra Marti (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Valutazione della qualità delle materie prime per la produzione di pasta secca*
- Maria Ambrogina Pagani (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Tecnologie di produzione della pasta secca con o senza glutine*
- Mara Lucisano (Università degli Studi di Milano, DeFENS) e Carola Cappa (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Valutazione della qualità della pasta secca con e senza glutine*

DOMINIONI

www.dominioni.it

THE FINE ART OF *making pasta*

MACCHINE PER PASTA DAL 1966

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

Via Repubblica 8A - 22075 Lurate Caccivio (Como) ITALIA
Tel.: +39 031 490457 - Fax: +39 031/390110 – 390231
info@dominioni.it

Fabio Fontaneto, presidente di APPAFRE, associazione di produttori di pasta che, insieme ad AIDEPI, APPF e IPO, collabora al Pastaria Festival

- Cristina Casiraghi (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *Pasta tradizionale, integrale e gluten-free: aspetti nutrizionali e funzionali*
- Riccardo Guidetti (Università degli Studi di Milano, DeFENS), *L'impatto ambientale della filiera della pasta secca*

Moderano: Ambra Pagani, Mara Lucisano

Convegno, in collaborazione con **DeFENS**, Università degli studi di Milano.

Durata: **2 ore** • Sala: **Manon**

Ore: **10:30**

Riduzione degli sprechi e sostenibilità ambientale: case history e buone prassi nei laboratori di produzione di pasta fresca

- Serena Pironi (Ordine dei tecnologi alimentari), *Spreco alimentare e sostenibilità ambientale: scenario, consapevolezza degli operatori e buone prassi*
- Federica Calcagno (Fontaneto), *Riduzione degli sprechi e sostenibilità: l'esempio del pastificio Fontaneto*

AGRIFLEX®

ITALY

IMPIANTI PER LA GESTIONE DI MATERIE PRIME ALIMENTARI

"Solutions for the world ...
a world of solutions."

www.agriflex.it

- Lorenzo Bossina (Pastificio Reale), *Utilizzo della canapa, risorsa del territorio e di antiossidanti prodotti a partire da scarti nella pastificazione*
- Valentina Garolla (La Ginestra), *La politica dell'ambiente e contenimento degli sprechi: l'esperienza del pastificio La Ginestra*
- Rosa Carissimi (Raviolificio Poker), *Legge Gadda: dalla teoria alla pratica*
- Giovanni Pecchioni (Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa, LandLab), *Valorizzazione dei residui di produzione della filiera pastaria: stima del potenziale energetico. Il caso del pastificio F.lli Delfino*
- Luca Galaverna (I Pastai Taste & Tradition), *No waste please by Pasta group* (in collegamento video dall'Australia)

Modera: Serena Pironi

Convegno, in collaborazione con **APPAFRE**

Durata: **2 ore** • Sala: **Afrodite**

Ore: **11:00**

Le filiere biologiche nel mondo della pasta

- Simona Caselli (Regione Emilia Romagna), *Strategie della pubblica amministrazione a supporto e protezione dell'agricoltura biologica*
- Silvio Grassi (Molino Grassi), *Il modello di filiera corta del Molino Grassi*
- Fabrizio Piva (CCPB), *La certificazione nel sistema biologico italiano*
- Sara Bosi (Università degli studi di Bologna), *Il connubio agricoltura biologica e varietà antiche*
- Francesco Pantò (Barilla G. e R. F.lli), *Valenze della pasta biologica (qualità e sostenibilità)*
- Riccardo Felicetti (AIDEPI, Pastificio Felicetti), *Opportunità e comunicazione dei valori del biologico nel settore pastario*

Modera: Roberto Ranieri (Open Fields)

Convegno **Molino Grassi**

Durata: **2 ore** • Sala: **Venere B**

Ore: **11:00**

Workshop Pastaria sul marketing

- Guia Pirotti (Scuola di Direzione aziendale dell'Università Bocconi di Milano), *Dal prodotto al servizio: i driver della crescita nel food*

Durata: **45 minuti** • Sala: **Tosca**

Ore: **12:00**

Pasta fresca, da comprimaria a protagonista sui mercati internazionali

- Justo Bonetto (APPF), *Trascorsi, evoluzione nel tempo e prospettive della pasta fresca italiana*
- Nicola De Battisti (Rana), *Qualità ed innovazione tecnologica nel rispetto dei carat-*

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

Justo Bonetto, segretario APPF, relatore al workshop *Pasta fresca, da comprimaria a protagonista sui mercati internazionali*

teri organolettici, parametro fondamentale del successo della pasta fresca

Workshop **APPF**

Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**

Ore: **12:00**

Workshop Pastaria sulle materie prime

• Nicola Lasorsa (esperto mercati commodity), *Food commodity, scenari e fattori di rischio*

Durata: **45 minuti** • Sala: **Fedora**

Ore: **13:00-14:00**

Light lunch, offerto da **Molino Grassi** e **Rodolfi**

Sala: **Ristorante** e **Hall**

Ore: **14:00**

Aspetti innovativi, tecnologici e di sicurezza nella pasta fresca

- Marco Dalla Rosa (Università degli studi di Bologna), *Aspetti tecnologici della pasta fresca*
- Pietro Rocculi (Università degli studi di Bologna), *Innovazione delle funzionalità degli ovoprodotti per paste fresche*

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

Alcune delle aree comuni del Centro congressi di Parma che ospiterà il Pastaria Festival

- Maria Chiara Venturini (tecnologa alimentare), *Sicurezza microbiologica della pasta fresca*
- Gabriella Pasini (Università degli studi di Padova), *Approcci per ridurre l'indice glicemico nei prodotti gluten free*
- Cristina Alamprese (Università degli studi di Milano, DeFENS) e Carola Cappa, (Università degli studi di Milano, DeFENS), *Utilizzo di trebbie per la produzione di pasta fresca "fonte di fibre"*

Convegno, in collaborazione con OTAV.
Modera: Stefano Zardetto (Voltan, OTAV)
Convegno, in collaborazione con **OTAV**
Durata: **2 ore** • Sala: **Manon**

Ore: **14:00**

Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso

- Valeria Di Siero (tecnologa alimentare, OTAP), *Pensare le materie prime sulla base dei rischi associati*
- Sara Penna (Macello Piemonte Nord), *Ingrediente carne: rischi conosciuti ed emergenti*
- Nicoletta Guerrieri (CNR - ISE), *Ingredienti innovativi: loro valutazione e criticità tecnologiche*
- Michela Carcano (tecnologa alimentare), *Requisiti delle materie prime e Clienti: l'esempio della GDO*
- Fabrizio Quaglia (Studio Qtre), *Paste di semola di grano duro e fresche: ingredienti destinati alla ristorazione collettiva*

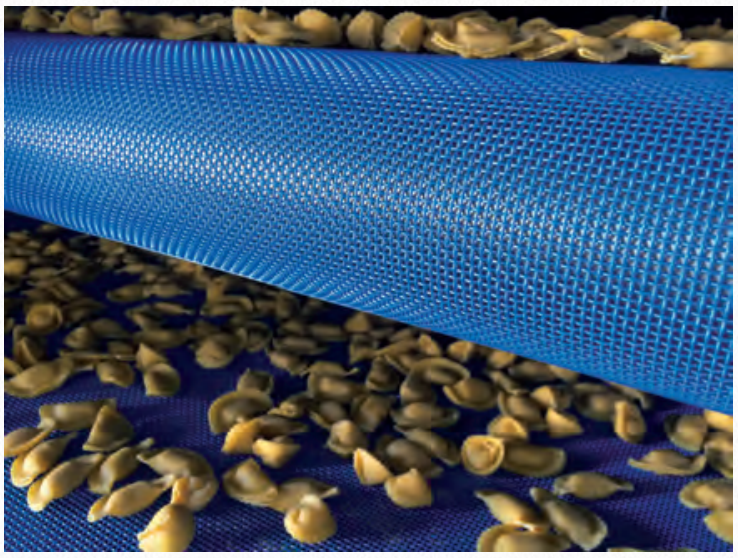
Modera: Valeria Di Siero
Convegno, in collaborazione con **OTAP**
Durata: **2 ore** • Sala: **Afrodite**

Ore: **14:00**

Problematiche e opportunità per il packaging della pasta alimentare oggi

- Luciano Piergiovanni (Università degli studi di Milano, PackLAB), *Introduzione al tema dell'incontro e alle prospettive di ricerca più attuali*
- Sara Limbo (Università degli studi di Milano, PackLAB): *Barriere funzionali bio-based per evitare fenomeni di contaminazione della pasta secca*
- Fabio Licciardello (Università degli studi di Catania): *Imballaggi con caratteristiche di repellenza verso gli infestanti entomologici*
- Tommaso Pedrazzini (Pack.co), *Aspetti di conformità nel rispetto della normativa per i materiali a contatto con la pasta alimentare*
- Sonia Calligaris (Università degli studi di Udine), *Shelf life secondaria della pasta alimentare, un tema troppo poco sentito*
- Lucia Padalino (Università degli studi di Foggia), *Combinazione di tecnologie di processo e di condizioni di confeziona-*

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

Cristiano Laurenza, segretario del Gruppo Pasta di AIDEPI, relatore al workshop *Viaggio tra i plus della pasta: gusto, qualità, sostenibilità e versatilità di un prodotto che guarda al futuro*

mento per aumentare la shelf Life della pasta fresca

Modera: Luciano Piergiovanni

Convegno, in collaborazione con **GSICA**

Durata: **2 ore** • Sala: **Venere B**

Ore: **14:00**

Viaggio tra i plus della pasta: gusto, qualità, sostenibilità e versatilità di un prodotto che guarda al futuro

- Cristiano Laurenza (AIDEPI), *Il cinquantenario della legge di purezza: la qualità della pasta italiana oltre la norma, tra primati storici e successi del settore*
- Luca Ruini (Barilla G. e R. F.lli), *Il basso impatto ambientale della pasta: l'esperienza del progetto pilota sulla pasta promosso dalla Commissione Europea nel programma PEF (Product Environment Footprint)*

Workshop **AIDEPI**

Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**

Ore: **14:30**

Workshop Pastaria sulla proprietà intellettuale

- Daniela Ampollini (Studio legale Trevisan & Cuonzo) e Vincenzo Acquafredda (Studio legale Trevisan & Cuonzo), *La proprie-*

tà industriale ed intellettuale nel settore food: brevetto e non solo

Durata: **1 ora** • Sala: **Fedora**

Ore: **15:00**

Azioni internazionali di comunicazione a sostegno della pasta: l'importanza di una azione collettiva e integrata per combattere i falsi miti sulla pasta alimentare

- Francesca Ronca (IPO), *L'international Pasta Organisation: chi siamo, mission e obiettivi*
- Luca Virginio (IPO, Barilla G. e R. F.lli), *The truth about pasta: un programma globale di comunicazione a favore della pasta*
- Roberta Russo (AIDEPI), *We love pasta: il piano di comunicazione di AIDEPI – Una case history di successo*

Workshop **IPO**

Durata: **1 ora** • Sala: **Venere A**

Ore: 15:00

Workshop Pastaria sull'etichettatura

- Afro Ambanelli (Studio legale Ambanelli-Malandrino), *Allergeni e possibili contaminanti nella pasta: per una etichetta a prova di contestazione*

Durata: **45 minuti** • Sala: **Tosca**

Ore: **16:00-16:30**

Coffee break

Sala: **Hall** e **Foyer dell'Auditorium**

In sessione plenaria • Sala: Auditorium

Ore: **16:30**

Con e senza glutine: prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali "fuori casa" e retail

- Sara Beretta (Nielsen), *I trend dell'alimentare in Italia e quali implicazioni per la pasta*
- Matteo Figura, (NPD Italia), *I consumi di pasta nel fuori casa europeo tra emulazione, ibridazione e innovazione*
- Juri Piceni (Gluten Free Expo), *Pasta senza glutine, un segmento in continua evoluzione quantitativa e qualitativa*
- Leonardo Freitas (Euromonitor International), *Pasta: a global overview and opportunities* (Pasta: panoramica globale e opportunità)

Modera: Nicola Lasorsa (analista economico)

Convegno, in collaborazione con il **Centro studi ecomomici Pastaria**.

Sponsor del convegno: **MartinoRossi**

Durata: **1 ora e 45 minuti** • Sala: **Auditorium**

Ore: **18:15**

Ringraziamenti e chiusura dei lavori

Sala: **Auditorium**

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

Le presentazioni dello *Spazio Aziende & Innovazione*

Le innovazioni in fatto di macchine, ingredienti e servizi sulla produzione di pasta saranno protagoniste nello *Spazio Aziende & Innovazione* (sala Carmen) del Pastaria Festival.
In quest'area si avvicenderanno gli esperti delle diverse aziende per presentare agli operatori del settore le loro ultime novità, secondo il seguente programma:

Ore: **10:45**

- Giancarlo Da Broi (**LCB Food Safety**), *Come ottimizzare la qualità dell'aria negli impianti di pasta fresca*

Ore: **11:15**

- Paolo Carossa (**Pavan**), *Pasta fresca: mercato, tecnologie, processi e macchinari*

Ore: **11:45**

- Sebastiano Speziali (**IFT**), *Telaio in ABS per l'essiccazione della pasta: quali vantaggi possiamo trarne a livello industriale*

Ore: **14:15**

- Nicola De Vita (**Molino De Vita**), *Semole integrali e semolati biologici per una pasta ricca in fibre*

Ore: **14:45**

- Cristian Campana (**Agriflex**), *Nuove tecnologie per lo stoccaggio della pasta alimentare*

Ore: **15:15**

- Stefano Rossi (MartinoRossi), *Sfarinati gluten free, proteici e funzionali per la produzione di pasta*

La sala espositiva

Oltre all'articolato programma di convegni, workshop e presentazioni, il Pastaria Festival dedicherà una sala ad una Ipack-Ima Preview, un'anteprima dell'edizione 2018 della fiera internazionale, e all'esposizione collettiva di una selezione di prodotti (macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta) presenti sulla piattaforma Pastaria Hub (www.pastariahub.com), realizzata da Pastaria.

