Pastaria

SARP
FOOD TECHNOLOGIES

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

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

6
2017

DA SEMPRE
LA MIGLIORE FORMA
DI **PERFEZIONE**

farina,
acqua,
passione,
Italia.

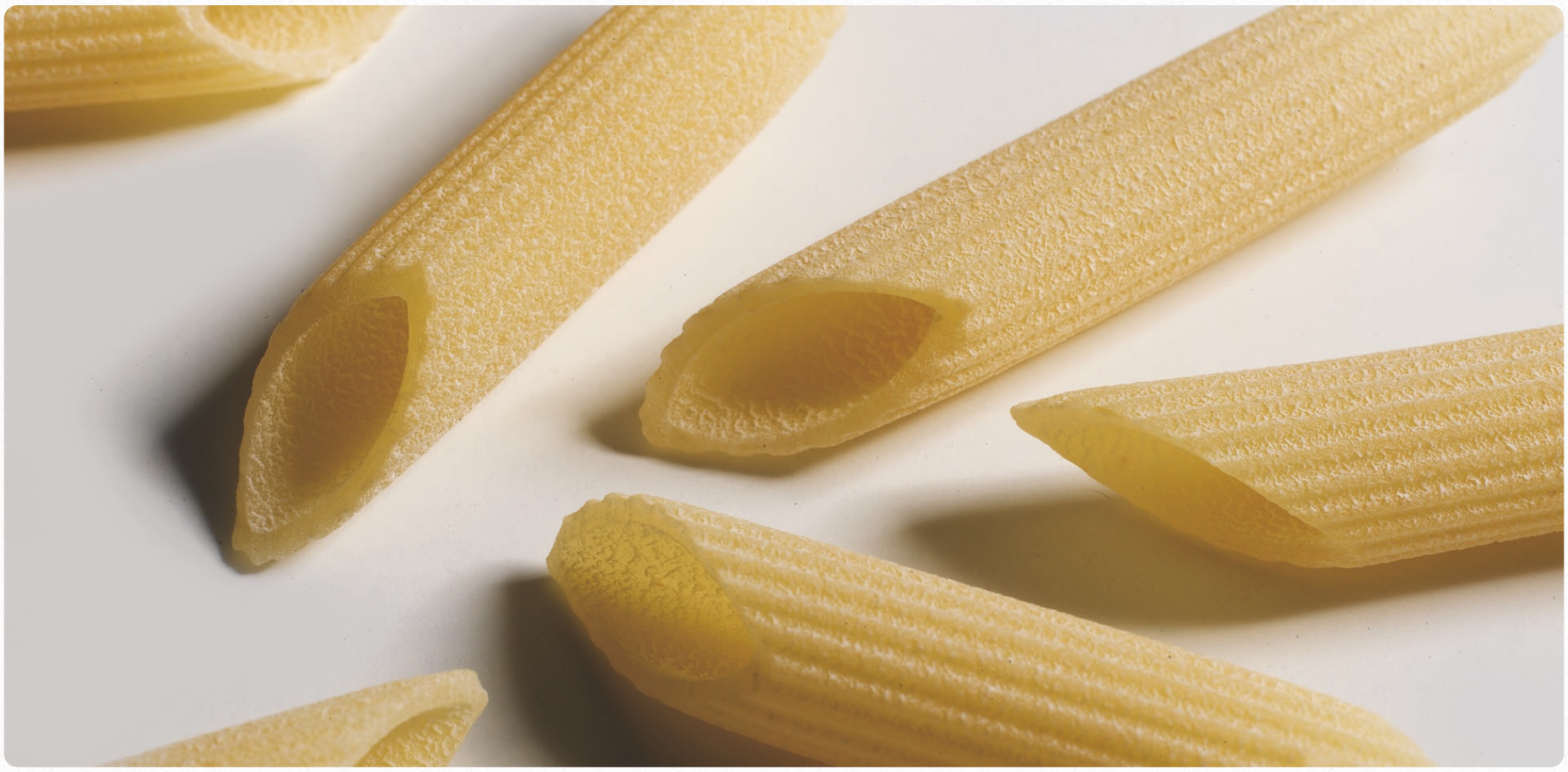
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

Storci
PASTA MACHINERY

www.storci.com

Colophon

Pastaria 6/2017
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

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

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

per i **produttori di pasta**.

www.pastariahub.com

È una iniziativa Pastaria

Sostenitori

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

I sostenitori di Pastaria

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

landucci
SINCE 1925

MartinoRossi
SpA

MOLINO DALLA GIOVANNA
FAR FARINA DAL 1832
ITALIA

MOLINO
DeVita

MOLINO
GRASSI
Creiamo qualità

MOLINO PASINI

OPENFIELDS
Innovation for AgriFood

PAMA
ROMA

PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP

Pavan
GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

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

SARP
FOOD TECHNOLOGIES

Storci
PASTA MACHINERY

TECALIT
Pasta Plants &
Food Technologies

TECNA
SAIMA

VIGNOLI
TRAFILE

ZINDO
Pasta Machines & Processing

I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.

dal 1877
mininni
Industria Molitoria

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

1

L’industria della pasta riunita a San Paolo per celebrare il World Pasta Day

Si è recentemente svolta a San Paolo, in Brasile, l’edizione 2017 del World Pasta Day. Presenti i leader mondiali del settore in un evento di successo che ha avuto l’analisi del mercato e i benefici nutrizionali della pasta come temi principali di approfondimento. Pastaria presente e media partner della manifestazione.

Si è celebrata il 25 ottobre la Giornata mondiale della pasta: una data emblematica, che vede riunita per la prima volta a San Paolo, in Brasile, tutta l'industria mondiale della pasta alimentare, in un evento che prende il nome di World Pasta Day. La manifestazione si è svolta presso la Federazione delle Industrie dello Stato di San Paolo (FIESP), e ha visto la partecipazione di vari relatori al dibattito sull'importanza della pasta non solo per il settore alimentare, ma anche per la salute delle persone, grazie alle sue qualità nutrizionali.
Hanno aperto la giornata Alexandre Colombo, presidente di ABIMAPI; Paolo Barilla, presidente dell'International Pasta Organisation, Ricardo Selmi, presidente di SIMABESP, il Sindacato del settore della pasta alimentare e dei biscotti per lo Stato di San Paolo, e Vicente Barros, presidente ABIMAPI per la categoria pasta alimentare. Come ha ricordato Paolo Barilla, il grande viaggio della pasta nel mondo è partito dalla tradizione italiana grazie a uno stile alimentare fortemente apprezzato e necessario alla popolazione. "Il valore della pasta a livello gastronomico è unico, ed è per questo che noi addetti ai lavori siamo costantemente alla ricerca di prodotti sempre più equilibrati e in linea con un ideale di sostenibilità", ha dichiarato.
A seguire, i noti chef David Hertz e Bruno Serato, protagonisti di iniziative benefiche a sfondo sociale (vedi l'articolo *The Truth about Pasta. La pasta mette d'accordo i nutrizionisti di tutto il mondo*), hanno sottolineato il fatto che cucinare la pasta è una gioia, oltre che un piacere per chi poi andrà a consumarla. "Questo è un prodotto che racchiude in sé tutto: cura, attenzione, dedizione e amore. Il gesto di condividere le proprie emozioni attorno a un tavolo è unico", il contributo di Serato.
Per David Hertz il mondo culinario è in grado di far progredire la società sensibilizzando la popolazione su diversi aspetti. Lo chef afferma: "La cucina ci unisce come persone, ci dona competenze e un'educazione alimentare, nonché un mondo con meno sprechi".
Durante la sessione incentrata sull'alimentazione è stato firmato il consenso scientifico sui benefici nutrizionali della pasta (vedi l'articolo *Dichiarazione di consenso scientifico sui benefici della pasta, lo Scientific Consensus Statement about the Healthy Pasta Meal*, in Pastaria 3/2016). I nuovi firmatari sono: il prof. Dan Waitzberg e la prof.ssa Elizabete Wenzel de Menezes dell'Università di San Paolo, la prof.ssa Glaucia Maria Pastore del Centro di Ricerca Educativa di Campinas, nello Stato di San Paolo, e la prof.ssa Nevin Sanlier dell'Università di Biruni, in Turchia. L'evento ha visto inoltre la presenza come relatori di Sara Baer-Sinnott e del nutrizionista Mauro

UNIQUA

DRG COMUNICAZIONE

ALLA SCOPERTA
DEL GUSTO PERDUTO

FARINA DI critordeum.
DA CEREALE LAVATO
UNIQUA
IL GUSTO DI UNA VOLTA,
OGGI.
MOLINO DALLAGIOVANNA

Saremo a
ufi Approved Event
Sigep
Pad. B5
Stand. 069

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

Claudio Zanão (ABIMAPI)

Fisberg per un commento sulla relazione tra il consumo di pasta e le ricadute positive sulla salute. “Il prodotto è facilmente accessibile per la popolazione e gode di una buona distribuzione sul territorio. Oltre a essere sinonimo di affetto e attenzione ed essere la principale fonte di energia a basso indice glicemico, dà un senso più prolungato di sazietà grazie al suo contenuto di carboidrati, un nutriente che rivitalizza il corpo e lo spirito”, ha ricordato Fisberg.
Il tavolo di lavoro dedicato al marketing era invece composto da Francesca Ronca, coordinatrice presso l’International Pasta Organisation (IPO), A. Kadir Kulahcioglu dell’Associazione degli industriali pastai della Turchia (TMSD), Murat Bozkurt dell’associazione MÜSAD e Claudio Zanão, presidente esecutivo di ABIMAPI. Il gruppo ha accolto anche l’intervento di Domenico Tremaroli, *industry leader* presso la società di consulenza Nielsen, che ha commentato la ricerca sulle tendenze per il consumo di pasta in Brasile insieme a Luigi Cristiano Laurenza, segretario generale dell’Associazione delle Industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI). Tremaroli ha posto l’accento sul terzo posto occupato dal Brasile sul fronte delle vendite, e sul fatto che il 96% della popolazione predilige la ricetta base e sembra non mostrare interesse per le altre formulazioni: ma questo non è un

landucci
SINCE 1925

we take

pasta to heart

Since 1925 we have taken pasta to heart
and we have made our contribution
to global development and sustainability

learn more about our commitment at landucci.it

ipack ima
2 0 1 8
PROCESSING & PACKAGING

landucci SINCE 1925
Via Landucci, 1 - 51100 Pistoia - Italia -Tel. +39 0573 532546 Fax +39 0573 533067 - www.landucci.it

Da sinistra, Ricardo Selmi (SIMABESP) e Paolo Barilla (IPO)

fatto immutabile. “Visto il successo dei programmi di cucina si prevede che i consumatori inizino a investire maggiormente sulla preparazione dei pasti, diversificando maggiormente il menù e confermando l’idea che stare ai fornelli sia anche una forma di intrattenimento”, ha spiegato l’esperto.

Cláudio Zanão ha chiuso la sessione descrivendo le iniziative realizzate da ABIMAPI per la promozione del consumo di pasta, cogliendo inoltre l’opportunità per presentare il video promozionale pubblicato sui social network per celebrare la Giornata mondiale della pasta.

L’ultima parte della giornata è stata quella dedicata alle tendenze innovative, e ha visto la partecipazione di Marcelo Katsuki, cuoco diplomato alla Scuola di cucina João Doria Jr., sommelier dell’Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e autore del blog Comes e Bebes, della Folha de S. Paulo, insieme a Kantha Shelke, esperta di alimentazione.

Katsuki ha sottolineato il successo della pasta sui social media, fornendo utili consigli su come approcciare i consumatori in modo efficace e diretto attraverso questi canali di comunicazione. “È un prodotto economico, facile da trasportare e da conservare. Rappresenta un fenomeno cultura-

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**

Da sinistra, Raffaello Ragaglini (IPO) e Fabian Menichelli (UIFRA)

le e sociale e favorisce l'unione a tavola."
Secondo lo chef, tra i tipi di pasta più presenti su Instagram troviamo, al primo posto, gli spaghetti con 2.880.518 post, seguiti dalle penne al secondo posto e dalle tagliatelle al terzo.
Kantha Shelke ha invece enucleato alcuni temi culturali inerenti alla pasta e alla forza innovatrice della cucina. Ecco le sue parole: "Abbiamo a disposizione un alimento pronto a essere utilizzato in qualsiasi cultura. Il fulcro di tutto deve essere l'innovazione, è questo che piace alle persone. Il mercato deve offrire al consumatore finale delle novità".
La conclusione è stata affidata a Paolo Barilla e Alexandre Colombo. Ecco il saluto di Colombo: "Quello di oggi è stato un incontro che ci ha ispirato profondamente, e abbiamo capito che possiamo unire le nostre conoscenze per diventare più forti e migliorare nel compito di soddisfare il consumatore finale."

Pastaria media partner del World pasta day 2017

Come per l'edizione 2015 a Milano e 2016 a Mosca, Pastaria è stata il **media partner ufficiale** del World Pasta Day 2017 di San Paolo.

PRODUTO NEUTRO de CARBONO IBDN.ORG.BR

ANUÁRIO ABIMAPI 2017

ABIMAPI DIRECTORY | DIRECTORIO ABIMAPI

abimapi .COM.BR

PUBLIC Projetos Editoriais

2

The Truth about Pasta. La pasta mette d'accordo i nutrizionisti di tutto il mondo

a cura di
International Pasta Organisation

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

In occasione della Giornata Mondiale della Pasta 2017, celebrata a San Paolo, esperti brasiliani e turchi hanno sottoscritto la *Dichiarazione di Consenso Scientifico "Healthy Pasta Meals"*, aggiornata a Milano nel 2015. Ad oggi sono dieci i paesi e 27 gli esperti che hanno sottoscritto questo importante documento che in dodici punti spiega perché la pasta è l'alimento perfetto.

"In tutto il mondo, gli scienziati continuano a consigliare il consumo di pasta", riferisce Sara Baer-Sinnott, presidente di Oldways, l'organizzazione no profit che ha promosso la *Dichiarazione di Consenso Scientifico "Healthy Pasta Meals"*. "Le firme dei più autorevoli esperti a livello internazionale conferiscono un grande valore aggiunto al nostro sforzo continuo volto a ottenere il riconoscimento, agli occhi del mondo, dei considerevoli benefici che la pasta è in grado di apportare alla nostra salute e all'ambiente, e del ruolo di questo alimento nelle cucine di tutto il mondo."

Scarica la Dichiarazione di consenso scientifico "Healthy Pasta Meal"

Nei loro interventi, gli esperti hanno sfatato il mito secondo cui la pasta farebbe ingrassare, illustrandone le proprietà nutrizionali ed in particolare il suo potere saziante.

La dott.ssa Elizabete Wenzel de Menezes del Centro di Ricerca Alimentare dell'Università di San Paolo, ha spiegato che "Uno dei vantaggi della pasta è la bassa risposta glicemica postprandiale, che si ha grazie alla struttura e al tipo di amido. La fermentazione dell'amido resistente a opera della flora intestinale produce acidi grassi a catena corta (SCFA). Proprio questi acidi grassi aumenterebbero il senso di sazietà, migliorerebbero la sensibilità insulinica e regolerebbero la flora intestinale. Inoltre, la pasta integrale può contribuire a soddisfare il fabbisogno giornaliero di fibre alimentari." In sostanza, spiega "Se ora mangio la pasta, quanto mangerò al prossimo pasto? Circa il 10-15% in meno".

Come ha ricordato anche il dott. Mauro Fisberg del Centro per

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

Sara Baer-Sinnot

i Disturbi Alimentari dell'Istituto PENSI presso l'ospedale pediatrico Sabará di San Paolo e docente dell'Università Statale di San Paolo, "la pasta è un cibo versatile e permette di elaborare ricette salutari. Nella maggior parte dei Paesi sudamericani la pasta viene consumata quotidianamente, declinata in una varietà di ricette, possiamo affermare che la dieta mediterranea sia ormai presente anche in questo continente. L'abbinamento di pasta, verdura, pesce o frutti di mare e olio è tipico ovunque, anche nelle zone distanti dalla costa."
La dott.ssa Nevin Sanlier dell'Università di Biruni a Istanbul ha aggiunto che "la pasta è un modo delizioso per consumare più verdure e ortaggi" e ha descritto alcuni piatti creativi e salutari a base di pasta, tipici della sua terra natia, come la pasta con yogurt all'aglio, noci e peperoni rossi. "Nella giusta quantità e se consumata con una frequenza corretta, la pasta può rientrare nella maggioranza delle diete, anche quelle dimagranti e quelle specifiche per chi soffre di diabete mellito e problemi cardiovascolari. La pasta è una buona fonte di carboidrati complessi, soprattutto quella di tipo integrale. Non dobbiamo dimenticare che non è la pasta a farci aumentare di peso, ma sono la quantità e il tipo di condi-

PASTA MACHINERY

FRESH PASTA | *PASTA FRESCA*

DRY PASTA | *PASTA SECCA*

PRE-COOKED PASTA | *PASTA PRECOTTA*

GNOCCHI

SARP

FOOD TECHNOLOGIES

made in Italy made in Italy made in Italy

SPIRAL BELT CONVEYORS

PASTEURIZING | *PASTORIZZAZIONE*

PROOFING | *LIEVITAZIONE*

COOLING | *RAFFREDDAMENTO*

FREEZING | *SURGELAZIONE*

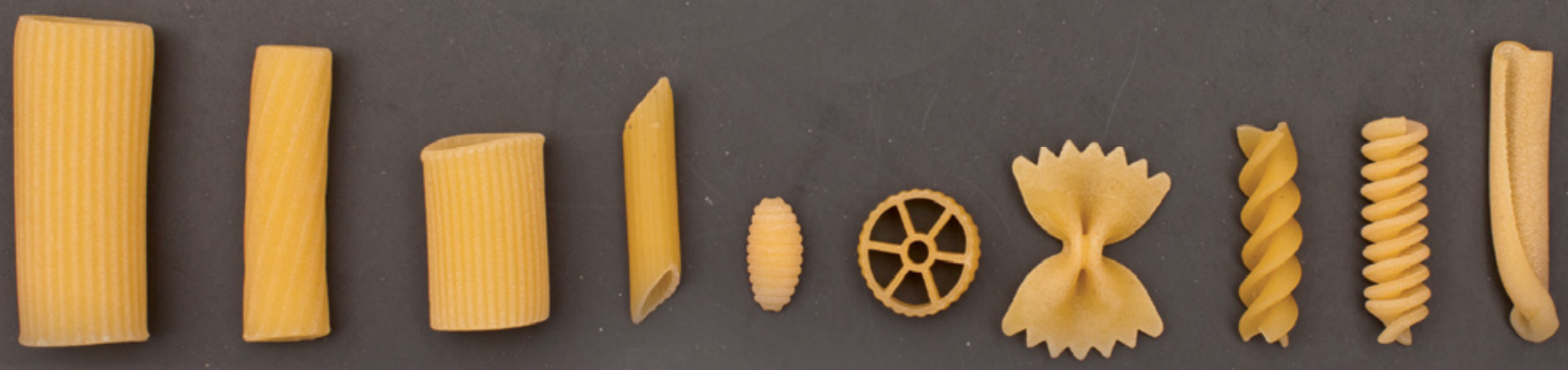
mento e i grassi usati durante la preparazione che apportano calorie".
Gli esperti presenti hanno poi spiegato che la pasta ci nutre anche dall'interno. "I batteri del nostro corpo si nutrono di quello che mangiamo" ha riferito il dott. Dan Waitzberg del Centro di Ricerca Alimentare dell'Università di San Paolo. I composti che stimolano la crescita di batteri "buoni" nel nostro corpo sono chiamati prebiotici. "Data la sua bassa risposta glicemica, la pasta viene assimilata lentamente. Poiché questo alimento sazia più a lungo, la pasta può essere una strategia vincente per mantenere un'alimentazione sana ed evitare porzioni troppo generose, che possono causare obesità. Non dobbiamo temere i carboidrati. Piuttosto, dovremmo imparare a scegliere carboidrati complessi e salutari, come la pasta, e abbinarli ad altri cibi nutrienti".
La dott.ssa Glaucia Maria Pastore dell'Università di Campinas UNICAMP, ha ricordato che i prebiotici sono perlopiù carboidrati, come la pasta, e che la pasta integrale, avendo più fibre, può aiutare a stimolare la proliferazione di batteri buoni.
Mentre la pasta tradizionale continua a diffondersi in tutto il mondo, la Giornata Mondiale della Pasta ha rappresentato l'occasione per mettere in risalto anche i prodotti innovativi a base di pasta sempre più presenti sul mercato, come la pasta arricchita

Kantha Shelke

di fibre, e le paste aromatizzate. C'è sempre il tipo di pasta adatto, qualunque sia il tipo di cucina a cui i consumatori sono interessati.
"Come si migliora un cibo già perfetto? La pasta è tutto quello che chiede il consumatore di oggi: è economica, veloce, salutare, versatile, accessibile e piace a tutta la famiglia. Cosa c'è di più semplice che far bollire dell'acqua? Questo alimento si adatta a ogni cultura, infatti quasi ogni nazione ha un piatto di pasta tipico" ha spiegato la dott.ssa Kantha Shelke, docente all'Università Johns Hopkins, nonché ricercatrice e direttrice della società Corvus Blue di Chicago.

