Pastaria

Altissima capacità, pochissimo spazio

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

500kg/h in 15m²



www.pastatechgroup.com

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

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

6 2016

DA SEMPRE LA MIGLIORE FORMA DI **PERFEZIONE**



farina,
acqua,
passione,
Italia.

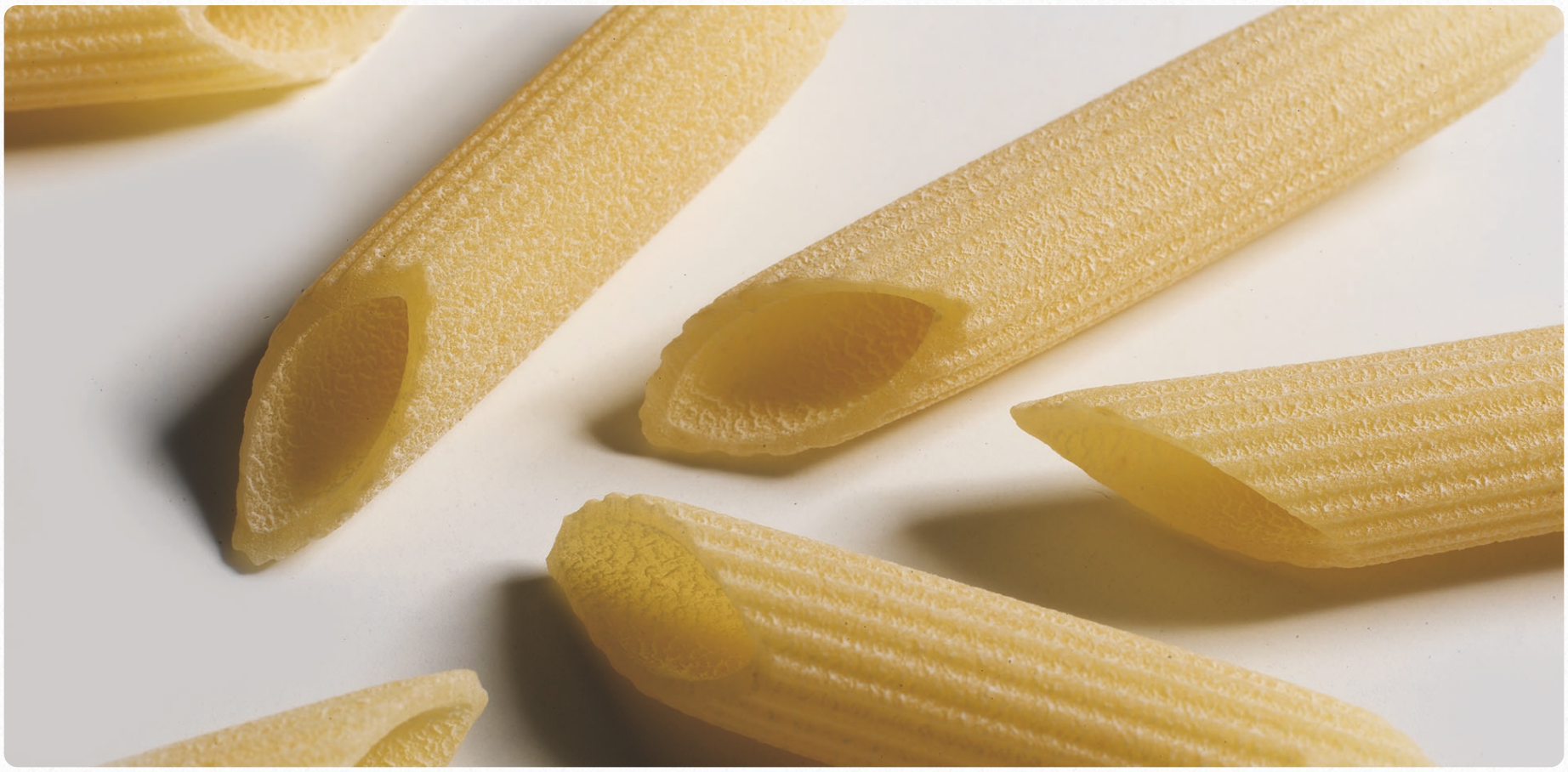
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com

Colophon

Pastaria 6/2016
Novembre



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 per chi **cerca** e **offre**

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

per i **produttori di pasta**.

una iniziativa Pastaria

www.pastariahub.com

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

MACCHINE PER PASTA FRESCA CAPITANI

CASTIGLIONI NEDO ITALIAN FOOD AND PACKAGING MACHINES

CAVALLINI

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

CIDIESSE ENGINEERING TECHNOLOGICAL HANDLING SOLUTIONS

CUSINATO Innovative Conveying and Storage Technologies

DEA

DEMACO

ESSICA TRADE MARK

FOODTECH S.R.L. FOOD PROCESSING EQUIPMENT

GLUTEN FREE EXPO

Pasta Machine Idea Made in Italy

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

ITALGI

Jelex Seafood a/s

dal 1877 mininni Industria Molitoria

La Parmigiana S.r.l.

landucci SINCE 1925

MOLINO DALLAGIOVANNA FAR FARINA DAL 1832 ITALIA

MOLINO DeVita

MOLINO GRASSI Creiamo qualità

MOLINO PASINI

OPENFIELDS Innovation for AgriFood

PAMA ROMA

PASTA TECHNOLOGIES GROUP

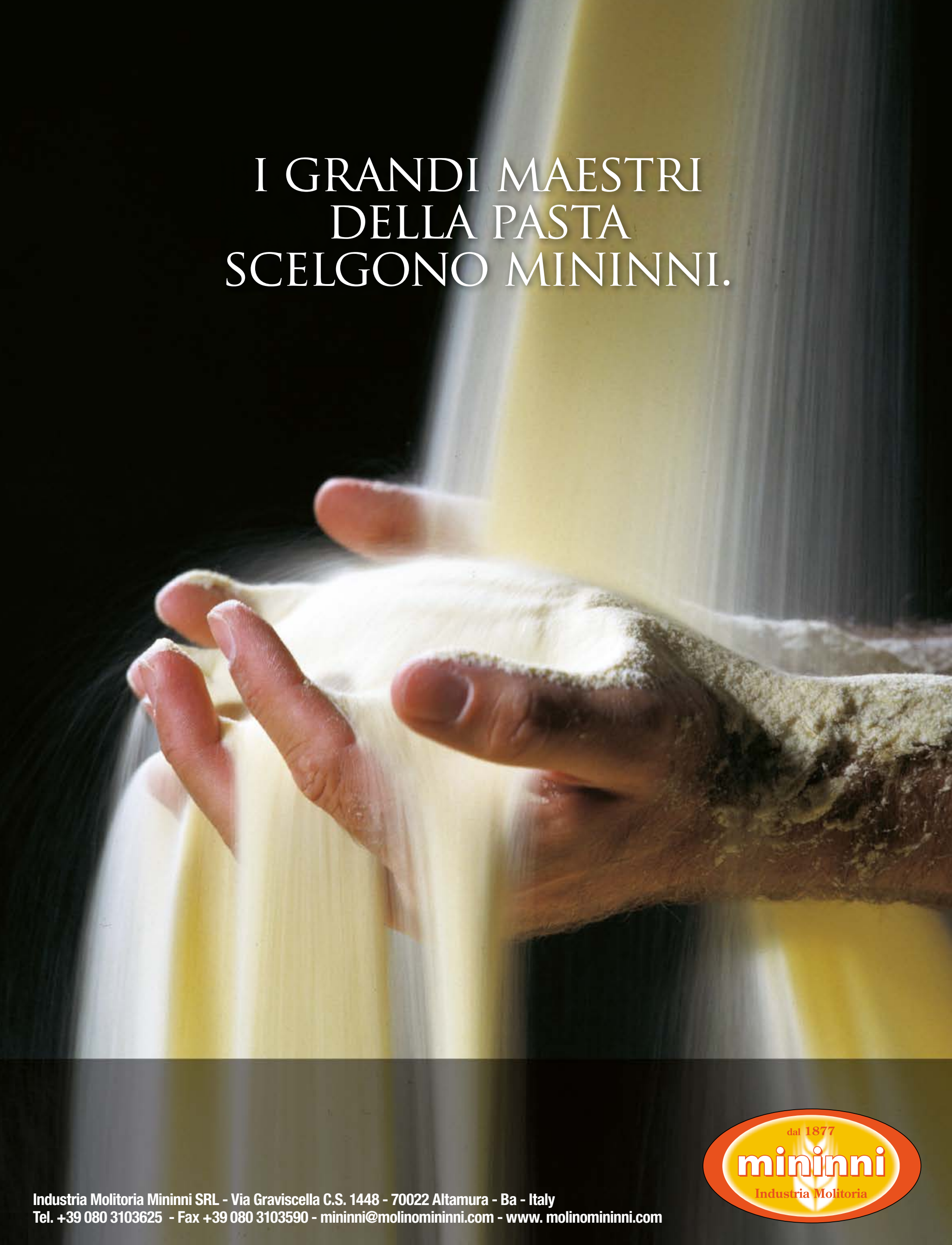
Pavan GROUP TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

Sandoré Food Machines

Storci PASTA MACHINERY

TECNA SAIMA

ZINDO Pasta Machines & Processing



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

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

1

Linee di trattamento per gnocchi freschi e precotti

Foodtech



Linea automatica gnocchi da 600-2000 kg/ora di Foodtech

Numerose sono le linee di trattamento termico per gnocchi freschi e precotti che Foodtech ha installato in Italia ed Europa con una capacità produttiva che può arrivare sino a 2000 kg/ora.



Per informazioni
Foodtech
tel. +39 (0)49 9303590
info@food-tech.it
www.food-tech.it

Negli ultimi anni Foodtech ha realizzato e messo in servizio impianti industriali per la produzione di gnocchi freschi (con capacità produttiva fino a 1000 kg/h), gnocchi precotti (con capacità produttiva fino a 2000 kg/h), paste corte e ripiene precotte a vapore e ad acqua spruzzata (con capacità produttiva fino a 1000 kg/h), cous-cous precotto (con capacità produttiva fino a 1500 kg/h), paste secche corte cotte in immersione (con capacità produttiva fino a 1500 kg/h) e paste fresche pastorizzate (con capacità produttiva fino a 800 kg/h), tutti caratterizzati dalla raccolta dei dati di processo e dalla tracciabilità dei lotti di produzione, in tempo reale e attraverso diagrammi di facile lettura.

Le linee di produzione hanno superato i controlli eseguiti da organismi internazionali, come Apave, riguardanti gli aspetti costruttivi, l'ergonomia per gli operatori e le performance tecnologiche degli impianti. Questi risultati sono stati raggiunti grazie al continuo lavoro di ricerca e all'attenta applicazione delle nuove tecnologie nella progettazione e costruzione di tutte le attrezzature da parte di Foodtech, che può affermare di conoscere in modo approfondito i processi fisici di ogni singola macchina, di poterli gestire per raggiungere le performance tecnologiche richieste con notevole risparmio energetico.

Tra le installazioni che hanno contribuito ad affermare il marchio Foodtech a livello internazionale sono sicuramente da annoverare i successi conseguiti per la realizzazione di linee di trattamento termico per gnocchi, sia freschi che precotti.

Grazie alla collaborazione con aziende produttrici di gnocchi industriali e ripieni, nelle linee Foodtech di trattamento termico per gnocchi freschi il trabatto – l'unità tradizionale che toglie la farina superficiale dal prodotto fresco in uscita dalla gnoccatrice trasportandolo con movimento vibratorio – è stato semplificato e migliorato nella meccanica e nella geometria costruttiva dei piani di setacciamento, eliminando completamente le zone



Raffreddatore gnocchi
Foodtech

dove potevano accumularsi residui di farina. Oltre ai piani di setacciamento il trabatto di Foodtech prevede un piano intermedio ed uno inferiore per la raccolta della farina in eccesso, che viene evacuata all'esterno della macchina. Inoltre, le pannellature laterali sono apribili ed i ventilatori sono montati "a cassetto" per poter essere facilmente rimossi al momento del lavaggio.

Molto valida, inoltre, è l'esperienza di Foodtech con gli gnocchi precotti, un prodotto particolarmente diffuso sul mercato francese, facile da preparare (è sufficiente completarne la cottura in padella per qualche minuto con l'aggiunta di sugo), che ha destato notevole interesse tra i consumatori. Foodtech ha realizzato nel tempo varie linee di trattamento (pastorizzazione e raffreddamento) di gnocchi precotti, con una shelf-life di 60 giorni. Nel realizzare i macchinari, l'attenzione è stata rivolta ad ottenere prestazioni costanti nel tempo, trattandosi di impianti che lavorano 24 ore su 24 per tre giorni, con una sola sosta tecnica di 4 ore per la pulizia e la sanificazione. Poiché le macchine devono essere sanificabili in tempi molto brevi, nella costruzione sono state eliminate le superfici piane per permettere il deflusso totale dei detergenti utilizzati per il lavaggio. Le linee di trattamento sono gestite da quadro elettrico con PLC, già predisposto per il servizio di teleassistenza e supervisione.

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 =

2

La “prima” del World Pasta Day in Russia

International Pasta Organisation



Il 25 ottobre Mosca ha ospitato l’evento mondiale a favore della pasta.

Il World Pasta Day, celebrato dal 1998, riconosce il ruolo importante che questo alimento riveste nelle tradizioni culinarie di diversi paesi del mondo attraverso una serie di declinazioni sane e gustose. La “regina della dieta Mediterranea”, già celebrata in città del calibro di Milano, New York, Barcellona, Rio de Janeiro e Istanbul, è ora agli onori di Mosca.
Martedì 25 ottobre 2016 centinaia di pastai, addetti ai lavori, scienziati, rappresentanti dei media e altri opinionisti provenienti da tutto il mondo si sono riuniti in Russia quali autentiche “Nazioni Unite” della pasta, per celebrare la XIX edizione dell’annuale World Pasta Day. La conferenza si è svolta al Ritz Carlton Hotel di Mosca.
Il World Pasta Day è stato organizzato dall’International Pasta Organisation (IPO) e da AIDEPI, in collaborazione con l’ICE, Italian Trade Agency ed è stato moderato da Sergey Malozemov, autore e conduttore televisivo russo.
“La pasta può davvero fare la differenza sulle tavole di tutto il mondo, non solo dal punto di vista nutrizionale e ambientale, ma anche grazie al suo valore gastronomico, alla sua versatilità e al suo potere conviviale”, ha dichiarato Riccardo Felicetti, presidente dell’IPO e dei pastai di AIDEPI.
“La pasta è buona e porta allegria in tavola. Il World Pasta Day, celebrato dal 1998, riconosce il ruolo importante che questo cibo riveste nelle tradizioni culinarie di tutto il mondo attraverso una serie di declinazioni sane e gustose. Assumere la presidenza dell’International Pasta Organization è per me una grande emozione. La pasta è un’eccellenza italiana che sta diventando sempre più popolare in tutto il mondo perché è gustosa, sana, economica ed estremamente flessibile nell’adattarsi ai diversi regimi alimentari e stili di vita.” Queste le parole del neopresidente dell’IPO Paolo Barilla, che assumerà la carica a partire dal 2017.
Il giornalista Sergey Malozemov ha moderato quattro tavole rotonde: *La pasta fa bene*; *La pasta è buona e unisce le persone*; *La pasta è globale*; *La pasta fa bene al pianeta*, temi che sono stati approfonditi anche durante una colazione riservata alla stampa.

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



La pasta fa bene

Abbinata ad alimenti sani, quali verdure e legumi, se viene consumata nelle giuste porzioni, la pasta rappresenta una delle scelte alimentari più sane e pratiche da realizzare. Questo concetto è stato ribadito il 25 ottobre 2016, quando venti scienziati di nove paesi si sono riuniti per aggiornare il *Scientific Consensus Statement on the Healthy Pasta Meal*. Da questa conferenza scientifica, organizzata dall'associazione no profit Oldways, dall'IPO e da AIDEPI in concomitanza con il quinto *World Pasta Congress* tenutosi a Milano, è emersa una nuova dichiarazione congiunta che ha evidenziato i diversi aspetti salutistici della pasta e ha trattato nuovi argomenti quali le diete prive di glutine, l'alimentazione sportiva e la sostenibilità.
Quest'anno, quattro emeriti scienziati russi hanno aderito al *Consensus Statement*: Elena Tikhomirova – nutrizionista, Vasily Isakov, MD, PhD, AGAF – professore di gastroenterologia all'Istituto della nutrizione di Mosca, Ksenia Sergeevna Selezneva, PhD, MD – medico, dietologa e gastroenterologa, Oleg Stephanovich Medvedev, PhD – fondatore e presidente del Board del Centro nazionale di ricerca "Zdorovoe Pitanye" ("Alimentazione sana"); direttore del Dipartimento di farmacologia dell'Università statale Lomonosov di Mosca.






