

Pastaria

periodico d'informazione per il produttore di pasta



“Tu,
tu che sei
diversa...”

Nessuna come lei

Sai, la gente forse è troppo insoddisfatta. Si perde in congetture, in paure.

Crede non esistano più farine che sappiano davvero di farine. Ma poi accade: si accorge di Lei.

Sente quel profumo e sente quella materia. Sente che è Lei e che è diversa dalle altre.

“Non cambierai e sempre sarai sincera”, i più grandi pastai ed i più grandi nomi della ristorazione ne sono certi.

Linea Pasta Fresca



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

3

OMNIALINE 500

LA LINEA MULTIPRODOTTO

“Nel percorso che ci ha portati dalla coltivazione del grano fino alla costruzione del pastificio abbiamo trovato in Storci un’organizzazione che ha sempre ascoltato i nostri

dubbi e le nostre richieste rispondendo con puntualità, competenza e la giusta cortesia”



Mancini



GUARDA IL
VIDEO

Paste corte, lunghe, nidi, lasagne e tutti i formati speciali: tutto questo è possibile con Omnia, la linea compatta multiformato, automatica e personalizzabile.

UNICA COMPATTA SEMPLICE



Storci
PASTA MACHINERY

UNA SINTESI UNICA TRA
ESPERIENZA, AFFIDABILITÀ E RICERCA

Storci
PASTA MACHINERY



storci s.p.a.

via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy

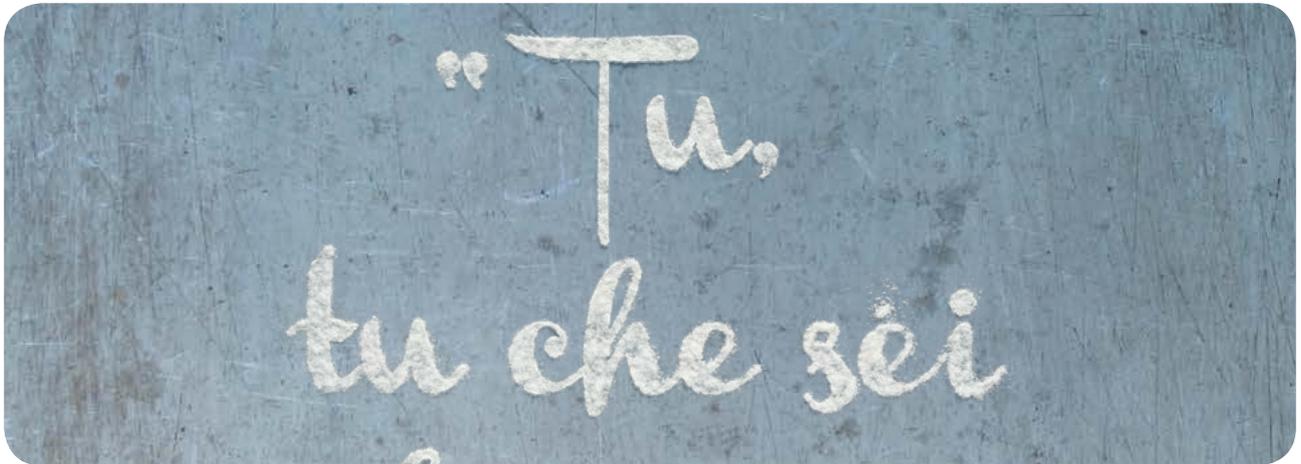
tel. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621

sales-storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY

Pastaria



La prima rivista professionale **digitale** sulla pasta alimentare e le attività di filiera. Completamente **gratuita**.

DIRETTORE RESPONSABILE

Lorenzo Pini

EDITORE

Kinski Editori S.r.l.

sede legale: Via Possioncella 1/1 • 42016 Guastalla

sede operativa: Via Bernardelli 16 • 43123 Parma [Italia]

T. +39 0521 1564934 | F. +39 0521 1564935

redazione@pastaria.it

AUTORIZZAZIONE

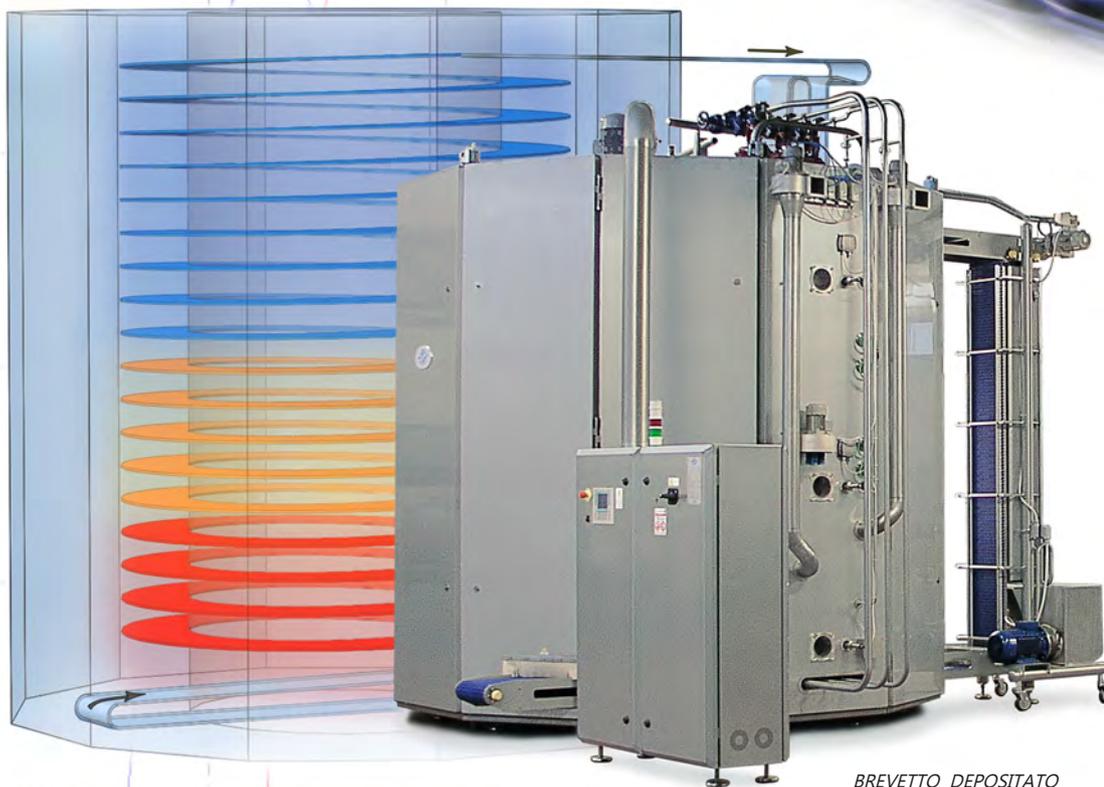
N. 1192 (05/09/2007) del Tribunale di Reggio Emilia

COPYRIGHT ©

Kinski Editori S.r.l.

Poiché siamo ostinatamente convinti che la condivisione dell'informazione, delle idee e della conoscenza possa contribuire a rendere migliore il mondo, la diffusione di questa rivista non solo è consentita ma addirittura promossa e incentivata. Puoi inviare la rivista a tuoi conoscenti, stamparla e distribuirla, inserire un link di download sul tuo sito, condividerla sui tuoi canali sui social network, ecc ecc. Purché sempre gratuitamente e senza modificare l'originale.





BREVETTO DEPOSITATO



SPIRAX-385 rappresenta il primo modello di una nuova generazione di impianti a sviluppo verticale in IQP (Individual Quick Process) per pastorizzare, asciugare e raffreddare in un unico impianto in modo rapido e sicuro qualsiasi tipo di pasta, fresca e ripiena.

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



ringraziamenti

Pastaria, Pastaria International, sia nelle versioni digitali che cartacee, e pastaria.it sono strumenti di informazione e aggiornamento professionale sulla pasta alimentare e le attività correlate per gli operatori del settore. Sono liberi e gratuiti, grazie alla collaborazione e al patrocinio di associazioni nazionali di categoria e alla sensibilità e al sostegno di aziende che operano a livello internazionale nel campo della fornitura di ingredienti, semilavorati, macchine impianti e servizi per la produzione di pasta fresca, secca, gnocchi e piatti pronti.

con il patrocinio di:



e con il sostegno di:



I GRANDI MAESTRI
DELLA PASTA
SCELGONO MININNI.

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



in evidenza in questo **numero**



Osservatorio prezzi
2/2014



Banca mondiale,
prezzi "calmierati"
anche nel 2014 per
le materie prime
alimentari



Il network **Storci BS**



Innovazione di prodotto
nella produzione
della pasta: **la**
funzionalizzazione
mediante sottoprodotti



Pasta integrale:
tendenze e tecnologie



Cottore rotante di
Pasta Technologies
Group



Barilla sustainable
farming: buone
prassi agronomiche
per la sostenibilità
ambientale



Nuove linee Pavan
per il **trattamento**
termico per pasta
fresca ripiena ad
alta capacità



La Casareccia



Convegno europeo
sulla pasta fresca e
gnocchi



Marketing della
pasta: quando fare
un check up



Balzo **record** per
l'export di pasta
italiana



ONBOARD

A TECHNICAL APP BY PAVAN GROUP



Download now for
iPhone / iPad

osservatorio **prezzi 2/2014**



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

Le proiezioni sui prezzi delle principali commodity alimentari restano di marca ribassista. Salvo shock esterni, come quelli verificatisi a marzo in seguito ai disordini in Crimea, i mercati, sulla base degli attuali fondamentali, non dovrebbero mutare la direzione di marcia, confermando in prevalenza scarti negativi su base annua e correggendo in alcuni casi al ribasso le quotazioni registrate nella prima parte del 2014.

Diversi elementi, dall'inversione della politica monetaria statunitense, in senso moderatamente restrittivo – con impatti già riscontrati sui cambi tra valute e sui movimenti di capitali – al miglioramento solo graduale del ciclo



Prezzi e tendenze di alcune materie prime alimentari (marzo 2014)

**Frumento di grano tenero fino nazionale**

Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
220,00	5,8%	-12,7%	↓

Frumento duro fino centro

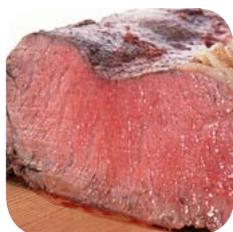
Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
289,00	3,1%	-2,1%	=

**Farine frum. tenero 00 sacco carta**

Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
412,50	0,0%	-5,7%	↓

Semole sup. min. di legge

Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
468,50	1,1%	-5,1%	↓

**Carni suine prosciutto per crudo 11/14 kg**

Prezzo (€/kg)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
3,21	0,9%	7,0%	↓

Carni bovine vitellone U2 (€/kg)

Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
4,41	-2,9%	5,0%	=

**Uova M**

Prezzo (€/ 100 pz.)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
13,68	0,4%	-7,9%	↓





Olio di oliva extra vergine

Prezzo (€/kg)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
2,91	2,1%	-2,0%	=



Burro zangolato (€/kg)

Prezzo (€/kg)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
2,62	-4,7%	7,4%	↓



Latte spot

Prezzo (€/1000 kg)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
415,00	-6,7%	5,1%	↓



Grana Padano 9 mesi e oltre (€/kg)

Prezzo (€/kg)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
7,21	-0,6%	4,0%	↓

Indice	Prezzo (€/t)	Variazione mese	Variazione anno	Proiezione
IMF Commodity Food Price Index (2005=100)	183,19	4,4%	1,5%	↓
IGC Price Index - Wheat	244,00	7,0%	-6,5%	↓
IGC Price Index - Maize	243,00	5,7%	-20,1%	↓

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



economico soprattutto in Usa e Regno Unito, in un contesto meno roseo per gli Emergenti, suggeriscono scenari di relativa calma sui mercati delle materie prime, associati nel breve termine a possibili vantaggi, in termini di minori costi delle commodity quotate in dollari, per i paesi dell'Eurozona. Un fenomeno, quest'ultimo, determinato da un cross euro/dollaro di 1,38-1,39, sopravvalutato, secondo il consensus degli analisti, ma destinato probabilmente a mantenersi attorno a questi livelli in assenza di un'energica azione di contrasto da parte della Bce (la Banca centrale europea).

La domanda speculativa sulle commodity, comprese quelle agricole e alimentari, sarà in qualche modo calmierata dalla progressiva normalizzazione delle condizioni monetarie in Usa e dal graduale rientro della liquidità in eccesso. Meno soldi, dunque, nelle sale di contrattazione, ma anche minori pressioni all'acquisto sui mercati fisici, in previsione di una moderazione della domanda da parte dei paesi Emergenti, Cina inclusa, e di un mercato sufficientemente approvvigionato sul versante dell'offerta.

Per le materie prime cerealicole la parentesi rialzista di marzo, pur apprezzabile, che ha colto di sorpresa gli analisti, è durata il tempo (assai breve) della crisi nella regione del Mar Nero. Già ad aprile, superata l'emergenza e soprattutto il timore di blocchi ai porti di partenza, i prezzi sia dei frumenti che del granoturco hanno virato al ribasso e con loro anche i listini degli sfarinati.

Le previsioni sui nuovi raccolti, che anticipano un lieve calo per il frumento e un aumento, seppure frazionale, per il mais, delineano scenari di relativa calma sui mercati internazionali, anche in considerazione di un livello della scorte adeguato all'evoluzione dei consumi. Il tutto, ovviamente, in assenza di turbative come lo scoppio di un'altra crisi in Ucraina conseguente ai disordini nelle regioni orientali, che avrebbe ricadute sui potenziali di approvvigionamento di cereali soprattutto per la molitoria europea.

Stessa sorte, di chiara impronta disinflattiva, è attesa, alla luce degli attuali fondamentali, per i prodotti del comparto caseario, dal latte al burro ai formaggi, che ridurranno probabilmente il gap positivo su base annua sia in considerazione degli sviluppi internazionali dell'offerta (il trend produttivo resta espansivo in Usa, Europa e Oceania), sia in previsione di una moderazione dei costi di produzione negli allevamenti, associati anche a una riduzione dei prezzi dei mangimi.

Stabili le prospettive sulle quotazioni di grano duro, carni bovine e oli di oliva. Riguardo a questi ultimi si segnala una divaricazione negli andamenti dei prezzi tra gli oli di maggior pregio (extravergini), in ripresa, ma solo in Italia, e le restanti tipologie, inclusi i raffinati, per i quali emergono ulteriori sviluppi negativi che incorporano, nelle indicazioni di forecasting, l'impatto di una poderosa offerta spagnola associata a una richiesta industriale solo in graduale ripresa.



Farine d'Italia.



L'Italia s'è desta. E sceglie Molino Dallagiovanna, dal 1832
produttore di Farine Speciali per impasti con il vero gusto tricolore.

Prova **LA TRIPLOZERO** - Speciale per pasta fresca
Da una ricetta originale Dallagiovanna, una farina bianchissima e rivoluzionaria.

Nella linea per PASTA prova anche: il Granito per gnocchi e le Semole per pasta secca.



La nostra Storia, il vostro Futuro.

www.dallagiovanna.it

banca mondiale prezzi “calmierati” anche nel 2014 per le materie prime alimentari



a cura del Centro studi economici Pastaria

I prezzi dello **commodity agricole**, cereali in primis, in linea con la tendenza dell'anno scorso, dovrebbero chiudere il 2014 con una flessione del 2,5%.

Prodotti energetici a parte, tutte le commodity, comprese quelle alimentari, hanno sperimentato nel 2013 un andamento negativo.

Lo rivela la Banca Mondiale nel Commodity Markets Outlook, rapporto in cui quantifica in un meno 7,2%



il calo dei prezzi delle materie prime agricole. Una dinamica solidale con quella degli altri prodotti del comparto non energy.

In uno scenario di base che non prende in considerazione l'eventuale impatto di shock esterni, la situazione, affermano gli analisti della World Bank, non dovrebbe mutare. I prezzi dello commodity agricole, cereali in primis, in linea con la tendenza dell'anno scorso, dovrebbero chiudere il 2014 con una flessione del 2,5%.

A calmierare il comparto saranno soprattutto le quotazioni dei grani, in considerazione di uno stock ratio, il rapporto tra il livello delle scorte e i volumi di impiego globale, dato in ulteriore espansione.

Il mercato resterà in sostanza in una condizione di oversupply (ovvero ben approvvigionato), laddove non dovessero verificarsi situazioni impreviste. Un presupposto che porta a valutare il calo dei prezzi delle food commodity (analizzate separatamente da quelle beverage) nel 3,7%, più attenuato rispetto al meno 7,1% riscontrato per questa sottocategoria nei dodici mesi del 2013.

Per i frumenti è attesa una flessione del 4%, più blanda rispetto al calo del 13% preconizzato per il mais e al meno 9% del riso.

Il tutto ipotizzando l'assenza di shock su fronte dell'offerta (la crisi in Ucraina pone al riguardo diversi interrogativi, data la rilevanza del ruolo di Kiev sul mercato cerealicolo mondiale) e assumendo come ipotesi di partenza un sostanziale mantenimento degli impieghi non food (biofuel), seppure in graduale diminuzione. Lo scenario sconta anche l'impatto di un contesto macroeconomico mondiale in progressivo miglioramento, soprattutto nei paesi più sviluppati, a partire dagli Usa.

