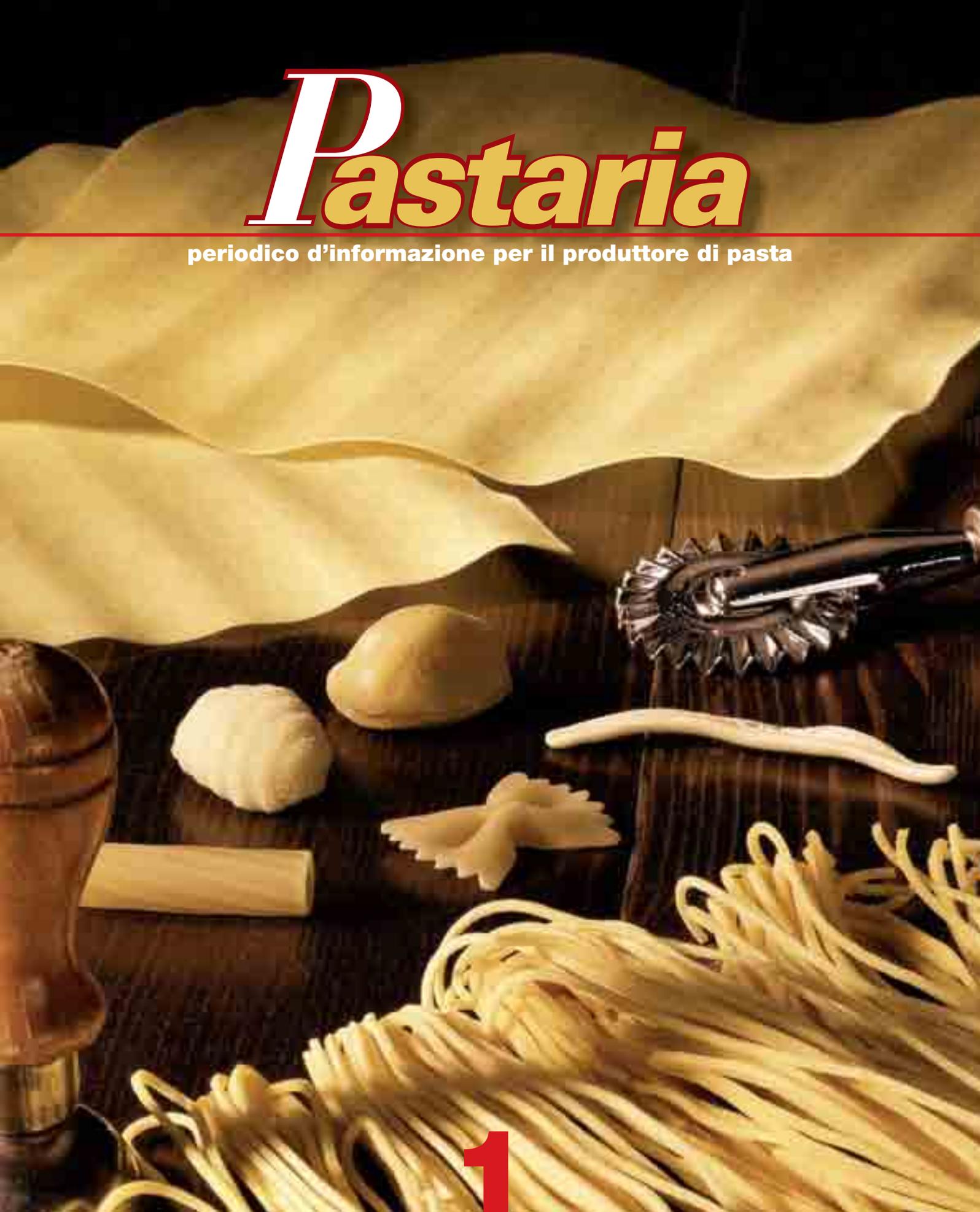


# *P***astaria**

periodico d'informazione per il produttore di pasta



anno 1 • numero 1 • settembre 2007 • [www.pastaria.it](http://www.pastaria.it)

# OMNIDRYER UN'ESSICCAZIONE MODERNA AL PASSO CON LA TRADIZIONE



IMPIANTI E MACCHINE PER PASTA SECCA, FRESCA E COUSCOUS





“COMPLIMENTI ALLA STORCI PERCHÉ HA SAPUTO CONIUGARE L'ALTO LIVELLO  
TECNOLOGICO CON L'ESIGENZA DI UNA PRODUZIONE ARTIGIANALE, DAI TEMPI LENTI  
DI ESSICCAZIONE, QUAL È LA NOSTRA.”

GIOVANNI FABBRI



**Valesi**  
STORCI DIVISION

**Storci**  
PASTA MACHINERY

*diamo sfoglia alle vostre idee*



## **Cil-Press.....**

*lavora come una sfogliatrice  
ma pensa come una pressa.*

*La prima "sfogliatrice" che comprime la pasta, come una  
pressa, con un risultato dalle qualità ineguagliabili.*

*Autopulente,....lavora anche paste bicolori o tricolori.*

BREVETTO DEPOSITATO



ESSICA srl  
Via E. Mattei 15 - 35020 Maserà di Padova Italia  
Tel. ++39 049 8860007 - Fax ++39 049 8869105  
www.essica.com - e-mail: essica@tin.it



# Pastaria

**L**'abbiamo chiamata Pastaria, questa rivista qui al debutto, giunta - c'è da crederlo - inattesa tra le mani di mille e più pastai, pescati a sorte dai pubblici elenchi: una parola poco usata, che sfugge ai dizionari e forse alla grammatica, che lì per lì lascia perplessi e titubanti sul dove fare cadere l'accento: Pastaria? Pastària?

Un aggettivo forse visto, alle volte, da qualcuno, fare capolino in articoli di riviste tecniche legato a termini come arte, attività o tradizione, e scelto da noi a voler rappresentare, in un'unica parola, ciò di cui in queste pagine da qui in poi ci vogliamo occupare: tutte le cose che hanno a che fare con la pasta. Il che vuol dire parlare di leggi e di etichette, di mercato e di consumi, di produzione e tecnologia, di sicurezza e di controlli, di materie prime e di confezionamento. E di tanto altro ancora.

Nel farlo, intendiamo rivolgerci, esclusivamente, a chi, per professione, la pasta, in Italia, la produce e la vende.

Se ne contano oltre cinquemila variamente sparsi in lungo e in largo l'intera penisola.

Siano essi produttori di orecchiette dell'assolato e meridionale Salento, di verdi e tedescofoni spinatspätzle del montuoso Alto Adige, di fregula e culurgiones di Sardegna, di corzetti della Val Polcevera, di antichissima tria di Sicilia, di tortellini e tagliatelle d'Emilia, o di paccheri e spaghetti di Gragnano nell'insieme danno vita ad un mirabile comparto produttivo che non ha pari nel mondo, custode di un patrimonio straordinario fatto di saperi e segreti, di gesti e ricette.

Ad essi ci piace pensare come ai nostri lettori, ai quali provare ad essere d'aiuto e di conforto. Di essi intendiamo parlare: delle loro iniziative, delle loro attività, dei loro prodotti. Ad essi vogliamo dare voce: ai loro sogni e ai loro bisogni, anzitutto.

Se poi, in futuro, qualcuno, divenuto lettore della nostra rivista, si chiedesse come allora debba pronunciarne il nome, diremmo Pastària, con l'accento sulla "a".

# L'importanza della Forma

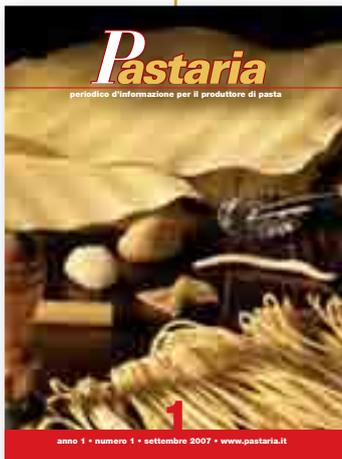
## MACCHINA PER ORECCHIETTE E CAVATELLI

- nuovo gruppo cestello formazione **BREVETTATO**
- incavatura + **profonda**
- **formati uguali a quelle fatti a mano**
- produzione da 30 a 60 kg/ora
- **alimentazione** costante e continua per una **plasticità e colore dell'impasto perfetti**
- silenziosa
- **nuovo** gruppo taglio
- **potenziamento** nastro formazione formati pasta pugliese
- completamente in acciaio inossidabile



Modello	OR/4-N orecchiette/cavatelli	OR/8-N orecchiette/cavatelli	CV/4-N cavatelli
Larghezza	mm 880	mm 880	mm 850
Profondità	mm 1.670	mm 1.670	mm 1.460
Altezza	mm 1.910	mm 2.000	mm 1.910
Potenza installata	kW. 1,9	kW. 4,0	kW. 1,3
Produzione oraria	Kg. 30	Kg. 60	Kg. 35
Peso	Kg. 250	Kg. 320	Kg. 180

RCP-GRAFICA.com - 2007



**Attualità**

Notizie..... 7

**Articoli**

Polenta e maccheroni ..... 12  
 Le regole del buon pastaio..... 16  
 Sicurezza degli alimenti ..... 22  
 Il miglio, un cereale da riscoprire..... 26  
 La certificazione UNI EN ISO 22000:2005 ..... 34  
 I materiali cellullosici..... 42  
 I consumi di pasta 2006..... 50

**Produttori**

Fontaneto..... 56  
 Pesaresi..... 61  
 APPAFRE ..... 66  
 Notizie..... 68

**Fornitori**

In una sola linea tutti i piatti pronti..... 72  
 Cannelloni e sfoglia precotta ..... 74  
 Sistemi di trasporto a tazze ..... 75  
 Impianto per pasta fresca..... 76

**Informazioni**

I prossimi appuntamenti ..... 79  
 Gli inserzionisti..... 80

**Direttore responsabile**

Lorenzo Pini

**Redazione e collaboratori**

Alberto Arrighi, Laura Celentano, Patrizia Fava (Università di Modena e Reggio Emilia), Giovanni Gozzi, Alessio Marchesani, Michele Piccinini (CERMIS), Carlo Pisani, Giuseppe Pumelli, Lino Vicini, Oretta Zanini De Vita

**Editore**

Easycolor w. m. & a. S.r.l.  
 Strada Vioni Dimo, 4  
 42016 San Rocco di Guastalla  
 Tel. +39 0522 831095  
 Fax +39 0522 831097  
 E-mail: redazione@pastaria.it

**Stampa**

Litocolor, San Rocco di Guastalla (RE)

**Pubblicità e abbonamenti**

Eliane De Toledo Bambini

**Sito internet**

www.pastaria.it

**Dati diffusionali**

Diffusione: 1000 copie

**Copyright ©**

Easycolor w. m. & a. S.r.l.  
 Proprietà letteraria riservata.

**Autorizzazione**

N. 1192 (05/09/2007)  
 Tribunale di Reggio Emilia

---

### Una soluzione per la celiachia

---

**A**rriva dall'Istituto di scienze dell'alimentazione (ISA) del Consiglio nazionale delle ricerche (CNR) di Avellino la notizia di un'innovativa metodologia da applicare all'industria alimentare, in grado di bloccare preventivamente l'insorgere della reazione allergica al glutine nei soggetti affetti da celiachia, l'intolleranza alimentare che si stima colpisca una persona su duecento.

La procedura, messa a punto e brevettata da un gruppo di ricercatori dell'ISA-CNR coordinato da Mauro Rossi, consiste in un trattamento enzimatico delle farine. Presto le persone affette da celiachia potranno di nuovo apprezzare il gusto di pane pizza e pasta senza più soffrire dei disturbi provocati dal morbo.

---

### Tedeschi mangiate pasta

---

«**C**ucinate in modo sano come gli italiani, rimpinzatevi di pasta» è il titolo assai eloquente di un articolo recentemente pubblicato sul quotidiano tedesco «Bild», che rivolge un chiaro appello ai suoi milioni di lettori: «Abbandonate i crauti e le salsicce con patate: mangiate pasta come gli italiani».

Il giornale tesse le lodi della cucina mediterranea, compiacendosi del fatto che da tempo anche in Germania si sia diffusa l'abitudine di mangiare pasta, benché troppo spesso appesantita da sughi e condimenti a base di carne e panna, a differenza di quanto accade in Italia».

---

### La dieta mediterranea patrimonio dell'umanità

---

**L**a Commissione dell'Unione europea appoggia la proposta di inserire la dieta mediterranea tra i patrimoni culturali immateriali dell'umanità, per il valore storico che ha assunto questo modello alimentare negli stili di vita e per i benefici per la salute dimostrati

scientificamente.

L'iniziativa promossa di recente dal governo spagnolo ha incontrato il sostegno dell'Italia, paese più di ogni altro simbolo della più sana e nutriente delle diete, alla base della quale, oltre a pane, frutta, verdura, sta ovviamente tantissima pasta.

**CNA Alimentare Sicilia:**

«Semplificare l'iter formativo per il rilascio dell'attestato che sostituisce il vecchio libretto sanitario»

«**B**isogna semplificare e ridurre il lungo iter corsuale e formativo al quale devono sottoporsi gli operatori del settore alimentare in Sicilia per ottenere l'attestato che sostituisce il vecchio libretto sanitario. Per questo chiediamo la modifica del decreto dell'assessorato alla Sanità che introduce le nuove direttive». Lo hanno chiesto Tindaro Germanelli, segretario regionale

CNA Alimentare, e Mario Filippello, segretario regionale CNA Sicilia, nel corso dell'audizione in sesta commissione sanità all'ARS.

«Le imprese del settore alimentare della Sicilia - hanno aggiunto - chiedono di operare alle stesse condizioni dei loro colleghi delle altre regioni, dove si è andato incontro alle esigenze di semplificazione e sburocratizzazione e di riduzione dei costi».

**Pastaria**

presentata ai produttori siciliani di pasta fresca

**I**n concomitanza con la distribuzione del primo numero di Pastaria, la nostra redazione è stata invitata a presentare la rivista agli operatori del settore in occasione di un importante incontro che vede riuniti, per la prima volta, i produttori di pasta fresca della regione Sicilia, in programma a Terrasini (Palermo) il 24 e il 25 settembre di quest'anno.

L'appuntamento, fortemente voluto da Girolamo Giglio, noto produttore di pasta fresca di Palermo da quest'anno presidente regionale di Unione Alimentare di CNA, è stato organizzato dalla CNA Sicilia e reso possibile grazie al contributo di diverse aziende che operano nel settore (Italpast e Kerry Ingredients Italia).

**On-line il sito internet di APPAFRE**

**L'**APPAFRE, l'associazione dei produttori di pasta fresca della piccola e media impresa, ha ora il proprio sito internet, raggiungibile all'indirizzo [www.appafre.it](http://www.appafre.it).

On-line dallo scorso luglio, il sito, tra le altre cose, rende disponibili ai visitatori lo statuto dell'associazione, utili informazioni sui costi e le modalità per associarsi e l'elenco dei soci.

---

**Nasce il CNSA,**

Comitato nazionale per la sicurezza alimentare

---

**C**on decreto ministeriale del ministro della salute Livia Turco e del ministro per le politiche agricole Paolo De Castro è stato istituito lo scorso 26 luglio il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (CNSA).

Si tratta di un organo consuntivo e indipendente volto a tutelare la sicurezza degli alimenti, che svolgerà una funzione di raccordo tra le strutture nazionali che si occupano di rischi alimentari e le strutture dell'Unione europea. Il CNSA lavorerà in stretta collaborazione con l'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, con sede

a Parma. Il Comitato si occuperà prevalentemente di additivi negli alimenti e nei mangimi, di salute dei vegetali, di organismi geneticamente modificati, di prodotti dietetici, di pericoli biologici, di contaminanti della catena alimentari, di salute e di benessere degli animali. È stato inoltre istituito il Comitato strategico di indirizzo, a cui prenderanno parte i ministri della Salute e delle Politiche agricole, i cui compiti sono adottare il programma di lavoro annuale e pluriennale di attività tecnico-strategica; definire le priorità di intervento; definire le linee generali di comunicazione.

---

**La ricerca alimentare di domani**

---

**S**i è insediato lo scorso 20 luglio in Confindustria il Board della piattaforma tecnologica «*Italian Food for Life*», promossa da Federalimentare, la Federazione dell'industria alimentare del nostro paese. Ne dà notizia un comunicato stampa di Federalimentare. Quaranta alte personalità, i vertici scientifici e della ricerca alimentare – dell'industria (Barilla, Ferrero, Illy, Granarolo, Peroni, Cargill Italia, Inalca, ecc.), dell'Università (Università di Bologna, Milano, Roma, Perugia, Parma, Napoli), degli enti governativi (ENEA, INRAN, Stazioni sperimentale di Parma, Istituto superiore di sanità, Istituti zooprofilattici, CRA,

CNR), dei ministeri competenti (Salute, Sviluppo economico, Università e ricerca, Politiche agricole, Commercio internazionale) e delle Regioni e Agenzie di trasferimento (APRE, Tecnoalimenti, Progetto Europa) nonché della agricoltura e della cooperazione – hanno approvato l'agenda strategica di ricerca dal 2008 al 2020. Le priorità di medio-lungo termine per il nostro Paese nella sua principale filiera, quella agroalimentare: i nuovi consumi, la salute, la qualità, la produzione sostenibile, la sicurezza alimentare, la gestione efficiente della catena, l'educazione e il trasferimento tecnologico.

**Confartigianato Alimentazione e Cna Alimentare** aderiscono alla Coalizione ItaliaEuropa - Liberi da Ogm: «Sì alla tutela della nostra tradizione agroalimentare e alla sicurezza per i consumatori»

**T**utela della tradizione agroalimentare italiana e sicurezza per i consumatori come regole cardini di un modello produttivo dell'agroalimentare che punti ad essere unico, innovatore e protagonista in un mondo globalizzato.

È l'obiettivo dell'impegno di Confartigianato Alimentazione e CNA Alimentare che aderiscono alla Coalizione ItaliaEuropa - Liberi da OGM.

Le possibilità di sviluppo delle imprese artigiane e delle PMI dell'agroalimentare italiano di fatto sono incentrate sulle peculiarità originali delle nostre produzioni agroalimentari, contraddistinte dai tratti della tipicità, della tracciabilità, della genuinità e del legame inscindibile territorio-storia-cultura, e che risultano pertanto incompatibili con la presenza al loro interno di OGM.

A giudizio delle due confederazioni sono necessari interventi a difesa delle produzioni tipiche e tradizionali del nostro artigianato agroalimentare rappresentato da 80.000 imprese, con 240.000 addetti, che realizzano quasi il 90% delle spe-

cialità della cucina italiana. Un patrimonio produttivo apprezzato in tutto il mondo proprio per la qualità delle materie prime con le quali vengono realizzati i piatti tipici della nostra tavola. Confartigianato Alimentazione e CNA Alimentare chiedono pertanto l'intervento del Governo e del Parlamento per garantire la corretta informazione dei consumatori e la valorizzazione delle tradizioni produttive delle piccole imprese che utilizzano materie prime sicure e prive di OGM. Con l'obiettivo di consentire alle nostre aziende ed al made in Italy alimentare di mantenere posizioni competitive sui mercati nazionale e mondiale. Per le confederazioni è indispensabile che i consumatori possano operare una scelta consapevole, in piena trasparenza e sicurezza, degli alimenti che acquistano. Un consumatore più informato e responsabile è l'arma migliore per contrastare i fenomeni della concorrenza sleale, delle contraffazioni, delle importazioni illegali di prodotti a costi irrisori e a scarso valore aggiunto.

## opportunità

### Investitori e manager,

con una lunga esperienza nella gestione e nello sviluppo di società agroalimentari, **cercano, da acquisire**, per svilupparle nei mercati internazionali, aziende del settore, anche **pastifici**, di dimensioni medie, con un fatturato fra i 20 e i 50 milioni di euro, con una produzione tipica e di qualità.

### Scrivere a:

Easycolor S.r.l. • Redazione di Pastaria • Via Vioni, 4 • 42016 San Rocco di Guastalla (RE) • Email: [annunci@pastaria.it](mailto:annunci@pastaria.it)

---

**Somministrazione nei laboratori artigiani:**

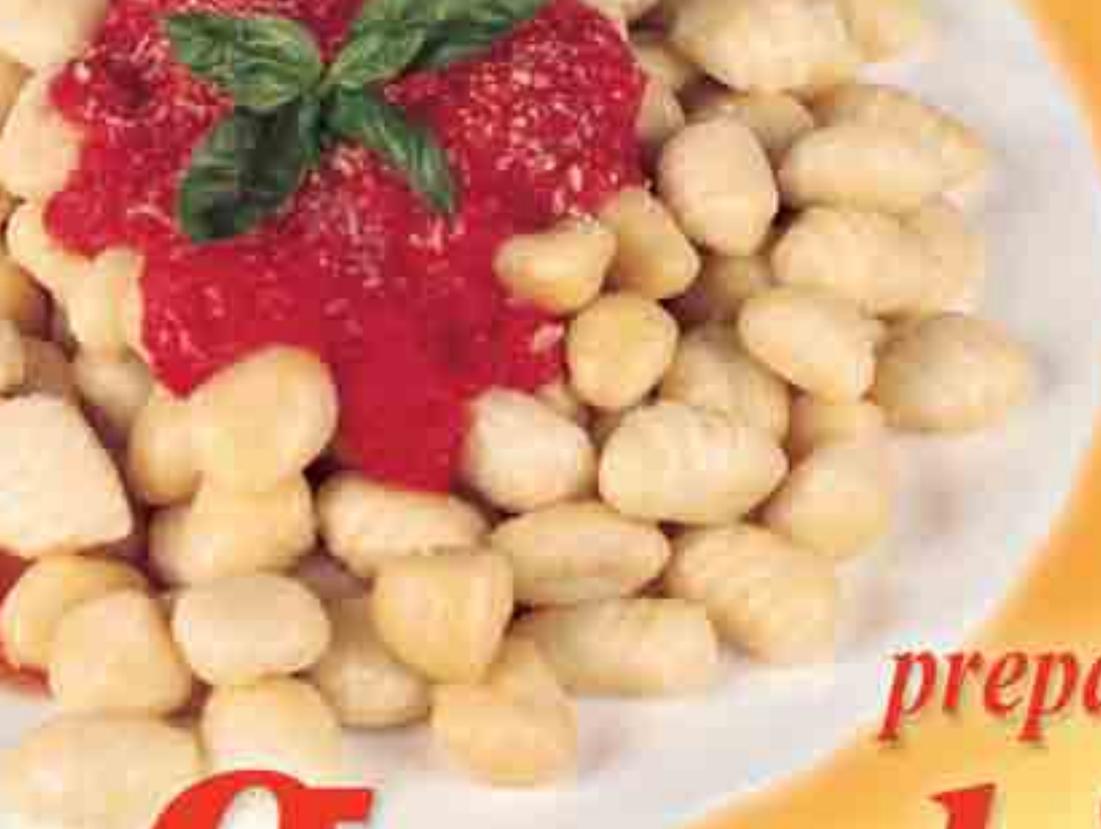
appello della **CNA** ai parlamentari pugliesi.