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

La pasta rende il mondo un posto migliore

Da sinistra, David Hertz e Bruno Serato

La pasta è amata da tutti, ma nonostante questo sono in pochi a comprendere quali profondi cambiamenti avvengono in tutto il mondo grazie a questo prodotto. Nel corso della Giornata Mondiale della Pasta 2017, gli chef Bruno Serato e David Hertz, fondatori rispettivamente del Caterina's Club e di Gastromotiva, hanno annunciato l'iniziativa "Il Potere della Pasta". I produttori hanno già donato in tutto il mondo oltre 3 milioni di piatti di pasta. Ma il potere della pasta va ben al di là di quello di un semplice pasto caldo che riempie lo stomaco. Per dirla con le parole dello chef Hertz, "il cibo è un potente fattore di cambiamento e integrazione sociale. L'iniziativa 'Il Potere della Pasta' è un altro modo di portare un po' di benessere alle persone bisognose: in questo modo molte vite possono cambiare". Gli ha fatto eco lo chef Serato: "Grazie a 'Il Potere della Pasta', semplicemente offrendo un piatto di spaghetti al pomodoro, preparato con ingredienti locali di stagione, possiamo contribuire a sfamare chi ha bisogno, a fondere diverse tradizioni culinarie e a unire le persone attorno a un pasto salutare."

The Truth About Pasta

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

PASTA
TECHNOLOGIES
GROUP

FORMATRICE CAPPELLETTI

Dai una spinta alla tua produzione!

Cambio stampo in meno di 5 min.

Completamente lavabile – 160 bpm garantite

Provala!!

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

www.pastatechgroup.com

3

Il Gruppo Pavan entra a far parte dell'universo GEA

Andrea Cavagnis
Gruppo Pavan

Il Gruppo Pavan entrerà a far parte del gruppo industriale GEA per ampliarne la gamma di tecnologie con il know-how e l'esperienza maturata nel settore degli impianti per la molitoria, per l'estrusione di pasta, snack e cereali da colazione e per il packaging.

Dando seguito alla strategia di crescita e sviluppo perseguita da oltre 70 anni, il Gruppo Pavan entrerà a far parte del gruppo industriale GEA per ampliarne la gamma di tecnologie con il know-how e l'esperienza maturata nel settore degli impianti per la molitoria, per l'estrusione di pasta, snack e cereali da colazione e per il packaging. La transazione, che dovrebbe completarsi entro la fine del 2017, è attualmente in attesa dell'approvazione delle autorità antitrust.
GEA, con sede principale in Germania, è fra i principali fornitori globali di tecnologia per l'industria alimentare e per una vasta gamma di altri settori industriali. Il gruppo genera circa il 70 per cento del suo fatturato nel settore alimentare e delle bevande, che gode di una crescita sostenibile a lungo termine. Con un totale di 17.000 dipendenti in tutto il mondo, GEA ha chiuso il 2016 con un fatturato consolidato di più di 4,5 miliardi di euro.
Andrea Cavagnis, da 25 anni alla guida del Gruppo Pavan continuerà a ricoprire il ruolo di presidente. Tutto il management team di Pavan è stato confermato nel suo ruolo come segno di continuità con una gestione che ha prodotto risultati brillanti.
"Da oltre 70 anni Pavan porta avanti un modello aziendale in linea con le richieste del mercato globale, raggiungendo costantemente i propri obiettivi di lungo termine. Con un fatturato 2016 di circa 155 milioni di euro, il Gruppo impiega quasi 700 persone su 7 stabilimenti produttivi, ed è leader mondiale nella progettazione e realizzazione di tecnologie ed impianti integrati per prodotti a base di cereali, dallo scarico dei cereali dalle navi fino al prodotto confezionato. Crediamo questo modello possa raggiungere performance ancora migliori operando all'interno di un gruppo più grande e solido, dato che il mercato globale ha accresciuto la necessità di risorse umane e finanziarie per rimanere forti e competitivi. Abbiamo quindi deciso di supportare questa nuova fase di sviluppo con l'appoggio di GEA, in quanto riteniamo che rappresenti il miglior possibile partner per rafforzare le potenzialità di Pavan garantendo una strategia coerente, un'organizzazione efficiente e solide basi finanziarie. GEA è fermamente impegnata a promuovere la nostra crescita, in linea con le scelte strategiche e tecnologiche degli ultimi decenni, con lo scopo di sviluppare la migliore tecnologia

per fornire ai nostri clienti i migliori prodotti e servizi. Il management e la struttura del Gruppo Pavan si confermano quelli che hanno portato ai risultati che hanno costruito la crescita del Gruppo."

Per GEA questa acquisizione rappresenta una pietra miliare nella strategia di crescita ed espansione delle proprie attività nell'industria alimentare. Il know-how di Pavan nelle tecnologie di estrusione, l'ampia gamma di soluzioni industriali, la costante attività di R&D e la presenza nei maggiori mercati mondiali rappresentano le basi per rafforzare la crescita, soprattutto nelle soluzioni integrate di processo.

L'acquisizione da parte di GEA segna una nuova fase di crescita per Pavan, che potrà contare sul sostegno di un grande gruppo con solide capacità industriali e finanziarie in grado di valorizzare e promuovere sviluppo di tecnologie innovative e sinergie commerciali finalizzate a fornire prodotti e servizi di qualità sempre crescente ai propri clienti.

"Cogliamo l'occasione per ringraziarvi per la vostra collaborazione di lungo corso e per la fiducia riposta nel Gruppo Pavan, certi che potremo continuare e migliorare il percorso di sviluppo e soddisfazione reciproca che ci ha unito fino ad oggi".

Andrea Cavagnis,
presidente del Gruppo Pavan

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

4

Grande partecipazione alla prima edizione del Pastaria Festival

Redazione

L'apertura dei lavori del Pastaria Festival. Oltre a Lorenzo Pini (Pastaria) hanno preso la parola Mario Piccialuti (AIDEPI), Luca Virginio (Barilla e IPO), Justo Bonetto (APPF), Virna Soncin (APPAFRE) e Riccardo Cavanna, presidente di Ipack-Ima.

Oltre trecento operatori si sono incontrati a Parma alla prima edizione del Pastaria Festival. Sette convegni, sette workshop gratuiti, diverse presentazioni aziendali ed una sala espositiva hanno rappresentato un momento unico di incontro, confronto e formazione professionale, ideato per celebrare il decimo anniversario di Pastaria. E già si lavora all'edizione 2018.

“Ringraziamo di cuore quanti con la loro partecipazione, il loro impegno, il loro calore hanno festeggiato insieme a noi il decimo anniversario di Pastaria e hanno contribuito a rendere il Pastaria Festival un memorabile e straordinario momento di incontro, confronto, scambio e crescita professionale per tutti gli operatori della filiera.
È stato un bellissimo compleanno!
Da oggi ci metteremo al lavoro per la prossima edizione.Grazie ancora. Arrivederci al prossimo Pastaria Festival!”
È a queste parole che Lorenzo Pini, CEO di Pastaria, affida la breve nota di ringraziamento inviata ai tanti, tantissimi protagonisti del comparto produttivo di pasta alimentare e della filiera che hanno partecipato al Pastaria Festival, che si è svolto a Parma lo scorso 29 settembre.
L’evento, organizzato in partnership con Ipack-Ima e Tuttofood, con la collaborazione dell’Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane (AIDEPI), dell’Associazione produttori pasta fresca della piccola impresa e dell’artigianato (APPAFRE), dell’Associazione produttori pasta fresca (APPF), dell’International Pasta Organisation (IPO), dell’Ordine dei tecnologi alimentari del Veneto e del Trentino Alto Adige (OTAV), dell’Ordine dei tecnologi alimentari del Piemonte e della Valle d’Aosta (OTAP) e con il patrocinio di DeFENS (Università degli studi di Milano) e del Gruppo scientifico italiano di confezionamento alimentare (GSICA), ha fatto registrare oltre trecentotrenta partecipanti, giunti nella città emiliana per visitare la sala espositiva (con aziende fornitrici di macchine, ingredienti e servizi per la produzione di pasta) e assistere al ricco programma di convegni, workshop e presentazioni che di seguito riportiamo:

- *Pasta secca: cosa bolle in pentola* (Convegno, in collaborazione con DeFENS, Università degli studi di Milano)
- *Riduzione degli sprechi e sostenibilità ambientale: case history e buone prassi nei laboratori di produzione di pasta fresca* (Convegno, in collaborazione con APPAFRE)
- *Come ottimizzare la qualità dell’aria negli impianti di pasta fresca* (presentazione LCB Food Safety)
- *Le filiere biologiche nel mondo della pasta* (Convegno Molino Grassi)
- *Dal prodotto al servizio: i driver della crescita nel food* (Workshop Pastaria sul marketing)
- *Pasta fresca: mercato, tecnologie, processi e macchinari* (Presentazione Pavan)
- *Telaio in ABS per l’essiccazione della pasta: quali vantaggi possiamo trarne a livello industriale* (Presentazione IFT)
- *Pasta fresca, da comprimaria a protagonista sui mercati internazionali* (Workshop APPF)

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

since 1984

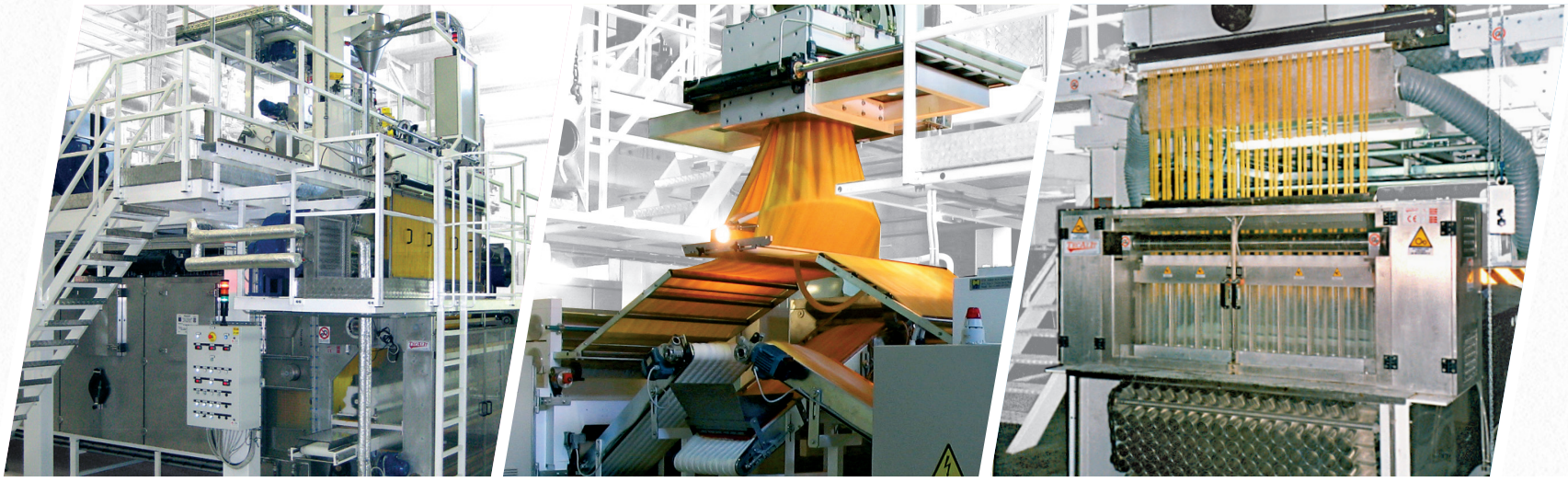
30th Anniversary

grafichepostumia.it

TECALIT

Pasta Plants &
Food Technologies

la forza dell'eccellenza



Creiamo tecnologia per pasta di qualità superiore

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

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

TECALIT

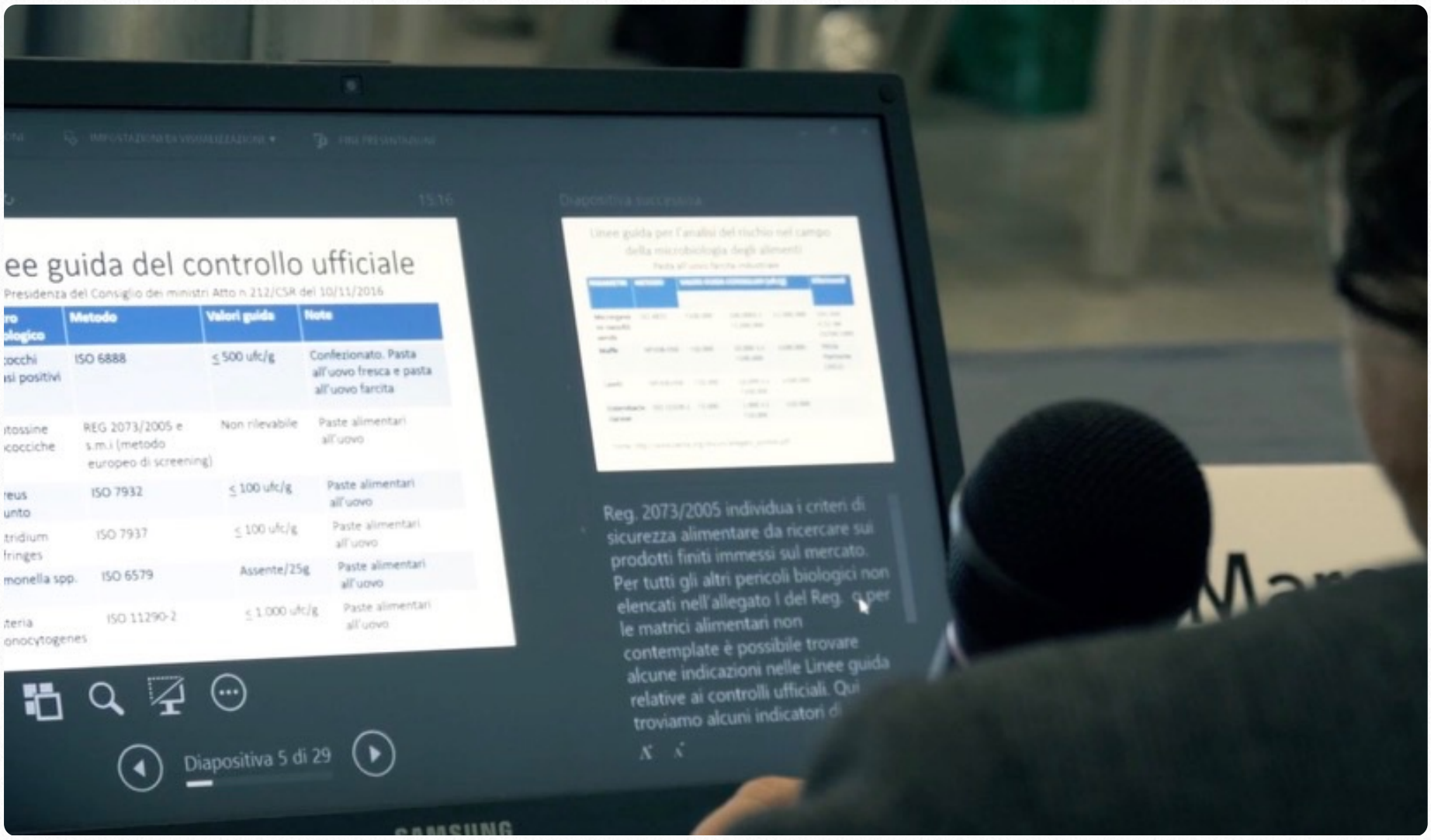
Tecnologie Alimentari Italiane

100% Made in Italy

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

Da sinistra, Luca Virginio, Riccardo Cavanna e Lorenzo Pini

- *Food commodity, scenari e fattori di rischio* (Workshop Pastaria sulle materie prime)
- *Aspetti innovativi, tecnologici e di sicurezza nella pasta fresca* (Convegno, in collaborazione con OTAV)
- *Materie prime e prodotto finito: complessità di valutazioni in funzione della destinazione d'uso* (Convegno, in collaborazione con OTAP)
- *Problematiche e opportunità per il packaging della pasta alimentare oggi* (Convegno, in collaborazione con GSICA)
- *Viaggio tra i plus della pasta: gusto, qualità, sostenibilità e versatilità di un prodotto che guarda al futuro* (Workshop AIDEPI)
- *Semole integrali e semolati biologici per una pasta ricca in fibre* (Presentazione Molino De Vita)
- *La proprietà industriale ed intellettuale nel settore food: brevetto e non solo* (Workshop Pastaria sulla proprietà intellettuale)
- *Nuove tecnologie per lo stoccaggio della pasta alimentare* (Presentazione Agriflex)
- *Azioni internazionali di comunicazione a sostegno della pasta: l'importanza di una azione collettiva e integrata per combattere i falsi miti sulla pasta alimentare* (Workshop IPO)
- *Allergeni e possibili contaminanti nella pasta: per una etichetta a prova di contestazione* (Workshop Pastaria sull'etichettatura)
- *Sfarinati gluten free, proteici e funzionali per la produzione di pasta* (Presentazione MartinoRossi)
- *Con e senza glutine: prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali "fuori casa" e retail* (Convegno, a cura del Centro studi economici Pastaria)


ee guida del controllo ufficiale
Presidenza del Consiglio dei ministri Atto n 212/CSR del 10/11/2016
Metodo
Valori guida
Note
ISO 6888
≤ 500 ufc/g
Confezionato. Pasta all'uovo fresca e pasta all'uovo farcita
REG 2073/2005 e s.m.i (metodo europeo di screening)
Non rilevabile
Paste alimentari all'uovo
ISO 7932
≤ 100 ufc/g
Paste alimentari all'uovo
ISO 7937
≤ 100 ufc/g
Paste alimentari all'uovo
ISO 6579
Assente/25g
Paste alimentari all'uovo
ISO 11290-2
≤ 1.000 ufc/g
Paste alimentari all'uovo
Reg. 2073/2005 individua i criteri di sicurezza alimentare da ricercare sui prodotti finiti immessi sul mercato. Per tutti gli altri pericoli biologici non elencati nell'allegato I del Reg. e per le matrici alimentari non contemplate è possibile trovare alcune indicazioni nelle Linee guida relative ai controlli ufficiali. Qui troviamo alcuni indicatori di
Diapositiva 5 di 29

LA SICUREZZA ALIMENTARE,
UNA PRIORITÀ
MartinoRossi
SpA
LA SELEZIONE DEL SEME
LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI
LA TRASFORMAZIONE IN FARINE DI QUALITA'
TUTTO NELLE NOSTRE MANI
GLUTEN FREE [< 5PPM]

PASTARI
FESTIV
PARMA • 29 SETTEMBR

minima del 5% della SAU
- adempimenti sulla gestione del suolo e l'irrigazione.
Mantenuto l'obbligo di revisione delle irroratrici (oltre a quello cogente del controllo funzionale)
Max flessibilità in adesione, come per cambio colture ordinario
Reversibilità in caso di rientro dell'allevamento a regime convenzionale
Possibilità di aumento della superfice fino al 20% della SOI iniziale

DOMINIONI

www.dominioni.it

THE FINE ART OF *making pasta*

MACCHINE PER PASTA DAL 1966

MARMON PASTA SOLUTIONS Srl

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

DOMINIONI
PASTA

ESSICA

AGRIFLEX®

ITALY

IMPIANTI PER LA GESTIONE DI MATERIE PRIME ALIMENTARI

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

www.agriflex.it

Guarda il video del Pastaria Festival 2017

"Le numerose attestazioni di riconoscenza, il grande entusiasmo, la piena adesione allo spirito dell'iniziativa da parte di quanti, a vario titolo, si sono riuniti attorno alla nostra testata nella giornata che ne ha voluto celebrare il compleanno non possono non indurci a voler fare del Pastaria Festival l'appuntamento annuale per la filiera, un momento unico e gratuito di condivisione di saperi e di competenze sull'attività di produzione di pasta alimentare, promettendo per il 2018 un'edizione ancora più ricca e interessante", afferma Pini nel dare appuntamento al prossimo anno.
Quanti non hanno partecipato al Pastaria Festival potranno accedere agli atti, che saranno pubblicati su Pastaria, a partire da questo numero. Le slide presentate dai relatori saranno rese disponibili su pastaria.it per il download gratuito agli utenti iscritti alla piattaforma, a partire dalle prossime settimane.