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

La pasta è un alimento squisito e conviviale

Due esperti mondiali di alimentazione hanno contribuito a illustrare l'irresistibile attrazione esercitata da un gustoso piatto di pasta:

- Davide Scabin, chef di Combal.Zero a Rivoli che ha affermato che "La pasta consente di creare un capolavoro culinario in 10 minuti";
- Anna Maslovskaya, esperta e curatrice in materia di alimentazione ha sottolineato che "la pasta, in tutte le sue declinazioni, nei regimi alimentari dei diversi paesi, non è solo il cibo preferito di tutti, ma anche la maniera ideale per gli chef di 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".

La pasta è un cibo globale

Jack Skelly, analista di mercato di Euromonitor International, ha analizzato lo sviluppo e le opportunità della pasta nel mondo, fornendo una panoramica delle tendenze di mercato di questo alimento a livello globale, focalizzandosi in particolare sul mercato russo.

Nonostante i problemi che i produttori di pasta devono affrontare, permangono buone prospettive di crescita. (vedi l'articolo *Opportunità di crescita per la pasta: parole gonfiate o prospettiva realistica?*)

"La pasta rappresenta da sempre un asset importante nel paniere di prodotti agroalimentari che l'Italia esporta sul mercato russo, veicolando non solo ottime proprietà nutritive ma una parte importante della storia e cultura culinaria del nostro Paese. Non a caso siamo storicamente il primo fornitore della Federazione", ha affermato Pier Paolo Celeste, direttore dell'Agenzia ICE di Mosca, partner di AIDEPI nell'organizzazione dell'evento.

La pasta fa bene al pianeta

Essendo uno dei cibi meno intensivi da produrre, ricco di energia e facile da stoccare e distribuire, la pasta è la scelta giusta per una dieta più sostenibile per l'ambiente.
Il professor Valentini, scienziato vincitore del Premio Nobel per la Pace grazie al suo lavoro a favore della sostenibilità effettuato in collaborazione con il Comitato intergovernativo per i cambiamenti climatici (Intergovernmental Panel on Climate Change – IPCC), nonché professore all'Università della Tuscia, ha illustrato, insieme al collega russo Ivan I. Vasenev, professore alla MTAA, l'Università statale di Agraria di Mosca, in che

VIENI A
TROVARCI A
SIGEP

Riminii
21-25 Gennaio 2107
PAD. B7
Stand 148

ADV: Keep in Touch



Io senti il Profumo?



PREPARATI PER GNOCCHI MOLINO PASINI

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



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

www.molinopasini.com



Da sinistra, Vladimir Mukhin e Davide Scabin

modo la pasta possa contribuire a ridurre il riscaldamento globale del pianeta.
“Promuovere la sostenibilità del pianeta è diventata una delle nostre sfide più importanti. I cibi di origine vegetale come la pasta hanno un’impronta di carbonio bassissima. Essendo un cibo semplice e nutriente, reperibile in ogni parte del mondo, la pasta può essere parte della soluzione”, ha affermato Valentini.
In serata, infine, due famosi chef di fama mondiale – Davide Scabin e Vladimir Mukhin – hanno deliziato tutti i partecipanti con una degustazione di pasta in uno dei migliori ristoranti del mondo: il White Rabbit. Gli ospiti hanno potuto assaggiare granchio, carote, caviale di luccio con tuorlo salato; anatra con pomodori caldi; pasta con ricci di mare; spaghetti black & white alla carbonara alla piemontese.
Vladimir Mukhin, chef del White Rabbit, al diciottesimo posto nella classifica dei 50 migliori ristoranti al mondo, ha dichiarato: “La pasta ha fatto la sua prima comparsa in Russia poco più di 150 anni fa, ma ora non potremmo più farne senza. Addirittura molti dei miei connazionali sono convinti che la pasta sia un piatto russo!”
Per maggiori informazioni sul World Pasta Day a Mosca è possibile visitare il sito www.worldpastaday2016.org.

PASTA E DOLCE INSIEME



per passione

Un'unione
che ha raccolto
la passione e l'esperienza
di due importanti realtà, come
l'Associazione delle Industrie Dolciarie Italiane
e l'Unione Industriali Pastai Italiani, per dar vita a un unico,
grande soggetto associativo, in grado di rappresentare e tutelare al
meglio le aziende italiane produttrici di **pasta, confetteria, cioccolato e prodotti a base di cacao, biscotti e prodotti dolci da forno, gelati, dessert, pasticceria industriale e cereali da prima colazione**.

Oggi AIDEPI, con la forza di **125 imprese aderenti** e lo straordinario patrimonio di competenze, informazioni e autorevolezza dei suoi componenti, è un punto di riferimento autorevole e prezioso per chiunque voglia rapportarsi al mondo dolciario e pastario italiano.

AIDEPI
Associazione
delle industrie del Dolce e
della Pasta Italiane

In cifre

80%	DEL MERCATO DEL DOLCE E DELLA PASTA
15%	DEL FATTURATO ALIMENTARE ITALIANO
125	IMPRESE
5,3	MILIARDI DI EURO DALLE ESPORTAZIONI
20%	DELL'ESPORTAZIONE ALIMENTARE NAZIONALE
18,5	MILIARDI DI EURO DI RICAVI

ASSOCIAZIONE DELLE INDUSTRIE DEL DOLCE E DELLA PASTA ITALIANE
AIDEPI

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

3

La pasta “arricchita” nella letteratura scientifica

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



Una rassegna di alcuni dei più interessanti studi presenti nella letteratura scientifica sull’effetto dell’aggiunta di ingredienti “funzionali” come uova, fibre, legumi, e farine di diversa origine alla pasta.

A fronte della sempre maggiore richiesta del mercato di prodotti con migliori caratteristiche nutrizionali, sugli scaffali è sempre più facile imbattersi in paste arricchite, paste cioè prodotte con formulazioni in cui, oltre a semola o farina e acqua, compaiono ulteriori ingredienti che consentono di conferire proprietà funzionali. In questo articolo sono presentati alcuni degli studi della letteratura scientifica che prendono in considerazione l'effetto dell'aggiunta di ingredienti "funzionali" come uova, fibre, legumi, e farine di diversa origine alla pasta.

Pasta fresca all'uovo

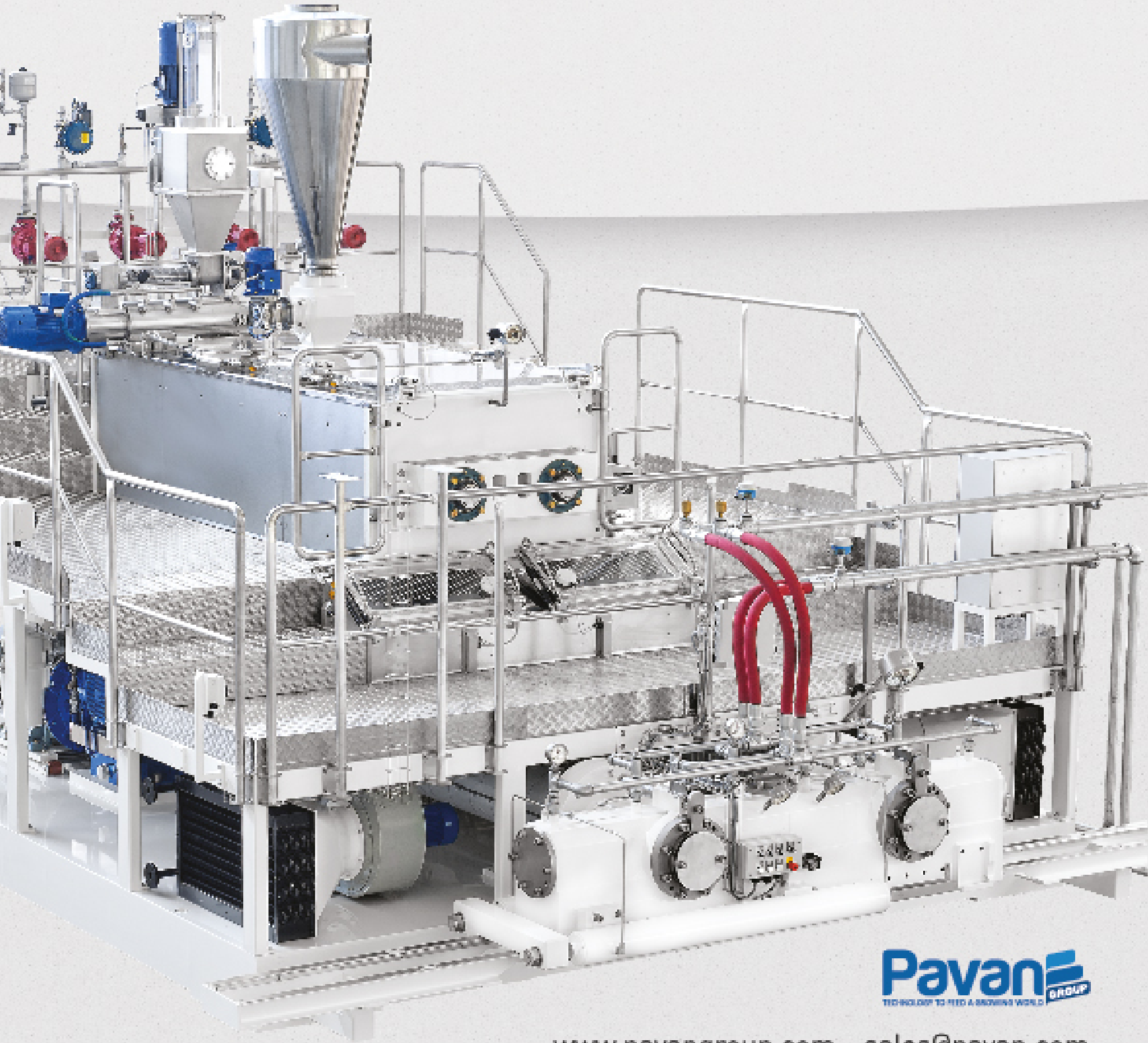
L'aggiunta di uova nella pasta fresca consente di ottenere un colore più giallo e un maggiore valore nutrizionale, ma al contempo ne influenza anche le caratteristiche e la qualità. Uno studio (Alamprese et al., 2005) ha valutato l'effetto della pastorizzazione delle uova e del trattamento termico di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

L'essenziale
in tre ingredienti

SEMOLA

ACQUA

VUOTO



Pavan GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

nuli di amido e l'assorbimento di acqua in cottura.

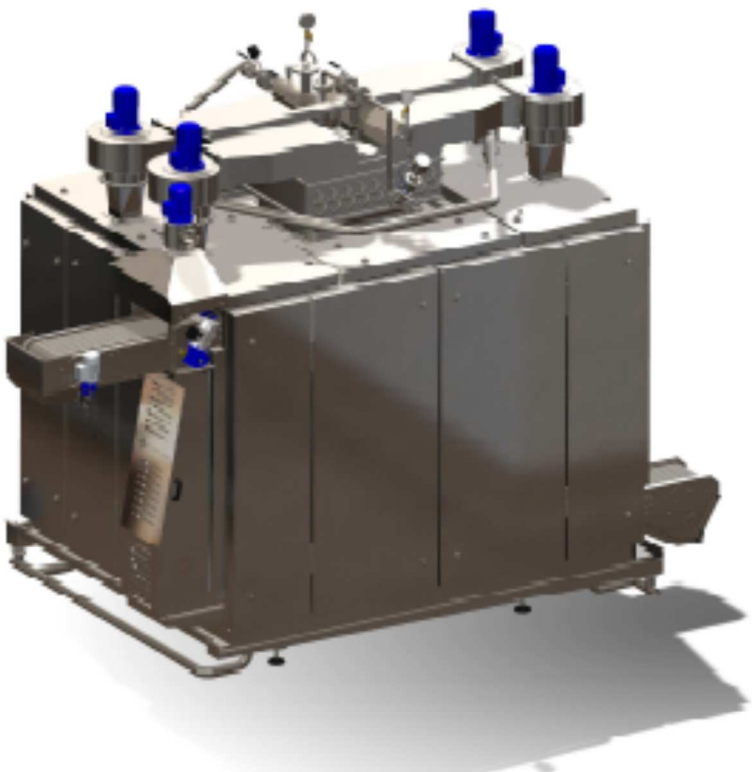
Fibre

Bustos e colleghi (2011) hanno studiato l'effetto dell'aggiunta di quattro tipologie di fibra alla pasta secca (prodotta con farina da panificazione), attraverso la parziale sostituzione della farina con amido resistente di tipo II e IV , crusca di avena e inulina a diversi livelli (dal 2.5% al 10%). Lo studio ha indicato una migliore qualità nella pasta nel campione con amido resistente di tipo II, IV e crusca di avena fino al 5% di sostituzione (minore perdita di solidi in cottura e maggiore durezza della pasta). La pasta contenente inulina mostrava una peggior qualità, dovuta all'impatto negativo dell'inulina sulla formazione del reticolo glutinico. Inoltre l'inulina veniva persa in cottura, non permettendo quindi di raggiungere nel prodotto finito un alto contenuto di fibra.
Tudorica e colleghi (2002) hanno studiato l'effetto dell'aggiunta di fibra solubile (gomma di guar) e insolubile (piselli e inulina) sulle proprietà di texture e fisico-strutturali di spaghetti estrusi (freschi) in relazione alla degradazione dell'amido e all'indice glicemico. Lo studio ha indicato che la fibra altera la struttura della pasta, in modo diverso a seconda della sua tipologia. La gomma di guar interagisce formando un network con amido e proteine, "intrappolando" l'amido, riducendo potenzialmente l'indice glicemico e il rilascio dell'amido. Le fibre insolubili (inulina e piselli) al contrario interferiscono e danneggiano la matrice proteica, favorendo quindi il rilascio dell'amido e aumentando l'indice glicemico del prodotto.
Uno studio di Bagdi e colleghi (2014) ha considerato le proprietà e la tenuta in cottura di pasta secca all'uovo contenente farina ricca di strato aleuronico. La pasta ottenuta aveva una maggiore contenuto proteico e di fibra rispetto alla pasta tradizionale, un minore assorbimento di acqua in cottura, maggiore resistenza alla trazione e minori durezza ed adesività.
Aravind e colleghi (2012) hanno studiato l'effetto dell'aggiunta di crusca (0-30%) e "pollard" (10-60%; sottoprodotto della produzione delle farine, simile alla crusca) a pasta per l'ottenimento di pasta secca essiccata ad alte temperature (spaghetti) in termini di qualità in cottura, colore, caratteristiche sensoriali, contenuto di fibra, antiossidanti e digestione dell'amido in vitro, osservando che, fino al 10% di aggiunta di pollard, la pasta manteneva buone caratteristiche sensoriali e reologiche con un maggiore contenuto di fibra e antiossidanti e nessun effetto sulla digestione dell'amido. Al contrario la pasta contenente crusca ha

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



mostrato peggiori caratteristiche a tutti i livelli di aggiunta.

Legumi

Shogren e colleghi (2006) hanno studiato l'effetto della sostituzione della semola con farina di soia (fino al 50%) in spaghetti, al fine di produrre una pasta arricchita nutrizionalmente (maggiore contenuto proteico e di lisina, aminoacido essenziale). Gli spaghetti sono risultati accettabili dal punto di vista sensoriale fino al 35% di sostituzione, con un contenuto proteico (33%) e di lisina (1,75%) significativamente maggiori rispetto agli spaghetti di controllo.

Lo studio di Petitot e Micard (2010a) ha considerato l'effetto della sostituzione della semola con farina di piselli decorticati e fave (35%) in spaghetti secchi, per arricchirli di due aminoacidi essenziali, lisina e treonina. I campioni di pasta sono stati sottoposti a diversi trattamenti tecnologici (essiccamento a basse e alte temperature, 55°C e 90°C con bassa umidità, liofilizzazione o precottura seguita da essiccamento a bassa temperatura), e valutati in termini di struttura e digestione dell'amido. Il trattamento di liofilizzazione ha indotto una maggiore digeribilità dell'amido (probabilmente dovuta ad una maggiore porosità conferita alla pasta) e la formazione di un reticolo glutinico più debole, mentre l'essiccamento ad alta temperatura e bassa umidità ha causato una minore digeribilità dell'amido probabilmente dovuta alla struttura più forte del reticolo glutinico. È stato concluso che l'arricchimento di pasta con farina di legumi in combinazione col trattamento termico ad alta temperatura può quindi risultare in una pasta di buona qualità, ridurre l'indice glicemico e migliorare il valore nutrizionale del prodotto.

Zhao e colleghi (2005) hanno prodotto spaghetti sostituendo parzialmente la semola

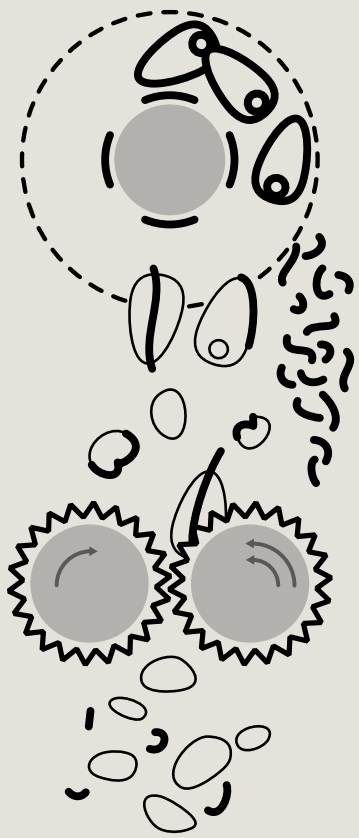
OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

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.