La **CNA Alimentare** chiede la possibilità di far consumare ai clienti i loro prodotti nei locali dell'impresa, possibile a oggi in tutti gli esercizi commerciali.

---

**N**ei prossimi giorni, in sede di approvazione della legge Bersani sarà discusso un emendamento che prevede l'estensione della cosiddetta somministrazione non assistita anche agli artigiani. La CNA Alimentare di Puglia ha inviato una nota a tutti i parlamentari pugliesi chiedendo attenzione e sostegno ad un emendamento che riguarda la somministrazione nei laboratori alimentari artigiani. Nei prossimi giorni infatti, in Parlamento, in sede di approvazione della legge Bersani sulle liberalizzazioni sarà discusso un emendamento che prevede l'estensione della somministrazione non assistita anche agli artigiani. Gli artigiani del settore alimentare (in Puglia 5536 al 31 marzo 2007) chiedono, in sostanza, la possibilità di far consumare ai clienti i loro prodotti nei locali dell'impresa. Utilizzando gli arredi dell'azienda, ma senza servizio al tavolo. Si tratta di quella che in gergo si chiama «somministrazione non assistita», possibile a oggi in tutti gli esercizi commerciali (si pensi ai bar o alle vinerie e anche ai panifici). Ma non nelle pasticcerie e gelaterie di produzione artigianale, né nelle rosticcerie, le focaccerie, piuttosto che nelle pizzerie da asporto e nelle gastronomie. Un fatto che CNA Alimentare, da tempo impegnata in questa battaglia di equità, considera lesivo delle reali

condizioni di competitività. «Con la legge 248/06 – fa notare infatti il segretario regionale CNA Puglia Pasquale Ribezzo – è stato consentito alle imprese di produzione del pane e agli esercizi commerciali di vicinato l'attività di vendita per il consumo sul posto dei prodotti, utilizzando locali ed arredi dell'impresa. Contemporaneamente però le imprese di produzione alimentare che vendono al dettaglio e fanno degustare i loro prodotti in loco vanno incontro a multe e sanzioni. Si tratta di vincoli ormai ingiustificati di fronte ad una moderna organizzazione dell'attività di produzione che, specie nel caso di piccole imprese orientate soprattutto al mercato locale, deve necessariamente qualificarsi e in una certa misura essere integrata da elementi di servizio per mostrarsi più aderente e funzionale alle esigenze della clientela». Lo stesso emendamento, però, secondo CNA Alimentare, contiene una norma da cassare. «È previsto che agli artigiani si estendano gli stessi requisiti professionali della normativa sul commercio, obbligando chi già produce, e quindi possiede tutte le competenze professionali per garantire prodotti salubri e di qualità, a fare inutili corsi di formazione e a sostenere oneri assolutamente ingiustificati.



Una nuova e vincente  
creatività del Molino  
Pasini all'insegna della  
qualità più genuina

preparato per

# Gnocchi di patata

DELLA MIGLIORE TRADIZIONE ITALIANA

- Gnocchi "pulti" senza puntature, prodotti con fiocco derivato dalle migliori qualità di patate olandesi.
- Lavorazione a freddo semplice e veloce, in due versioni, per preparazione manuale e meccanica.
- A contatto con l'acqua, l'impasto libera aroma e gusto caratteristico della patata appena cotta e passata.
- Ottima tenuta alla cottura.
- Disponibilità di preparati per lavorazione a caldo.
- Gli gnocchi risultano elastici e morbidi allo stesso tempo, con la consistenza ideale e propria di un prodotto "fatto come una volta" di un bel colore giallo-ambra naturale.

Confezione "Famiglia" kg. 0,800  
per lavorazione manuale  
Confezione "Catering" kg. 0,800 e kg. 10  
per lavorazione meccanica  
Confezione "Tecno Macchina" Kg. 10  
con un ottimo rapporto qualità/prezzo



Sede e Stabilimento Cesole (MN) - Tel.: +39 0376 969015 - Fax: +39 0376 969274  
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com



# Polenta e

**Oretta Zanini De Vita**

È dedicato a polenta e maccheroni il primo articolo sulla cultura e sulla storia delle paste alimentari.

Nei prossimi numeri, Oretta Zanini De Vita, storica della gastronomia, ci condurrà in uno straordinario viaggio lungo la penisola alla scoperta dei più singolari e straordinari formati di pasta che l'estro e l'abilità degli italiani hanno saputo creare.



Il vento della rivoluzione francese investe, tra la fine del '700 e gli inizi dell'800 un'Europa in piena ripresa demografica: gli storici sono concordi nell'attribuire questa ripresa alla rivoluzione alimentare che, a partire dalla metà del '700, si espande dall'Europa del nord verso il Mediterraneo, attraversando l'Inghilterra, la Germania, la Francia per arrivare in Italia. Questa rivoluzione alimentare che fece migliorare notevolmente la poverissima alimentazione delle popolazioni rurali, ebbe fra le sue concause, oltre all'evoluzione tecnologica, ad una più attenta e scientifica rotazione delle colture, ad una maggiore estensione delle terre coltivate, specie nel sud-Italia, anche gli investimenti dei capitali borghesi, nuovi padroni del latifondo, che intravedono cospicui guadagni dallo sfruttamento intensivo del terreno coltivato a grano, riso o prodotti zootecnici. Il potenziamento dei trasporti e della rete viaria consente infatti di avviare in tempi relativamente brevi i propri prodotti agricoli dalle a buon rendimento ai mercati di consumo in aree anche lontane.

Ma la causa principale della rivoluzione alimentare e per conseguenza di quella demografica, è concordemente da attribuire alla diffusione del mais. Questo cereale, giunto in Europa dal sud-America a seguito dei Conquistadores spagnoli, era rimasto per due secoli confinato negli orti botanici a disposizione degli studiosi, e più che altro guardato con curiosità (proprio come avveniva per il pomodoro). Ma a partire dalla seconda metà del '700 la sua coltivazione si diffonde nella Valle Padana, scalzando prepotentemente la produzione tradizionale di graminacee povere come la veccia, il miglio e la segale. A partire dall'800 il mais domina incontrastato le campagne del Nord, occupando anche parte delle Marche, dell'Umbria e della Toscana fino quasi ad arrivare alle porte di Roma. E la polenta sulle tavole poverissime costituisce un salto, non certo qualitativo, ma sicuramente quantitativo cospicuo per la bocca sempre affamata del contadino, fino a diventare l'unica fonte alimentare in larghe zone specie del Veneto e della Lombardia. Il

# Maccheroni

colono, ma soprattutto il nuovo proprietario terriero, con l'occhio alla possibilità di trarre maggior profitto dalla produzione agricola, coltiva sempre più riso o grano da avviare al commercio, mentre contemporaneamente aree sempre più estese vengono destinate alla coltura del granoturco, che serve anche per pagare la manodopera bracciantile. Il fittavolo, dal canto suo, riserva zone sempre maggiori alla coltura di questo cereale anche per poter pagare i canoni di affitto dei fondi

rustici, sempre più gravosi. E così, piano piano, ad una denutrizione endemica ma più variata si sostituisce una malnutrizione dovuta al monofagismo maidico.

Lo squilibrato apporto di amidi, grassi e proteine, che la scienza medica non era ancora riuscita ad individuare, produsse danni irreversibili al sistema nervoso, che il linguaggio popolare chiamò "mal della miseria": verso la primavera la pelle cominciava a squamarsi e ad aggrinzirsi: erano i primi sintomi della

pellagra (da pelle agra, arricciata), cui seguivano disturbi dell'apparato gastrointestinale, fino al delirio, alle allucinazioni e alla demenza finale. Come a dire che si impazziva per la fame. Che questo flagello fosse legato alla povertà dell'alimentazione maidica fu subito chiaro, anche se si dovette attendere l'inizio del Novecento per stabilire che il mais era totalmente privo di quella vitamina PP (così detta dalle prime lettere della locuzione inglese «pellagra preventing», ossia «che previene la



pellagra») indispensabile all'organismo umano.

Alla metà dell'800 la pellagra è una malattia sociale che colpisce, nel Veneto e in Lombardia, il 3-3,20% del bracciantato agricolo, mentre si arrestò sotto le mura dei centri urbani dove, seppur diffusissima, la polenta trovò presso i poveri un contorno di verdure e molto raramente di grassi animali, assenti pressoché totalmente dall'alimentazione delle campagne. Una statistica condotta nel Lombardo Veneto in quel periodo dal Governo austriaco rileva che l'apporto proteico animale pro capite nelle campagne

era di pochi grammi al giorno. La pellagra, endemica nelle campagne del nord-Italia fino alla prima guerra mondiale, regredì da sola con le migliorate condizioni alimentari della popolazione.

E nel Sud? Nel sud c'era un'altra Italia, dove il mais attecchì molto marginalmente. Qui le terre rimaste in mano ai baroni latifondisti non ebbero l'apporto dei capitali della borghesia rurale - totalmente assente - e si seguì a coltivare pochi anche se ottimi grani, buon olio, con tassi di incremento della produzione non molto rilevanti, dovuti essenzialmente al recupero di terreni agricoli

ottenuto con disboscamenti selvaggi, causa di quei dissesti idrogeologici di cui ancora oggi il Sud paga le conseguenze.

Qui tuttavia, già a partire dal secolo XVII si era diffuso ed era progressivamente aumentato l'uso delle paste alimentari. E nel momento del boom demografico verso la metà del '700 il napoletano poteva consumare quotidianamente il suo piatto di maccheroni conditi con il cacio e più tardi anche con il pomodoro. Un apporto di proteine vegetali non mancò mai al lazzaro del Sud, che poteva cibarsi di prodotti orticoli, soprattutto cavoli, che le ferti-



li terre producevano copiosi. Ma il boom demografico che concentrò nell'800 a Napoli 441 mila abitanti, facendone la capitale più popolosa d'Europa, portò comunque ad un impoverimento dal punto di vista dietetico e il napoletano si andò via via trasformando sempre più da "mangiafoglie" a "mangiamaccheroni". I viaggiatori del momento, ma anche i pittori, sono ricchi di immagini riferite al consumo dei maccheroni cucinati all'angolo delle strade e abilmente mangiati con le mani. Goethe nel suo *Viaggio in Italia* racconta che i maccheroni «si trovano dappertutto e per pochi soldi, si cuociono perlopiù nell'acqua e vi si grattugia sopra il formaggio che serve ad un tempo da grasso e da condimento». Lo stesso paesaggio collinare si era andato punteggiando di piccoli mulini, molte sulle rive del Sarno, le cui acque particolari erano universalmente conosciute come ottime per la confezione della pasta. L'avvento degli "ingegni" meccanici facilitarono velocizzando gli impasti di acqua e farina, mentre le nuove e numerose trafilie permisero il moltiplicarsi dei formati. Il lavoro del maccheronaio si fece affannosamente più veloce e i lunghi e tortuosi tratturi che conducevano nella grande e popolosa capitale del Regno erano percorsi quotidianamente da una lunga processione di muli il cui basto era stato caricato di

enormi ceste piene di pasta accuratamente seccata al sole.

La pasta, in questo momento, risale con fatica le strade verso le aree del mais, del riso e delle patate; la si confeziona con farina di grano tenero, ma nelle aree depresse anche con quella di castagne o con il grano saraceno mentre il condimento è sempre più spesso costituito da burro o grasso animale. Per tutto il sec XIX la dieta dell'alimentazione rurale, a differenza dei ceti cittadini, del sud è costituita oltre che dalla patata, soprattutto dal pane bagnato nell'acqua salata con l'aggiunta di vegetali come il pomodoro e condita con olio di oliva. La pasta è riservata alle festività importanti. Paradossalmente è proprio nell'endemica penuria di cibo del contadino, sia del nord che del sud, nella sua continua faticosa, ma intelligente e fantasiosa ricerca di "qualcosa" con cui impreziosire e condire polenta o maccheroni, che affondano le radici della nostra grande cucina popolare, base di una cultura gastronomica fra le più raffinate ed apprezzate nel mondo. ■



# le Regole del buon pastaio

**Lino Vicini**

In questo primo articolo dedicato alla legislazione proponiamo uno sguardo d'insieme sulle norme giuridiche in tema di produzione e commercializzazione di paste alimentari.

Ad approfondimenti e aggiornamenti legislativi che interessino il produttore di pasta sarà dedicato ampio spazio su ciascuno dei prossimi numeri di Pastaria.

In questo primo articolo dedicato alla legislazione e alla giurisprudenza dei prodotti alimentari ed in particolare ai problemi relativi alla produzione e commercializzazione dei diversi tipi di paste, tenteremo di fornire "le regole del buon pastaio", partendo dall'individuazione delle principali norme giuridiche che devono essere rispettate nella produzione di tale tipo di alimenti.

Tali regole possono dividersi in modo schematico e semplificato a seconda della loro origine in due grandi categorie: da una parte le disposizioni introdotte dal legislatore italiano e stratificatesi nel corso degli anni; dall'altra le norme di creazione comunitaria che assumono un ruolo ed una importanza crescenti con l'evolversi dell'integrazione europea.

Giova ricordare che le disposizioni comunitarie si caratterizzano per la posizione gerarchicamente sovraordinata che assumono rispetto alle norme nazionali, ciò significa, in estrema sintesi, che in caso di contrasto tra norme europee e italiane le seconde devono essere disapplicate a vantaggio delle prime.

Mentre la conoscenza delle norme nazionali è più diffusa, non sempre è noto il funzionamento delle norme europee, per esempio si tendono a confondere le principali fonti del diritto comunitario, regolamenti e direttive.

I regolamenti sono atti a portata generale, obbligatori e direttamente applicabili in ciascuno degli Stati membri dell'Unione europea; viceversa le direttive vincolano lo Stato membro (per esempio l'Italia) cui sono rivolte per quanto riguarda il risultato da raggiungere, senza incidere sulla competenza degli organi nazionali in merito alla forma e ai mezzi necessari a raggiungere detto risultato.

Dunque le direttive non hanno efficacia diretta nei confronti dei singoli cittadini e non producono diritti ed obblighi che i giudici nazionali devono fare osservare.

Le direttive devono essere attuate o recepite e ciò significa che ogni Stato membro deve emanare una norma corrispondente, quella si vincolante per tutti i cittadini di quello Stato. Per fare un esempio concreto mentre il regolamento n. 178 del



2002 ha creato direttamente nuovi obblighi in tema di rintracciabilità degli alimenti, la direttiva n. 89 del 2003, cosiddetta “allergeni”, ha modificato la norma italiana in tema di etichettatura solo a seguito del suo recepimento con un decreto legislativo emanato dal governo italiano sulla base di una legge delega.

Ne consegue che il diritto alimentare negli ultimi anni è stato caratterizzato da una massiccia presenza di regolamenti comunitari i quali si propongono di uniformare a livello europeo numerosi aspetti della produzione e sicurezza degli alimenti. Il più celebre e citato dei menzionati testi normativi è senza dubbio il regolamento n. 178/02/CE del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare,

istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il regolamento n. 178 del 2002 costituisce la fonte primaria del diritto alimentare europeo moderno e deve essere tenuto ben presente nell’applicazione di tutte le altre diverse disposizioni particolari.

Il regolamento prevede infatti molte definizioni e concetti generali e verrà spesso ripreso nei prossimi commenti per chiarire possibili dubbi e problemi interpretativi.

A fianco delle regole comunitarie, come detto sempre più importanti e vincolanti per tutti gli operatori, si pongono le fonti del diritto nazionali e per quanto ci riguarda le leggi italiane.

Un aspetto molto importante da

tenere in considerazione nella materia del diritto alimentare per la soluzione dei dubbi è il rapporto di interconnessione tra le disposizioni comunitarie e quelle nazionali.

Come anticipato sopra le norme italiane devono essere obbligatoriamente rispettate per le produzioni di alimenti che vengono realizzate nel nostro paese, ma possono essere disapplicate se si pongono in contrasto con le disposizioni contenute in fonti comunitarie di rango superiore come avviene con i sopra citati regolamenti.

Le disposizioni nazionali in generale infatti sono ritenute lecite nella misura in cui non si pongano in contrasto con le disposizioni del diritto europeo o non diano luogo ad effetti distorsivi tra i diversi operatori commerciali dei paesi membri.

È comprensibile che in questa situazione di apparente caos coloro che quotidianamente devono applicare le norme si sentano a disagio, tuttavia, come vedremo, l'applicazione di alcuni principi guida è sufficiente per dipanare le situazioni più complesse.

Un esempio tratto dalla giurisprudenza della Corte costituzionale riguardante lo specifico di paste alimentari è illuminante.

Il legale rappresentante di un pastificio era stato sanzionato per aver prodotto e commercializzato pasta alimentare secca denominata «specialità gastronomica alle erbe aromatiche» contenente ingredienti non consentiti (aglio e prezzemolo) dalle allora vigenti disposizioni di legge.

Il pastaio aveva proposto quindi rituale opposizione all'ordinanza in giunzione davanti al pretore di Pordenone.

Lo stesso pretore aveva, dal canto suo, sollevato questione di legittimità costituzionale degli articoli 28, 30, 31 e 36 della legge 580 del 1967 sulla pasta per presunta violazione agli artt. 3 (principio di uguaglianza) e 41 comma 1 (principio di libera iniziativa economica) della Costituzione.

Secondo il ragionamento del giudice la pasta cui si riferisce la contestazione avrebbe potuto essere legittimamente importata da uno

degli Stati membri della Comunità ovvero prodotta per l'esportazione, mentre non avrebbe potuto essere prodotta da un imprenditore italiano per il mercato interno. Tale concreta situazione si sarebbe posta in contrasto con l'art. 3 della Costituzione per evidente irragionevole disparità di trattamento tra produttori del medesimo alimento a seconda del luogo in cui lo stesso era destinato ad essere commercializzato.

La Corte costituzionale italiana (con la sentenza n. 443 del 30 dicembre 1997) ha dunque dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'art. 30 della legge 4 luglio 1967 n. 580 («disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari») per violazione degli artt. 3 e 41 della Costituzione.

La Consulta ha risolto la questione prendendo le mosse dal fondamentale principio di libera circolazione delle merci, secondo cui non è consentito ad uno Stato membro applicare una normativa nazionale che limiti l'importazione di merci prodotte e messe in commercio secondo le leggi dello stato di provenienza.

Sulla base di tale principio del diritto comunitario lo Stato italiano non aveva alcun potere di porre ostacoli alla produzione in uno Stato membro di paste alimentari, destinate al consumo in Italia, contenenti ingredienti diversi da quelli autorizzati

dalla legge nazionale ma ammessi dal diritto comunitario.

Nello scontro tra le diverse disposizioni di legge, da un lato quelle contenute nella normativa italiana che si proponeva lo scopo di proteggere le caratteristiche qualitative delle produzioni tradizionali nazionali, e dall'altro lato quelle comunitarie, tese a favorire al massimo la libera circolazione delle merci all'interno di un unico grande mercato europeo, deve necessariamente prevalere il secondo scopo con conseguente adeguamento del diritto interno ai principi del trattato comunitario.

La Corte ha pertanto riconosciuto in modo chiaro e deciso la supremazia del diritto comunitario rispetto al diritto nazionale.

La circostanza più curiosa e paradossale della vicenda è la seguente: se la stessa domanda fosse stata posta alla Corte di giustizia europea questa avrebbe, con ogni probabilità, semplicemente rilevato che la norma nazionale era indifferente per il diritto comunitario in quanto non creava alcun intralcio ai produttori di pasta degli altri Stati.

Infatti la disposizione della legge italiana del 1967 non avrebbe mai potuto essere applicata dallo Stato italiano ai produttori di pasta degli altri paesi europei, con conseguente formale rispetto della libertà di circolazione delle merci all'interno del mercato comune.

I produttori del Bel Paese si sarebbero trovati in una posizione di discriminazione rispetto ai concorrenti europei essendo tenuti a rispettare le più restrittive norme nazionali.

Inoltre i pastai del nostro paese non avrebbero potuto lamentare tale situazione davanti al giudice comunitario, ma esclusivamente avanti al giudice italiano, unico competente a valutare la conformità costituzionale della disposizione di legge ordinaria.

Dopo questa doverosa premessa sul diritto comunitario ed i suoi rapporti con il diritto nazionale si deve osservare che il legislatore italiano ha avuto modo nel corso del tempo

di occuparsi in modo dettagliato dei prodotti alimentari sia con l'emanazione di normative specifiche per determinati prodotti sia con leggi più generali applicabili a tutti i prodotti indistintamente.

La fondamentale legge 30 aprile 1962, n. 283, in materia di «disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande» costituisce la “legge quadro” in tema di alimenti e contiene anche le disposizioni incriminatrici di cui agli artt. 5, 6 e 12.

Con particolare riferimento al settore della pasta si devono ricordare i due testi normativi principali che si sono succeduti ed integrati a partire

dalla fine degli anni Sessanta dello scorso secolo.

Il primo è costituito dalla legge 4 luglio 1967, n. 580, già citata in precedenza, che si è occupata di disciplinare non solo le paste alimentari ma anche la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati e del pane.

Il decreto del presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187, intitolato «Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari a norma dell'art. 50 della legge 22 febbraio 1994 n. 146» ha sostituito e novato in gran parte la normativa del 1967,





tuttavia non abrogandola nella sua totalità.

All'attenzione dell'operatore inoltre si segnalano le disposizioni contenute nel codice penale in tema di alimenti.

Il codice prevede al libro II dei delitti nel titolo VI che punisce i reati contro l'incolumità pubblica e nel titolo VIII relativo i reati contro l'industria e il commercio.

Nel primo insieme di reati si segnalano i seguenti delitti: l'avvelenamento di sostanze alimentari (art. 439 c.p.), l'adulterazione o contraffazione di sostanze alimentari (art. 440 c.p.), il commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate (art. 442 c.p.), il commercio di sostanze alimentari nocive (art. 444 c.p.).

Viceversa nel secondo tipo di condotte penalmente rilevanti ritroviamo il delitto di frode in commercio (art. 515 c.p.), la vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.), la vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.).

Le sanzioni previste nella legge n. 283 del 1962 e codice penale trovano concreta applicazione anche nel caso di produzione di pasta.

Nei prossimi numeri di *Pastaria* saranno esposti i casi più ricorrenti di procedimenti penali risolti dai tribunali italiani e saranno affrontati in dettaglio i suggerimenti più opportuni al fine di evitare inutili contesta-

zioni e possibili sequestri di prodotti e strutture produttive.

La materia che ci occupa si caratterizza indubbiamente per tecnicismo e difficoltà dovute non unicamente alla complessità dell'ordinamento e alla molteplicità delle fonti comunitarie e nazionali, ma anche per la mancanza in parte degli operatori di una approfondita conoscenza delle regole principali e fondamentali per il buon operare.

Scopo principale dei prossimi articoli in tema di legislazione sarà quello di colmare le lacune ed esporre nel modo più semplice e comprensibile le varie disposizioni che interessano il produttore e venditore di pasta così da renderlo edotto non solo dei suoi doveri ma anche dei diritti, che sono molti in questo campo.