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

5

Atti del Pastaria Festival. Utilizzo di trebbie per la produzione di pasta fresca "fonte di fibra"

Cristina Alamprese, Carola Cappa
Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
Università degli studi di Milano

Lo studio, presentato nel convegno *Aspetti innovativi, tecnologici e di sicurezza nella pasta fresca* svoltosi nell'ambito del Pastaria Festival, valuta gli effetti dell'aggiunta di trebbie (un sottoprodotto dell'industria della birra) sulle caratteristiche qualitative della pasta fresca all'uovo.

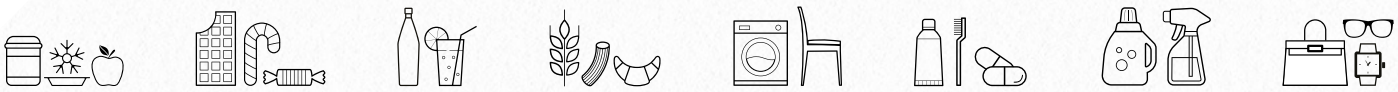
Le trebbie sono il maggior sottoprodotto dell'industria della birra. Si ottengono durante l'ammostamento del malto, prima della fase di fermentazione, in seguito alla filtrazione che separa il mosto dai residui solidi mediante ripetuti lavaggi con acqua calda. Ne vengono prodotte circa 6,2 kg ogni 100 litri di birra (Reinold, 1997). Se si considera che la birra è la bevanda alcolica più popolare al mondo, si può stimare una produzione annuale di trebbie pari a circa 12 milioni di tonnellate (Cappa & Alamprese, 2017).
Fino ad ora le trebbie sono state per lo più utilizzate per l'alimentazione animale e per uso energetico. Tuttavia, dati gli elevati costi di trasporto e il basso valore commerciale, solo grandi birrerie possono avere un ritorno economico da tale riutilizzo. Essendo ricche di fibre (circa 70% ss), proteine (circa 20% ss) e composti fenolici (1,9% ss) dall'elevato potere antiossidante (Santos et al., 2003; Mussatto et al., 2006), l'impiego delle trebbie in prodotti alimentari potrebbe apportare dei benefici alla salute umana, contribuendo contemporaneamente ad aumentare la sostenibilità del processo di produzione della birra.
In particolare, è stato scientificamente provato che la fibra ha effetti positivi sulla salute umana e può essere particolarmente utile in pazienti affetti da obesità e ipercolesterolemia e per la prevenzione di alcuni tipi di diabete e di tumore (Fastnaught, 2001). Per questo motivo, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU) consiglia come intervallo di riferimento per l'assunzione di fibra nell'adulto un range di 12,6-16,7 g/1000 kcal. Come obiettivo nutrizionale per la prevenzione negli adulti si suggerisce di consumare almeno 25 g/die di fibra alimentare anche in caso di apporti energetici inferiori alle 2000 kcal/die, preferendo alimenti naturalmente ricchi di fibra alimentare come cereali integrali, legumi, frutta e verdura. Nei bambini in età evolutiva (≥1 anno) si consiglia un'assunzione di fibra pari a 8,4 g/1000 kcal (LARN, 2014).
In via del tutto sperimentale, l'aggiunta di trebbie è stata già studiata per numerosi prodotti da forno (come pane, muffin, biscotti, cereali da colazione, torte, cialde, ciambelle, ecc.), ma l'effetto di imbrunimento sul colore, l'alterazione del flavor e delle caratteristiche di consistenza, hanno finora permesso solo un'aggiunta limitata, pari a circa 5-10 g di trebbie/100 g di

ipack ima

2 0 1 8

PROCESSING & PACKAGING

CONNECTING COMMUNITIES



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

ipack-ima.com

IN CONJUNCTION WITH

MEMBER OF THE INNOVATION ALLIANCE

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

PROMOSSA DA:

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

CON IL SUPPORTO DI:

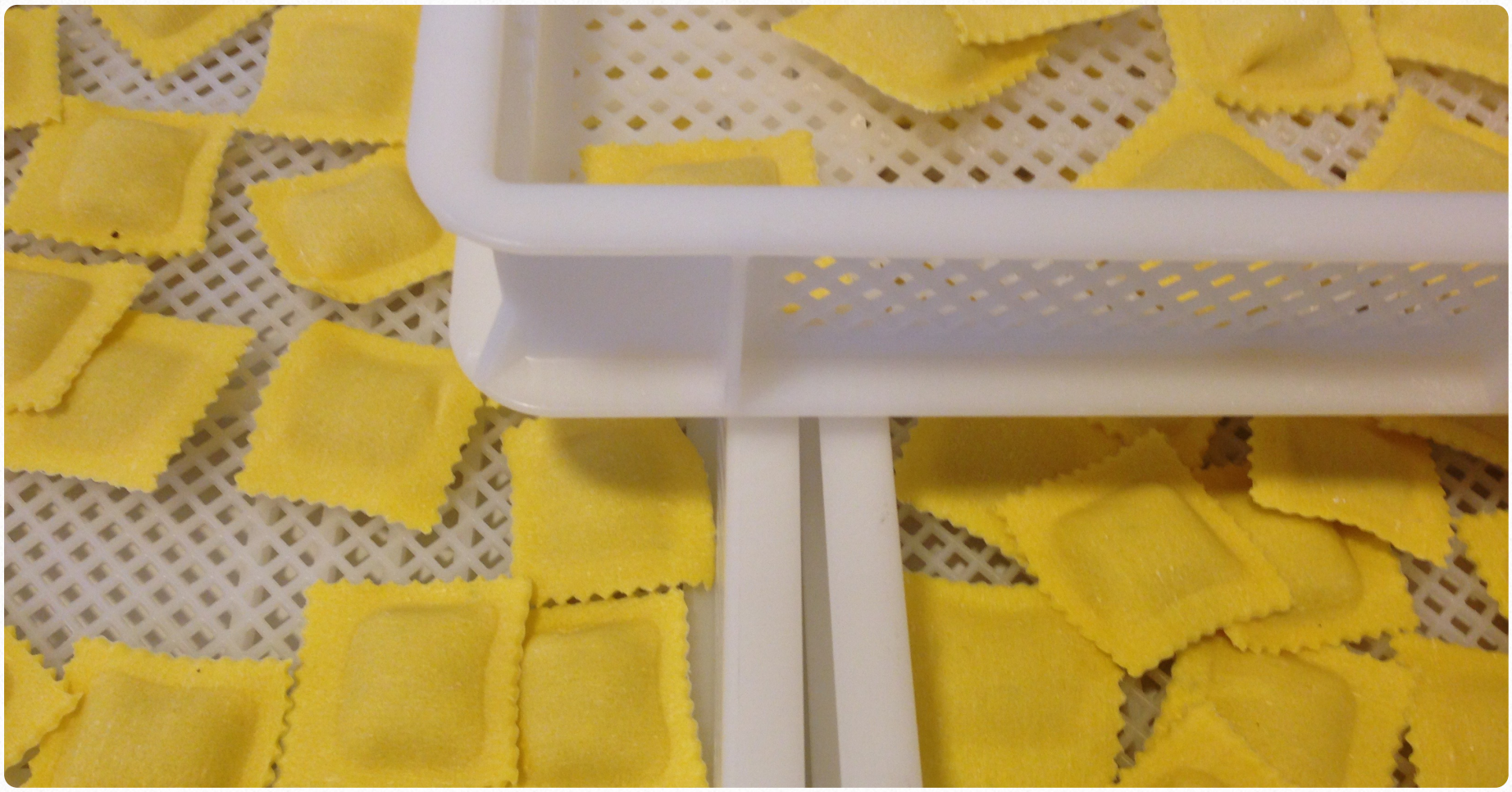
This event is being covered by professional packaging journalists from IPPO.

Contract Packaging Association · International Packaging PRESS Organisation

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

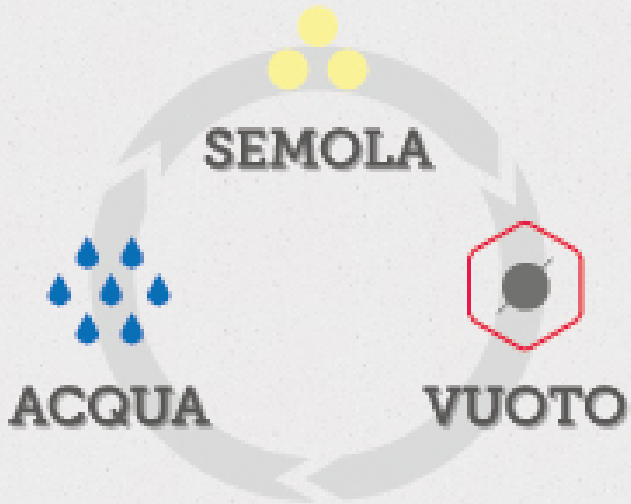
UCIMA · FIERA MILANO

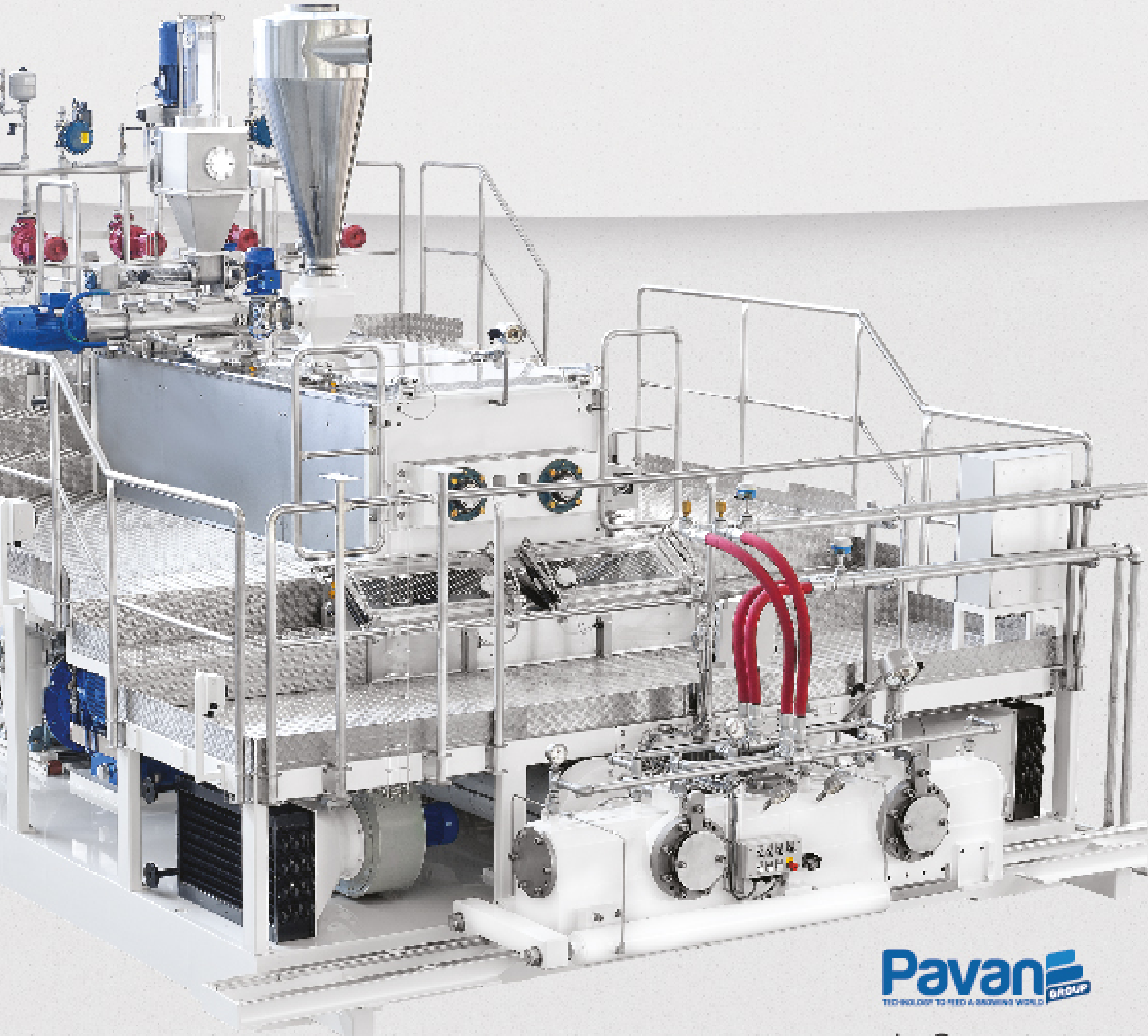
Ipack Ima Srl Strada Statale del Sempione km 28 - 20017 Rho - Milano - Tel. 02.3191091 - Fax 02.33619826 - ipackima@ipackima.it - www.ipackima.it



prodotto (Mussatto et al., 2006).
Per questo motivo, lo scopo di questo lavoro è stato quello di valutare la possibilità di una migliore valorizzazione delle trebbie, studiando gli effetti della loro aggiunta sulle caratteristiche qualitative di un prodotto simile alla pasta fresca all'uovo. Si è scelto di lavorare sulla pasta all'uovo proprio per sfruttare l'effetto strutturante delle proteine dell'uovo e contrastare l'indebolimento del reticolo glutinico che può essere causato dalla fibra apportata dalle trebbie. Inoltre, anche se non concesso dalla legislazione italiana, poiché la ricerca condotta ha un valore internazionale, si è scelto di studiare anche gli effetti dell'aggiunta di albume in polvere, come ulteriore elemento migliorativo delle proprietà di struttura del prodotto finito (Cappa & Alamprese, 2017).
Seguendo un particolare disegno degli esperimenti, sono stati prodotti 13 campioni di sfoglie per lasagne, usando un impianto comunemente impiegato per la produzione di pasta fresca artigianale. La formulazione era basata sull'impiego di farina di grano tenero e semola in uguali proporzioni e 20% di misto d'uovo pastorizzato e sull'aggiunta di trebbie e di albume in polvere in quantità variabili, rispettivamente tra 3 e 25% e tra 0 e 12%. Le ricette sono state bilanciate in modo da avere un livello costante di umidità dell'impasto.
Le trebbie sono state gentilmente fornite dal Birrificio Lambrate (Milano) subito dopo una produzione di birra e prima dell'impiego nella produzione di pasta sono state

L'essenziale in tre ingredienti





Pavan GROUP
TECHNOLOGY TO FEED A GROWING WORLD

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

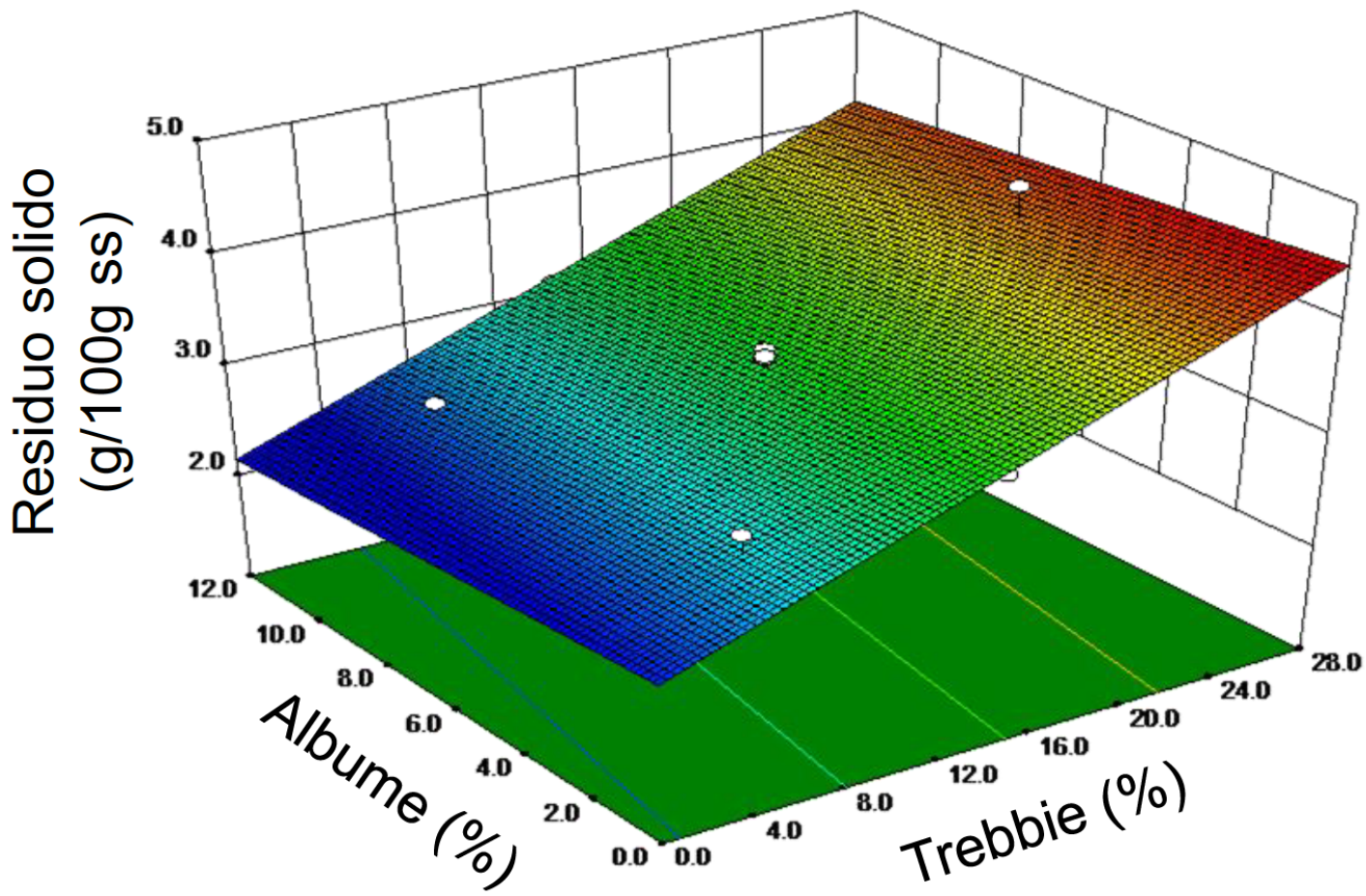


Figura 1. Superficie di risposta relativa al residuo solido rilasciato dalla pasta nell'acqua di cottura.