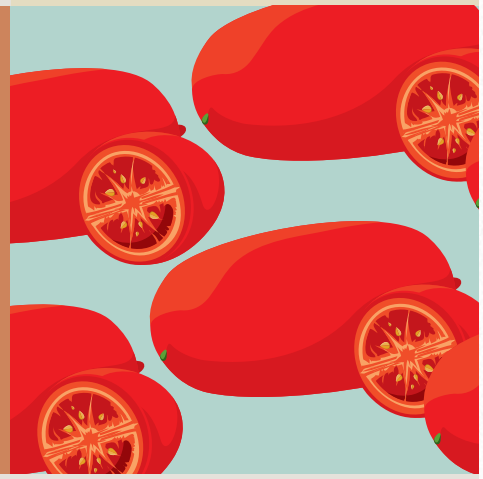


Sviluppo di **Progetti di ricerca finanziati** sia a livello nazionale che europeo in partnership con i nostri clienti industriali.





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

(5-30%) con farine di piselli verdi e gialli, ceci e lenticchie e hanno valutato le caratteristiche chimico-fisiche e l'accettabilità sensoriale. La perdita di solidi in cottura, la durezza, e il "sapore" di legumi aumentano significativamente all'aumentare della percentuale di sostituzione. Lo studio ha anche individuato i campioni di pasta risultati accettabili dal punto di vista sensoriale, nelle due formulazioni al 15% di farina di lenticchie e piselli verdi e al 20% di farina di ceci e piselli gialli.

Petitot e colleghi (2010b) hanno realizzato spaghetti nutrizionalmente arricchiti con 35% di farina di legumi (piselli e fave) ottimizzando il processo produttivo (maggiore quantità di acqua nell'impasto e velocità di impastamento) per limitare la formazione di agglomerati. La presenza di legumi induce una minore qualità della pasta in termini di tenuta in cottura, probabilmente per la presenza di proteine non glutiniche e fibre insolubili che ne indeboliscono la struttura. La maggiore perdita in cottura può essere ridotta applicando alte temperature durante la fase di essiccamento, al fine di favorire la formazione di un reticolo glutinico più forte.

Sabanis et al. (2006) hanno considerato l'effetto dell'aggiunta di farina di ceci a lasagne con lo scopo di aumentarne il contenuto proteico. Fino al 20% di aggiunta di farina di ceci è stato osservato un aumento di forza ed estensibilità dell'impasto ed un prodotto finale con un più alto contenuto proteico caratterizzato da una durezza ed elasticità accettabili. A livelli di aggiunta più alti, la farina di ceci ha ostacolato la formazione del reticolo glutinico, rendendo più complicata la gestione del processo di produzione e la performance in cottura, e peggiorandone il colore e il gradimento da parte del consumatore.

Nello studio di Doxastakis et al. (2010) sono stati prodotti spaghetti, sostituendo parzialmente la semola con proteine di lupino (fino al 20%), analizzando le proprietà dell'impasto e la performance in cottura del prodotto finito e l'imbrunimento non enzimatico (formazione di furosina), relazionato sia alla qualità della semola che al danno termico "subìto" dalla pasta nel processo produttivo. I risultati hanno indicato che gli spaghetti al 5% di sostituzione avevano caratteristiche del tutto simili alla pasta di sola semola, anche per quanto riguarda la tenuta in cottura e il danno termico.

Inulina

Brennan e colleghi (2004) hanno studiato l'effetto dell'aggiunta di inulina (fino al 10%) come ingrediente per ridurre l'indice glicemico, riportando una riduzione fino al 15%, probabilmente attribuibile alla formazione di un gel semi-solido di inulina e ac-

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

qua, nel quale vengono intrappolati i granuli di amido, che potrebbero quindi essere meno disponibili per la gelatinizzazione e per l'attività enzimatica.
Manno e colleghi (2009) hanno studiato l'effetto dell'aggiunta di inulina (dal 5 al 15%) su struttura, texture e caratteristiche morfologiche di pasta di semola. Gli autori suggeriscono che l'inulina può alterare la struttura della pasta danneggiando il reticolo glutinico e la fase amidacea in esso intrappolata, idratandosi più facilmente e competendo quindi con amido e glutine per l'acqua presente (come evidenziato dalle immagini acquisite attraverso un microscopio elettronico a scansione). L'analisi sensoriale dello studio ha inoltre indicato il 10% di inulina come livello accettabile per ottenere una pasta gradevole per il consumatore e ricca in fibra.

"Pseudocereali"

Nello studio di Manthey e colleghi (2004) è stato valutato l'effetto dell'aggiunta (0, 10, 20 e 30%) di farina di crusca di grano saraceno a spaghetti secchi (a diversi livelli di idratazione) sulla temperatura di essiccamento e sulla qualità in cottura. I risultati hanno indicato che la maggiore idratazione della miscela ha causato una diminuzione di durezza negli spaghetti cotti. Inoltre, all'aumentare del livello di farina di grano saraceno aumentava significativamente la perdita di solidi in cottura, probabilmente per la minore densità del prodotto stesso e la presenza di una considerevole quantità di componenti idrosolubili, apportati dal grano saraceno. Ma, in condizioni di alte temperature di essiccamento (70 e 90°C), è stato possibile ottenere una migliore qualità in cottura. Lo studio ha anche identificato una formulazione ottimale, con buone proprietà meccaniche e una buona qualità in cottura, nel prodotto con il 30% di farina di crusca di grano saraceno essiccato a 90°C.
Nello studio di Chillo e colleghi (2008) sono state considerate nove formulazioni di spaghetti addizionati di crusca tradizionale (10, 15 e 20%) e di grano saraceno (10, 20 e 30%) e ne è stato valutato l'effetto sul colore degli spaghetti secchi, qualità in cottura, adesività e tempo ottimale di cottura. I risultati hanno indicato una differenza significativa del colore degli spaghetti, mentre la qualità in cottura (perdita di solidi) e l'adesività strumentale sono risultate confrontabili con il campione di controllo.

Bibliografia

Alamprese, C., Casiraghi, E., & Rossi, M. (2008). *Structural and cooking properties of fresh egg pasta as a function of pasteurization treatment intensity*. Journal Of Food Engineering, 89(1), 1-7.
Alamprese, C., Casiraghi, E., & Rossi, M. (2009). *Modeling of fresh egg pasta characteristics for egg*



OGNI CLIENTE È UNICO.
LE SOLUZIONI SONO MOLTEPLICI.

Each client is unique.
The solutions are numerous.







IMPIANTI E MACCHINARI PER LO STOCCAGGIO E TRASPORTO DI PRODOTTI GRANULARI

Systems and equipment for handling and storing granular products

CUSINATO®

Innovative Conveying and Storage Technologies

CERT. CE Nº 1381-CPR-357

50TH 1964 - 2014

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

content and albumen to yolk ratio. Journal Of Food Engineering, 93(3), 302-307.
Alamprese, C., Iametti, S., Rossi, M., & Bergonzi, D. (2005). *Role of pasteurisation heat treatments on rheological and protein structural characteristics of fresh egg pasta*. European Food Research and Technology, 221(6), 759-767.
Aravind, N., Sissons, M., Egan, N., & Fellows, C. (2012). *Effect of insoluble dietary fibre addition on technological, sensory, and structural properties of durum wheat spaghett*i. Food Chemistry, 130(2), 299-309.
Bagdi, A., Szabó, F., Gere, A., Kókai, Z., Sipos, L., & Tömösközi, S. (2014). *Effect of aleurone-rich flour on composition, cooking, textural, and sensory properties of pasta*. LWT-Food Science and Technology, 59(2), 996-1002.
Brennan, C. S., Kuri, V., & Tudorica, C. M. (2004). *Inulin-enriched pasta: effects on textural properties and starch degradation*. Food Chemistry, 86(2), 189-193.
Bustos, M., Perez, G., & Leon, A. (2011). *Effect of Four Types of Dietary Fiber on the Technological Quality of Pasta*. Food Science And Technology International, 17(3), 213-221.
Chillo, S., Laverse, J., Falcone, P. M., Protopapa, A., and Del Nobile, M. A. (2008). *Influence of the addition of buckwheat flour and durum wheat bran on spaghetti quality*. Journal of Cereal Science, 47: 144–152.
Doxastakis, G., Papageorgiou, M., Mandalou, D., Irakli, M., Papalamprou, E., D'Agostina, A., Resta, D., Boschin, G. & Arnoldi, A. (2007). *Technological properties and non-enzymatic browning of white lupin protein enriched spaghetti*. Food Chemistry, 101(1), 57-64.
Manno, D., Filippo, E., Serra, A., Negro, C., De Bellis, L., & Miceli, A. (2009). *The influence of inulin addition on the morphological and structural properties of durum wheat pasta*. International Journal Of Food Science & Technology, 44(11), 2218-2224.
Manthey, F. A., Yalla, S. R., Dick, T. J., & Badaruddin, M. (2004). *Extrusion properties and cooking quality of spaghetti containing buckwheat bran flour*. Cereal Chemistry, 81(2), 232-236.
Marti, A., Fongaro, L., Rossi, M., Lucisano, M., & Ambrogina Pagani, M. (2011). *Quality characteristics of dried pasta enriched with buckwheat flour*. International Journal of Food Science & Technology, 46(11), 2393-2400.
Petitot, M., & Micard, V. (2010a). *Legume-fortified pasta. Impact of drying and precooking treatments on pasta structure and inherent in vitro starch digestibility*. Food Biophysics, 5(4), 309-320.
Petitot, M., Boyer, L., Minier, C., & Micard, V. (2010b). *Fortification of pasta with split pea and faba bean flours: Pasta processing and quality evaluation*. Food Research International, 43(2), 634-641.
Sabanis, D., Makri, E., & Doxastakis, G. (2006). *Effect of durum flour enrichment with chickpea flour on the characteristics of dough and lasagne*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 86(12), 1938-1944.
Shogren, R. L., Hareland, G. A., & Wu, Y. V. (2006). *Sensory evaluation and composition of spaghetti fortified with soy flour*. Journal of Food Science, 71(6), S428-S432.
Tudorica, C. M., Kuri, V., & Brennan, C. S. (2002). *Nutritional and physicochemical characteristics of dietary fiber enriched pasta*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50(2), 347-356.
Zardetto, S., & Dalla Rosa, M. (2009). *Effect of extrusion process on properties of cooked, fresh egg pasta*. Journal of Food Engineering, 92(1), 70-77.
Zhao, Y. H., Manthey, F. A., Chang, S. K., Hou, H. J., & Yuan, S. H. (2005). *Quality characteristics of spaghetti as affected by green and yellow pea, lentil, and chickpea flours*. Journal of Food Science, 70(6), s371-s376.

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



4

Nuovi firmatari per il *Scientific Consensus Statement on the Healthy Pasta Meal*

International Pasta Organisation



In occasione del World Pasta Day 2016, svoltosi a Mosca, quattro eminenti scienziati russi hanno aderito al *Scientific Consensus Statement on the Healthy Pasta Meal*, concordando nel ritenere la pasta un alimento gustoso, che unisce le persone, che fa bene alla salute e al pianeta.

La pasta rimane uno dei cibi preferiti al mondo. La sua crescente popolarità a livello globale dipende non solo dalla sua bontà e versatilità, ma anche dal suo valore nutritivo di carboidrato complesso che, se abbinato a verdura, legumi e altri condimenti salutari, rappresenta una delle scelte alimentari più sane e facili da realizzare.

Consenso scientifico sugli effetti benefici della pasta

In ottobre 2015, venti scienziati di nove paesi si sono riuniti per aggiornare il *Scientific Consensus Statement on the Healthy Pasta Meal* (Consenso scientifico sugli effetti benefici della pasta, *ndr*), stilato per la prima volta e firmato a Roma nel 2004 e successivamente aggiornato nel 2010. Da questa conferenza scientifica, organizzata dall'associazione no profit Oldways, dall'International Pasta Organisation (IPO) e da AIDEPI in occasione con del quinto World Pasta Congress tenutosi a Milano, è emersa una dichiarazione congiunta che ha evidenziato i diversi aspetti salutistici della pasta e ha introdotto nuovi argomenti quali le diete prive di glutine, l'alimentazione sportiva e la sostenibilità.

In occasione dell'edizione di quest'anno del World Pasta Day, che si è tenuta il 25 ottobre in Russia, uno dei principali produttori di pasta del mondo, quattro eminenti scienziati russi hanno aderito al *Consensus Statement*.

"Poiché questo paese è uno dei principali produttori e consumatori di pasta al mondo, il coinvolgimento di questi autorevoli esperti russi è un importante contributo al nostro sforzo continuo di ottenere un riconoscimento globale degli importanti benefici della pasta per la salute e l'ambiente", ha affermato Sara Baer-Sinnott, presidente di Oldways.

I nuovi firmatari sono:

- Elena Tikhomirova – nutrizionista;
- Vasily Isakov MD, PhD, AGAF – professore di gastroenterologia all'Istituto della nutrizione di Mosca;
- Ksenia Sergeevna Selezneva, PhD, MD – medico, dietologa e gastroenterologa;
- Oleg Stephanovich Medvedev, PhD – fondatore e presidente del Board del Centro nazionale di ricerca "Zdorovoe Pitanye" ("Alimentazione sana"); direttore del Dipartimento di farmacologia dell'Università statale Lomonosov di Mosca.



Ci prendiamo cura del vostro prodotto.

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



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







CIDIESSE
ENGINEERING
TECHNOLOGICAL HANDLING SOLUTIONS

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

“Ricordate che se volete rimanere snelli e in forma, la pasta deve essere la portata principale, non un contorno”, ha dichiarato Elena Tikhomirova.
Considerando questo alimento dal punto di vista del benessere e della pratica sportiva, Ruslan Nigmatullin, ex portiere della nazionale di calcio russa, ha affermato: “La pasta è la combinazione perfetta di tutti gli elementi necessari per un atleta: carboidrati e proteine. E in più è deliziosa.”

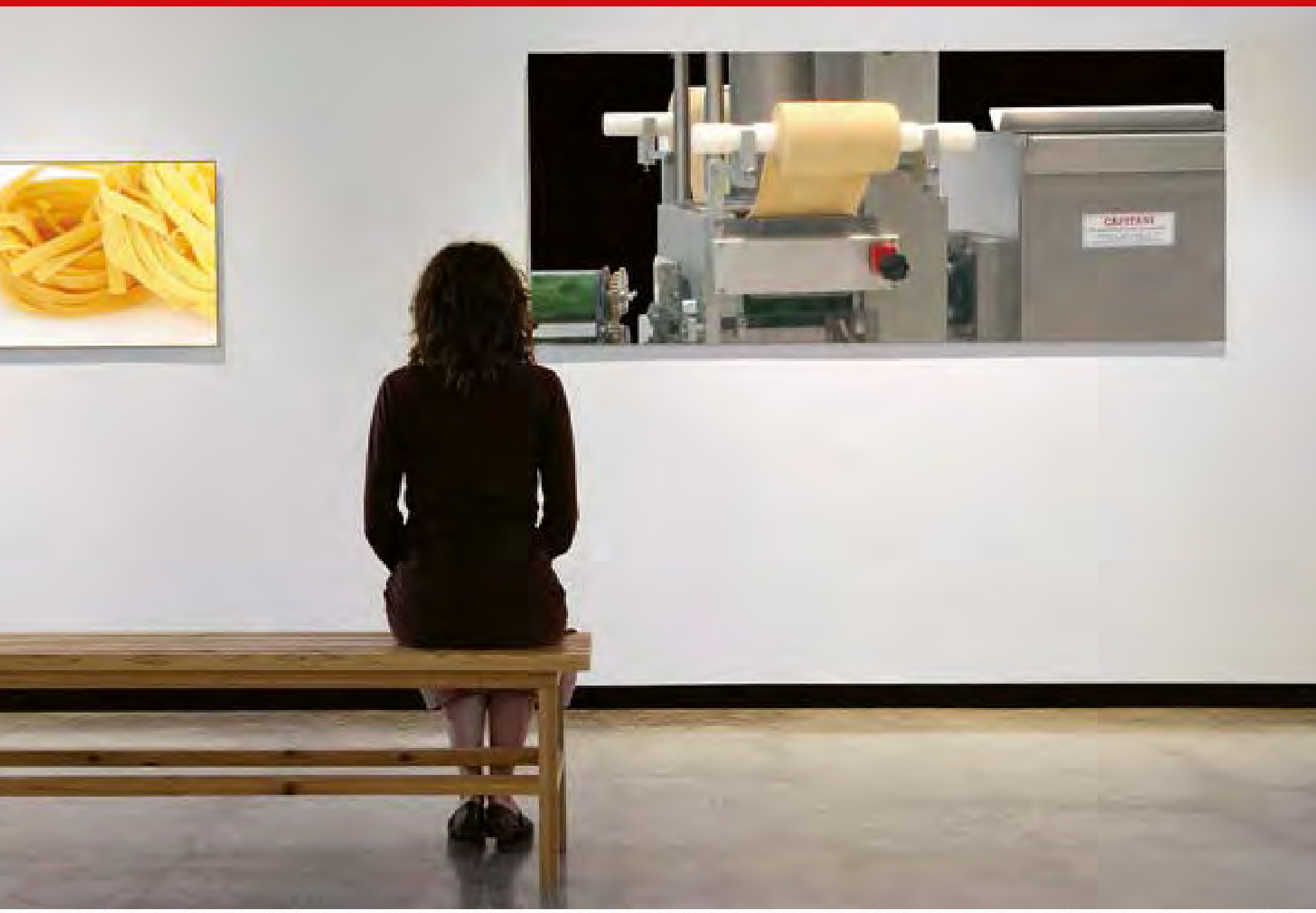
La pasta: una scelta all’insegna della salute