Gli analisti si spingono anche a valutare la probabile direzione dei prezzi nel 2015. Tra i non energy, saranno soprattutto i prodotti agricoli a confermare il trend ribassista, seppure di intensità molto più moderata rispetto a quella di quest'anno. In media è previsto un meno 0,6% che incorpora una caduta dell'1,4% delle commodity alimentari e un più 0,4% del beverage. In ripresa anche le "raw materials", costituite dall'insieme dei prodotti agricoli non food, che l'anno prossimo dovrebbero rincarare dell'1,1%, consolidando i timidi accenni di ripresa attesi già da quest'anno (+0,9%).

Da segnalare che a svolgere un ruolo calmieratore sui prezzi delle commodity agricole, oltre ai fondamentali (produzione, stock, consumi e interscambio), saranno i fertilizzanti, una delle principali voci di costo per le aziende del settore cerealicolo. Al riguardo la Banca Mondiale prevede per quest'anno una caduta dei prezzi dell'11,7%, dopo il meno 17,4% del 2012. L'anno prossimo è atteso un proseguimento del trend negativo, seppure a un tasso nettamente più attenuato, in previsione di un meno 1,4% rispetto al 2014.





LA PRIMA SCUOLA DEDICATA ALLA REGINA DELLA CUCINA ITALIANA: LA PASTA

<http://www.primo-piatto.it>

il network **storci bs**

Comunicato stampa



Al marchio Storci/BS Network una ampia offerta di impianti e macchine per la produzione di piatti pronti a base di pasta.

Due aziende, Storci e BS, una lunga storia lavorativa alle spalle, tanta esperienza e conoscenza reciproca, questi i motivi che hanno portato ad un'intensa collaborazione nel settore dei piatti pronti. Caratteristica particolare di BS, e per Storci indispensabile, è la flessibilità nella progettazione e realizzazione di macchinari e impianti. BS è un mondo di persone che amano il loro lavoro, di esperienze tramandate di padre in figlio e di grande passione per questo mestiere. Ebbene perché proprio un'azienda come Storci? Lucio Bonini di BS risponde: "Tutti conoscono la qualità della tecnologia Storci, per noi è una garanzia e siamo certi che sia reciproca. E poi, alle spalle ci sono tanti anni di collaborazione con Anzio Storci, c'è una lunga storia





Linea automatica per la produzione di lasagne pronte (4500 kg/ora)

di cooperazione. Con Storci l'intesa è perfetta perché condividiamo un valore importante: qualità e forte personalizzazione del prodotto. Abbiamo cominciato con la realizzazione per Storci di alcuni componenti per le stenditrici, i risultati sono sempre stati eccellenti e la fiducia è cresciuta sempre più. Realizziamo dosatori all'avanguardia con vantaggi innegabili: scarso ingombro, semplicità nell'utilizzo e performance costanti nel tempo".

Il nuovo marchio Storci/BS Network completa la gamma di impianti e macchinari per la produzione di piatti pronti a base di pasta. Concretamente di cosa parliamo? Per la produzione di lasagne e cannelloni, Storci/BS offre la possibilità di scegliere tra linee semiautomatiche o automatiche e diverse capacità produttive (tutte con semplicità di gestione, automatismi di primo livello, facilità di pulizia e manutenzione, tecnologia sottovuoto per la produzione di sfoglia sia con sfogliatrice che con pressa): da 600 vaschette/ora fino a circa 4.500 kg/ora.

Se invece l'interesse è per la produzione di piatti pronti a base di pasta ripiena, corta e lunga, la proposta è la linea multiprodotto, che permette di ottenere: elevata scelta di formati, capacità di cottura e produzione in spazi ridotti, massima semplicità di utilizzo e pulizia. La linea multiprodotto ha capacità produttiva da 600 a 5.000 vaschette/ora e, se c'è necessità, si possono cuocere anche prodotti come paste secche, carni, riso, pesce e verdure. Offerte complete per i clienti più esigenti.



KERRY

Un mondo di idee



Preparati per Gnocchi
Semilavorati pronti per Ripieni
Aromi e Aromi Naturali
Erbe Aromatiche e Spezie
Verdure e Ortaggi disidratati
Estratti di lievito
Preparati per brodi
Formaggi in polvere
Derivati del Latte
Fibre Vegetali
Pani grattugiati per ripieni

Le Soluzioni migliori per la tua Azienda

KERRY

Kerry Ingredients & Flavours Italia S.p.A.
Via Capitani di Mozzo 12/16 24030 Mozzo (BG)
Tel 035 468 511 Fax 035 463803 www.kerry.com

rana, pubblicità targata leo burnett

Leo Burnett per Giovanni Rana. La nota agenzia pubblicitaria ha vinto la gara per le future campagne istituzionali e di brand del pastificio. Per Leo Burnett si tratta in realtà di un "ritorno", perché l'agenzia guidata da Giorgio Brenna aveva lavorato per Rana fino al 2010, quando era subentrata Havas Worldwide Milano (allora Euro Rscg) la quale aveva poi interrotto la sua collaborazione due anni più tardi. Nel 2013 le campagne erano state realizzate da Walk In. Nella precedente collaborazione, Leo Burnett aveva ideato la pubblicità "Indovina chi viene a cena".

in messico arriva la **pasta napoletana**

La pasta napoletana sbarca in Messico. I pastifici Di Martino, Dei Campi e La fabbrica della pasta hanno partecipato a un viaggio organizzato da Confazienda Napoli volto a valorizzare le eccellenze napoletane attraverso incontri commerciali con imprenditori locali. Le aziende che hanno partecipato sono state undici, tutte provenienti da Napoli e provincia. "Abbiamo avuto un ottimo riscontro – ha detto Raffaele Mazzocca, segretario cittadino di Confazienda Napoli – e ci sono tutti i presupposti per instaurare lunghi e proficui rapporti commerciali". "Adesso ci auguriamo che possano risolversi anche i problemi legati allo sdoganamento delle merci in Messico – Giuseppe Salvati, direttore responsabile delle missioni Confazienda all'estero. – Se si riuscissero a ridurre i tempi di attesa, sarebbero certamente di più le aziende che guarderebbero al mercato messicano".



**CARATTERISTICHE
TECNICHE**Altezza **190 cm**Larghezza **120 cm**Profondità **160 cm**Peso **800 kg**Potenza installata **5 Kw**Produzione **200 Kg /h**Larghezza sfoglia **250 mm****LA SFOGLIA COME FATTA A MANO**

Ultima nata, la sfogliatrice NSF250, macchina creata per lavorare l'impasto di uova e farina ottenendo una sfoglia simile a quella fatta a mano.

Grandi vasche amalgamo lentamente il prodotto. Una volta ottenuto l'impasto desiderato, lo mandano all'interno della sfogliatrice dove dei rulli gramolatori, senza creare nessun tipo di stress, lo portano a dei rulli cilindrici che lo trasformeranno in sfoglia.

Proprio per l'assenza di compressione, come accade nelle altre sfogliatrici, la sfoglia prodotta rimane perfettamente uguale come colore e qualità all'impasto iniziale

**SFOGLIATRICE NSF 250**



QUALITÀ

Lavorazione di pasta sempre fresca, minima reintroduzione dello sfrido (inferiore al 7%). Particolare sistema di iniezione del ripieno che ne mantiene intatte le proprietà qualitative originarie.

RISPARMIO

Eccezionale sfruttamento fino al 90% del lenzuolo di sfoglia. Per il taglio in diagonale, unico e brevettato, formazione di più prodotti sulla stessa superficie di sfoglia (fino al 30% in più rispetto alla concorrenza).

IL TORTELLINO A REGOLA D'ARTE

Solo dall'unione tra l'esperienza ventennale nella produzione di formatrici automatiche per pasta ripiena e l'amore per la tradizione potevano nascere macchine industriali in grado di produrre tortellini e tortelloni come fatti a mano. Le nostre macchine ad alto rendimento ricalcano infatti le tecniche manuali delle sfogline emiliane costituendo un importante elemento di continuità della tradizione emiliana.



TORTELLINI 2 e 3,5 g - TORTELLONI 15 g

MACCHINA NP500-13F

TRADIZIONE

Innovativa chiusura frontale che rispetta la forma tipica della ricetta originale dei veri tortellini e tortelloni emiliani.

innovazione di prodotto nella produzione della pasta: **la funzionalizzazione mediante sottoprodotti**



Da costo per l'azienda e la collettività, sia in termini economici che ambientali, **alcuni scarti della lavorazione dell'industria agroalimentare possono rappresentare una importante risorsa per rendere funzionali la pasta e altri alimenti**, perché ricchi di importanti nutrienti, quali fibre, antiossidanti e vitamine. Ai fini di un loro impiego nella produzione di pasta fresca, risultano di particolare interesse tecnologico e compositivo, tra i sottoprodotti dell'industria agroalimentare, il perisperma di nocciola e le farine di frutta e vegetali.



La pasta, sia fresca che secca, è uno degli alimenti più conosciuti e consumati al mondo e questo, unitamente ad una tecnologia produttiva relativamente semplice, può consentirne la funzionalizzazione e l'utilizzo quale vettore per numerose categorie di principi attivi quali fibre, polifenoli, sali minerali o proteine.

Quindi già nel 1940 la pasta è stata considerata idonea dalla FDA per l'arricchimento con vitamine e ferro e negli anni successivi i tentativi di aumentarne il valore mediante aggiunta di cereali, leguminose e ingredienti/additivi di varia origine si sono susseguiti in tutto il mondo.

Nella maggioranza dei casi i prodotti ottenuti non hanno però avuto un riscontro commerciale ed i motivi di questo insuccesso sono numerosi. Da un lato benché la tecnologia di produzione sia apparentemente semplice (miscelazione, trafilatura, essiccamento), l'inserimento di un additivo/ingrediente può comportare significativi problemi produttivi e l'impossibilità in alcuni casi di raggiungere i requisiti qualitativi richiesti dal consumatore. Non bisogna infatti dimenticare che l'aggiunta di un ingrediente "diverso" alla pasta può influenzarne la resistenza alla cottura, la struttura e la stessa shelf-life.

Un ulteriore elemento che ha sinora limitato la diffusione della funzionalizzazione è correlato al concetto di naturalità che si ha della pasta che vede nella farina, nell'acqua e nelle uova i suoi unici ingredienti. La presenza di altri componenti viene vista dal consumatore come una modifica della ricetta originale e quindi una "curiosità" e come tale considerata. Solo le paste integrali hanno sempre avuto un ruolo significativo nel mercato in quanto il consumatore ha sempre considerato le farine integrali equivalenti, seppur diverse, da quelle utilizzate normalmente per la produzione di pasta.

Nonostante questa posizione "conservatrice" del mercato sono numerose le aziende che sviluppano nuovi prodotti variamente funzionalizzati e sono costantemente alla ricerca di nuovi ingredienti da utilizzare quali caratterizzanti ed innovativi.

In questo ambito, da alcuni anni il gruppo di Tecnologie alimentari del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino sta quindi sviluppando una serie di progetti volti alla definizione di paste variamente funzionalizzate nelle quali l'ingrediente funzionale sia costituito da sottoprodotti agro-alimentari.

Le perdite lungo la catena che va dalla produzione al consumatore sono infatti uno dei principali problemi che l'industria alimentare deve affrontare. Nel 2011 sono state perse nel mondo circa $1.3 \cdot 10^9$ tonnellate di prodotti alimentari pari a circa 1/3 della produzione, mentre nella sola Italia la perdita è stata di circa $20 \cdot 10^6$ tonnellate. Secondo la FAO (Organizzazione delle nazioni unite per l'alimentazione e l'agricoltura) queste perdite sono classificabili come "Food losses" o "Food waste" in relazione alla loro natura e tipologia nonché al momento della loro produzione e sinora hanno rappresentato quasi esclusivamente un costo per le aziende e la comunità in quanto destinate in genere alla distruzione in discarica.

Negli ultimi anni sono state quindi numerosi i progetti volti ad un recupero almeno parziale di questi scarti con



Tabella 1. Composizione (media \pm deviazione standard) del perisperma tostato di nocciola Tonda Gentile Trilobata

	Media \pm deviazione standard
Umidità (%)	4,72 \pm 0,02
Proteine (% s.s.)	8,43 \pm 0,11
Lipidi (% s.s.)	16,39 \pm 0,16
Carboidrati (% s.s.)	18,20 \pm 0,21
Ceneri (% s.s.)	2,35 \pm 0,06
Fibra totale (% s.s.)	51,73 \pm 2,98
Fibra solubile (% s.s.)	4,30 \pm 0,21
Fibra insolubile (% s.s.)	44,47 \pm 0,50
Polifenoli totali (mg GAE/g s.s.)	160,05 \pm 2,84
Capacità antiossidante (μ M TE/g s.s.)	854,47 \pm 21,59
(s.s.: sostanza secca; GAE: acido gallico equivalente; TE: Trolox equivalente)	

applicazioni energetiche, per l'alimentazione animale ed anche per quella umana.

Gli scarti di produzione posseggono infatti tutte le caratteristiche nutritive dell'alimento da cui derivano e purché venga garantita la salubrità per il consumatore possono essere degli ingredienti alimentari di estremo interesse.

Ne sono un esempio le farine ottenute da vegetali non idonei alla commercializzazione per difettosità di pezzatura o dagli scarti di lavorazione dei vegetali stessi, i pannelli esausti di frutta, il perisperma di frutti secchi, le vinacce di vinificazione e così via.

Gli studi effettuati in questi ultimi anni presso il DISAFA hanno preso in considerazione diversi di questi sottoprodotti nell'ambito di alcuni progetti a livello nazionale e locale. Fra questi le farine di vinaccia da uve bianche e rosse nell'ambito di un progetto AGER dal titolo *Valorvitis – Valorization of the wine industry by-products for the production of high-added value compounds*, il perisperma di nocciola nell'ambito del progetto di piattaforma piemontese dal titolo *Ecofood - Ricerca & Innovazione per il miglioramento della sostenibilità della filiera agro-alimentare*, le farine di frutta e di vegetali nell'ambito di un progetto PSR dal titolo *In.Fun.Food - Sviluppo di alimenti funzionali innovativi contenenti sottoprodotti agricoli* e di un progetto del Polo alimentare dal titolo *P-Claim - Ricerca e sviluppo di paste alimentari funzionali e salutistiche con ingredientistica innovativa e processo di lavorazione totalmente inedito*.

Come si vede gli ambiti di recupero sono stati numerosi con materiali sempre di scarto, ma con elevato valore nutrizionale in relazione alla presenza di componenti ad elevato valore funzionale quali fibre e polifenoli.

Di particolare interesse tecnologico e compositivo ai fini dell'utilizzo nella produzione della pasta fresca sono risultate essere il perisperma di nocciola e le farine di frutta e vegetali. Nel primo caso si tratta di un



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



MACCHINE PER PASTA FRESCA

CAPITANI

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

Tabella 2. Composizione (media \pm deviazione standard) di pasta fresca addizionata del perisperma tostato di nocciola Tonda Gentile Trilobata a differente percentuale

		Fresco	Dopo cottura
Umidità (%)	Controllo (0%)	31,35 \pm 0,17	
	5%	30,97 \pm 0,02	
	10%	30,66 \pm 0,03	
	15%	30,38 \pm 0,01	
Protenine (% s.s.)	Controllo (0%)	15,37 \pm 0,17	
	5%	15,21 \pm 0,14	
	10%	15,06 \pm 0,17	
	15%	14,95 \pm 0,14	
Lipidi (% s.s.)	Controllo (0%)	4,88 \pm 0,17	
	5%	5,61 \pm 0,17	
	10%	6,35 \pm 0,20	
	15%	7,12 \pm 0,17	
Carboidrati (% s.s.)	Controllo (0%)	78,26 \pm 0,18	
	5%	74,92 \pm 0,53	
	10%	71,94 \pm 0,52	
	15%	69,15 \pm 0,23	
Generi (% s.s.)	Controllo (0%)	0,45 \pm 0,03	
	5%	0,55 \pm 0,03	
	10%	0,66 \pm 0,06	
	15%	0,83 \pm 0,10	
Fibre totali (% s.s.)	Controllo (0%)	5,90 \pm 0,18	
	5%	8,63 \pm 0,70	
	10%	10,92 \pm 0,76	
	15%	12,76 \pm 0,16	
Fibra solubile (% s.s.)	Controllo (0%)	2,74 \pm 0,56	
	5%	2,65 \pm 0,26	
	10%	2,89 \pm 0,51	
	15%	3,04 \pm 0,62	
Fibra insolubile (% s.s.)	Controllo (0%)	4,57 \pm 0,49	
	5%	6,73 \pm 0,65	
	10%	8,72 \pm 0,58	
	15%	10,81 \pm 0,70	
Polifenoli totali (mg GAE/g s.s.)	Controllo (0%)	1,65 \pm 0,08	0,61 \pm 0,01
	5%	1,70 \pm 0,02	1,09 \pm 0,03
	10%	3,01 \pm 0,69	2,32 \pm 0,02
	15%	6,89 \pm 0,06	3,20 \pm 0,08
Capacità antiossidante DPPH (μ M TE/g s.s.)	Controllo (0%)	3,21 \pm 0,17	1,04 \pm 0,25
	5%	9,63 \pm 0,23	6,31 \pm 0,14
	10%	24,08 \pm 0,53	13,03 \pm 0,27
	15%	36,17 \pm 1,03	17,71 \pm 0,03

(s.s.: sostanza secca; GAE: acido gallico equivalente; TE: Trolox equivalente)





sottoprodotto che si ottiene durante la tostatura delle nocciole e che attualmente non ha utilizzi alimentari benché perfettamente commestibile e presente in varia percentuale sulle nocciole tostate. La sua raccolta è molto semplice così come la sua trasformazione in farina per il suo utilizzo. È un prodotto che risulta particolarmente ricco di fibre e polifenoli, di colore scuro, con profumo di nocciola e tostato (Tabella 1). Gli studi effettuati hanno evidenziato la possibilità di utilizzarlo nella produzione di pasta fresca sino al 5% senza modificazioni della struttura e della gradevolezza, ma con un significativo incremento dell'attività antiossidante del prodotto che si mantiene anche dopo cottura (Tabella 2).