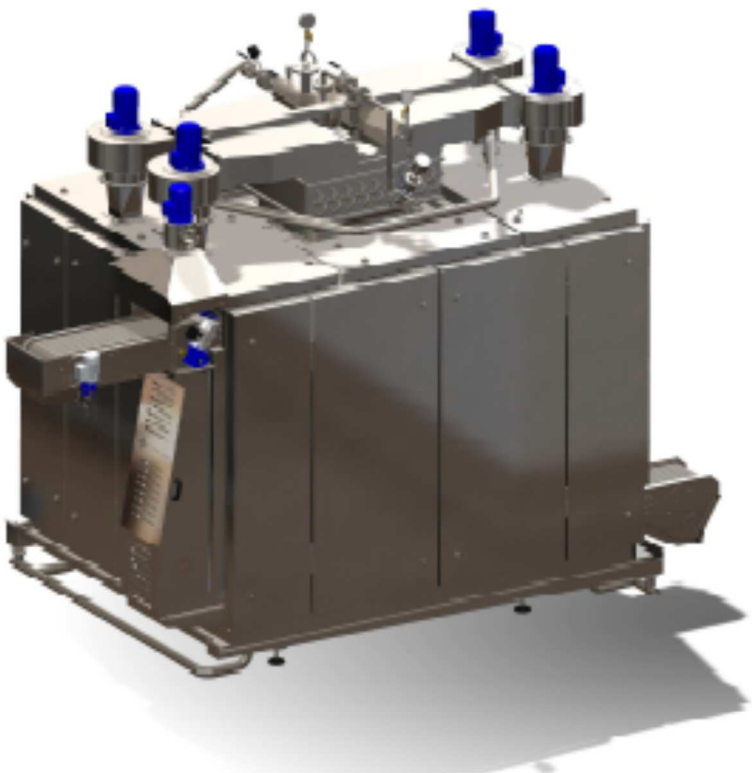
essiccate in stufa da vuoto a 60°C per 48 h e macinate fino a raggiungere una granulometria inferiore a 500 µm.
Su tutti i campioni sono stati valutati i principali indici qualitativi, ossia il comportamento in cottura, espresso come incremento di peso in cottura e residuo solido rilasciato nell'acqua di cottura, le proprietà meccaniche sia della pasta cruda che di quella cotta determinate mediante test di trazione e il colore in scala CIEL*a*b*, anche in questo caso sia della pasta cruda che di quella cotta. La cottura è stata condotta in condizioni standard per tutti i campioni, utilizzando un apposito cestello cuocisfoglie e cuocendo 4 sfoglie di pasta (20x10 cm) in 1,5 litri di acqua minerale, senza sale. La cottura è stata protratta per 3 minuti e la pasta è stata poi scolata per 2 minuti, raffreddata e sottoposta ad analisi.
I dati analitici sono stati elaborati mediante modelli quadratici, in modo da calcolare delle superfici di risposta che descrives-

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

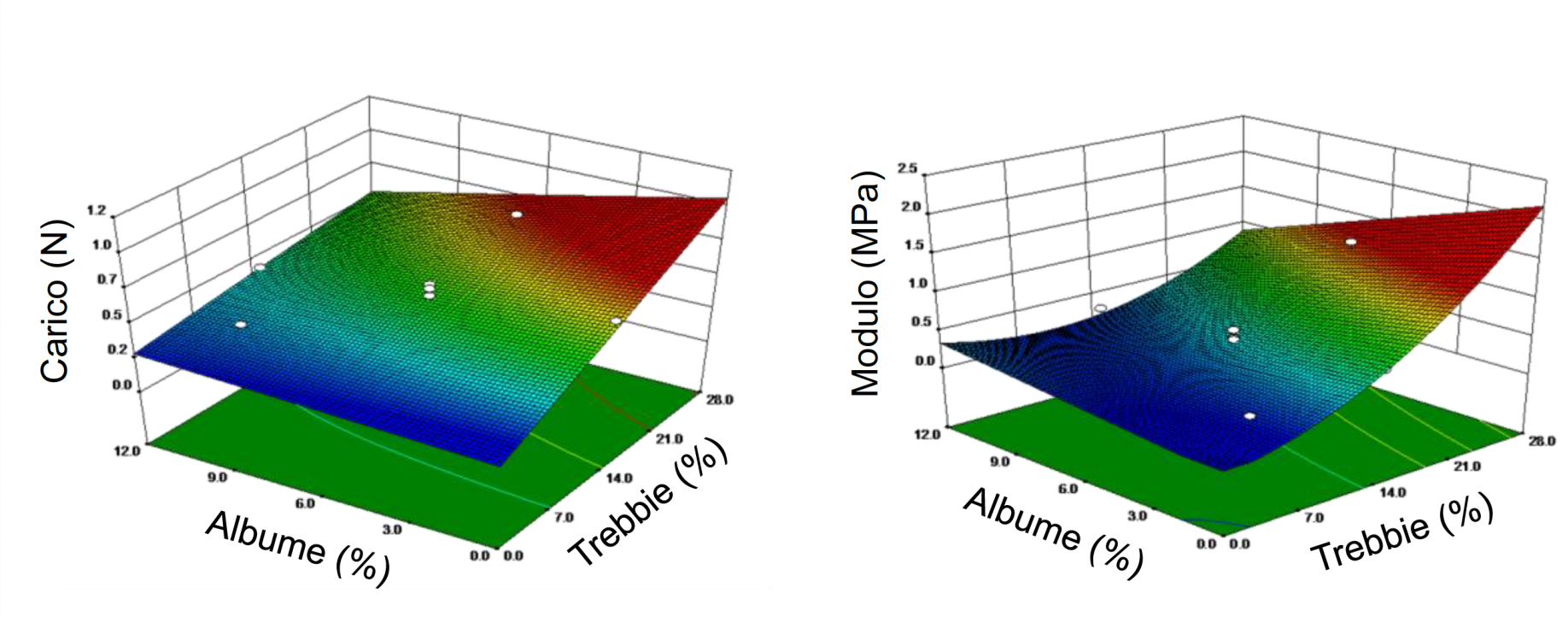


Figura 2. Superfici di risposta relative al carico alla rottura e al modulo di Young misurati mediante test di trazione delle sfoglie crude

sero l'andamento di ciascun parametro qualitativo in funzione dei due fattori sperimentali studiati, ossia il quantitativo di trebbie e di albume in polvere nella pasta, e di loro eventuali interazioni.

La Figura 1 mostra la superficie di risposta relativa al residuo solido rilasciato dalla pasta durante la cottura: all'aumentare del quantitativo di trebbie, il residuo solido aumenta in maniera significativa, passando da circa 2 a circa 4 g/100 g ss. L'influenza del quantitativo di albume in polvere aggiunto è invece trascurabile. L'incremento dei solidi persi in cottura all'aumentare della quantità di trebbie è giustificato sia dai componenti solubili rilasciati dalla trebbie stesse, che dall'indebolimento del reticolo glutinico dovuto all'aumentata presenza di fibra, che provoca maggior rigonfiamento e gelatinizzazione dei granuli di amido, con conseguente dispersione di parte dell'amido nell'acqua di cottura.

Il peggioramento del reticolo glutinico dovuto alla presenza della fibra apportata dalle trebbie si può rilevare anche osservando le superfici di risposta ottenute per le caratteristiche di

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

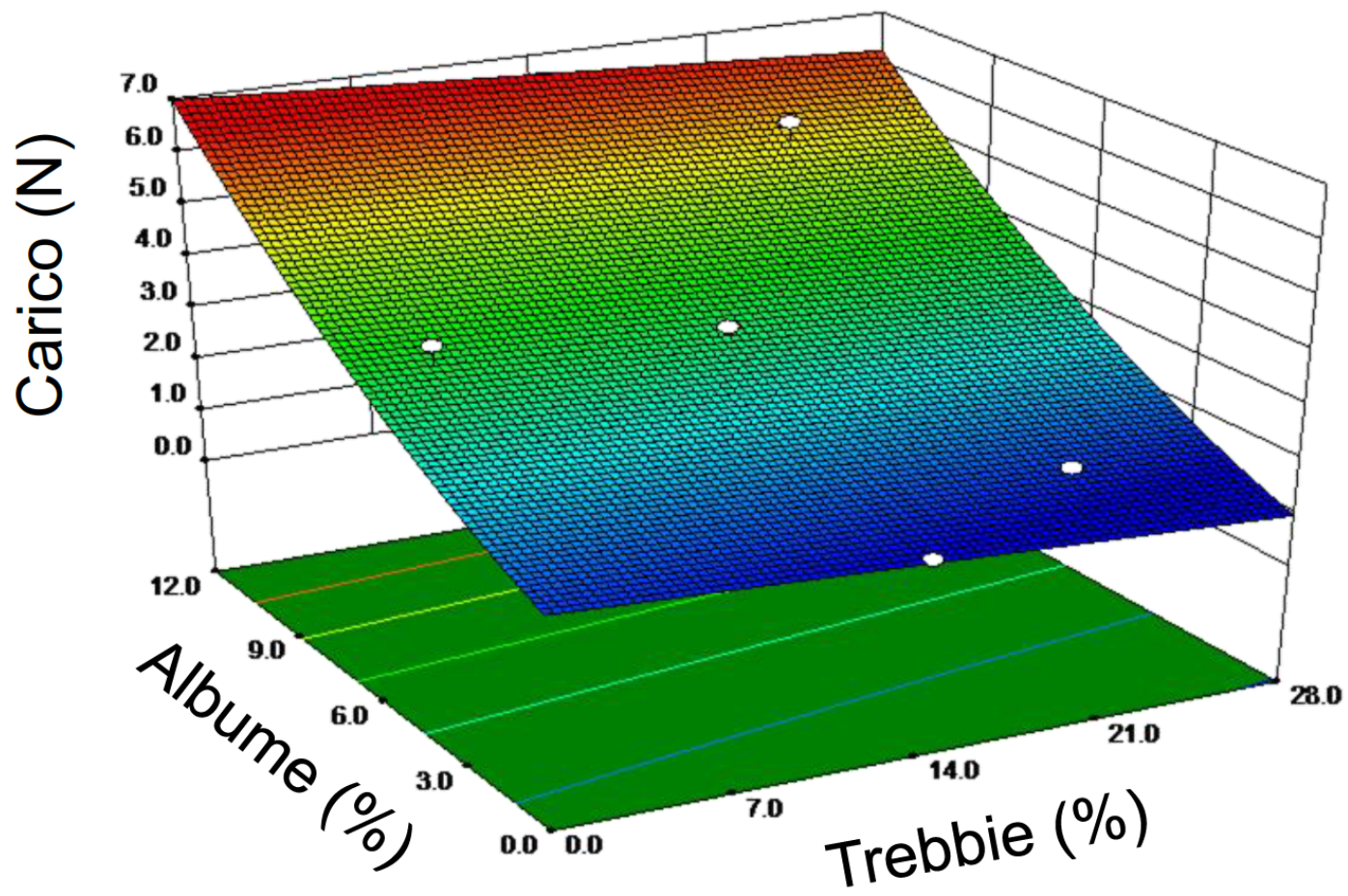
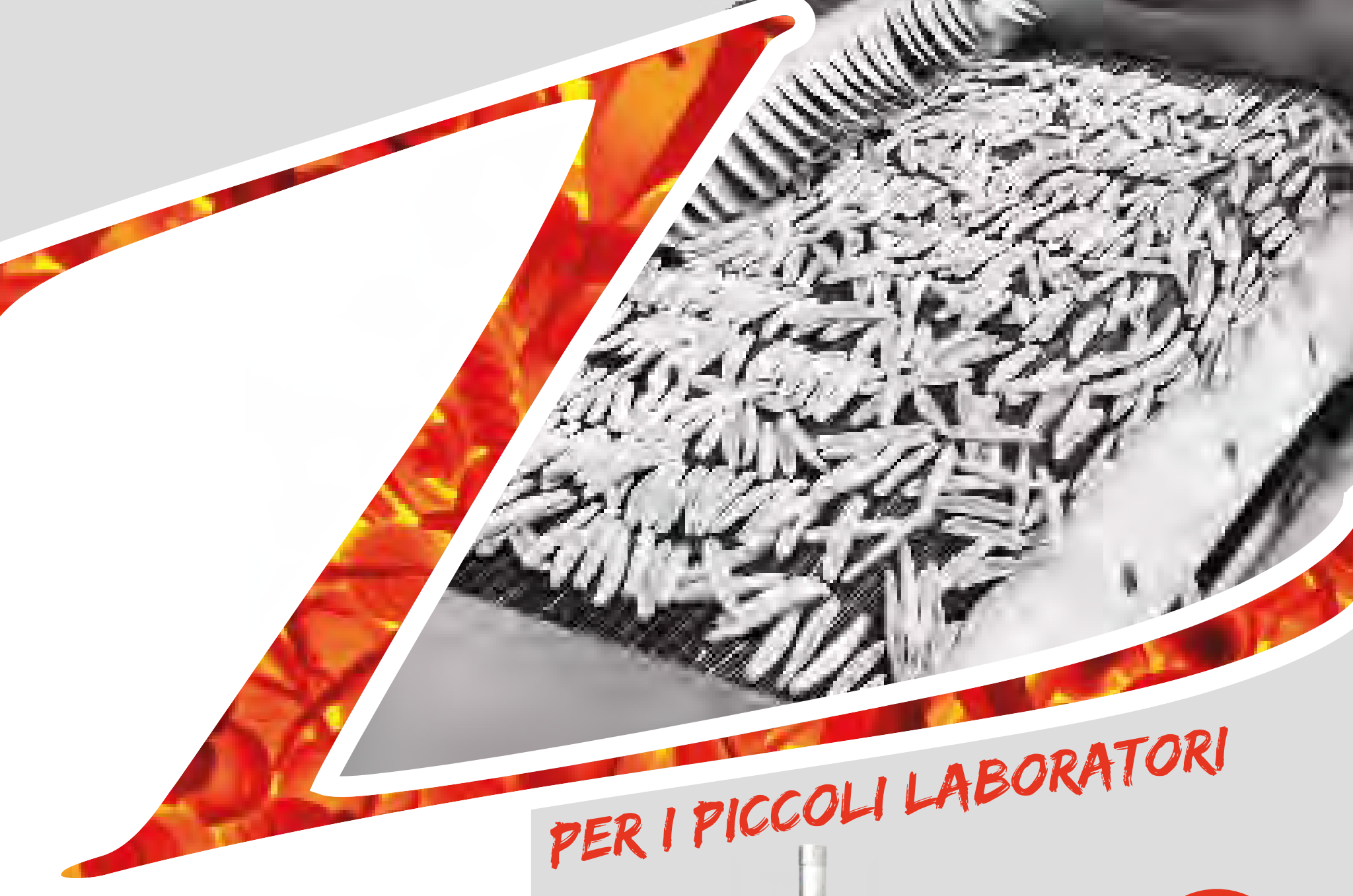


Figura 3. Superficie di risposta relativa al carico alla rottura misurato mediante test di trazione delle sfoglie cotte.

consistenza della pasta cruda (Figura 2). Il carico alla rottura e il modulo di Young misurati durante il test di trazione, che sono indici rispettivamente della durezza e della rigidità della pasta, aumentano all'aumentare della quantità di trebbie, ad indicare un peggioramento delle proprietà meccaniche della pasta che diventa anche meno macchinabile. Al contrario, l'aggiunta di albume in polvere esercita un effetto positivo, strutturante, e alle più alte concentrazioni di trebbie è in grado di rendere più elastica la pasta.

L'effetto positivo dell'aggiunta di albume in polvere sulla struttura della pasta è ancora più evidente dopo cottura, proprio perché con il calore l'ovalbumina (principale proteina dell'albume) coagula e interagisce con le proteine del glutine, rendendo più forte il reticolo proteico e fornendo più nerbo alla pasta, che altrimenti non terrebbe correttamente la cottura. Dalla superficie di risposta riportata in Figura 3 e relativa al carico alla



PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

25-30 kg/h

CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA

la baresina

ZINDO

Pasta Machines & Processing

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

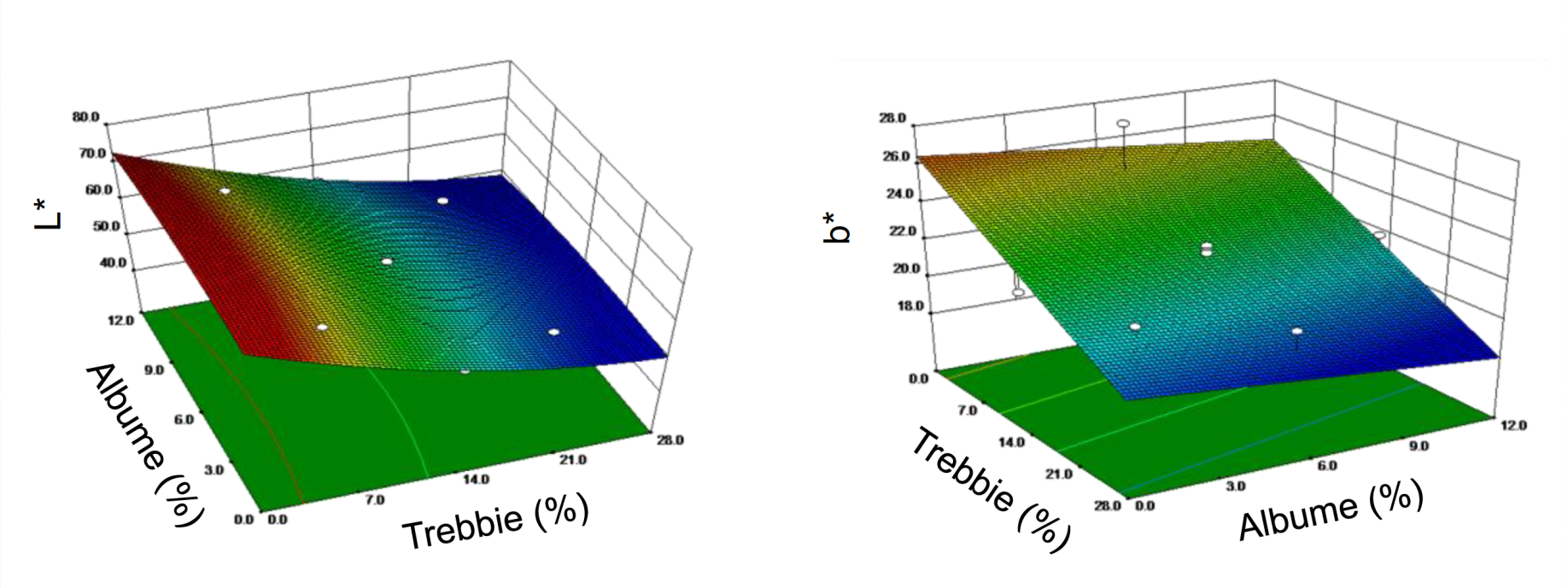


Figura 4. Superfici di risposta relative alle componenti colorimetriche L* (luminosità) e b* (indice di giallo) delle sfoglie cotte.

rottura delle sfoglie cotte, si può infatti notare come la maggior concentrazione di albume in polvere faccia aumentare il carico, facendo quindi risultare la pasta più consistente alla masticazione, ossia “più al dente”.