- Che sia prodotta usando semola di grano duro o farina di altri cereali, impastata con acqua e/o uova, la pasta è un alimento di per sé semplice e nutriente.
- Grazie alle caratteristiche del processo produttivo, l’indice glicemico della pasta è inferiore a quello di molti altri carboidrati, quali il pane e il riso bianco. Pertanto ha un minore impatto sui livelli di glucosio nel sangue.
- La pasta viene digerita lentamente, fornendo una fonte di energia duratura e una prolungata sensazione di sazietà, che può favorire a un minore consumo di cibo durante il pasto successivo.
- La porzione ideale è pari a metà/due terzi di una tazza di prodotto cotto, ovvero 80 grammi di prodotto crudo.
- Se si consuma la pasta abbinata ad alimenti salutari per il cuore come l’olio d’oliva, a verdure ricche di fibre o a fonti magre di proteine come il pesce o i fagioli, alle sue proprietà salutari si aggiunge un maggior apporto di fibre, migliorando significativamente la qualità della dieta.
- Se volete perdere peso, adottate un approccio equilibrato. Le diete che promettono un calo ponderale possono promuovere un’ampia gamma di grassi, proteine e carboidrati sani.
- Uno studio, pubblicato su *Nutrition & Diabetes* associa il consumo di pasta a un indice di massa corporea (IMC) e obesità centrale significativamente più contenuti. Lo studio evidenzia anche che un consumo regolare di pasta, rispetto a un’assunzione più saltuaria di tale alimento, è indice di una migliore aderenza ad una dieta di tipo mediterraneo (che comprende cibi quali pomodoro, cipolla, aglio, olio di oliva e formaggi).

Per maggiori informazioni sugli studi in materia di salute in relazione alla pasta e alla dieta mediterranea consultate la pagina *Pasta Health Studies* sul sito www.pastaforall.info oppure le nuove TED-Ed Lesson pubblicate sul canale YouTube La pasta fa bene, La pasta non fa ingrassare e La pasta è una fonte di energia che sazia a lungo.

REDAPPLE adv.IT

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





MACCHINE PER PASTA FRESCA

CAPITANI

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

5

Tuttofood 2017 lancia la nuova “Food Week”: a maggio Milano si anima di sapori, esperienze e idee

Comunicato stampa



Grazie allo stimolo di Tuttofood, con il supporto di Regione Lombardia, Comune di Milano e Confcommercio, anche l’enogastronomia avrà finalmente la sua settimana dedicata. Per 8 giorni decine di eventi, dalle strade alle location più prestigiose, spazieranno dagli show-cooking al lifestyle ai laboratori, fino ad approfondimenti culturali e iniziative di solidarietà.

Le famose “Tre F”, Fashion, Furniture & Food, sono notoriamente le punte di diamante del Made in Italy nel mondo. Che per tutte e tre identifica in Milano il loro avamposto più votato all’innovazione e la sperimentazione. Ma se la città celebra già le prime due con le settimane della moda e quella del design, per la terza eccellenza, quella enogastronomica, mancava ancora un momento clou della stagione capace di condensare nello spazio di pochi giorni un calendario di appuntamenti senza confronti.

A colmare questa lacuna ha pensato Tuttofood, la manifestazione food & beverage leader in Italia e fra le prime tre in Europa: in concomitanza con l’edizione 2017, in fieramilano a Rho da lunedì 8 a giovedì 11 maggio, la Milano World Food Exhibition porterà il suo know-how fuori dai cancelli della fiera per farsi promotrice di una grande festa del mangiare sano che dal 4 all’11 maggio coinvolgerà tutta la città, con cui ha un interscambio sempre più stretto quale erede dello spirito di Expo per i temi della nutrizione.

“In un momento in cui le tematiche food appaiono quasi inflazionate e sono abbinate in maniera a volte poco coerente a eventi d’ogni genere, con risultati non sempre all’altezza – commenta Corrado Peraboni, Amministratore Delegato di Fiera Milano –, Tuttofood ha scelto di condividere il suo patrimonio di conoscenze unico in Italia e farsi scintilla di un movimento che coinvolga tutti gli attori per offrire a Milano quella “Food Week” all’altezza della sua reputazione che ancora le mancava. Coniugando la nostra expertise con quella delle associazioni di categoria e con il supporto delle istituzioni, stiamo preparando un’esperienza indimenticabile che per una settimana avvolgerà cittadini e visitatori in un vortice di sapori e aromi, ma anche di idee e contenuti”.

I dettagli sono ancora in progress, ma le prime indiscrezioni suggeriscono già, anche grazie alla collaborazione con Regio-

Per informazioni
Tuttofood
tel.+39 (0)2 4997.6239
info@tuttofood.it
www.tuttofood.it

ne Lombardia, Comune di Milano e Confcommercio, un palinsesto da far venire l'acquolina in bocca agli appassionati di tutte le molteplici declinazioni del tema, messe a fattor comune dalla regia di Tuttofood.
Di questa nuovissima "Food Week" saranno testimoni anche gli eventi serali delle Tuttofood Nights nelle piazze più suggestive di Milano. E se il milanesissimo aperitivo è celebre – in italiano – in tutto il mondo, saranno super trendy quelli organizzati nei più affascinanti hotel 5 stelle lusso dai giovani chef di talento di Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia, che hanno in serbo anche altre sorprese altrettanto di tendenza.
E, per non mancare l'incontro con la "Food Week", anticiperà il consueto appuntamento di metà maggio anche una bandiera dei gourmand più raffinati come Taste of Milano, l'evento dedicato all'alta ristorazione dove chef stellati e nuovi talenti saranno protagonisti con le loro realizzazioni più innovative, caratterizzati da coinvolgenti show-cooking di cucina italiana e internazionale completati da approfondimenti culturali.
E ancora, in collaborazione con numerose associazioni aderenti a Confcommercio e FederBio, non mancheranno momenti dedicati al Bio, approfondimenti sul turismo enogastronomico, e tante tante iniziative puntuali che animeranno vie e locali della città spaziando dallo street food ai laboratori del pane, dal connubio del cibo con le più raffinate mise en place fino alle iniziative di solidarietà e di educazione alimentare.
Con il suo coordinamento, Tuttofood 2017 si farà garante insieme a istituzioni e associazioni della professionalità e del livello qualitativo degli eventi, che saranno via via definiti nel dettaglio nei prossimi mesi. Per la prima volta, Tuttofood porterà "per strada", al grande pubblico, l'expertise normalmente riservata agli addetti in manifestazione, per un appuntamento che si profila già come un futuro must tanto per gli esperti quanto per i semplici golosi.
Per maggiori informazioni su Tuttofood: www.tuttofood.it, @TuttoFoodMilano, #Tuttofood2017.

TUTTOFOOD

MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO 8 -11 MAGGIO 2017

WWW.TUTTOFOOD.IT
INFO@TUTTOFOOD.IT

in concomitanza con

Fruit INNOVATION
FROM HARVEST TO CONSUMER

FIERA MILANO

6

Culurgionis d'Ogliastra e Pizzoccheri della Valtellina: la pasta sempre più IGP

Redazione



Culurgionis d'Ogliastra e Pizzoccheri della Valtellina ottengono il riconoscimento di Indicazione geografica protetta. Scopriamo l'iter per conseguire la registrazione, nella convinzione che siano tante le paste italiane ed europee che possano a giusto titolo ambire a questo importante traguardo.

L'eccellenza del food nei Paesi del Mercato Comune si arricchisce ogni giorno di una nuova denominazione europea. Tra le ultime registrazioni italiane, giunte alcune settimane fa, le paste alimentari si impongono prepotentemente. Si tratta dei Culurgionis d'Ogliastra e dei Pizzoccheri della Valtellina, entrambe Indicazioni Geografiche Protette, che si aggiungono alla Pasta di Gragnano, ai Maccheroncini di Campofilone e ai Cappellacci di Zucca Ferraresi, tutte Igp. Per le paste alimentari però, l'ingresso è davvero relativamente recente, rispetto a produzioni di altra natura come i formaggi o le carni.
Gli ultimi due riconoscimenti sono attribuiti a prodotti fortemente caratterizzati, con un significativo legame al territorio. I Culurgionis d'Ogliastra provenienti dalla Sardegna, sono una particolare specialità di pasta fresca ripiena – la seconda in assoluto ad ottenere la Igp – che si caratterizza per una chiusura a spiga rigorosamente realizzata a mano e un ripieno di patate e formaggi isolani. I Pizzoccheri della Valtellina, questi invece di origine lombarda – certamente più noti dei Culurgionis – sono registrati sia come prodotto fresco, che secco, e si presentano nella forma delle tagliatelle o di tagliatella avvolta. La loro caratteristica è la materia prima che prevede una miscela di farina di semola di grano duro e farina di grano saraceno.

Il numero importante di denominazioni di Paesi come Italia e Francia non deve però far cadere nell'errore di pensare che acquisire una denominazione sia cosa facile e veloce. Non solo infatti la procedura è di per sé lunga ed estenuante, ma la fase che precede la presentazione della domanda è per sua natura impegnativa e onerosa, perché implica, come punto di partenza, una forte coesione tra produttori.
In Italia, in linea di massima la procedura, per come è prevista dalla norma, non richiede mai meno di alcuni anni. A questo si aggiunge il fatto che difficilmente questo iter non incontra intoppo alcuno. Anzi, come dimostra l'ampia casistica, gli ostacoli sembrano insiti nella natura stessa del percorso. Le ultime registrazioni ne sono un'ulteriore prova. I Culurgionis d'Ogliastra hanno infatti raggiunto l'obiettivo dopo 13 lunghi anni di attività del Comitato promotore. Non si può dire forse lo stesso dei Pizzoccheri della Valtellina, ma anche qui non sono mancate le diversità di vedute, che hanno richiesto trattative lunghe ed estenuanti sui contenuti del disciplinare e sull'areale di riferimento. Trattative che, nonostante il buon esito, in entrambi i casi non sono bastate a placare gli animi, né hanno messo a tacere una volta per tutte le polemiche.
Ma d'altronde sulla natura, la storia, la tradizione e il processo produttivo della maggior parte dei prodotti alimentari si potreb-

La vera pasta ruvida si riconosce al tatto, alla vista, al palato.

Prodotta con il metodo delle micro cave a sagome difformi, uno standard unico, inimitabile.



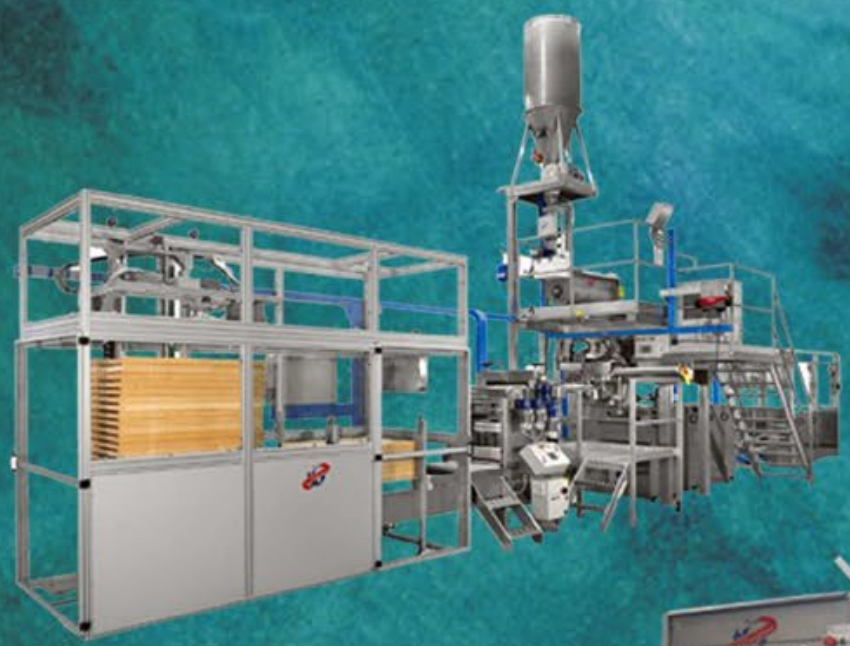


Per informazioni
info@pastaruvida.com / www.pastaruvida.com

be disquisire per settimane o per anni, senza mai giungere ad una soluzione che metta d'accordo tutti. La caratteristica dell'immenso patrimonio gastronomico europeo e nazionale, è in fondo anche questa: una serie innumerevoli di varianti sul prodotto, con differenze anche minime, da zona a zona. Differenze che si palesano nella preparazione o nella materia prima e che sono difficili da imbrigliare in un disciplinare.
Quando viene presa la decisione di richiedere la massima tutela possibile a livello internazionale, la prima domanda che i produttori si devono fare è se intendono percorrere la strada della Dop o della Igp. Entrambe si possono considerare i riconoscimenti più prestigiosi per un prodotto, ma ci sono delle differenze notevoli che hanno conseguenze di assoluta importanza sul piano pratico. La prima cosa da osservare è che – al contrario di quanto ritenuto da buona parte dell'opinione pubblica – la tutela fornita dalle denominazioni non è studiata nell'ottica di un vantaggio per i produttori. Sono i consumatori prima di tutti coloro che l'Ue intende proteggere, fornendo informazioni adeguate. Questo rimane il punto di partenza per tenere alta la qualità e garantire alle imprese una giusta remunerazione degli investimenti realizzati. Le denominazioni sono infatti un sistema volontario al quale non è obbligatoriamente necessario adeguarsi, sebbene sia evidente anche dal numero di registrazioni sinora richieste che questa forma di difesa abbia riscosso – soprattutto in Italia, ma non solo – un certo favore anche nell'agroindustria.
La differenza fondamentale tra la Dop e l'Igp, è che la prima viene attribuita agli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico, i fattori naturali come il clima e le caratteristiche ambientali, unite ai fattori umani, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Pertanto nelle Dop le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono rigorosamente nell'area geografica indicata nel disciplinare.
La Igp è invece una soluzione meno rigida e si riferisce a prodotti per i quali solo una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica, dipendono dall'origine geografica. In questo caso la produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene nell'areale delimitato, ma solo una fase del processo produttivo deve necessariamente svolgersi nella zona circoscritta. Ne consegue che se nelle Dop sia il processo produttivo, sia l'origine della materia prima sono da condurre alla zona individuata come areale di produzione, nelle Igp invece, la materia prima potrebbe, in tutto o in parte, provenire da un luogo diverso.

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

Since 1949 all over the world,
pasta machines and plants











La Parmigiana® s.r.l.

