



SOCIAL METER					
La classifica dei follower che seguono online le catene retail presenti in Italia. Rilevazione del 02/03/2020. Fonte: Tespi Mediagroup					
Facebook			Instagram		
CATENA			CATENA		
FOLLOWER			FOLLOWER		
1	Carrefour Italia	11.265.146	1	Lidl	546.000
2	Lidl	2.182.574	2	Eurospin Italia Spa	165.000
3	Conad	997.895	3	Esselunga Spa	135.000
4	Eurospin Italia Spa	983.757	4	Md Spa	52.100
5	Esselunga Spa	751.329	5	Carrefour Italia	45.400



Retail

Alle pagine 18 e 19

MD: la crescita continua

La catena mette a segno un +10% nel 2019. E annuncia un piano di investimenti pari a 250 milioni di euro. Il fondatore, Patrizio Podini, contro le aste al doppio ribasso: "Un massacro".



Primo piano

Il mercato ai tempi del Coronavirus

Punti vendita presi d'assalto, fiere rinviate o annullate, ristoranti deserti. Tra buyer chiusi in azienda e la Gd estera che chiede certificazioni sul made in Italy. Cronaca del 'contagio' e dei suoi effetti sul settore agroalimentare.

Alle pagine 8 e 9

L'evento

A pagina 16

Ripensare il food

E' stato il leit motiv della 25esima edizione di Gulfood. L'evento si è svolto a Dubai dal 16 al 20 febbraio. Con meno visitatori dell'anno scorso a causa del Coronavirus. Malgrado questo, positivi gli scambi commerciali.

Norme & tributi

Alle pagine 20 e 21

Riforma dei reati tributari e responsabilità delle persone giuridiche: società nel mirino

Innalzamento delle pene, abbassamento delle soglie di punibilità, introduzione della confisca per sproporzione, ampliamento della responsabilità amministrativa anche alle principali fattispecie tributarie, potenziamento degli strumenti cautelari applicabili a persone fisiche e alle società: queste le più rilevanti novità del Decreto Fiscale 2020.

Guida buyer - i focus di Pastariso & Consumi



SPECIALE GNOCCHI

Pochi e semplici ingredienti insieme a una buona dose di innovazione. È questa la ricetta vincente dei produttori, in un settore che sta dimostrando creatività e versatilità, senza rinunciare all'importanza della tradizione.

Alle pagine 10 e 11



PASTA CON FARINE ALTERNATIVE

Sugli scaffali di Gd e Do imperversano le varietà realizzate con grani antichi e legumi. Le nuove proposte delle aziende rispondono alla necessità degli italiani di consumare prodotti di qualità, integrali e salutistici.

Da pagina 12 a pagina 15

Coronavirus e Don Camillo

Non posso esimermi dall'affrontare l'argomento che ha bloccato mezza Italia e ci ha sbattuto sulle prime pagine di tutti i media del mondo. Spero di non essere banale e di non ribadire cose già dette.

Il Coronavirus (o vairus come ha detto il nostro ministro degli esteri Luigi Di Maio, subito ripreso da Vittorio Feltri, vedi www.alimentando.info) è una brutta bestia ma di fatto è un'influenzona. Colpisce e uccide gli anziani malati e gli immunodepressi. Per gli altri: qualche linea di febbre, spossatezza e poco altro. Ma c'era bisogno di fare tutto questo casino?

Abbiamo voluto fare i primi della classe – che, a prescindere, mi sono sempre stati sulle balle – senza esserlo e introducendo delle norme draconiane, unici in Europa.

Cominciamo con la chiusura delle scuole. Ma lo sanno i signori del Governo che questa imposizione comporta delle ricadute drammatiche sulla vita delle famiglie? Ma cosa possono fare dei poveri genitori che si trovano, senza preavviso, con il problema dei bambini a casa per una settimana, in pieno inverno? Le bravissime mamme del mio ufficio hanno tentato di trovare delle soluzioni ma alla fine sono state costrette ad assentarsi. Altre hanno preso delle ferie. Altre ancora dei permessi. In generale questa soluzione ha comportato disagi e difficoltà inenarrabili. Con riflessi oggettivi sul lavoro.