Note

1. L'ingresso sarà consentito solamente a utenti pre-registrati, muniti di regolare biglietto, che figurino nelle liste degli invitati dell'organizzazione. Non sarà possibile registrarsi in loco e accedere alla manifestazione.

PASTARIA FESTIVAL

MAIN SPONSOR:

AXOR OCRIM

Barilla
The Italian Food Company. Since 1877.

DOMINIONI
MARMON PASTA SOLUTIONS Srl a socio unico

PASTARIA FESTIVAL

MAIN SPONSOR:

FAVA
impianti per pastifici

INDUSTRIE ALIMENTARI IPAM

MartinoRossi SpA

PASTARIA FESTIVAL

MAIN SPONSOR:

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI
Creiamo qualità

Pavan GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

PASTARIA FESTIVAL

IN PARTNERSHIP CON:

Ipack ima 2018 PROCESSING & PACKAGING

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

PASTARIA FESTIVAL

CON LA COLLABORAZIONE DI:

AIDEPI

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

apf Associazione Produttori Pasta Fresca

I.P.O. International Pasta Organisation

Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

Ordine dei Tecnologi Alimentari Veneto e Trentino Alto Adige

PASTARIA FESTIVAL

CON IL PATROCINIO DI:

GSICA

DEFENS

PASTARIA FESTIVAL

SPONSOR:

AGRIFLEX

BÜHLER

ESSICA TRADE MARK

LCB food safety
The Vital Link

PRO-Tech Italia
ENGINEERING & MACHINERIES FOR FOOD INDUSTRY

tecnessenze

PASTARIA FESTIVAL

SPONSOR:

AL.MA.
Packing and Packaging Machinery

CUSINATO
Innovative Conveying and Storage Technologies

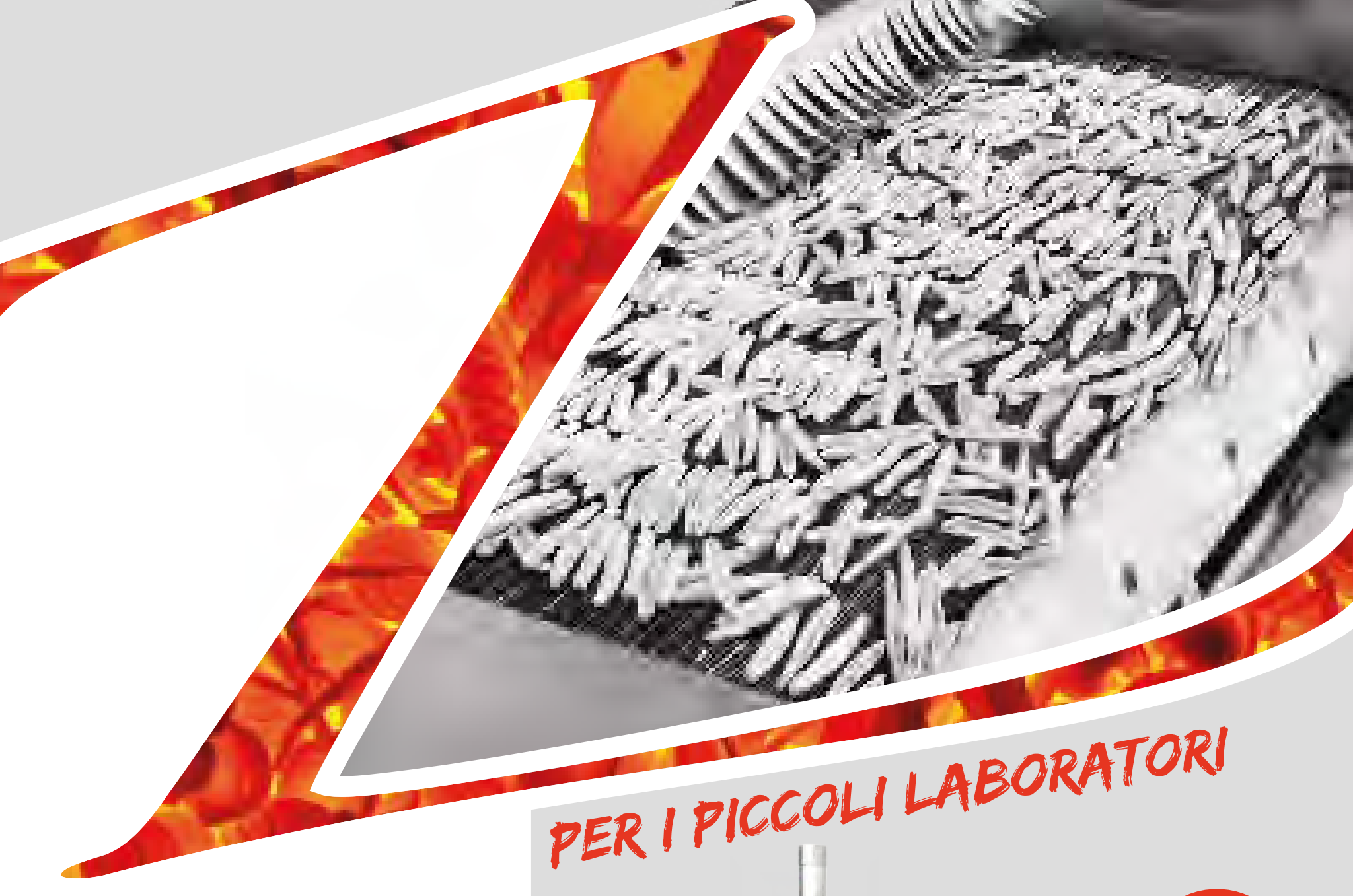
IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

MOLINO PASINI

1896 RODOLFI
POMODORO A PARMA

Trevisan & Cuonzo
Avvocati

tuttoimballo.it
SISTEMI PER IMBALLAGGIO, CONFEZIONAMENTO, MARCATURA E MOVIMENTAZIONE INDUSTRIALE



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

2

Pastaria Festival: tantissime le registrazioni, si va verso il tutto esaurito

Redazione

Numerosissime le registrazioni alla prima edizione del Pastaria Festival. Oltre cento i pastifici iscritti alla manifestazione, non solamene italiani.

Sono attese quattrocento persone alla prima edizione del Pastaria Festival, che il prossimo 29 settembre raccoglierà a Parma operatori del settore e protagonisti della filiera per una giornata gratuita di condivisione di saperi e di competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare.
Forte impulso alle iscrizioni all'evento, già numerose fin dall'inizio della fase di registrazione, ha dato senza dubbio la pubblicazione del ricco programma dei convegni e dei workshop, consultabile nell'articolo *Parma, 29 settembre 2017: il Pastaria Festival celebra i dieci anni di Pastaria. Ecco il programma*, che ha portato alla registrazione di personale di oltre cento pastifici, alcuni dei quali esteri, con sede in Germania, Tunisia, Svizzera e Croazia.
Particolarmente elevata, quanto ai ruoli aziendali, la presenza di titolari, responsabili produzione, assicurazione qualità, ricerca e sviluppo, acquisti, commerciali e marketing, cui i temi affrontati nei tanti appuntamenti della manifestazione espressamente si rivolgono.
Ad una settimana dal termine delle iscrizioni, riportiamo nell'elenco che segue i pastifici registrati all'evento, con la presenza di marchi di assoluto rilievo nei mercati nazionale e internazionale, e in rappresentanza di una assai ampia varietà di tipologia di produzione e di realtà aziendali, dal piccolo laboratorio alla grande industria:

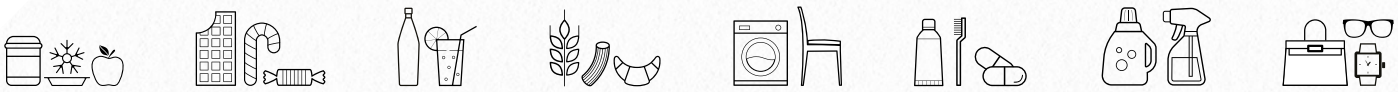
1. A.S.T.R.A. BIO SRL
2. AGNESI
3. ALBERTO POIATTI SPA
4. ALICA SRL
5. ANCORA MARCO
6. ANDRIANI
7. ANTICO PASTIFICIO ROSETANO SRL
8. ANTIGNANO PRODOTTO TIPICO S.A.S.
9. ARMANDO DE ANGELIS
10. AVESANI
11. BARATTINI GOURMET
12. BARILLA G. E R. F.LLI SPA
13. BELORA INDUSTRIA, LDA

ipack ima

2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

CONNECTING COMMUNITIES



Fiera Milano, 29 Maggio - 1 Giugno **2018**

ipack-ima.com

IN CONJUNCTION WITH

MEMBER OF THE INNOVATION ALLIANCE

ipack ima 2018 PROCESSING & PACKAGING · plast 2018 · THE INNOVATION ALLIANCE FIERA MILANO 29.5/1.6/2018 · PRINT4ALL · INTRA LOGISTICA ITALIA · MEAT TECH Processing & Packaging for the Meat Industry

PROMOSSA DA:

AIDEPI · ASSOGRAFICI · ISTITUTO ITALIANO IMBALLAGGIO The ITALIAN INSTITUTE of PACKAGING The packaging community

CON IL SUPPORTO DI:

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

Contract Packaging Association · International Packaging PRESS Organisation

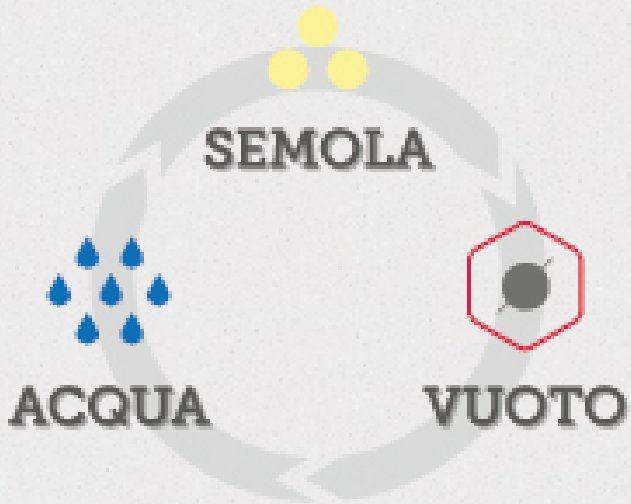
ORGANIZZATA DA: IPACK IMA SRL
(JOINT VENTURE TRA **UCIMA** E **FIERA MILANO**)