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

Un esempio classico è quello della Bresaola della Valtellina che, in quanto registrata come Igp non è ottenuta necessariamente da carni di animali nati ed allevati in Valtellina. Viene però realizzata con grande maestria, seguendo metodi di produzione tradizionali, beneficiando, nel corso della stagionatura, di un clima particolarmente favorevole e adatto, e soprattutto sottostando ad una serie di controlli sull'applicazione del disciplinare e della normativa cogente. Tutto questo consente di elevarlo a prodotto di eccellenza, sebbene la carne non sia necessariamente locale.
In linea di massima, l'orientamento è quello di utilizzare le Dop per i prodotti agricoli e di chiedere il riconoscimento della Igp per i prodotti di seconda trasformazione, soprattutto qualora necessitino – e i Culurgionis d'Ogliastra ne sono un classico esempio – di materie prime di diversa tipologia e un processo produttivo lungo e complesso. Questo è l'orientamento delle imprese, ma anche quello ministeriale. Sui cibi di seconda trasformazione, infatti, per non correre il rischio un giorno di non disporre di tutta la materia prima locale indispensabile per la marchiatura, si preferisce orientarsi sulla Igp, anche qualora l'intento fosse quello di impiegare esclusivamente materia prima locale.
Il confronto tra produttori nasce quindi già in questa fase iniziale, in cui si deve decidere quale strada intraprendere. Ma anche questo passaggio che normalmente non è né indolore, né celere – essendoci quasi sempre diversità di vedute, anche su questioni apparentemente di poco conto – non è che il primo scoglio alla predisposizione della richiesta e di tutta la documentazione a corredo.
In Italia, la domanda di riconoscimento va inoltrata al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (MIPAAF), solo ed esclusivamente da soggetti produttori, organizzati in forma associativa. L'istanza deve contenere informazioni importanti ed approfondite e per questo è normalmente divisa in dossier separati. Va infatti argomentato in modo soddisfacente quali siano i fattori di identificazione del prodotto, la sua origine e l'impatto economico della produzione. Il tutto si traduce in un'ampia relazione storica (con tanto di riferimenti bibliografici atti a comprovare che il prodotto viene realizzato da almeno 25 anni), un dossier socio economico, un dossier tecnico, una cartografia, il logo che si intende utilizzare, l'ente di certificazione che effettuerà i controlli, ma soprattutto il disciplinare di produzione. Questo prezioso elemento, che rappresenta il fulcro della domanda, deve riportare il nome del prodotto agricolo che si intende registrare, la sua descrizione, l'indicazione delle materie prime e delle principali caratteristiche fisiche, chimiche,

UNIQUA

ALLA SCOPERTA DEL GUSTO PERDUTO



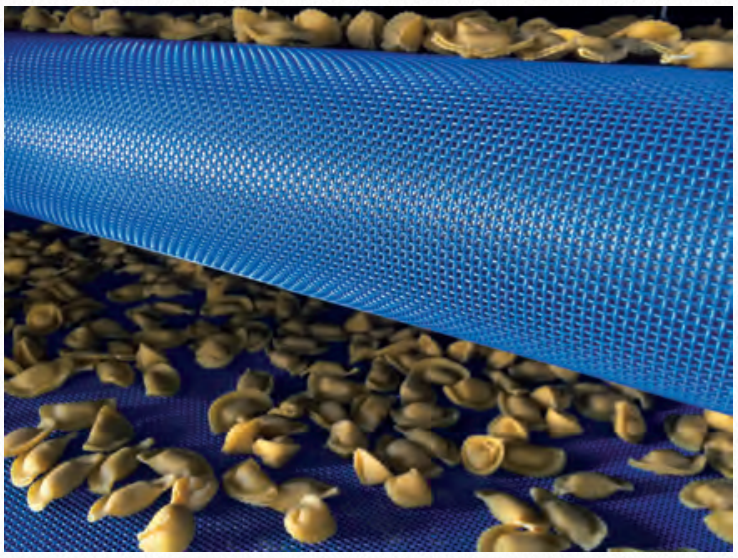
Saremo a
Ufi Approved Event
Sigep
Pad. B5
Stand. 067

WWW.DALLAGIOVANNA.IT



microbiologiche e/o organolettiche, gli elementi che comprovano che il prodotto è originario della zona geografica delimitata, la descrizione del processo produttivo, gli elementi specifici dell'etichettatura connessi alla denominazione.
Se la richiesta è ammissibile da parte del MIPAAF, si procede alla riunione di accertamento, un momento di confronto con il territorio, a cui si sottopone il disciplinare affinché chiunque lo ritenga opportuno possa esprimersi, facendo eventualmente valere le ragioni del proprio dissenso. A questo punto il disciplinare, nella versione concordata in sede di pubblico accertamento, viene pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale per eventuali ricorsi, superati i quali, il ministero adotta la decisione favorevole sulla registrazione e invia il fascicolo alla Commissione Europea dove si apre un altro termine di valutazione interna e poi di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea. In questa fase gli stati membri possono, all'occorrenza, fare ricorso. Concluso questo passaggio, il prodotto viene finalmente iscritto nel Registro delle Denominazioni d'Origine Protette e delle Indicazioni Geo-

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

grafiche Protette e sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.
Questo iter, lungo ed impegnativo, è però solo l'inizio di un percorso complesso, che ridisegna, in tutto o in parte, il modo di produrre per ogni impresa che aderisce al sistema di controllo. Le aziende che intendono utilizzare il logo Dop o Igp sono infatti costantemente soggette a verifiche di conformità al disciplinare di produzione e ad una vigilanza sulla commercializzazione.
Gli oneri dell'attività di certificazione sono a carico dei produttori, ma la contropartita è notevole. C'è il prestigio che il prodotto acquista nel mercato e la conseguente possibilità di aumentarne i prezzi. Dop e Igp sono un eccellente biglietto da visita, non solo nei negozi specializzati, ma anche nella Grande Distribuzione Organizzata, in Italia quanto all'estero. Non bastasse, sono innumerevoli le misure di sostegno che a livello ministeriale e regionale vengono attivate a favore delle produzioni a denominazione, utilizzando fondi europei. I consumatori hanno garanzie di qualità elevatissime, mentre il nome del prodotto viene tutelato, non solo dagli organismi preposti – che possono procedere d'ufficio anche in assenza di denunce specifiche – ma anche dai consorzi di tutela, cui sono attribuiti importanti compiti di vigilanza.
Qualsiasi utilizzo di una denominazione per prodotti non soggetti ai controlli e non aderenti al disciplinare è sanzionata in maniera estremamente severa. Allo stesso modo viene punito l'uso di qualsiasi indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti, che possano, in qualche modo, indurre in errore il consumatore.
Dop e Igp sono pertanto strumenti preziosissimi. Sono riconoscimenti a cui ogni prodotto tradizionale dovrebbe aspirare.
La nostra redazione si rende disponibile a raccogliere le manifestazioni di interesse di produttori di pasta che intendano intraprendere il percorso descritto, fornendo il nostro supporto e mettendo a disposizione le nostre competenze, nella certezza che per questo straordinario prodotto, di cui quotidianamente ci occupiamo, gli spazi di valorizzazione siano ancora enormi.

Insieme possiamo raggiungere nuovi **grandi traguardi.**

Associazione Produttori Pasta Fresca



"Il Presidente"
Giovanni Rana

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







I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

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

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

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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

7

Spazio ABIMAPI. Successo per il quindicesimo Congresso internazionale di ABIMAPI

ABIMAPI



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



Il XV Congresso internazionale per i produttori di biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali, tenutosi in settembre a Florianópolis (Santa Catarina, Brasile), ha visto l'affluenza di più di 300 partecipanti, tra membri, partner, sostenitori, espositori e sponsor.

Tre giorni dedicati al settore dell'alimentazione, in particolare alla pasta, in cui sono stati promossi dibattiti su importanti problematiche attuali quali: l'impatto della crisi sul paese, moderato dall'economista José Roberto Mendonça de Barros e dalla giornalista Cristiana Lobo; le questioni normative in Brasile e nel resto del mondo, con il contributo di Thalita Antony de Souza Lima di ANVISA, l'Agenzia nazionale di sorveglianza sanitaria, e della consulente Lucia Cruz; l'impiego della tecnologia e delle emozioni a beneficio dei marchi, un incontro dedicato al marketing con la collaborazione dei designer Mario Narita e Fred Gelli, creatore del marchio delle Olimpiadi di Rio 2016; le tendenze di consumo e l'analisi di mercato dei prodotti derivanti dal frumento e altri cereali, con Fabiana Furquim, Nielsen consulting, e Tathiane Frezarin, Kantar WorldPanel; uno "speciale innovazione", che ha visto la partecipazione di Fabio Gandour, scienziato capo della divisione Ricerca di IBM, in collaborazione con la manager e consulente Martha Gabriel.

Il salone ha favorito l'integrazione tra fornitori di attrezzature, materie prime e servizi

abimapi

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

SOLUTIONS AND INNOVATION TO DEVELOPMENT OF THE SECTOR

Together we are stronger

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

32 billion in sales per year

3.4 million tons of products

75 % of national consumption

ABIMAPI Project

HAPPY GOODS BAKED IN BRASIL

www.happygoods.com.br

SUPPORT

SIMABESP

www.simabesp.org.br



Contact

+55 11 5188 6200

contato@abimapi.com.br

www.abimapi.com.br

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



e rappresentanze dell'industria pastaria. In totale c'erano 25 stand, a illustrare le principali novità, tendenze e soluzioni per i produttori.

La *International business meeting roundtable* (tavola rotonda di incontri commerciali internazionali), organizzata durante il congresso per le persone coinvolte nel progetto di esportazione *Brazilian biscuits, pasta and industrialized breads & cakes* (Biscotti, pasta e pani e prodotti da forno industriali brasiliani) in collaborazione con Apex-Brasil, l'Agenzia brasiliana per la promozione delle esportazioni e degli investimenti, è stata un successo. Abbiamo reso possibile l'incontro di 23 aziende interessate a promuovere i propri prodotti e a incrementare le vendite sui mercati esteri con 13 buyer e distributori di alcuni paesi selezionati, tra cui il Sudafrica, gli Emirati Arabi Uniti, il Cile, la Colombia e gli Stati Uniti. Inoltre, per promuovere all'estero la nostra industria nazionale abbiamo invitato giornalisti di importanti testate internazionali del settore, quali BBM, Snack Food & Wholesale Bakery, Food Industry e Food Business Gulf & Middle East.



SYNTHESIS

TECHNOLOGY ENLIGHTENED

GOLFETTO SANGATI

A COMPANY OF PAVAN GROUP

www.golfettosangati.com - info@golfettosangati.com

SANGATI BERGA SANGATI BERGA GOLFETTO

8

Molino Grassi protagonista di FICO Bike Tour 2016

Comunicato stampa



Da sinistra, Silvio Grassi, Simone Greco, Massimo Grassi

Il ciclo-viaggio dal Nord a Sud del Paese alla scoperta dell'Italia del cibo ha fatto tappa al Molino Grassi.

Molino Grassi, da 80 anni azienda familiare di punta nella produzione di semole e farine convenzionali e biologiche, fa parte delle aziende selezionate come tappa del FICO (Fabbrica Italiana Contadina) Bike Tour 2016, il ciclo-viaggio che ha visto Simone Greco – studente di agraria, appassionato di cibo e due ruote – impegnato in un tour della durata di 46 giorni alla scoperta dell'Italia del cibo. Per un totale di circa 1000 km, il ciclo-viaggio farà tappa nelle stesse aziende che, all'interno di FICO Eataly World (il grande parco dell'agroalimentare che sorgerà a Bologna nella seconda metà del 2017), forniranno i migliori prodotti enogastronomici del Belpaese: dal caffè alla pasta, dai salumi ai dolci, fino ai tartufi, la liquirizia e le spezie. Il giovane biker, partito il 13 settembre da Torino, è arrivato a Parma da Molino Grassi martedì 4 ottobre.

L'azienda ha accolto Simone e lo ha accompagnato alla scoperta dei processi di macinazione delle farine e semole di grano tenero e grano duro, prodotte secondo un processo seguito passo dopo passo, dalla ricerca alla sperimentazione fino al risultato finale.

Simone ha inoltre avuto l'opportunità di visitare il panificio sede dei corsi organizzati dalla Scuola di panificazione di Molino Grassi "Impastando s'impara", e ha potuto assistere a una parte del corso "Focaccia ligure a lunga lievitazione" tenuto dal maestro panificatore Ezio Rocchi. Per concludere, Simone ha gustato la prelibata focaccia sfornata a fine del corso. La focaccia è stata realizzata con la farina di grani antichi che Molino Grassi fornirà a FICO Eataly World per il forno Calzolari.

FICO Bike Tour è un progetto di FICO Eataly World, realizzato grazie alla collaborazione di Bianchi e con il patrocinio di Rai e Touring Club Italiano.

Per informazioni
Molino Grassi
tel. +39 (0)521 662511
info@molinograssi.it
www.molinograssi.it

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

9

Opportunità di crescita per la pasta: parole gonfiate o prospettiva realistica?

Jack Skelly
Euromonitor International



Nel corso del World Pasta Day 2016, Jack Skelly, analista di mercato di Euromonitor International, ha analizzato lo sviluppo e le opportunità della pasta nel mondo, fornendo una panoramica delle tendenze di mercato di questo alimento a livello globale.

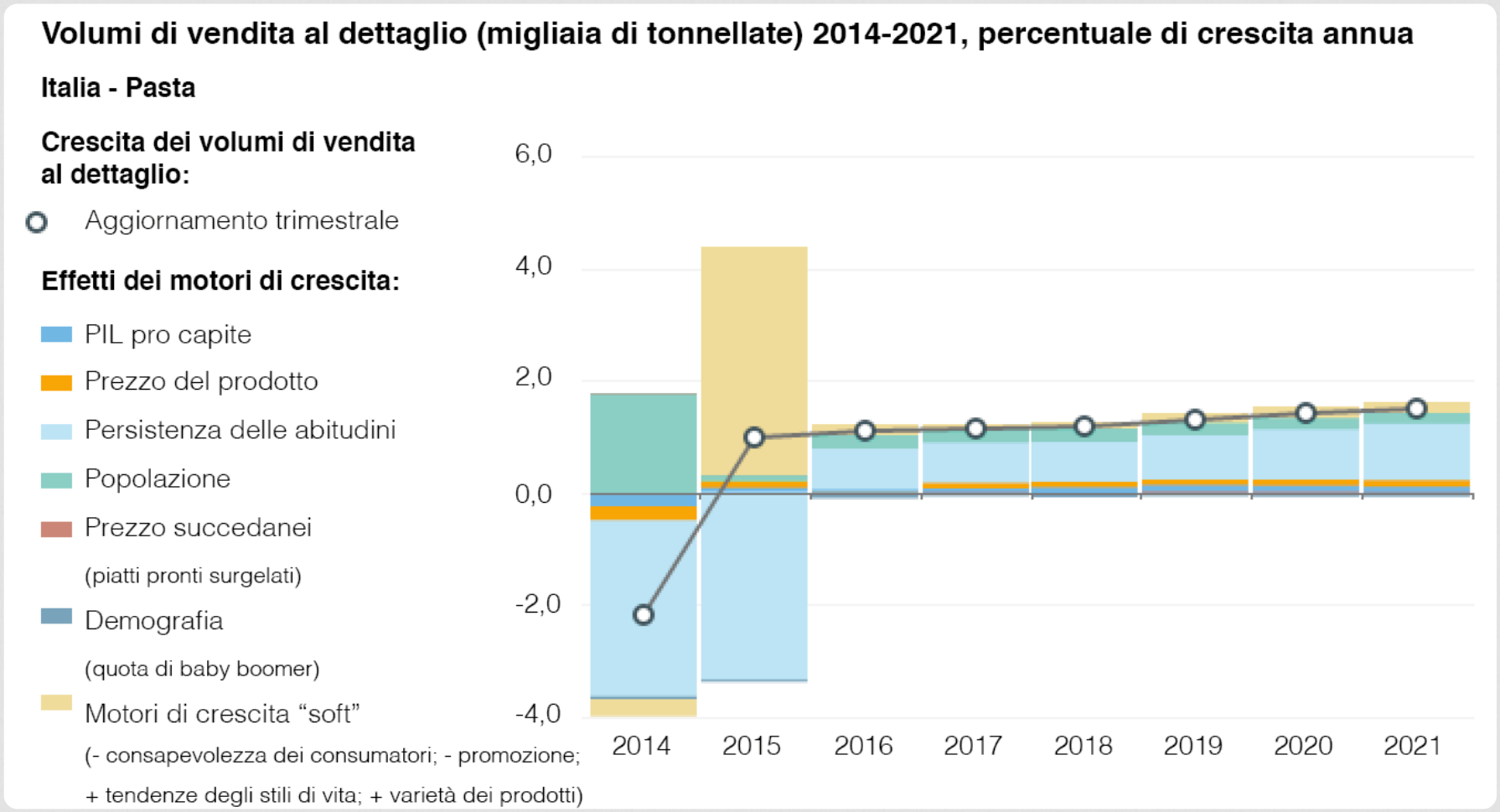
Anche se la crescita della pasta non risulta stratosferica (un tasso di crescita annuale composto – CAGR – dei volumi di vendita pari a un misero 1% tra il 2011 e il 2016), questa prestazione deve essere considerata alla luce del mercato globale del cibo confezionato, che negli ultimi cinque anni ha registrato la medesima crescita esigua (2% di CAGR dei volumi di vendita). Come per molti altri cibi, anche la crescita dei volumi di vendita della pasta ha subito un drastico rallentamento nei mercati occidentali a causa della loro saturazione.
Ciò premesso, ci sono buone prospettive, sia in Occidente che altrove, che il prodotto consolidi la propria posizione sul mercato come cibo globale.

Quali opportunità ci sono?

Per quanto riguarda la saturazione, la situazione è spinosa in Italia, essendo il mercato per antonomasia della pasta. Il consumo pro capite di pasta è pari a 25 kg; se la porzione media è di 100 g, ciò significa che gli italiani



Figura 1 VOLUMI DI VENDITA DELLA PASTA IN ITALIA E MOTORI DELLA CRESCITA 2014-2021 (%)



Fonte: Euromonitor International

mangiano pasta due giorni su tre. È quindi praticamente impossibile aumentarne ulteriormente il consumo in Italia, e data la concorrenza esercitata da altri cereali e la fine dell'era degli orari fissi dei pasti, è comprensibile che il consumo sia in effetti leggermente calato tra il 2011 e il 2016.