Per quanto riguarda il colore della pasta, in Figura 4 sono riportate le superfici di risposta relative a due degli indici colorimetrici della pasta cotta, la luminosità (L*) e la componente gialla (b*). Entrambi gli indici diminuiscono all’aumentare della quantità di trebbie, indicando un imbrunimento delle sfoglie, risultato visibile anche a occhio nudo (Figura 5). La concentrazione di albume in polvere, invece, non influenza in maniera significativa il colore delle sfoglie.

L’applicazione del disegno sperimentale e il calcolo delle superfici di risposta ha poi permesso di utilizzare una tecnica statistica di ottimizzazione, con la quale è stato possibile calcolare la migliore formulazione di pasta al fine di ottenere un residuo solido rilasciato in cottura minimo e delle buone caratteristiche di consistenza, soprattutto in termini di elasticità e rigidità sia della pasta cruda che di quella cotta. Dall’elaborazione è risultato che la formulazione di pasta che meglio risponde-

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

Figura 5. Immagine di due campioni di sfoglie cotte contenenti la minima (sinistra) e la massima (destra) concentrazione di trebbie, pari rispettivamente al 3% e al 25%.

rebbe a queste caratteristiche è quella con il 6.2% di trebbie e il 10.2% di albume in polvere; tale quantità di trebbie permette di ottenere un contenuto di fibra alimentare nella pasta pari al 4.8% e dunque, in base al Regolamento (CE) No. 1924/2006, il prodotto si potrebbe dichiarare come “fonte di fibra” perché contiene più del 3% di fibra.
In conclusione, il lavoro ha dimostrato che è possibile una migliore valorizzazione delle trebbie attraverso il loro impiego, in combinazione con albume in polvere, nella produzione di pasta fresca che può fregiarsi dell’indicazione nutrizionale “fonte di fibra” e quindi avere un elevato valore aggiunto. Ciò, oltre a fornire al consumatore un prodotto con migliori proprietà nutrizionali, offrirebbe alle birrerie di piccole e medie dimensioni la possibilità di rendere il loro processo più sostenibile sia da un punto di vista economico che ambientale, perché avrebbero meno rifiuti solidi da smaltire e un più alto valore economico del maggior sottoprodotto.

Riferimenti bibliografici

Cappa C., Alamprese C., 2017. *Brewer’s spent grain valorization in fiber-enriched fresh egg pasta production: Modelling and optimization study*. LWT-Food Science & Technology, 82, 464-470.

Fastnaught C.E., 2001. *Barley fiber*. In S. Cho, & M. L. Dreher (Eds.), Handbook of Dietary Fiber (pp. 519-542). New York: Marcel Dekker.

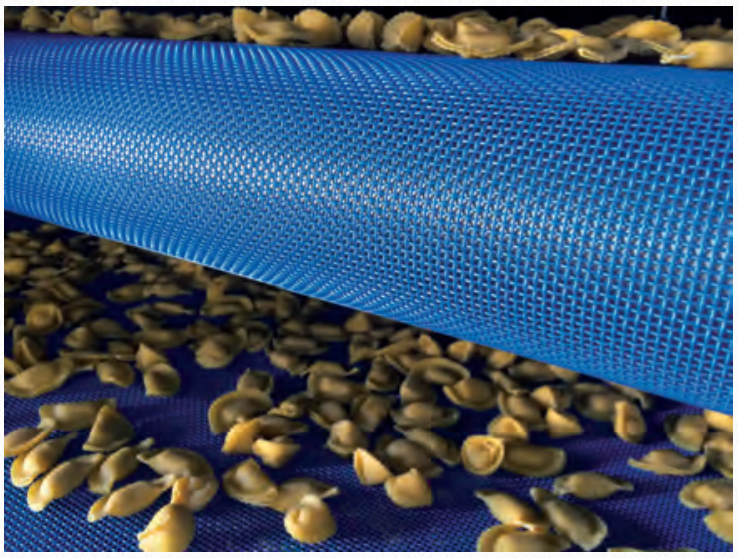
LARN, 2014. *Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la Popolazione Italiana, IV revisione*. Società Italiana di Nutrizione Umana.

Mussatto S.I., Dragone G., Roberto I.C., 2006. *Brewers’ spent grain: Generation, characteristics and potential applications*. Journal of Cereal Science, 43, 1-14.

Reinold M.R., 1997. *Manual prático de cervejaria*. São Paulo: Aden Editora e Comunicações Ltda.

Santos M., Jiménez J.J., Bartolomé B., Gómez-Cordovés C., Del Nozal M.J., 2003. *Variability of brewers’ spent grain within a brewery*. Food Chemistry, 80, 17–21.

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

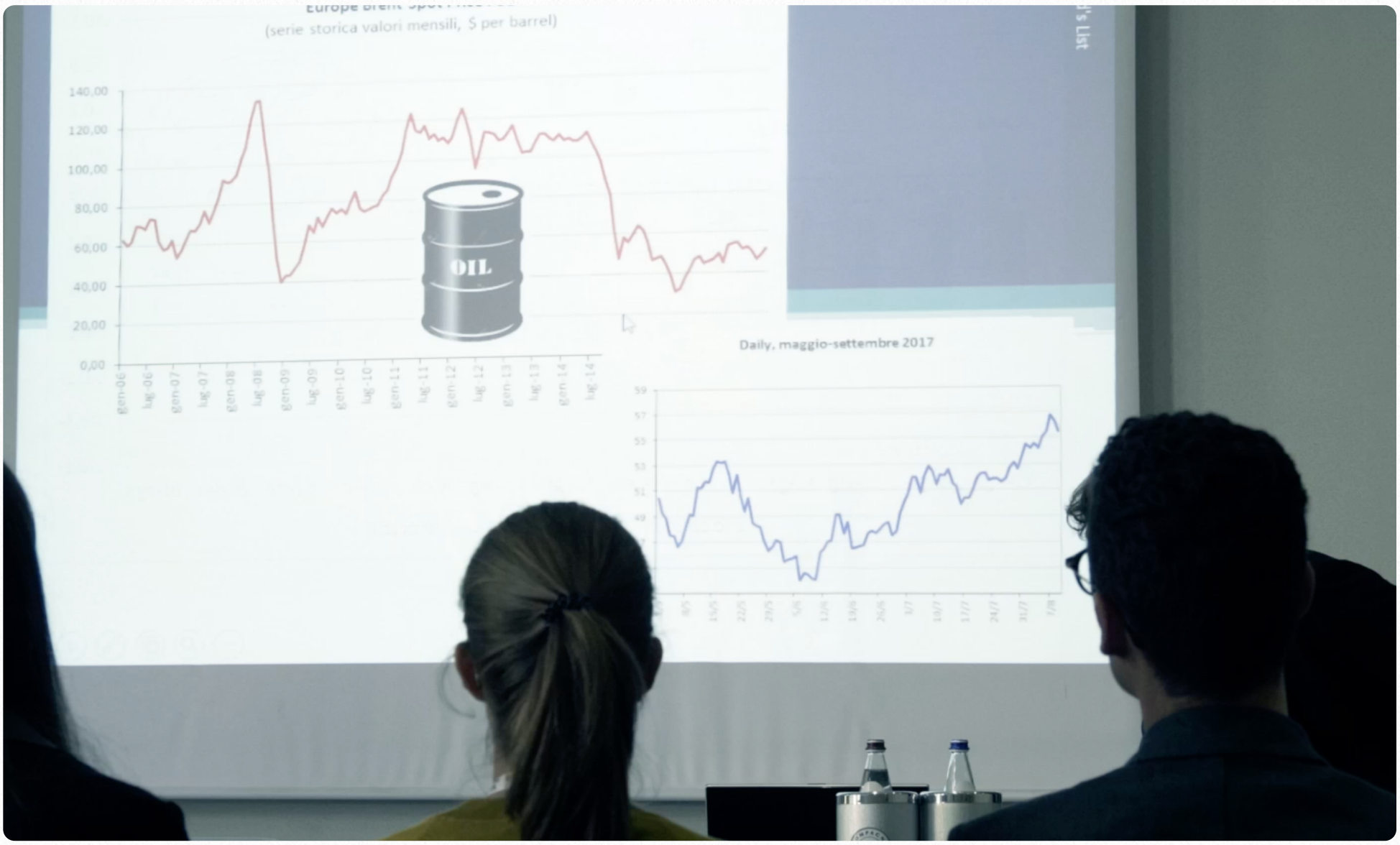
Macchine ed impianti per pasta fresca

www.pamaroma.it
Tel +39 06.9570662

6

Atti del Pastaria Festival. Food commodity, scenari e fattori di rischio

a cura del
Centro studi economici Pastaria



I contenuti del workshop di Pastaria sulle materie prime tenutosi nell'ambito della recente edizione del Pastaria Festival.

Economia, avanti adagio in Italia: Pil ancora sotto i livelli della Grande recessione

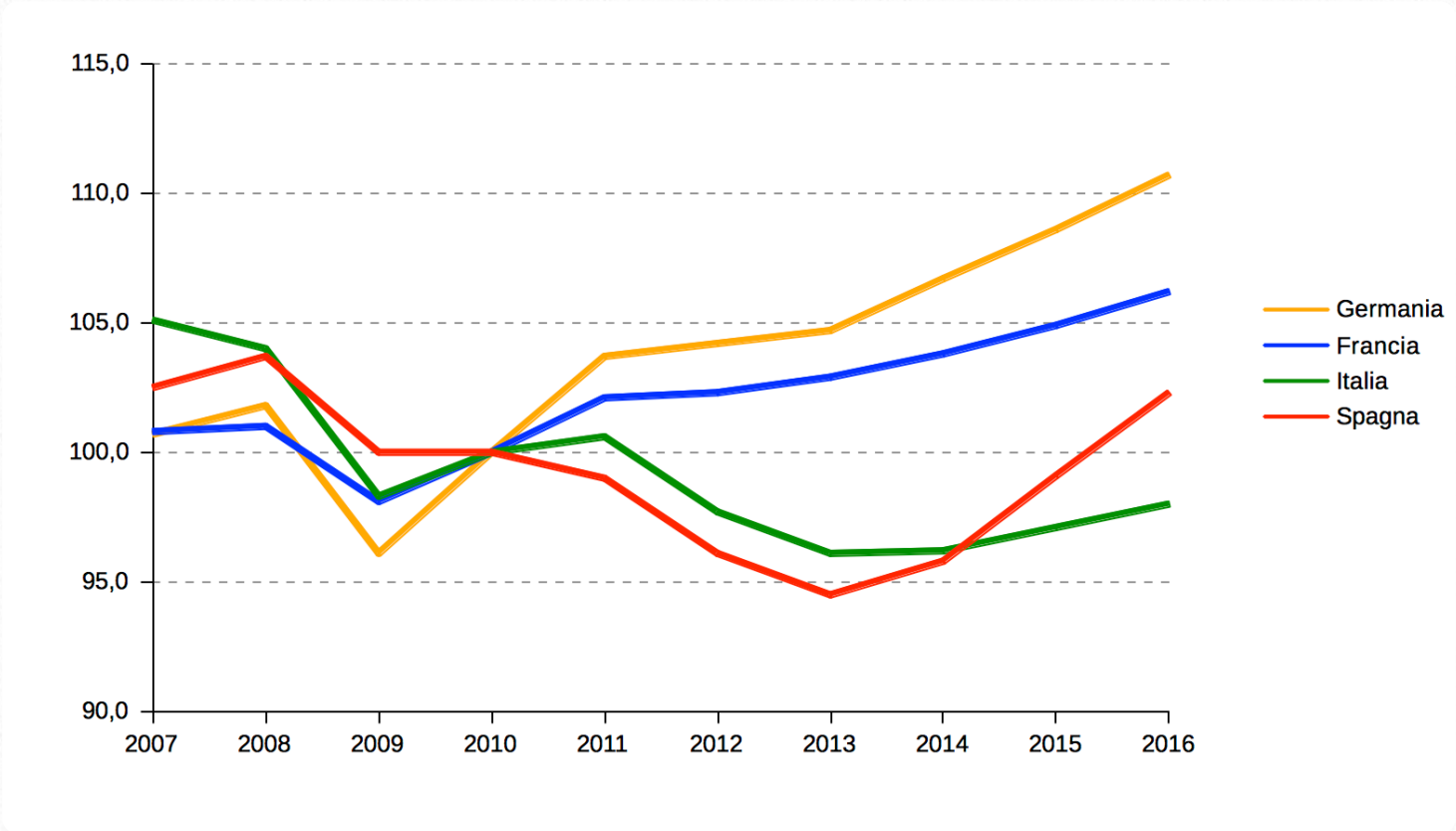
Il quadro economico internazionale sta assumendo un profilo più favorevole. Sia in Usa che nell'Eurozona si consolida la crescita, per la prima volta sincronizzata a partire dalla crisi del 2008-2009, mentre gli indicatori anticipatori del ciclo restano orientati positivamente.

L'Italia cresce, ma a un ritmo più blando rispetto alle principali economie europee. Va inoltre osservato che rispetto ai livelli pre-crisi (2008) il Prodotto interno lordo mantiene in ambito nazionale uno scarto negativo del 5,8%, mentre Francia e Germania hanno superato il valore reale del Pil 2008 rispettivamente del 5,1 e dell'8,7 per cento.

Consumi, ripresa parziale, nel Food & Beverage bene solo l'on-trade

Il quadro macroeconomico mostra sul fronte dei consumi una situazione analoga a quella del Pil, con valori inferiori a quelli antecedenti la Grande

Grafico 1 PIL, CONFRONTI EUROPEI (2010=10)



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

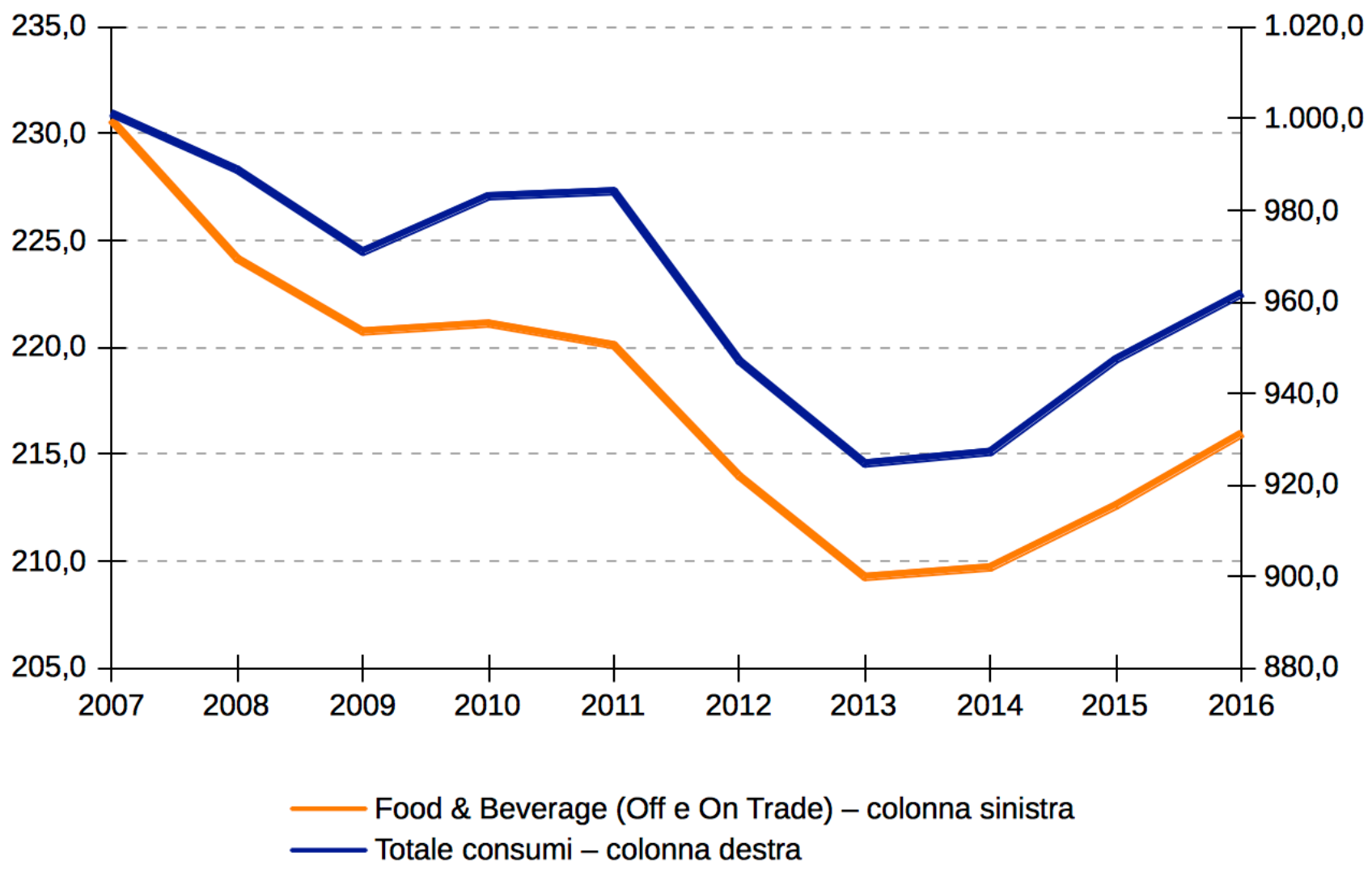
Pastorizzatore con zona di asciugatura
Pasteurizer with drying area

Quadro elettrico generale
General electric panel

Carico prodotto
Product inlet

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

Grafico 2 **ITALIA, SPESA PER CONSUMI ALIMENTARI (MILIARDI €, PREZZI COSTANTI)**



recessione sia in Italia (-2,7%) che in Spagna (-4,2%). Al contrario la spesa per consumi, ancora deflazionata, ha messo a segno nel 2016 variazioni positive del 6,1% in Francia e dell'8,8% in Germania, sempre se rapportata ai livelli 2008.
Nel reparto alimentare si riscontrano in Italia dinamiche negative per le vendite retail, con riduzioni sensibili, tra il 7 e l'8,5 per cento, nell'off-trade (Grande distribuzione e piccole superfici). Di contro emergono dalle statistiche sui conti nazionali variazioni positive per i servizi di ristorazione, trainati anche dal crescente fenomeno del food delivery. Nel complesso le vendite di reparto, comprensive del beverage, registrano, tra on e off trade, una flessione del 3,7% rispetto ai livelli 2008.