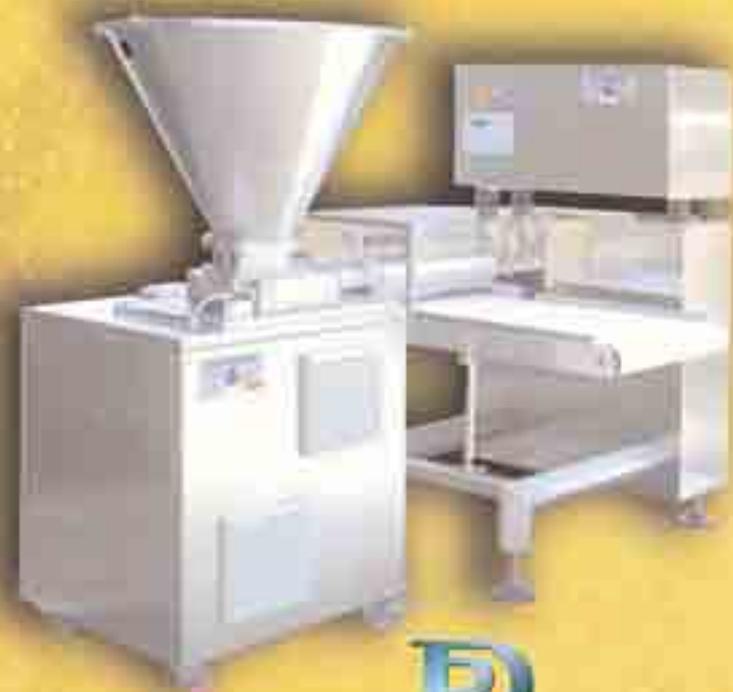
A tale proposito si può richiamare la celeberrima definizione di diritto attribuita ad Ulpiano contenuta nel Digesto secondo cui l'attività umana deve ridursi al rispetto di tre principi fondamentali: «*Honeste vivere, neminem ledere, suum cuique tribuere*», ossia «vivere onestamente, non ledere nessuno e dare ad ognuno ciò che gli spetta».

Se il diritto è per definizione l'arte del buono e del giusto, applicare tale regola alla produzione del più celebre alimento italiano non può che produrre un ottimo risultato. ■

# TC **TECNOMACHINE**



**RV 540**



**TD200**

22075 Lurate Caccivio (CO) Italy - Via Resinella, 4  
Tel. +39 031 490517 Fax +39 031 390110  
E-MAIL: info@dominioni-puntoepasta.com

[www.dominioni-puntoepasta.com](http://www.dominioni-puntoepasta.com)



**DOMINIONI  
GROUP**

**Performance raffinate**

# l'evoluzione del pensiero tecnico e giuridico in tema di sicurezza degli alimenti

**Giuseppe Pumelli**

La sicurezza degli alimenti è un tema di particolare importanza per gli operatori del settore alimentare e, come tale, troverà ampio nei prossimi numeri di *Pastaria*. Questo articolo introduce all'argomento ripercorrendo le principali tappe dell'evoluzione del concetto di sicurezza alimentare dal punto di vista tecnico e giuridico.

**N**ei confronti degli alimenti l'uomo solo in tempi relativamente recenti ha sviluppato una certa sfiducia, dopo avere preso coscienza del fatto che l'insorgenza di determinate malattie era collegato all'uso di alimenti che inspiegabilmente diventavano pericolosi pur non presentando niente di anomalo rispetto a quelli normalmente utilizzati.

Da sempre, infatti, si temeva che un alimento potesse essere avvelenato o che il suo consumo eccessivo potesse nuocere alla salute, ma concepire che un alimento potesse diventare nocivo per l'azione di batteri o residui di sostanze chimiche altrove utilizzate era impensabile.

Solo dopo il 1860, grazie alle geniali osservazioni di Pasteur, si prende coscienza che un normale alimento, se contaminato da determinati batteri o parassiti, anche senza un'azione fraudolenta dell'uomo, può diventare addirittura letale.

Grazie a questa consapevolezza, nasce un filone legislativo e tecnico che rivoluziona completamente il rapporto uomo/cibo, attraverso mutamenti graduali nei quali il pen-

siero scientifico condiziona dapprima il legislatore e successivamente l'opinione pubblica. Ovviamente, la diffidenza verso le nuove teorie scientifiche, viste sempre con sospetto e la scarsità dei mezzi d'informazione dei tempi, le norme igieniche stentano ad essere accettate nella popolazione, così come oggi, ribaltando il pensiero di allora, si richiede sovente un eccesso immotivato di precauzioni e si nutre una repulsione immotivata nei confronti degli alimenti ad elevato contenuto tecnologico.

La presa di conoscenza di questi pericoli, porta, sulla base del pensiero scientifico di allora, all'emanazione delle prime norme contro il pericolo proveniente dagli alimenti. L'unità d'Italia, avvenuta nel 1861, vedi il suo primo codice penale con norme severe nei confronti dell'adulterazione degli alimenti e anche una punizione per coloro che detenevano alimenti non adulterati né contraffatti, ma ugualmente pericolosi per la salute pubblica; ovviamente queste norme funzionavano solo nei confronti delle situazioni di pericolo allora individuate.



Per il rispetto dei disposti ci si affidava solo alla serietà del produttore, venditore, ecc., e l'eventuale disonestà veniva alla luce solo quando si verificava un episodio di malattia dovuto all'ingestione di questi alimenti nocivi. Mancava, in altre parole, un controllo preventivo.

Bisogna attendere la fine degli anni '20 per trovare i primi disposti che cercano (e con successo) di impedire il manifestarsi degli episodi di tossinfezioni alimentari. Queste norme sono costituite dai disposti che obbligano la macellazione dei grandi animali nei macelli pubblici alla presenza del veterinario e dal-

l'istituzione delle centrali del latte. È ovvio, in questo contesto culturale, che non vengono presi in considerazione né i piccoli animali, né gli ortofrutticoli, né i vari prodotti del grano (pane e pasta). Infatti, l'incidenza della presenza di agenti nocivi in questi alimenti è estremamente bassa e solo il grano contaminato dalla segale cornuta era escluso dal mercato.

Per quanto riguarda l'iter commerciale dopo l'abbattimento dell'animale o la pastorizzazione del latte, viene istituito un blando controllo definito "vigilanza", peraltro tendente ad accertare che gli alimenti

non fossero ammuffiti o in stato di putrefazione, poiché questa era la cultura di allora.

La presenza di sostanze estranee e l'uso degli additivi erano consentiti, salvo che vi fosse conoscenza scientifica sul fatto che determinate dosi erano nocive in concreto ed immediatamente per la singola assunzione.

Bisogna attendere gli anni '60, perché il pensiero scientifico progredisca e ci si indirizzi maggiormente verso una più rigida azione preventiva, intuendo che è vantaggio di tutti agire prima che si manifestino gli episodi spiacevoli.

La spinta verso questo nuovo indirizzo viene data da una serie di fattori concomitanti, fra i quali il boom economico che sposta i consumi verso alimenti prodotti in zone lontane da quelle di produzione, il progredire dell'industria chimica, la quale, dovendo offrire alimenti più sicuri e di più lunga durata, impiega massicciamente nuove sostanze e, infine, la diffidenza verso queste nuove sostanze che, fatto nuovo, potevano manifestare la loro azione nociva dopo tempi lunghi rispetto

all'ingestione e che agivano anche per accumulo, ossia finché l'individuo attraverso ripetute ingestioni non arrivava alla dose tossica, erano apparentemente innocue.

Il fatto che desta un grande allarme sociale è quello del collegamento con il talidomide e la nascita di bambini down. Il talidomide era un blando tranquillante, considerato estremamente sicuro e di largo uso in Svezia. È facile immaginare il clamore che solleva nel mondo quando viene scoperto che aveva un'azione teratogena nei confronti della prole.

Le sostanze chimiche vengono tutte associate a danni futuri, tutt'altro che dimostrabili e si dimentica che senza di esse molti alimenti non sarebbero conservabili o sarebbero assai più pericolosi.

Sotto la spinta dell'opinione pubblica è l'Italia ad essere la prima a proibire nel 1961 l'uso degli estrogeni negli animali d'allevamento, proibizione che verrà recepita dalla Comunità europea solo nel 1992. Inoltre nasce il concetto di prevenzione, con l'emanazione della legge 30 aprile 1962 n. 283.

Questa norma pone una serie di divieti nei confronti degli alimenti che non sono stati correttamente manipolati basandosi sul presupposto che non è possibile controllare ogni singolo alimento prodotto, ma è possibile controllare la serietà del

produttore attraverso una serie di parametri che, se violati, aumentano le probabilità che l'alimento possa contenere elementi di pericolo, indipendentemente dal fatto che l'alimento effettivamente analizzato risultasse innocuo. Si introducono, quindi, l'obbligo dell'autorizzazione sanitaria ed una serie di parametri igienici da rispettare in ogni fase produttiva.

Nei confronti degli additivi si introduce un nuovo concetto, ossia quello che tutti gli additivi sono tossici e quindi vietati, salvo quelli autorizzati esplicitamente in quell'alimento e nelle dosi indicate. Ovviamente, vengono autorizzati solo quelli sicuramente innocui ed esclusivamente in quegli alimenti nei quali vi è un significato tecnologico. Non deve stupire, quindi, se, per esempio, lo stesso additivo in un prodotto è considerato innocuo e lecito ed in un altro vietato. Infine, l'autorizzazione all'uso viene subordinata alla certezza dell'innocuità alla luce delle attuali conoscenze e sottoposta a revisione annuale per far fronte alle future ipotesi scientifiche.

Il fatto che l'alimento prodotto in modo non conforme, ripeto, sia sano e commestibile non fa venir meno l'obbligo di sequestro e distruzione da parte delle autorità di controllo. Si introduce, di fatto, il principio di precauzione, anche se in modo velato e non completo.

Questa norma suscita molte perplessità e resistenze, poiché crea notevoli difficoltà a chi produce, oltre ad un notevole aumento dei costi. Come conseguenza dobbiamo aspettare fino al 1980 per vedere emanato il suo regolamento di applicazione (D.P.R. 327/80).

In questi anni comincia anche una massiccia influenza della Comunità europea, la quale sposta ancora verso sistemi più rigidi il controllo degli alimenti, basandosi su concetti in parte nuovi, in parte derivati già dalla nostra normativa che, per alcuni versi, era indubbiamente fra le più avanzate dei Paesi europei.

Sulla spinta sempre di un'opinione pubblica ben guidata da determinate campagne d'informazione, si tende ad avere una visione più globale del problema sicurezza. Infatti, fino a questo momento il problema era rivolto alla singola fase, superata la quale quelle precedenti o posteriori non erano più collegabili. Inoltre il controllo era sempre e soltanto dell'autorità sanitaria, controllo sempre più arduo a causa della libera circolazione delle merci in una comunità sempre più vasta e le cui norme non sempre erano correttamente armonizzate.

Nasce quindi, negli anni '90, il concetto della filiera produttiva e dell'autocontrollo degli alimenti.

L'autocontrollo si rende necessario, si ripete, per sopperire alle ogget-

tive difficoltà territoriali dell'autorità sanitaria. Infatti, attraverso gli accordi comunitari, il produttore viene dichiarato responsabile e perseguibile nei confronti della sua fase produttiva ovunque esso si trovi. In pratica non può più garantire sulla parola che ha realizzato correttamente il prodotto, ma anche fornirne prova concreta.

Il secondo punto, ossia il concetto della filiera produttiva, nasce dall'osservazione scientifica che è inutile la corretta lavorazione di una fase se la materia prima, per esempio, non aveva le caratteristiche richieste. È quindi necessario seguire l'iter totale dell'alimento dalla fase primaria

fino al momento della consegna al consumatore. Da questo nasce il concetto della tracciabilità o rintracciabilità di un alimento. Anche questo aumenta la sicurezza. Il residuo del concetto nazionalistico, campagne pubblicitarie ben condotte ed, infine, la necessità di giustificare costi più elevati di determinati prodotti cosiddetti "di qualità" porta anche ad eccessi quali l'obbligo di indicare, in certi casi, la provenienza delle materie prime, quale indicazione di per sé di qualità.

Per concludere, in poco più di un secolo si è passati da un concetto di sicurezza basato solo sull'assenza di elementi nocivi in concreto in

un alimento, ad un concetto di elevato livello di sicurezza basato sulle corrette pratiche produttive dalla fase primaria in poi, senza più considerare se realmente l'alimento sia effettivamente nocivo. Se da un lato, vi è un costo assai più elevato, con una distruzione di alimenti sicuramente innocui, dall'altro si riescono ad evitare quelle situazioni subdole nelle quali l'azione nociva non è diretta ed immediata, ma si manifesta dopo ingestioni prolungate e molto differita nel tempo. ■



# miglio

## un cereale da riscoprire

**Michele Piccinini**

**CERMIS**

Centro ricerche e sperimentazione per il miglioramento vegetale  
Nazareno Strampelli

Cosa è il miglio, quali sono le sue origini e le sue caratteristiche sono le domande alle quali risponde questo articolo, che si conclude con gli interessanti risultati di prove di pastificazione con questo cereale.



*Infiorescenza di miglio*

A partire dalla seconda metà del ventesimo secolo, molte specie di interesse agrario, un tempo ampiamente coltivate ed utilizzate per l'alimentazione umana, hanno subito una progressiva contrazione della diffusione che le sta portando all'estinzione. Tra le tante cause che hanno contribuito al minor utilizzo di queste colture vanno ricordate l'evoluzione dello stato sociale, il cambiamento delle abitudini alimentari, la mancanza di standard per le pratiche colturali, la globalizzazione dei mercati e l'omologazione delle produzioni.

Queste piante, attualmente definite minori, sono state praticamente dimenticate ma, in epoche storiche passate, hanno rivestito un ruolo di primaria importanza contribuendo all'evoluzione dell'agricoltura nonché alla nostra sopravvivenza.

La perdita di diversità genetica contribuisce direttamente anche ad un appiattimento culturale che comporta una graduale scomparsa di tradizioni popolari, usi e costumi associati a tutte quelle colture ormai in disuso.

La necessità di salvaguardare que-

ste risorse genetiche, la sempre maggiore diffusione di patologie alimentari e la maggiore attenzione dei consumatori verso un'alimentazione più salubre, genuina e tradizionale sta orientando il mercato verso la riscoperta di prodotti tipici. Promuovere la ricerca, la raccolta e la caratterizzazione di alcune specie e varietà locali consente quindi la conservazione e la valorizzazione sia delle colture caratteristiche di un territorio che del patrimonio storico-culturale ad esse legato.

### **Origine del miglio**

Il termine "miglio", nel mondo, è comunemente usato per definire una vasta gamma di piccoli cereali assimilabili per dimensioni del seme e utilizzo della granella. Sono piante particolarmente resistenti alla siccità e con un ciclo colturale molto breve che possono essere coltivate quasi ovunque. In alcune regioni dell'Asia e dell'Africa rappresentano la coltura principale che garantisce il sostentamento a milioni di persone.

Alcune di queste piante hanno caratteristiche simili, per le quali è

probabile che anche i popoli antichi abbiano spesso confuso una specie con l'altra. Ciò spiega come, nel tracciare la storia del miglio, la difficoltà principale sia quella di poter rintracciare la sua identità attraverso i vari nomi che ebbe in paesi e epoche diverse.

Con molta probabilità la patria di origine del miglio va ricercata nell'Asia centro-orientale. Da lì le tribù nomadi, fin dall'età del ferro, avrebbero propagato queste piante verso occidente fino in Europa ed in Italia, considerandoli dei cereali particolarmente adatti ad essere coltivati nelle regioni semiaride.

Introdotti in Europa circa 6000-6500 anni fa, in concomitanza con lo svilupparsi delle prime forme di agricoltura, il miglio fu una coltura di grande importanza per i popoli della nostra penisola. Il miglio si diffuse in modo particolare nell'Italia centrale dove gli antichi romani erano soliti utilizzarlo assieme ad altri cereali considerati più nobili quali l'orzo, il farro e il frumento.

Frequentemente le difficoltà agronomiche e le basse rese non permettevano di soddisfare le necessità alimentari della popolazione per cui si creava una disparità nell'alimentazione così che i ricchi mangiavano pane di solo frumento mentre il cibo dei meno abbienti era costituito spesso dal pane "di mescola", fatto appunto con un miscu-

glio di farine diverse dal grano, fra cui anche quella di miglio. In questo modo gli alimenti diventavano non solo un mezzo di sostentamento ma un elemento di distinzione sociale: le classi privilegiate rifiutavano molti prodotti minori, fra i quali comparivano cipolla, aglio, porri e miglio, semplicemente perché se ne nutrivano i villani.

Nel 1492, la scoperta del nuovo mondo permise l'introduzione di piante alimentari fino ad allora sconosciute che riuscirono a soddisfare le esigenze nutrizionali di un'Europa sempre più popolosa. In particolare il mais e la patata, grazie all'elevata capacità produttiva, sostituirono in modo graduale tutta quella schiera di piccoli cereali, dal raccolto incerto, diffusi sul territorio (miglio, panico, grano saraceno, segale, farro, ecc.).

Numerosi sono però i documenti che ci testimoniano che la sostituzione del miglio con la coltura del mais avvenne in modo graduale e che il miglio è rimasto una importante coltura per le zone aride in diverse parti del mondo.

### **Cos'è il miglio**

Il termine "miglio", come già accennato, è comunemente usato per definire una vasta gamma di piccoli cereali assimilabili per dimensioni del seme e utilizzo della granella. I migli appartengono tut-



ti alla famiglia delle *Graminaceae* e comprendono quattro generi (*Panicum*, *Setaria*, *Echinochloa* e *Pennisetum*) della tribù delle *Paniceae* ed un genere, *Eleusina*, della tribù delle *Chlorideae*. Tra questi, quelli più coltivati e utilizzati nel mondo sono: il miglio perla (*Pennisetum glaucum*), il miglio africano (*Eleusina coracana*), il miglio comune (*Panicum miliaceum*), il panico (*Setaria italica*), il piccolo miglio (*Panicum sumatrense*) e il miglio giapponese (*Echinichola crusgalli*).

Il miglio comune, la specie maggiormente coltivata nella nostra penisola, è una pianta erbacea annuale

ad habitus cespitoso. Il seme è una minuscola cariosside ellittica e lucida (mille cariossidi pesano circa 5-7 g), racchiusa all'interno di piccole foglioline (glumelle) che rimangono aderenti alla cariosside al momento della trebbiatura (granella vestita).

Il miglio si adatta bene ad ambienti caldo-aridi e si fa apprezzare per la rusticità e la tolleranza nei confronti dei più diversi tipi di terreno, compresi quelli particolarmente sciolti e poveri.

Il miglio veniva e viene tuttora utilizzato nell'alimentazione umana. È uno fra i cereali più nutrienti e digeribili che va però consumato

decorticato, in quanto il tegumento che lo riveste è resistente all'azione dei nostri succhi gastrici, quindi la sua presenza finirebbe per abbassare notevolmente la digeribilità e di conseguenza l'apporto di elementi nutritivi. Come nella generalità dei cereali, anche nelle cariossidi del miglio predomina la componente amidacea, la quale però risulta essere caratterizzata da una maggiore digeribilità rispetto a quella del mais e di altri cereali.

Il contenuto di fibra nel miglio è superiore a quello di tutti gli altri cereali.

L'intero seme è una risorsa molto



Panicolo di miglio



Abbonamenti

*Pastaria*

Sconto  
20%

per tutto il  
2007

per informazioni:  
tel. 0522/831095  
[abbonamenti@pastaria.it](mailto:abbonamenti@pastaria.it)



Verona 16-19 novembre 2007

**Formazione & Business**  
per la tua Azienda

3

2

1



**EXPO** esposizione commerciale



**SHOW** infotainment, degustazioni, chef masterclass



**TEAM** formazione, informazione, networking

**Agrifood**

Salone Internazionale dell'Alimentare Made in Italy

Un'esposizione, un grande incontro, una nuova idea al servizio di imprese agroalimentari italiane e degli operatori nazionali ed internazionali di ristorazione, distribuzione e retail.

organized by



**VERONAFIERE**

[www.agrifoodweb.it](http://www.agrifoodweb.it)



*Lavorazione della farina di miglio*



*Pasta di miglio*

importante di vitamine del complesso B, che generalmente negli altri cereali è presente solo nella crusca, parte della cariosside generalmente eliminata durante i processi di macinazione.

Il secondo maggiore elemento delle cariossidi di miglio è dato dalle proteine.

A causa di alcune carenze amminoacidiche non è possibile affermare che il miglio sia caratterizzato da un valore biologico della parte proteica molto elevato. Caratteristica molto importante della parte proteica del miglio è la naturale e completa assenza di glutine, fatto questo che, se da un lato peggiora notevolmente le sue caratteristiche tecnologiche e ne limita le destinazioni di utilizzo, dall'altro lo rende adatto all'alimentazione di coloro che soffrono di particolari disturbi alimentari, ed in particolare di coloro che sono affetti dal morbo celiaco. La malattia celiaca è una grave patologia alimentare permanente, che viene indotta in individui genetica-

mente predisposti da proteine presenti in gran parte dei cereali (frumento tenero, duro, segale, orzo, farro e triticale) e che sembra essere attivata da un meccanismo che coinvolge il sistema immunitario. La malattia produce un appiattimento dei villi intestinali, determinando un malassorbimento da parte dell'epitelio dell'intestino tenue che nei celiaci conclamati comporta un ampio spettro di conseguenze quali diarrea, perdita di peso, osteoporosi, anemia, neuropatie, sterilità.

### **Il miglio e la pastificazione**

Il CERMIS, il Centro ricerche e sperimentazione per il miglioramento vegetale Nazareno Strampelli di Tolentino (Macerata), porta avanti da diverso tempo progetti legati al recupero e alla rivalutazione del miglio e alla qualità delle produzioni in relazione a particolari forme di intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla celiachia. All'interno del progetto «Valutazione agronomica, tossicologica e nutrizionale

di cereali marginali» sono inserite le attività di recupero di varietà e popolazioni in Italia e all'estero, di sperimentazione agronomica sul materiale collezionato, di valutazione di possibili usi della granella, tal quale o macinata, nell'alimentazione umana e di valutazione delle caratteristiche qualitative, tecnologiche e salutistiche.

Per avere a disposizione una buona variabilità genetica su cui lavorare è stata avviata la collaborazione con alcune istituzioni pubbliche e private nazionali ed internazionali grazie alle quali si è riusciti a recuperare del materiale molto importante.

Tutte le varietà e le popolazioni recuperate sono state seminate con l'obiettivo di effettuare una prima valutazione morfo-fisiologica ed ottenere delle indicazioni riguardo alle caratteristiche agronomiche.

Sul materiale raccolto si sono effettuate diverse analisi con l'intento primario di verificare l'assenza di tossicità del cereale nei confronti degli intolleranti al glutine. Succes-

sivamente, nel laboratorio del CER-MIS, sono state effettuate delle analisi preliminari volte alla valutazione delle caratteristiche reologiche della farina di miglio, attraverso le normali prove effettuate per i grani teneri e duri, le quali però non hanno fornito dei risultati molto incoraggianti.