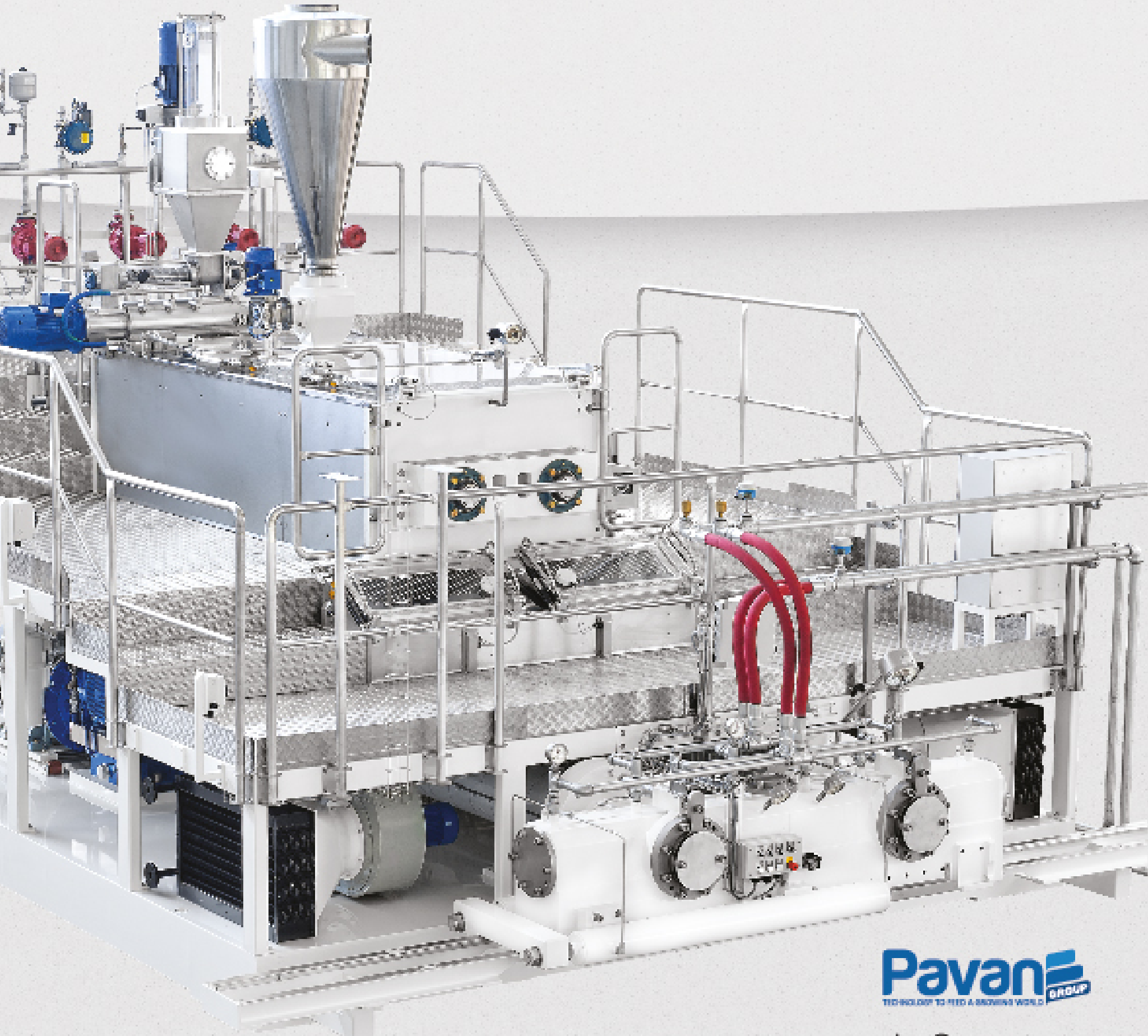
UCIMA · FIERA MILANO

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

14.BERTAGNI1882 SPA
15.BIA SPA
16.BIORIVIERA SRL
17.BRE.MA GROUP SRL
18.BUONA COMPAGNIA GOURMET SPA
19.CANUTI TRADIZIONE ITALIANA SRL
20.CARLO CRIVELLIN SRL
21.CASANOVA FOOD SRL
22.CI GROUP
23.CIEMME ALIMENTARI SRL
24.COLUSSI GROUP
25.DALLA COSTA ALIMENTARE SRL
26.DAVENA
27.DE MATTEIS AGROALIMENTARE S.P.A.
28.DELFINO F.LLI SAS
29.DELIZIA
30.DIARI
31.EMPORIO DELLA PASTA DI ANGELINI L.
32.F. DIVELLA S.P.A.
33.F.LLI VENUSTI SNC
34.FABIANELLI SPA
35.FONTANETO SRL
36.FOOD SERVICE SRL
37.G.F.H. SRL
38.GELLI
39.GFH SRL
40.GINO GIROLOMONI COOPERATIVA AGRICOLA
41.GIULIANO ORIETTA & FIGLI
42.GRANAROLO
43.GRANDI PASTAI ITALIANI
44.GRISSIN BON
45.GRUPPO FINI S.P.A
46.IL GOLOSONE GMBH
47.IMPRESA CAFORIO
48.IPER MONTEBELLO SPA
49.IUCUNDE SRL
50.L’ARTE DELLA PASTA SRL
51.LA CASA DELLA PASTA ALL UOVO
52.LA CASA DELLA PASTA ALL UOVO PICCINILLI 1988
53.LA CASARECCIA

L'essenziale in tre ingredienti





Pavan GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

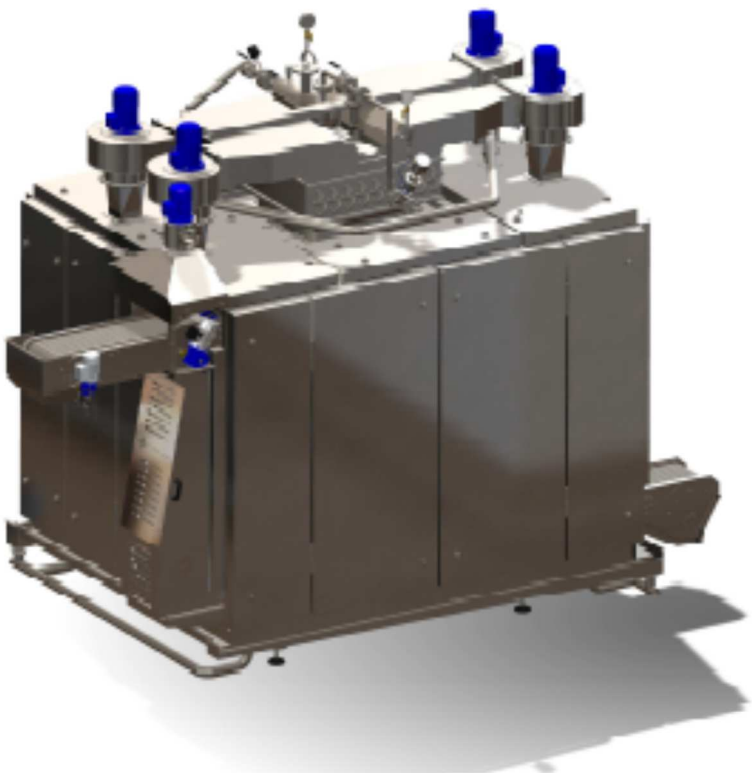
54. LA FABBRICA DELLA PASTA DI GRAGNANO SRL
55. LA GUITARRA
56. LA PASTA DI ALDO DI ALZAPIEDI MARIA
57. LA ROMAGNA SRL
58. LA ROMAGNOLA PRODOTTI ALIMENTARI SRL
59. LA ROSA
60. LA TORRE
61. LE BRIANZOLE SRL
62. LORE' SRL - PASTA CENTONI
63. MANI IN PASTA
64. MARIOLINA
65. MAZZI ORESTE E FIGLI S.R.L.
66. NEWLAT
67. NOCINPASTA
68. NUOVA MANTOVAGNOCCHI SRL
69. PANGEA SRL
70. PASTA D'ALBA
71. PASTA FINA
72. PASTA FRESCA ROSSI SRL
73. PASTA GIOIOSA DI STORTI CELESTINO & C. SNC
74. PASTA LENSI - TREEHOUSEFOODS INC.
75. PASTA SASSELLA TARTERO GMBH
76. PASTA ZARA
77. PASTARTE DI MELISSA MARVILLA & C. SAS
78. PASTIFICIO ARTIGIANALE LEONESSA
79. PASTIFICIO ARTIGIANALE RUSSO S.A.S.
80. PASTIFICIO DEL GOLFO
81. PASTIFICIO DELL'ARCO
82. PASTIFICIO DI CHIAVENNA
83. PASTIFICIO DONATO CAMPIONI SNC
84. PASTIFICIO FELICETTI
85. PASTIFICIO FIDELIA SRL
86. PASTIFICIO GAETARELLI SRL
87. PASTIFICIO LA GINESTRA SRL
88. PASTIFICIO LE MANTOVANELLE SRL
89. PASTIFICIO MENAZZA SNC
90. PASTIFICIO PALAGANESE SRL
91. PASTIFICIO PASTINELLA
92. PASTIFICIO RANA SPA
93. PASTIFICIO REALE
94. PASTIFICIO SFOGLIA D'ORO
95. PASTITALIA SNC
96. PÂTES WARDA
97. POKER SRL
98. PREMIATO PASTIFICIO AFELTRA SRL
99. REAL PASTA SRL
100. REGGIANA GOURMET
101. RIGHI S.R.L.
102. RISCOSSA SPA
103. RUMMO SPA
104. RUSTICHELLA D'ABRUZZO
105. S.G.I. S.R.L
106. SAPORI E GUSTO ITALIANI
107. SAVIGNONI PASTA FRESCA
108. SQUISÌ DI BATTISTELLI FRANCESCA
109. TASTE ITALY
110. UN MONDO DI PASTA
111. VALDIGRANO DI FLAVIO PAGANI SRL
112. VOLTAN SPA

CASTIGLIONI NEDO

ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

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

PASTORIZZATORE A SPIRALE



IMPASTATRICE MOD. GRIM

MACCHINA PER GNOCCHI A 14 FORI

PRESSA VERTICALE

SFOGLIATRICE MOD. LX 800

www.castiglioninedo.it

3

La storia della Ronzoni Macaroni

Alfred Ronzoni Jr.

Lo stabilimento Ronzoni intorno al 1925

In una data imprecisata del 1881 un undicenne proveniente dal delizioso borgo ligure di San Fruttuoso di Camogli, caratterizzato dal millenario monastero benedettino, si imbarcò con i genitori su una nave diretta a New York. Si chiamava Emanuele Ronzoni.

Non fu senz'altro una crociera di piacere per la famiglia. Secondo lo storico Alexander DeConde, nonostante le migliori condizioni nel XIX secolo, per la maggior parte degli immigranti italiani la traversata dell'Oceano Atlantico era pur sempre un'"esperienza angosciante". Il viaggio da Napoli a New York, attraversando il Mediterraneo e successivamente l'Oceano Atlantico, poteva richiedere dalle due alle tre settimane. I passeggeri spesso erano ammassati come sardine in cuccette sporche. Le condizioni poi peggioravano quando arrivava il maltempo, evento non inusuale nel burrascoso Oceano Atlantico. Si riportano innumerevoli lamentele di immigranti che venivano maltrattati dall'equipaggio e donne regolarmente molestate da rozzi marinai.

I Ronzoni sono stati gli apripista della successiva marea di immigranti italiani negli Stati Uniti. DeConde ha identificato il 1880, l'anno precedente all'arrivo in America dei Ronzoni, come il momento cruciale dell'inizio dell'immigrazione italiana (come pure degli esteuropei e degli ebrei).

Possiamo immaginarci come si sentì il giovane Emanuele quando vide per la prima volta la brulicante ed estesa metropoli di New York. Ma a meno che non si fossero organizzati preventivamente, i Ronzoni non potevano trastullarsi nello sbigottimento di fronte al nuovo ambiente. Come la maggior parte delle famiglie di immigranti italiani, dovevano trovare un posto dove alloggiare e un lavoro entro pochi giorni, se non addirittura ore, dall'arrivo – compreso Emanuele.

Sebbene i riformisti sociali americani sostenessero che i bambini dovevano andare a scuola anziché lavorare, le leggi sul lavoro minorile, laddove esistevano, venivano applicate in modo lassista ed erano piene di scappatoie. La leggenda vuole che Emanuele Ronzoni ottenesse il suo primo lavoro come "garzone" in una delle tante fabbriche di maccheroni che nacquero a New York dopo la Guerra Civile, con un salario di 2 dollari alla settimana.

THE ATLANTIC MACARONI Co.
MILLERS AND MANUFACTURERS OF MACARONI FANCY PASTE & EGG NOODLES
THE ATLANTIC MACARONI CO.
MACARONI PLANT CAPACITY 100.000 LBS DAILY OF ALIMENTARY PASTE
295-303 VERNON AVE.
LONG ISLAND CITY
NEW YORK.

Italian Culinary Tradition Meets American Innovation

100
DEMACO 1914-2014

Demaco **Simplicity** The Ultimate Pasta Press

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

It is with **DEMACO**.

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

DEMACO

DeFrancisci Machine Company LLC | www.demaco.com

Il nuovo stabilimento di Long Island aperto nel 1950

Emanuele affermava di aver imparato a fare i maccheroni dalla mamma in Italia. Nel 1892 aprì la sua prima bottega insieme al cugino Giovanni Di Martino. "Era una semplice soffitta nei pressi della zona dove è attualmente ubicata l'estremità di Mahattan dell'Holland Tunnel", spiegò anni dopo. "C'era una grande stufa su cui facevamo essiccare i maccheroni, che non dovevamo perdere mai di vista per mantenere la giusta temperatura."

Un anno dopo Di Martino e Ronzoni si fusero con la Atlantic Macaroni Co., allora il più grande produttore di pasta su larga scala di New York. Nel 1903 la società costruì un futuristico stabilimento in vetro e acciaio a Long Island. Chi lo visitava, ne apprezzava la pulizia, l'illuminazione e la ventilazione: un altro mondo rispetto alle condizioni di molti piccoli laboratori indipendenti.

Nel 1915, Ronzoni aveva acquisito sufficiente know-how e messo da parte il denaro necessario per mettersi in proprio, fondando la Ronzoni Macaroni Company. Lo affiancarono nell'impresa dapprima le due figlie, Catherine e Marie, e successivamente i tre figli, Emanuele Jr., Angelo e Raymond. La Prima Guerra Mondiale diede un grande impulso alla nuova società. Prima della guerra, infatti, la maggior parte della semola di grano duro, i prodotti di pasta finiti e i macchinari per la produzione arrivavano tutti dall'Italia. Ma la guerra interruppe il commercio transatlantico e gli agricoltori, nonché i produttori di impianti e i pastai americani come Ronzoni, colmarono subito la lacuna. Alla fine degli anni '30 la Ronzoni dava lavoro a oltre 250 persone e vendeva i suoi prodotti in tutta la nazione.

Emanuele Ronzoni faceva parte di quella nuova generazione di pastai "progressisti" che impiegavano i metodi moderni di produzione continua anziché il vecchio sistema "a lotti" e cercavano di creare un ambiente di lavoro sicuro e igienico sia per i dipendenti che per il prodotto stesso. Recepì anche le nuove normative federali, come il *Food, Drug and Cosmetic Act* del 1938, che prescriveva la standardizzazione e la tracciabilità della pasta. La Ronzoni è stata anche una delle prime aziende, negli anni '30, a utilizzare la neonata radio come strumento promozionale. Ma nonostante il successo raggiunto, Emanuele Ronzoni non ha mai dimenticato le sue origini. Una fonte ha dichiarato che "era sempre in prima linea nelle opere di carità e nessuno come lui nutriva una tale ammirazione e affetto per la sua terra natale."

