



# Produzione di pasta fresca biologica

## IDEA D'IMPRESA

Produzione di pasta fresca biologica.

## GENESI DELL'IDEA

L'idea nasce da una vocazione del territorio dauno: la produzione di troccoli (formato tipico di pasta fresca).

Il settore della pasta fresca biologica è un settore di nicchia, in forte sviluppo, appartenente al più vasto settore delle paste fresche e a quello dei prodotti biologici in genere.

## POTENZIALITA' DEL MERCATO

In Italia operano un centinaio di aziende di produzione di paste alimentari (sia nel segmento delle paste secche industriali che in quello delle paste fresche). Fatta eccezione per poche industrie che detengono le quote di mercato più rilevanti (ad esempio Buitoni, Barilla, De Cecco, Voiello ed altre), il settore è popolato da numerosissime piccole realtà locali produttive, con un raggio di azione piuttosto limitato (in genere locale).

Il segmento della pasta fresca si è sviluppato soprattutto negli ultimi 10 anni. Esso è caratterizzato da poche grandi aziende (tra le quali primeggia in assoluto la Linea fresco di Buitoni) che hanno saputo specializzarsi nella produzione di prodotti tipici. Accanto a questa tipologia, vi sono altre aziende di dimensioni ridotte (ad esempio, nella regione Puglia: Paiano & Abatianni, Ciccarese, Monna De'Lizia, etc.) che hanno saputo diffondere l'immagine di un proprio prodotto realizzato con tecniche innovative ma rispettose della tradizione tipica locale, come testimonia la presenza di piccolissime aziende di produzione esclusivamente locale.

Il prodotto pasta fresca biologica raggiunge il consumatore finale mediante tre canali distributivi: Grande Distribuzione Organizzata; ristorazione; ingrosso e dettaglio alimentare; negozi specializzati.

### **Ambito geografico**

In termini commerciali è consigliabile proporsi, oltre che in ambito locale, sul mercato regionale ma soprattutto nell'area Nord-Est dell'Italia ed in particolare nelle seguenti regioni: Lombardia, Veneto ed Emilia-Romagna

## ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Le principali materie prime sono rappresentate da: acqua e semola biologica.

L'acqua viene preventivamente filtrata, addolcita e ozonizzata al fine di renderla sterile ed idonea all'impasto con la semola.

La semola di grano duro deve possedere delle caratteristiche nutrizionali ben definite:

- i valori medi di proteine devono oscillare tra il 12,5% e il 13,5%;
- l'indice di misurazione del contenuto di ceneri, ovvero le parti inorganiche presenti nella semola, deve essere pari al massimo a 0,82 (contro un valore medio di 0,87);
- il glutine, ovvero la sostanza organica presente nella semola che ne determina la tenuta in sede di cottura della pasta, deve essere pari al 13,5% (contro uno standard del 12%).

Il processo produttivo prevede le seguenti fasi:

- dosaggio e impasto di semola e acqua;
- laminazione della massa;
- passaggio della massa nella macchina formatrice;

**Produzione di pasta fresca biologica**

- pastorizzazione;
- asciugatura;
- essiccazione;
- raffreddamento;
- confezionamento.

**Investimenti**

L'investimento complessivo è pari a circa € 1.250.000,00 comprese le opere murarie e prevede la realizzazione di un laboratorio di analisi, l'acquisto di macchinari altamente specializzati e tecnologici (quali macchine formatrici, impastatrici, impianto per paste ripiene, celle frigo, confezionatrice), un autocarro per trasporto merci, arredo e macchine di ufficio. E' ipotizzabile anche l'avvio di attività su scala più ridotta, con investimenti meno rilevanti, per la creazione di un'azienda di tipo artigianale.

**Competenze**

E' auspicabile la presenza di un esperto nel settore della produzione di pasta. Sono previsti almeno 8 addetti.

**Vincoli**

L'art.9 del D.P.R. n.187 del 9 Febbraio 2001 che disciplina le paste alimentari fresche (modificando la Legge n.580/67), stabilisce che queste devono essere poste in vendita in imballaggi preconfezionati e possedere i seguenti requisiti:

- avere un tenore di umidità non inferiore al 24%;
- avere un'attività dell'"acqua libera (Aw)" non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97;
- essere sottoposte al trattamento termico equivalente alla pastorizzazione;
- essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4°C con tolleranza di 2 °C.

**ADEMPIMENTI**

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione al Registro Imprese o Albo delle Imprese Artigiane presso la C.C.I.A.A., comunicazione alla A.S.L. di appartenenza per il rilascio delle autorizzazioni necessarie.

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI**

- Legge n.580 del 4 Luglio 1967 Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari;
- Decreto Ministeriale 9 Agosto 1969 Modalità per il rilascio dell'autorizzazione a produrre sfarinati, pane e paste alimentari destinati all'esportazione con requisiti diversi da quelli prescritti dalla Legge n.580 del 4 Luglio 1967 (modificato con Decreto Ministeriale 5 Novembre 1971);
- Circolare del Ministero della Sanità n.32 del 3 Agosto 1985 Norme igienico-sanitarie sulla produzione e conservazione delle paste alimentari speciali - Uova, carne, etc.;
- Decreto Ministeriale n.119 del 12 Gennaio 1996 Regolamento concernente l'impiego di sale alimentare nelle paste fresche e secche e nelle paste alimentari speciali con o senza ripieno;
- Circolare Ministeriale n.131149/R del 2 Novembre 1992 Importazione di pasta alimentare di grano tenero o mista con semola di grano duro difforme dalla Legge n.580 del 4 Luglio 1967, purché etichettata;
- D.P.R. n.187 del 9 Febbraio 2001 Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari.

**Per saperne di più**

[www.pasta.it/in.htm](http://www.pasta.it/in.htm) - [www.unipi-pasta.it](http://www.unipi-pasta.it) - [www.pastaepastai.com](http://www.pastaepastai.com)

**Per le agevolazioni fare riferimento a:** L.95/95; L.215/92; L.488/92; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.5 "Miglioramento delle strutture di trasformazione dei prodotti agricoli"; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.1 Azione C "Sistema di ampliamento della base produttiva".