Per quanto concerne le farine vegetali ottenute da carote, zucche, cavoli e broccoli nonché le farine di frutta ottenute da pannelli esausti provenienti dalla produzione di succhi queste si prestano particolarmente bene alla produzione della pasta fresca e soprattutto dei ripieni in quanto oltre ad aumentarne il valore nutrizionale possono risolvere anche alcuni dei problemi legati all'utilizzo diretto della materia prima. È il caso delle zucche o delle pere che essendo ricche di acqua rendono difficoltosa se non impossibile la produzione degli impasti, mentre con le farine non si vengono ad avere questi problemi di impastamento.

Anche in questo caso i risultati sono stati molto interessanti dal punto di vista sensoriale e compositivo con un aumento significativo del valore nutrizionale ascrivibile alle fibre ed al contenuto in polifenoli caratteristico dei sottoprodotti utilizzati. Più complessa rispetto al perisperma di nocciole invece la produzione di queste farine per la necessità di un rapido essiccamento al fine di evitare fermentazioni ed ammuffimenti a cui deve seguire la macinazione indispensabile per il successivo utilizzo.

Benché alcuni prodotti siano già stati commercializzati, gli studi non sono affatto conclusi in quanto mancano per questi ingredienti le applicazioni sulla pasta secca e soprattutto vi sono molti altri sottoprodotti che non sono ancora stati esaminati.

Siamo quindi solo alle fasi iniziali di un lungo percorso che potrà consentire non solo di rendere disponibili ai consumatori nuovi prodotti pastari ad elevato valore nutrizionale, ma anche di trovare una nuova destinazione a vari sottoprodotti dell'industria agro-alimentare con evidenti ricadute in termini economici ed ambientali.



PREPARAZIONE RAPIDA
3 MINUTI

*prími
tra í
prími*



NEW!
PREPARATO PER GNOCCHI
"LONG ACTING"
Una **GARANZIA** per una
MAGGIORE SHELF LIFE!

**PREPARATO
PER LA PRODUZIONE A FREDDO DI**
Gnocchi di patate

● GNOCCHI "PULITI" SENZA PUNTATURE, PRODOTTI CON FIOCCO DERIVATO DALLE MIGLIORI QUALITÀ DI PATATE OLANDESI.

● A CONTATTO CON L'ACQUA, L'IMPASTO LIBERA AROMA E GUSTO CARATTERISTICO DELLA PATATA APPENA COTTA E PASSATA, CON OTTIMA TENUTA DI COTTURA.

● 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"
PER LAVORAZIONE MANUALE

CONFEZIONE "CATERING"
PER LAVORAZIONE MECCANICA

CONFEZIONE "TECNO MACCHINA"
CON OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ /PREZZO

f
**molino
pasini**
s.p.a.

MOLINO PASINI S.P.A. - 46010 CESOLE (MN) - ITALIA - TEL. +39 0376 969015 - FAX +39 0376 969274
www.molinopasini.com - info@molinopasini.com

dopo il world pasta day 2013 a istambul **il board ipo si riunisce a lione** il prossimo 23 maggio

Appuntamento in Francia, a Lione, il prossimo 23 maggio per il board dell'**International pasta organisation**, aspettando il World pasta day 2014.

A sette mesi dall'ultima assemblea annuale, svoltasi lo scorso 25 ottobre ad Istanbul, in Turchia, il presidente dell'IPO, Claudio Zanão, come di consueto riunirà il proprio board in occasione delle assemblee annuali dei Semouliers e dell'UNAFPA, che si svolgeranno il prossimo 23 maggio 2014, a Lione, in Francia.

La segreteria generale, coordinata dall'AIDEPI (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane) ed affidata sin dalla costituzione a Raffaello Ragolini, segretario generale onorario dell'UNAFPA, aggiornerà i partecipanti sull'attività di comunicazione svolte dall'IPO e quelle in programma per il 2014.

Verranno, tra l'altro, presentate le nuove edizioni in lingua portoghese e spagnola della pubblicazione *Pasta for children around the world* che, come tutto il materiale prodotto dall'IPO, saranno disponibili come risorse on-line e potranno inoltre essere personalizzate ed utilizzate dalle associazioni e aziende aderenti sia in forma digitale che cartacea per la realizzazione di campagne di comunicazione a favore della pasta a livello nazionale.

Saranno inoltre diffusi i primi risultati dell'indagine annuale sull'industria della pasta a livello mondiale, realizzata ogni anno in collaborazione con le associazioni e le aziende aderenti.

Il rapporto completo sarà pubblicato in occasione della prossima assemblea annuale dell'IPO, che si terrà il 25 ottobre, in occasione del World pasta day 2014. Il rapporto dello scorso anno è disponibile sulla pagina web dell'IPO.

Per maggiori informazioni sul programma completo dell'evento <http://www.internationalpasta.org/index.aspx?id=11>





Jelex Seafood A/S

– Il tuo fornitore di prodotti derivati dal salmone

- Ritagli di salmone 95/5% & 70/30%
- Granelli di salmone affumicato
- Polpa di salmone crudo e affumicato
- Cubetti di salmone crudo e affumicato
- Polpa di salmone crudo raschiata con cucchiaino



Prova i nostri nuovi granelli di salmone affumicato

- Colore rosso intenso
- Sapore intenso
- Basso contenuto di grassi
- Senza pelle e senza lisce



Jelex Seafood A/S
Brendelsig 9
DK 9370 Hals
+45 98258500
info@jelex.dk
www.jelex.dk

**Jelex**
Seafood a/s

Ordini personalizzati · Prodotti di alta qualità · Consegne puntuali

il “riso di grano duro” di gentile

La pasta investe sul riso. È la scommessa del pastificio Gentile di Gragnano, presentata alla fiera “Taste 2014”. Non immaginatevi chicchi bianchi dal sapore leggero: qui “riso” è solo il nome di un formato di pasta lanciato in pompa magna alla manifestazione attraverso una ricetta di mare speciale dello chef Nino di Costanzo. Ad alternarsi ai fornelli durante la manifestazione, anche lo chef de “Il Borro” Andrea Campani” che ha interpretato a suo modo uno dei formati speciali del pastificio.

Il nuovo formato a base di grano Senatore Capelli ha il formato del riso e infatti nasce con l'ambizione di essere utilizzato per uno speciale risotto con semola di grano duro. Per prepararlo, si procede come con il riso: soffritto, cottura lenta con il brodo, mantecatura. L'idea è stata fin dall'inizio quella di realizzare il formato grazie a una collaborazione fra Pasquale Zampino che si occupa direttamente della produzione e lo chef Di Costanzo. La novità, ha fatto sapere l'azienda, è un omaggio a Natale Zampino, uno dei più antichi pastai gragnanesi che ha portato avanti la tradizione con rispetto e tenacia, senza trascurare l'innovazione. Le confezioni di “Riso di grano duro” sono in distribuzione sul territorio nazionale dall'8 marzo scorso, con in abbinamento una ricetta dello chef Di Costanzo.

scarica l'app di pastaria!

è gratis



Available on the
App Store



ANDROID APP ON

Google play





COESTRUSORE MULTILINE PER GNOCCHI RIPIENI

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



SANDORÈ

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

pasta integrale: tendenze e tecnologie



**di Isabella Maglietti Smith,
Anna Ranieri, Silvia Folloni***

Open Fields S.r.l., Strada Consortile, 2 • 43044 Collecchio (Parma) • Italia

(*) s.folloni@openfields.it

La pasta integrale è **fonte di composti benefici** e oggetto di un crescente interesse dei consumatori internazionali.

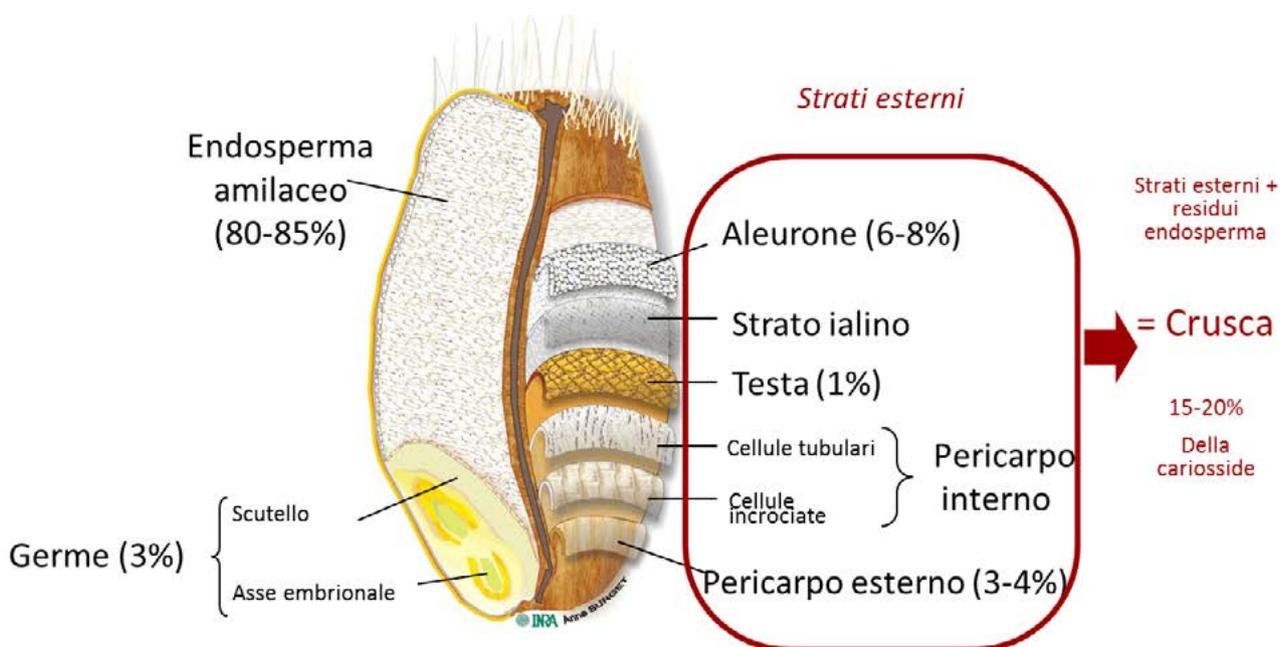


Pasta integrale: fonte di composti benefici

Gli sfarinati integrali sono composti dall'endosperma amilaceo e dalla frazione cruscale, la parte della cariosside più ricca di composti benefici per la salute (Figura 1). La crusca infatti contiene fibra alimentare, ma anche vitamine, minerali, antiossidanti come l'acido ferulico, enzimi, proteine e steroli vegetali. La pasta integrale è una buona fonte di fibre, vitamine e minerali, come mostrato in Tabella 1. I progressi nella ricerca e nelle tecnologie di produzione hanno dimostrato che al consumo di cereali integrali è legato un miglioramento della salute e della qualità della vita.

Numerosi sono gli studi che hanno sottolineato gli effetti positivi del consumo di fibra e cereali integrali sulla salute umana. In uno studio recente (Park et al., 2011), l'assunzione di fibra da cereali è stata inversamente correlata al rischio di incorrere in malattie cardiovascolari, tumori e decessi per malattie respiratorie. Questa correlazione è risultata più forte per la fibra da cereali che per quella presente in verdura e legumi. Inoltre, le fibre insolubili sono note per essere un lassativo efficace, mentre le fibre solubili abbassano il colesterolo plasmatico (Hemery et al., 2007). Kyro e colleghi (Kyro et al., 2013) hanno riscontrato che il consumo di prodotti a base di frumento e segale integrali sono inversamente correlati all'insorgenza di cancro al colon distale. Lo studio non considerava la fibra contenuta in frutta o verdura. La US Food and Drug Administra-

Figura 1. Componenti della cariosside del frumento



tion afferma che una dieta ricca in cereali integrali ed altri alimenti vegetali e povera di grassi saturi e colesterolo, può ridurre il rischio di malattie cardiache ed di alcuni tipi di tumore (USDA, 2003). Infine, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha approvato due claim salutistici per la fibra alimentare di frumento che possono essere utilizzati per prodotti contenenti almeno il 6% di fibra (Commissione Europea). Le linee guida nutrizionali in tutto il mondo raccomandano il consumo di prodotti integrali e prodotti ricchi di fibra (pane, pasta, etc.). L'assunzione giornaliera di fibra alimentare raccomandata dalla Nutrition Society tedesca (2011) è di 30 g al giorno, preferibilmente provenienti da cereali integrali. La US Food and Drug Administration raccomanda che almeno la metà del quantitativo giornaliero di cereali sia integrale, o che il consumo giornaliero di cereali integrali sia di almeno tre porzioni, pari ad 85 g (USDA, 2010). L'Agenzia britannica per gli standard alimentari Food Standards Agency raccomanda di basare i pasti su alimenti amidacei come pane, cereali, riso e pasta (Food Standard Agency, 2007) e preferibilmente integrali.

Tabella 1. Nutrienti presenti in porzioni di pane e pasta integrali e non (Poutanen, 2012)

	Porzione (g)	Valore energetico (kcal)	Proteine g/porzione	Grassi g/porzione	Carboidrati g/porzione	Fibra g/porzione	Fe mg/porzione	Mg mg/porzione	Zn mg/porzione	Folati ug/porzione
Pane integrale di frumento	40	100	4	2	14	3	1,4	38	1	21
Pane bianco di frumento	40	100	3	0,5	21	1	0,4	7	0,3	9
Pasta cotta integrale	100	100	4	1	20	2	1,2	27	0,9	8
Pasta cotta	100	100	3	0,3	20	1	1	10	0,4	6

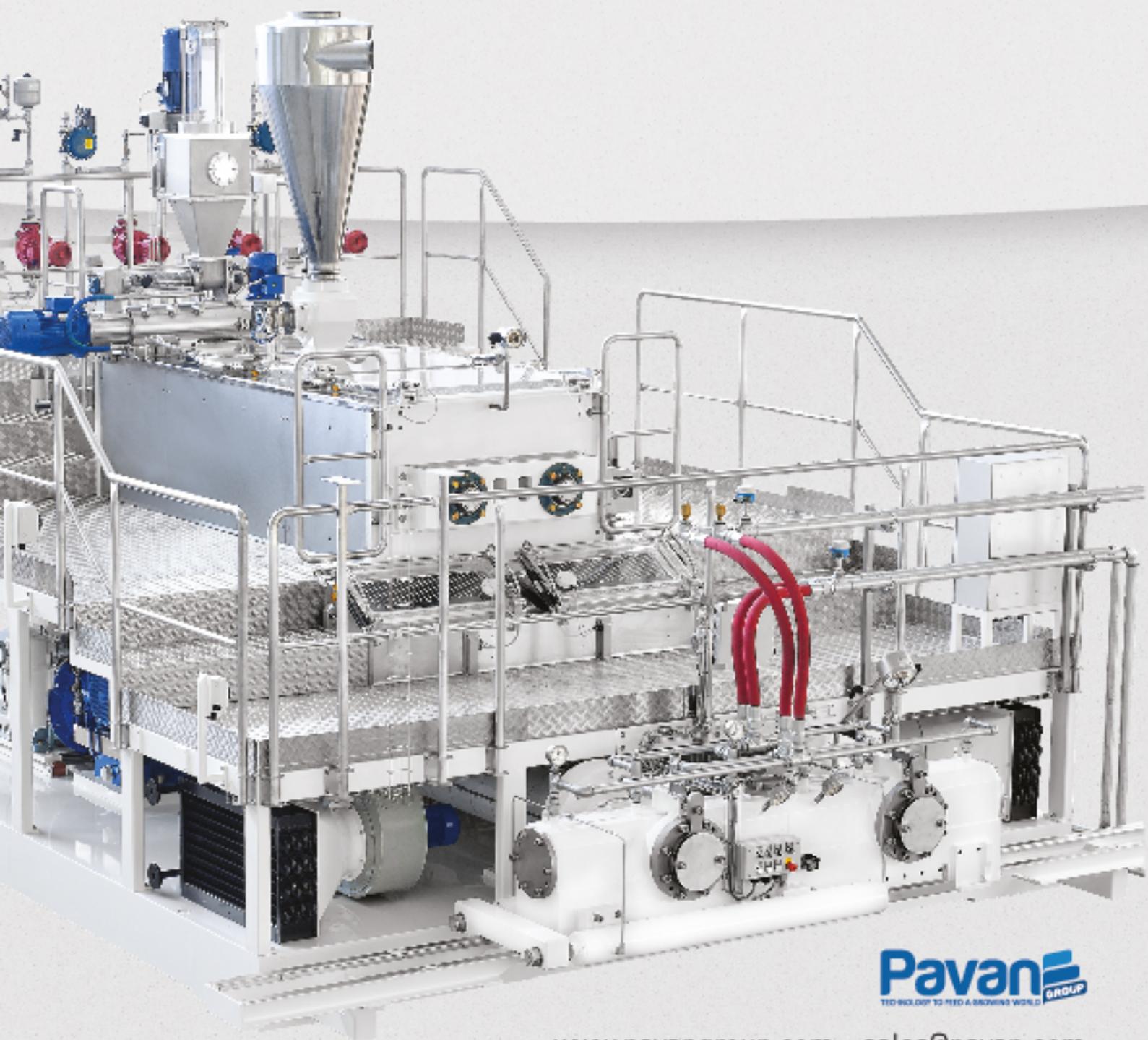
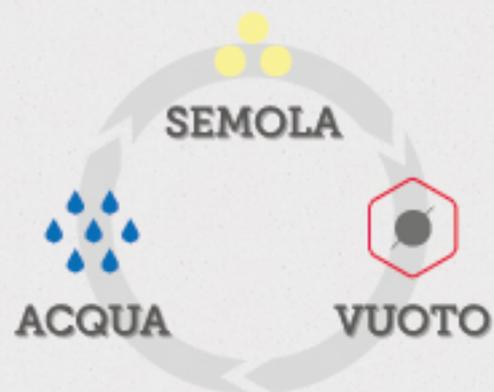
Come viene definita la pasta integrale in Italia?