Di pari passo con il costante sviluppo dell'azienda, i figli di Emanuele ne presero sempre più in mano le redini. Emanuele Jr divenne vicepresidente esecutivo, Angelo vicepresidente della produzione e Raymond vicepresidente del settore commerciale. Angelo, in particolare, si distinse per la progettazione di nuovi tipi di macchinari e formati di pasta e per l'implementazione di metodi di produzione moderni. Nel 1950 venne completata la costruzione di un nuovo, modernissimo impianto in Northern Boulevard 50-02 a Long Island. La Ronzoni fu anche una delle primissime aziende a fare pubblicità in televisione, sponsorizzando programmi quali The Phil Silvers Show e lo sceneggiato sulla Guerra Fredda I Led Three Lives. Risale a quest'epoca la creazione di uno degli slogan più famosi di tutti i tempi: "RONZONI SONO BUONI!" Il credito per questo colpo da maestro non va tuttavia alla famiglia Ronzoni, ma all'agenzia pubblicitaria Emil Mogul. Emanuele Ronzoni morì nell'agosto 1956 all'età di 86 anni. Era arrivato in America da ragazzo, nel contesto di quell'ondata di

DISPONIBILI IN QUATTRO VERSIONI

Una linea completa e professionale di preparati per gnocchi composta da tre formulazioni perfettamente studiate per una produzione a freddo. Indicati sia per lavorazioni artigianali che industriali.
La qualità superiore e il dosaggio ottimale degli ingredienti, conferiscono agli gnocchi una perfetta tenacità e resistenza.
Scopri la linea completa su molinopasini.com

PREPARATI PER GNOCCHI MOLINO PASINI: TUTTO IL NECESSARIO PER CUCINARE GNOCCHI MORBIDI E CONSISTENTI

DESIGN: STUDIO OVER

immigranti provenienti dall'Europa del Sud e dell'Est, i "nuovi immigranti", le "folle accalcate", come scrisse Emma Lazarus nella sua poesia The New Colossus, incisa su una lastra alla base della Statua della Libertà. Ma anziché "stanco" e "povero", perlomeno nello spirito, era un gran lavoratore, energico e ambizioso. Senz'altro è stato fortunato ad arrivare in America quando i tempi erano maturi per una crescita spettacolare dell'industria pastaria nazionale.
Nel 1965 per la prima volta Ronzoni spostò lo sguardo oltre la pasta, acquistando una piccola azienda specializzata nella produzione di sughi a Brooklyn, che divenne il trampolino di lancio della Ronzoni Foods Inc. Nel 1968 la società costruì uno stabilimento modernissimo a Hicksville, Long Island. Nel 1975, con la diffusione a macchia d'olio del forno a microonde, la Ronzoni Foods fu una delle prime aziende a introdurre una linea di piatti della tradizione italiana surgelati.
Al termine dei primi cinquant'anni di attività, il timone della Ronzoni Macaroni passò nelle mani della terza generazione. Il figlio di Angelo, Alfred, divenne vicepresidente della produzione, suo fratello Emanuele divenne vicepresidente della divisione spedizioni, il primogenito di Raymond, Ronald, divenne vicepresidente del settore commerciale e il primogenito di Emanuele Jr, Richard, divenne capo della Ronzoni Foods, mentre il suo secondogenito, Robert, divenne segretario della società madre e, alla morte del padre nel 1981, ne ricoprì la carica di presidente. A quella data i prodotti Ronzoni erano distribuiti in oltre 25 aree metropolitane in tutti gli Stati Uniti, oltre alle Hawaii e Portorico. La Ronzoni Macaroni ha sempre messo al primo posto la produzione di pasta di elevata qualità, utilizzando impianti e stabilimenti produttivi all'avanguardia. All'inizio degli anni '80 aveva 22 linee di pasta secca ultramoderne Demaco e impiegava sistemi di controllo computerizzato e tecniche di lavorazione all'avanguardia.
Tuttavia, negli stessi anni la Ronzoni e altre aziende pastarie di proprietà di famiglie italo-americane cominciarono a soffrire della forte concorrenza di marchi italiani che beneficiavano di generosi sussidi derivanti dal programma di sostegno agricolo della CEE, mentre grossi gruppi alimentari come Borden's, Kraft e General Foods mostravano un interesse sempre più aggressivo nei confronti dell'industria della pasta. Nel 1984 la famiglia si vide quindi costretta a prendere l'ardua decisione di vendere la società alla General Foods. Riteneva che questo gruppo avesse fatto un buon lavoro nel conservare la qualità e la reputazione di altri marchi famosi quali Maxwell House Coffee, Jello, Oscar Meyer ed Entenmann's, e questo per loro era importante.

Emanuele Ronzoni in tarda età

Oggi la Ronzoni è di proprietà della New World Pasta, il più grande produttore di pasta a marchio al dettaglio di tutto il Nord America. Sotto l'egida di questa grande azienda, Ronzoni rimane uno dei marchi di pasta più famosi nel mercato statunitense. Nel 2015, la New World ha organizzato e sponsorizzato diversi eventi per celebrare il 100° anniversario della fondazione della società. Emanuele Ronzoni Sr. potrebbe forse dispiacersi del fatto che la sua famiglia non sia più attiva nell'azienda, ma è senz'altro felice di sapere che la gente pensa ancora "Ronzoni Sono Buoni!".

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**

4

La pasta ad alto contenuto di servizio

Guia Beatrice Pirotti
SDA Bocconi Professor di Strategia e Imprenditorialità

Pubblichiamo una anteprima del workshop *Dal prodotto al servizio: i driver della crescita nel food* che Guia Beatrice Pirotti terrà nell'ambito del Pastaria Festival, l'evento che celebra il decimo anniversario di Pastaria, in programma a Parma il 29 settembre.

“Fare. Saper fare. Saper far fare. Far sapere. Me l’ha insegnato mia nonna francese quando avevo 11 anni”, dice Angelo Gaja, re del Barbaresco. Esiste un saper fare, un’anima produttiva molto forte in Italia, che traina la nazione. In alcuni settori del made in Italy, come il food & beverage e il comparto della pasta in particolare, il prodotto, la capacità produttiva contano moltissimo. Avere un prodotto eccellente è un requisito fondamentale per competere al meglio. È anche vero che ormai costituisce la base, che non basta più essere solo degli eccellenti produttori. Le regole di competizione si fanno sempre più pressanti, la leva del prezzo è ancora quella che molto spesso vale come primo riferimento. Che cosa fare allora per differenziarsi dalla concorrenza?

La servitizzazione, intesa come la capacità delle aziende di operare una trasformazione dalla produzione e vendita di prodotti fisici a un orientamento al servizio, permette di creare valore per il cliente e per l’impresa stessa.

Le aziende che aderiscono a questo processo sviluppano servizi con l’intento di soddisfare i bisogni dei consumatori, competere non solo sul prezzo e migliorare la performance nel medio-lungo periodo. Inizialmente le aziende appartenevano alle due categorie separate o di prodotto o di servizio (es. azienda manifatturiera o assicurazione), nel tempo si sono create posizioni intermedie in cui i prodotti si potevano legare ad alcuni servizi accessori e, infine, si è arrivati ad una posizione in cui l’azienda offre una combinazione (bundle) di beni, servizi e conoscenza utili per accrescere il valore percepito dai consumatori.

Per molto tempo si è pensato che il valore aggiunto per un’impresa fosse dato dai prodotti fisici, mentre i servizi venivano visti come semplice aggiunta ai prodotti. Da questa prima fase, si è assistito ad un progressivo cambiamento. Negli anni recenti, l’erogazione dei servizi è diventata una strategia sempre più intenzionale ed esplicita in cui i servizi diventano un elemento importante di differenziazione.

L’azienda può integrare i servizi nel suo sistema d’offerta perseguendo obiettivi diversi. In particolare, ci possono essere almeno quattro obiettivi principali che le aziende si pongono grazie alla servitizzazione:

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

- *Supporto al prodotto*. L'impresa eroga un servizio con l'obiettivo di dare supporto al funzionamento del prodotto.
- *Miglioramento dei risultati*. Il servizio diventa un'occasione per generare profitti e avere un impatto sulle performance economico-finanziarie.
- *Rafforzamento del brand*. Il servizio è utile per avere clienti più soddisfatti e fedeli. Esso svolge il ruolo di valorizzatore del prodotto o, meglio, del pacchetto prodotto-servizio per creare soddisfazione nel cliente e fedeltà alla marca.
- *Modifica e innovazione del modello di business*. Il servizio diventa parte del modello di business delle aziende e il posizionamento strategico dell'impresa viene così modificato in modo visibile.

Questo impone di spostare il focus dalla contrapposizione tra beni e servizi all'offerta di pacchetti o sistemi d'offerta integrati. Non ci si concentra più sul rapporto qualità/prezzo ma sul rapporto prezzo/beneficio che si può offrire al consumatore. Il beneficio offerto può essere di tre tipi: funzionale, legato ad un problema pratico da risolvere; informativo, legato alle informazioni che possono essere fornite: esperienziale, connesso con la sfera hedonic o alle esperienze che si possono far vivere. Come si opera questo cambiamento?

La domanda è stata alla base del progetto di ricerca di SDA Bocconi "Dal prodotto al servizio: competere nel food & beverage", in cui si sono analizzati dati quantitativi e qualitativi delle imprese che hanno performato meglio e peggio negli ultimi 10 anni e studiandone il modello di business, si sono cercati i driver di servitizzazione. Per ogni azienda, per un totale di 143 aziende mappate, sono stati individuati la crescita dei ricavi, delle quote di mercato e i differenziali di performance operativa e finanziaria rispetto ai singoli segmenti di appartenenza e ne sono stati analizzati il business model e le scelte strategiche in termini di servizio. Le aziende analizzate appartengono a sette comparti rappresentativi del food & beverage tra cui quello della pasta: *processed meat and seafood,* pasta*, rice and noodles, bottled water, baked food, processed food and vegetables, diary, coffee*.

Dalla ricerca è emerso come le imprese del food & beverage, per percorrere la strada della servitizzazione, possono seguire sei semplici regole:

1) Puntare alla semplicità di utilizzo e accompagnare il consumatore nelle diverse occasioni d'uso. Il consumatore è alla ricerca di soluzioni *easy to use*, che gli semplifichino la vita e nello stesso tempo di un pacchetto di offerta che possa accompagnarlo in più momenti della giornata e in più momenti di consumo. In linea con questa tendenza, il Gruppo Rana, per esempio, intensifica la sua gamma di piatti pron-