Inflazione, si muove l'energy. Anche la ristorazione rialza la testa

Archiviata la fase deflattiva, il caro-vita in Italia ha ripreso vigore. Si è parlato di reflazione quando la dinamica tendenziale dei prezzi al consumo ha raggiunto lo scorso aprile il picco dell'1,9%. Ma a partire da

MartinoRossi SpA

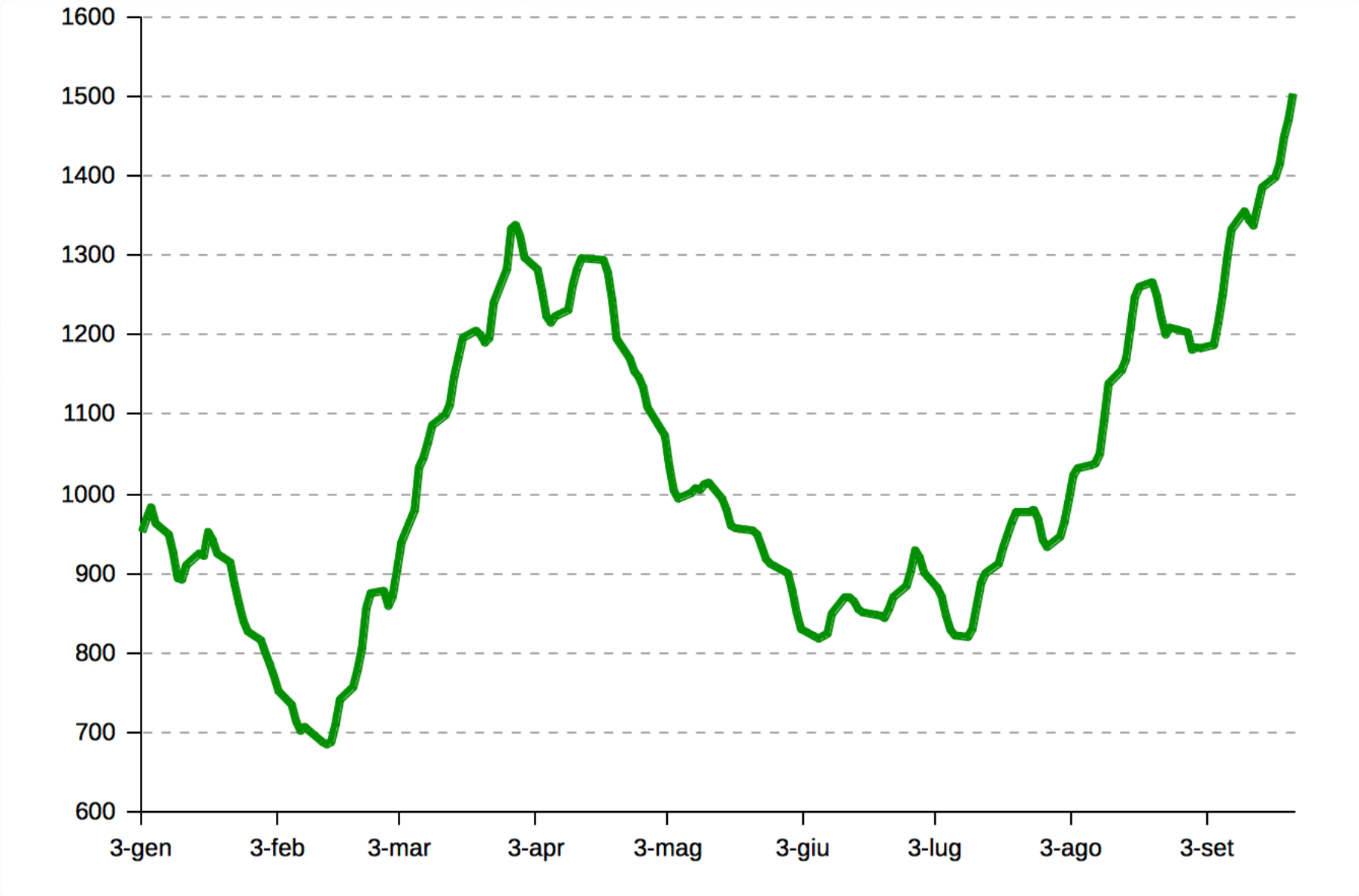
LA SELEZIONE DEL SEME
LA COLTIVAZIONE DEI CAMPI
LA TRASFORMAZIONE
IN FARINA DI QUALITÀ
TUTTO NELLE NOSTRE MANI

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

tel. +390372838501

www.martinorossispa.it

Grafico 3 **BALTIC DRY INDEX**



maggio si è aperta una terza fase che ha condotto all'attuale scenario di *lowflation*, vale a dire di inflazione moderata, non necessariamente duraturo. Resta infatti l'incognita energy, che ha rimesso in moto i prezzi dei carburanti e dei servizi di trasporto (+3,7% la crescita annua ad agosto). Trainati da una ripresa della spesa alimentare extra-door anche i prezzi dei servizi ricettivi e di ristorazione hanno toccato un tasso di crescita del +2,2%, contro un'inflazione dell'1,2% generale e dello 0,8% alimentare.

Oil & Gas, tentativi di ripartenza. Noli al traino del barile di greggio

Gli accordi in sede Opec per il contingentamento della produzione e dell'export hanno ridato slancio al prezzo del petrolio, tornato stabilmente sopra i 55 dollari/barile per il riferimento europeo del Mare del Nord (Brent dated). Il Cartello dei produttori ed esportatori di greggio sta cercando un accordo anche con i fracker americani, protagonisti dell'escalation produttiva a stelle e strisce del cosiddetto shale oil, il petrolio estratto dalle rocce di scisto, la cui

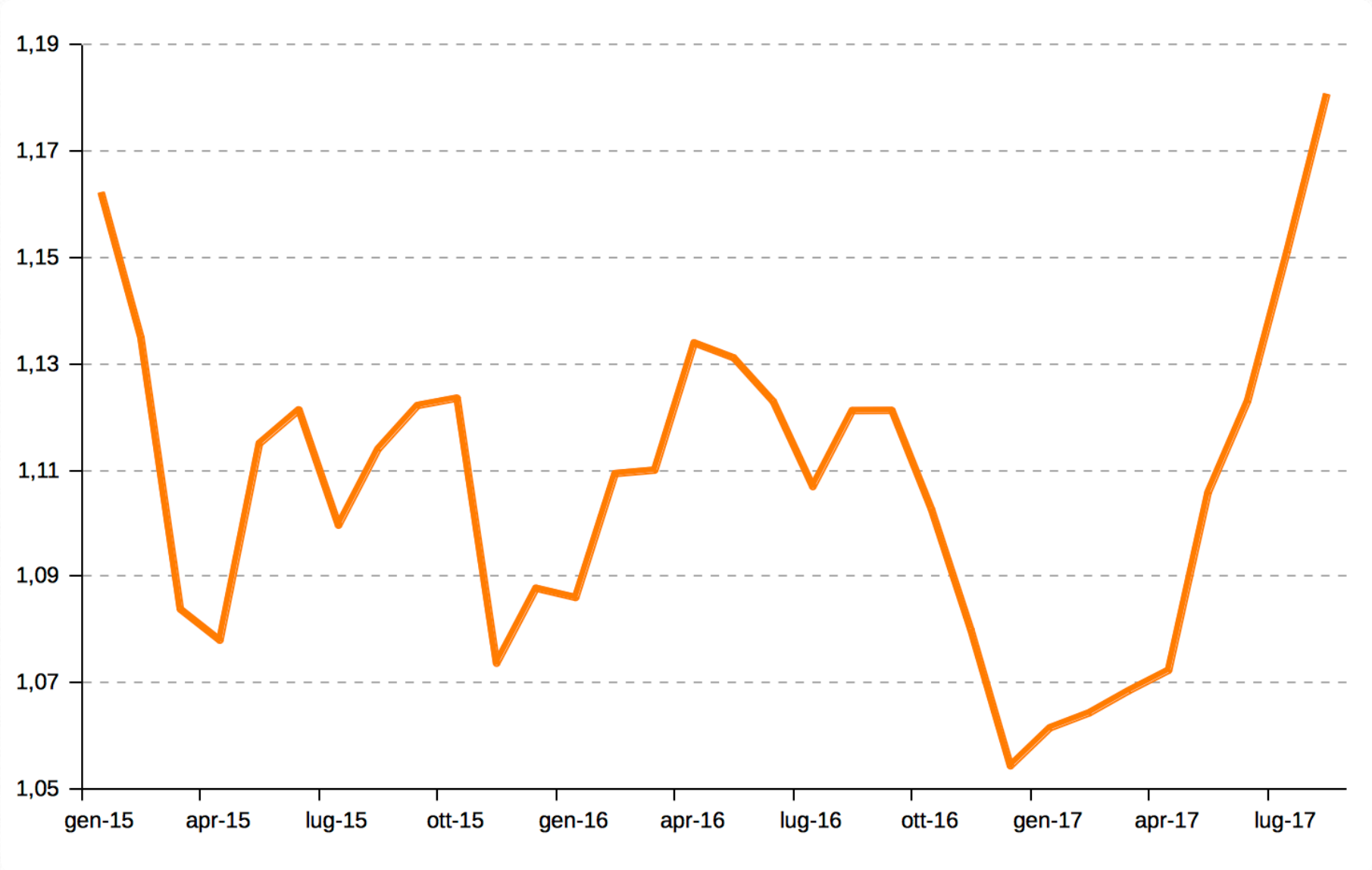
VIGNOLI

Un mondo di formati

VIGNOLI TRAFILE

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

Grafico 4 **CAMBIO EURO/DOLLARO, SERIE STORICA MENSILE**



offerta, in forte espansione, ha sbilanciato in questi anni gli equilibri sui mercati mondiali.

La ripresa dei prezzi del greggio ha riportato il Baltic dry index (vedi Grafico 3), l'indicatore che sintetizza il costo dei noli marittimi, ai massimi da circa tre anni, aprendo scenari moderatamente inflattivi su vari fronti merceologici, compreso quello del food & beverage.

Euro/dollaro, breve escursione oltre quota 1,20

Il cambio tra la moneta unica europea e il dollaro americano ha vissuto recentemente una fase di accentuata volatilità, toccando un picco di 1,20 dollari per un euro. I movimenti valutari non sembrano tuttavia giustificati dai fondamentali (la crescita oltre Atlantico appare più accelerata di quella europea) e tanto meno dalle politiche monetarie che tendono ad assumere un carattere maggiormente restrittivo in Usa, dove i tassi di interesse stanno gradualmente aumentando. La Bce, la Banca centrale europea, sembra invece orientata a mantenere un atteggiamento accomodante, riducendo solo a piccoli passi il *quantitative easing*, l'acquisto (non convenzionale) di bond e obbligazioni societarie, e rinviando

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?

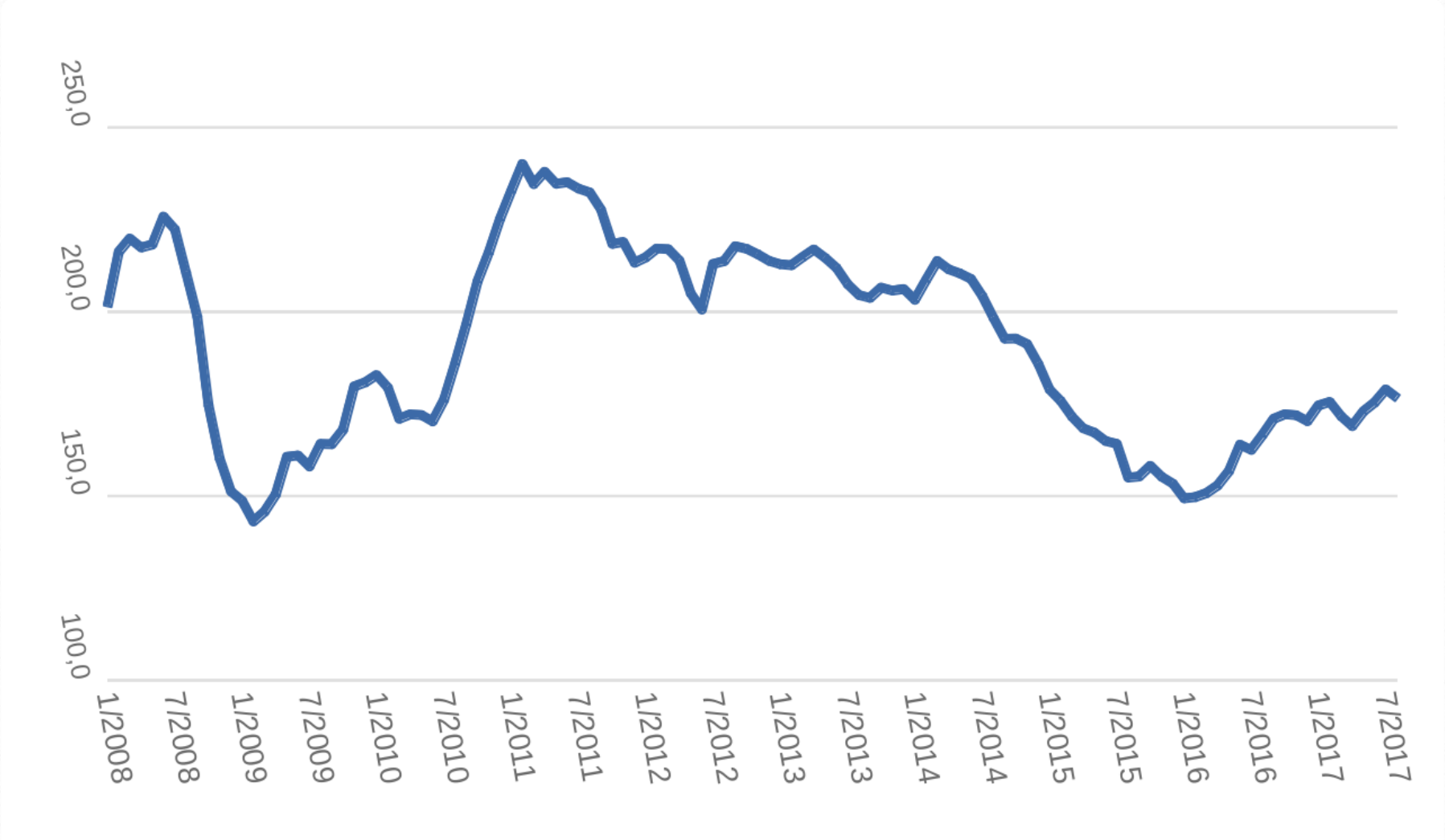
It is with **DEMACO**.

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

DEMACO

DeFrancisci Machine Company LLC | www.demaco.com

Grafico 5 **FOOD PRICE INDEX FAO**



ogni intervento diretto sui tassi, oggi al pavimento.

Scenario internazionale, dall'abbrivio allo slancio

Le previsioni per il 2018 indicano un rafforzamento della crescita economica in Usa al +2,4% e uno scenario di espansione più moderata in Europa, con il Pil dell'Eurozona che dovrebbe frenare al +1,8%, dal 2,2% atteso quest'anno.
Positive le indicazioni per i paesi emergenti la cui economia dovrebbe avanzare l'anno prossimo a un tasso annuo del 4,8%. Il cambio euro/dollaro dovrebbe tendere a una rivalutazione a favore della moneta comune, in previsione di una media nel 2018 di 1,18 dollari per un euro (livello attuale), contro 1,13 del 2017.

Bilancia commerciale italiana, attivo record. Export agroalimentare verso quota 40 miliardi

Il 2016 è stato il quinto anno consecutivo in attivo per la bilancia commerciale italiana. La componente energetica ha avuto un ruolo determinante nel drenare la spesa per le importazioni, ma l'export ha potuto

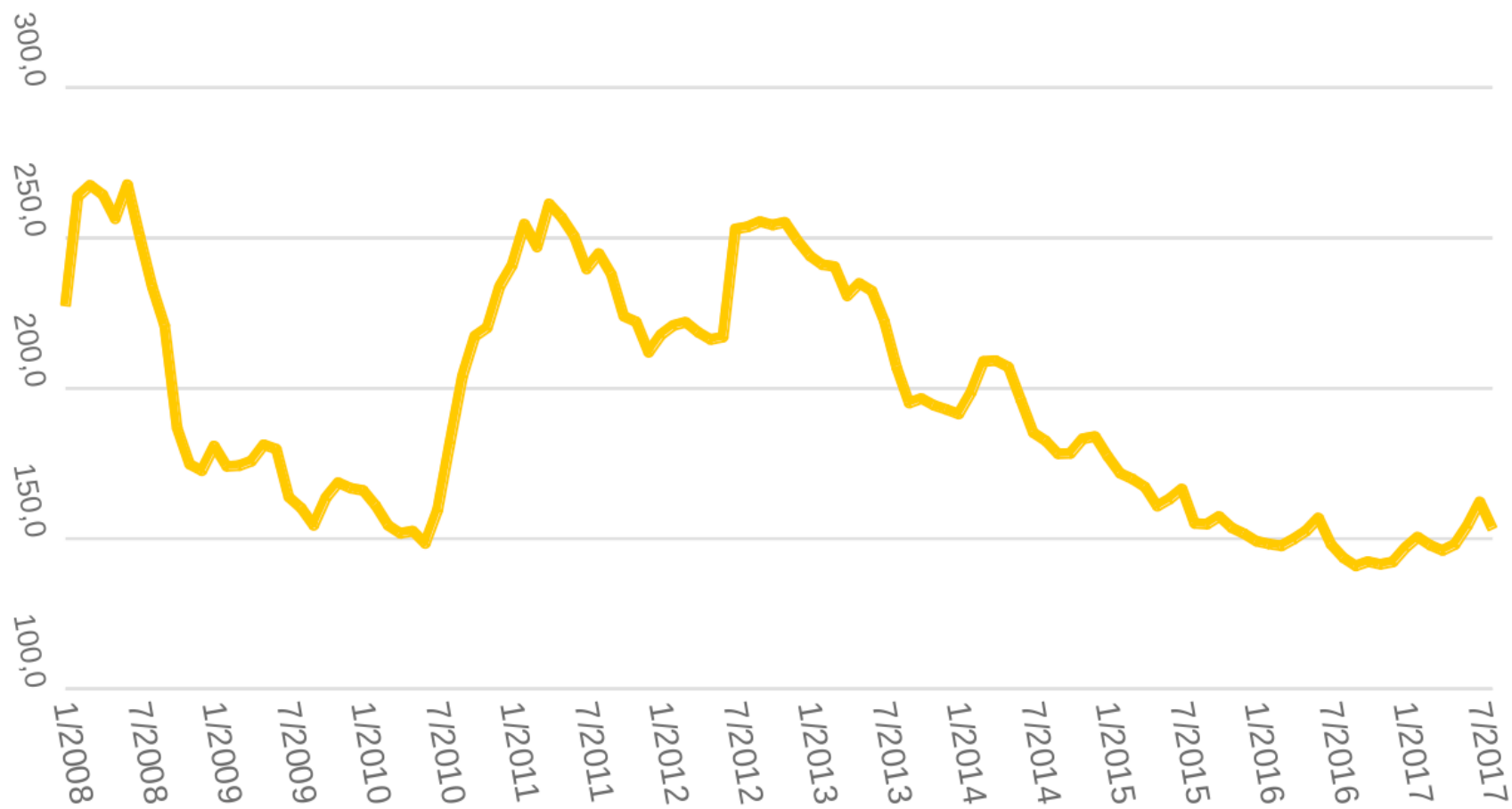
DISPONIBILI IN QUATTRO VERSIONI

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

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

DESIGN: STUDIO OVER

Grafico 6 **CEREAL PRICE INDEX FAO**



comunque sperimentare un significativo trend espansivo.
Per il settore agroalimentare il saldo dei conti con l'estero resta negativo, seppure ai minimi dall'inizio degli anni Novanta, con un disavanzo di soli 4,5 miliardi di euro nel 2016. La forbice import-export tende a chiudersi, mentre le vendite all'estero di prodotti agricoli, alimentari e bevande sono proiettate verso la soglia record dei 40 miliardi di euro.