Secondo la normativa nazionale (DPR n. 187 del 2001), la pasta di grano duro integrale è definita come prodotto ottenuto con l'uso esclusivo di semola di grano duro integrale, caratterizzato da un intervallo specifico di ceneri ed un contenuto minimo di proteine (Tabella 2). Per "pasta integrale" si intende il prodotto ottenuto per estrusione, laminazione e conseguente essiccamento preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua.

A livello internazionale non si è ancora raggiunto un accordo sulla definizione di integrale e prodotto inte-



L'essenziale in tre ingredienti



Pavan
TECNOLOGIA PER ALIMENTARE IL MONDO
GROUP

www.pavangroup.com - sales@pavan.com

Tabella 2. Legislazione italiana per pasta integrale

Tipologia	Umidità max %	In 100 g di ss			
		Ceneri		Proteine min. (N x 5,70)	Grado di acidità*
		Min	Max		
Pasta di semola	12,5	--	0,90	10,5	4
Pasta di semolato	12,5	0,90	1,35	11,5	5
Pasta integrale di semola integrale	12,5	1,40	1,80	11,5	6

(*) Il grado di acidità è espresso in centimetri cubici di una soluzione alcalina richiesta per neutralizzare 100 g di sostanza secca.

grale e sulla percentuale di semola integrale che il prodotto deve contenere (Folloni e Ranieri, 2013). Nonostante il valore non debba essere specificato in etichetta, negli Stati Uniti e nel Regno Unito un prodotto per essere definito integrale deve contenere il 51% o più di farina integrale. In Svezia e Danimarca il requisito è di 50%, a differenza della Germania dove il requisito minimo è il 90%.

Tendenze di consumo e attitudine dei consumatori verso i prodotti integrali

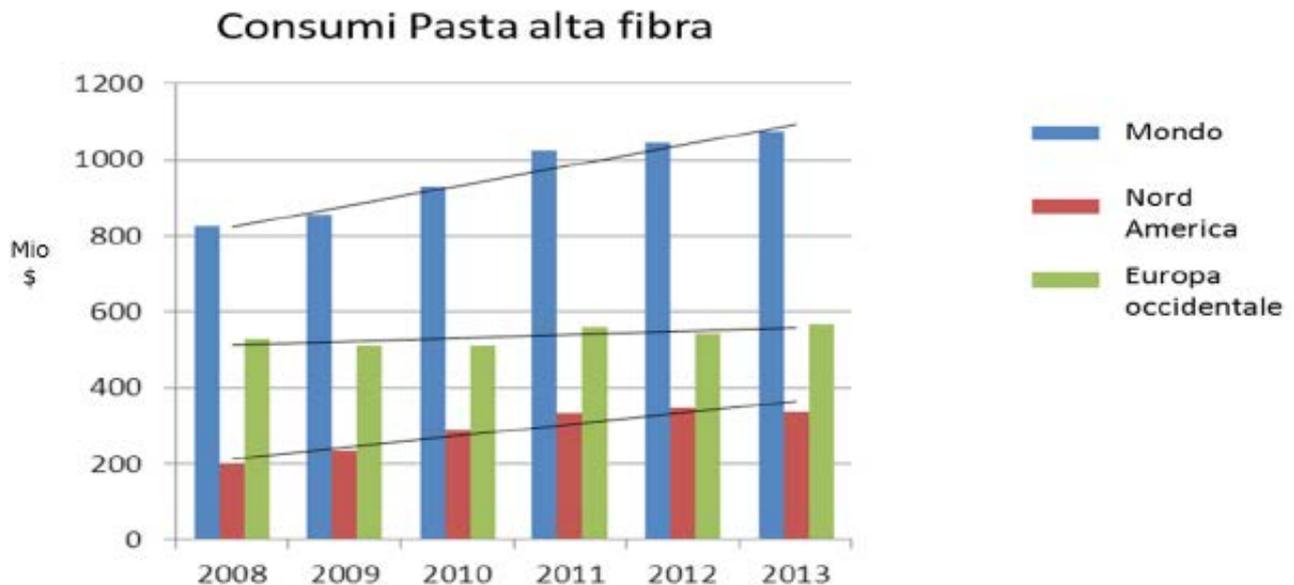
Negli Stati Uniti il consumo di prodotti integrali è il 15% del valore raccomandato, mentre il consumo di prodotti a base di cereali raffinati è il 200% del valore raccomandato (USDA, 2010). Questi dati sono considerati validi anche per l'Europa. Tuttavia, negli ultimi anni l'interesse dei consumatori verso l'integrale sta aumentando.

In un sondaggio condotto nel 2012 da Mintel Group Ltd, su 2000 utenti internet di età superiore ai 18 anni, è emerso che molti consumatori sono alla ricerca di cibi salutari per migliorare la propria salute ed i produttori stanno replicando a questa necessità realizzando nuove tipologie di prodotti. La maggior parte degli intervistati (81%) afferma di comprendere i benefici che può apportare la fibra e le donne sembrano esserne più consapevoli (86% verso 75%).

Il consumo mondiale della pasta aumenta lievemente ogni anno, mentre il consumo di pasta integrale sembra fare registrare un incremento più rapido. Pur non essendo disponibili dati di consumo specifici per la pasta integrale, le statistiche presentate da Euromonitor International sulla pasta ad alta fibra (categoria che include anche la pasta integrale) possono essere utilizzate come riferimento per la tendenza di consumo della pasta integrale. L'incremento a livello globale delle vendite di pasta ad alta fibra è del 30% circa (Figura 2). La crescita maggiore di vendite è stata riscontrata in Nord America con un incremento del 70% circa



Figura 2. Tendenze di consumo di Pasta ad alta fibra nel mondo, Nord America ed Europa Occidentale dal 2008 al 2014



fonte: Euromonitor International (2014)

negli ultimi 5 anni, corrispondente ad un incremento di circa il 12% per anno. Al contrario in Europa Occidentale l'aumento di vendite è risultato solo del 7%.

L'aumento di interesse della popolazione statunitense (US) per la pasta ad alta fibra è in accordo con uno studio condotto da Datamonitor Global Consumer Survey (2013), in cui il 38% degli intervistati ha affermato di includere il più possibile le fibre nella propria dieta. Il 29% degli intervistati ha affermato di includere il più possibile prodotti integrali, il 26% calcio e proteine, il 23% Omega-3 e il 10% probiotici.

Tecnologie di produzione emergenti innovative

La crusca è composta da diversi strati: pericarpo esterno ed interno, testa, ialino ed aleurone (Figura 1). Gli strati possono essere separati tramite tecnologie di frazionamento a secco quali la decorticazione, la separazione elettrostatica e la classificazione ad aria oppure mediante l'utilizzo di enzimi (Hemery et al., 2007; Brouns et al, 2012). Alcune frazioni che si originano hanno caratteristiche nutrizionali e tecnologiche più interessanti di altre. La frazione più interessante è lo strato aleuronico per il suo alto contenuto in micronu-



INSIEME PER ESSERE PIÙ FORTI!



A.P.PA.FRE. è stata costituita a Milano, il 28 febbraio 2002, da imprenditori artigianali della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi, per meglio tutelare gli interessi di una categoria di produttori, troppo spesso dimenticati.

I nostri associati, sono oggi finalmente riconosciuti dalle istituzioni e dal mercato, come categoria di pastai che rappresentano la vera tipicità e la migliore tradizione culinaria italiana, fiore all'occhiello del **MADE IN ITALY**, riconosciuta ed apprezzata all'estero.

L'associazione, si caratterizza per la capacità di offrire gratuitamente, ai propri associati, qualsiasi consulenza di carattere tecnico e normativo.

Per informazioni rivolgersi al segretario Luigi Pelosini, telefonando in sede, o al 347 7219626.



APPAFRE

*Associazione produttori pasta fresca
della piccola e media impresa*

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

www.appafre.it



trienti ed antiossidanti; per il suo colore chiaro e per le sue caratteristiche sensoriali viene definito “il cuore dei benefici dell’integrale” (Slavin e Fulcher 2011). Tra le tecnologie citate, la decorticazione è ampiamente adottata nei molini a grano duro. Si tratta di un processo in cui gli strati della crusca vengono rimossi in sequenza da operazioni di attrito e di abrasione in lucidatori di riso modificati (Dexter e Wood, 1996). La decorticazione del grano duro da un lato facilita la produzione di semola con giusti requisiti di sicurezza alimentare (Ranieri, 2011; Laca et al, 2011), aumentando la capacità produttiva dell’impianto e le rese in semola, e dall’altro origina frazioni cruscali con alto contenuto in fibra e micronutrienti importanti come le vitamine (strato aleuronico). Queste frazioni cruscali vengono normalmente utilizzate nella mangimistica perdendo quindi gli effetti benefici per l’alimentazione umana. Per questo, si stanno diffondendo tecniche che permettano di integrare queste frazioni, ed in particolare lo strato aleuronico, nei prodotti alimentari originando prodotti integrali migliori, in particolare per la pasta.

Bibliografia

- Brouns, F., Hemery, Y., Price, R. & Anson, N.M., 2012. *Wheat Aleurone: Separation, composition, Health Aspects, and Potential Food Use*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52:553-568
- Dexter, J. E. & Wood, P. J., 1996. *Recent applications of debranning of wheat before milling*. *Trends in Food and Nutrition*, 7:35-41
- European Commission. *EU Register on nutrition and health claims*. Disponibile:<http://ec.europa.eu/nuhclaims/resources/docs/euregister.pdf>
- Folloni, S. & Ranieri, R., 2013. *Whole Grain Products in (Southern) Europe: Consumer Trends and Techno-*



- logical Implications*. AACC WholeGrainsSummit2012, disponibile: <http://www.aacnet.org/PUBLICATIONS/PLEXUS/CFWPLEXUS>
- Food Standard Agency, 2007. *Eat well: your guide to Healthy eating*. Disponibile: <http://multimedia.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/eatwell0708.pdf>
- Hemery, Y. et al., 2011. *Potential of dry fractionation of wheat bran for the development of food ingredients, part I: Influence of ultra-fine grinding*. Journal of Cereal Science, 53:1-8
- Hemery, Y. et al., 2011. *Potential of dry fractionation of wheat bran for the development of food ingredients, part II: Electrostatic separation of particles*. Journal of Cereal Science, 53:9-13
- Hemery, Y. et al., 2007. *Dry processes to develop wheat fractions and products with enhanced nutritional quality*. Journal of Cereal Science, 46:327-347
- Kyrø, C. et al., 2013. *Plasma Alkylresorcinols, Biomarkers of Whole Grain Wheat and Rye Intake, and Incidence of Colorectal Cancer*. JNCI J Natl Cancer Inst 106, disponibile: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24317181>
- Laca, A. et al., 2006. *Distribution of microbial contamination within cereal grains*. Journal of Food Engineering, 72:332–338
- Mintel Group Ltd, 2012. *Attitudes toward Fiber and Digestive Health*.
- Park, Y., Subar, A. F., Hollenbeck, A. & Schatzkin, A., 2011. *Dietary Fiber Intake and Mortality in the NIH-AARP Diet and Health Study*. Arch Intern Med., 171:1061-1068
- Poutanen, K., 2012. *Past and future of cereal grains as food for health*. Trends in Food Science & Technology, 25:58–62
- Ranieri, R., 2011. *Cereali integrali: i "segreti" della cariosside*. Molini d'Italia, Settembre 2011
- Ranieri, R., 2011. *Wheat debranning: industrial applications on durum wheat*. 6th Annual IAOM Eurasia district
- Slavin, J., 2013. *Health aspects of dietary fibre*. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition 2013, 61–75
- The German Nutrition Society, 2011. *10 guidelines of the German nutrition society (DGE) for a wholesome diet*. Disponibile: <http://www.dge.de/modules.php?name=Content&pa=showpage&pid=15>
- U.S.D.A. U.S. Department of Agriculture. 2010. *Dietary Guidelines for Americans*. Disponibile: <http://www.cnpp.usda.gov/publications/dietaryguidelines/2010/policydoc/policydoc.pdf>
- U.S. Food and Drug Administration, 2003. *Health Claim Notification for Whole Grain Foods with Moderate Fat Content*. Disponibile: <http://www.fda.gov/Food/IngredientsPackagingLabeling/LabelingNutrition/ucm073634.htm>



PASTA E DOLCE, INSIEME. ASSOCIAZIONE VINCENTE.

L'A.I.D.EP.I. è l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane.

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

Oggi A.I.D.EP.I., con la forza di oltre 130 imprese aderenti, e lo straordinario patrimonio di competenze, informazioni e autorevolezza dei suoi componenti, è un punto di riferimento autorevole e prezioso per chiunque voglia rapportarsi al mondo dolciario e pastario italiano.

80%
DEL
MERCATO
DEL
DOLCE
E DELLA
PASTA

13,5%
DEL FATTURATO
ALIMENTARE
ITALIANO

130
IMPRESE

4
MILIARDI
DI EURO
DALLE
ESPORTAZIONI

16
MILIARDI
DI EURO
DI RICAVI

25%
DELL'ESPORTAZIONE
ALIMENTARE
NAZIONALE

Viale del Poggio Fiorito, 61

00144 Roma

T. +39 06 8091071

F. +39 06 8073186

aidepi@aidepi.it

aidepi.it



cottore rotante di pasta technologies group



Rispetto dei tempi di cottura programmati, nessuna rimanenza del prodotto nella vasca, facile lavaggio e pulizia, dimensioni contenute e ridotti consumi sono i principali vantaggi offerti dal nuovo cottore lanciato sul mercato da Pasta Technologies Group.

Pasta Technologies Group, seguendo lo sviluppo delle aziende produttrici di pasta alimentare fresca e cibi precotti, continua le ricerche per proporre al mercato sempre nuove soluzioni tecnologiche.

Una delle più recenti è il cottore rotante che, preceduta da un attento metodo di controllo della produzione di



Dati tecnici del cottore rotante di Pasta Technologies Group

	Mod. CCR 031.120	Mod. CCR 041.120	Mod. CCR 051.120
Capacità di produzione, fresco (kg/ora)	500	1000	2000
Dimensioni rotore dxL (mm)	1200x3100	1200x4100	1200x5100
Capacità vasca di cottura (litri)	2200	2900	3600
Dimensioni ingombro WxLxH (mm)*	2200x4100x3100	2200x5200x3100	2200x6200x3100
Altezza di carico prodotto fresco (mm)	2000	2000	2000
Altezza di scarico prodotto cotto (mm)	900	900	900
Potenza elettrica installata (kW)	4,0	6	7,0
Peso (kg)	2500	3500	4000
* Dimensioni di ingombro senza lo scivolo di carico e scarico			

un prototipo installato in un laboratorio, ha permesso a Pasta Technologies Group di progettare e costruire una macchina ben strutturata meccanicamente, con i parametri ideali per una cottura ottimale di pasta ripiena, pasta corta e pasta lunga, con l'utilizzo di prodotto sia fresco che secco. La tecnologia utilizzata permette di cuocere anche riso, prodotti vegetali ed altro.

Il sistema di avanzamento del prodotto costituito da una coclea racchiusa in una struttura di lamiera forata, permette un continuo lento movimento, che impedisce al prodotto di incollarsi, garantendo una cottura progressiva perfetta secondo i parametri impostati.

La forma costruttiva elimina la possibilità che una parte del prodotto rimanga più tempo all'interno della macchina e ne evita così la dispersione nell'acqua di cottura della vasca, come talvolta succede nei tradizionali sistemi di cottura a nastro. L'attento studio del rapporto acqua/prodotto permette di ottenere elevati risparmi energetici e riduzione dei consumi di acqua. Su richiesta, il cottore può essere dotato di un sistema automatico per il controllo ed il mantenimento della percentuale di amido in soluzione nell'acqua di cottura, gestendo autonomamente il reintegro di acqua pulita, e di un sistema per l'adduzione di sale in vasca di cottura, gestito in modo automatico composto principalmente da un controllo di salinità e una vasca di salamoia. In tal caso, l'intera struttura sarà realizzata in acciaio inox AISI 316.

Il cottore continuo rotante a coclea trova posto in aree ridotte della fabbrica, sostenendo elevate produzioni fino a 2000 kg/ora in addirittura metà dello spazio occorrente per i cottori a nastro.

La scelta di questo tipo di cottore garantisce vantaggi evidenti paragonati a quanto finora utilizzato dal mercato, riassumibili nell'assoluto rispetto dei tempi di cottura programmati, nessuna rimanenza del prodotto nella vasca di cottura, facile lavaggio e pulizia con possibilità di integrare il sistema di pre-lavaggio automatico. Un sistema



efficiente di raffreddamento abbinato permette di ottenere un prodotto lavato e portato alla temperatura richiesta per le successive fasi di lavorazione, sia per realizzare piatti pronti freschi, che prodotti surgelati.