landucci

SINCE 1925

pasta dies leader

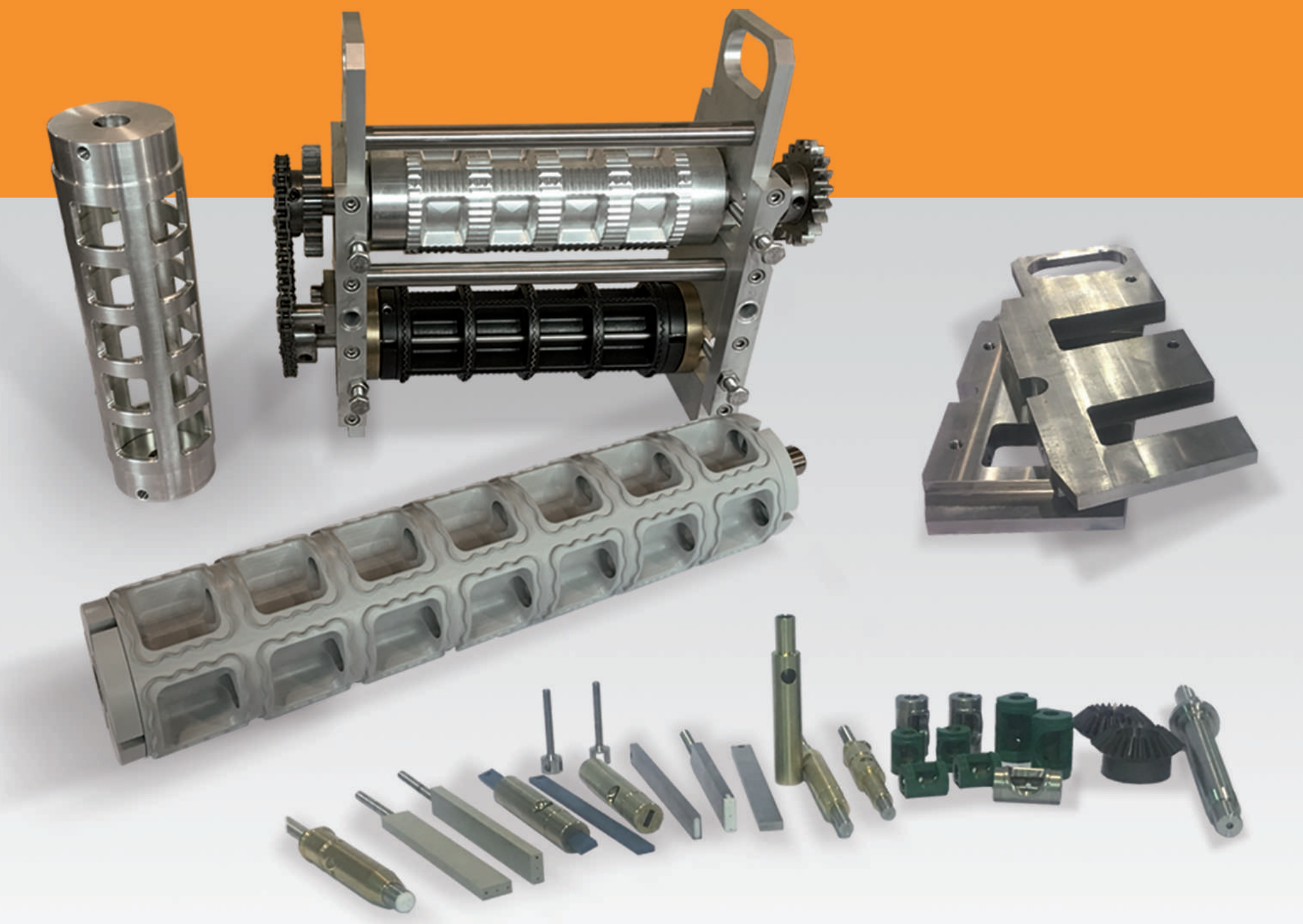
since 1925

www.landucci.it

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

ti nel 2016 introducendo la parmigiana di melanzane. La gastronomia Piccinini ha introdotto la linea Vivi Le Stagioni in cui gli ingredienti della pasta ripiena cambiano in base alla stagione e sono in grado di accompagnare il consumatore durante tutto l'anno.
2) Coniugare al meglio lentezza e velocità. Esistono dei tempi legati ai processi produttivi che occorre rispettare, per poi essere veloci nell'andare sul mercato, nel trasporto e nella distribuzione. Gestire al meglio questo trade-off permette di aumentare la servitizzazione. Luciana Mosconi, per citare un esempio, prevede una lavorazione delle sue tagliatelle con sfoglia a doppio impasto che viene tirata delicatamente senza pressatura meccanica. A questa lavorazione lenta e rispettosa dei processi produttivi si deve accompagnare una rapida distribuzione.
3) Coinvolgere i consumatori in fenomeni di co-creazione. Le aziende non sono più isolate, attivano processi di co-creazione con il cliente in cui raccolgono feedback e realizzano prodotti che tengono in considerazione questi suggerimenti. Il Gruppo Rana ha coinvolto i suoi consumatori più fidelizzati invitandoli a creare un nuovo ripieno per la linea storica Sfogliavelo.
4) Avere una filiera sempre più integrata. Allo stesso tempo, stringono relazioni molto forti con i fornitori che diventano veri e propri partner. Prime Terre, per esempio, la filiera certificata regionale del gruppo Casillo intende salvaguardare la tradizione agricola, garantendone la genuinità e l'origine locale e porre in contatto diretto il molino con l'agricoltore.
5) Puntare su un focus di prodotto elevato. Dr Schaer si presenta come specialista in prodotti senza glutine. Master si dedica alla produzione di gnocchi di patate.
6) Comunicare il servizio, non solo il prodotto e in particolare fornire informazioni su provenienza, tracciabilità e territorio. La Molisana rassicura il consumatore attraverso le informazioni sulla provenienza degli ingredienti. La Pasta di Camerino rende la pasta completamente tracciabile facendo in modo che il consumatore possa risalire all'intera filiera produttiva.
La servitizzazione sta diventando una strategia sempre più intenzionale ed esplicita che per funzionare bene deve coinvolgere tutta l'azienda e non una singola funzione, soprattutto in settori ad alta impronta produttiva come quello della pasta. In altre parole, unito al saper fare, sta assumendo sempre più valore anche il saper servire.

Ricambi e **stampi** per macchine **produzione pasta**



PENTA ENGINEERING

Machines and Plants for fresh pasta -
Dry Pasta - Cooked pasta - Ready meals

Via Mantova 4/6, 20020 - Lainate (MI) - T. +39 02 9370494
info@pentapastamachine.com - www.pentapastamachine.com

5

Italian Trade Agency a supporto di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo 2017

Comunicato stampa

Italian Trade Agency - ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ha deciso di supportare Gluten Free Expo e Lactose Free Expo.

Italian Trade Agency - ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ha deciso di supportare Gluten Free Expo e Lactose Free Expo, manifestazioni di IEG . Italian Exhibition Group.
Per l'edizione 2017, che si terrà a Fiera di Rimini dal 18 al 21 novembre, ICE sarà partner del programma di incoming con buyers esteri provenienti da tutto il mondo.
Questi buyers andranno a completare e rafforzare il già collaudato programma di incoming che gli Organizzatori hanno attivato lo scorso anno e che ha riscosso molto successo tra gli espositori.
Inoltre, ICE offrirà il suo supporto per la realizzazione di un Osservatorio sul mercato gluten free con un focus su un paese europeo che andrà a integrare l'Osservatorio annuale di Gluten Free Expo dedicato al comparto italiano.
Per Gluten Free Expo e Lactose Free Expo è un'operazione importante, in linea con l'interesse a livello internazionale verso le due manifestazioni e verso il mercato dei prodotti senza glutine e senza lattosio, oltre ad aggiungere un tassello decisivo al percorso di sviluppo estero intrapreso in questi anni.

6A EDIZIONE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU

GLUTEN FREE EXPO

INTERNATIONAL LEADING FAIR DEDICATED TO GLUTEN FREE **PRODUCTS** AND **MARKET**

SAVE THE DATE

18TH / 21ST NOVEMBER 2017

FIERA DI **RIMINI**

INTERNATIONAL FAIR DEDICATED TO LACTOSE FREE **PRODUCTS** AND **MARKET**

LACTOSE FREE EXPO

WWW.LACTOSEFREEEXPO.COM

organizzato da: Exmedia PART OF ITALIAN EXHIBITION GROUP

6

Osservatorio prezzi 3/2017

a cura del
Centro studi economici Pastaria

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

L'effetto valuta, con l'euro balzato oltre la soglia di 1,20 contro il dollaro Usa (+15% da inizio anno), rappresenta il principale elemento di novità tra le variabili in grado di influenzare i mercati delle commodity.
I principali fattori di rischio restano tuttavia l'evoluzione della crisi nordcoreana e i rigurgiti neoprotezionistici dell'Amministrazione Trump, in chiara difficoltà (sono anche queste le ragioni dell'indebolimento del dollaro) secondo il parere di autorevoli osservatori internazionali.
L'evoluzione delle variabili "esterne" (cross tra valute, accordi Opec restrittivi sul fronte dell'offerta di greggio e incertezze geopolitiche) suggerisce ancora una view di moderata crescita dei prezzi delle principali commodity industriali. Al netto naturalmente di scenari bellici nella penisola coreana che, se dovessero materializzarsi, getterebbero nel caos i mercati.
La svalutazione del dollaro potrebbe fisiologicamente favorire un assestamento delle quotazioni su livelli leggermente più alti di quelli attuali. Ma per diverse materie prime, anche del comparto alimentare, il ruolo dei fondamentali appare ancora predominante rispetto agli altri fattori.
Il caso dei frumenti, schiacciati sui mercati internazionali da scorte ai massimi storici, è l'evidenza più lampante del ruolo che gli equilibri tra domanda e offerta giocano in questa fase, seppure caratterizzata da un calo dei raccolti.
Dall'analisi prospettica sulla dinamica dei prezzi dei cereali emerge tuttavia una divaricazione tra i movimenti attesi sul circuito del frumento tenero e quelli invece prevedibili sul mercato del grano duro. Prodotto, quest'ultimo, già fortemente apprezzato rispetto all'anno scorso e soggetto, verosimilmente, a ulteriori movimenti rialzisti. In Canada, i grani con caratteristiche idonee alle lavorazioni dell'industria pastaria potranno spuntare rincari fino al 9% su base annua, secondo le previsioni ufficiali, con valori medi indicati tra i 270 e i 300 dollari/tonnellata, Fob St. Lawrence.
Gli aumenti si sono già materializzati in Italia con i listini che hanno fatto segnare ad agosto un progresso di quasi il 18% su base annua.
Riguardo alle altre commodity alimentari, l'elemento di maggiore novità è il quadro di forte tensione venutosi a determinare nel comparto delle uova.
Sui rincari, proseguiti in agosto, ha sicuramente influito la vicenda delle uo-

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 =

PREZZI E TENDENZE DI ALCUNE MATERIE PRIME ALIMENTARI (AGOSTO 2017)				
Frumento tenero fino nazionale	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	181,5	-0,8%	15,2%	▼
Frumento duro fino Centro	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	242,5	0%	17,7%	▼
Farine frumento tenero tipo 00	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	500	0%	4,2%	=
Semole sup. min. di legge	Prezzo (€/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	432,5	0%	4,1%	▼
Uova M	Prezzo (€/100 pezzi)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	11,3	4,1%	50,7%	▼
Carni suine prosciutto per crudo 12 kg e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,23	0%	5,2%	=
Carni bovine vitellone: mezzene I qualità	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	5,36	2,3%	3,1%	=
Latte spot	Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	441,25	2,3%	28,4%	▼
Burro zangolato	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,86	2,5%	124%	▼
Grana Padano 9 mesi e oltre	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	6,78	0%	7,1%	=
Olio di oliva extra vergine	Prezzo (€/kg)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	4,65	-7%	40,1%	▼

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

MartinoRossi SpA

LA SELEZIONE DEL SEME
LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI
LA TRASFORMAZIONE
IN FARINA DI QUALITÀ
TUTTO NELLE NOSTRE MANI

Farine di cereali e legumi allergen free per pasta, convenzionali e biologiche, da filiera italiana

tel. +390372838501

www.martinorossispa.it

MONITOR SUI MERCATI				
IMF Commodity Food Price Index	Prezzo (2005=100)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	153,12	1,5%	-1,3%	=
Hard Red Winter FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	157,2	7,3%	0,4%	▼
Mais, U.S. No. 2 Yellow FOB Gulf of Mexico	Prezzo (USD/t)	Variazione mensile	Variazione annuale	Proiezione
	157,96	-0,4%	-12,2%	=

IMF Index, Hard Red Winter, Mais: giugno 2017

va al Fipronil – insetticida il cui impiego è vietato sugli animali destinati alla catena alimentare – che ha portato a sequestri cautelativi in diversi Paesi europei ed anche in Italia, riducendo l'offerta in una fase ciclica positiva sul fronte della domanda.
Ci sono buone probabilità che resti in tensione anche il listino degli oli di oliva, seppure in graduale flessione ad agosto, in previsione di un calo produttivo in Spagna e di un recupero inferiore alle attese in Italia, a causa dell'eccezionale ondata di calore dei mesi estivi e della prolungata fase di siccità.
Segno meno ad agosto per il Food Price Index della Fao, indicatore che sintetizza l'andamento delle principali commodity del comparto alimentare. Dopo tre rialzi mensili consecutivi l'indice ha sperimentato un calo dell'1,3%, ma il livello medio dei prezzi resta superiore del 6% a quello di un anno fa.
In netta controtendenza i lattiero caseari, con le quotazioni del burro, trainate da una forte richiesta internazionale e da un'offerta che non riesce a stare al passo della domanda, balzati su livelli più che doppi rispetto a quelli dell'estate 2016.
Sul circuito non-food si segnala la risalita dei prezzi del barile di greggio, accentuata a settembre dai danni arrecati alle strutture petrolifere in Usa dall'uragano Harvey. Se la tendenza all'aumento dovesse consolidarsi è possibile attendersi un effetto a catena sui noli marittimi, con il Baltic Dry Index, l'indicatore che misura il costo del trasporto marittimo, tornato a settembre vicino ai massimi dell'anno.

VIGNOLI

Un mondo di formati

VIGNOLI TRAFILE

Via Prov. Montalbano, 104 • loc. Ponte Stella - 51034 Casalguidi • Serravalle P.se (Pistoia) ITALY
Tel. 0573 929583 / 0573 768595 • www.vignolitrafile.com • info@vignolitrafile.com

7

In Puglia il terzo workshop APPF

Redazione

Proseguono i workshop dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF) , che nel loro terzo appuntamento fanno tappa in Puglia.

Sarà intitolato *Il futuro della pasta fresca made in Italy. Legislazione, Innovazione e tecnologie per i nuovi consumi* il workshop dell'Associazione produttori pasta fresca (APPF), in programma il prossimo 20 ottobre.
Dopo l'ampia partecipazione dell'edizione veronese, svoltasi lo scorso marzo, e di quella bresciana, del maggio passato, sarà la sede di Corato (Bari) del Molino Casillo ad accogliere i produttori di pasta fresca che si ritroveranno per un momento di aggiornamento e formazione professionale, affidata a esperti di varie discipline.
L'incontro sarà aperto dal saluto di benvenuto di Giovanni Rana, presidente di APPF, e di Justo Bonetto, segretario dell'associazione.
Nel corso dell'incontro verranno approfonditi i seguenti temi:

- *I macrotrends di consumo nel mercato della pasta fresca*
- *L'impatto delle materie prime nell'innovazione di prodotto*
- *Problematiche ed attualità (origine e provenienza, contaminazione non intenzionale di soia, indicazione dell'origine del grano duro nella pasta secca D.26/07/17, possibile reintroduzione dell'obbligo di indicazione dello stabilimento di produzione ed altro)*
- *Patate disidratate in fiocco - evoluzione, novità, qualità e tipologie nell'attuale produzione di gnocchi e paste farcite.*
- *Strategie di sanificazione negli impianti di pasta e gnocchi*
- *Spezie ed erbe, aspetti qualitativi ed ingannevoli del mercato*

I lavori saranno chiusi da un light lunch e dalla visita pomeridiana agli stabilimenti produttivi del molino.
Per informazioni sulle modalità di partecipazione è possibile contattare l'Associazione produttori pasta fresca.