Soft commodity, caos calmo

In questo contesto di ripresa economica generale, di moderata inflazione, di rafforzamento dell'euro contro dollaro e di sviluppi positivi sul fronte del commercio internazionale il mercato delle commodity agricole e alimentari, dopo un percorso marcatamente negativo, ha ripreso un po' di vigore, restando però visibilmente sotto tono. Gli stock "XL" nel comparto dei cereali e la conferma di raccolti meno negativi di quanto inizialmente previsto terranno a freno i listini, secondo il parere prevalente degli analisti. Le esportazioni di grani dal Mar Nero, in particolare dalla Russia che, seppure alle prese con problemi logistici, assumerà un ruolo di primo piano sui mercati mondiali, tenderanno a esacerbare i rappor-

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

Systems and equipment for handling and storing granular products

CUSINATO®

Innovative Conveying and Storage Technologies

QUALITY SYSTEM CERTIFICATION DNV·GL ISO 9001

CERT. CE Nº 1381-CPR-357

50TH
1964 - 2014

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

www.cusinato.com

Tabella 1 STIME FRUMENTO MONDO (MILIONI DI TONNELLATE)

	2014/15	2015/16	2016/17	2017/18
Produzione	730	738	754	742
Consumo	715	718	736	738
Stock	206	226	244	248

Tabella 2 STIME GRANO DURO CANADA (MIGLIAIA DI TONNELLATE)

	2015/16	2016/17	2017/18	Variazione
Produzione	5389	7762	3898	-49,8%
Export	4543	4730	4200	-11,2%
Stock	1100	1863	800	-57,1%

Tabella 3 STIME GRANO DURO RESTO DEL MONDO (MIGLIAIA DI TONNELLATE)

	2016/17	2017/18	Variazione
Europa	9711	8739	-10,0%
- Italia	5110	4158	-18,6%
USA	2830	1380	-51,2%
Mondo	39900	36900	-7,5%

ti già tesi tra competitor, aumentando le pressioni concorrenziali.
Per i lattiero-caseari si prefigurano scenari di moderata crescita dell'offerta mondiale e di graduale ripiegamento dei prezzi, dopo un trend in ascesa motivato da una forte richiesta, soprattutto asiatica, e da una produzione deficitaria rispetto ai fabbisogni. Sono inoltre possibili lievi correzioni al ribasso per alcuni tagli di carne, in particolare suina, e assestamenti sempre verso il basso per gli oli di oliva, dopo i forti rincari dell'ultima annata, seppure in previsione di prezzi ancora elevati.
In Italia, così come in altre piazze internazionali, la mini ripresa del grano duro si è per ora incagliata nelle secche di un mercato parsimonioso in vitalità. I movimenti più recenti hanno dato luogo anche a un percorso di rientro, seppure parziale, dei guadagni registrati in avvio di stagione.

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

I mercati internazionali potrebbero in generale risentire delle più prudenti valutazioni (ma non si escludono correzioni anche di rilievo) sui raccolti canadesi; stime che indicano (un po' a sorpresa) un taglio del 50% della produzione rispetto al dato record del 2016.
Stessa situazione in Usa, dove il dimezzamento dei raccolti sembra però suffragato da dati oggettivi, di semina, principalmente, ma anche di resa, entrambi in forte calo. In Europa la previsione di un meno 10% non dovrebbe invece alterare il quadro di fondo dei mercati, in presenza di scorte comunque elevate.
Lo scenario del grano tenero resta low-cost per il già citato effetto-stock sugli equilibri mondiali, con le giacenze di frumento stimate ai massimi storici. Dovrebbe gradualmente rientrare il rally del burro, mentre il mercato delle uova potrebbe mantenere la "*recovery track*" dell'attuale fase congiunturale.
Gli elementi ad oggi più critici restano le ambizioni neo-protezionistiche soprattutto di impronta Usa, che potrebbero impattare negativamente sugli scambi internazionali innescando ritorsioni a catena, nonché il quadro geopolitico vacillante, a causa soprattutto delle tensioni nella penisola coreana, del conflitto siriano e dei più recenti eventi in Catalogna.
Lo scenario Brexit contribuisce ad alimentare l'incertezza in Europa, con i paesi Ue che dovranno prevedibilmente affrontare le implicazioni di un riassetto istituzionale dell'Ue, che appare ormai non rinviabile.

IFT ITALIAN FOOD TECHNOLOGY

NEW

Telaio in ABS alimentare per essiccazione

info@iftmantova.com
Tel. 0376 663667

7

Atti del Pastaria Festival. Pasta, panoramica globale e opportunità

Leonardo Bulgarelli Freitas
Euromonitor International

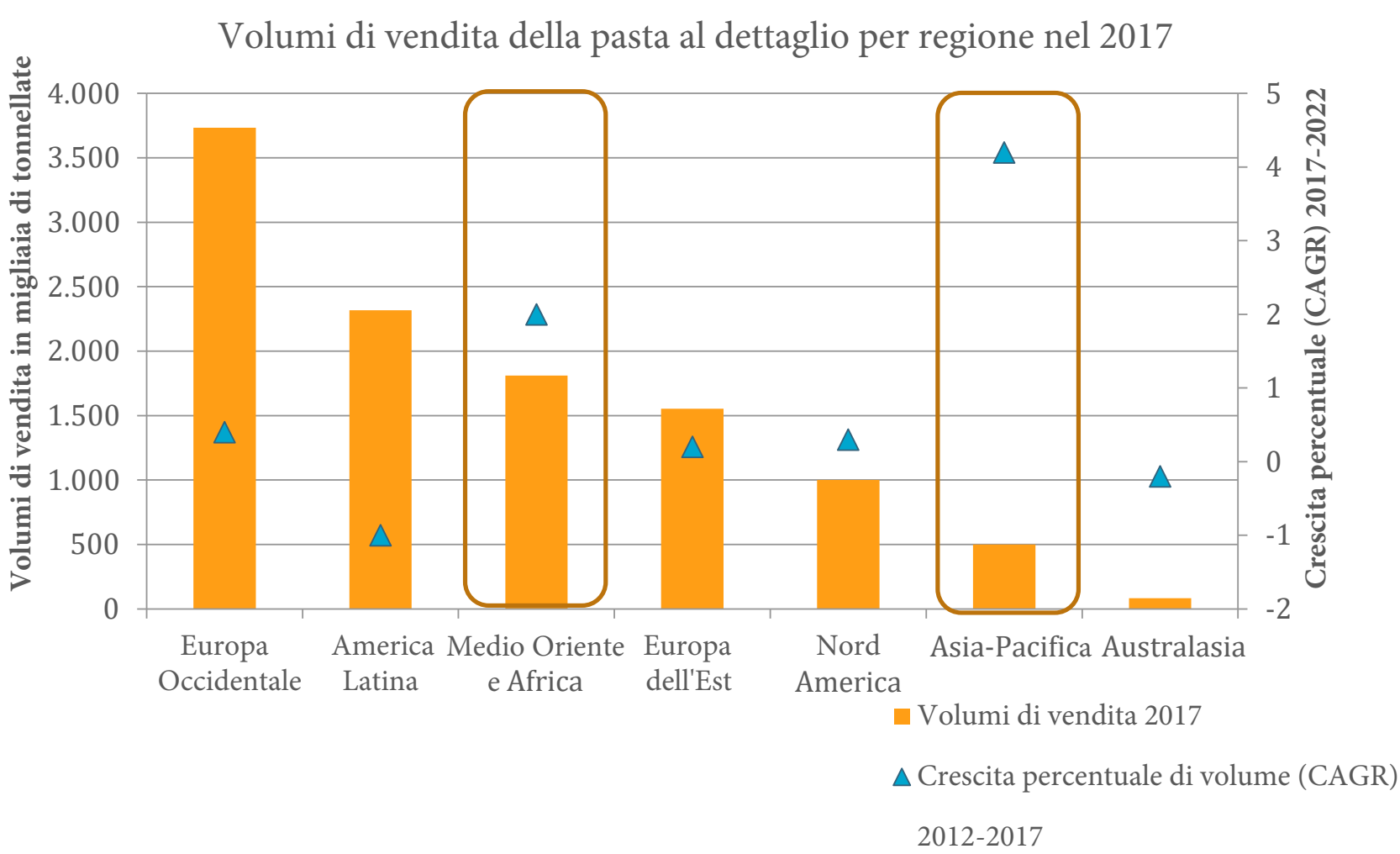
Una sintesi della presentazione tenutasi al convegno *Con e senza glutine, prospettive e tendenze globali nel consumo di pasta nei canali fuori casa e retail*, che si è svolto nell'ambito del Pastaria Festival.

Secondo le stime, entro la fine del 2017 il mercato mondiale della pasta toccherà un volume di vendita complessivo di 13,5 milioni di tonnellate. Questo dato – è importante sottolinearlo – si riferisce alle vendite sia al dettaglio sia nel settore della ristorazione, ma la fetta più consistente si concentra nelle vendite ai consumatori finali (l'81% del totale). Sempre entro fine 2017, ci si attende che la vendita di pasta ai consumatori finali di tutto il mondo produca 24 miliardi di dollari, rendendo questo prodotto uno tra gli alimenti base più diffusi.

Sebbene l'Europa occidentale resti il principale consumatore di pasta a livello mondiale, è bene ricordare che l'attuale crescita dei prodotti pastari anche in regioni meno mature genera grandi opportunità e potenzialità in termini di sviluppo e popolarità dei prodotti. Nei mercati più maturi i volumi dei consumi hanno raggiunto livelli che pregiudicano un ulteriore rafforzamento, pur in presenza di margini di miglioramento per quanto riguarda il valore aggiunto e l'evoluzione tecnica del prodotto. Uno scenario in cui spiccano con forza la crescita nei volu-

LA PASTA NEL MONDO

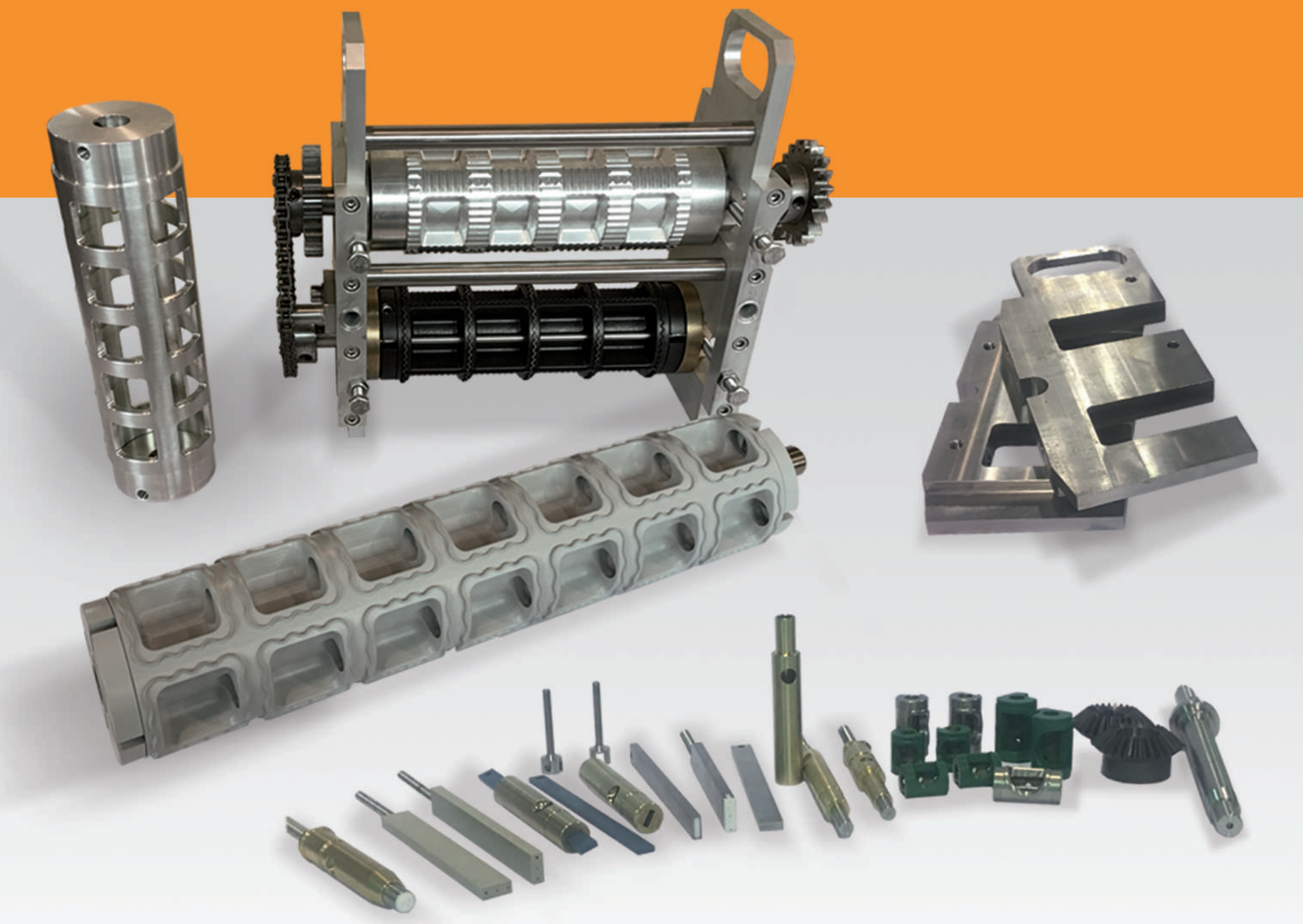
Sviluppo del mercato della pasta nel mondo suddiviso per regione



© Euromonitor International

EUROMONITOR INTERNATIONAL

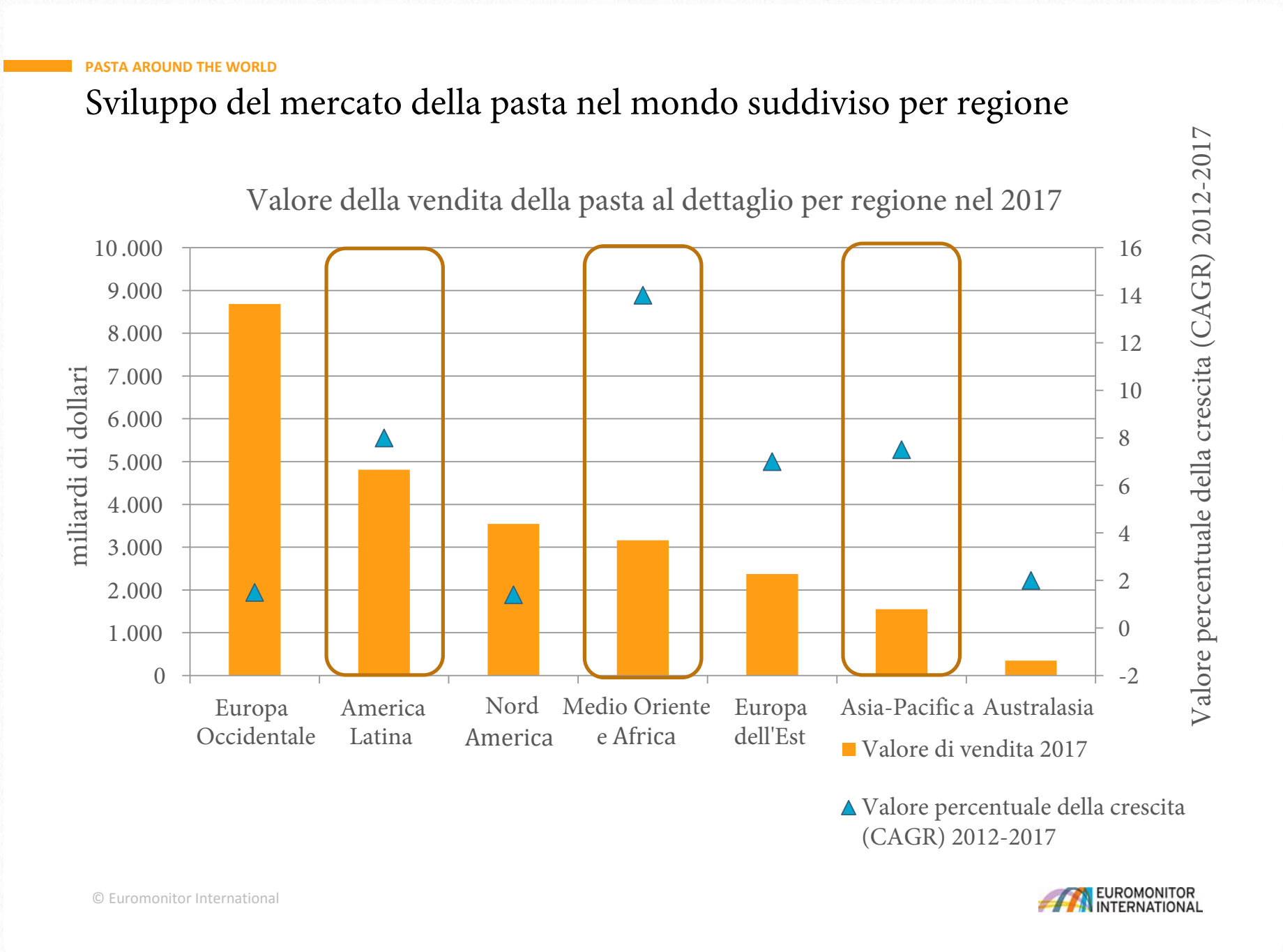
Ricambi e **stampi** per macchine **produzione pasta**



PENTA ENGINEERING

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

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



mi e la recente, ampia popolarità della pasta in regioni emergenti quali Medio Oriente, Africa e Asia Pacifica.
Vi sono alcuni fattori in base a cui riteniamo che queste regioni emergenti continueranno a essere il motore della crescita del mercato pastario, ovvero: l'aumento atteso del PIL nei prossimi anni, il rialzo più sostenuto del reddito medio (sostanziale seppur riferito a una base di partenza inferiore) e l'elevata densità demografica che permetterà, in base alla rete logistica presente in ogni Paese, un maggiore accesso ai beni di consumo. Un'altra solida tendenza che si delinea soprattutto in Medio Oriente, Africa e Asia Pacifica è quella alla cosiddetta "occidentalizzazione" dei consumi, dunque la familiarità dei consumatori locali con aspetti culturali e consuetudini tipiche dei Paesi occidentali e l'aumento della domanda per i prodotti che provengono dall'Ovest del mondo.
Per quanto attiene invece alle regioni in via di sviluppo, è necessario richiamare alcuni fattori che potrebbero rivelarsi importanti per le aziende che decidano di investire