Per quanto riguarda la valutazione di possibili nuovi impieghi di questo cereale, tenuto conto delle tipologie di prodotti attualmente a disposizione degli intolleranti al glutine e della loro qualità organolettica e nutrizionale, si è valutata la possibilità di produrre pasta attraverso l'utilizzo della farina di miglio.

Dalle attività condotte è emerso che

il miglio, non possedendo glutine, non riesce, anche in presenza di un adeguato quantitativo di acqua, a formare un impasto coerente, necessario a portare avanti il processo di pastificazione. Per questo motivo si è deciso di condurre uno studio approfondito sulle proprietà dell'amido, in modo da sopperire alla carenza di glutine sfruttando le caratteristiche derivanti dal processo di gelatinizzazione.

Il granulo di amido se riscaldato ad una temperatura superiore a 50-55°C con presenza di un sufficiente quantitativo di acqua inizia ad idratarsi, rigonfiandosi e perdendo il suo stato cristallino. Questo fenomeno,

che termina con la completa rottura dei granuli e la loro successiva riorganizzazione in uno stato differente da quello nativo, porta ad un incremento di viscosità che può, con opportuni accorgimenti, essere sfruttato dal punto di vista tecnologico.

L'analisi al viscoamilografo consente di valutare la variazione di viscosità di campioni miscelati con acqua distillata nel corso di processi di riscaldamento e di raffreddamento. Questa analisi pertanto serve a valutare le proprietà di gelatinizzazione e retrogradazione, fenomeni correlati alla natura ed all'integrità dei granuli d'amido ed alla presenza di enzimi amilolitici. I risultati ven-



gono espressi attraverso un grafico nel quale viene riportata la viscosità in relazione con la temperatura ed il tempo. All'interno del grafico vengono rilevati numerosi parametri, molto importanti sono il tempo di inizio gelatinizzazione e la viscosità massima della soluzione.

In base ad analisi viscoamilografiche condotte su diversi campioni di farina di miglio e su miscele costituite da farina di miglio e altre farine aglutiniche pregelatinizzate, è emerso che sia l'assorbimento dell'acqua che la viscosità della soluzione variano con il variare della temperatura formando i due caratteristici picchi di viscosità, fatto questo che ci indica che la farina, con opportuni accorgimenti tecnologici, può essere utilizzata ai fini della pastificazione.

Le farine, sia quelle testate in purezza che quelle in miscela con farina pregelatinizzata, hanno però mostrato un tempo di inizio gelatinizzazione e quindi anche una temperatura di inizio gelatinizzazione piuttosto elevati, il che comporta diverse difficoltà ad utilizzare questo tipo di farine in impianti di pastificazione tradizionali, nei quali il mancato raggiungimento di queste temperature fa sì che i granuli di amido rimangano fortemente impaccati e che l'acqua riesca ad idratarli solo in maniera limitata e superficiale, formando così un impasto non omogeneo e poco

stabile il quale, una volta effettuate estrusione ed essiccazione, da origine ad una pasta caratterizzata da ridottissima consistenza.

Considerati gli interessanti risultati ottenuti dalle prove al microviscoamilografo sono state effettuate alcune prove di pastificazione con l'utilizzo di farina 100% miglio e l'impiego di un impianto di pastificazione sperimentale, in corso di brevettazione, il quale consente di modificare la temperatura di lavorazione della farina in diversi punti dell'impianto. L'essiccazione della pasta è stata effettuata in un impianto di essiccazione di tipo statico, a bassa temperatura, per un periodo di circa sei ore.

Durante le prove di pastificazione sono stati prodotti due formati differenti di pasta, dei tubetti rigati e delle eliche a due ali. La pasta, caratterizzata da un colore giallo intenso, all'osservazione presenta una leggera puntinatura bianca. Al termine della fase di essiccazione e a seguito della prova di assaggio la pasta risultava caratterizzata da una consistenza e una tenuta alla cottura ottima; è emerso inoltre un aroma caratterizzante di miglio che rimane tuttavia piuttosto neutro e non stancante. Terminata la degustazione è possibile notare un leggero sentore amaro derivabile probabilmente da tempistiche non ottimali adottate in fase di lavorazione.



*Pianta di miglio*

In conclusione possiamo affermare che il miglio, nonostante sia un cereale naturalmente privo di glutine, grazie alle proprietà dell'amido, può essere vantaggiosamente impiegato nella preparazione di paste alimentari aglutiniche adatte all'alimentazione dei malati celiaci. Le prove di assaggio hanno messo in evidenza le ottime caratteristiche di questo nuovo prodotto il quale però, a causa dei leggeri difetti riscontrati, richiede l'esecuzione di nuove prove di pastificazione allo scopo di ottimizzare il processo produttivo e migliorare le caratteristiche del prodotto finito. ■

la norma uni en iso

# 22000:2005

**Laura Celentano**

Gli obiettivi e i contenuti, nonché i benefici derivanti dalla sua applicazione, della norma internazionale UNI EN ISO 22000 («Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare»), che in campo volontario disciplina il settore della sicurezza alimentare.

**T**ra il 2002 e il 2005 la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare ha subito profondi cambiamenti, sulla spinta anche di alcune crisi che hanno minato fortemente la fiducia dei consumatori in relazione alla salubrità dei cibi.

A partire dal 1 gennaio 2005 è diventato operativo il “Pacchetto igiene”, un complesso di quattro Regolamenti (Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 854/2004, Reg. CE 882/2004) che mira a garantire un approccio integrato alla sicurezza alimentare basato sull’analisi del rischio, su un completo coinvolgimento di tutta la filiera - includendo la produzione primaria - e su una forte responsabilizzazione degli operatori del settore.

Parallelamente, anche in campo volontario ci si è posto l’obiettivo di disciplinare il settore della sicurezza alimentare, e dopo anni di lavoro si è arrivati alla stesura definitiva della norma internazionale UNI EN ISO 22000, «Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare», pubblicata nel set-

tembre 2005. La ISO 22000:2005 costituisce un utile strumento propeedeutico al rispetto del cogente e di stimolo al miglioramento continuo delle prestazioni in tema di sicurezza alimentare. Cerchiamo di analizzarne gli obiettivi, i contenuti nonché i benefici derivanti dalla sua applicazione presso le aziende.

Lo standard UNI EN ISO 22000:2005 è stato realizzato con il preciso scopo di armonizzare i criteri per la gestione della sicurezza dei cibi lungo tutta la catena alimentare. Prima della sua pubblicazione, di fatti, esistevano una molteplicità di standard volontari che potevano creare confusione tra i consumatori nonché tra gli operatori, costretti a conformarsi a certificazioni differenti con requisiti simili: ad esempio gli standard BRC e l’IFS sono due certificazioni richieste dalla grande distribuzione per assicurare il livello qualitativo elevato dei loro prodotti, ma il primo viene richiesto in Inghilterra mentre il secondo dai Paesi dell’area centro europea (Austria, Svizzera, Francia e Germania).

Altra caratteristica importante della ISO 22000:2005 è la sua applica-



bilità a tutte le organizzazioni della filiera alimentare, indipendentemente dalla loro dimensione e complessità: produttori del settore primario, produttori di alimenti, servizi di ristorazione, servizi di catering, servizi di sanificazione, di trasporto, di conservazione e di distribuzione, fornitori di impianti, di detergenti, di prodotti per la sanificazione, di materiale da imballaggio e di altri materiali a contatto con gli alimenti, possono tutti richiedere la certificazione a fronte dello standard ISO 22000:2005, e questo consente di migliorare le performance della filiera dando uniformità di intenti e di metodologia operativa con riferimento alla sicurezza alimentare.

In base a quanto definito nella ISO 22000 gli aspetti principali che un'organizzazione deve considerare per gestire la sicurezza igienico-sanitaria del processo sono:

- comunicazione lungo la filiera: la gestione delle informazioni tra l'organizzazione e i diversi attori a monte e a valle della catena di fornitura è fondamentale per assicurare che tutti i pericoli legati alla sicurezza degli alimenti siano identificati e

siano adeguatamente controllati in ogni punto della filiera stessa;

- sistema di gestione aziendale per la sicurezza alimentare (SGSA): la sicurezza alimentare può essere conseguita e garantita solo nel quadro di un sistema strutturato, costituente parte integrante delle attività generali di gestione dell'azienda;

- programmi di prerequisiti (PRP): sono i requisiti basilari, trasversali alla filiera, che assicurano sicurezza igienica del processo produttivo;

- principi HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*): il piano HACCP deve essere coerente con i PRP. Particolare attenzione viene rivolta alla valutazione dei pericoli in termini di probabilità di insorgenza e di gravità dell'effetto negativo sulla salute del consumatore.

La norma ISO 22000:2005 è articolata in 8 capitoli (scopo; riferimenti normativi; termini e definizioni; sistema di gestione per la sicurezza alimentare; responsabilità della direzione; gestione delle risorse; pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri; validazione, verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare) contenenti

i requisiti ai quali l'organizzazione richiedente deve conformarsi. Illustriamo di seguito i contenuti operativi dei principali.

### **Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (SGA)**

L'organizzazione deve documentare il proprio SGA attraverso documenti descrittivo-prescrittivi, che ne disciplinano il funzionamento e le responsabilità; la documentazione deve definire chiaramente i prodotti e i processi ai quali si applica il sistema di gestione specificando anche come esercitare il proprio controllo anche su eventuali processi che abbiano effetti sulla conformità del prodotto finito affidati all'esterno. I documenti e le registrazioni necessarie a dare evidenza della tenuta sotto controllo del processo devono essere conservati, archiviati e protetti al fine di darne adeguata evidenza all'organismo di certificazione nonché alle autorità competenti dei controlli in caso di ritiro o richiamo del prodotto dal mercato.

### **Responsabilità della direzione**

La direzione dell'organizzazione

deve essere coinvolta direttamente e fortemente nello sviluppo del SGA attraverso la definizione delle politiche e degli obiettivi per la sicurezza alimentare, nonché assicurando le risorse necessarie al perseguimento di tali obiettivi e al miglioramento continuo delle prestazioni. La Direzione deve definire e comunicare a tutta l'organizzazione la propria politica materia di sicurezza alimentare (ovvero gli indirizzi aziendali). La politica deve essere appropriata al ruolo dell'organizzazione nella filiera alimentare, conforme alla normativa cogente e ai requisiti del cliente, comunicata e compresa da tutto il personale e oggetto di riesame allo scopo di accertarne la continua idoneità.

#### Gestione delle risorse

La norma ISO 22000 sottolinea l'importanza della competenza, oltre che della consapevolezza, del personale che opera all'interno dell'organizzazione sui temi inerenti alla sicurezza alimentare. Il personale del gruppo della SGA e quello addetto all'esecuzione di attività

con impatto sulla sicurezza degli alimenti deve possedere la competenza necessaria sulla base di un adeguato livello di istruzione, formazione e aggiornamento.

#### Pianificazione e realizzazione di prodotti sicuri

Questo requisito costituisce il cuore della norma in quanto richiede all'organizzazione di definire le misure di controllo per pianificare e realizzare prodotti sicuri. Le misure di controllo possono essere divise in programmi di prerequisiti (PRP), programmi di prerequisiti operativi e nel piano HACCP. I PRP sono condizioni e attività di base che consentono di mantenere un ambiente idoneo dal punto di vista igienico per la produzione, il trattamento e la fornitura di alimenti sicuri per il consumo umano (il corrispettivo delle già note GHP buone pratiche igieniche, GPP buone pratiche produttive, GDP buone pratiche di distribuzione, GTP buone pratiche commerciali). Nella valutazione dei PRP devono essere presi in considerazione, ad esempio, pulizia degli

edifici e degli impianti, gestione dello smaltimento dei rifiuti e delle acque reflue, pulizia e manutenzione delle apparecchiature, ecc. L'efficace implementazione di questi prerequisiti può portare ad una semplificazione del piano HACCP in quanto i pericoli già controllati nell'ambito del programma di prerequisiti possono non essere considerati nello sviluppo del piano HACCP. I PRP operativi rappresentano, invece, le procedure da adottare per mantenere adeguate condizioni igieniche di lavoro, e sono definiti dalla norma come essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare e/o per la contaminazione o proliferazione di pericoli nel prodotto o nell'ambiente di lavorazione. La norma richiede che le informazioni relative alle caratteristiche e all'uso previsto del prodotto, i diagrammi di flusso, le fasi del processo e le misure di controllo siano mantenute aggiornate, come altresì richiede che, ove necessario, siano apportate modifiche ai documenti che definiscono i programmi di prerequisiti, nonché

*Nel Lazio e dintorni... una valida realtà!*

**Materie prime tradizionali ed innovative per pasta all'uovo**

**CAMPANA Select Food S.r.l.**

Ufficio: Via Canicatti, 45 - 00132 ROMA  
Deposito: Via Casilina km 22,700 - 0040 Montecompatri RM

Tel.: 06.764.842 - Fax: 06.20.747.686 - Cell.: 348.145.1948

*Stoccaggio e consegne conto terzi per prodotti refrigerati e non*



## ORIENTATEVI VERSO UN PRODOTTO SICURO

*Orient you towards  
a reliable product*



IMPIANTO SILOS PASTA CORTEA CAPACITÀ 630 TON.  
INSTALLATO PRESSO  
PRODUCTOS ALIMENTICIOS GALLO - CONDOBA - BRAZILIA

### SISTEMI E SOLUZIONI PER LO STOCCAGGIO E LA MOVIMENTAZIONE

*Impianti di stoccaggio e trasporto pasta corta  
Impianti di stoccaggio e trasporto (farinati)  
Elevatori e trasportatori a tazze (bruciatati)  
Trasportatori a nastro  
Vibrastacci  
Diserenti a spirali inox*

### *Systems and solutions for the storage and the conveyance*

*Short cut pasta storage and conveying Plants  
Flour storage and conveyance system  
Patented bucket elevators and conveyors  
Belt conveyors  
Vibrastifters  
Stainless steel spirals*



**CUSINATO**  
Innovative Conveying and Storage Technologies

CUSINATO GIOVANNI SRL  
Via Campagna, 166 - Galliera Veneta (PD) ITALY  
Tel. +39.049.9440146 Fax. +39.049.9440174

[www.cusinato.com](http://www.cusinato.com)  
e-mail: [info@cusinato.com](mailto:info@cusinato.com)



il piano HACCP. Infine, ultimi elementi importanti del presente requisito sono la gestione delle non conformità e il ritiro del prodotto dal mercato: i prodotti per i quali sono stati superati i limiti critici dei CCP o per i quali si verifica una perdita di controllo dei PRP operativi devono essere identificati e isolati, al fine di evitare che siano messi in commercio; qualora il prodotto non conforme non sia più sotto il controllo dell'organizzazione, deve essere attivata la procedura di richiamo dello stesso dal mercato secondo una procedura che l'organizzazione deve provvedere a definire.

#### **Validazione, verifica e miglioramento del sistema di gestione per la sicurezza alimentare**

L'organizzazione deve definire e realizzare una serie di attività finalizzate a dimostrare che il sistema di gestione per la sicurezza alimentare implementato assicura il livello di controllo atteso. La validazione è l'attività che serve a determinare se le misure di controllo intraprese assicurano l'eliminazione del pericolo o la sua riduzione ad un livello accettabile. La verifica è l'attività volta a determinare se le misure di controllo validate sono state correttamente attuate, e si basa sul riscontro dell'effettivo svolgimento dei monitoraggi secondo i criteri definiti (tempi e modalità), sull'effettuazio-

ne di prove aggiuntive, sull'esame dei documenti di registrazione.

Ai fini dell'ottenimento della certificazione l'organizzazione dovrà inoltrare richiesta presso un organismo di controllo accreditato dal Sincert per le verifiche di conformità a fronte dello standard ISO 22000:2005. Dopo la valutazione dell'offerta economica si concorderanno con lo stesso organismo le date per l'esecuzione delle attività di verifica, che dovranno essere eseguite durante la lavorazione: a tale fine l'azienda dovrà garantire che nel giorno della valutazione il programma produttivo comprenda quanti più prodotti possibili tra quelli indicati nell'oggetto della certificazione. In caso di pluralità di siti appartenenti alla stessa organizzazione, ove siano sviluppati gli stessi processi per gli stessi gruppi di prodotto, si potrà adottare il criterio della verifica a campione. A conclusione della verifica ispettiva l'azienda riceverà un rapporto di valutazione dettagliato e, se l'esito sarà positivo, le verrà rilasciato il certificato di conformità.

Come si evince dai contenuti della norma e dall'iter di certificazione, l'impostazione generale della norma ISO 22000:2005 segue il modello della ISO 9001:2000 «Sistemi di gestione per la qualità: requisiti» e per facilitare l'integrazione tra i due sistemi di gestione nell'allegato A viene riportata una tabella di

correlazione tra i requisiti della ISO 22000 e quelli della ISO 9001 (l'allegato B della norma, invece, riporta la tabella di correlazione tra la ISO 22000 ed i criteri del sistema HACCP, mentre l'allegato C riporta vari riferimenti ai documenti Codex che forniscono esempi di misure di controllo per diverse tipologie di prodotti). Le aziende certificate a fronte della ISO 9001:2000 possono, dunque, con relativa facilità estendere la propria certificazione con riferimento alla sicurezza alimentare.

Tra i benefici più evidenti derivanti dalla certificazione a fronte della ISO 22000 possiamo ricordare l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario internazionalmente riconosciuto, una maggiore interazione e controllo con i propri fornitori nonché delle attività affidate, infine - per le aziende orientate all'export - il poter contare su di un elemento di valore aggiunto soprattutto per i mercati asiatici, nei quali la norma comincia ad essere richiesta come standard di qualifica dei fornitori.

L'implementazione in azienda della norma ISO 22000, e la relativa certificazione di conformità rilasciata da un apposito ente riconosciuto, potrà in futuro accrescere la diffusione di un approccio sistematico alla qualità nel settore del food, con diretto beneficio sia per i produttori che per i consumatori. ■



Selezione  
**Casillo**

## I primi, per esperienza.

Selezione Casillo: è il cuore pulsante della tradizione, espressione di un'avanzata tecnologia. La selezione - dai migliori grani duri nazionali ed esteri - garantita dall'esperienza e dalla continua innovazione del Gruppo Casillo. Un progetto nato per garantire sulle tavole degli italiani paste fresche e secche di alta qualità.

**Casillo**

Dal 1958. Il meglio del grano dal cuore dell'esperienza.

Molino Casillo Frattococo srl - Via San'Elia-Zona Industriale, 70033 Corato (BA) Italy  
(t) +39 086 8984635 (f) +39 086 8722136  
[www.molinocasillo.it](http://www.molinocasillo.it) - [molino@molinocasillo.it](mailto:molino@molinocasillo.it)

# Sigep

## Questione di Stile

26\_30 gennaio 2008  
Rimini

29° Salone Internazionale  
professional only

## Gelateria Pasticceria e Panificazione Artigianali

722 espositori  
92.938 visitatori

Sezione specializzata:



Organizzato da:



RIMINI FIERA SpA  
Via Emilia, 155 - 47900 RIMINI  
Tel. 0541 744111 - Fax 0541 744772  
Visitatori: [infovisitatori@riminifiera.it](mailto:infovisitatori@riminifiera.it)  
Espositori: [g.degirolamo@riminifiera.it](mailto:g.degirolamo@riminifiera.it)



[www.sigep.it](http://www.sigep.it)





# PBI Dansensor

*Miscelatori-Analizzatori-Rilevatori di perdite-Permeabilimetri*

## CONTROLLO QUALITÀ TOTALE DELLE CONFEZIONI IN MAP

- *La Shelf life del tuo prodotto non è quella attesa?*
- *Hai dubbi sull'ermeticità delle confezioni?*
- *Il consumo di gas è elevato?*

**...Non hai il  
DANSENSOR!**

**Novità: PermMate**



**Anteprima su [www.dansensor.it](http://www.dansensor.it)**

*Controlla i consumi e ottimizza il processo di confezionamento in atmosfera protettiva con le soluzioni PBI Dansensor:*

- *Miscelatori di gas (binari e ternari)*
- *Analizzatori in linea adatti a tutte le tipologie di confezionatrici*
- <sup>HA<sub>CCP</sub></sup> *Analizzatori a campione da banco (NUOVO CheckMate II) e portatili*
- <sup>HA<sub>CCP</sub></sup> *Rilevatori di perdite in linea e a campione*



## PBI Dansensor

*best choice for gas and permeability instrumentation*

**PBI Dansensor Italia - [www.dansensor.it](http://www.dansensor.it)**

Tel: 02 70 30 08 07 - Fax: 02 70 30 08 09

email: [info@dansensor.it](mailto:info@dansensor.it)

# i materiali Cellulosici

## per il confezionamento della pasta alimentare

**Patrizia Fava**

**Università di Modena  
e Reggio Emilia**

Dipartimento di Scienze  
Agrarie e degli Alimenti

Tutto quel che c'è da sapere su carta e cartone, materiali cellulosici il cui impiego è assai diffuso nel confezionamento della pasta alimentare secca.



Il confezionamento della pasta alimentare secca, con e senza uova aggiunte, è oggi caratterizzato nel nostro paese dall'impiego di una grande quantità di materiali cellulosici, nella fattispecie cartoncino patinato per la realizzazione di astucci pieghevoli o di vassoi da utilizzare in accoppiamento con un sacchetto di materiale plastico (confezionamento flow pack). Ad oggi il 32% della pasta secca normale e il 16% di quella all'uovo arrivano al consumatore in astucci di cartoncino, che a volte possono presentare, ma ormai quest'abitudine sta scomparendo, una finestratura in materiale plastico che consente la visione del prodotto. Il competitor dell'astuccio è il sacchetto flow pack tutto in materiale plastico, senza vassoio cellulosico interno, ma la diffusione della scatola è molto ampia, come testimoniano le percentuali di penetrazione del mercato sopra riportate. La carta e i suoi derivati hanno, per lungo tempo, rappresentato la sola forma di contenimento di molti prodotti alimentari: pasta, riso, zucchero, sale, biscotti, ma anche

burro e formaggio, carne fresca, salumi, verdura, frutta. Per corrispondere alle esigenze di trasporto di questo mix di alimenti, le carte sono state oggetto di miglioramenti tecnologici, che hanno portato ad esempio alla produzione della carta pergamenata e del suo surrogato più economico, il pergamino, come pure le carte politenate (impregnate o accoppiate con polietilene), in grado di offrire una discreta resistenza all'acqua e ai grassi, ponendosi come possibile materiale per l'avvolgimento di prodotti umidi e/o con elevato contenuto in grassi (ad esempio il burro).