Per informazioni
APPF
T. +39 049 8760941
info@appf.it
www.appf.it

Insieme possiamo raggiungere nuovi **grandi traguardi.**

Associazione Produttori Pasta Fresca

"Il Presidente"
Giovanni Rana

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

I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

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

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

SOSTENITORI - FORNITORI

- **MOLINO CASILLO** | Corato - BA
- **EUROVO** | Imola - BO
- **LCB FOOD SAFETY** | FRANCIA
- **PAVAN IMP.** | Galliera Veneta - PD
- **PARMOVO** | Colorno - PR
- **GRISMEC** | Ornago - MB
- **SALUM. LANZARINI** | Bassano - VI
- **MOLINO SONCINI** | Sorbolo - PR
- **CARTA STAMPA** | Briosco - MB
- **ADEA** | Busto Arsizio - VA
- **TECNESSENZE** | Minerbio - BO

8

Grano duro, ai minimi da 5 anni la produzione canadese

a cura del
Centro studi economici Pastaria

In forte calo anche i raccolti in Usa e Europa. Male le rese in Italia, con perdite al Centro-Sud a causa della siccità.

Bullish market, ovvero possibili aumenti di prezzo nella campagna di commercializzazione 2017/18, appena avviata.
È lo scenario che il consensus degli analisti considera tra i più probabili dopo la revisione al ribasso delle stime sui raccolti di grano duro canadese, annunciata dal ministero dell'Agricoltura di Ottawa. Colpa del clima secco protrattosi per l'intera stagione estiva, con la siccità che ha impattato sulle rese in misura considerevole, ben superiore alle attese iniziali.
I conteggi, prima di questa ulteriore sforbiciata alle stime ufficiali, restituivano un bilancio meno negativo. Non si è avuto tuttavia quel recupero che un apporto idrico, sia pure parziale, alle colture avrebbe potuto invece assicurare. Un'evidenza che ha indotto gli esperti a depennare altre 700mila tonnellate dalle previsioni, già negative, sulla produzione 2017, attestate adesso a 5 milioni di tonnellate, minimo assoluto da cinque anni.
Il declassamento – spiega una nota del ministero dell'Agricoltura canadese – riflette le condizioni di sofferenza che le colture hanno patito in diverse aree del Paese, primo produttore ed esportatore mondiale di grano duro.
Non si andrà, mediamente, oltre le 2,42 tonnellate per ettaro, un risultato che si confronta con una stima, sempre in termini di rendimenti unitari, di quasi 2,80 tonnellate rilasciata a luglio.
Il peggioramento del dato forecast (di previsione, *ndr*) in Nord America non si limita tra l'altro al perimetro canadese, ma coinvolge anche il raccolto Usa penalizzato, soprattutto nelle pianure settentrionali, da una prolungata fase di stress idrico.
Tutti elementi che suggeriscono, sui mercati internazionali, un'attenuazione della pressione competitiva e una risalita dei prezzi, dai livelli eccezionalmente bassi della scorsa campagna.
L'altro aspetto da considerare è che le scorte, a differenza di quanto pronosticato per il frumento tenero, le cui giacenze di vecchia produzione sono indicate dall'IGC (l'*International grains council*) ai massimi storici, non avranno lo stesso ruolo compensativo (se non parziale) sul mercato del grano duro, anche in considerazione della qualità medio-bassa di una quo-

PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP

FORMATRICE CAPPELLETTI

Dai una spinta alla tua produzione!

Cambio stampo in meno di 5 min.

Completamente lavabile – 160 bpm garantite

Provala!!

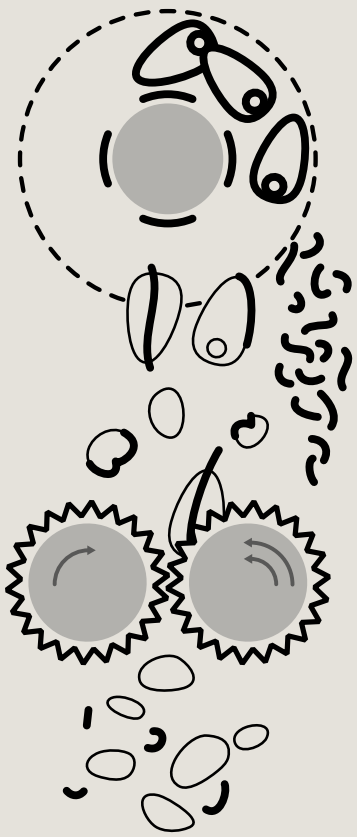
Via Martiri delle Foibe, 13
Onara di Tombolo (PD) - Italy
Tel. +39 049 7968840 - info@pastatechgroup.com

www.pastatechgroup.com

ta, non irrisoria, degli stock canadesi, non sempre idonei alle lavorazioni della molitoria e dell'industria pastaria.
Nonostante il calo dei raccolti, quantificato in un robusto meno 36% anno su anno (e abbinato a una riduzione delle semine del 16%), le esportazioni di frumento duro canadese sono state riviste al rialzo nell'Outlook di agosto di 200mila tonnellate.
Si parla adesso di un potenziale nella campagna 2017/18 di 4,9 milioni di tonnellate, in previsione di stock di vecchio raccolto di un milione di tonnellate, meno della metà rispetto al dato della scorsa stagione.
Le esportazioni di frumenti canadesi – commentano gli esperti governativi – potranno inoltre beneficiare quest'anno di un quadro complessivamente più favorevole. Il pressing da parte degli altri competitor (in particolare europei e americani) dovrebbe sensibilmente ridursi. Mentre sul piano qualitativo l'*upgrade* rispetto alla scorsa campagna, penalizzata dalle piogge sotto raccolta, darà ulteriore impulso alle esportazioni,

OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

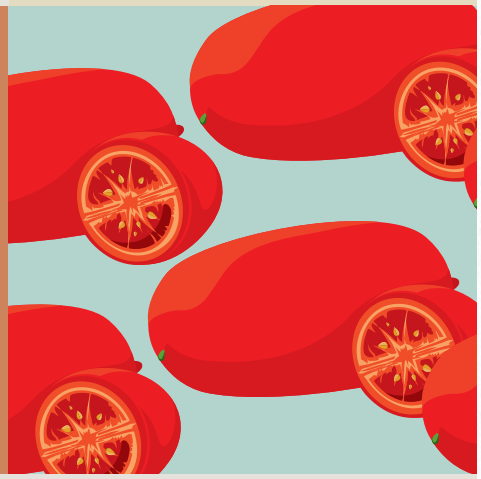
Promozione della ricerca genetica di varietà adatte a **Semilavorati tailor-made** — per grano duro, grano tenero, cereali minori, pomodoro, peperoncino — fino all'organizzazione di lotti Identity Preserved.



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

CANADA, PREVISIONI SUL GRANO DURO

	2015-2016	2016-2017	2017-2018
Semine (.000 di ettari)	2.355	2.505	2.106
Resa media (t/ha)	2,32	3,28	2,42
Produzione (.000 di tonnellate)	5.389	7.762	5.000
Export (.000 di tonnellate)	4.543	4.500	4.900
Stock di fine campagna (.000 di tonnellate)	1.100	2.100	1.000

Fonte: Statistics Canada

in un contesto economico generale più favorevole.
Globalmente, stando alle proiezioni degli analisti britannici dell'IGC, l'*output* di grano duro dovrebbe scendere attorno ai 38 milioni di tonnellate, cedendo quasi 2 milioni rispetto alla scorsa stagione, quando si era toccato il massimo da sette anni.
In Usa, in particolare, le stime del dipartimento dell'Agricoltura americano si posizionano attualmente sul livello di 1,38 milioni di tonnellate, da 2,83 milioni del 2016. Un risultato che incorpora la perdita di un quinto delle superfici investite (-20% rispetto all'anno scorso) e un considerevole calo di resa per le implicazioni climatiche, in particolare la prolungata assenza di precipitazioni.
Quanto all'Europa, dai 9,7 milioni di tonnellate dell'anno scorso, stima il Coceral, l'associazione di buyer e operatori commerciali del settore, si scenderebbe quest'anno attorno agli 8 milioni. Più ottimista la Commissione europea che attesta il nuovo raccolto sui 9 milioni di tonnellate, in calo solo di 2 punti percentuali in un anno.
In Italia, infine, è prevedibile, sia sulla scorta del forte ridimensionamento delle semine sia sulla base delle indicazioni di resa territoriali, una flessione produttiva dell'ordine del 25-30% rispetto al maxi raccolto 2016. La riduzione dei rendimenti, causata dalla siccità, si è riscontrata soprattutto nelle regioni del Centro-Sud, dove si concentra il grosso delle superfici. Positivo in generale il giudizio sulla qualità, con buoni riscontri soprattutto sul contenuto proteico.

PRODUTO NEUTRO de CARBONO IBDN.ORG.BR

ANUÁRIO ABIMAPI 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI

abimapi .COM.BR

PUBLIC Projetos Editoriais

9

The Truth about Pasta. La pasta è buona e unisce le persone a tavola

a cura di
International Pasta Organisation

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

Come vuole il detto, il modo più veloce per arrivare al cuore di qualcuno è prenderlo per la gola. Quando si desidera riunire un gruppo di persone, la soluzione migliore è sedersi davanti a un piatto di pasta, un alimento amato in ogni angolo del mondo. Che si tratti di una cena con gli amici più stretti o con una persona appena incontrata, la pasta mette sempre di buonumore.
Trascende infatti le frontiere nazionali e politiche ed è un alimento che, tradizionalmente, mette d'accordo persone di età e culture diverse. Dai vegetariani agli onnivori, da coloro che amano sempre assaggiare piatti insoliti a quelli che preferiscono piatti più semplici, la pasta è versatile e si presta a soddisfare i gusti più vari. Inoltre, essendo molto facile da preparare, è un piatto adatto a chi è ancora alle prime armi in cucina. Il luogo in cui viviamo o da cui proveniamo non ha importanza: la pasta è in grado di deliziare proprio ogni palato.
Per saperne di più, guardate questo video. Poi, mettete alla prova le vostre conoscenze con questa lezione TED-Ed.

La parola agli esperti

"La pasta è un alimento semplice e rassicurante che attraversa tante culture diverse: queste sono le ragioni per cui è considerata a livello globale un alimento base dalle nazioni più disparate, che hanno tra loro ben poco in comune", ha scritto la dott.ssa Kantha Shelke nel suo ultimo libro, *Pasta and Noodles, a Global History* (*Pasta e noodle, una storia globale*, *ndr*). Gli esperti di tutto il mondo riconoscono infatti che le pietanze a base di pasta figurano nelle tradizioni culinarie di ogni angolo del pianeta, facendo da ponte tra un gran numero di preferenze e modelli culinari.
La pasta è come la tela di un artista, in quanto si può adattare facilmente a numerosi tipi di cucina diversi e a ingredienti stagionali o regionali. In occasione del World Pasta Day 2016, la food blogger russa Anna Maslovskaya ha parlato dell'amore del suo paese per questo alimento, spiegando che "la pasta, in tutte le sue declinazioni, nei regimi alimentari dei diversi paesi, non è solo il cibo preferito di tutti, ma anche un ottimo strumento, nelle mani degli chef, per esprimere le proprie personali opinioni in materia di cucina. I fondamentali sono chiari per tutti, ma tutto quanto circonda la pasta e i suoi diversi ingredienti è un campo sterminato in cui dare sfogo alla propria immaginazione ed espressività personale". Allo

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

stesso modo, l'analista alimentare Jack Skelly ha confermato che, a dispetto delle sue origini italiane, "la pasta è un piatto globale".
Pur essendo tale, questo alimento può essere un piatto locale ovunque. Nel suo libro "*Discovery of a Continent: Foods, Flavors, and Inspiration from the Continent" (Alla scoperta di un continente: cibi, sapori e ispirazioni dal continente*, ndr), lo chef Marcus Samuelsson ha inserito una ricetta a base di pasta che prevede di condire le penne con l'utilizzo della *harissa*, una salsa tipica nordafricana, preparata con peperoncini arrostiti. Nell'Africa meridionale, invece, gli etiopi servono la pasta con le loro tipiche spezie berbere. In Brasile un ingrediente locale, il *palmito* (cuore di palma) viene aggiunto alla pasta e al pollo per preparare il *Massa ao Molho de Frango e Palmito*, rendendo questa ricetta a base di pasta un piatto tipicamente brasiliano. In Grecia, i noodle tubolari, uniti a carne macinata e besciamella, vengono cotti in forno come le lasagne per ottenere il *pastitsio*. E non possiamo certo dimenticare la Spagna e il Messico, dove si prepara un piatto tipico facendo sobbollire la pasta in un saporito brodo di pesce, ottenendo una sorta di incrocio tra il risotto e la paella.

Sapevate che...

In molti pensano che la pasta sia un piatto prettamente italiano, ma in realtà diverse popolazioni del mondo hanno le proprie ricette tradizionali a base di pasta. In Francia la produzione di pasta risale al 1700. In Uruguay si celebra invece il tradizionale "giorno degli gnocchi" il 29 di ogni mese: in questa occasione ci si ritrova con familiari e amici per gustare piatti a base di pasta e mettere delle monete sotto al piatto nella

speranza di ricevere molto denaro il mese successivo.
Scopri altri aneddoti divertenti grazie al progetto "*Pasta for children around the world*". Nell'ambito di questo programma di 4 lezioni sui temi dell'alimentazione e della cucina, i ragazzi vengono introdotti ai modi di preparare la pasta in paesi diversi, ed è una meravigliosa occasione per conoscere altre culture e cucine. Se la scuola che frequenta vostro figlio è alla ricerca di programmi educativi innovativi e divertenti, scaricate una copia già oggi e offrite il vostro supporto per insegnare alla classe.