Se il problema viene avvertito maggiormente, oltre che in Italia, anche in Germania e Francia, che sono rispettivamente il quinto e il sesto più grande mercato in termini di volumi di vendita, anche i margini di crescita possibili sono limitati. Al di là della crescita stimata in Francia tra il 2016 e il 2021, pari a un CAGR dei volumi di vendita del 2%, il potenziale di sviluppo aggiuntivo è ridotto, e in Germania nello stesso periodo si prevede una stagnazione dei volumi di consumo.

Le maggiori opportunità di crescita in termini di volume si registrano in Medio Oriente e Africa, nonché in aree circoscritte dell'Asia Pacifica. La Turchia (considerata nella fattispecie un mercato dell'Europa occidentale anche se geograficamente è ubicata nell'area sopraccitata), l'Iran e l'Egitto sono mercati particolarmente promettenti, in quanto i volumi di vendita sono già estremamente alti (il volume combinato delle vendite ha raggiunto una quota di 1,6 milioni di tonnellate nel 2016) e si prevede un'ulteriore crescita pari a un CAGR del 4% tra



IMPIANTI E MACCHINE PER LA PASTA

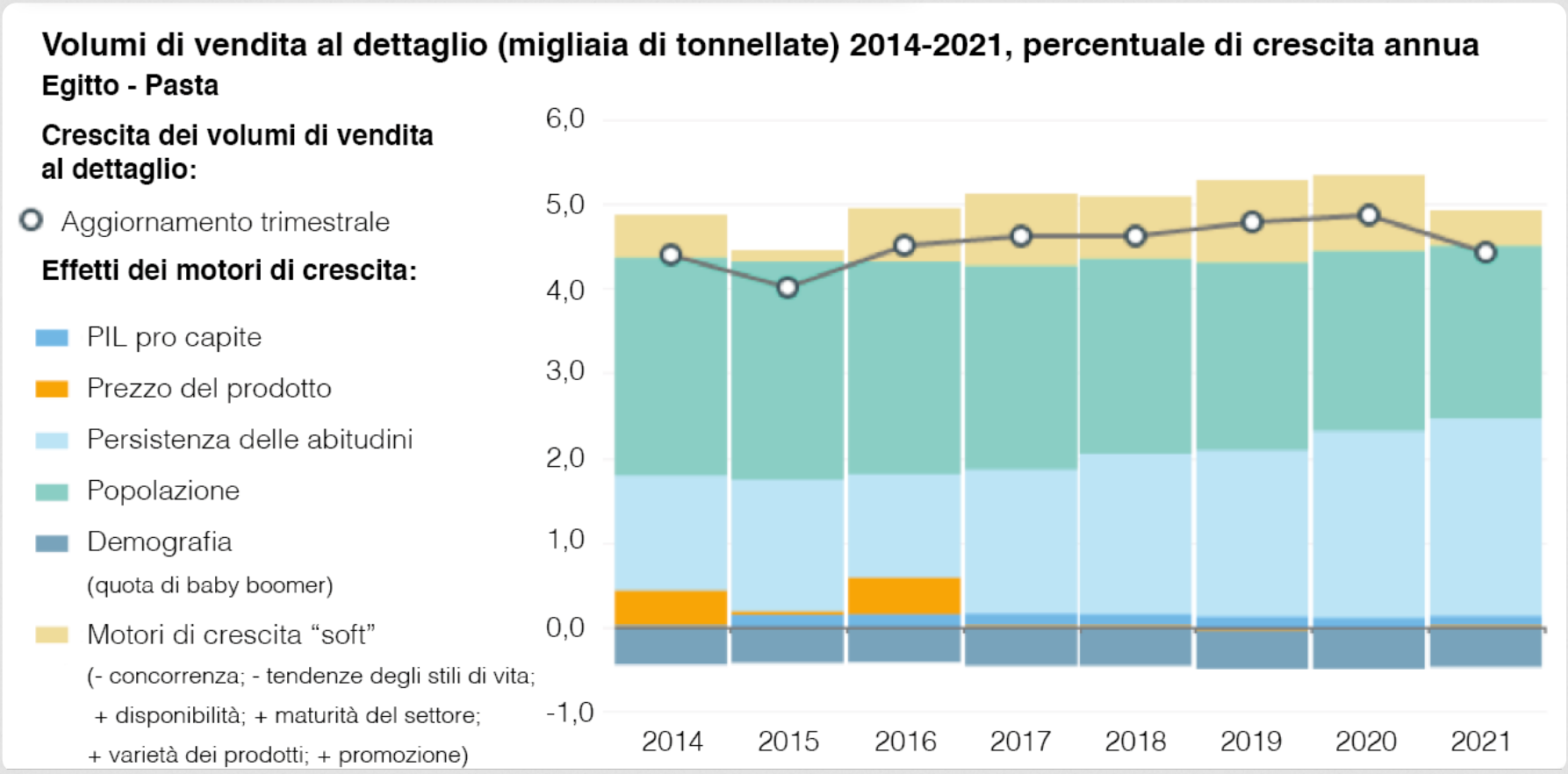
Macchina per cappelletti 540
Completamente lavabile



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

www.tecnasaima.it **tecna@tecnasaima.it**

Figura 2 VOLUMI DI VENDITA DELLA PASTA IN EGITTO E MOTORI DELLA CRESCITA 2014-2021 (%)



Fonte: Euromonitor International

il 2016 e il 2021. La pasta è un alimento base che viene prodotto localmente in questi paesi e quindi contribuisce in modo preponderante alla sicurezza alimentare. Negli ultimi cinque anni la sua popolarità è cresciuta in Iran (e anche in Russia) in quanto le sanzioni imposte hanno contribuito all'aumento dei prezzi e hanno minato le importazioni dall'estero.

Se, da un lato, la convenienza economica della pasta in questi mercati rappresenta già di per sé un punto di forza significativo, il campione della domanda industriale di Euromonitor International evidenzia che saranno la crescita demografica e la persistenza delle abitudini a influenzare maggiormente la prestazione di questi mercati nei prossimi cinque anni. In altre parole, la pasta può colmare i vuoti provocati dall'incremento demografico in questi paesi, contribuendo a sfamare un maggior numero di bocche. In Egitto, dove per i prossimi cinque anni si prevede un aumento dei volumi di vendita della pasta pari a un 5% di CAGR, oltre due punti percentuali di tale crescita sono da imputare all'aumento della popolazione, mentre la persistenza delle abitudini – l'effetto di ritardo cumulativo dei motori di crescita degli anni precedenti – contribuirà per ulteriori due punti percentuali, di pari passo con la sempre maggiore accettazione sociale della pasta.

CEREALICOLA ROSSI s.r.l.

GMO AND ALLERGENS FREE

Farine di cereali e legumi crude e termotrattate per pastificazione

"glutenfree - allergensfree - ogmfree"



conosciamo tutta la storia dei nostri prodotti poichè

seminiamo, coltiviamo e raccogliamo

direttamente le materie prime, garantendo la miglior qualità

www.cerealicolarossi.it tel. +390372838501

Chi ne beneficerà e in che modo?

Come nel caso di tanti altri prodotti, quindi, le strategie dei produttori possono dividersi tra conseguire una crescita di valore in paesi quali l'Italia e puntare a una crescita di volume in mercati non saturi quali l'Iran, la Turchia, l'Egitto e il Brasile. Tuttavia è improbabile che i produttori internazionali possano trarre beneficio dalla maggior parte di questi mercati, che sono dominati dai produttori locali, che godono di un rapporto privilegiato. I prodotti di aziende del calibro di Barilla, Pasta Zara ed Ebro sarebbero economicamente inaccessibili per la maggior parte dei consumatori, a meno che tali produttori non vogliano affrontare l'investimento esorbitante necessario per mettere in atto una produzione in loco.

Pertanto, i produttori di pasta internazionali dovrebbero concentrarsi maggiormente sulla crescita in mercati orientati al valore. Poiché negli ultimi cinque anni i marchi privati hanno aumentato significativamente la propria quota nella maggior parte dei mercati occidentali (per esempio, nel 2016 la quota di valore dei marchi privati in Europa occidentale si è attestata al 33%), i produttori dovrebbero far leva sulle opzioni di marketing disponibili nonché sulla qualità decisamente superiore dei loro prodotti rispetto ai concorrenti a marchio privato.

Una case history di successo si ritrova in Francia, dove negli ultimi cinque anni Ebro ha conseguito un CAGR in termini di valore di vendita pari al 3%, superando i 500 milioni di dollari, come conseguenza diretta del miglioramento della propria prestazione e del posizionamento della linea Panzani come prodotto premium.

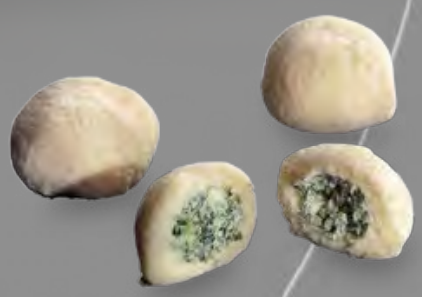
I produttori di pasta dovrebbero anche fare attenzione all'evoluzione delle abitudini di consumo e alle ripercussioni di questo fenomeno sui principali consumatori di pasta. È altresì probabile che chi acquista prodotti alimentari su Internet sia disposto a spendere di più e quindi i produttori di pasta premium potrebbero sfruttare questa opportunità.

Chi apprezza la pasta di alta qualità preferisce di norma cucinare partendo da zero, ovvero acquistando tutti gli ingredienti necessari; quindi, posizionare la pasta all'entrata o all'uscita dei negozi, vicino a frutta e verdura, potrebbe contribuire ad amplificare ulteriormente quest'immagine di eccellenza. Concludendo, il futuro della pasta sarà roseo se i produttori saranno in grado di sfruttare queste tendenze.

COESTRUSORE MULTILINE PER GNOCCHI RIPIENI

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





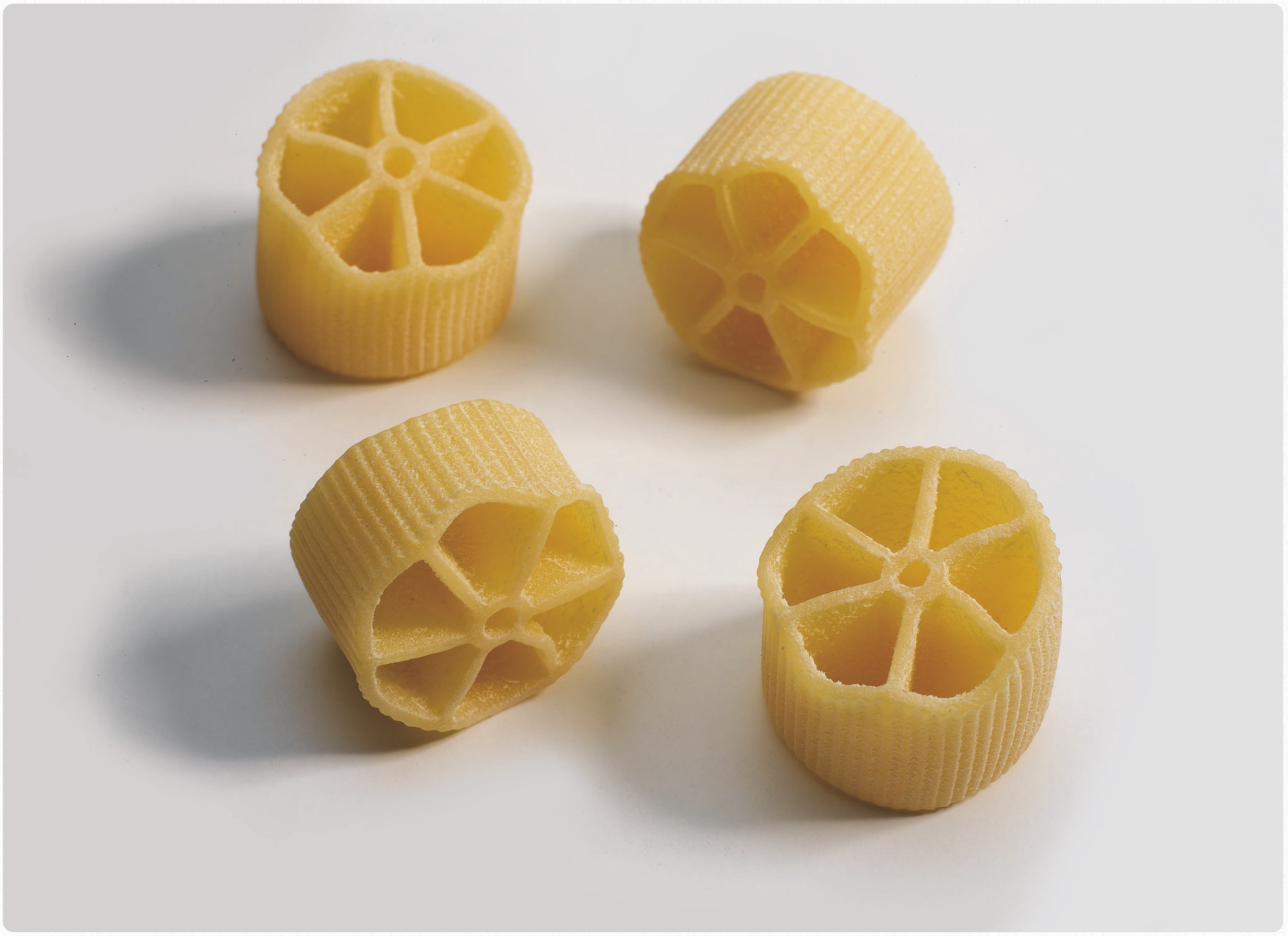
Sandorè
Food Machines

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

10

L’annuario argentino della pasta secca 2016

UIFRA



La prima edizione dell’*Annuario argentino della pasta secca* è stato recentemente pubblicato da UIFRA, l’associazione dei produttori di pasta della Repubblica Argentina.

L'*Annuario argentino della pasta secca 2016* è la nuova edizione della pubblicazione annuale di UIFRA, l'Unione dei produttori di pasta della Repubblica Argentina, l'associazione che rappresenta i produttori di pasta secca di questo paese.
Lo scopo precipuo di questa pubblicazione è essere una finestra aperta sulla realtà del nostro settore, contribuendo così a una migliore comprensione delle dinamiche dell'industria e delle prospettive per questa regione.



La prima edizione arriva in un periodo di transizione per l'industria agroalimentare argentina. Dopo anni di incertezza, il nuovo governo ha riacceso le speranze, e le esportazioni di derrate alimentari a valore aggiunto sono diventate una priorità.
Per i lettori stranieri consigliamo i seguenti articoli:

- *From scratch: exporters Relaunch their strategy facing the new scenario* (Ripartire da zero: gli esportatori rilanciano la loro strategia per affrontare il nuovo scenario).
- *What was the experience of exporting dry pasta in a transition year?* (Cosa significa esportare pasta secca in un anno di transizione?)

È possibile trovare la versione inglese di tutti gli articoli in fondo all'annuario.

Scarica gratuitamente l'Annuario

UN TELAIO INNOVATIVO



UNA NUOVA TECNOLOGIA
AL PASSO COI TEMPI

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

www.iftmantova.com

tel.0376 663667

11

Cina, balzo dell'import di pasta

a cura del
Centro studi economici Pastaria



L'import di paste in Cina raggiunge quota 130 milioni di dollari.

La dimensione del mercato cinese, per quanto attiene ai prodotti del food & beverage, è la più ampia ormai a livello globale. L'aumento dei salari, il rapido sviluppo del sistema logistico e la crescente attenzione dei consumatori alla qualità e alla sicurezza alimentare sono i principali fattori che hanno impresso in questi anni una forte spinta alle importazioni cinesi di prodotti alimentari e bevande, balzate nel 2015 a ridosso dei 94 miliardi di dollari, da meno di 20 miliardi di dieci anni fa.
Anche per le paste, che hanno raggiunto un buon grado di apprezzamento presso i consumatori cinesi, le importazioni del Gigante asiatico sono cresciute a tassi decisamente sostenuti.
Basti considerare che da meno di 8mila tonnellate di inizio millennio si è arrivati l'anno scorso a superare quota 56mila. E che in termini valutari si è passati da 5 milioni e mezzo di dollari a quasi 130 milioni.
I problemi nell'ex Celeste Impero sono però molteplici. Innanzitutto la scala di misura non è quella degli altri mercati. Investire in Cina significa intercettare un mercato con una popolazione di 1,4 miliardi di individui e diverse centinaia di milioni di consumatori evoluti, residenti nei grandi centri urbani del Paese. Potenziali acquirenti ormai in grado di valutare le differenze di qualità dei prodotti, sensibili alle mode occidentali (si pensi ai progressi già realizzati dai grandi brand vinicoli francesi, australiani e italiani) e aperti a nuove esperienze alimentari.
Al di là della dimensione del mercato e dell'esigenza di dover valutare con attenzione i fabbisogni finanziari legati alla mole degli investimenti, si pone, in particolare per le aziende italiane, la necessità di considerare con la dovuta attenzione i rischi della concorrenza sleale, a fronte dei frequenti casi di "Italian sounding" (prodotti che evocano l'italianità ma nulla hanno a che fare con il brand tricolore) e alla forte pressione concorrenziale esercitata dai prodotti locali che entrano in diretta competizione con le paste.
Il riferimento è ai noodles, e in particolare agli instant noodles, meglio noti come spaghetti in scatola orientali, il cui consumo è molto diffuso oltre la Grande Muraglia e in progressiva espansione anche in Europa.
Costituiscono importanti barriere all'entrata anche la complessità dei canali distributivi e le frequenti difficoltà nell'instaurare rapporti commerciali con i buyer locali.