Carta e cartone possono essere definiti materiali piani (fogli, nastri, ecc.) costituiti principalmente da fibre di origine vegetale strettamente intrecciate, fabbricati per deposizione da una sospensione acquosa. Le materie prime, che si distinguono in fibrose (legno di conifera o latifoglia, cotone, paglia di cereali, cartacce) e non fibrose e le tecniche di fabbricazione sono sostanzialmente analoghe sia per la produzione di carte che di cartone. Si può forse affermare che il principio

fondamentale della tecnica produttiva, la deposizione di fibre in strati più o meno spessi e costipati, sia sostanzialmente lo stesso impiegato nell'antichità. Sicuramente oggi gli ingredienti e i sistemi di estrazione della cellulosa dalle fibre di legno sono diventati più numerosi, tutti concorrenti alla produzione finale di manufatti dalle prestazioni molto diverse. La scelta dell'essenza da cui estrarre la cellulosa ad esempio determina la lunghezza delle fibre e quindi la flessibilità del manufatto finito: più lunghe esse sono tanto più flessibile sarà il manufatto finito,

mentre la prevalenza di fibre corte determina sempre una maggiore rigidità e quindi fragilità della carta prodotta. Va sottolineato, tuttavia, che la rigidità della carta e del cartone (e si intende per rigidità una caratteristica negativa) è data in massima parte dai residui di lignina che possono "contaminare" la pasta di cellulosa iniziale. La lignina è una molecola aromatica ad alto grado di polimerizzazione e con catene tridimensionali molto ramificate, che rappresenta il componente strutturale e cementante delle fibre vegetali. In tabella 1 sono riportate

le principali caratteristiche delle materie prime fibrose che si possono impiegare per la produzione dei materiali cellulósici. In tabella 2 sono elencate invece alcune delle materie prime non fibrose, utilizzate per conferire al prodotto finito particolari caratteristiche. In tabella 3, infine, sono indicate le principali tecniche impiegate per la liberazione delle fibre cellulósiche dalle altre sostanze presenti (soprattutto lignina). La combinazione di materie prime fibrose, di tecniche di lavorazione e di aggiunta di sostanze non fibrose (diverse per qualità e quantità)

**Tabella 1 - Principali caratteristiche compositive delle essenze impiegate nella produzione della carta e delle loro fibre**

	Legno di conifera	Legno di latifolia
Cellulosa (%)	44	44
Emicellulosa (%)	27	35
Lignina (%)	29	21
Massa volumica (g/cm <sup>3</sup> )	0,35	0,60
Volume % della fibra	93	50
Lunghezza della fibra (mm)	3,5	1,3
Diametro della fibra (mm)	0,035	0,015

**Tabella 2 - Elenco delle materie prime non fibrose che possono essere impiegate nella produzione della carta**

Funzione	Materia prima
Cariche minerali	caolino, carbonato di calcio, biossido di titanio, talco
Collatura interna	colofonia, amido, carbossimetilcellulosa, cere, resine modificate
Coloranti	coloranti, pigmenti, imbiancanti ottici
Resistenza a secco	amidi, gomme, poliacrilamide
Resistenza a umido	resine urea-formaldeide, melanina-formaldeide, poliamidi
Additivi specifici e coadiuvanti	ammorbidenti, indurenti, ritardanti di fiamma, biocidi, flocculanti, antischiuma, drenanti

**Tabella 3 - Processi impiegati per la liberazione delle fibre di cellulosa**

Tipo di processo	Resa %	Caratteristiche della carta
Meccanico	95	Economica, debole, ricca di lignina
Termo-meccanico	85-90	Economica, debole, ricca di lignina
Chimico alcalino	50-55	Forte, resistente, scura
Chimico acido	40-50	Meno forte, più bianca
Chimico-termo-meccanico	85-88	varie
Semichimico	65-85	varie

consente di ottenere una vastissima gamma di manufatti, studiati per resistenza, flessibilità e anche presentazione in funzione del prodotto alimentare a cui sono destinati. Tuttavia, tutti i materiali cellulosici presentano tratti comuni. Indubbie caratteristiche positive di questi materiali sono la flessibilità di assemblaggio in contenitori di diverso tipo e forma, i costi contenuti, la facilità di stampa, la leggerezza (circa 0,7 g/cm<sup>3</sup> di massa volumica), la riciclabilità e la biodegradabilità. Per contro qualsiasi materiale cellulosico ha una barriera insignificante al passaggio di gas e vapori (non si può parlare di permeabilità in quanto la trasmissione avviene attraverso le discontinuità dell'intreccio fibroso), scarsa resistenza all'umido (l'acqua dissolve i legami a idrogeno che legano una catena di cellulosa all'altra e le fibre tra di loro), debolezza meccanica e facile bio-deteriorabilità. Parte di queste caratteristiche negative possono essere migliorate, basti pensare alla carta pergamena, costituita di pura cellulosa, resa impermeabile ai grassi e

resistente ad umido per trattamento a freddo con acido solforico concentrato (65-70% per 10 s a 10°C) o la carta surrogato di pergamena (tipo carta da banco), trasparente o semitrasparente, poco porosa e resistente ai grassi ma non ad umido, ottenuta per processi meccanici di intensa sfibrillatura e di raffinazione prolungata.

Tra le tante tipologie di materiali cellulosici, una molto utilizzata nel confezionamento della pasta alimentare secca, come già sottolineato in apertura d'articolo, è il cartoncino, che si distingue dalla carta esclusivamente per le grammature, ovvero i grammi di fibre cellulosiche presenti in un metro quadrato di materiale. Secondo una norma ISO, il cartone (paperboard o board) è il materiale che ha una grammatura (G) di almeno 250 g/m<sup>2</sup>. Altri criteri di classificazione dei materiali cellulosici sono, tuttavia, in uso ed in tabella 4 sono riassunti i principali. Si intendono per cartone teso e cartoncino i materiali cellulosici con grammatura elevata, non ondulati e comunque destinati alla fabbrica-

zione di scatole pieghevoli, astucci ed altre forme di confezionamento come bicchieri, coppette, vaschette ecc. In genere si tratta di materiali ottenuti con il metodo detto multi-getto in cui vengono combinati da 3 a 7 getti di pasta di carta diverse; nei cartoni tesi (cartoncini) si distinguono almeno tre strati: copertina (il più esterno, patinato con emulsioni di sostanze inorganiche a creare un supporto di stampa migliore del cartoncino perché non assorbente), intermedio, quasi sempre di materiale riciclato e retro (cellulosa vergine di primo impiego a contatto con gli alimenti). La grande maggioranza dei cartoncini per astucci è del tipo patinato, composto cioè da una parte di sostanza fibrosa e da una patina superficiale esterna costituita da una dispersione acquosa di pigmenti (caolino e carbonato di calcio) e di adesivi (amidi e lattici sintetici) in modo da garantirne una buona stampabilità ed una presentazione attraente. La parte fibrosa non è quasi mai omogenea (struttura monogetto) ma è piuttosto costituita da strati di materiale cellulosico

**Tabella 4 - Criteri di classificazione di carte e cartoni in funzione della grammatura (G = g/2)**

Materiale	Criterio	Fonte
Carta	G < 150	Consuetudine italiana
Cartoncino	150 < G < 400	Consuetudine italiana
Cartone	G > 400	Consuetudine italiana
Cartoncino e cartone	G > 225	Consuetudine italiana
Cartoncino e cartone	G > 200	Consuetudine italiana
Cartone (paperboard)	Spessore > 0,25 mm	Norma ASTM (USA)
Paperboard or Board	G > 250	Norma ISO

STRUTTURA PORTANTE in  
piedi regolabili in altezza e  
MASTRO DI TRASPORTO in lega  
a maglie saldate con lamine  
laterali. Il tutto in acciaio inox  
AISI 304. PANNELLO SOLAIO  
DI CORRETTURA in acciaio  
inox AISI 304 con sistema di  
ferma ad acqua, spessore mini-  
mali, completo di sistema di  
sollevamento. ZONA DI PRE-  
RISCALDIMENTO prodotto,  
SISTEMA DI DISTRIBUZIONE  
VAPORE sopra e sotto il pro-  
dotto. ZONA DI RIFACCIAMEN-  
TO FINALE prodotto. CAFFE DI  
ESTRAZIONE "SMARTA", com-  
plette di ventilatore di estrazio-  
ne e subazione di espulsione.  
ZONA DI VENTILAZIONE ED  
ASPIRAZIONE SUPERFICIALE  
del prodotto. MOTORIDOTTO  
EI condatore 3A inverter di  
movimento stesso. RAMPA DI  
LAVAGGIO MASTRO in acciaio  
inox AISI 304, IMPIANTO E  
QUADRO elettrico.

CARRYING STRUCTURE with  
height adjustable feet and  
CONVEYOR BELT with alloy-  
steel mesh and side plates,  
all in stainless steel AISI 304.  
COVERING INSULATING PANELS  
in stainless steel AISI 304 with  
water seal system. Inverter  
with 3A, complete with lifting  
system. PRODUCT PRE HEAT-  
ING AREA. STEAM DISTRIBU-  
TION SYSTEM over and under  
the product. PRODUCT FINAL  
RADIATION AREA. MOISTURE  
EXTRACTION HOODS, complete  
with suction fan and suction  
tube. AREA FOR PRODUCT  
VENTILATION AND SURFACE  
DRYING. GEAR MOTOR driver  
by inverter for belt movement.  
BELT WASHING RAMP in stain-  
less steel AISI 304. ELECTRIC  
SWITCHBOARD and related  
EQUIPMENT.

**FOODTECH** S.R.L.  
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Via Martiri della Libertà 6 - 35012 Camposampiero - PD  
Tel (+39) 049 9303590 - Fax (+39) 049 5791258  
www.food-tech.it - E-mail: info@food-tech.it



**LA PASTORIZAZIONE** - Così si chiama, dal nome del suo inventore Pasteur (1822-1895), l'operazione che consiste nel sottoporre gli alimenti a un trattamento termico a calore umido, in modo da garantire la loro igienicità e migliorarne la conservabilità, la pastorizzazione distrugge tutte le forme patogeni, la maggior parte di quelle vegetative, i microrganismi presenti negli alimenti e disattiva gli enzimi.

**PASTEURISING** - It takes its name from its inventor Pasteur (1822-1895). The operation entails subjecting the foods to humid heat thermal treatment in order to guarantee their hygiene and improve their preservation capability. Pasteurising destroys all pathogenic forms, most vegetative forms, as well as microorganisms present in food, and de-activates enzymes.

**PASTORIZZATORE**  
**PASTEURIZER**

# In HOST

## l'Arte bianca dà spettacolo.



**fieramilano** 19-23 ottobre 2007



**Milano - Salone Pane Pizza Pasta**

Leader nel mondo con 5.000 mq espositivi netti e 110 espositori, è in

**HOST - Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale**  
Numero uno al mondo con 1.865 espositori, di cui 350 esteri.



**ASSICURAZIONE PROFESSIONALE**  
Mozzatori, trapezisti e biscottatori



**BAR**  
Macchine caffè e attrezzature



**GELATERIA E PASTICCERIA**  
Attrezzature, ingredienti, accessori e prodotti



**SC**  
Salone Internazionale del Caffè



**HOTEL (HOTEL)**  
Salone dell'Industria Alberghiera



[www.host.expects.it](http://www.host.expects.it)



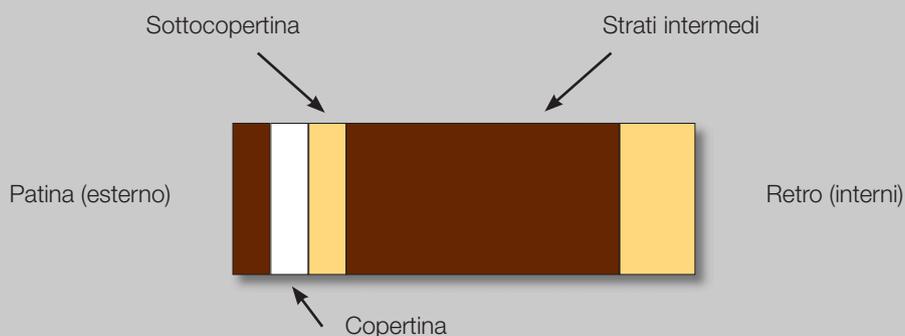
diverso, anche di recupero; la parte più interna (“retro”), quella a contatto con il prodotto, è però sempre di materiale primario, non “bianchito”, per conferire la migliore finitura del cartoncino. Questi materiali vengono spesso accoppiati con altri (film plastici, fogli di alluminio) o trattati con resine o additivi per migliorarne le prestazioni. Nella figura di questa pagina viene rappresentata schematicamente la struttura del cartoncino patinato e i diversi rivestimenti

che si possono adottare.

La patinatura assolve quindi a differenti compiti, alcuni legati essenzialmente alla presentazione dei prodotti, consentendo una elevata resa della stampa, ma d'altra parte, i trattamenti quali quelli mostrati in figura, conferiscono anche proprietà di idrorepellenza e di resistenza ai grassi, per cui la confezione finale, e quindi il suo contenuto, risulta maggiormente protetta dall'azione di agenti bagnanti, atmosferici o

accidentali durante il trasporto e lo stoccaggio. Tuttavia, se si considerano le prestazioni di permeabilità ai gas e ai vapori dei materiali cellulosici, è da sottolineare che essi, data la loro struttura intrinseca discontinua che genera nello spessore del materiale canalicoli e capillari, non offrono alcuna barriera nei confronti degli aeriformi più coinvolti nel decadimento qualitativo degli alimenti. Quindi, essi sono perfettamente adatti per il confezionamento di ali-

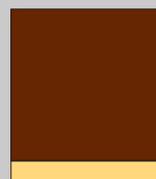
### Struttura del cartoncino patinato e i diversi rivestimenti



Patina



Trattamento in pasta con antimuffa, greaseproof, waterproof...



Trattamento sul retro con greaseproof, waterproof...



Trattamento in copertina con vernici termosaldati, metallizzati



Trattamento sul retro con film plastici, cere, alluminio sottile...

menti di brevissima vita di scaffale (pane tradizionale con crosta e simili) o di alimenti che sono in grado di proteggersi da soli. È il caso della pasta alimentare secca, la cui struttura "vetrosa" rende molto difficile gli scambi di umidità con l'ambiente circostante e che, per il trascurabile contenuto in grassi non è soggetta a ossidazioni che ne alterino il profilo sensoriale. Anche per la pasta secca all'uovo questo materiale risulta idoneo. In questo caso, nonostante nel prodotto sia presente una frazione lipidica, il basso valore di attività dell'acqua comunque rallenta la velocità di ossidazione e in ogni caso è di maggior detrimento la presenza di aria nella confezione,

piuttosto che l'ossigeno che permea all'interno. La scelta di confezionare la pasta secca alimentare in confezioni flessibili di materiale plastico, che offrirebbe una maggiore protezione nei confronti del vapor d'acqua, è dunque dettata più da scelte commerciali e di immagine, che dalla reale necessità di protezione richiesta dall'alimento.

Vista la complessità della composizione delle carte e dei cartoni, giustamente anche questi materiali sono normati per quanto attiene alla loro idoneità a venire a contatto con gli alimenti. Carte e cartoni, come i derivati della cellulosa, fanno riferimento alla normativa italiana, in particolare al D.M. 21 marzo 1973,

n. 34 e ai successivi aggiornamenti, che nella realtà sono stati davvero numerosi e importanti ai fini del controllo di tali materiali. Allo stato attuale, rimanendo l'obbligo di corrispondere nella produzione della carta e dei cartoncini alle liste positive degli ingredienti e degli additivi, si segnalano alcune importanti modifiche rispetto al D.M. 34/73. Infatti, con il D.M. 26 aprile 1993, n. 220 è stata data la possibilità di impiegare fibre di riciclo solo per alimenti per i quali non sono previste prove di migrazione, quali la pasta alimentare secca, rimanendo tuttavia in vigore i requisiti di purezza, ovvero policlorobifenili (PCB)  $\leq 10$  ppm, assenza di imbiancanti ottici



e piombo  $\leq 3 \mu\text{g}/\text{dm}^2$ . Successivamente, con il D.M. 30 maggio 2001, n. 267 è stato abolito il controllo degli imbiancanti ottici fra i requisiti di purezza; è stata introdotta la lista positiva degli imbiancanti, con limite di impiego (0,3% in peso, cumulativo per tutti gli imbiancanti presenti); è stato introdotto il controllo della migrazione degli imbiancanti ottici per carte e cartoni destinati ad alimenti per i quali è prevista la prova di migrazione; sono stati variati i limiti per i PCB (policlorobifenili) da 10 ppm a 2 ppm. Sempre in tema di utilizzo di carta da macero, va segnalato che in ambito comunitario, il Consiglio d'Europa sta lavorando sul tema della carta e dei cartoni a contatto con gli alimenti, con particolare riguardo all'impiego di carta da macero. La problematica non è di facile soluzione, anche in considerazione dei risvolti che la presenza di materiale celluloso di riciclo in contenitori destinati al contatto con gli alimenti può avere. Risale alla metà del 2006 la notizia relativa alla presenza di elevati quantitativi di formaldeide rilevati in carta e in imballaggi di cartone derivanti dalla raccolta differenziata. Le norme attuative del D.M. 5 febbraio 1998 prevedono, tra le caratteristiche alle quali deve rispondere la carta riciclata da conferire alle cartiere vi è l'assenza assoluta di formaldeide e fenoli. Le analisi condotte su ri-

chiesta di Legambiente a laboratori privati e pubblici hanno evidenziato una diffusa e non trascurabile presenza di formaldeide in imballaggi di carta e cartone di vario genere, destinati tutti ad alimenti e prelevati direttamente dagli scaffali di vendita, come pure la formaldeide e i fenoli erano presenti in partite di carta da macero. La formaldeide è un composto di cui è nota la pericolosità, per quanto sia ammessa anche come additivo alimentare (ovviamente con precisi limiti di impiego). Essa è utilizzata in molti collanti e resine impiegate anche per la produzione della carta, tanto che sono stati stabiliti dei limiti di migrazione di questa sostanza pari a  $0,5 \text{ mg}/\text{dm}^2$  (normativa nazionale). Senza voler creare allarmismi e rimanendo a ulteriori approfondimenti, è tuttavia da sottolineare che gli utilizzatori finali dovrebbero rivolgere una richiesta specifica ai fornitori di imballaggi, affinché certifichino la corrispondenza dei loro materiali ai limiti imposti.

Indipendentemente dalle contaminazioni che il materiale di riciclo può portare con sé, contaminazioni a volte note a volte decisamente sconosciute, rimane il problema dell'odore che questi materiali possono conferire al prodotto (carta o cartoncino che si voglia) finito. Fatta salva la rispondenza degli ingredienti utilizzati alle liste positive e il

rispetto dei limiti di migrazione globale (se richiesta) e specifica per i singoli materiali, un manufatto destinato al contatto con gli alimenti non deve cedere a essi odori e sapori sgradevoli o comunque estranei all'aroma tipico dell'alimento. Si può disquisire sul fatto che la pasta secca non ha caratteristiche estrattive nei confronti di molecole organiche volatili, ma si deve ricordare che il materiale di confezionamento non dovrebbe avere odore di per sé, indipendentemente dalla matrice alimentare con cui verrà a contatto. Se poi consideriamo la pasta con uovo, la possibilità che odori estranei possano essere assorbiti aumenta, data la presenza nel prodotto di grassi, i quali hanno di solito un elevato potere solvente nei confronti di molecole odorose. Un'altra fonte di "odori" è anche da ricercarsi negli inchiostri e nei solventi per inchiostri utilizzati per la stampa di questi materiali. Sempre come richiesta legittima, i fornitori di imballaggi dovrebbero certificare i loro prodotti anche in merito alla questione della contaminazione sensoriale, in accordo con le esigenze degli utilizzatori finali, ma soprattutto in funzione della natura dei prodotti alimentari a cui tali materiali sono destinati. ■

# Consumi

## di pasta

**Carlo Pisani**

Dati aggiornati sull'andamento del mercato, dei prezzi e dei consumi di pasta alimentare saranno puntualmente presentati ai nostri lettori.

Cominciamo con i dati sui consumi del 2006.

**B**ilancio in chiaroscuro nel 2006 per l'industria italiana della pastificazione. Motivi di soddisfazione, negli ultimi dodici mesi, li hanno forniti ancora i dati sull'export, che hanno confermato un buon ritmo di marcia soprattutto in Nord America. In un'annata invece con il freno tirato sul mercato domestico. A corollario di una stagione comunque positiva negli sviluppi macro, con il prodotto interno lordo cresciuto in media d'anno dell'1,9%, dopo l'andamento quasi piatto del 2005 (+0,1%), e l'inflazione complessivamente sotto controllo, nonostante le ricorrenti tensioni sui prezzi del greggio.

Nessun alibi insomma in una fase di robusta ripresa congiunturale, trainata proprio dal settore industriale, e in un contesto di crescita generale dei consumi, seppure non entusiasmante.

Anche il trend della produzione, nell'ambito dell'industria pastaria, ha deluso complessivamente le attese, registrando, secondo gli indicatori dell'Istat, un arretramento dello 0,6% in termini grezzi.

Una flessione che al netto dell'ef-

fetto calendario (calcolata cioè sulla base dell'indice corretto per i giorni lavorativi) è apparsa leggermente più attenuata, limitandosi a un meno 0,4%. Ma comunque in controtendenza sia rispetto alla dinamica dell'intero settore manifatturiero, cresciuto a un tasso annuo del 2,9%, sia in rapporto al Food & Beverage, che ha potuto archiviare nella media dei dodici mesi un balzo in avanti, sempre in termini di produzione, dello 0,9% rispetto al 2005.

Numeri che ripropongono i problemi ormai fisiologici di un comparto caratterizzato da un'elevata maturità, ribadita anche nel 2006 da un indice di penetrazione sul mercato interno vicino al 100%, specialmente per quanto attiene al prodotto di semola tradizionale.

Non a caso, quello delle paste alimentari è uno dei segmenti a più alto tasso di promozionalità presso la distribuzione moderna. E nonostante le ricorrenti vendite a sconto - che hanno contribuito a comprimere la già risicata redditività del settore - i consumi hanno continuato a mordere il freno.



Al riguardo i dati Ismea-AcNielsen riferiti all'intera annata 2006 rivelano, in termini quantitativi, una contrazione del 2,4% degli acquisti delle famiglie italiane (+1,8% in valore), scesi attorno a 960 mila tonnellate (cifra che sale oltre un milione mezzo se si conteggiano anche i consumi extradomestici).

Una dinamica ancora timonata dalla retromarcia delle paste di semola di tipo tradizionale, che hanno subito negli ultimi dodici mesi una battuta d'arresto del 3,5%. Affiancata dal

segno meno delle paste all'uovo secche, in calo del 2,7%, e da una flessione ancora più marcata delle paste ripiene secche che rispetto al 2005 hanno accusato una contrazione di oltre il 12%.

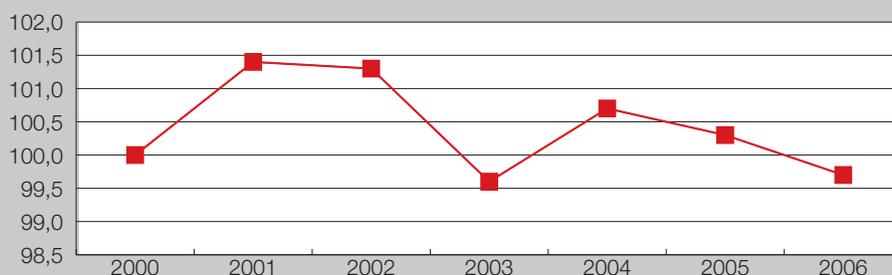
Il mercato continua invece a premiare gli sforzi di innovazione.

