

Pasta & Pastai

ANNO XVI
93
marzo 2011

L'INFORMAZIONE PROFESSIONALE
PER LA PASTA FRESCA E SECCA

NUOVI FORMATI
La pasta dei
Carrabbari

PASTATREND 2011
Alla scoperta del
know how italiano

TENDENZE
Tortelli di mango, al mojito:
la tradizione sposa l'innovazione

TECNICHE DI PRODUZIONE
Essiccazione, alcune
regole utili

Pasta & Pastai

Direttore responsabile

Claudio Vercellone

Direttore tecnico

Gianni Mondelli

Comitato tecnico scientifico

Domenico Ciappelloni

Materie prime

Gianni Mondelli

Tecniche di produzione

Mauro Pacilio

Legislazione e normativa

Roberto Tuberosa

Genetica Agraria

Fabrizio Vitali

Farine e semole

Segreteria editoriale

Delia Sebelin

ufficiostampa@avenuemedia.eu

051 6564337

In questo numero

Roberto Ranieri, Gianni Mondelli,
Ugo Bentivogli, Roberto Faben,
Massimo Tommasini, Mara Musante,
Delia Sebelin, Sarah Scaparone,
Vincenzo Clemeno.

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

Le nuove sfide della filiera 3
di **Roberto Ranieri**

FATTI & NOTIZIE 6

TECNICHE DI PRODUZIONE

Essiccazione, alcune regole utili 14
di **Gianni Mondelli**

RICERCA

Controllo qualità, riapre il "lab" del Granaio d'Italia 28
di **Vincenzo Clemeno**

L'INTERVISTA

"Rilancio la pasta Amato
e penso a un nuovo brand" 30
di **Massimo Tommasini**

PASTATREND 2011

Pasta, alla scoperta del know how italiano 34
di **Ugo Bentivogli**

NUOVI FORMATI

La pasta dei Carrabbari 38
di **Vincenzo Clemeno**

MERCATI

Prezzo del grano, l'allarme dei piccoli pastifici 42

CONDIMENTI

Parmigiano Reggiano, due importanti novità 46
di **Roberto Faben**

MERCATI STRANIERI

La pasta in Spagna, un mercato a due velocità 50

TENDENZE

Tortelli di mango, al mojito:
la tradizione sposa l'innovazione 54
di **Delia Sebelin**

GLI ARTIGIANI DELLA PASTA

Farina, pizzoccheri, passione e tradizione 56
di **Massimo Tommasini**

FORMATI REGIONALI

Trofie e pesto, la Liguria nel piatto 60
di **Mara Musante**

LOCALI TIPICI D'ITALIA

A cena in pastificio 64
di **Sarah Scaparone**

Gli esperti rispondono ai quesiti dei pastai 67

Internet Corner 68

Le Aziende Informano 70

Fiere & Convegni 82