PTG pertanto è ancora una volta innovativa e propositiva per le aziende del settore, promuovendo macchine a garanzia della massima efficienza produttiva nel rispetto della qualità, dell'igienizzazione secondo le normative HACCP e del risparmio energetico; in definitiva, tutto quello che serve alle industrie produttrici per migliorare gli standard richiesti da un mercato moderno sempre più competitivo.

Dati tecnici generali sono riportati nella tabella pubblicata alla pagina precedente, mentre maggiori informazioni si possono ottenere consultando il sito <http://www.pastatechgroup.com/>

PTG è sempre a disposizione per prove di cottura e/o studi di fattibilità anche per prodotti alternativi.

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 049 7968840 • info@pastatechgroup.com**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).





Adatto per cucinare la sfoglia di pasta attraverso una serie di livelli immersi in acqua. Rispetto al tradizionale cottore monopiano, l'ingombro complessivo è notevolmente ridotto, grazie all'utilizzo di piani sovrapposti, e la capacità produttiva è maggiore, avendo più nastro di trattamento a disposizione.

COTTORE A PIANI IMMERSI

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- Interamente realizzato in acciaio inox AISI 304;
- Struttura di supporto modulare e vasca di cottura progettati in modo da facilitare le operazioni di pulizia e garantire la massima sanificazione;
- Sistema di trasporto del prodotto composto da nastri convogliatori in rete metallica, ciascuno dotato di motoriduttore con inverter;
- Coperchio e fondo vasca isolati termicamente per ridurre i consumi;
- Coperchio dotato di sistema di sollevamento progressivo e automatico;
- Cappe di aspirazione del vapore all'entrata e all'uscita del cottore e ventilatore di aspirazione;
- Sistema di controllo e regolazione della temperatura tramite scambiatore acqua/vapore gestito da PLC con rilevazione attiva della temperatura a mezzo sensore;
- Possibilità di variare il tempo di cottura secondo la ricetta impostata;
- Vasca di lavaggio e raffreddamento del prodotto;
- Dispositivi di sicurezza come da normativa vigente;
- Pannello di controllo per gestire i parametri di cottura e produzione.



barilla sustainable farming

buone prassi agronomiche per la sostenibilità ambientale



di G. Ficini¹, L. Ruini², E. Ferrari³, C. Ronchi⁴

1. Università degli Studi di Roma Tre. Dipartimento di Economia

2. HSE&E - Health, Safety, Environment & Energy Director, Barilla G.R. Flli

3. Direttore Acquisti Grano Duro e Semola, Barilla G.R. Flli

4. Coordinatore del progetto Barilla Sustainable Farming, Barilla G.R. Flli

La pubblicazione del Decalogo Barilla per la coltivazione sostenibile del grano duro di qualità, la definizione dello strumento di supporto alle decisioni granoduro.net e l'introduzione in Italia della varietà di grano duro Aureo particolarmente adatta alla pastificazione testimoniano di quanto possa essere fatto per **ridurre gli impatti della produzione delle materie prime sull'ambiente e sul consumo di risorse non rinnovabili** da parte di un'azienda leader, in Italia e all'estero, nel settore pastario.



Barilla, leader nel settore pastario in Italia e all'estero, è un'azienda sempre più consapevole dell'impatto che la produzione delle materie prime riversa sull'ambiente circostante e sul consumo di risorse non rinnovabili. Sta quindi ricercando, fin dal 2010, un sistema di coltivazione innovativo che migliori l'efficienza del complesso produttivo riducendone gli impatti. Si sta puntando ad una produzione delle materie prime agricole che sia sostenibile per l'ambiente e vantaggiosa per l'agricoltore, in linea con il modo di fare impresa di Barilla "Buono per Te, Buono per il Pianeta." (<http://www.buonopertebuonoperilpianeta.it/>). Questo processo di innovazione ha portato l'azienda a vincere il primo European CSR Award Scheme, premio europeo per le aziende che si sono maggiormente impegnate in pratiche di produzione responsabili.

Barilla è tra le aziende che hanno introdotto una gestione d'impresa che mette sullo stesso piano e tiene congiuntamente in considerazione gli aspetti sociali e ambientali legati alla produzione, oltre a quelli economici, puntando alla riduzione dei propri impatti. Si ricerca la sostenibilità di tutta la filiera "dal campo alla tavola", nella convinzione che l'agire in maniera sostenibile possa creare un valore duraturo nel tempo e portare vantaggi all'intero sistema.

Con la collaborazione di aziende specializzate nella valutazione degli impatti ambientali, Barilla ha messo in evidenza che la fase agricola, della produzione del grano duro, può rappresentare fino al 35% dell'impronta ecologica di un 1 kg di pasta. Ciò ha spinto l'azienda verso la ricerca e lo sviluppo di tecniche di coltivazione che potessero ridurre gli impatti ambientali e migliorare il ritorno economico dei coltivatori della materia prima agricola.

Questo modello per la coltivazione del grano duro è il Barilla Sustainable Farming e si fonda sul concetto fondamentale della ricerca di efficienza e quindi l'ottenimento di prodotti agricoli con un migliore utilizzo di fattori produttivi e con un conseguente minore impatto sulle componenti ambientali. In poche parole: ricerca un modo di coltivare sempre più sostenibile.

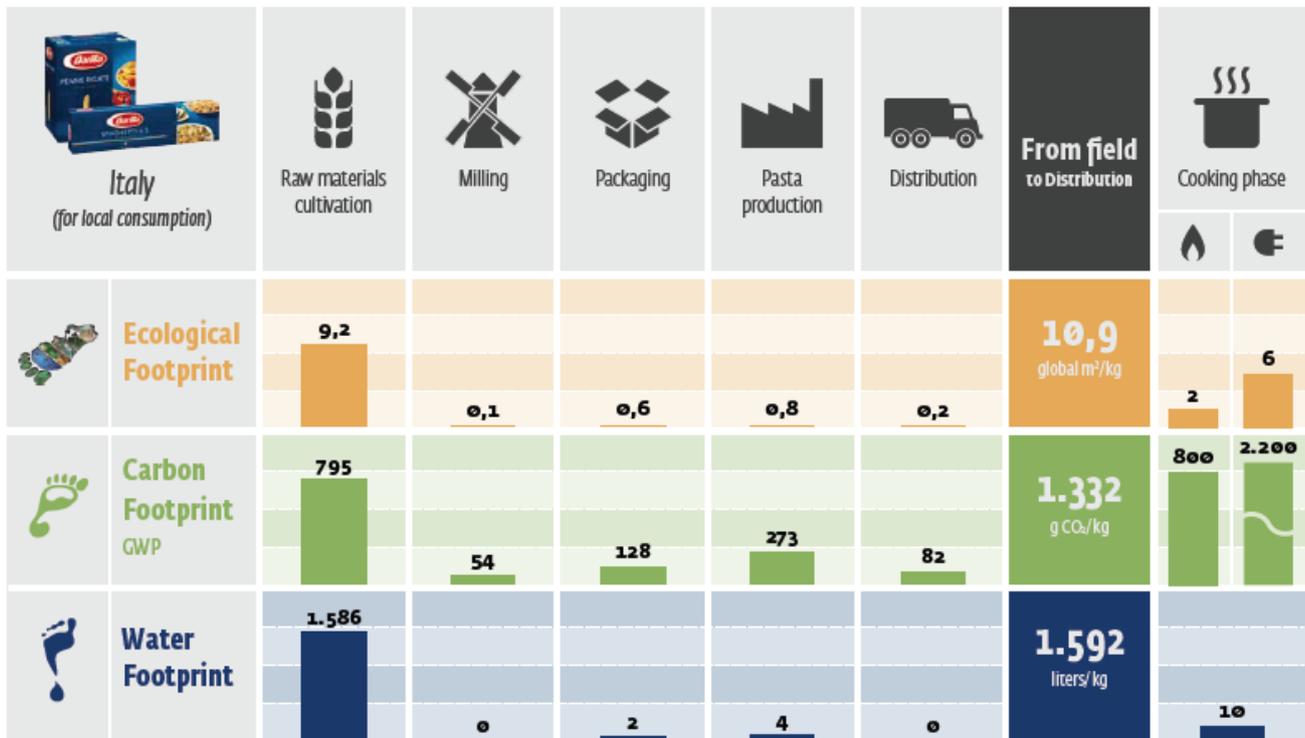
Quest'ottica di miglioramento e riduzione degli impatti legati alla produzione ha inoltre portato, attraverso la collaborazione con altre aziende del settore agroalimentare italiane, a sviluppare e definire un nuovo modello di coltivazione del grano duro. Produrre quindi una materia prima usando meno risorse nella fase di coltivazione e nel contempo garantendo un elevatissimo livello qualitativo.

Storia di un impegno concreto verso la sostenibilità

L'impegno per un'agricoltura sostenibile parte nel 2009, quando viene disegnato un gruppo multidisciplinare di esperti per studiare come rendere più sostenibili le coltivazioni. Questa collaborazione include, oltre a tecnici Barilla, organizzazioni ad elevato grado di conoscenza scientifica quali Horta Srl (spin-off dell'Università del Sacro Cuore di Piacenza, esperta di reti di monitoraggio agrometeorologico) e LC Engineering (Studio torinese



L'applicazione della metodologia LCA permette la valutazione dell'"impronta" ambientale del prodotto.



esperto di valutazioni del ciclo di vita - LCA). Tra il 2011 e il 2013 sono stati raggiunti tre importanti traguardi: la pubblicazione del *Decalogo per la coltivazione sostenibile del grano duro di qualità*, la definizione dello strumento di supporto alle decisioni granoduro.net e l'introduzione in Italia di una varietà di elevata qualità e adatta alla pastificazione denominata Aureo.

Questi sono gli strumenti messi a disposizione degli agricoltori che vogliono ridurre gli impatti legati alle proprie coltivazioni e contemporaneamente perseguire possibili incrementi del reddito lordo attraverso miglioramenti della resa, della qualità e con la migliore gestione dei fattori di produzione lungo la campagna agricola.

Il primo obiettivo dello studio condotto è stato quello di individuare i sistemi di coltivazione più efficienti e sostenibili tramite la valutazione degli impatti delle colture in termini di carbon, water ed ecological footprint, ma anche di ritorni di tipo economico. Ci si è poi concentrati sulla riscoperta di prassi agronomiche già esistenti per applicarle ai sistemi colturali nei vari areali nazionali coltivati a grano. Queste pratiche hanno a che fare con le



L'evoluzione della specie



Macchine ed impianti per pasta
fresca, secca e senza glutine

pamaroma.it
Tel. +39 06.9570662

corrette rotazioni del frumento duro con altre colture, con un migliore uso dei fitofarmaci e dei fertilizzanti e con la razionalizzazione degli interventi meccanici e chimici in campo.

L'analisi ha permesso di identificare quali sono le pratiche che l'agricoltore può adottare per ridurre gli impatti.

Si è poi dimostrato che agire secondo quest'ottica sostenibile è anche fonte di miglioramento dei margini economici per gli imprenditori agricoli. Tutto ciò è confluito nel Decalogo Barilla per la coltivazione di grano duro sostenibile, strumento guida da promuovere e condividere con gli agricoltori legati all'azienda.

Nasce il Decalogo Barilla per il grano duro di qualità coltivato in modo sostenibile

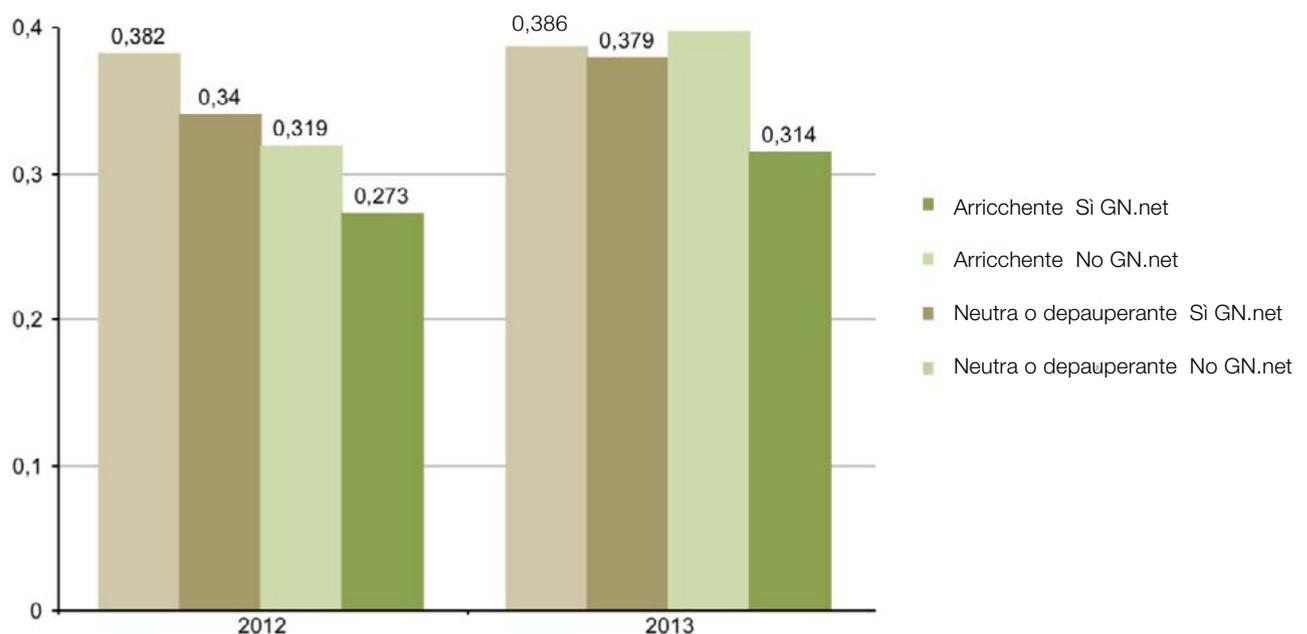
I risultati degli oltre due anni di studio teorico sono confluiti nel Decalogo Barilla che si basa su 10 consigli di coltivazione per la produzione sostenibile di grano duro di alta qualità. Questo strumento di pianificazione strategica di lungo periodo fornisce le linee guida e le pratiche per raggiungere un'ottimizzazione di costi, una riduzione del rischio sanitario, il miglioramento delle rese di produzione e la possibile minimizzazione degli impatti. Si cerca una produzione che sia efficiente in senso sia economico che ambientale.

Il corretto avvicendamento del frumento con altre colture (per esempio soia, girasole, colza, pomodoro, barbabietola, erba medica, leguminose) porta a numerosi vantaggi sia in termini di resa, di riduzione delle emissioni di gas serra e di reddito lordo percepibile dall'agricoltore. Infatti la rotazione consente una notevole riduzione di gas serra (fino al 30% in termini di CO₂eq.) dovuta al migliore utilizzo dei fertilizzanti, dei prodotti per il diserbo e controllo delle malattie. Ciò si traduce in un miglioramento economico per l'agricoltore che ottimizzerà i suoi costi. Un altro vantaggio economico e ambientale deriva da una lavorazione conservativa del suolo che tenga conto del contesto territoriale in cui si coltiva, delle rotazioni effettuate e del clima. Una lavorazione minima e conservativa può consentire di aumentare, anche in questo caso, l'efficienza dei costi legati alle lavorazioni meccaniche e mitigare le emissioni generate dai macchinari.

Il decalogo è quindi uno strumento che porta l'agricoltore-imprenditore a prendere decisioni complesse tenendo in considerazione tutti gli aspetti verso i quali si può agire per migliorare, e aumentare, la sostenibilità della coltivazione permettendogli di ottenere allo stesso momento un miglioramento di efficienza complessiva, della produttività e della redditività del campo. Questo insieme di buone pratiche però non si sofferma alla sola coltivazione del grano duro ma si allarga a tutta l'azienda agricola.

Le attività elencate nel decalogo sono coordinate e rese operative in maniera efficiente grazie ad uno strumento di pianificazione complementare fornito agli agricoltori.



Carbon Footprint per tonnellata: effetti della precessione e dell'ausilio di granoduro.net**Carbon Footprint (CO2 eq.) t/t****Dalle strategie di medio periodo alla tattica di breve. Il DSS****Granoduro.net**

Granoduro.net è scaturito grazie dalla collaborazione tra Barilla e Horta Srl, spin-off universitario dell'Università del Sacro Cuore di Piacenza. Questa è una piattaforma web (on-line based) decisionale-operativa, DSS (Decision Support System), che raccoglie, organizza, analizza, integra e interpreta i possibili scenari produttivi che l'agricoltore potrebbe affrontare nel breve periodo avendo alla base previsioni sull'andamento meteorologico e dati sulla coltura inseriti dall'imprenditore agricolo. Il DSS, fornisce quindi un supporto alle decisioni che segue il percorso colturale del grano duro lungo tutta la campagna agricola. Fornisce al coltivatore informazioni nelle prime fasi, consigliando la giusta varietà, adatta all'areale, e densità di semina. Lungo le varie fasi della coltivazione fornisce informazioni sull'utilità o meno di apportare determinate lavorazioni del terreno per garantire la prevenzione di infestanti e agenti patogeni. Questo si traduce in una possibile riduzione dei trattamenti meccanici, miglior gestione della concimazione e fitosanitari e in una maggiore efficienza dei trattamenti stessi. Permette inoltre di raggiungere un'uguale qualità del grano duro coltivato con attendibili risparmi economici e



ambientali dovuti ad una più efficiente gestione dei prodotti, delle lavorazioni e dei servizi apportati al campo.