La riprova è l'ulteriore avanzamento dei consumi di paste fresche ripiene e confezionate, cresciute rispettivamente del 4,4 e di quasi il 15 per cento. Con passi avanti inoltre per i primi piatti surgelati, quelli a più alto

contenuto di servizio (una sorta di quarta gamma del settore) aumentati a un tasso annuo di oltre il 2%. Per le paste di semola secche, che rappresentano l'85% circa degli acquisti totali, le vendite attraverso il canale moderno (GDO, liberi servizi e discount concentrano il 94% dei volumi) hanno subito, nel 2006, una battuta d'arresto di oltre 3 punti percentuali, determinando una perdita in termini di fatturato del 2% circa. Nei soli supermercati il calo delle paste tradizionali ha sfiorato il 5% (-

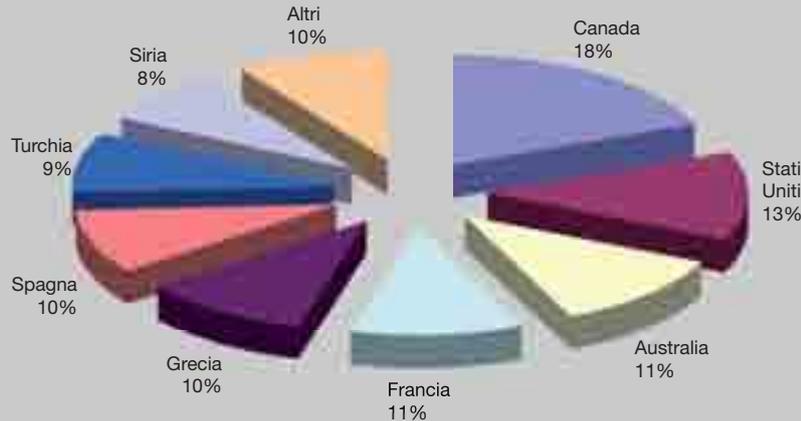
### Indice grezzo della produzione industriale di pasta

(base 2000=100) - (Fonte: Istat)



### Import di grano duro nel 2006

(Fonte: Istat)



3,5% il giro d'affari), mentre gli hard discount hanno tenuto sul piano dei volumi trattati, a spese però del fatturato, alleggerito dell'1% rispetto all'anno precedente. Bilancio in rosso anche per i negozi tradizionali, che hanno ridotto

dell'8,5% le vendite e del 3,5% gli incassi. Ribassi a due cifre inoltre per ambulanti e mercati rionali, che nel complesso hanno veicolato l'anno scorso oltre il 16% in meno dei volumi 2005. La flessione delle paste rubricata

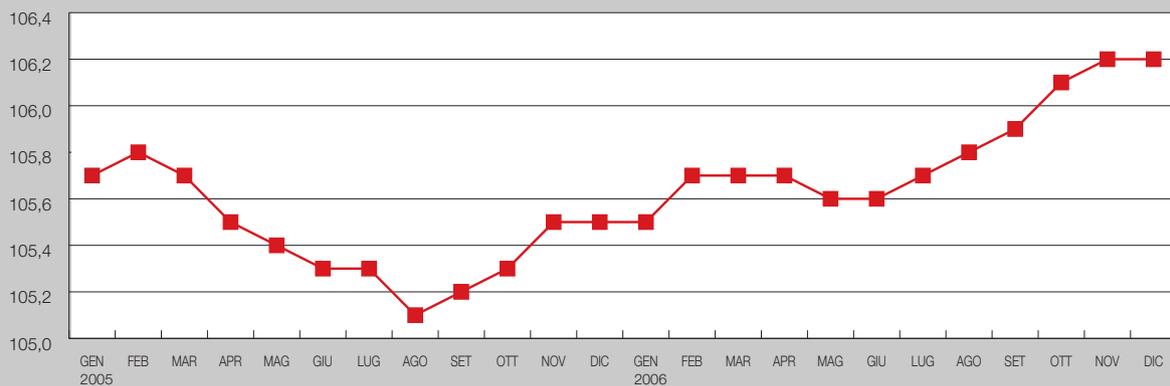
nel 2006 si rapporta, tra l'altro, a una crescita, seppure frazionaria, del riso, con i consumi domestici che hanno potuto sperimentare in dodici mesi un incremento dello 0,4%.

Per quanto attiene ai listini, le statistiche ufficiali, basate sull'indice nazionale dei prezzi al consumo elaborato dall'Istat, rivelano per la pasta, nel 2006, un aumento di appena lo 0,3%, contro un tasso di inflazione medio del 2,1% e un sottoindice alimentare cresciuto in un anno dell'1,8%.

Sul versante dei costi, i forti rincari della materia prima registrati nella seconda metà dell'anno (lo scorso dicembre il grano duro costava in media dal 25 al 30% in più rispetto al 2005) hanno pesato sui bilanci dei circa 150 pastifici industriali at-

### Indice NIC dei prezzi al consumo di pasta

(base 1995=100) - (Fonte: Istat)



# FOODTECH

FOOD PROCESSING EQUIPMENT



Impastatore automatico  
Automatic mixer



Vegetaria trasporto (impasto)  
Mixing in-robot shells



Tagliatore automatico  
Automatic cutting machine



Cinesa pasta ripiena  
Filled pasta line



Cocitore per piatti pronti  
Cooker for convenience food

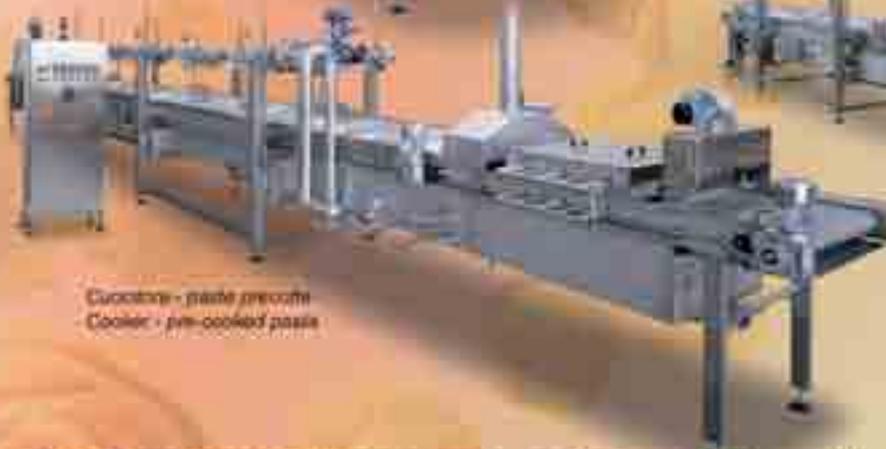
TECNOLOGIA  
PERFORMANCES  
AFFIDABILITA'



Pastorizzatore - Cuoctore  
Cooker - Pasteurizer



Pastorizzatore  
Pasteurizer



Cuoctore - pasta precotta  
Cooker - pre-cooked pasta



Linea pronti  
Grate line

35012 CAMPOSAMPIERO (PD) - ITALY - via Martiri della Libertà, 6  
Tel. (+39) 049 9303590 - Fax (+39) 049 5791258  
e-mail: info@food-tech.it - www.food-tech.it



tivi sul territorio nazionale, per un settore in cui il cui grado di utilizzazione degli impianti si mantiene mediamente sotto la soglia del 70%.

Dall'estero, intanto, sono giunti ancora segnali incoraggianti. Le vendite oltre frontiera, che hanno superato l'anno scorso quota 1,7 milioni di tonnellate, hanno potuto incamerare un progresso del 2,3%. Con il fatturato che si è portato a 1,37 miliardi di euro, facendo segnare su base annua una crescita del 4,7%.

In area UE, ad eccezione della Ger-

mania, che ha ridotto gli acquisti di paste made in Italy del 2,4% mantenendosi comunque in testa alla lista dei clienti nazionali, il bilancio delle vendite è risultato positivo, con un più 2,5% rispetto al 2005.

Avanti adagio le esportazioni in Francia, cresciute di appena lo 0,2%, a fronte di progressi dell'1% in Regno Unito e dell'11% circa in Olanda e Svezia. Boom delle spedizioni in Austria (+30% circa) e Spagna (+21%), con tassi di crescita invece nettamente più moderati in Belgio (+3%) e Danimarca (+0,4%).



Tra le Nazioni terze a tirare sono ancora i mercati nordamericani con le esportazioni di paste in Usa (il mercato a stelle e strisce si conferma il quarto sbocco commerciale dietro Germania, Francia e Regno Unito) cresciute del 2,4%, a fianco a un più 7,7% rilevato in Canada. Ancora in frenata invece l'export in Giappone, sceso di quasi 3 punti

percentuali, anche in scia alla rivalutazione dell'euro nei confronti della moneta nipponica. È stato tutto il mercato asiatico, comunque, a riservare una fredda accoglienza alle paste italiane (le esportazioni sono cresciute di appena lo 0,7%), nonostante il balzo in avanti di oltre il 50% in Cina. Ali spiegate invece in Russia, dove

le vendite, dopo lo sprint del 2005, sono ancora aumentate del 18%. Con buone performance inoltre nell'area dell'Est Europa, grazie soprattutto ai progressi in Polonia e Repubblica Ceca. ■

**Tabella 1 - Acquisti di pasta delle famiglie italiane**

(Fonte: Ismea-Nielsen)

	2005	2006	Variazione %
<b>TOTALE PASTA (Tonnellate)</b>	<b>983.794</b>	<b>960.540</b>	<b>-2,4%</b>
Pasta di semola secca	839.124	810.107	-3,5%
Pasta all'uovo secca	53.239	51.796	-2,7%
Pasta fresca confez.	41.929	48.147	14,8%
Pasta fresca ripiena	42.590	44.444	4,4%
Pasta secca ripiena	6.192	6.046	-12,5%
<b>TOTALE PASTA (.000 di euro)</b>	<b>1.448.605</b>	<b>1.474.251</b>	<b>1,8%</b>
Pasta di semola secca	823.496	806.281	-2,1%
Pasta all'uovo secca	152.482	148.128	-2,9%
Pasta fresca confez.	142.440	162.472	14,1%
Pasta fresca ripiena	296.071	326.301	10,2%
Pasta secca ripiena	34.116	31.069	-8,9%

**Tabella 2 - Export di pasta italiana**

(Fonte: Istat)

	2005	2006	Var. %	2005	2006	Var. %
	(Tonnellate)			(.000 di Euro)		
	<b>1.697.050</b>	<b>1.736.172</b>	<b>2,3%</b>	<b>1.315.091</b>	<b>1.377.313</b>	<b>4,7%</b>
Ue-25	1.104.383	1.132.224	2,5%	868.668	915.196	5,4%
Extra-Ue	592.667	603.948	1,9%	446.423	462.117	3,5%
Germania	369.811	361.023	-2,4%	253.475	244.635	-3,5%
Francia	241.923	242.386	0,2%	186.916	189.717	1,5%
Regno Unito	203.738	205.814	1,0%	170.647	181.127	6,1%
Stati Uniti	158.473	162.352	2,4%	147.475	152.472	3,4%
Giappone	79.395	77.244	-2,7%	64.816	62.303	-3,9%
Paesi Bassi	43.475	48.385	11,3%	37.255	42.787	14,8%
Svezia	41.227	45.649	10,7%	29.870	33.881	13,4%
Austria	30.519	39.446	29,3%	24.971	30.381	21,7%
Spagna	30.189	36.487	20,9%	47.677	63.855	33,9%
Angola	28.165	34.414	22,2%	13.208	16.349	23,8%
Belgio	30.880	31.883	3,2%	33.883	35.602	5,1%
Svizzera	27.039	27.801	2,8%	31.533	32.531	3,2%
Canada	22.319	24.039	7,7%	20.020	22.299	11,4%
Russia	20.205	23.801	17,8%	12.287	16.077	30,8%

# fontaneto

## la Redazione

### Fontaneto S.r.l.

loc. Molino Marco, 20  
28010 • Fontaneto d'Agogna  
(Novara)  
Tel. +39 0322 806530  
Fax +39 0322 806541  
www.fontaneto.com  
info@fontaneto.com



Un nome, noto tanto ai consumatori più esigenti quanto agli operatori del settore, lega una località piemontese adagiata ai piedi delle Alpi, un moderno laboratorio di produzione di pasta fresca ed una famiglia di pastai: Fontaneto.

Il pastificio Fontaneto ha sede a Fontaneto d'Agogna, in provincia di Novara, ed è guidato dalla famiglia Fontaneto, composta dal padre Piero, dai figli Fabio, attualmente presidente del Consiglio di amministrazione, e Luca, responsabile commerciale e amministratore delegato.

L'attività del laboratorio di produzione inizia nel agosto 1988 per volontà di Piero, il quale, forte di una già solida esperienza nel campo della pasta fresca, rileva un piccolo pastificio artigianale della Brianza caratterizzato da una produzione di qualità, e lo trasferisce a Cavaglio d'Agogna, nel novarese.

Il rapido successo dell'attività, caratterizzato da una crescita costante sia in termini di produzione che di fatturato, rende presto necessari, tra il 1993 e il 1994, un sostanziale

ampliamento ed il conseguente trasferimento nell'attuale sede, a Fontaneto d'Agogna, in località Molino Marco.

### La produzione

La produzione del pastificio Fontaneto ha luogo in un moderno stabilimento che sorge su un'area di 25.000 metri quadri, di cui 7.000 coperti, progettato e realizzato secondo i più rigorosi criteri di efficienza e di razionalizzazione dei processi di lavorazione e nel rispetto dei più elevati standard igienico-sanitari.

La produzione avviene su più turni per cinque e talvolta sei giorni alla settimana, in funzione dell'andamento stagionale del mercato. 64 sono gli addetti impiegati nel processo produttivo, su di un organico complessivo di 80 dipendenti. La produzione, in costante crescita, si è attestata lo scorso anno sui 2.800.000 chilogrammi.

In ogni sua fase il processo produttivo è sottoposto a severi controlli. Oltre 400 sono le analisi condotte ogni anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature,



Da sinistra, Fabio e Luca Fontaneto



superfici e ambienti di lavoro.

A moderni sistemi elettronici sono affidati il controllo dei processi termici e dello stoccaggio nelle celle frigorifere e la gestione della tracciabilità e rintracciabilità degli ingredienti.

Tre sono le principali linee di prodotto, differenti per modalità di vendita, processi di lavorazione e shelf-life:

- pasta fresca all'uovo, ripiena e non, confezionata sottoposta a doppia pastorizzazione;
- pasta fresca all'uovo, ripiena e non, e gnocchi, ripieni e non, non pastorizzati e da vendersi sfusi o in vaschette take away;
- pasta fresca all'uovo, ripiena e non, sottoposta ad un solo trattamento di pastorizzazione da vendersi sfusa o in vaschette take away.

Fiore all'occhiello della produzione del pastificio Fontaneto è senza dubbio la linea di pasta fresca all'uovo non pastorizzata, ripiena e non, da vendersi sfusa (in cartoni da 1 o 2 kg) o confezionata in vaschette prepesate (da g 300, 400 e 500). L'organizzazione aziendale

prevede per la pasta fresca venduta sfusa una produzione esclusivamente su ordinazione, al fine di assicurare la massima freschezza del prodotto finito, recapitato al cliente, per la maggior parte dei casi, entro le ventiquattro ore dall'ordine. Tale produzione avviene nell'area dello stabilimento denominata Laboratorio del fresco, dove operano molti pastai che si avvalgono dell'ausilio di unità formatrici e attrezzature più numerose ma del tutto simili, per tipologia e capacità produttiva, a quelle che generalmente si trovano nei laboratori artigianali.

Per tutte le tipologie di prodotto valgono identiche regole quanto alla selezione delle materie prime, la cui elevata qualità, garantita da una serie innumerevole di controlli, è condizione irrinunciabile per ottenere un ottimo prodotto; dalle semole alle farine, dalle verdure fresche alle carni scelte, dalla ricotta fresca al Grana Padano, acquistato in forme e grattugiato internamente.

Nel pastificio, le materie prime confezionate e protette destinate alla lavorazione ed alla produzione degli ingredienti vengono ricevute in un

unico punto attrezzato e coperto. Dopo essere state sottoposte ai necessari controlli in un atrio di smistamento separato, queste vengono inviate ai vari locali di stoccaggio, distinti sia per le temperature di conservazione (temperature ambiente, da +18 °C a + 26 °C; temperature di refrigerazione, da 0 °C a + 4 °C; temperature negative, a -18 °C) sia per la tipologia merceologica ai quali sono riservati (formaggi, salumi, carni fresche, verdure, uova, semilavorati cotti, prodotti surgelati).

Il percorso delle varie materie prime all'interno dello stabilimento avviene esclusivamente per flussi lineari "in avanti" che impediscono pericolosi incroci con i prodotti semilavorati e prevengono la possibilità di contaminazioni crociate. I magazzini dei prodotti deperibili sono collocati a monte della linea di produzione, a valle dei quali si trovano i locali di trasformazione e preparazione dei ripieni, ai quali seguono i locali di produzione di pasta fresca da vendersi sfusa e la linea di produzione della pasta fresca confezionata.

### I prodotti

Assai numerose sono le referenze del pastificio Fontaneto, le quali variano sia per formato che per ripieno, e testimoniano da un lato di un indubbio radicamento sul territorio ed una attenzione ai prodotti tipici della tradizione gastronomica regionale, dall'altro di una costante ricerca di prodotti originali ed innovativi, alcuni dei quali pensati specificamente per il mercato estero. Tra le paste fresche confezionate segnaliamo tortellini alla carne, tortelloni al prosciutto crudo, ravioli quadri con ricotta e spinaci, trofie, orecchiette, scialatelli e chicche.

La pasta fresca confezionata viene commercializzata coi marchi aziendali Fontaneto, Molino Marco e Ghiottose Bontà, in vaschette

da 250, 400 e 500 g. Tra i prodotti venduti sfusi ci limitiamo ad indicare una vasta scelta di ravioli, al brasato, al limone o al branzino ad esempio, agnolotti alla fonduta, panzerotti della Valtellina, caramelle di oliva, cappelletti ai broccoli, tagliolini al basilico, al salmone o al rosmarino, saccotini al Gorgonzola, tortelloni al tartufo. Rappresentano le ultime novità di casa Fontaneto i ravioli con formaggio e pere, i Tortelloni Fantasia (con un ripieno di verdure varie, da consumarsi freddo) e degli gnocchi di farina di riso, chiamati Le Mondine. A questa già ricca offerta di pasta fresca, si affiancano dalla metà degli anni Novanta diversi prodotti di gastronomia (antipasti, salse, dolci ed altro ancora) che Fontaneto commercia-

lizza a proprio marchio e distribuisce attraverso i propri canali.

### Il mercato e la distribuzione

Le regioni del nord e del centro Italia, come Piemonte, Lombardia, Toscana, Emilia-Romagna e Liguria rappresentano il principale mercato del pastificio Fontaneto, in grado comunque di soddisfare, grazie a grossisti e ad agenti, ordini provenienti dalle regioni del sud della penisola, dalla Calabria alla Sicilia, dalla Sardegna alla Puglia.

L'esportazione rappresenta il 25% di un fatturato che nel 2006 ha superato 14 milioni di euro. I principali mercati esteri sono rappresentati da Germania, Svezia, Olanda, Francia, Spagna, Inghilterra, Belgio e Svizzera. ■





**Rimini Fiera**  
**23-26** Febbraio 2008

Catering  
 Specialità Regionali  
 Frigus  
 Sandwiches & Snacks  
 Bio Catering  
 Gluten Free  
 Logistics

**alimenti & tendenze**  
 per il fuori casa  
 e la grande distribuzione



**mia**

38°Mostra Internazionale  
 dell'Alimentazione



Orario 9,30 - 18,00

[www.miafiera.it](http://www.miafiera.it)

Con il patrocinio di:



**RiminiFiera**  
 business space

Organizzato da:

Con noi fare la pasta...  
...è un gioco  
da ragazzi



**TECNO PASTA®**

*Macchine innovative per pasta*  
*Innovative pasta machines*

Via dell'Artigianato, 23 - 60019 Senigallia (AN) - Italy - Tel 071 7926690 - fax 071 7927823  
[www.tecnopasta.it](http://www.tecnopasta.it) - [info@tecnopasta.it](mailto:info@tecnopasta.it)

# pesaresi

## la Redazione

### **Pasta Fresca Pesaresi Gianluca**

V. Balilla 75,  
47900 • Rimini  
Tel. +39 0541 381262  
riminipastafresca@libero.it

Il negozio di pasta fresca Gianluca Pesaresi è in via Balilla 75 a Rimini, non lontano dall'arco di Augusto che apre al cuore della città romagnola bagnata dall'azzurro dell'Adriatico.

Gianluca, quarantuno anni, cuoco diplomato, dà il nome al laboratorio e ne è anima e corpo. Con la moglie Simona Gobbi, un tempo ristoratrice, porta avanti con soddisfazione e successo un'attività nata nel 1990. Il negozio accoglie la propria clien-

tela in un ambiente arredato con cura e gusto, dove colpiscono piacevolmente il colore caldo del giallo alle pareti, una elegante gigantografia di vari formati di pasta fresca farcita, giusto dietro al ricco banco espositivo, e un grande vetro che dà sul laboratorio e che svela alla vista di chiunque come la pasta vien fatta, garanzia di chi compra e consuma, ma anche privilegio che può permettersi solo chi sa di operare davvero bene.





Molta attenzione è riservata da Gianluca e Simona al servizio al cliente, che mostra di apprezzare i consigli di cottura ed i suggerimenti per la preparazione che i coniugi Pesaresi non dimenticano di dare e di gradire la possibilità di consultare diversi libri di gastronomia, esposti in negozio, e di portarsi a casa ricette varie

Intelligenti iniziative che hanno contribuito a decretare il successo dell'attività e che, ci auguriamo, possano essere adottate anche da altri pastai.

#### **La produzione**

Tipicamente artigianale è la produzione affidata ancora per tanta parte ad operazioni manuali, condotta con una cura e una dedizione esemplari tanto Gianluca e Simona, quanto da Sabrina, una giovane e da Tina, la madre di Gianluca, sempre pronta, ogni sabato e ogniqualvolta occorra, a dare una mano.

Si dividono una superficie di circa 90 metri quadri una classica cucina professionale (dotata di piano di cottura, cappa di aspirazione, forno a microonde, piano di lavoro) ed un'ordinata area di produzione, dove trovano posto le diverse attrezzature che compongono un tipico laboratorio artigianale, fatto di poche unità nelle versioni di minima capacità produttiva: una pressa, una sfogliatrice e taglierina, una raviola-



trice (fornite dalla Tecnopasta di Senigallia), una cappellettrice (marca Dominioni), una impastatrice a spirale, una taglierina, una gnoccatrice, un abbattitore di temperatura, a cui si aggiunge una sfogliatrice per pasticceria, di cui Gianluca si serve per alcune lavorazioni speciali con impasti particolarmente morbidi.