Insieme possiamo raggiungere nuovi **grandi traguardi.**

Associazione Produttori Pasta Fresca

"Il Presidente"
Giovanni Rana

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

I NOSTRI OBIETTIVI

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

I NOSTRI SERVIZI

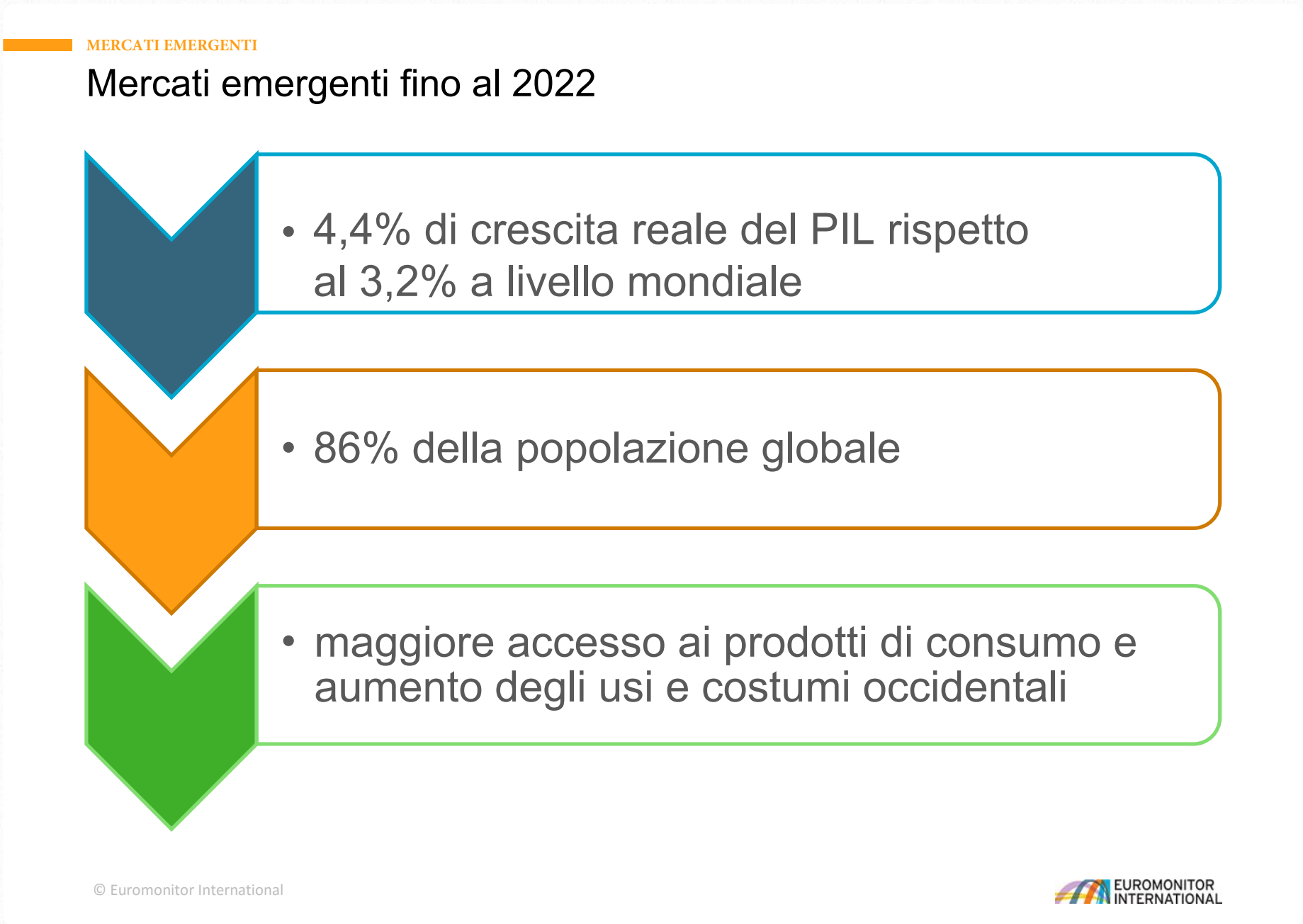
- Una guida anticipata sui trend di mercato e su quelli tecnici.
- Un appoggio sicuro su problemi legislativi generali ed aziendali dove A.P.P.F. è tradizionalmente informata.
- Una gestione associativa concorde e non burocratizzata dove il Presidente e gli Associati hanno diritto ad un voto e la segreteria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

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

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

SOSTENITORI - FORNITORI

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



nei mercati pastari meno maturi. La logistica è senz'altro in primo piano, insieme al quadro normativo locale che comprende le tasse di esportazione, all'ecosistema della vendita al dettaglio e alle abitudini di consumo locali. La scarsa conoscenza di alcune categorie contribuisce invece al fatto che oggi sia di norma la pasta secca a guidare la domanda in queste aree. Gli attori e la concorrenza locali sono un altro aspetto che merita un'attenzione specifica, così da ritagliare su misura la giusta offerta di prodotto in base ai mercati presi in considerazione. Tra i mercati emergenti, i più grandi consumatori di pasta sono: Brasile, Russia, Iran, Messico, Argentina e Marocco.

Analizzando invece le zone più sviluppate del mondo, si nota come il consumo di pasta segua chiaramente filoni salutisti e incentrati sul benessere. Questa fetta di mercato è in crescita costante, a fronte di modelli di consumo raffinati e della ricerca, da parte di molti, di un regime alimentare più sano. Le tipologie di pasta che rientrano nel settore "salute e benessere", di cui la

La pasta nella categoria "salute e benessere" rappresenta il ***12,5%*** *della pasta alimentare totale confezionata nel mondo.*

24 miliardi
di dollari di pasta alimentare confezionata

5%
di CAGR (valore) nel 2012/2017 della pasta alimentare confezionata

2%
di CAGR (valore) nel 2017/2022 di pasta alimentare confezionata

3 miliardi
di dollari della pasta nella categoria "salute e benessere"

10%
di CAGR (valore) nel 2012/2017 della pasta nella categoria "salute e benessere"

7,5%
di CAGR (valore) nel 2012/2017 della pasta nella categoria "salute e benessere"

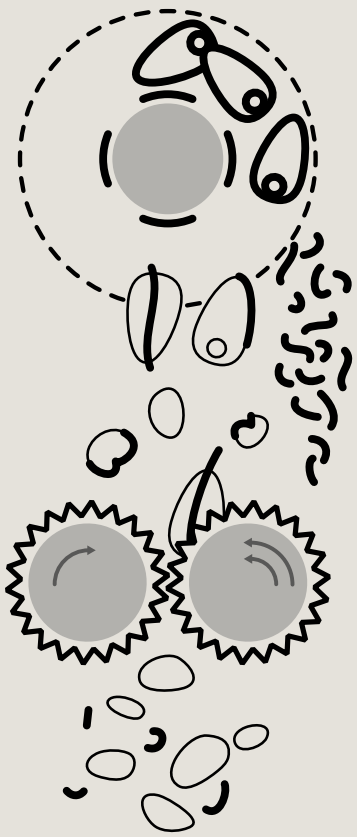
© Euromonitor International

EUROMONITOR INTERNATIONAL

maggior parte viene consumata in Europa occidentale, rappresentano già il 12,5% del valore delle vendite al dettaglio globali, che corrisponde a 3 miliardi di dollari nel 2017.
Mentre il valore di vendita della pasta nel mondo registra un +5% di CAGR (*Compound Annual Growth Rate*, tasso annuo di crescita composto, *ndr*) per il periodo 2012-2017, negli stessi anni il comparto "salute e benessere" (pasta senza glutine, bio, ricca di fibre e fortificata) cresce a un CAGR medio del 10%. Lo stesso vale se si considera la proiezione di crescita sui prossimi cinque anni: mentre si stima una crescita del 2% per il mercato standard entro il 2022, le categorie salutiste e del benessere vedranno un rialzo del 7,5%.
Nel contesto di un incremento del mercato mondiale della pasta, sia i grandi produttori sia quelli di medie dimensioni che intendono espandere il proprio business devono valutare le diverse domande provenienti dai mercati che desiderano esplorare per essere in grado di modellare offerte centrate di volta in volta su mercati più maturi come Italia, Francia e Germania, o su quelli ancora più piccoli, ma ricchi di potenziale.
Questa visione del mercato più ampia consente alle aziende di espandere l'attività contenendo i rischi e mettendo a frutto, al contempo, la propria capacità produttiva.

OPEN FIELDS
Innovation for AgriFood

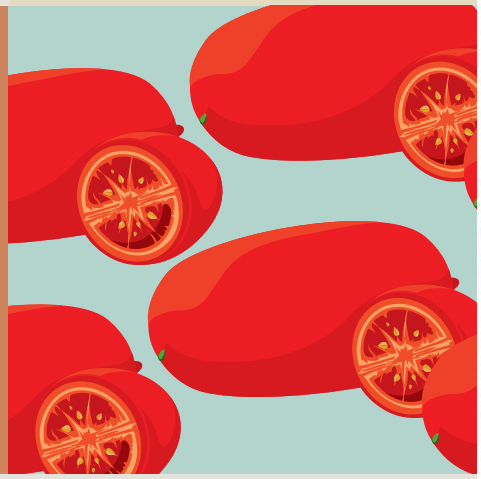
Promozione della ricerca genetica di varietà adatte a **Semilavorati tailor-made** — per grano duro, grano tenero, cereali minori, pomodoro, peperoncino — fino all'organizzazione di lotti Identity Preserved.



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.



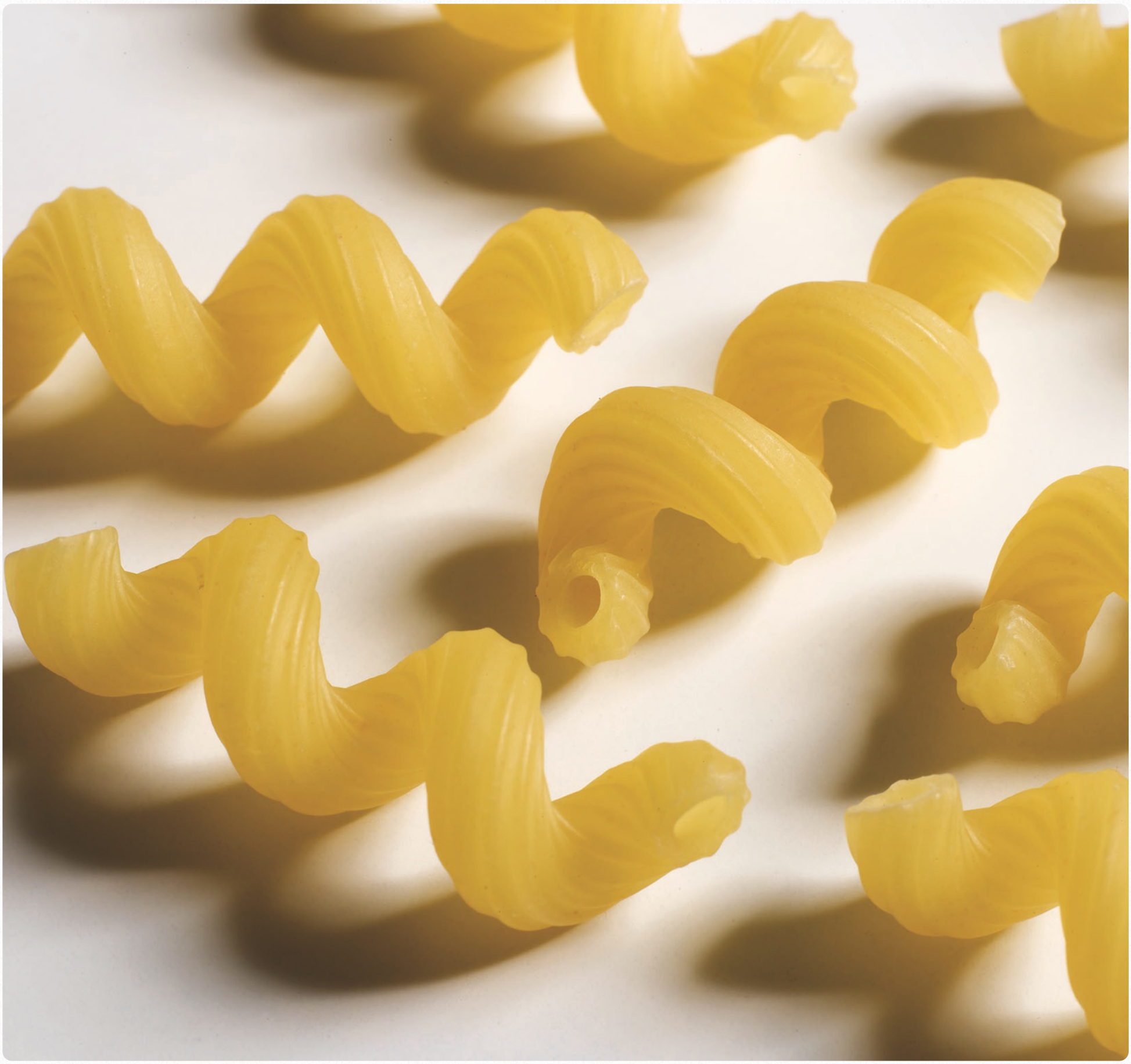
OPEN FIELDS, innovation broker

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

Notizie in breve

a cura della
Redazione



“Guarda tu stesso”: la pasta Barilla senza segreti

Un sito che racconta la pasta e ne svela i segreti. Con il portale Guardatustesso.it, Barilla alza il sipario sul suo mondo rivelando i criteri di selezione nella scelta dei grani, permettendo di entrare virtualmente in uno stabilimento e presentando ai consumatori i suoi tecnici, agronomi ed esperti. Tre sono le sezioni del portale, nato nel 2014 e ora arricchito di nuovi contenuti: “scopri”, “vivi”, “chiedi”. La navigazione accompagna il lettore alla scoperta della realtà Barilla attraverso filmati, foto e testi. L’obiettivo dell’operazione è fare chiarezza in un momento di caos informativo. Al portale si aggiunge una campagna di comunicazione costituita da uno spot diretto da Gabriele Salvatores con protagonista Pierfrancesco Favino e da altri spot-interviste di Bebe Vio a “gente Barilla” per il web.

Il Pastificio Paone al “Baltic Food” in Lituania

Obiettivo: conquistare i Paesi baltici. Il pastificio Paone di Formia in provincia di Latina è stato protagonista in novembre della fiera “Baltic Food in Lituania”, la più importante manifestazione dedicata ai prodotti enogastronomici e alle forniture per la ristorazione. L’azienda ha fatto conoscere i suoi prodotti all’interno dello stand “Italia” allestito dall’Ambasciata d’Italia e dalla Camera di Commercio italo-lituana nel centro espositivo “Litexpo”. Attraverso mostre culinarie, degustazioni e momenti dedicati alla formazione, il pastificio ha potuto far conoscere i suoi prodotti ai mercati baltici e russi. La precedente edizione della kermesse aveva contato 16.700 presenze fra espositori e visitatori da tutto il mondo. A fine agosto, Paone aveva partecipato all’Anufood China a Pechino.

Pastificio Martelli, porte aperte ai turisti tedeschi

Porte aperte al turismo. Il pastificio artigianale Martelli di Lari, in provincia di Pisa, ha accolto a inizio novembre oltre mille tedeschi. I turisti hanno potuto visitare il laboratorio all’interno del Castello dei Vicari, entrando in contatto con l’importante realtà del territorio. Non è la prima volta che il pastificio accoglie i turisti: ogni anno, infatti, visitano l’azienda oltre diecimila persone interessate a scoprire come nasce la pasta fatta a mano. Spaghetti, maccheroni di Toscana, penne classiche e fusilli di Pisa a marchio Martelli, di cui vengono prodotti tremila quintali l’anno, vengono esportati in trenta paesi nel mondo, e la Germania è il primo Paese di esportazione.

INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!

A.P.PA.FRE. associa imprenditori della piccola e media impresa, produttori di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati. I nostri associati, sono riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana. Fiore all'occhiello del made in Italy, riconosciuta e apprezzata anche all'estero.

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

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

APPAFRE
Associazione produttori pasta fresca della piccola e media impresa

CNA Piemonte Nord

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

La Molisana cambia abito e ricetta

Valore proteico più alto e acqua certificata. La pasta La Molisana cambia ricetta e si presenta con lo slogan "*Taste the future*", "assapora il futuro". Le novità appaiono sugli scaffali con una confezione rinnovata che lascia intendere un'innovazione ancora più profonda. Cuore del cambiamento è la selezione dei grani, che fa innalzare il valore proteico al 14,5% superiore alla media del mercato. L'altro ingrediente principe della pasta, cioè l'acqua, viene certificato da un bollino di qualità dell'Acqua del Parco del Matese. Quest'acqua è riconosciuta per le sue caratteristiche oligominerali e la sua leggerezza che la rendono indicata per i bambini; è inoltre povera di sodio e di nitrati.

Nel nuovo packaging viene anche sottolineata la tecnologia "decorticazione a pietra" che utilizza un metodo antico in grado di purificare ogni chicco di grano con precisione, rispettandone le qualità originali. I fratelli Giuseppe e Rossella Ferro, rispettivamente ad e direttore marketing dell'azienda, spiegano che lavorare a 730 metri di altitudine consente anche di conservare integro il grano, assicurando una pasta essiccata in purezza.

I Ferro stanno scalando il mercato della pasta integrale, con il 6,5% di fibra, con la volontà di proporre un prodotto salutista, e puntano sulla pasta senza glutine con un mix di riso, mais e quinoa.

Palcoscenici delle novità sono stati negli ultimi tempi la fiera Anuga di Colonia e l'inaugurazione a ottobre nella stazione di Roma Termini di un temporary store rimasto aperto fino agli inizi di novembre. Nello spazio riservato alla pasta si sono potuti acquistare prodotti, assaggiare la pasta e conoscere la storia dell'azienda molisana con video e contenuti multimediali.

Un obiettivo dell'azienda entro i quattro anni è la produzione di una pasta con grano 100% italiano, e in questa direzione va la sperimentazione in corso su 7mila ettari grazie a un progetto di ricerca genetica sulla varietà di grano Maestà in collaborazione con Semìa. Altri obiettivi sono i contratti di filiera con prezzo minimo garantito ai coltivatori, e forse l'apertura di un locale tasting nel centro storico di Roma. Il pastificio di Campobasso conta 207 dipendenti ed è il quinto player in Italia, leader nel segmento pasta integrale. Macina 1,7 milioni di quintali e il fatturato a fine anno sarà intorno ai 140 milioni di euro.

Dolce&Gabbana veste la pasta di Gragnano

Cibo e moda insieme per promuovere l'Italia nel mondo. Questo l'intento della colla-

borazione fra il Pastificio Di Martino di Gragnano e Dolce&Gabbana, che vede la casa di alta moda "vestire" un'edizione speciale di pacchi di pasta in occasione dei 105 anni dalla fondazione del pastificio napoletano. La partnership intende conquistare le nuove generazioni valorizzando elementi iconografici rappresentativi dell'Italia come i carretti siciliani, Pulcinella, le ceramiche. Coerentemente al target-obiettivo, la collaborazione è stata lanciata sul profilo Instagram del brand di moda con video accompagnati da musiche popolari. La pasta, disponibile in diversi formati, è acquistabile nei flagship store di Di Martino a Napoli, negli aeroporti di Napoli e Bologna e anche all'estero attraverso un sito internet.

Pasta Fattincasa, contratto di filiera per il grano bio

Un contratto di filiera su 5mila ettari di grano duro biologico, con la collaborazione di 17 imprese cerealicole riunite nel Consorzio Basilicata Bio. Questa il risultato raggiunto dal pastificio Fattincasa di Stigliano, in provincia di Matera, capitanato dall'imprenditore lucano Mimmo Balsamo e proprietario di due linee biologiche: la "Pasta di Stigliano" e "Pastai di Matera". L'aspetto interessante di tale accordo è che il grano in eccedenza che non si riesce a commercializzare, viene acquistato dal pastificio attraverso il Consorzio, lavorato per conto terzi e confezionato per conto delle singole imprese agricole che hanno fornito il grano. La pasta ottenuta viene poi venduta attraverso una filiera diffusa a km zero e presto sarà anche acquistabile online sul sito del Consorzio Basilicata Bio.

Divella – Scaf, accordo per 7mila quintali di grano

Un accordo di filiera sul grano di alta qualità, con un tenore medio delle proteine sul raccolto intorno al 16%, con un meccanismo di premialità per gli agricoltori. Questo il cuore di un'intesa siglata da Divella con la Società cooperativa agricoltori del Fortore, di San Bartolomeo in Galdo (provincia di Benevento), per assicurarsi nella campagna cerealicola 2017/2018 almeno 7mila quintali di grano duro ad un prezzo base di 27 euro al quintale. Confagri parla di una "grande opportunità per gli agricoltori, perché consente loro di costituire […] una vera e propria polizza sul prezzo del grano duro". Vincenzo Divella, amministratore delegato dell'azienda di Rutigliano, ha sottolineato la necessità di "investire sulla qualità con doppie concimazioni e scegliendo le varietà di grano duro più adatte ai territori".

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

FARINA DEL MIO SACCO

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

MOLINOPASINI.COM