Aureo: il grano Italiano attento alla sostenibilità

Un altro punto di forza del progetto Barilla Sustainable Farming sta nello sviluppo, in collaborazione con la Produttori Sementi Bologna di Aureo, di una nuova varietà di grano duro. La collaborazione con la PSB ha durata ventennale ed ha portato alla definizione, sempre con l'utilizzo di metodi di ibridazione tradizionali, di numerose varietà dalle diverse caratteristiche oggettive. La varietà Aureo è caratterizzata da una performance qualitativa superiore alle varietà più diffuse. La particolarità sta però nel fatto che questa varietà è stata sviluppata anche in un'ottica di riduzione degli impatti. Oltre alle eccezionali qualità organolettiche, Aureo presenta un importante vantaggio di sostenibilità legato al minor consumo di acqua necessario per la coltivazione rispetto a grano duro, di pari qualità, ma importato. La produzione di Aureo ha caratteristiche qualitative molto simili a quelle del grano duro prodotto nelle zone desertiche degli Stati Uniti, ma, al contrario di questo, non deve essere irrigato in quanto "selezionato" per l'areale di produzione del centro-sud Italia, dove le precipitazioni atmosferiche sono più che sufficienti per un corretto sviluppo della pianta.

Le circa 45.000 tonnellate di Aureo coltivate nella campagna 2012 hanno permesso una riduzione del consumo di acqua pari a 40 milioni di m³ e una riduzione delle emissioni di gas serra legate alla coltura di almeno 1.000 tonnellate di CO₂. Si è così migliorato, in maniera sensibile e significativa, il bilancio in termini di impatti sulle risorse impiegate e sull'ambiente legato alla coltivazione di un grano duro dalle eccellenti qualità pastificatorie. La coltivazione di Aureo, portando ad una riduzione delle importazioni dagli Stati Uniti permette poi l'esaltazione della filiera italiana.

Diffondere la sostenibilità: l'importanza dei legami con i produttori

Successivamente allo sviluppo del modello di Sustainable Farming, Barilla si è attivata per includere e coinvolgere attivamente gli imprenditori agricoli e i coltivatori di grano duro. Ha organizzato una serie di incontri dove questi sono stati messi a conoscenza dei traguardi raggiunti e dell'importanza di un approccio di coltivazione integrato che tenga in considerazione, oltre agli aspetti di produttività, qualità e sicurezza, anche quelli di salvaguardia delle risorse e dell'ambiente e del potenziale economico conseguibile per l'imprenditore stesso che opera in accordo con questo nuovo paradigma agricolo.

Nella volontà dell'azienda di incrementare la quantità di grano duro proveniente da una filiera sostenibile, Barilla opera da catalizzatore e stimolo. Essa fornisce alle organizzazioni di produttori contratti di coltivazione che includano l'implementazione attiva dei principi di sostenibilità, coltivando con il supporto strategico del Decalogo e tattico di granoduro.net. L'obiettivo per la campagna agricola 2013/2014 è quello di arrivare alla produzione



di circa 70.000 tonnellate di grano coltivate secondo le direttrici del modello Barilla Sustainable Farming e permettendo di legare stabilmente i produttori che, con la loro partecipazione attiva, tratteranno un sentiero di sviluppo di tutta la filiera in ottica sostenibile.

I risultati del progetto Barilla Sustainable Farming

L'applicazione del nuovo paradigma agricolo disegnato da Barilla, ossia l'utilizzo congiunto del Decalogo e di granoduro.net, ha dimostrato nelle due passate campagne agricole i vantaggi di natura economica e ambientale che questo metodo di produzione genera.

Eccone alcuni:

- Una riduzione media dei costi diretti per ettaro fino al -15%.

Minori costi associabili alla maggiore efficienza dei trattamenti chimici e delle operazioni meccaniche e quindi ad un migliore utilizzo di questi. Si sono riscontrati poi picchi positivi fino al -30% nelle zone della pianura padana quando inseriti in un ciclo di rotazione favorevole.

- La maggiore efficienza dei trattamenti e la riduzione dei costi legati hanno migliorato i margini per l'imprenditore permettendo un miglioramento del reddito lordo per tonnellata di grano prodotta. Questo incremento si attesta tra il +10% (2011/2012) e il +30% (2012/2013).

- La Produzione Lorda Vendibile (PLV) è andata a crescere anche con la diminuzione dei costi per ettaro.

- In termini di rese di produzione, la precessione con coltivazioni arricchenti del terreno ha permesso fino ad un +20% nel 2011/2012. Mentre nella campagna 2012/2013, a causa delle condizioni climatiche, ci si attesta su un +10%.

- La carbon footprint per ettaro di coltura si è ridotta fino al -10%, permettendo di risparmiare circa 0,16 tonnellate di CO₂ equivalente per ettaro coltivato. Mentre in termini di tonnellata di prodotto si è arrivati a una riduzione del 25% pari a circa 0,45 tonnellate di CO₂ eq/tonnellata prodotto con rotazioni favorevoli.

- La water footprint associata alla coltivazione del metodo BSF (non considerando Aureo) si è ridotta di 500 m³ di acqua per ettaro (-5%).

Prospettive di sostenibilità

Il progetto di agricoltura sostenibile di Barilla sta muovendo i primi, anche se spediti, passi verso la sostenibilità della produzione primaria. L'azienda intende migliorare la sostenibilità non solo del grano duro ma anche di altre materie prime. Si sta attivando per definire protocolli e strumenti di produzione per le principali materie agricole utilizzate e coltivate nelle varie aree di produzione mondiali. Aumenteranno quindi le filiere sostenibili e si ridurranno ulteriormente gli impatti che l'intero ciclo di produzione ha sull'ambiente.



GOLFETTO SANGATI

GOLFETTO SANGATI

A COMPANY OF PAVAN GROUP

Laminatoio Synthesis®
Il nuovo standard della
tecnologia molitoria.

www.golfettosangati.com

nuove linee pavan per il **trattamento termico per pasta fresca ripiena** ad alta capacità

di Gruppo Pavan



Cura del prodotto, attenzione ai costi ed alta capacità: le nuove linee di trattamento termico per pasta fresca ripiena secondo il Gruppo Pavan.





Le numerose richieste di impianti di trattamento termico in grado di gestire il prodotto con la massima cura ed efficienza di pastorizzazione hanno portato il Gruppo Pavan a sviluppare ed industrializzare nuove linee ad alta efficienza ed elevata capacità produttiva.

Con una capacità oraria di 2.400 kg riferita alla produzione di ravioli a doppia sfoglia da 27 g, il nuovo sistema di trattamento termico è stato progettato per gestire prodotti a sfoglia sottile e ripieno morbido (circa 60%) senza alterazione delle caratteristiche reologiche dell'alimento.

La qualità del processo produttivo è completata dalla competitività dell'impianto derivante dagli elevati standard di efficienza energetica.

La riduzione del 50% nel consumo di vapore è ottenuta grazie al design della camera di pastorizzazione, al sistema di regolazione del vapore tramite flussimetro (che permette un livello ottimale in base al tipo e quantità di prodotto), alle piastre radianti con circuito chiuso del vapore e alle speciali cappe di estrazione con tendine in materiale detettabile.

Nel pre-essiccatoio e nel raffreddatore di nuova concezione con separazione tra zona impianti e zona prodotto, la ventilazione avviene per lambimento: grazie alla velocità significativamente superiore dell'aria permette di massimizzare l'effetto sul prodotto finito.

Le tenute e i sistemi di chiusura delle porte sono stati inoltre riprogettati per incrementare ulteriormente l'isolamento termico.

Anche i costi legati al personale dedicato alla manutenzione e al lavaggio sono sensibilmente ridotti: tutti i macchinari della nuova serie HE sono completamente ispezionabili e sanificabili.

Il nastro del pastorizzatore può essere sollevato automaticamente insieme al coperchio per agevolare l'accessibilità e la pulizia interna; le valvole in acciaio inox, i motori e i sensori lavabili e schiumabili sono accorgimenti che permettono un lavaggio completo, efficace e rapido di tutte le componenti interne.

Dal punto di vista metodologico, l'approccio Pavan punta ad individuare e garantire la migliore soluzione industriale per massimizzare il valore dell'investimento.

Dopo la prima fase di definizione tecnica e tecnologica del progetto, nella quale si fissano le caratteristiche



del prodotto finito desiderato (ricette, ripieni, shelf life etc.), viene definita la composizione dell'impianto. La successiva valorizzazione economica permette di stimare consumi energetici, costi e ritorni dell'investimento mediante un business plan specifico.

Ad ogni commessa viene assegnato un project manager dedicato che si occupa della supervisione e del coordinamento delle varie fasi di realizzazione del progetto, garantendo la correttezza del progetto e il rispetto dei tempi programmati.

Dopo la consegna e l'installazione, la fase di start up comprende un accurato training agli operatori, ai quali viene garantito un costante supporto post vendita, anche online da remoto.

Gli aspetti tecnici, l'innovazione tecnologica e la metodologia consolidata permettono a Pavan di assicurare il miglior rapporto tra investimento e redditività complessiva dell'impianto.

per maggiori informazioni

È semplice, veloce e gratuito. Contatta l'azienda compilando il form o ai recapiti seguenti: **+39 049 9423111 • sales@pavan.com**

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

note

richiesta

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).



Insaporitori proteici.
Piatti pronti, ripieni, tortellini.



naturalmente



dehydrated **food** ingredients
savoury

New Foods Industry S.p.A.
37012 Bussolengo - Verona - Italy
Tel.+39 045 6768600 (ra) - Fax +39 045 6768598

www.newfoods.it



la casareccia



di Oretta Zanini De Vita

Un piccolo **laboratorio di pasta fresca** dove si incontrano fantasia e l'arte della tradizione pastaria umbra.





La tradizione pastaria in Umbria viaggia ancora oggi tra i campi ordinatamente seminati a grano, si incunea nei borghi, percorre l'antica via Flaminia lungo la quale non è difficile trovare traccia di antichi mulini a pietra accanto a nuove ed efficienti costruzioni, segno vitale di un'antica e nuova attività legata al grano, alla sua pastificazione e al suo pane.

È proprio qui a Bevagna, lungo l'antico decumano romano, che abbiamo trovato questo piccolo pastificio che la regione Umbria ha recentemente insignito di una medaglia d'oro alla sua produzione di paste speciali. L'attività è cominciata nei lontani anni Settanta quando Rita Salemmi decide di aprire il primo laboratorio di pasta fresca in un'area dove ancora era vivace la pastificazione casalinga. Ma fu subito un successo perché Rita si limitava a ripetere nel suo laboratorio quello che la gente faceva impastando acqua e farina nella propria cucina e per le donne che cominciavano a lavorare fuori casa fu una grande risorsa quella di portare a casa da un negozio gli antichi e immutati sapori.

Oggi è la figlia Silvia, grande appassionata di prodotti di nicchia, che ha immesso nell'attività il suo amore per il territorio, la pervicacia e soprattutto la fantasia che i lunghi studi universitari le hanno lasciato dentro. Siamo qui in terra di Sagrantino, il profumato vino rosso che ormai viaggia nel mondo a parlare di terra umbra. E perché non utilizzarlo nella pastificazione? Ecco dunque nascere i famosi gnocchi al Sagrantino che annotano fra gli ingredienti anche un'altra eccellenza locale come le patate di Colfiorito. E che dire dei tartufi di Norcia e dei suoi preziosi insaccati? Tutto, insieme ai prodotti stagionali, si alterna negli impasti e nei ripieni di Silvia. Quanti sono i formati del minuscolo pastificio? Impossibile contarli tutti, aumentano e calano a seconda dell'avvicinarsi delle stagioni. Noi ne abbiamo contati almeno una ventina. E, sul quantitativo, questo dipende dalle pre-





notazioni, perché i ristoranti e i clienti appassionati arrivano a comperarli in grossi quantitativi, anche da molto lontano; poi il congelatore li aiuterà a distribuire nel tempo le squisitezze della Casareccia.

Ma il vero fiore all'occhiello di Silvia sono i famosi "picchierilli", impasto di farina, patate, olio extravergine d'oliva e noce moscata: sono squisiti anche solo lessati e ormai si possono gustare in tutti i ristoranti dei dintorni. Si tratta di un formato che ancora nelle case si preparava nel periodo fra le due guerre, poi, come tutte le cose legate a tristi eventi di povertà, era stato messo nel dimenticatoio. La mamma di Silvia li ha recuperati ed ecco la ragione oggi del grande successo di questo antico formato, leggermente rivisitato negli ingredienti ma che rimane integralmente legato alla tradizione.

Anche sulle farine c'è l'occhio attento di Silvia: per i suoi raffinati ravioli al tartufo si usa soltanto una farina macinata a pietra perché – ci spiega – quel lieve sapore integrale dà corposità e aiuta a sottolineare il profumo del tartufo nero di Norcia. Gli altri ravioli in produzione hanno il ripieno legato alle stagioni: oggi li abbiamo trovati farciti con la profumata ricotta di pecora locale condita con la buccia del limone. Un tempo, questi ravioli, che ripetono un'antichissimo sistema di cottura nell'olio di oliva vivo in tutto il mondo mediterraneo, venivano anche fritti e serviti come antipasto.

Silvia è affezionata alla sua vecchia impastatrice. Nella macchina i formati di pasta secca escono dalle trafilè in bronzo e naturalmente la maggiore produzione riguarda i celebri stringozzi, una parte dei quali è impastata con il Sagrantino e con farina macinata a pietra. Nessuno che abbia attraversato l'Umbria, può esserne uscito





senza aver assaggiato un piatto di questa particolare pasta che in genere viene servita con i tartufi. Sul banco vendita abbiamo poi osservato dei tortellini come forse si preparavano soltanto nel Medioevo a Bologna, nel grande mercato di Piazza San Petronio: qui si vendevano ad un prezzo l'uno, grossi, come questi di Silvia, poco più di un pisello. Ma per un formato così minuscolo, la tortellinatrice non aiuta, la chiusura deve essere fatta a mano, come a mano si preparano i famosi gnocchi ripieni usciti dalla fantasia di Silvia. Tutti questi piccoli e grandi tesori di pasta escono da un piccolo laboratorio grande non più di 50 metri quadrati, dove lavorano in tre: Silvia, la mamma Rita e un aiuto, quotidianamente intente a preparare chicche di bontà e genuinità, proprio come aveva notato, qualche anno, fa il Gambero Rosso. I prezzi sono incredibilmente bassi, ma Silvia ci tiene ad attuare una politica che incentivi il consumo di prodotti casalinghi e tradizionali e i risultati le hanno dato ragione. Sono sempre più numerose le donne che si sono affacciate e si affacciano al mondo della pastificazione e portano con loro, non sono personali esperienze lavorative, ma soprattutto quel DNA casalingo dedicato al cibo che in Italia fa davvero la differenza, in tema di creatività, di operosità e di perspicacia che il mondo tutto ci riconosce. La Casareccia che lavora nell'antico borgo medievale di Bevagna ne è uno splendido esemplare.

La Casareccia | Corso Giacomo Matteotti, 56 | 06031 Bevagna (PG) | T. +39 0742 361969



TANTI FORMATI PER RACCONTARLA.

UN'ASSOCIAZIONE PER RAPPRESENTARLA.



11

PAESI EUROPEI
ADERENTI

12.000

ADDETTI

1.000.000

TONNELLATE DI
PRODOTTO ESPORTATO

4.5/5.000

TONNELLATE DI
PASTA PRODOTTE

OLTRE IL 30%

DELLA PRODUZIONE
MONDIALE DI PASTA

UN.A.F.P.A., dal 1960, rappresenta le Associazioni di Produttori di Pasta dell'Unione europea. Garantisce la rappresentanza e la difesa degli interessi dell'industria europea della pasta. Promuove il continuo miglioramento della qualità della pasta europea, diffondendone la cultura nel mondo, come alimento nutriente alla base di una corretta alimentazione. Cura tutti i contatti necessari con le istituzioni europee e con le organizzazioni del commercio internazionale che possano avere, direttamente o indirettamente, sia per mezzo di decisioni che per mezzo di consultazioni, un riflesso sui produttori di pasta europei.



UN.A.F.P.A.

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

PER INFORMAZIONI:

Segreteria c/o AIDEPI | Viale del Poggio Fiorito, 61 | 00144 Roma ITALIA | Tel: +39 (06) 8091071 | Fax: +39 (06) 8073186 |
Email: unafpa@pasta-unafpa.org | www.pasta-unafpa.org

sace, pioggia di finanziamenti ai pastifici

Sedici milioni per comprare il gruppo First Pasta, secondo player del settore delle paste alimentari in Russia. È il finanziamento garantito da Sace, il gruppo assicurativo finanziario attivo nell'export credit, al pastificio De Cecco di Fara San Martino (Chieti). Sace ha inoltre garantito 5 milioni di euro al pastificio Rummo di Benevento per sostenere la produzione e le vendite estere, e un ulteriore finanziamento di 2 milioni di euro al pastificio campano De Matteis per la realizzazione di una nuova linea di produzione che consentirà di rafforzare la posizione commerciale dell'azienda sui mercati europei. Un'altra garanzia di 1,2 milioni di euro è arrivata al pastificio campano Liguori per sostenere le spese di adeguamento delle linee di produzione per rispondere alla domanda di prodotti proveniente dal Giappone. Altra garanzia di 4 milioni è stata affidata al pastificio napoletano Ferrara per l'acquisto di una linea integrata di produzione di pasta corta, macchine confezionatrici e immagazzinaggio. A La Molisana, Sace ha garantito un finanziamento da 3,5 milioni per potenziare la produzione e le vendite estere in particolare nei mercati del Nord America, Brasile, India, Russia e Venezuela. Altri 3 milioni sono stati garantiti al pastificio veneto Pasta Zara per la ristrutturazione e l'acquisto di attrezzature industriali per il sito produttivo di Rovato, che consentiranno all'azienda di servire i principali mercati dell'Europa occidentale.

luciana mosconi leader della pasta all'uovo

Leader nella produzione di pasta all'uovo. Il pastificio Luciana Mosconi ha raggiunto il traguardo di 20 milioni di euro di fatturato nel 2013, segnando un +21,3% rispetto al 2012. L'azienda di Matelica in provincia di Macerata consolida quindi la sua posizione di leader nel mercato premium della pasta all'uovo secca, e di seconda marca assoluta nel totale del mercato, con quote in costante crescita. Il pastificio è noto non solo per l'alta qualità dei suoi prodotti, ma anche per l'impegno nell'ecosostenibilità. Gli obiettivi futuri sono quelli di acquisire altre quote che si prevede possano garantire una crescita complessiva del 27% del fatturato (15% sul mercato italiano con linee storiche di prodotto, 5% da new entry di gamma come due versioni della pasta all'uovo secca, al farro e integrale e la sfoglia per le lasagne all'uovo e 7% dall'attivazione di nuovi progetti all'estero).