### I prodotti

Tra i prodotti che Gianluca e Simona offrono ai propri clienti troviamo

un'ampia scelta di formati di pasta fresca, farcita e non, oltre a lasagne e cannelloni e alcuni sughi. Le farciture delle paste ripiene possono essere a base di verdure, di carne o di pesce, ed appartenere alla tradizione gastronomica italiana o essere frutto della fantasia dei coniugi Pesaresi.

A dettare le scelte di produzione in questo laboratorio è, specialmente per le paste farcite a base di verdure, la stagionalità degli in-

gredienti che formano i ripieni, che rappresenta, o dovrebbe rappresentare - sostiene Gianluca - uno degli elementi caratterizzanti della lavorazione artigianale: la zucca da settembre a novembre, l'ortica in primavera ed autunno (quando le foglie sono piccole e morbide), l'asparago da maggio a giugno, il carciofo da novembre a maggio, la melanzana da luglio ad ottobre e via dicendo.

Sono invece disponibili in ogni pe-



Da sinistra, Sabrina, Gianluca, Simona e Tina



riodo dell'anno le paste farcite con ripieni a base di carne o di pesce.

Tutte queste farce variamente compongono i diversi e più classici formati di pasta fresca ripiena, dai ravioli alle mezze lune, dai tortelli ai cappelletti, ed altri ancora.

Anche la pasta fresca non farcita è ampiamente rappresentata nella produzione di questo laboratorio, che affianca i classici formati all'uovo, come tagliolini, tagliatelle, pappardelle, ecc. a varietà tipiche della tradizione di altre regioni d'Italia, come gli spaghetti alla chitarra, abruzzesi, o i troccoli di grano duro, pugliesi. Tra i formati di pasta più originali ed interessanti del pastificio Pesaresi segnaliamo dei tortelli ripieni al formaggio di fossa (tipico

della zona, stagionato in un ambiente sotterraneo detto "fossa") e noci (anch'essi rigorosamente stagionati), degli gnocchi fatti di patata e ricotta, ed i manfricoli (manfrigul, in dialetto), un formato di poverissime origini della tradizione romagnola, quasi scomparso, che può essere definito come la variante povera dei più noti passatelli.

#### **Il mercato e la distribuzione**

Il mercato di riferimento è quello cittadino. La vendita è esclusivamente diretta e al dettaglio. La clientela, affezionata, è quella classica per laboratori di questo tipo: famiglie e uomini e donne di ogni età ed estrazione sociale. ■





## PASSIONI DA INCORNICIARE

Prodotto dalle nostre **macchine per pasta fresca.**

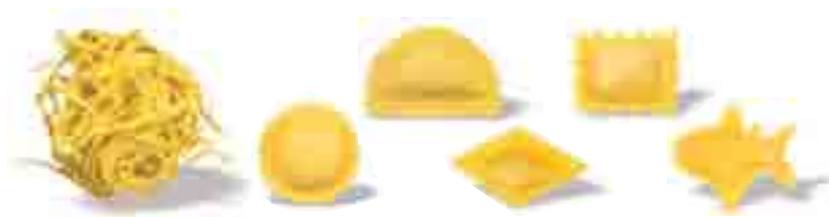
**Gruppo combinato automatico per la produzione di sfoglia, pasta lunga e ravioli già separati con ripieni morbidi di carne, verdura e formaggio in diversi formati** (quadri, tondi, semitondi, triangolari, pesce, fiore, cuore, fungo, ecc).

La macchina è composta da una sfogliatrice automatica con una vasca impastatrice con albero-pale estraibile e gruppo laminatore con 3 coppie di rulli inox con profilo speciale montati su cuscinetti e da una raviolatrice a doppia sfoglia con rulli calibratori  $\varnothing$  mm. 55 montati su cuscinetti, innesto rapido degli stampi e quantità di ripieno regolabile durante la lavorazione. Il gruppo combinato è corredato da tagliapasta che produce automaticamente con lo spessore e la lunghezza desiderata sfoglia per lasagne, tagliatelle, tagliolini, capelli d'angelo e pappardelle.

**Più di 30 modelli per ogni esigenza.**



**GRUPPO COMBINATO AUTOMATICO  
MOD. KOMBY 160**



**MACCHINE PER PASTA FRESCA**

# CAPITANI

Vicolo Novaia, 10 - 22074 Lomazzo (Como)  
Tel. 0039 02 96778142 Fax 0039 02 96778193

e-mail: [info@capitanionline.com](mailto:info@capitanionline.com)

internet: [www.capitanionline.com](http://www.capitanionline.com)

# appafre

## la Redazione

### **APPAFRE**

loc. Molino Marco, 20  
28010 • Fontaneto d'Agogna  
(Novara)  
Tel. +39 0322 806567  
Fax +39 0322 806541  
www.appafre.it  
appafre@hotmail.com

Risale al 28 febbraio 2002 la nascita di APPAFRE, una associazione di produttori di pasta fresca dell'artigianato e della piccola e media impresa, costituitasi a Milano presso la sede della rappresentanza della Commissione europea con il dichiarato non facile scopo di tutelare gli interessi di una categoria di pastai, fino ad allora non adeguatamente rappresentata, caratterizzati da una produzione di elevata qualità.

L'associazione, oltre ad offrire costantemente ai propri membri un apprezzato servizio di consulenza tecnica e legislativa, si è distinta negli anni per le numerose attività volte a perseguire specifici obiettivi di grande rilevanza per le imprese associate e per la categoria produttiva rappresentata.

Dopo essersi battuta con successo, appena costituitasi, per l'abrogazione della norma che fissava in cinque giorni il limite massimo di durata per le paste fresche da vendersi sfuse, APPAFRE si è più recentemente (nel 2005) occupata di tracciabilità e rin-tracciabilità alimentare, realizzando, dopo un lungo ed intenso lavoro

che ha coinvolto diverse aziende e figure professionali, un software specifico per la pasta fresca, che ha consentito ai produttori associati di far fronte agli obblighi previsti dal Regolamento CE n. 178 del 2002. A questo si è affiancata una capillare azione di sostegno ai produttori associati sulle nuove norme in materia di etichettatura.

Risale invece allo scorso anno l'impegno assunto dall'associazione di promuovere, insieme a Coldiretti e con il patrocinio del ministero dell'Agricoltura, una filiera tutta italiana della pasta fresca, garantita dall'uso di farine e semole nazionali di alta qualità particolarmente adatte per tale produzione.

L'anno in corso ha visto APPAFRE impegnata in un lavoro di ricerca e sviluppo di alcuni prodotti senza glutine particolarmente innovativi, realizzati con farina di riso e mais, che sta dando i suoi primi interessanti risultati.

Il lavoro svolto in questi anni ha consentito all'associazione di diventare un autorevole interlocutore dello specifico dipartimento del ministero delle Attività produttive.



Luigi Pelosini, segretario di APPAFRE

Interessi comuni e valori condivisi hanno portato, nel 2004, APPAFRE ad affiliarsi a CNA Alimentare Nazionale, la più autorevole associazione italiana di rappresentanza delle aziende artigiane e delle piccole e medie imprese del settore alimentare, accrescendo così il proprio potere contrattuale.

Ricoprono rispettivamente la carica di presidente e vicepresidente dell'associazione Fabio Fontaneto, dell'omonimo pastificio di Fontaneto d'Agogna (Novara) e membro del Consiglio nazionale di CNA e presidente del settore «Farine e paste alimentari», e Daniele Lombardelli

della Copaim di Albinia (Grosseto). Segretario è Luigi Pelosini.

Sarà nostra cura informare costantemente i lettori di Pastaria sull'attività e le iniziative di APPAFRE. ■

### I produttori associati

- **Fontaneto S.r.l.**  
Fontaneto d'Agogna (NO)
- **La Sorgente S.r.l.**  
Pessano con Bornato (MI)
- **Copaim S.p.a.**  
Albinia (GR)
- **Pastificio De Stefano S.r.l.**  
Bollengo (TO)
- **Pastificio Ambrosiano S.r.l.**  
Peschiera Borromeo (MI)
- **Reggiana Gourmet S.r.l.**  
Bagnolo in Piano (RE)
- **Pastificio Iemme S.a.s.**  
Maggiora (NO)
- **Pastificio Menini S.a.s.**  
Valeggio sul Mincio (VR)
- **Pasta Gioiosa S.n.c.**  
Rodigo (MN)
- **Raviolino d'oro S.r.l.**  
Cinisello Balsamo (MI)
- **Pastai in Brianza S.r.l.**  
Lomagna (LC)
- **Il Pastaio S.r.l.**  
Rodengo Saiano (BS)
- **Genuitaly S.r.l.**  
Mantova
- **La Casalinga S.n.c.**  
Padova
- **Poker S.n.c.**  
Pedrengo (BS)
- **Mantovagnocchi S.r.l.**  
Sermide (MN)
- **Pastificio Ossolano S.n.c.**  
Malesco (VB)
- **Fresco Italia**  
San Mauro (TO)
- **Pasta Fresca Giacomini**  
Fermignano (PU)

parte da Brescia il progetto di

# ristorazione



È stato inaugurato lo scorso 25 giugno il primo ristorante Da Giovanni presso il nuovo centro commerciale Il Leone di Lonato (Brescia). Con questa apertura il Pastificio Rana lancia una nuova formula di ristorazione veloce.

Il nuovo progetto, curato da Costa Group per la parte di *concept*, e Futurebrand per l'aspetto *brand identity*, è stato realizzato avvicinando la formula della ristorazione veloce, che prevede servizio al ban-

co e temi di servizio molto ridotti, a quella dello *slow food*: tutto accade di fronte al cliente, in una enorme cucina a vista con pentole di rame pensata per essere un palcoscenico i cui attori principali sono i piatti sapientemente preparati da cuochi con gesti semplici e assoluta attenzione al cliente e al servizio.

La struttura dell'offerta è basata sulla centralità della pasta e dei sughi freschi, proposti ogni giorno in quattro varianti, a cui sono stati



# veloce

## del pastificio Rana

affiancati prodotti complementari come le focacce, una ricca varietà di insalate e dolci. In aggiunta, anche proposte dedicate alla prima colazione, dai caffè alle brioches e bibite varie.

Il nuovo progetto di ristorazione del Pastificio Rana è frutto di un attento studio del mercato e delle formule attualmente presenti sul mercato.

L'idea si sviluppa intorno al *concept* di "Giovanni artista-artigiano", che attraverso un format nuovo recupera la tradizione e la passione verso la qualità, evolvendosi verso una maggiore ricercatezza.

In un ambiente stilisticamente elegante si accolgono, infatti, le influenze della tradizione, la creatività e la competenza di Giovanni Rana

e soprattutto la sua passione per la qualità, che si associano ad altre più marcatamente moderne e dal forte impatto estetico.

All'apertura del ristorante a Lonato seguirà nell'ottobre 2007 quello al centro commerciale Le Corti Venete di Verona. ■



# FOLIGNO CENTRO STORICO

## 27-30 IL FESTIVAL TUTTO DA GUSTARE

# SETTEMBRE

## LA CUCINA D'AUTORE PER TUTTI 2007

**i primi d'ITALIA**®  
IX Festival Nazionale dei Primi Piatti

[www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

**Foligno capitale dei primi piatti**, un universo di degustazioni e di cultura alimentare, dove tutte le vie portano al gusto. La qualità delle migliori produzioni italiane, le ricette della tradizione, gli insoliti condimenti della cucina creativa, la fantasia dei formati più curiosi. Degustazioni continuative nei **Villaggi del Gusto**, suggestive taverne medievali dalle magiche atmosfere nel centro storico della città. **Corsi ed Accademie** tenute da prestigiosi Chef italiani. Un ricco calendario di **Eventi Speciali** per il palato e per la mente. **Le Eccellenze del Gusto**, prodotti alimentari di qualità: la boutique della pasta, le tipicità delle regioni italiane, le spezie e le piante aromatiche, l'oleoteca e l'enoteca dei primi. E tanto altro ancora da scoprire e da gustare.

### Master in Primi Piatti



Corsi giornalieri di Alta Cucina per specializzarsi in Primi Piatti di Mare e Pasta Ripiena. Giornata formativa con Igles Corelli - Locanda della Tamerice di Ostellato (Ferrara) e Maria Salcuni - La Tenda Rossa di San Casciano Val di Pesa (Firenze) € 84,00. Rilascio attestato di partecipazione.

### Accademie del Gusto



La cucina d'autore per tutti. Igles Corelli, Maria Salcuni, Anna Moroni, Beppe Sardi, Marco Gubbio, noti testimonial della cucina italiana di qualità, eseguono una degustazione guidata di due primi piatti. Il riso, il tartufo, i primi di mare, le paste ripiene, le tipicità regionali. Accademia € 25,00.

### I Primi Incontri con lo Chef



I mille volti dei primi piatti in un calendario di mini incontri tematici dalla durata di circa due ore, per la cucina di tutti i giorni. Pasta secca e pasta fresca, riso, farro, zuppe, tipicità regionali e prodotti biologici. I segreti, le astuzie, i nuovi prodotti e gli sfiziosi condimenti. Sessione degustativa € 5,00.

### Percorsi del Gusto



Oltre cento nuove ricette proposte nel circuito di degustazioni continuative a € 2,00 e menù a € 7,00. Magiche atmosfere per un percorso pedonale di 15 taverne medievali: pasta, riso, zuppe, gnocchi, polenta, ravioli, farro, tartufo, primi di mare, tipicità regionali, bio, gluten free. Ingresso gratuito.

### I Primi d'Italia Junior



Il Festival a misura di bambino. La sana e corretta alimentazione, il valore della dieta mediterranea. Laboratori didattici, manipolazioni e degustazioni guidate. Attività ludiche e di animazione, tra gioco e didattica. I più piccoli si divertono per un giorno a diventare "provetti chef". Ingresso Gratuito.

### Special Events



Attività per il palato e per la mente. Spettacoli di intrattenimento e prodotti alimentari di eccellenza. Cucina Show con Anna Moroni, Marco Bistarelli e Mario Zucca. I Primi al Cinema. Food Fashion. La Galleria dei Formati Speciali. Ingresso gratuito.

**OFFERTA SOGGIORNO A PARTIRE DA 25€ CAD. UMBRIASI! 075.5058792**

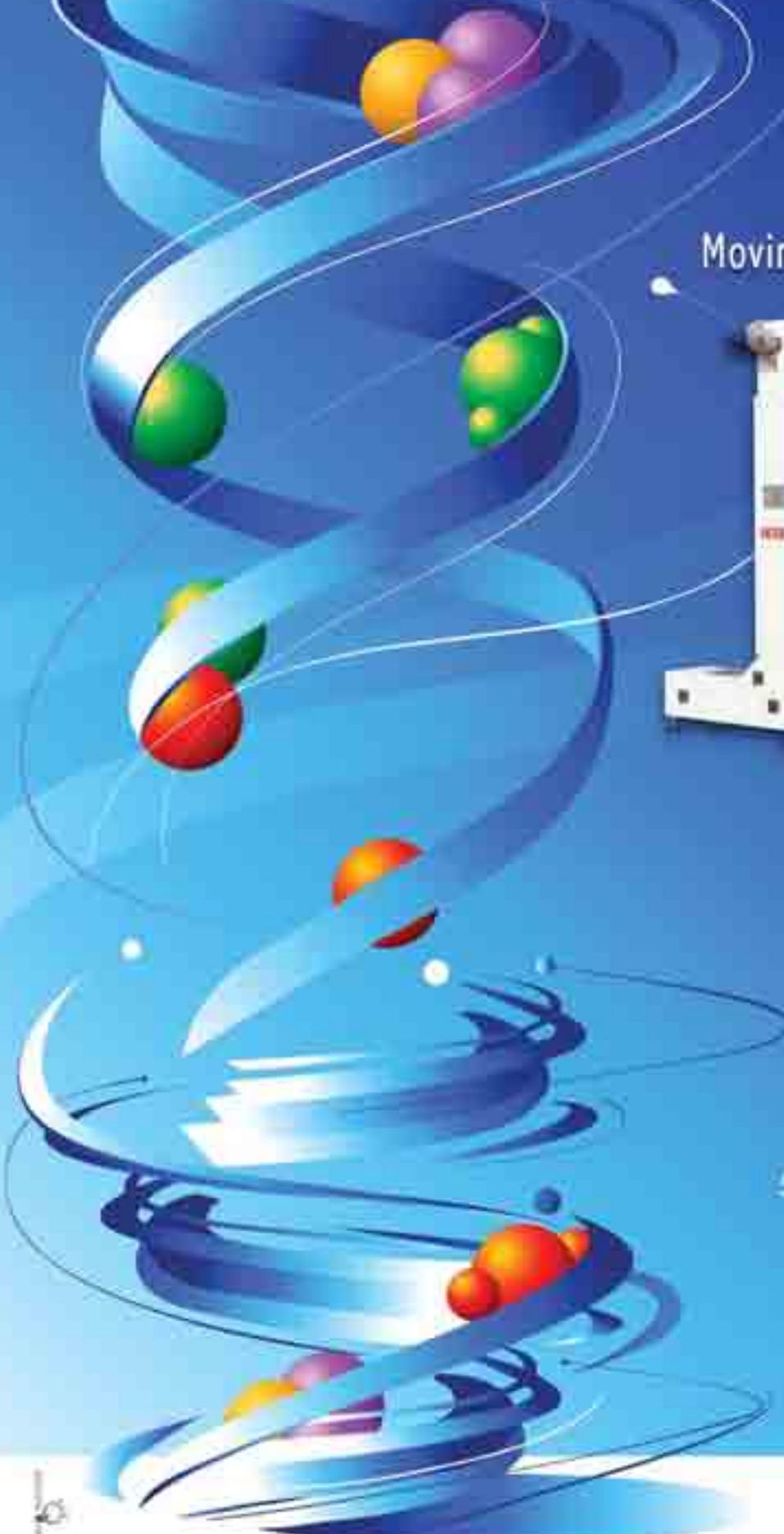
INFORMAZIONI E PROGRAMMA:

**epta CONFCOMMERCIO** Perugia - Tel. 075.5005577 - [www.iprimiditalia.it](http://www.iprimiditalia.it)

PRENOTAZIONI ALBERGHIERE:

**UMBRIA** Tel. 075.5058792 - [info@umbriasi.it](mailto:info@umbriasi.it) - [www.umbriasi.it](http://www.umbriasi.it)





Movimentare è nel nostro DNA



ELEVATORI A PALLE  
BREVETTATI PORTATA FINO A 70 KG

MINI ELEVATORI  
PATENTATI CAPACITÀ FINO 20 KG



Conveying is in our DNA

SISTEMI E SOLUZIONI PER LO STOCCAGGIO  
E LA MOVIMENTAZIONE

*Impianti di stoccaggio e trasporto pasta secca  
Impianti di stoccaggio e trasporto sfarinati  
Elevatori e trasportatori a pale (brevettati)  
Trasportatori a nastro  
Vibratores  
Disincroci a spirali inox*

SYSTEMS AND SOLUTIONS FOR THE STORAGE  
AND THE CONVEYANCE

*Dry cut pasta storage and conveying plants  
Flour storage and conveyance system  
Patented bucket elevators and conveyors  
Belt conveyors  
Vibrators  
Incenters steel spirals*

CUSINATO GIOVANNI SRL  
VIA CAMPAGNA, 166 - GALLIERA VENETA (PD) ITALY  
TEL. +39.049.9440146 FAX. +39.049.9440174

 **CUSINATO**  
Innovative Conveying and Storage Technology

www.cusinato.com  
e-mail: info@cusinato.com



# in una sola linea

## tutti i piatti pronti



### Moriondo

via Piave, 15  
20045 • Besana  
(Milano)  
Tel. +39 0362 995110  
Fax +39 0362 996300  
www.moriondo.com  
moriondo@moriondo.com



**C**annelloni, lasagne, paste farcite e lisce, sia lunghe che corte sono le tipologie di pasta che possono comporre i piatti pronti precotti che un'unica linea, recentemente lanciata sul mercato da Moriondo, è in grado di produrre.

L'impianto è completamente automatizzato e è composto dalle seguenti unità:

- la pressa PGF, equipaggiata con l'impastatrice veloce VLX e dotata della funzione di cambio automatico della trafila;
- le linee di cottura CPS e di raffreddamento MRO, in grado di lavorare sia su sfoglia continua e sia su qualunque altra tipologia di pasta;
- le stazioni di porzionatura MDP e MDP-L;
- i dosatori elettronici di salse MDR, di elevata precisione e semplice gestione.

Il settaggio di ogni funzione della linea è gestito, in pochi ed intuitivi passaggi, attraverso un pannello "touch screen", attraverso il quale è anche possibile memorizzare e richiamare le differenti ricette di produzione.

La capacità produttiva della linea può variare dai 20 a 150 piatti al minuto, a seconda dei modelli di macchine che la compongono e del peso delle porzioni.

Rapido è il passaggio di produzione da un piatto ad un altro.

Grandi prestazioni, semplicità d'uso e facilità nelle operazioni di pulizia e sanificazione sono tra le caratteristiche che meglio descrivono l'ultima novità della storica azienda di Besana in Brianza.

L'immissione delle sfoglie di lasagna e dei cannelloni avviene a mezzo di sistemi brevettati dei modelli RBL e RBL.C che, grazie ad un perfetto sincronismo, provvedono all'inserimento del prodotto nelle vaschette.

Nella produzione di piatti a base di pasta sono presenti le stazioni di porzionatura MDP ed MDP-L, di recente brevetto. Esse porzionano in continuo la pasta che proviene dalla linea di cottura e la inseriscono, automaticamente, nelle vaschette dei piatti pronti. Il sistema lavora tutti i formati di paste precotte corte ed anche lunghe (spaghetti, tagliatelle, linguine ecc.). Il quantitativo di pa-



sta si varia con semplice digitazione della quantità richiesta.

Il deposito delle salse è assicurato dai dosatori elettronici MDR. Questi dosatori, oltre ad una notevole precisione di dosaggio, hanno carat-

assicurata dalla pressa industriale PGF equipaggiata con l'impastatore veloce VLX. Il sistema di estrusione è frutto della notevole esperienza acquisita negli anni (la prima pressa commercializzata da Mo-

do, pertanto la logica che accomuna le macchine è unica e particolarmente semplice. Il passaggio da un tipo di piatto ad un altro avviene in tempi brevi.

Grande attenzione è stata riservata



teristiche costruttive tali da rendere particolarmente semplice la loro gestione. Il dosaggio può variare da pochi grammi a diversi chilogrammi sempre con la sola digitazione della quantità richiesta, senza quindi alcun intervento manuale sul dosatore.

La qualità della pasta prodotta è

riondo risale al 1937). La pressa dispone di cambio automatico della trafila.

La linea di cottura e di raffreddamento è composta dalle macchine CPS ed MRO. Essa è in grado di cuocere sia sfoglia continua che ogni formato di pasta.