World Pasta Day 2017 - San Paolo, Brasile

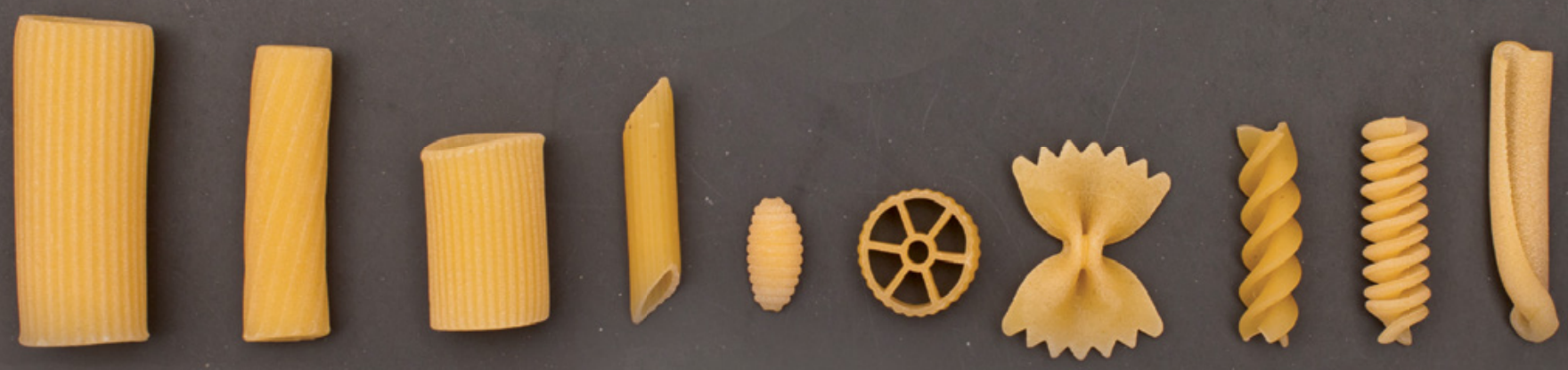
In occasione del World Pasta Congress, il Congresso Mondiale della Pasta tenutosi il 25 ottobre 1995 a Roma, i produttori di pasta di tutto il mondo hanno affermato con entusiasmo e all'unisono che la pasta – un alimento sano, delizioso, popolare, familiare e pratico – meritava di essere celebrata con cadenza annuale in tutto il mondo. Da quel momento in poi, il 25 ottobre di ogni anno si celebra nel mondo il World Pasta Day, la Giornata Mondiale della Pasta. Si tratta di un viaggio che ha avuto inizio a Napoli nel 1998 e ha poi fatto tappa nelle più importanti città del mondo. Paesi distanti migliaia di chilometri si sono uniti in nome dell'amore per la pasta. Quest'anno il World Pasta Day torna in Brasile, questa volta a San Paolo. Per maggiori informazioni sull'interessante calendario di eventi organizzati da ABIMAPI e IPO cliccate qui.
Nel corso del Word Pasta Day i riflettori sono puntati sui meriti e i benefici della pasta e sul suo gusto straordinario. Il World Pasta Day è l'occasione per riaffermare che la pasta è buona, unisce le persone, fa bene alla salute, è sostenibile e pratica da cucinare: per questi straordinari pregi merita di essere celebrata tutto l'anno.
Guardate questo video per saperne di più.

The Truth About Pasta

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

TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UNA ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11
PAESI EUROPEI ADERENTI

11.025
ADDETTI

5.147.403
TONNELLATE DI PASTA PRODOTTE

2.553.168
TONNELLATE DI PRODOTTO ESPORTATO

CIRCA IL 35%
DELLA PRODUZIONE DI PASTA MONDIALE

UN.A.F.P.A dal 1960, rappresenta le Associazioni di Produttori di Pasta dell'Unione europea. Garantisce la rappresentanza e la difesa degli interessi dell'industria europea della pasta. Promuove il continuo miglioramento della qualità della pasta europea, diffondendone la cultura nel mondo, come alimento nutriente alla base di una corretta alimentazione. Cura tutti i contatti necessari con le 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.

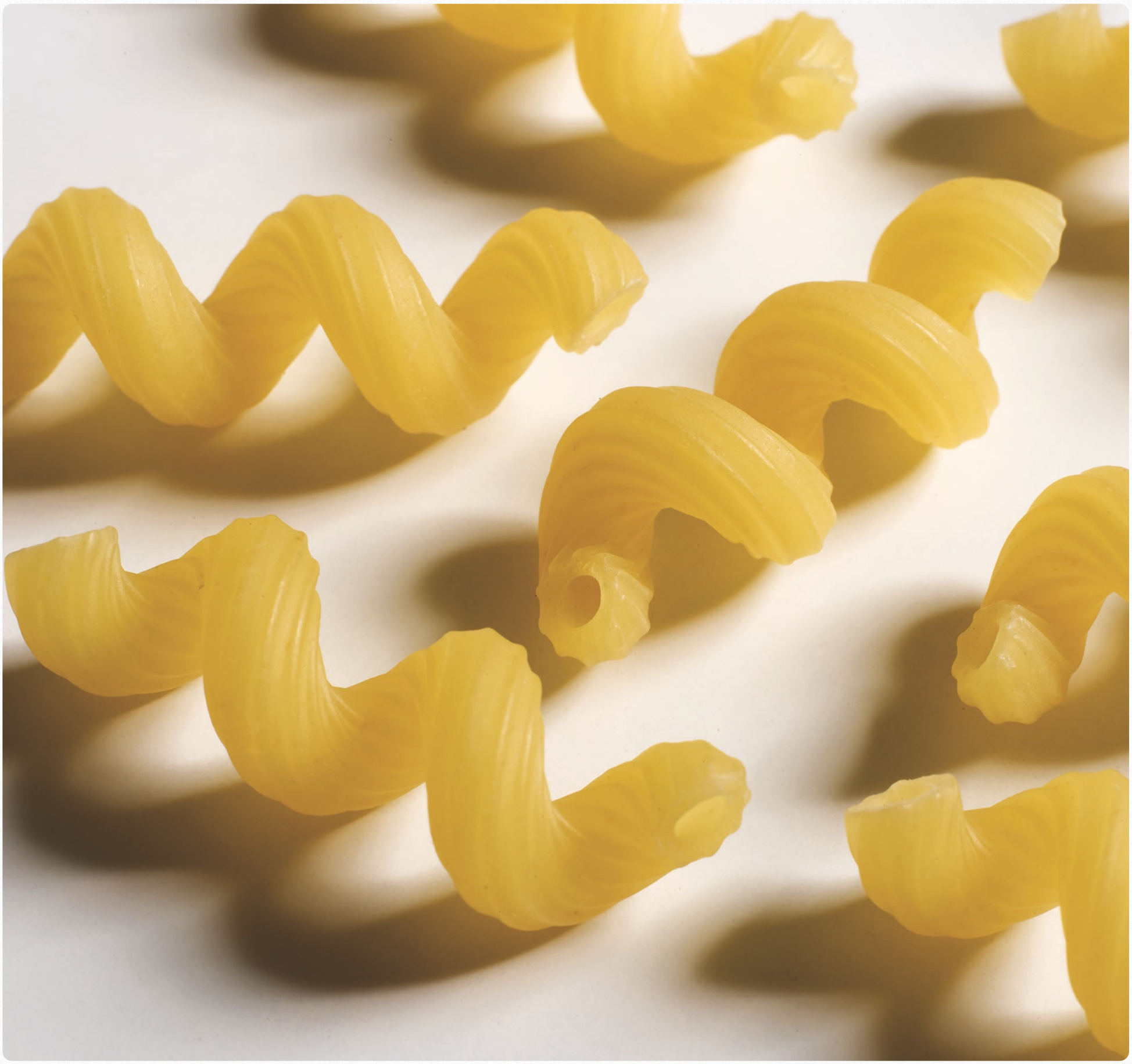
Union des Associations de Fabricants de Pâtes Alimentaires de l'U.E
Union of Organizations of Manufactures of Pasta Products of the E.U.

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

Notizie in breve

a cura della
Redazione



Concorso Felicetti, sfida a colpi di ricette

Un concorso culinario. Fatto di hashtag, foto condivise sui social, e un protagonista: la pasta Monograno prodotta da Felicetti. Il contest ideato dall'azienda della Val di Fiemme è rivolto a tutti gli appassionati di cucina e a tutti i fan di Carlo Cracco: è infatti lo chef il secondo protagonista del concorso. Perché sarà lui a scegliere i vincitori ed è nel suo ristorante di Milano che gli stessi potranno gustare un menù fisso di sei portate. Ma come funziona il contest? I partecipanti devono accedere all'evento Facebook creato dall'azienda, cucinare un piatto con pasta Monograno, fotografarlo e pubblicarlo sui social con gli hashtag #mipiace #Monograno. Per ogni piatto dovranno anche ideare un titolo e scrivere i principali ingredienti utilizzati.

Cerealto acquista Pastificio Mediterranea

Dopo quattro anni di locazione, la multinazionale alimentare Ceralto ha acquisito Pastificio Mediterranea. Si tratta del completamento formale di un investimento già in essere: negli ultimi anni, infatti, sono stati fatti importanti investimenti sulle linee produttive e sul packaging. Il numero di lavoratori è aumentato, così come i clienti, il portafoglio prodotti e il fatturato. Con l'acquisto dell'impianto di produzione di Silvano d'Orba, in provincia di Alessandria, Ceralto ribadisce il suo impegno a conservare i posti di lavoro e annuncia la nascita di un nuovo marchio, Natura Gourmet, con prodotti biologici nati dalla combinazione di semola di grano duro con farina di lino, ceci ed erba di grano. L'azienda afferma inoltre che produrrà pasta di semola biologica, pasta integrale, pasta di grano khorasan.

Di Martino, ancora investimenti su Capaccio Paestum

Un investimento sul territorio che non si arresta. Dopo il finanziamento per gli scavi del Parco archeologico di Paestum attraverso due borse di studio per un totale di 45mila euro, ora il pastificio Di Martino punta alla riqualificazione della stazione di Capaccio Paestum. L'obiettivo è la sua rifunzionalizzazione, ottimizzando le strutture già esistenti. Il protocollo d'intesa è stato siglato fra Comune, Parco Archeologico e il pastificio e prevede la richiesta del Parco a Reti Ferroviarie Italiane del comodato d'uso del piano terra per realizzare un infopoint. Dal canto suo, il Comune si impegna a garantire personale. Il pastificio invece chiederà a RFI l'immobile che ospitava il punto di ristoro e gli spazi verdi adiacenti per un progetto di ristorazione sostenibile

**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

di valorizzazione culinaria del territorio.

Granarolo sfonda nel biologico

Parola d'ordine: biologico. È la sfida di Granarolo, che ha deciso di puntare in maniera decisa su un mercato fortemente in ascesa. Ecco quindi che a Bologna, in occasione di SANA, la fiera dedicata al comparto dei prodotti biologici, il gruppo industriale ha presentato la sua completa gamma "bio". In cui compare anche la pasta. In particolare, nuove tagliatelle biologiche integrali, con farro e grano Cappelli, in una ricetta senza uova e con soli grani provenienti da agricoltura biologica. Il marchio è "Pastificio Granarolo". Oltre alla pasta, il gruppo ha presentato altri prodotti bio fra cui il latte alto pastorizzato Granarolo biologico (il cui packaging è realizzato da fonti rinnovabili con cartone in cellulosa da foreste gestite in conformità agli standard ambientali), e ricotta bio.

Il pastificio Paone sbarca a Pechino

Un ruolo da protagonista a Pechino. Il pastificio Paone di Formia, in provincia di Latina, è stato tra i pochi espositori invitati a partecipare all'Anufood China, salone di riferimento per il settore agroalimentare della Cina. L'evento, che si è tenuto a fine agosto, rappresenta un "must" per chi vuole entrare nel mercato cinese, soprattutto della Cina settentrionale. "Per affermarsi sui mercati regionali di questo grande Paese – ha commentato l'amministratore unico del pastificio Paone, Fulvio Paone – è necessario entrare in contatto con distributori e partner che operano a livello regionale; sono clienti nuovi che non è possibile incontrare ad altre fiere di settore. Inoltre il mercato del food & beverage di Pechino è il meno saturo rispetto ad altre zone della Cina ed offre una possibilità alternativa per entrare sul mercato cinese".

Pasta Armando scommette sul grano 100% italiano

Una scommessa tricolore. Per una pasta al 100% italiana, dalla coltivazione del grano duro fino al prodotto finale. Il pastificio De Matteis punta al territorio attraverso il progetto Pasta Armando, nato sette anni fa partendo dal valore aggiunto dell'azienda: un mulino al suo interno. Grazie ai contratti di filiera con gli agricoltori, nel tempo è nata una vera e propria comunità di contadini. Gli agricoltori sono 833 in 20 province, dalla Toscana alla Puglia: oltre 12600 ettari su cui si coltivano 3-4 varietà di grano duro. "C'è uno studio tecnico che segue le esigenze dell'agricoltura e non del marketing", spiega l'ad Marco De Matteis. Gli

agricoltori che sottoscrivono il contratto hanno assistenza di agronomi dedicati e la garanzia di un prezzo minimo di acquisto del grano. Nel 2018, inoltre, è prevista una nuova varietà di grano. Si chiama Re di Denari ed è una varietà qualificata per proteine e indice di glutine, paragonabile ai grani di Australia e Canada. Lo scorso anno De Matteis ha realizzato un fatturato di 110 milioni di euro e Pasta Armando pesa per il 4%. "Obiettivo futuro dell'azienda – spiega De Matteis – è poter crescere in settori a valore aggiunto come il biologico, il funzionale, il gluten free".