È nata qb: quanto basta
per rendere la pasta speciale.

multicereali 

 manitoba



 kamut®

 einkorn

kronos® 

Dopo lunghe e accurate sperimentazioni, Molino Grassi ha messo a punto qb, una linea di farine biologiche unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi.



qb è la più alta qualità bio messa al servizio del gusto. Un mix perfetto di valori nutrizionali e di sapori assolutamente originali: quanto basta per ridare alla pasta italiana il ruolo che merita sulle grandi tavole.

www.qbfarina.it

qualità bio

www.molinograssi.it



convegno europeo sulla pasta fresca e gnocchi.

per partecipare, richiedi
subito un invito gratuito



Tutto pronto per la terza edizione del "**Convegno europeo sulla pasta fresca e gnocchi**", promosso da APPF e organizzato in collaborazione con Pastaria, media partner esclusivo della manifestazione. Numerose le adesioni, anche di produttori oltrefrontiera e di buyer di importanti insegne della grande distribuzione. Per partecipare, è possibile richiedere un invito gratuito.



Un programma ricco di interventi quello per la terza edizione del “Convegno europeo sulla pasta fresca e gnocchi” promosso dall’Associazione produttori di pasta fresca (APPF), presieduta da Giovanni Rana, che si terrà a Venezia il prossimo 30 maggio.

Aprirà i lavori Giovanni Rana, presidente di APPF, per un messaggio di benvenuto cui faranno seguito gli interventi di relatori internazionali che si alterneranno sul palco per approfondire numerosi temi di interesse per gli operatori del settore: dalla normativa nazionale e comunitaria all’andamento del mercato italiano e europeo, agli aspetti di igiene e sicurezza alimentare, alle tecnologie di produzione.

Nel corso del convegno si parlerà di:

- La pasta fresca e il fresco oggi: l’Italia a confronto con i principali paesi europei;
- Panoramica del mercato britannico del fresco. Focus sul mercato della pasta fresca;
- Aspetti interessanti della legislazione comunitaria sui residui di pesticidi, contaminanti ed etichettatura alimentare;
- Horse meat, uno scandalo europeo che apre a nuovi rischi per il mercato italiano dopo le recenti emergenze;
- La pasta fresca: aspetti di qualità, tecnologia e sicurezza igienico-sanitaria del prodotto italiano nel contesto del mercato europeo;
- Indicazione di origine e Made in Italy. Norme italiane di fronte all’UE;
- Gli gnocchi di patata: evoluzioni, tipologie e mercato europeo di questa tipicità gastronomica italiana
- Marca privata: strategie e ruoli per la distribuzione europea;
- Opportunità per il settore della pasta fresca e della gastronomia;
- Gli gnocchi di patate: un prodotto tipico della gastronomia italiana d’eccellenza nelle sue radici storiche.

Il convegno è gratuito, ad invito e riservato agli operatori del settore. I produttori di pasta fresca, gnocchi e piatti pronti interessati a partecipare al convegno possono richiedere alla segreteria organizzativa un invito gratuito, inviando una email a info@pastaria.it e avendo cura di lasciare i propri riferimenti.

Dati i limiti di posti a disposizione, non sarà possibile garantire l’invio dell’invito e la presenza al convegno a tutti coloro che ne faranno richiesta.

Ricordiamo infine che Pastaria, rivista specializzata di riferimento dell’associazione, è media partner esclusivo del convegno, collabora all’organizzazione e garantirà ampia copertura giornalistica all’evento, pubblicandone in via esclusiva gli atti, e, con la distribuzione delle riviste durante il convegno, visibilità agli inserzionisti.





20 ANNI INSIEME... UN GRANDE SUCCESSO ASSOCIATIVO

- **ANNO FONDAZIONE: 1989.**
- **FINALITÀ:** promuovere iniziative legislative, di marketing e scientifiche attinenti il settore della pasta fresca e degli gnocchi.
- **QUOTA DI MERCATO PASTA FRESCA IN ITALIA: 85%.**
- **QUOTA DI MERCATO PASTA FRESCA IN EUROPA: 60%.**
- **QUOTA DI MERCATO GNOCCHI IN ITALIA: 80%.**
- **QUOTA DI MERCATO GNOCCHI IN EUROPA: 65%.**
- **CARATTERISTICHE DEGLI ASSOCIATI:** grandi, medi e piccoli produttori con finalità di marketing rivolte principalmente alla GD ed all'export.
- **INIZIATIVE:** convegni ad invito su pasta fresca e gnocchi. L'evento principale è il "Convegno europeo sulla pasta fresca" giunto alla terza edizione.
- **A.P.P.F. in sinergia con U.N.I.P.I.** è associata, quale rappresentante nazionale, ad E.C.F.F. (European Chilled Food Federation), associazione che annovera le più importanti associazioni europee del settore (C.F.A., SynaFap, ecc.).
- **PRESIDENTE:** cav. Giovanni Rana.
- **SOCI FONDATORI:** Giovanni Rana, Giovanni Voltan, Franco Zanasi, Carlo Rossi.
- **SEGRETARIO:** Justo Bonetto.

A.P.P.F. Associazione Produttori Pasta Fresca e Gnocchi

via dei Borromeo, 16 - 35137 Padova - Italy - Tel. +39 049 8760941 - Fax +39 049 660125

www.appf.it - info@appf.it

marketing della pasta: quando fare un check up



Il controllo periodico delle funzioni di marketing è molto importante per predisporre **piani di successo, efficaci e duraturi.**

Anche le strutture organizzative aziendali devono periodicamente essere sottoposte a verifiche sul loro funzionamento: veri e propri check up.

Un produttore di pasta deve aver ben chiara la definizione delle principali attività demandate alla funzione marketing: solo così può attuare i principali controlli da mettere in atto per verificare che esse siano eseguite



correttamente. In sintesi, sappiamo che il marketing ha il compito di definire i bisogni del mercato che l'impresa intende soddisfare, e il modo in cui essa intende soddisfarli.

Più in dettaglio, la funzione marketing ha il compito di:

- comprendere i bisogni del mercato;
- studiare la migliore combinazione di prezzo/prodotto in grado di soddisfare al meglio la clientela, garantendo con ciò adeguata redditività;
- identificare le modalità di comunicazione e promozione migliori;
- creare la formula distributiva ottimale per il raggiungimento degli obiettivi commerciali.

È evidente che la funzione marketing esiste in ogni azienda, anche nelle imprese più piccole, sebbene in tali casi possa essere una mera appendice della funzione vendite.

In altri casi il marketing è suddiviso tra direttore vendite e imprenditore, con il primo impegnato a vendere e il secondo a fare prodotti e prezzi.

Nelle imprese più grandi la funzione marketing è nettamente identificata, con un responsabile dal quale dipendono spesso non solo gli addetti alle ricerche di mercato e alla comunicazione, ma anche la stessa area vendite, e in taluni casi le spedizioni.

Il primo controllo da porre in atto per verificare il grado di efficienza ed efficacia della funzione è quindi quello di identificare le persone che hanno compiti di marketing, chiarendo ruoli e responsabilità.

Ruoli chiari, affidati a persone motivate ed esperte del settore e della funzione, dotate di spirito innovativo e di una buona capacità di analisi del mercato e di sintesi dei principali trend di contorno, sono la base per avere un reparto marketing in grado di dare buoni risultati.

Il compito principale della funzione marketing è la formulazione e l'implementazione di un piano di marketing, che contiene gli obiettivi commerciali dell'impresa e le azioni che essa intende mettere in atto per raggiungerli. Per prima cosa, una buona funzione marketing deve monitorare costantemente la situazione interna aziendale, cercando di avere una fotografia realistica dei punti di forza e di debolezza dell'impresa rispetto ai concorrenti e rispetto al contesto ambientale.

L'analisi dà buoni frutti se effettuata in modo formalizzato e a cadenze periodiche, ma può anche avvenire con un processo asistematico.

È solo tramite una accurata e sincera (anche se dolorosa) analisi della situazione che si possono poi definire piani di marketing con possibilità di successo.

Il compito principale di una buona funzione marketing è di comprendere cosa vuole il cliente: quali sono le caratteristiche del proprio mercato, i trend evolutivi, i bisogni espressi o ancora latenti, le minacce e le opportunità.

Ciò non significa che una analisi corretta sia garanzia di successo (si possono sbagliare le strategie di marketing,



oppure l'esecuzione delle stesse), ma l'errata interpretazione del mercato è certo esiziale.

Molte imprese, specialmente quelle più piccole, nascono dalla felice intuizione dell'imprenditore che vede un segmento di mercato particolarmente interessante, ne comprende i meccanismi e ne identifica i bisogni.

Nel tempo però, magari per paura di rimettere in discussione comportamenti consolidati, si lascia che l'azienda prenda strade diverse da quelle percorse dal mercato.

Anche in questo caso il controllo da mettere in atto è relativamente semplice:

- si è ancora capaci di ascoltare?

Qui occorre saper recepire ciò che avviene all'esterno dell'impresa, ma il dato fondamentale non cambia: porsi in ascolto con umiltà, e decodificare opportunamente le informazioni.

Se forze e debolezze, minacce ed opportunità sono chiare, occorre che la funzione marketing definisca degli obiettivi coerenti, e una strategia di azione per conseguirli.

Anche in questo caso i controlli da compiere sono relativamente semplici:

- esistono obiettivi di marketing chiari?
- sono espressi in forma comprensibile e quantitativa?
- sono coerenti con le risorse aziendali e con le condizioni di mercato?

Chiarezza negli obiettivi e coerenza degli stessi con le risorse e il mercato sono i presupposti per la costruzione di un piano di marketing di successo.

Troppe imprese, specialmente quelle in cui l'imprenditore è anche uomo di vendita e di mercato, sono prive di obiettivi: se questi sono chiari, conoscendo le proprie forze e debolezze e sapendo come funziona il mercato è possibile stabilire un adeguato piano di azione.

Il tutto si declina in un marketing mix adeguato, cioè nella scelta di una specifica combinazione di prodotti/prezzi/comunicazione/distribuzione.

Il controllo da porre sempre in atto è quello dell'esistenza di una politica esplicita per ciascun elemento del marketing mix e di una intrinseca coerenza tra di essi.

Anche in questo caso si può sapere tutto di se stessi e del mercato, avere le idee chiare su dove andare e sul come muoversi, formulare conseguentemente una scelta di prodotti, prezzi, comunicazione e vendita coerente, e nonostante ciò non avere successo. Si può sbagliare l'implementazione, oppure si può aver scelto un marketing mix coerente ma inadeguato a soddisfare le esigenze del mercato, oppure si può essere solo sfortunati e incappare in un concorrente particolarmente forte e attrezzato.

È comunque un fatto, dimostrato anche da molti studi, che le imprese che pianificano e cercano di prepararsi al futuro hanno più successo di quelle che improvvisano ogni giorno.

Ecco degli spunti di riflessione su alcuni aspetti dell'attuazione del piano di marketing.

Una funzione marketing degna di questo nome deve saper pianificare in modo corretto, ma deve poi essere





PER I PICCOLI LABORATORI

PASTO-DRYER

UNICO MACCHINARIO
DOPPIA TECNOLOGIA

- Pastorizzazione
- Pre-essiccazione

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

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

ZINDO
Pasta Machines & Processing



**CIO' CHE MANCA
PER LA VOSTRA CRESCITA**

la baresina

anche in grado di eseguire le operazioni necessarie all'esecuzione dei piani. Un piano di battaglia perfetto eseguito da truppe mal condotte non può avere successo: al marketing si richiede un risultato finale positivo, tramite il monitoraggio delle attività pratiche.

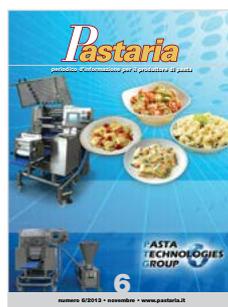
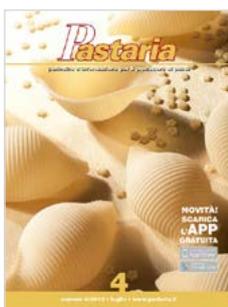
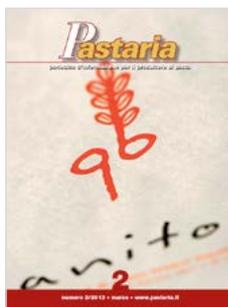
Strategia di prodotto

Un prezzo adeguato, una comunicazione centrata e una distribuzione capillare fatta di operatori preparati e motivati possono fare molto, ma senza un prodotto che soddisfi realmente i bisogni dei clienti è difficile avere un successo duraturo.

La gestione di una politica di prodotto corretta è cosa complessa, ma cercheremo di focalizzarci su alcuni punti chiave. Per prima cosa occorre ricordare che non si vende quasi mai un solo prodotto ma piuttosto un portafoglio di prodotti.

Una prima verifica fondamentale riguarda lo stato di salute di ciascun prodotto componente il portafoglio aziendale.

Una funzione marketing ben preparata deve anche suggerire nuovi prodotti, per affiancare o sostituire quelli



Scarica gli arretrati di Pastaria con un click.

Registrati gratis a pastaria.it

e scarica gratis

i nostri archivi storici (2007-2012)

Per registrarti, clicca qui



eventualmente in declino; se lascia invece invecchiare troppo il portafoglio prodotti, mette in difficoltà l'impresa. Altra fondamentale analisi è relativa alle modalità di lancio di un nuovo prodotto. Occorre controllare che siano preventivamente effettuate delle stime di mercato, magari attraverso dei market-test, al fine di assicurare il successo dell'iniziativa.

Un'attenta programmazione delle attività può ridurre sensibilmente le probabilità di errore nel lancio di un prodotto nuovo.

Strategia di prezzo

Poche parole sulla strategia di prezzo. Il dato fondamentale per valutare la capacità della funzione marketing è ancora una volta la sua conoscenza degli obiettivi e la ricerca della coerenza delle azioni con essi.

- Il marketing ha effettuato un monitoraggio costante dei prezzi dei concorrenti?
- Il prezzo è in linea con la generale politica di posizionamento scelta dall'impresa?
- Esiste una politica di prezzo conosciuta e applicata da tutti i canali?
- La politica di sconti è coerente con gli obiettivi di breve (promozione, riduzione delle scorte, attacco a un concorrente, ecc.) e di lungo termine?

Una mancanza di sincronizzazione tra scelte di prodotto, di comunicazione e di distribuzione e politiche di prezzo può causare gravi danni all'immagine aziendale: tali scelte devono quindi essere monitorate con attenzione.

Strategia di comunicazione

Anche in questo campo occorre verificare che obiettivi ed esecuzione siano coerenti.

In particolare devono essere ben definite le scelte di target da colpire e di messaggio da enfatizzare.

Occorre poi verificare che si siano scelti i "media" migliori per veicolare quello specifico messaggio su quello specifico target (internet, televisione, periodici, riviste di settore, comunicazione diretta a mezzo mail o posta, fiere, telemarketing, ecc.).

Infine deve essere pianificata con cura l'analisi della redemption, cioè delle risposte ottenute, in modo da aggiustare il tiro per le successive comunicazioni.

Si assiste ancora, per fortuna sempre meno, a casi in cui il cui marketing pianifica pubblicità indirizzate a target errati (salsicce di maiale in Egitto) o su "media" inadeguati (sistemi di produzione su riviste per le banche).

Il messaggio fondamentale per chi si occupa di marketing della pasta è quello di avere sempre chiaro in mente dove si vuole andare, controllando con assiduità e precisione che i passi compiuti siano coerenti con gli obiettivi.



