

ANNO XV

88

agosto/settembre 2010

Pasta & Pastai

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

TECNOLOGIA
Nuove certificazioni
per gli impianti di pasta fresca

CAPITANI D'INDUSTRIA
La ricetta di Giovanni Rana
per vincere la crisi

ECONOMIA
Galan: "Punterò tutto
sul biologico"

**TECNICHE
DI PRODUZIONE**

**Pasta fresca: il processo
della pastorizzazione**

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, Roberto Faben,

Marco Ghelfi, Gianni Mondelli,

Sarah Scaparone, Francesco Sironi.

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

La pasta al pomodoro ritarda

l'invecchiamento delle cellule 3
di **Roberto Faben**

TECNICHE DI PRODUZIONE

Approccio alla logica di processo

per la pastorizzazione della pasta fresca 6
di **Gianni Mondelli**

TECNOLOGIA

Ecco come certificare le macchine

per la produzione di pasta 16
di **Luca Borghi**

PROFESSIONI

L'arte della sfogliata tutelata

da una Legge ad hoc? 21
di **Francesco Sironi**

CAPITANI D'INDUSTRIA

"La crisi? Si combatte

con prodotti di qualità" 25
di **Roberto Faben**

GLI ARTIGIANI DELLA PASTA

"L'essiccazione ad alta temperatura

fa grande la nostra pasta" 29
di **Roberto Faben**

"Qui nascono le fettuccine,

simbolo della Ciociaria" 34
di **Francesco Sironi**

"Fare i pastai significa lavorare come una casalinga

che ha una grande cucina" 39
di **Marco Ghelfi**

ECONOMIA

"Sosteniamo di più il biologico italiano" 44

di **Luca Borghi**

LOCALI TIPICI D'ITALIA

"La pasta è nel nostro Dna:

ecco i ravioli del plin" 56
di **Sarah Scaparone**

Gli esperti rispondono ai quesiti dei pastai 59

Fatti & Notizie 61

Fiere & Convegni 68

Le Aziende informano 72