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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



CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

ZINDO
Pasta Machines & Processing

la baresina

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

IMPORTAZIONI DI PASTA IN CINA (DOLLARI USA)				
PAESE	**2000**	**2005**	**2010**	**2015**
Mondo	**5.579.774**	**11.365.256**	**32.681.852**	**129.191.211**
di cui:				
Taiwan	94.756	626.000	3.384.351	32.809.402
Corea del Sud	843.663	1.837.914	4.872.050	26.023.940
Italia	730.422	1.830.279	5.042.689	21.243.751
Hong Kong	404.987	1.459.320	3.995.940	14.069.990
Thailandia	25.960	866.166	3.011.421	7.155.935
Singapore	958.075	88.111	261.874	5.994.730
Giappone	293.478	1.269.446	3.658.104	4.912.748
Turchia	n.d.	97.500	594.750	3.093.873
Spagna	6.297	n.d.	799.388	2.188.260
Malesia	60.143	9.214	46.494	2.167.753
Grecia	6.386	109.289	528.039	1.565.337
Usa	1.522.957	1.982.809	3.174.402	1.432.924
Indonesia	1.064	677.288	96.312	1.383.932
Vietnam	1.676	129.602	1.110.354	1.132.578
Australia	111.308	69.543	1.425.490	707.594
Germania	n.d.	51.290	149.076	321.795
Belgio	n.d.	6.045	58.168	259.705
Francia	39.201	151.975	233.626	235.920
Russia	n.d.	n.d.	9.702	213.400
Fonte: Un Comtrade				

In base ai dati diffusi da AFGC, *Australian Food and Grocey Council*, la grande distribuzione organizzata concentra in Cina il 70% del mercato food & beverage. I supermercati sono quasi tutti nelle mani di imprese locali, mentre negli ipermercati, in cui è maggiormente diffusa la presenza di prodotti importati, prevalgono i gruppi stranieri, prevalentemente francesi, britannici e statunitensi.

Esistono anche catene di supermercati specializzate nella vendita di prodotti di maggiore qualità, per lo più di importazione, a cui si affianca una significativa presenza delle piccole superfici, negozi tradizionali inseriti in contesti distributivi e logistici frammentati e per lo più di dimensioni locali.

A dare impulso alle vendite di prodotti importati è però soprattutto il canale Horeca, costituito in Cina da 6 milioni e mezzo di punti vendita, tra ristoranti, hotel, bar e caffetterie. In forte crescita anche l'on-line, seppure con volumi ancora contenuti per i prodotti alimentari, ma in rapida espansione e con ottime prospettive di crescita.



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

IMPORTAZIONI DI PASTA IN CINA (TONNELLATE)				
PAESE	**2000**	**2005**	**2010**	**2015**
Mondo	**7.785.296**	**11.049.711**	**18.645.199**	**56.098.393**
di cui:				
Italia	1.933.785	2.204.795	4.349.516	18.902.978
Corea del Sud	2.115.766	1.380.154	2.043.999	8.963.584
Taiwan	167.464	577.051	1.858.116	7.966.403
Hong Kong	560.827	1.139.692	1.103.460	3.716.796
Turchia	n.d.	150.000	823.047	3.380.414
Spagna	6.748	n.d.	705.388	2.109.393
Thailandia	40.753	1.628.642	2.727.563	1.962.301
Singapore	597.738	49.777	102.063	1.846.709
Giappone	502.252	532.367	621.167	1.174.670
Grecia	12.140	188.025	350.698	910.460
Vietnam	1.210	345.933	866.249	890.351
Usa	1.287.676	1.781.645	1.848.287	835.731
Indonesia	2.136	903.628	52.117	804.953
Malesia	50.815	10.580	34.409	736.630
Australia	170.581	53.336	916.401	352.664
Russia	n.d.	n.d.	11.936	262.873
Belgio	n.d.	2.217	18.315	124.837
Francia	34.845	32.877	64.845	70.572
Germania	n.d.	21.289	39.605	48.068
Fonte: Un Comtrade				

Le statistiche ufficiali sulle importazioni di pasta in Cina (fonte: Un Comtrade) attribuiscono la leadership delle forniture all'Italia, per quanto attiene ai volumi, e a Taiwan (che effettua principalmente triangolazioni commerciali) per dimensione dei fatturati. Nel 2015 le esportazioni di paste italiane hanno sfiorato le 19mila tonnellate, da circa 4mila del 2010 e da meno di 2mila tonnellate di inizio millennio. Principali competitors, considerando anche il ruolo dei noodles, sono, oltre a Taiwan, la Corea del Sud e a seguire Hong Kong, Tailandia, Singapore e Giappone.

Ancora modesta la presenza delle paste turche. Nel 2015 Ankara ha esportato in Cina poco meno di 3.400 tonnellate per un controvalore di 3 milioni di dollari. Sette volte maggiore il fatturato italiano a quota 21 milioni, seppure ancora distante dai 33 milioni di Taiwan e dai 26 milioni della Corea del Sud.

PASTA TECHNOLOGIES GROUP



Oltre il 60% di ripieno ricco di pezzi, con noi puoi!

Cambio stampo ultra rapido e senza attrezzi

Provala!!



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

www.pastatechgroup.com

12

Avanti adagio l'export di paste italiane

a cura del
Centro studi economici Pastaria



Primo semestre 2016 positivo per l'export di paste italiane.

Si chiude un primo semestre positivo per l'export di paste italiane. Un recupero, seppure parziale dopo il pesante segno meno del 2015, che ha un po' risollevato gli umori, senza dare tuttavia grandi speranze agli operatori. La fase congiunturale d'altro canto si conferma complessa, gravata da troppi elementi di incertezza.
Non a caso la Wto, l'organizzazione mondiale del commercio, ha rivisto il mese scorso al ribasso le previsioni sulla dinamica dell'interscambio globale, preannunciando per la prima volta da quindici anni una crescita a un tasso più lento del Pil mondiale. Nel 2016, stimano gli analisti, l'import-export dovrebbe avanzare di appena l'1,7%, rispetto al 2,8% indicato nelle valutazioni di aprile.
Uno scenario dunque che si profila più critico, in cui le esportazioni di paste hanno potuto, seppure con qualche difficoltà, riguadagnare parte del terreno perso negli ultimi dodici mesi, con un rimbalzo di oltre un punto percentuale nel bilancio del primo semestre 2016.
Non sorprende se a fronte di una crescita dei volumi esportati, anche se non particolarmente brillante, il fatturato abbia subìto quest'anno una battuta d'arresto, cedendo quasi 3 punti percentuali, secondo i dati dell'Istat. Si è trattato in questo caso di un atteso ritracciamento verificatosi dopo un anno di forte aumento dei prezzi che ha riportato i valori unitari su livelli più in linea con la media storica.
Dai dati di trend emerge d'altro canto, sul mercato mondiale della pasta, una forte elasticità della domanda estera rispetto al prezzo. È evidente che il fattore competitivo in generale, ma soprattutto il pressing dei nuovi player globali come la Turchia, stanno avendo un ruolo decisivo, in grado di spostare l'ago della bilancia nella scelta dei fornitori da parte dei paesi importatori.
In questo contesto le paste italiane, che mantengono la leadership mondiale, hanno recuperato quest'anno anche in termini di competitività rispetto a un 2015 che aveva invece penalizzato il made in Italy.
Se si esclude la performance negativa sulla piazza francese, in tutti i mercati di sbocco, tra quelli prioritari, l'esito delle vendite è stato infatti positivo in questo primo semestre.
Nei volumi le esportazioni sono cresciute in Germania e Regno Unito, ottenendo performance ancora migliori negli Stati Uniti, con un più 6%, e sul mercato giapponese dove si è avuto un aumento del 3%.
Tra i follower, i dati Istat certificano un buon andamento anche in Belgio, Austria e Spagna, mentre fuori dall'Unione europea emerge un decisivo incremento delle spedizioni in Australia, Israele e Canada.

EXPORT DI PASTE ITALIANE						
PAESE	Tonnellate			Migliaia di Euro		
	I sem. 2015	I sem. 2016	Variazione	I sem. 2015	I sem. 2016	Variazione
Mondo	**955.931**	**967.706**	**1,2%**	**1.183.549**	**1.149.334**	**-2,9%**
Ue-28	636.800	645.896	1,4%	785.912	766.993	-2,4%
Extra Ue	319.131	321.810	0,8%	397.637	382.341	-3,8%
Germania	191.438	195.448	2,1%	208.653	201.701	-3,3%
Regno Unito	129.582	131.519	1,5%	165.812	158.295	-4,5%
Francia	127.175	122.074	-4,0%	158.838	151.764	-4,5%
Stati Uniti	79.048	84.215	6,5%	128.307	127.739	-0,4%
Giappone	33.589	34.577	2,9%	38.194	38.359	0,4%
Svezia	24.309	24.516	0,9%	32.144	32.510	1,1%
Belgio	23.472	24.250	3,3%	32.667	34.118	4,4%
Paesi Bassi	24.154	23.944	-0,9%	33.057	31.687	-4,1%
Spagna	17.921	18.813	5,0%	35.079	36.399	3,8%
Austria	17.901	17.351	-3,1%	22.438	20.514	-8,6%
Svizzera	16.208	16.693	3,0%	28.089	26.468	-5,8%
Australia	14.099	15.619	10,8%	17.953	19.733	9,9%
Israele	12.861	13.907	8,1%	11.497	12.067	5,0%
Canada	12.084	13.524	11,9%	18.097	18.633	3,0%
Repubblica Ceca	10.713	13.070	22,0%	10.650	12.309	15,6%
Polonia	11.235	12.419	10,5%	14.441	14.030	-2,8%
Danimarca	10.605	11.450	8,0%	13.884	14.822	6,8%
Russia	16.093	10.693	-33,6%	16.742	9.372	-44,0%
Cina	8.558	9.917	15,9%	8.353	9.252	10,8%
Brasile	9.529	9.108	-4,4%	11.841	9.743	-17,7%
Venezuela	255	1.099	330,9%	282	958	240,2%
Cile	902	1.052	16,7%	1.220	1.650	35,2%
Fonte: Istat						

Il fatturato ha ceduto un po' ovunque, mostrando una sostanziale tenuta solo in Usa e Giappone.
Quanto ai mercati emergenti, si rilevano andamenti discordanti, che riflettono anche le diverse situazioni economico-finanziarie e valutarie, critiche soprattutto in Russia e Brasile.

I dati Istat segnalano sviluppi positivi per le vendite di paste italiane in Cina, sia nei volumi che nei corrispettivi monetari (vedi l'articolo *Cina, balzo dell'import di pasta*). Segnano al contrario una pesante battuta d'arresto le spedizioni verso il mercato russo, in un semestre negativo anche per l'export destinato al Brasile.

IDEA 500
MONOSFOGLIA



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

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

Stampi intercambiabili di qualsiasi dimensione e formato.

Lavabile e sanificabile.

Per informazioni
T. +39 (0)523 949451



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

13

Notizie in breve

a cura della
Redazione



Al pastificio Rana il premio “Azienda familiare 2016”

Non solo qualità, non solo rispetto della tradizione e non solo capacità d’innovazione. Il pastificio Rana ha qualcosa in più: riesce a sorprendere tutto il mondo. Caratteristica, questa, che è stata premiata da AidaF, l’associazione italiana delle aziende familiari. Il premio “Aidaf – Alberto Falck– Azienda Familiare 2016” è stato assegnato a Taormina dalla presidente dell’associazione Elena Zambon a Giovanni Rana e a Gian Luca Rana. Il riconoscimento è andato a un’azienda che, forte della tradizione degli anni Cinquanta, ha saputo investire nella produzione di alta qualità e varcare con successo i confini italiani. Oggi il pastificio è presente in 38 Paesi nel mondo. “La mia gioia e la mia sfida è individuare e moltiplicare i talenti degli individui che dedicano il loro lavoro al nostro pastificio”, ha detto Gian Luca Rana in un’intervista.

Il pastificio Andalini festeggia 60 anni

Sessant’anni d’amore per la pasta. Il pastificio Andalini ha festeggiato un compleanno importante con un evento che ha coinvolto tutta la città di Cento, in provincia di Ferrara, portando sul palco numerosi artisti. Le offerte raccolte durante la serata sono state devolute all’ANFFAS, associazione nazionale di famiglie di persone con disabilità intellettiva e/o relazionale. Il pastificio nacque proprio nella cittadina emiliana nel 1956 nelle vesti di una piccola bottega artigianale di pasta fresca. Sei anni dopo, aprì il primo stabilimento per la produzione di pasta fresca. Nel 2005 l’azienda ha acquisito il pastificio La Sovrana di Puglia di Canosa di Puglia per la produzione di paste speciali di semola.

Verrigni nella classifica dei migliori cibi secondo il Telegraph

La pasta trafilata in oro Verrigni è uno dei 50 cibi che vanno provati almeno una volta nella vita. Così dice il *Telegraph*, il prestigioso quotidiano britannico che ha stilato una singolare classifica sui cibi da mangiare “prima di mo-

L'ARTE DELLA PASTA.

Dal 1957 costruiamo macchine per produrre pasta di qualità



Gnoccatrici

Presse

Cappellettatrici

Tortellinatrici

Combinate

Raviolatrici

Macchine per troffie

Macchine da banco





DEA

MACCHINE PER LA PASTA FRESCA

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



rire”. “L’oro – ha scritto il giornale – dona alla pasta una consistenza particolare: cruda, la pasta ha un aspetto vivo; dopo la cottura, la superficie è più levigata, il sapore del grano più intenso, il colore aureo della pasta più ricco”. Per poi concludere la descrizione con “non disponibile nel Regno Unito”. La pasta trafilata in oro è un’esclusiva proprio del pastificio Verrigni, azienda fondata ne l898 a Roseto degli Abruzzi in provincia di Teramo. Una svolta importante verso l’internazionalizzazione si è avuta nel 2008, con un restyling del marchio e del packaging e una presenza sempre più intensa alle fiere internazionali.

Granai di Toscana, la pasta “made in Maremma”

Uniti come i tre moschettieri in nome della Toscana. Sette cooperative agricole toscane con 1800 soci complessivi hanno deciso di unire le forze per celebrare la loro terra attraverso una pasta di qualità. Questa l’operazione dell’organizzazione di produt-

INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. è stata costituita a Milano, il 28 febbraio 2002, da imprenditori artigianali della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare gli interessi di una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati.
I nostri associati, sono oggi finalmente riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana, fiore all'occhiello del MADE IN ITALY, riconosciuta ed apprezzata all'estero.



L'associazione, si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente, ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo.
Per informazioni rivolgersi al segretario Luigi Pelosini, telefonando in sede, o al 347 7219626.

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

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

www.appafre.it

tori “Granai di Toscana” che ha scelto questo nome per il prodotto che ha deciso di lanciare sul mercato. L’operazione pasta si è concentrata prevalentemente su tre parole chiave: qualità, legame con il territorio e salubrità. Il territorio di riferimento si estende fra le province di Grosseto e di Pisa; le tonnellate di grano duro prodotte facendo la somma delle singole realtà sono circa 15mila. La pasta è proposta in 7 formati diversi: millerighi, farfalle, penne rigate, fusilli, linguine, spaghetti, tagliatelle.

Spighe molisane, il pastificio tutto rosa

Sono tutte donne, producono cavatelli con la ricetta di nonna e vendono anche negli Emirati Arabi. Vincenza Petraglione e le figlie Lina, Katia, Patrizia e Maria sono il cuore del pastificio Spighe Molisane, azienda di Cercemaggiore in provincia di Campobasso nata nel 2002 quasi per gioco. “La nostra caratteristica principale – spiega Lina in un’intervista – è quella di rimanere il più possibile fedeli alla pasta fatta in casa”. Oggi il pastificio produce circa 50 quintali di pasta al giorno in 17 diversi formati fra pasta fresca, pasta fresca all’uovo trafilata al bronzo e pasta fresca trafilata al bronzo. Esporta anche all’estero in Germania, Svizzera, Francia, Emirati Arabi, Singapore e New York.