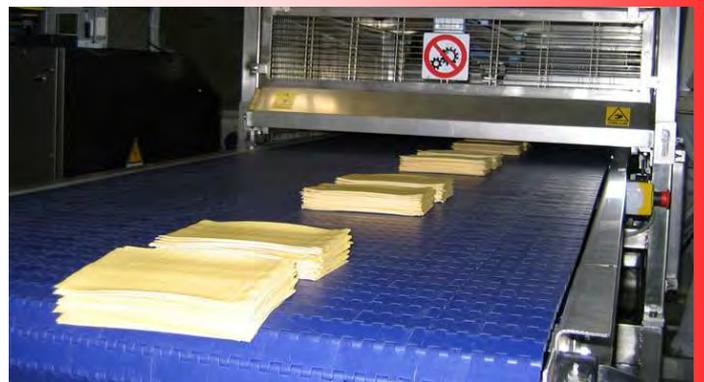
Macchine e linee personalizzate per prodotti speciali



<http://www.food-tech.it>



<http://www.food-tech.it>



FOODTECH S.R.L.
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

Camposampiero (PD)
Tel: 049 9303590
info@food-tech.it

barilla, picco di vendite online nei prossimi 10 anni

Un vero e proprio “picco” di vendite, o un sensibile “sviluppo verticale” delle compravendite online. È ciò a cui si assisterà nel mercato web nei prossimi dieci anni secondo Guido Barilla. Il presidente dell'omonima multinazionale e presidente anche dell'Istao di Ancona, parlando nel capoluogo delle Marche a una lectio magistralis in occasione del nuovo anno accademico dell'istituto di formazione manageriale, ha specificato che questo rappresenta “un cambiamento drammatico ma anche una grande possibilità”. Barilla, davanti agli studenti, ha ripercorso i 136 anni di storia aziendale. E ha parlato dei 13 marchi internazionali, dei circa 8mila dipendenti, del fatturato di circa 3,2 miliardi di euro. “La gente pensa che dietro a un impero chissà cosa ci sia. Ci sono solo idee semplici e razionali. Le aziende non sono fatte da geni ma da gente di buon senso che attraversa anche momenti di difficoltà”. E parlando di difficoltà non si può non pensare alla bufera che aveva investito il gruppo dopo le dichiarazioni sulle coppie omosessuali che non avrebbero rappresentato i “valori aziendali”. Guido Barilla si era subito scusato e il New York Times ha di recente assicurato che il boicottaggio da parte della comunità gay è finito.

pasta dei coltivatori toscani: certificata la qualità

Qualità e tracciabilità certificate. La pasta dei Coltivatori Toscani prodotta con il marchio del Consorzio Agrario di Siena ha ottenuto la certificazione Iso 22005 del Bureau Veritas, l'ente leader a livello mondiale nei servizi di controllo, verifica e certificazione per la qualità, sicurezza e salute, ambiente e responsabilità sociale. L'aggiudicazione è arrivata dopo un lungo iter di studi e analisi su tutta la filiera. “Da oggi abbiamo un valore aggiunto e una garanzia in più per il consumatore per un prodotto toscano al 100% – ha sottolineato Fausto Ligas, presidente del Consorzio Agrario di Siena – con un brand e una qualità sicuramente più elevati rispetto a tanti altri marchi e con una territorialità unica. Non solo, la stessa garanzia va a vantaggio del produttore che si vede nuovamente riconosciuto il merito di un lavoro attento e preciso svolto ogni giorno in ogni step della filiera”. Durante la cerimonia di consegna degli attestati, si sono sfidati gli chef Ettore Silvestri e la food blogger Sabina Fiorentini nello showcooking di “Doppio Fuoco”, iniziativa realizzata insieme a Confcommercio Siena. La pasta dei Coltivatori Toscani è un progetto che prevede l'intero ciclo produttivo in Toscana. La produzione è a chilometro zero nel rispetto ambientale.



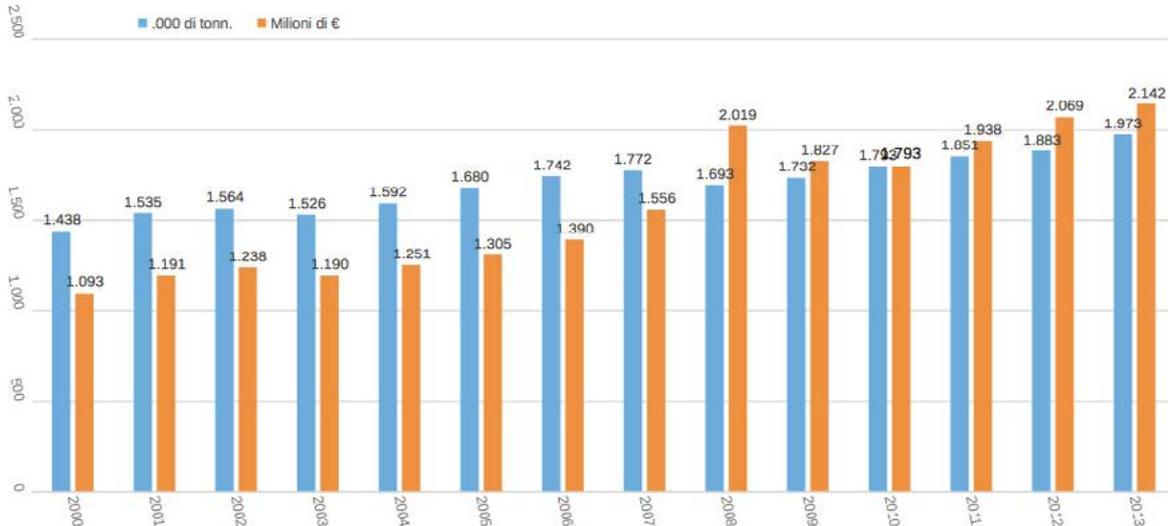
balzo record per l'export di pasta italiana



Sfiorati nel 2013 i 2 milioni di tonnellate e un giro d'affari di 2,14 miliardi di euro per le **vendite oltre frontiera di pasta italiana**.



Trend storico dell'export di paste italiane



Fonte: elaborazioni Pastaria su dati Istat

Per trovare un risultato migliore bisogna risalire la serie storica di otto anni. Dal momento che il 4,8% di crescita, sancito dai dati 2013, rappresenta la migliore performance dal 2005, con l'export balzato l'anno scorso al livello record di 1,97 milioni di tonnellate.

L'ottimismo nel commentare i dati sulle vendite all'estero degli ultimi dodici mesi è giustificato da diverse evidenze. Non solo dal quinto anno di crescita consecutiva delle esportazioni di pasta. Ma anche dall'ulteriore irrobustimento del fatturato, cresciuto anno su anno del 3,5% e drenato, in questi ultimi dodici mesi, solo da una contrazione dei prezzi medi unitari.

All'estero i pastifici italiani hanno realizzato, l'anno scorso, un giro d'affari di 2,14 miliardi di euro, secondo i dati preliminari dell'Istat. Anche questo un primato storico assoluto che segue un trend espansivo in atto ormai da un triennio.

Soltanto due volte nel passato, nel 2008 e nel 2012, l'export di pasta aveva superato la soglia dei 2 miliardi di euro. Nel primo caso era stata però la bolla dei prezzi dei cereali a "dopare" il fatturato oltre confine, con l'export che a volume aveva invece rubricato un meno 4,4%. Nel 2012 il bilancio è stato invece positivo anche se si guarda ai risultati quantitativi. Con tanto di conferma nel 2013, anno che ha invece decretato uno stop per molti prodotti di punta del food & beverage made in Italy.

Le paste continuano insomma a guadagnare consensi all'estero a dispetto della crisi. Soprattutto nei paesi extra-Ue, dove le esportazioni fisiche hanno sperimentato l'anno scorso un progresso di oltre il 9%,



Esportazioni di pasta italiana nel Mondo

	tonnellate			.000 di €		
	2012	2013	Var. %	2012	2013	Var. %
Mondo	1.882.749	1.972.924	4,8%	2.068.993	2.141.784	3,5%
Ue-28	1.275.873	1.310.086	2,7%	1.386.408	1.411.420	1,8%
Extra-Ue	606.876	662.838	9,2%	682.584	730.364	7,0%
Germania	365.946	377.125	3,1%	358.308	373.342	4,2%
Francia	284.851	285.031	0,1%	306.802	300.442	-2,1%
Regno Unito	255.579	254.822	-0,3%	280.690	274.429	-2,2%
Stati Uniti	146.347	150.605	2,9%	194.110	200.103	3,1%
Giappone	90.467	81.089	-10,4%	96.664	85.351	-11,7%
Russia	42.428	54.330	28,1%	39.340	49.961	27,0%
Paesi Bassi	48.363	51.752	7,0%	55.814	60.673	8,7%
Svezia	47.560	50.377	5,9%	53.875	57.027	5,9%
Belgio	42.861	44.883	4,7%	57.038	57.580	0,9%
Austria	36.825	36.506	-0,9%	41.012	42.004	2,4%
Spagna	31.530	33.976	7,8%	60.061	62.694	4,4%
Svizzera	31.377	31.807	1,4%	51.007	52.438	2,8%
Australia	24.601	26.179	6,4%	28.272	30.624	8,3%
Canada	22.571	26.141	15,8%	30.961	37.246	20,3%
Repubblica Ceca	22.477	25.694	14,3%	19.554	21.766	11,3%
Polonia	19.957	23.394	17,2%	20.084	23.600	17,5%
Israele	22.072	23.217	5,2%	19.008	19.525	2,7%
Danimarca	23.277	23.049	-1,0%	27.400	26.398	-3,7%
Brasile	18.342	21.188	15,5%	19.951	22.753	14,0%
Cina	9.021	11.383	26,2%	8.363	10.595	26,7%
Venezuela	3.829	11.109	190,1%	4.191	10.478	150,0%

Fonte: elaborazioni Pastaria su dati Istat

contro il 2,7% di crescita registrata nel mercato comune.

Tra gli Emergenti, la Russia resta lo sbocco più promettente. L'anno scorso, con oltre 54mila tonnellate, le esportazioni verso Mosca sono aumentate di un poderoso +28%. Ma le cose sono andate bene anche nei mercati maturi: le condizioni più favorevoli sul piano della ripresa economica hanno impresso una





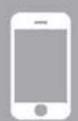
spinta soprattutto alle vendite in Usa e Germania. Oltreatlantico, con 150mila tonnellate abbondanti, l'export si è rafforzato di circa 3 punti percentuali. Anche se quello tedesco resta il principale mercato di riferimento, con 377mila tonnellate nel 2013 (+3,1%). Seguono nell'ordine Francia e Regno Unito, dove le esportazioni di paste italiane non hanno però subito particolari scossoni, confermando sostanzialmente i livelli 2012 nel paese transalpino e subendo un frazionale cedimento (-0,3%) Oltremarica.

Tra gli sbocchi tradizionali, l'unica vera delusione è stata quella del Giappone, dove le spedizioni fisiche hanno subito l'anno scorso una flessione di oltre il 10%. A fare da contraltare, con un effetto più che compensativo, sono stati però i progressi registrati in altri mercati consolidati, come Paesi Bassi, Svezia e Belgio. Con esiti altrettanto favorevoli in sbocchi geograficamente distanti come Australia e Canada, dove le esportazioni di pasta hanno inanellato progressi rispettivamente del 6 e di quasi il 16 per cento.

Nel gruppo degli Emergenti, spiccano gli incrementi a doppia cifra registrati sia in Brasile che in Cina. Nel Dragone da 9mila tonnellate del 2012 le esportazioni si sono arrampicate oltre quota 11mila (+26%). Con 21mila tonnellate abbondanti le spedizioni nel mercato carioca hanno messo a segno un aumento di oltre il 15%. Ma la crescita è risultata ancora più vigorosa in Venezuela, dove i volumi sono quasi triplicati superando le 11mila tonnellate.

scarica l'app di pastaria!

è gratis



Available on the
App Store



ANDROID APP ON
Google play






I.P.O.
International Pasta Organisation

INTERNATIONAL PASTA ORGANISATION (IPO)
Fondata a Barcellona il 25 ottobre 2005
Formalmente costituita a Roma in occasione
del World Pasta Day 2006 (25 ottobre 2006)



MISSION

L' IPO è un'organizzazione no-profit che si propone di:

- Educare ed informare i consumatori, i media, gli operatori nel settore alimentare e della nutrizione in merito alle proprietà della pasta, evidenziandone i pregi dal punto di vista nutrizionale, gastronomico ed economico.
- Promuovere il consumo e la cultura della pasta a livello internazionale.

ATTIVITÀ

- Organizza e promuove eventi di comunicazione a favore della pasta, come la Giornata Mondiale della Pasta ed il Congresso Mondiale della Pasta.
- Raccoglie e diffonde a livello internazionale informazioni nutrizionali, dati statistici e documentazione riguardanti la pasta.
- Con il supporto di uno Scientific Advisory Committee, attualmente formato da 25 esperti provenienti da 17 paesi, porta avanti iniziative di educazione alimentare, attraverso la pubblicazione di materiale informativo, l'organizzazione e la partecipazione a conferenze e seminari, curando inoltre rapporti con i media.



MEMBRI

Attualmente aderiscono all'International Pasta Organisation 25 membri (tra i quali due Federazioni europee, UNAFPA e SEMOULIERS) in rappresentanza di 18 Paesi (Argentina, Belgio, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Costa Rica, Francia, Guatemala, Iran, Italia, Messico, Portogallo, Spagna, Turchia, Stati Uniti, Uruguay, Venezuela).

WWW.INTERNATIONALPASTA.ORG

IPO Segreteria Generale c/o
AIDEPI
(Associazione delle Industrie
del Dolce e della Pasta Italiane)



Viale del Poggio Fiorito 61 - 00144 Rome
Tel. +39 06 8091071 - Fax +39 06 8073186
ipo@internationalpasta.org - www.internationalpasta.org



voiello, tre nuovi formati

Voiello si è messa in cravatta. È nella boutique napoletana di E. Marinella, infatti, che il marchio di pasta di Torre Annunziata del gruppo Barilla ha presentato un nuovo packaging e tre formati di pasta. La nuova confezione è color azzurro Savoia in stile vintage, mentre le novità da mangiare sono studiate per trattenere più sugo: spaghetti scanalati, mafalde corte e ziti arrotolati. È stata anche presentata una nuova ricetta "100% grano Aureo con glutine tenace e livello di proteine del 14,5%".

Per l'occasione – E. Marinella quest'anno compie cento anni – il negozio si è trasformato in un bistrot dove le ricette venivano assaporate fra cravatte e grembiuli realizzati ad hoc.

pasta sgambaro, impronta verde

Pasta Sgambaro punta sull'ecologia e adotta due boschi. Il pastificio di Castello di Godego in provincia di Treviso ha firmato un protocollo con i sindaci di Mel (BL) e Lusiana (VI) che lo impegna a mantenere le aree boschive comunali in cambio di "ossigeno" per compensare le emissioni di anidride carbonica prodotte dai suoi stabilimenti. L'iniziativa che concede "crediti di carbonio" rientra nel progetto comunitario Life + Carbonmark coordinato dalla Regione Veneto. Si tratta di un sodalizio fra pubblico e privato in cui le amministrazioni locali rinunciano a tagliare il legname e l'impresa ricompensa il mancato guadagno sostenendo i costi della cura degli alberi fino a 30 anni di età.

Ogni ettaro coltivato a fustaia è in grado di trattenere una tonnellata di CO₂; complessivamente questa iniziativa permetterà di trattenere 414 tonnellate di CO₂ all'anno. A tenere a battesimo l'iniziativa è stato il vicepresidente del Club di Kyoto Francesco Ferrante, insieme al presidente del Consiglio regionale del Veneto Clodoaldo Ruffato. Ora ogni pacco di pasta Sgambaro avrà sulla confezione l'impronta verde a ricordare l'impegno verso l'azzeramento della CO₂. L'azienda è certificata come l'industria alimentare con il più basso livello di emissioni di CO₂ al mondo.



come leggi **pastaria**?



Andrea Cavaliere
del Pastificio Benedetto
Cavaliere di Maglie
(Lecce, Italia) legge
Pastaria Quick News

E tu come leggi Pastaria? Inviaci una tua foto mentre leggi la nostra rivista (redazione@pastaria.it). Saremo felici di pubblicarla.



chiedi a pastaria pastaria risponde

Dubbi, perplessità, problemi su produzione, confezionamento, fasi tecnologiche, normativa, etichettatura, sicurezza, qualità, ingredienti? Chiedi a Pastaria e ti risponderemo da queste pagine. Compila il form di questa pagina o inviaci una email a redazione@pastaria.it. Il servizio è gratuito e riservato ai produttori di pasta.

Dati i limiti di spazio a disposizione non sarà possibile esaudire tutte le richieste.

nome e cognome

azienda

indirizzo

nazione

telefono

email

la domanda

Privacy, accetto i Termini e le condizioni

Il form non funziona? Probabilmente stai leggendo Pastaria con un programma non adatto. Ti consigliamo di utilizzare la versione aggiornata del programma gratuito Acrobat Reader (su computer) o con l'applicazione PDF Expert (per device mobili).



per la tua pubblicità

Per richiedere la nostra migliore offerta contattaci subito

T. + 39 0521 1564934 | email: redazione@pastaria.it



Due **magazine digitali**, Pastaria (in italiano) e Pastaria International (in inglese) e due **tabloid cartacei**, Pastaria Quick News (in italiano) e Pastaria International Quick News. (in inglese), con una diffusione straordinaria. E in più il portale **pastaria.it**.

Strumenti all'avanguardia per promuoversi in modo moderno ed efficace presso il comparto produttivo internazionale e italiano di pasta alimentare.





"Tu,
tu che sei
diversa..."

Nessuna come lei

Sai, la gente forse è troppo insoddisfatta. Si perde in congetture, in paure.

Crede non esistano più farine che sappiano davvero di farine. Ma poi accade: si accorge di Lei.

Sente quel profumo e sente quella materia. Sente che è Lei e che è diversa dalle altre.

"Non cambierai e sempre sarai sincera", i più grandi pastai ed i più grandi nomi della ristorazione ne sono certi.



Linea Pasta Fresca