

# Pasta & Pastai

ANNO XV  
**85**  
aprile 2010

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE  
PER LA PASTA FRESCA E SECCA



**24/27 Aprile**

# IL MONDO DELLA PASTA A BOLOGNA

# Pasta & Pastai

## Direttore responsabile

Claudio Vercellone

## Direttore tecnico

Gianni Mondelli

## Comitato tecnico scientifico

Gianni Mondelli

*Tecniche di produzione*

Mauro Pacilio

*Legislazione e normativa*

Marco Tesini

*Scienza dell'Alimentazione*

Roberto Tuberosa

*Genetica Agraria*

Domenico Ciappelloni

*Materie prime*

## Coordinamento redazionale

Luca Borghi

ufficiostampa@avenuemedia.eu

## In questo numero

Luca Borghi, Domenico Ciappelloni,  
Paolo De Castro, Paola Di Stefano,  
Roberto Faben, Marco Ghelfi, Giovanni  
Marconi, Gianni Mondelli, Arcangelo  
Roncacci, Giancarlo Roversi, Sarah  
Scaparone, Delia Sebelin.

## Ufficio Abbonamenti

abbonamenti@avenuemedia.eu

**Abbonamento € 40**

## Pubblicità

Massimo Carpanelli

carpa@avenuemedia.eu

## Edizione, direzione, redazione, pubblicità e amministrazione

Avenue Media

### Ufficio di Bologna

Via Riva Reno, 61

40122 Bologna

Tel. +39 051 6564311

Fax +39 051 6564350

### Ufficio di Milano

Via Domenichino, 12

20149 Milano

Tel. +39 02 43986577

Fax +39 02 43994547

avenuemedia@avenuemedia.eu

www.avenuemedia.eu

## Stampa

La Grafica srl

Via Matteotti, 16

38065 Mori (Trento)

## Autorizzazione

N. 25 del 12/7/1995

del Tribunale di Parma

# Sommario

## L'EDITORIALE

Perchè salvaguardare la filiera della pasta ..... 5  
di **Paolo De Castro**

## TECNICHE DI PRODUZIONE

Criteri fondamentali di allestimento  
degli impianti per pasta fresca ..... 7  
di **Gianni Mondelli**

## NORME DI PRODUZIONE

Gli ospiti invisibili e non graditi della pasta ..... 16  
di **Gianni Mondelli**

## MARKETING

Il marketing strategico e operativo  
per i produttori di paste speciali:  
dall'impresa individuale all'associazionismo ..... 22  
di **Domenico Ciappelloni**

## ECONOMIA

"Prezzi, bisogna creare un nuovo equilibrio di filiera" ..... 25  
di **Giovanni Marconi**

La spesa al supermercato? È iniziata la ripresa. .... 28  
di **Luca Borghi**

## MERCATO

Fresco, genuino, italiano:  
il pomodoro protagonista a PastaTrend ..... 34  
di **Luca Borghi**

## ASSOCIAZIONISMO

Finanziamento dei controlli sanitari?  
Una norma da rifare ..... 38  
di **Arcangelo Roncacci**

## I PROTAGONISTI DEL MADE IN ITALY

"La nostra filosofia? Sviluppare un know how  
unico per una pasta di qualità inimitabile" ..... 44  
di **Roberto Faben**

## LA NOVITA'

La bioarchitettura incontra il Parmigiano Reggiano e la pasta .. 51  
di **Roberto Faben**

## GLI ARTIGIANI DELLA PASTA

A Stigliano la pasta è bio ..... 55  
di **Marco Ghelfi**

## IL CONVEGNO

"Pasta Madre": dalla biodinamica  
al consumo di antiche varietà di cereali ..... 62  
di **Paola Di Stefano**

## L'EVENTO

24 aprile 2010: il mondo scopre l'Italia della pasta ..... 67  
di **Luca Borghi**

## IL CORSO DI LAUREA

Il gran tour di Scienze Gastronomiche a PastaTrend ..... 74  
di **Delia Sebelin**

## IL CONCORSO

"Il matterello d'oro" mantiene viva la nobile  
tradizione della sfoglia ..... 78  
di **Giancarlo Roversi**

## LOCALI TIPICI D'ITALIA

È Giuseppe Mancino il "Piccolo Principe" della pasta ..... 83  
di **Sarah Scaparone**

**Fatti & Notizie** ..... 86

**Le Aziende informano** ..... 89