Fini, nuova linea “Gusto & Benessere”

Lo dice il nome stesso: la nuova linea del pastificio Fini *Gusto & Benessere* punta sul palato e sulla qualità nutrizionale. “Sappiamo che oggi parlare di cibo buono non è più sufficiente – ha detto l’amministratore delegato del gruppo Andrea Ghia –, per questo motivo abbiamo puntato sull’innovazione nel nostro mercato e proponiamo una linea di referenze di pasta fresca nutrizionalmente bilanciate”. Da questo presupposto è partita una collaborazione con l’ente di formazione Art Joins Nutrition Academy che ha portato a individuare tre ricette di pasta fresca in cui la scienza alimentare incontra la tradizione. *Gusto & Benessere* è prodotta nello stabilimento di Ravarino in provincia di Modena da poco ampliato e rinnovato.

Pasta Rummo, cena pro terremotati

Una cena di beneficenza a Roma per le popolazioni colpite dal terremoto. È il sostegno che la Pasta Rummo (Benevento) ha voluto portare a chi è stato colpito dal sisma di fine agosto, donando pasta per cucinare migliaia di piatti di amatriciana. A portare il loro contributo alla speciale serata sono stati anche diversi attori in veste di camerieri: fra gli altri, Raoul Bova, Alessan-

CAVALLINI

LA SFOGLIA COME FATTA A MANO

Ultima nata, la sfogliatrice NSF250, macchina creata per lavorare l'impasto di uova e farina ottenendo una sfoglia simile a quella fatta a mano.
Grandi vasche amalgano lentamente il prodotto. Una volta ottenuto l'impasto desiderato, lo mandano all'interno della sfogliatrice dove dei rulli gramolatori, senza creare nessun tipo di stress, lo portano a dei rulli cilindrici che lo trasformeranno in sfoglia.
Proprio per l'assenza di compressione, come accade nelle altre sfogliatrici, la sfoglia prodotta rimane perfettamente uguale come colore e qualità all'impasto iniziale



CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza **190 cm**
Larghezza **120 cm**
Profondità **160 cm**
Peso **800 kg**
Potenza istallata **5 Kw**
Produzione **200 Kg /h**
Larghezza sfoglia **250 mm**

SFOGLIATRICE NSF 250



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

dro Gassman e Claudio Amendola. Nell'ottobre 2015, il pastificio Rummo era stato colpito da un'importante alluvione. La notizia aveva scatenato una grande catena di solidarietà sui social, dove erano state postate tantissime foto e condiviso l'hashtag #SaveRummo. Consapevole dell'importanza della solidarietà in momenti difficili, l'azienda ha voluto portare il suo contributo a chi ora sta affrontando un momento difficile. Nel corso della serata sono stati raccolti 24mila euro.

De Cecco cresce in Italia e all'estero

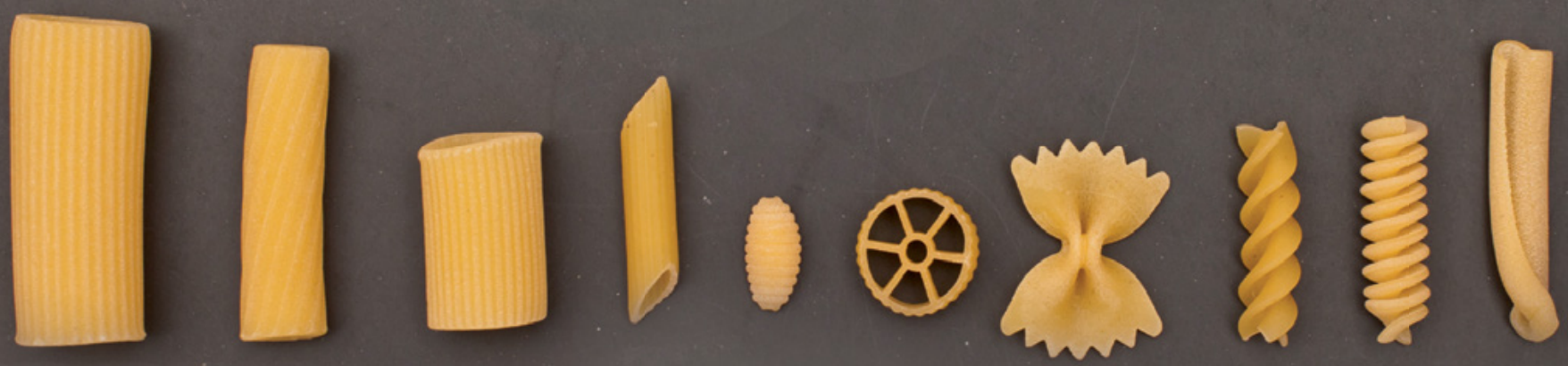
Crescita della produzione e del fatturato. Il pastificio De Cecco (Fara San Martino, Chieti) non sente la crisi e nel primo semestre 2016 dichiara una crescita del 6% a oltre 641mila quintali in Italia e all'estero con un +4,2% in termini di fatturato. Forte è il peso dell'estero con un incremento in molti Paesi (+21,4 negli Usa, +14,3% in Francia, +6,1% in Germania, +17,2% in Olanda, +12,4% in Messico e +9,5% in Svizzera). L'attenzione dei consumatori cresce soprattutto per la pasta integrale, biologica e di kamut. In particolare, la pasta integrale registra +132% delle vendite a volume e quella al kamut un +33%. La produzione è stata realizzata in Italia tra Fara San Martino e Caldari di Ortona. In Russia l'azienda ha acquisito cinque anni fa tre aziende locali che producono pasta con i marchi Extrra M, Znatnie e Saomi.

Addio a Giuseppe Amato, re dei pastai

È morto mentre era in vacanza a Castellabate. Giuseppe Amato, ex patron dell'omonimo pastificio di Salerno, se ne è andato all'età di 91 anni. Nipote di Antonio Amato, colui che rilevò il pastificio a fine anni Cinquanta, fece della pasta alimentare un business redditizio. L'azienda aveva trecento dipendenti, produceva 3mila quintali di pasta al giorno e aveva un fatturato di 100 miliardi di lire. Nel 2006 il pastificio aveva sponsorizzato la Nazionale italiana di calcio ai campionati del mondo di Germania; nel 2009 la sponsorship era caduta sulla nazionale svizzera di sci. Nel 2011 il fallimento dell'azienda che fu rilevata dal pastificio Di Martino nel 2012. Cavaliere del lavoro dal 1982, Amato è stato presidente dei pastai italiani e presidente degli industriali della Campania.

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

14

Igiene e sicurezza alimentare nei laboratori di pasta

Massimo Gelati
Gruppo Gelati



**Alcuni semplici accorgimenti contribuiscono a rendere ogni laboratorio di produzione pasta fresca un ambiente salubre per gli operatori e per i prodotti.
Così un’incombenza necessaria diventa semplice da attuare.**

Come abbiamo già avuto modo di vedere nei precedenti numeri di *Pastaria* , non c'è un laboratorio di produzione pasta fresca uguale all'altro e ogni autovalutazione HACCP con relativo manuale dovrebbe essere personalizzata.
Stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari è indispensabile. La contaminazione – che può essere di tre tipi: fisica, chimica, biologica – si scongiura mettendo in atto alcune "buone pratiche" che potrebbero sembrare banali – e proprio per questo troppo spesso vengono trascurate – ma che hanno un impatto enorme sulla percentuale di rischio che l'operatore corre quotidianamente in materia di igiene. Le strategie anti-inquinanti si concretizzano quindi in alcuni metodi che devono quotidianamente essere seguiti, che il responsabile HACCP dovrà garantire e dei cui effetti dovrà rispondere.

La selezione dei fornitori

Potrà sembrare strana, ma una corretta selezione dei fornitori impedisce che agenti inquinanti esterni possano contaminare il laboratorio di produzione pasta fresca. Qualche esempio? Sacchi di farina che contengono sassi o altri corpi estranei; confezioni di materie prime non sigillate o conservate a dovere; alimenti offerti a prezzo troppo scontato perché vicini alla scadenza o perché hanno subito interruzioni nella catena del freddo e quindi stanno rapidamente deperendo… il rapporto di fiducia tra fornitore e cliente deve permettere al produttore di pasta di pretendere che nessuno di questi possibili eventi lo esponga al rischio di danneggiare se stesso, la propria attività e il cliente finale.

IGIENE DELLA PERSONA
• Mantenere le unghie sempre corte, pulite e senza smalti • Non indossare, durante il lavoro, anelli, bracciali e orologi, che possono costituire ricettacolo di sporcizia e di batteri e possono cadere inavvertitamente negli alimenti • Coprire eventuali ferite, foruncoli, eczemi o altre lesioni sulle mani e sulle braccia con cerotti di colore brillante e resistenti all'acqua per evitare che cadano inavvertitamente negli alimenti; indossare guanti monouso • Evitare di toccarsi naso, bocca, orecchie mentre si lavora • Evitare di sternutire, tossire e parlare sopra gli alimenti, perché se si è affetti da qualche lieve infezione delle vie respiratorie un numero enorme di microorganismi potrebbe trasferirsi su di essi • Evitare di mangiare, fumare e telefonare nei luoghi di lavoro • Evitare di toccarsi i capelli • Tenere i capelli sempre puliti, corti o raccolti, interamente dentro un copricapo adatto e pulito











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

CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI PRODUZIONE
I locali devono essere:
• in buone condizioni strutturali: pareti e pavimento devono avere superfici lisce e facili da pulire e disinfettare, per consentire corrette operazioni di pulizia; superfici danneggiate i irregolari favoriscono l'accumulo di sporcizia;
• puliti e tenuti in ordine: l'ordine e la pulizia impediscono la contaminazione;
• ben areati: una ventilazione adeguata evita il ristagno di umidità e impedisce così lo sviluppo di muffe e batteri. Per questo motivo si deve curare la manutenzione delle cappe di aspirazione dei sistemi di areazione alternativi o aggiuntivi a quelli naturali;
• ben illuminati: una buona illuminazione permette di lavorare al meglio e di tenere sotto controllo le condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature;
• organizzati in modo da facilitare il lavoro: gli spazi per la lavorazione degli alimenti non devono essere "zone di passaggio", bisogna evitare la promiscuità tra le varie zone di preparazione, occorre dividere gli spazi in cui vengono manipolati i prodotti crudi dagli spazi adibiti a cibi già cotti, i piani di lavoro e le zone di lavaggio dei prodotti devono essere separati per evitare che alimenti contaminati all'origine (gusci di uova imbrattati da escrementi, verdura e frutta con terriccio e antiparassitari) contaminino cibi già "puliti", si deve rispettare una netta separazione fra "circuito sporco e circuito pulito", si deve rispettare sempre il principio della "marcia in avanti" delle derrate alimentari, le attrezzature fisse devono essere sistemate in modo tale da lasciare spazio per le operazioni di pulizia;
I servizi igienici e gli spogliatoi del personale devono essere tenuti sempre ben puliti e disinfettati, utilizzando sempre strumenti come spazzole, scope, detergenti e spugne diversi da quelli impiegati nell'area lavoro.

L'igiene personale degli operatori

Lavarsi con cura le mani, togliendo gioielli e orologi, indossare abiti sempre puliti e un copricapo, indossare calzature destinate unicamente all'interno del laboratorio… Banale? Si sa e lo fanno tutti? Non è vero.
Molto spesso le alte temperature del laboratorio, specialmente durante la stagione estiva, costringono gli operatori a fare delle pause. Allora ci si accende una sigaretta, ci si toglie la cuffia e ci si passa l'avambraccio sulla fronte per detergere il sudore; si esce dal laboratorio senza cambiare le calzature ("tanto rimango sull'uscio…"), ci si appoggia al muro, ecc.
Niente di grave, ma poi si torna al lavoro senza lavarsi le mani o gli avambracci ("tanto ho solo fumato una sigaretta…"), si indossa in qualche modo il copricapo e probabilmente forfora e capelli si sono ormai depositati sulle spalle… In pochi minuti le suole delle calzature hanno raccolto terra, polvere, sporcizia, deiezioni animali, agenti patogeni e quant'altro.
Una brutta immagine, vero? "Tanto a me

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

non succede, io non fumo”? Falso. E se non fumi, capita che tu esca a fare una telefonata… La quantità di sporcizia e di batteri che proliferano sui nostri cellulari e smartphone è talmente alta che se davvero fossimo consapevoli non li terremmo neppure addosso per tutto il giorno. Figuriamoci usarli a mani nude… (a proposito… e le cuffiette che passano dalle nostre tasche alle orecchie?).

Cautele da adottare in caso di malattia del personale

Lavorare a contatto con gli alimenti quando si è affetti da una malattia di tipo gastroenterico o da una patologia respiratoria (tosse, raffreddore, mal di gola) rappresenta un notevole rischio di contaminazione.
Purtroppo, specialmente nei laboratori di piccole dimensioni, può succedere che il titolare o i suoi familiari lavorino all’interno del laboratorio anche quando non si sentono in perfetta forma fisica. In questi casi sarebbe meglio astenersi e farsi sostituire.
Con i voucher si può impiegare personale aggiuntivo a giornata, senza pesare troppo sul bilancio dell’azienda ma soprattutto garantendo la propria incolumità e quella dei collaboratori e dei clienti.
È importante, perché se la nostra malattia, trascurata, si aggrava, un’azienda che normalmente dipende da noi e dalla nostra perfetta efficienza alla lunga non può non risentirne! E se proprio non è possibile astenersi dal lavoro, occorre mettere in atto ogni possibile precauzione per evitare la contaminazione degli alimenti (ad esempio, mascherina protettiva).

L’igiene dei locali

Le caratteristiche e i requisiti previsti dalle normative per gli ambienti dove si lavorano alimenti sono stringenti e dettati da precise ragioni igieniche.
Ogni giorno è necessario provvedere alla loro sanificazione con procedure specifiche e altre procedure, con cadenza settimanale e mensile (la pulizia delle pareti, per esempio, incluse quelle dei depositi) devono essere scrupolosamente messe in atto.
In Italia, i controlli delle autorità sono frequenti e le sanzioni che si rischiano sono alte e possono anche prevedere la chiusura degli ambienti e l’interruzione delle attività.
Un errore frequente, nella pulizia dei locali, è quello di confondere le fasi della detersione (lavaggio), della disinfezione e della disinfestazione. Quest’ultima riguarda eventuali e malaugurate aggressioni da parte di insetti, vermi o roditori. Si applica solo se necessario e deve essere praticata da ditte specializzate.
Le due precedenti fasi, invece, vanno ese-

ONBOARD

A TECHNICAL APP BY PAVAN GROUP



Download now for
iPhone / iPad

www.pavangroup.com - marketing@pavan.com

Copyright of Pavan Group 2014

LA SEQUENZA DELLA PULIZIA
1. Prelavaggio con acqua, per rimuovere lo sporco grossolano; 2. lavaggio (detersione vera e propria): si stacca lo sporco dalle superfici con acqua calda e sapone o altri detergenti; 3. risciacquo, per rimuovere ogni traccia di detergente e particelle di cibo mediante l'uso di acqua calda e pulita; 4. disinfezione: si deve utilizzare acqua calda a 80°C o un prodotto chimico disinfettante, avendo cura di lasciarlo a contatto per tutto il tempo necessario; 5. risciacquo finale, con acqua calda e pulita, per eliminare le tracce del disinfettante; 6. asciugatura: si deve preferire l'asciugatura naturale all'aria, altrimenti si possono usare panni puliti o monouso.

guite quotidianamente e seguendo una procedura fissa, divisibile in sequenze.
È assolutamente indispensabile effettuare sempre le operazioni di pulizia prima delle operazioni di disinfezione perché su una superficie sporca l'azione di un disinfettante è pressoché nulla, dal momento che i batteri trovano protezione nelle particelle di sporco.

Igiene delle attrezzature

Le attrezzature per la preparazione degli alimenti devono essere in buone condizioni, pulite e disinfettate. La loro pulizia deve essere eseguita tutti i giorni e anche più volte al giorno nel caso di un attrezzo che venga utilizzato per la preparazione di alimenti diversi.
In questo caso occorre fare particolare attenzione a tenere separate le lavorazioni degli alimenti crudi da quelle degli alimenti cotti. Sembrerà banale, ma molti agenti patogeni e microbi (che in molti casi sono naturalmente presenti negli alimenti crudi che vengono eliminati soltanto con la cottura) si trasferiscono ai prodotti finiti semplicemente perché l'operatore ha usato un coltello, un contenitore o un vassoio che non era stato pulito tra una lavorazione e l'altra.

IGIENE DELLE ATTREZZATURE	
Smontare le diverse parti dello strumento/macchinario	Alla fine della giornata lavorativa
Rimuovere i residui alimentari	
Lavare con acqua calda e detergente	
Risciacquare con acqua calda e pulita	Tra una lavorazione e l'altra, se la stessa attrezzatura viene utilizzata per: • alimenti diversi • alimenti crudi/alimenti cotti • lavorazioni diverse
Disinfettare	
Risciacquare di nuovo	
Eventualmente asciugare con panno perfettamente pulito	

VIENI A
TROVARCI A
SIGEP

Riminii
21-25 Gennaio 2107
PAD. B7
Stand 148

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

STUDIO OVER | STEFANIA GIORGI

FARINA DEL MIO SACCO®

PASTA D'ORO®

FARINA DEL MIO SACCO®