Ogni macchina costituente la linea è progettata e realizzata da Morion-

alle operazioni di sanificazione dell'impianto che possono essere effettuate in maniera facile e rapida. La capacità della linea varia a seconda dei modelli di macchine che la costituiscono e del peso delle confezioni: indicativamente si possono coprire produzioni che vanno da 20 a 150 piatti al minuto. ■



# Cannelloni e sfoglia precotta

## **Pama Parsi Macchine S.r.l.**

via Maremmana III, km 3  
00030 • San Cesareo  
(Roma)  
Tel. +39 06 9587205  
Fax +39 06 9588550  
www.pamaroma.it  
info@pamaroma.it



La macchina per cannelloni e sfoglia precotta CN/2000 rappresenta l'ultima novità ed il prodotto di punta di Pama Parsi Macchine, la storica azienda di San Cesareo (Roma) che dal lontano 1944 progetta e costruisce macchine e impianti per la produzione di pasta fresca.

La CN/2000 arricchisce una già ampia offerta di prodotti di Pama Parsi Macchine, composta di sessanta modelli, ben noti agli operatori del settore, che dell'azienda romana hanno saputo apprezzare e riconoscere le scelte tecnologiche costantemente volte a garantire la massima semplicità d'uso e le più ridotte esigenze di manutenzione, unitamente ad una robustezza, garantita da una indubbia perizia costruttiva.

Caratteristiche che nuovamente troviamo in questa macchina per cannelloni e sfoglia precotta, non a caso rapidamente affermatasi sui mercati nazionali ed internazionali. Costruita interamente in acciaio inox, la CN/2000 coniuga una grande capacità di produzione (circa 700 cannelloni all'ora) ad un in-

gombro minimo, assicurato da un intelligente sistema di lavorazione sviluppato in verticale, su due piani paralleli sovrapposti. Grazie al particolare sistema di avvolgimento della sfoglia, brevettato, il cannellone si presenta del tutto simile a quello prodotto manualmente.

La fase di cottura genera solamente vapore acqueo senza dar luogo ad alcun fumo combusto, il che rende superfluo ogni sistema di aspirazione. Il tempo di cottura della sfoglia è di circa due minuti.

Un'altra importante caratteristica di questa macchina è data dall'elevato livello di flessibilità che consente all'operatore, in fase di produzione dei cannelloni, di dosare perfettamente il ripieno e di regolare la lunghezza di taglio, in fase di produzione di sfoglia precotta, di regolarne spessore, larghezza e lunghezza. ■

# sistemi di trasporto a tazze

## Cusinato Giovanni S.r.l.

via Campagna, 166  
35015 • Galliera Veneta  
(Padova)  
Tel. +39 049 9440146  
Fax +39 049 9440174  
www.cusinato.com  
info@cusinato.com



I sistemi di Trasporto a Tazze Cusinato sono il risultato di anni di sviluppo progettuale ottenuto con prove e ricerche specifiche realizzate con prototipi e comprovato da innumerevoli installazioni in presenza di una vasta gamma di prodotti granulari.

Questi sistemi di trasporto sono disponibili in una vasta gamma di dimensioni e tipologie proprio per risolvere ogni problema di trasporto verticale e orizzontale

Ogni singola macchina, come pure l'intero sistema di trasporto nei casi più complessi, è in grado di garantire la massima affidabilità nel tempo con un bassissimo livello di manutenzione, assicurando il pieno rispetto del prodotto trasportato e minimi ingombri.

I trasportatori a tazze Cusinato sono ideali per la movimentazione di prodotti fragili o delicati; le tazze dispongono di accorgimenti brevettati (esclusiva Cusinato) per evitare perdite di prodotto e sono realizzate in materiali compatibili con i prodotti alimentari.

Le tazze sono proposte in diverse versioni in funzione del prodotto da

trasportare e della capacità di trasporto richiesta.

Ogni macchina può disporre di uno o più punti di carico a perfetta tenuta perimetrale (è proprio questo accorgimento l'oggetto del brevetto Cusinato) in qualsiasi punto del tratto orizzontale, lo scarico può essere singolo (scarico fisso) o multiplo (più scarichi elettropneumatici); nella fase di scarico la tazza viene ruotata di 360°, a vantaggio di uno scarico sicuro, affidabile e totale, con ridottissimo impatto ed usura meccanica.

Il particolare sistema adottato per il supporto e la guida della catena, realizzato con profili in materiale sintetico a bassissimo coefficiente di attrito, montati su appositi profili di supporto in alluminio anodizzato estruso (disegno esclusivo Cusinato) in modo tale da garantire una manutenzione minima e una lunghissima durata nel tempo, sia della catena che della guida.

Inoltre, grazie alla presenza di particolari grondaie anti-goccia presenti in tutti i tratti orizzontali, si evitano eventuali perdite di lubrificante. ■

impianto per

# pasta fresca

## Foodtech S.r.l.

Via Martiri della Libertà, 6  
35012 • Camposampiero  
(Padova)

Tel. +39 049 9303590

Fax +39 049 5791258

www.food-tech.it

info@food-tech.it



**F**oodtech progetta, costruisce e installa macchine e impianti per la produzione di paste fresche, paste precotte, piatti pronti e per il trattamento di pastorizzazione post-packaging.

L'azienda offre ai propri clienti un servizio di consulenza tecnica per razionalizzare gli investimenti e fornisce impianti completi, secondo la formula del "chiavi in mano".

Risale al più recente passato la fornitura, da parte della società di Camposampiero (Padova), di un impianto completo per la produzione di paste ripiene al pastificio Dali di Crocetta del Montello (Treviso).

Tale impianto ha una capacità produttiva di 1600 kg/h, è dotato di una impastatrice automatica con premixer, corredata di dosatori di sfarinati e di dosatori di uova e acqua, ed è caratterizzato da un elevatissimo grado di automazione.

La distribuzione dell'impasto (a 6 sfogliatrici) e dei ripieni (a 6 formatrici) avviene automaticamente, mediante vagoncini che scorrono su rotaie.

Differenti nastri trasportatori movimentano sia il prodotto, dalle for-

matrici al distributore che alimenta il pastorizzatore, sia gli sfridi, dalle formatrici al tritatore, per essere nuovamente impastati.

Il pastorizzatore è posizionato sopra al pre-essiccatoio e al raffreddatore (una soluzione appositamente studiata per ridurre gli ingombri e sfruttare al meglio lo spazio disponibile) ed è dotato di due impianti di distribuzione del vapore indipendenti e bilanciati, e corredato di una passerella esterna per consentire l'accessibilità alla macchina durante le operazioni di pulizia e sanificazione. Nell'impianto, pre-essiccatoio e raffreddatore, disposti sotto al pastorizzatore, sono a loro volta sovrapposti: nella parte superiore il pre-essiccatoio, che consente di controllare il tempo di permanenza del prodotto, la temperatura e l'umidità finale della pasta (che può variare dal 27 al 31%, a seconda delle esigenze); in quella inferiore il raffreddatore che permette all'operatore di controllare la temperatura ed il tempo di trattamento; all'uscita della macchina il prodotto viene trasportato alla pesatrice multiteste per la pesatura ed il confeziona-



mento in atmosfera modificata. L'intera linea è gestita attraverso un quadro elettrico generale con PLC, attraverso il quale è possibile programmare gli impasti (impostando la percentuale della semola, della farina, delle uova, dell'acqua e di eventuali altri ingredienti), il ripieno (attraverso il codice di identificazione del ripieno per tipologia di prodotto), impostare i parametri dei processi di pastorizzazione, (vale a dire la temperatura della zona

di trattamento ed i relativi tempi a seconda del tipo, del peso e delle dimensioni del prodotto), di pressificazione (attraverso la regolazione della temperatura, della percentuale di umidità dell'ambiente di trattamento, dei tempi di trattamento), e di raffreddamento (impostando la temperatura e i tempi di trattamento e la velocità dell'aria di ventilazione). Dal PLC è possibile controllare le giacenze dei silos sfarinati e le temperature delle celle

di stoccaggio delle diverse materie prime. Tutti i dati sono trasmessi al terminale che traccia i vari lotti di produzione registrando le materie prime utilizzate, la formulazione delle ricette dell'impasto e del ripieno e tutti i parametri di processo.

Foodtech è un'azienda certificata ISO 9001:2000 a garanzia per i propri clienti del processo produttivo e della qualità dei materiali impiegati nella costruzione di macchine e impianti. ■



# CIBUSTEC2007

Tecnologie per l'evoluzione del mondo alimentare

Cibus Tec è la prima fiera internazionale nel settore delle tecnologie agroalimentari, con una ricca rassegna di manifestazioni specializzate.

**MILC** e **TECNOCONSERVE**, le maggiori esposizioni al mondo sulle tecnologie per la lavorazione del latte e la trasformazione e conservazione di alimenti vegetali e animali. **MULTITECNO**, un percorso trasversale alla scoperta delle tecnologie per l'intera filiera agroalimentare. **TECB**, una nuova sezione sulle tecnologie per l'imbottigliamento delle bevande e dei prodotti liquidi. **PIANETA INOX**, dedicato al materiale fondamentale per il settore. **TOMATOWORLD**, il salone professionale sul sistema del pomodoro da industria, da quest'anno a Parma con Cibus Tec.



con il Patrocinio di:



FEDERALIMENTARE  
Servizi s.r.l.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



Ministero  
dello Sviluppo Economico



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

con il contributo:



Ministero del Commercio Internazionale



Regione Emilia-Romagna



Istituto nazionale per il Commercio Estero

**PARMA**  
**17 - 20 OTTOBRE 2007**



**TOMATOWORLD**

in collaborazione con Piacenza Expo

# i prossimi appuntamenti

## PRIMI D'ITALIA

**Festival nazionale  
dei primi piatti**

**Foligno, dal 27/09 al 01/10**

*Luogo della manifestazione:* Foligno

*Ente organizzatore:* Epta S.r.l.

Via Settevalli, 320 - 06129 Perugia

Tel. +39 075 5005577 - Fax +39 075 5009990

info@eptaeventi.it - www.eptaeventi.it

## CIBUSTEC

**Salone della lavorazione alimentare  
e delle tecnologie d'imballaggio**

**Parma, dal 17/10 al 20/10**

*Luogo della manifestazione:* Fiere di Parma

*Ente organizzatore:* Fiere di Parma S.p.a.

Via Fortunato Rizzi, 67/A - 43031 Parma

Tel. +39 0521 9961 - Fax +39 0521 996270

info@fiereparma.it - www.fiereparma.it

## HOST

**Salone internazionale  
della ospitalità professionale**

**Milano, dal 19/10 al 23/10**

*Luogo della manifestazione:* Fieramilano, Rho

*Ente organizzatore:* Expects S.p.a.

Via Generale G. Govone, 66 - 20155 Milano

Tel. +39 02 349841 - Fax +39 02 33600493

expo@expects.it - www.expects.it

## QUALYFOOD

**Rassegna di prodotti, tecnologie e servizi per il controllo  
dell'igiene e della qualità nelle filiere agroalimentari**

**Cremona, dal 25/10 al 28/10**

*Luogo della manifestazione:* Cremona Fiere

*Ente organizzatore:* CremonaFiere S.p.a.

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - 26100 Cremona

Tel. +39 0372 598011 - Fax +39 0372 598222

commerciale@cremonafiere.it - www.cremonafiere.it

## ALIMENTARTI

**Salone dell'artigianato  
alimentare italiano di qualità e dell'enogastronomia**

**Bologna, dal 08/11 al 11/11**

*Luogo della manifestazione:* BolognaFiere

*Ente organizzatore:* Promosystem S.r.l.

Via Rivani, 55 - 40138 Bologna

Tel. +39 051 6014411 - Fax +39 051 6014059

info@promosystemsrl.com - www.promosystemsrl.com

## IL BONTÀ

**Salone enogastronomico dei tesori  
della cucina tipica di qualità**

**Cremona, dal 10/11 al 13/11**

*Luogo della manifestazione:* Cremona Fiere

*Ente organizzatore:* CremonaFiere S.p.a.

Piazza Zelioli Lanzini, 1 - 26100 Cremona

Tel. +39 0372 598011 - Fax +39 0372 598222

commerciale@cremonafiere.it - www.cremonafiere.it

## AGRIFOOD

**Salone internazionale dell'alimentazione  
made in Italy**

**Verona, dal 16/11 al 19/11**

*Luogo della manifestazione:* VeronaFiere

*Ente organizzatore:* Veronafiere

V.le del Lavoro, 8 - 37135, Verona

Tel. +39 045 8298111 - Fax +39 045 8298288

info@veronafiere.it - www.veronafiere.it

## SIGEP

**Salone internazionale della gelateria,  
pasticceria e panificazione artigianali**

**Rimini, dal 26/01 al 30/01**

*Luogo della manifestazione:* Rimini Fiere Business Space

*Ente organizzatore:* Rimini Fiera S.p.a.

Via Emilia, 155 - 47900 Rimini

Tel. +39 0541 744111 - Fax +39 0541 744200

fierarimini@riminifiera.it - www.riminifiera.it

## TECNOBAR & FOOD

**Salone professionale internazionale pubblici esercizi,  
alberghi, comunità**

**Padova, dal 10/02 al 13/02**

*Luogo della manifestazione:* PadovaFiere

*Ente organizzatore:* PadovaFiere S.p.a.

Via N. Tommaseo, 59 - 35131 Padova (PD)

Tel. +39 049 840111 - Fax +39 049 840570

info@padovafiere.it - www.padovafiere.it

## MIA

**Mostra internazionale dell'alimentazione: alimenti  
e tendenze per il fuori casa e la grande distribuzione**

**Rimini, dal 23/02 al 26/02**

*Luogo della manifestazione:* Rimini Fiere Business Space

*Ente organizzatore:* Rimini Fiera S.p.a.

Via Emilia, 155 - 47900 Rimini

Tel. +39 0541 744111 - Fax +39 0541 744200

fierarimini@riminifiera.it - www.riminifiera.it

# gli inserzionisti

## **CAMPANA SELECT FOOD S.R.L.**

Via Canicatti, 45 - 00132 Roma  
Tel. +39 06 20764842 - Fax +39 06 20747686

## **CAPITANI S.N.C.**

Vicolo Novaia, 10 - 22074 Lomazzo (CO)  
Tel. +39 02 96778142 - Fax +39 02 96778193  
info@capitanionline.com - www.capitanionline.com

## **CUSINATO GIOVANNI S.R.L.**

via Campagna, 166 - 35015 Galliera Veneta (PD)  
Tel. +39 049 9440146 - Fax +39 049 9440174  
info@cusinato.com - www.cusinato.com

## **DOMINIONI PUNTO & PASTA S.A.S.**

Via Repubblica, 8/a - 22075 Lurate Caccivio (CO)  
Tel. +39 031 490457 - Fax +39 031 390110  
info@dominioni-puntoepasta.com  
www.dominioni-puntoepasta.com

## **EPTA S.R.L.**

Via Settevalli, 320 - 06129 Perugia  
Tel. +39 075 5005577 - Fax +39 075 5009990  
info@eptaeventi.it - www.eptaeventi.it

## **ESSICA MACCHINE S.R.L.**

Via Mattei, 15 - 35020 Maserà (PD)  
Tel. +39 049 8860007 - Fax +39 049 8869105  
essica@tin.it - www.essica.com

## **EXPOCTS S.P.A.**

Via Generale G. Govone, 66 - 20155 Milano (MI)  
Tel. +39 02 349841 - Fax +39 02 33600493  
expo@expocts.it - www.expocts.it

## **FIERE DI PARMA S.P.A.**

Via Fortunato Rizzi, 67/A - 43031 Parma  
Tel. +39 0521 9961 - Fax +39 0521 996270  
info@fiereparma.it - www.fiereparma.it

## **FOODTECH S.R.L.**

Via Martiri della Libertà, 6 - 35012 Camposampiero (PD)  
Tel. +39 049 9303590 - Fax +39 049 5791258  
info@food-tech.it - www.food-tech.it

## **MOLINO CASILLO FRANCESCO S.R.L.**

Via Sant'Elia Zona industriale - 70033 Corato (BA)  
Tel. +39 080 8984655 - Fax +39 080 8722136  
molino@molinocasillo.it - www.molinocasillo.it

## **MOLINO PASINI S.P.A.**

Via Buscoldo, 27 - 46030 Cesole (MN)  
Tel. +39 0376 969015 - Fax +39 0376 969274  
info@molinopasini.com - www.molinopasini.com

## **MORIONDO**

Via Piave, 15 - 20045 Besana (MI)  
Tel. +39 0362 995110 - Fax +39 0362 996300  
moriondo@moriondo.com - www.moriondo.com

## **PAMA PARS MACCHINE S.R.L.**

Via Maremmana, III, km 3 - 00030 S. Cesareo (ROMA)  
Tel. +39 06 9587205 - Fax +39 06 9588550  
info@pamaroma.it - www.pamaroma.it

## **PBI-DANSENSOR ITALIA S.R.L.**

Centro Commerciale, 65 San Felice - 20090 Segrate (MI)  
Tel. +39 02 70300807 - Fax +39 02 70300809  
info@dansensor.it - www.dansensor.it

## **RIMINI FIERA S.P.A.**

Via Emilia, 155 - 47900 Rimini  
Tel. +39 0541 744111 - Fax +39 0541 744200  
riminifiera@riminifiera.it - www.riminifiera.it

## **STORCI S.P.A.**

Via Lemignano, 6 - 43044 Collecchio (PR)  
Tel. +39 0521 543611 - Fax +39 0521 543621  
storci@storci.com - www.storci.com

## **TECNO PASTA**

Via dell'Artigianato, 23 - 60019 Senigallia (AN)  
Tel. +39 071 7926690 - Fax +39 071 7927823  
info@tecnopasta.it - www.tecnopasta.it

Impianti per:  
Plants for:

Paste precotte  
Cooked pasta

Paste fresche  
Fresh pasta

Paste secche  
Dry pasta



**MORIONDO**  
impianti completi per pastifici

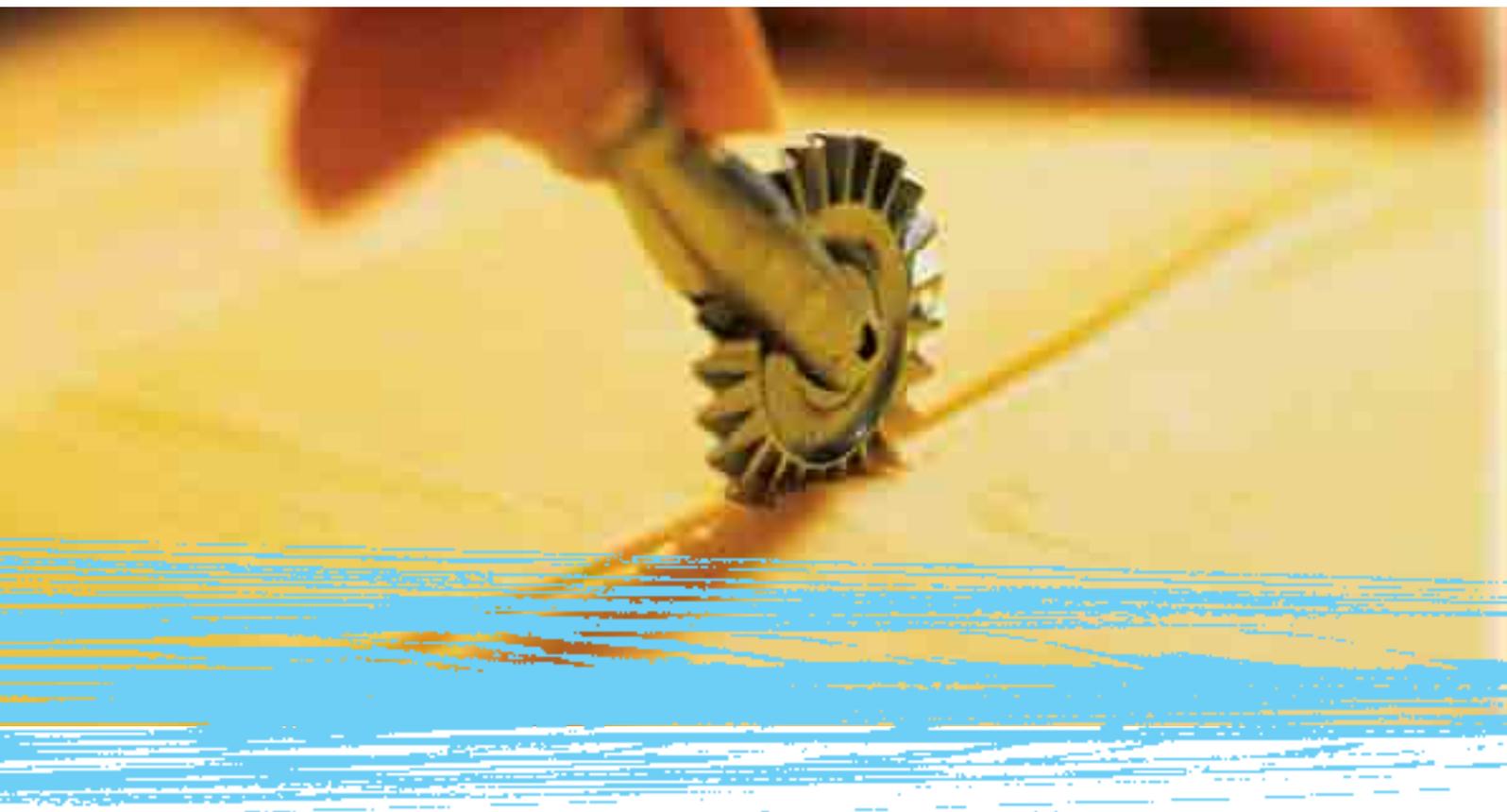
20045 Besana - Milano - Italy  
moriondo@moriondo.com

www.moriondo.com  
www.moriondo.it

tel +39.0382.995110 ra  
fax +39.0382.996300

# Farine e Preparati per Pasta Fresca

IL SEGRETO DEL MIO SUCCESSO, NON È UN SEGRETO.



## PREPARATO PER GNOCCHI DI PATATA

Preparato per lavorazione a freddo semplice e veloce, in due versioni, per preparazione manuale e a macchina:

- gnocchi puliti, senza puntature;
- a contatto con l'acqua l'impasto libera aroma e gusto caratteristico della patata appena cotta e passata;
- ottima tenuta alla cottura;
- gnocchi elastici e morbidi allo stesso tempo, con la consistenza ideale e propria di un prodotto "fatto con una volta", di un bel colore giallo-ambra naturale.

## PASTA D'ORO

La farina di grano tenero 00 Pasta D'Oro è specifica per la preparazione della pasta fresca:

- la pasta non ingrigisce e mantiene la classica colorazione gialla intensa senza pastorizzazione o confezionamento in atmosfera modificata;
- ottima lavorabilità sia manuale che meccanica;
- la sfoglia risulta ruvida e priva di puntatura e trattiere al meglio il sugo;
- notevole tenuta anche alla doppia cottura.

**Ecco il segreto del tuo successo.**



Farina del mio sacco® è una linea di farine del Molino Pasini S.p.A.