Granoro punta sugli incentivi di scopo

Non più premi in denaro legati alla produttività e a obiettivi poco tangibili, ma incentivi concessi in base alla sicurezza e all'efficienza del processo produttivo e alla riduzione degli errori commessi sulle linee. Granoro punta sugli "incentivi di scopo", un sistema di premialità definito con il concorso dei sindacati che tiene in considerazione variabilità come la produttività, l'efficienza, la qualità e l'innovazione. Non solo: il sistema di incentivi riguarda anche la partecipazione a corsi di formazione e aggiornamento del personale e la possibilità di gestire un pacchetto ore in funzione di esigenze personali, monetizzando a parte le ore non godute. Granoro oggi vanta 70 milioni di euro di fatturato (previsione 2017), 104 dipendenti, 10 linee produttive e produce 150 formati di pasta venduti in 182 Paesi in tutto il mondo

Ad Amatrice apre il pastificio Strampelli

Amatrice riparte dalla pasta. Dopo il terremoto dell'agosto 2016, si comincia a guardare al futuro. E c'è chi investe in una nuova attività imprenditoriale. Un pastificio, appunto. Il pastificio Strampelli, che sorgerà nella zona destinata agli insediamenti produttivi, Torrita.

Il progetto aziendale è antecedente il sisma. Maurizio Leoncini, patron del'azienda, ha continuato a credere nell'idea nonostante i tragici eventi. Anzi, ora il suo progetto ha un obiettivo in più: supportare il tessuto sociale della zona offrendo possibilità di lavoro a chi lo ha perso. Il pastificio impiegherà circa 15 persone. "Con la produzione di pasta secca artigianale trafilata al bronzo – dichiara l'azienda –, il pastificio darà un valore aggiunto alle ricette tradizionali e a quelle innovative della buona tavola italiana".

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

11

Pasta d'autore

Redazione

Fregula, maccarones, malloreddus a altro ancora: un pastificio sardo, a conduzione familiare, si dedica alla produzione artigianale della pasta della tradizione regionale.

Il famoso sociologo rurale Corrado Barberis definì la fregula la risposta dei sardi al cous cous arabo: un'evoluzione del semolino che si fa pasta. Una pasta pregiata, dalle dimensioni diverse che può essere piccola, media o grande, dove ogni pezzo è differente da un altro, in un tripudio non solo di forme e consistenza diversa, ma anche di colori e profumi.
"Una tale specialità, merita il giusto riconoscimento. Merita la cura e l'attenzione che ogni piatto regionale che si tramanda da secoli, dovrebbe avere": deve aver pensato questo Tony Madau, il titolare di Pasta d'Autore, quando ha deciso di intraprendere, assieme alla sua compagna Valeria Congia, la strada della produzione pastaria.
Quella prelibatezza che le massaie isolane, già nel XIV secolo realizzavano pazientemente lavorando con il palmo della mano la semola, ha avuto negli ultimi decenni un grande successo di mercato. Come spesso accade per i cibi della tradizione locale, si è creata un'offerta molto appetibile in termini di prezzo, ma poco rispettosa della lavorazione originale. Già perché nel caso della fregula, il processo produttivo non è semplice forma, ma diviene sostanza perché modifica in maniera importante il risultato finale. Non solo infatti la semola va lavorata con lentezza, dentro un catino di coccio, ma deve, in un secondo momento, essere tostata al forno, perché dia un risultato davvero all'altezza del nome che porta. Altro è fare degli spaghetti o dei taglioni e poi dividerli in piccolissimi pezzi. L'esito potrà essere ugualmente squisito, ma nel secondo caso non sarebbe corretto l'uso del nome della tanto rinomata pasta sarda.
La fregula è un formato pregiato ed eccellente già al naturale, ma molto versatile, sia per le varie aromatizzazioni possibili, sia per gli abbinamenti che si possono ipotizzare in cucina. Per la sua forma può discretamente sostituire il riso, ma può anche diventare minestra, se utilizzata con i brodi, o pa-

Per informazioni
Pasta d'Autore
T. +39 346 6838291
Località Si Basca,
09010 Gonnesa (CI)

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

NEW

Telaio in ABS alimentare per essiccazione

info@iftmantova.com
Tel. 0376 663667

stasciutta, se impiegata con un condimento più denso.
Questo prodotto così caratteristico è certamente il cavallo di battaglia del pastificio di Gonnesa, un paesino nel cuore del Sulcis, dove meravigliose opere di archeologia industriale fanno da scenario ad un territorio che per secoli ha avuto soprattutto le miniere come sbocco lavorativo. Il laboratorio propone però anche altri formati, quasi tutti espressione esclusiva della tradizione sarda. Ci sono per esempio i *maccarrones de Busa*, una pasta lunga che veniva a suo tempo realizzata con un ferro da maglia.
Un formato molto caratteristico che oggi è proposto trafilato al bronzo e lavorato con tempi lunghi, che permettano al prodotto finale di conservare il più possibile le proprietà e il gusto della semola di grano duro sarda al 100%.

I *pilus* (o *zappuleddus*) sono invece realizzati a mano e si presentano, come sfoglie sottili, tagliati in maniera irregolare, ottimi anche nelle minestre.
E sempre per rendere omaggio alla tradizione isolana, il catalogo aziendale propone anche i *malloreddus* e i *ciccioneddus*, due tipologie di pasta corta molto simili tra loro, ma leggermente diverse nelle dimensioni: i primi caratterizzati da un interno liscio e una parte esterna rigata, gli altri più piccoli e compatti, capaci di trattenere sughi più o meno cremosi.
I tagliolini sono disponibili al nero di seppia, ai funghi porcini, agli spinaci. Al pastificio Pasta d'Autore si sperimentano infatti abbinamenti diversi e sempre nuovi, ma con uno sguardo alla tradizione e alla ricerca dei sapori e dei profumi di un tempo. È frequente l'uso dello zafferano e – perché

no? – delle alghe marine che conferiscono affascinanti colori e sapori esotici. L'artigianalità prevale in questo pastificio a conduzione familiare, dove buona parte dei processi è manuale, confezionamento compreso. I contenitori, sacchetti in plp che lasciano intravvedere il prodotto, sono di 250 o 500 grammi, a seconda del formato. Per la ristorazione sono disponibili anche confezioni maggiori, sino a tre chilogrammi. Ed è proprio la ristorazione il *core business* del pastificio sulcitano: sono soprattutto chef di fama come Luigi Pomata, Gianfranco Pulina, Achille Pinna, Sergio Mei Tomasi a fare da ambasciatori a questa pasta in Sardegna e nel resto del mondo. Cuochi di rinomata esperienza che trovano in questo prodotto la qualità di cui necessitano per rendere ogni piatto un'opera d'arte.

"Capitava spessissimo che i clienti dei ristoranti, chiedessero di poter acquistare in loco un sacchetto di fregula che avevano poco prima degustato al tavolo. è così che abbiamo iniziato a veicolarlo per la vendita diretta. Dai corner dei ristoranti alle enoteche e ai delicatessen, il passo è stato breve. E ora facciamo parte, per citare un nome, dell'offerta di 'Longino&Cardenal – Cibi rari e preziosi'. Questo canale ci sta aprendo le porte dei mercati internazionali dei prodotti d'eccellenza" dichiara Madau, che aggiunge: "ma è soprattutto la cura del prodotto, la fedeltà alla tradizione, la ricerca spasmodica di materia prima d'eccellenza, che garantiscono alla nostra pasta un gusto che non delude. Su questo vogliamo continuare a lavorare sempre di più e sempre meglio".

pastabid

THE GLOBAL MARKETPLACE FOR PASTA

È NATO PASTABID, IL NUOVO MODO DI VENDERE LA PASTA

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

una iniziativa Pastaria

www.pastabid.com

12

Sana, Girolomoni ha presentato i paccheri semintegrali

Comunicato stampa

Alla fiera di Bologna dedicata al biologico e al naturale la cooperativa marchigiana lancia una nuova pasta tutta da gustare.

Una nuova linea semintegrale trafilata al bronzo, ricca di gusto e benefiche proprietà. Dopo il successo delle tagliatelle a nido presentate lo scorso anno, Girolomoni ha presentato all'edizione 2017 del Sana di Bologna un nuovo formato di pasta: i paccheri semintegrali, realizzati in collaborazione con il pastificio artigianale Columbro di Fano.
Il pastificio, anch'esso con sede nelle Marche come la storica cooperativa del bio, si dedica alla produzione di pasta biologica da oltre 40 anni. Fra le due aziende intercorre da tempo una grande intesa e coerenza di vedute, che ha condotto di recente alla realizzazione di questi due prodotti premium.
Nei paccheri semintegrali la lavorazione avviene secondo l'antica tradizione, trafilata al bronzo con lunghi tempi di essiccazione realizzata rigorosamente a bassa temperatura. Oltre 36 ore di riposo all'interno di celle statiche a meno di 60 °C consentono infatti di preservare intatte le qualità nutrizionali delle materie prime, fondamentali per una dieta sana e una migliore digeribilità. La trafilatura al bronzo conferisce inoltre alla pasta una consistenza ideale, la giusta porosità e rugosità per assorbire ed esaltare tutti i sapori del condimento.
La nuova linea semintegrale trafilata al bronzo si aggiunge alla ricca produzione della Cooperativa Girolomoni, azienda che ha fatto la storia del biologico nel nostro Paese. Nata negli anni '70 a Isola di Piano, nelle Marche, è stata fondata da Gino Girolomoni, precursore del biologico in Italia, imprenditore, scrittore e pensatore. Dal suo sogno e della sua lungimiranza sono nate le eccellenze della cooperativa: la pasta di grani antichi (Cappelli, Graziella Ra, Farro Triticum dicoccum), la pasta di grano duro e tanti altri prodotti fra cui cereali, cous cous, legumi e farina, che rendono completa l'offerta biologica Girolomoni.

INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono 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 e apprezzata anche all'estero.

A.P.PA.FRE. si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo, oltre alla divulgazione di informazioni su iniziative legislative.

Per info e/o contatti:
Virna Soncin (segretario) - Cell. 348.6593130

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

CNA Piemonte Nord

A.P.Pa.Fre. Sede operativa c/o CNA PIEMONTE NORD
Viale Dante Alighieri 37 - 28100 Novara (NO)
Tel. 0321.399564/5 - Fax 0321.398488
info@appafre.it - www.appafre.it

13

Comunicato stampa

Pack 100% biodegradabile e solo materie prime italiane per la nuova linea di pasta biologica

Di grano duro, integrale e di farro, in 13 formati: Sarchio presenta la nuova linea di pasta biologica italiana, con un'innovativa confezione compostabile ricavata interamente da elementi vegetali.

Proteggere l'ambiente e pensare alle generazioni future partendo dalla tavola. Sarchio, dal 1982 punto di riferimento di un'alimentazione sana e naturale, presenta la nuova linea di pasta: 13 diverse proposte biologiche, da materie prime italiane, in un packaging che rispetta la natura.
Dalla miglior selezione del grano duro bio 100% italiano nascono i formati tipici più apprezzati: penne, fusilli, spaghetti, ditali e filini da brodo. Trafilata al bronzo, la pasta biologica di grano duro Sarchio è caratterizzata da una migliore capacità di assorbimento dei condimenti per realizzare primi piatti salutari e gustosi. A questi vanno ad aggiungersi due formati della tradizione: orecchiette e strozzapreti dalle tipiche forme irregolari e porose che permettono una distribuzione ottimale del sugo.
Per chi vuole aumentare l'apporto di fibre nella propria dieta e per chi ama il gusto deciso, Sarchio propone tre formati classici di pasta integrale trafilata al bronzo: spaghetti, fusilli e penne. Mentre per chi sceglie sapori più intensi, dalla selezione di farine di farro integrale 100% italiane di alta qualità, nascono caserecce, penne e fusilli per ricette equilibrate e nutrienti.
Oltre all'accurata selezione dei cereali e alla qualità garantita dalle materie prime biologiche esclusivamente di origine italiana, la nuova linea di pasta Sarchio si contraddistingue per uno studio rilevante in fatto di packaging.
I nuovi formati, infatti, sono racchiusi in una confezione innovativa, in PLA (Poli Acido Lattico), una bioplastica trasparente che deriva da elementi vegetali. Il pack della linea può essere smaltito nell'organico perché biodegradabile al 100%, si trasforma in biossido di carbonio, acqua e biomassa grazie all'intervento di microrganismi.
"Non solo biologica e da cereali italiani, il nuovo pack ci ha consentito di dare alla nostra pasta l'unico valore aggiunto che ancora le mancava per renderla ancora più green. Abbiamo utilizzato un materiale che deriva da elementi vegetali e inchiostri biodegradabili, il tutto per rendere la confezione idonea al compostaggio", ha dichiarato Sandra Mori, responsabile marketing di Sarchio.

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

FARINA DEL MIO SACCO

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

MOLINOPASINI.COM