A proposito: fra zone rosse e gialle molte aziende e attività commerciali hanno dovuto chiudere. E chi paga i costi fissi? I dipendenti, le utenze telefoniche e non, i leasing, i ratei dei mutui e altro ancora. Per non parlare poi delle forniture. Se non consegna per tempo i manufatti, di qualsiasi genere essi siano, oltre a non essere pagato, rischi di perdere il cliente. Cornuto e mazziato.

Il Governo continua a dire che aiuterà le imprese in difficoltà ma sappiamo bene come andrà a finire: passata la crisi ci penserà la burocrazia a bloccare tutto. Siamo in un cul del sac. Per uscirne ci vorrà un sac de cul.

Ma andiamo avanti. Perché non si è cercato da subito un coordinamento europeo? Forse che il virus si sia fermato prima del Monte Bianco o delle Dolomiti? Mentre scrivo sta andando in scena, a Parigi, la Fiera dell'Agricoltura che raduna oltre 600mila persone. Lì niente contagi?

Chi ha fatto i soldi, e tanti, è stata la Grande Distribuzione. L'isteria collettiva ha provocato degli aumenti dei consumi stratosferici, soprattutto in alcuni settori: pasta, riso, carne, latticini, acqua e altro ancora.

Bene, sottolineerà qualcuno, anche le aziende quindi avranno avuto le stesse performance. E no. Dobbiamo considerare anche il mercato dell'Horeca. Qui i crolli sono stati vertiginosi. Abbiamo letto di ristoranti vuoti, pub chiusi alle 18.00, bar con incassi ridicoli. Con in più le disdette negli hotel. E chi le paga quelle mancate consegne? Adesso poi c'è un altro problema: i buyer, per imposizione aziendale, non ricevono più. Le trattative si fanno solo per mail. Con le inevitabili conseguenze sugli ordini.

C'è poi il capitolo fiere. Qualcuna annullata, molte rinviate. Arriveranno meno visitatori? Ce ne faremo una ragione. Malgrado questa situazione noi continuiamo a sperare. E chiudendo con un brano tratto dal film *Il ritorno di Don Camillo* in cui il curato di Brescello, nella chiesa inondata dall'alluvione, parla ai suoi fedeli arroccati sulla sponda del fiume: "Fratelli sono addolorato di non poter celebrare l'ufficio Divino ma sono vicino a voi per elevare una preghiera verso l'alto dei cieli. Non è la prima volta che il fiume invade le nostre case. Un giorno però le acque si ritireranno e il sole ritornerà a splendere. Allora ci ricorderemo della fratellanza che ci ha unito in queste ore terribili e con la tenacia che Dio ci ha dato ricominceremo a lottare! Perché il sole sia più splendente, perché i fiori siano più belli e perché la miseria sparisca dalle nostre città e dai nostri villaggi. Dimenticheremo le discordie e quando avremo voglia di morte, cercheremo di sorridere così tutto sarà più facile e il nostro paese diventerà un piccolo Paradiso in terra".



Direttore Responsabile
ANGELO FRIGERIO

Editore: Edizioni Turbo Srl
Palazzo di Vetro
Corso della Resistenza, 23
20821 Meda (MB)
Tel. +39 0362 600463/4
Fax. +39 0362 600616
e-mail: info@tespi.net
Periodico mensile
Registrazione al Tribunale
di Milano n. 309 del 12 dicembre 2018.
Edizioni Turbo Srl
n° iscrizione ROC11158
del 21 aprile 2005
Poste Italiane SPA
Spedizione abbonamento postale
D.L. 353/2003 - Conv. in Legge 46/2004
Art. 1 Comma 1 - LO/MI
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Periodico mensile
Anno 2 - numero 2/3 - febbraio/marzo 2020
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)
Una copia 1,00 euro -
Poste Italiane SpA
L'editore garantisce
la massima riservatezza
dei dati personali in suo possesso.
Tali dati saranno utilizzati per la gestione
degli abbonamenti e per l'invio
di informazioni commerciali. In base
all'Art. 13 della Legge n° 196/2003,
i dati potranno essere rettificati
o cancellati in qualsiasi momento
scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati:
Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso
in redazione il 5 marzo 2020

Le novità di Casa Brugnolo!

Pancetta Cruda Salata



Guanciale Stagionato



Sugo espresso

Pancetta Affumicata Cruda



Salsiccia



Le ricette tradizionali italiane!



Disponibile nel formato da 180 e 140 gr.



Il plotone di esecuzione

Brutti, sporchi e cattivi: è questa la vision del governo giallorosso nei confronti di imprenditori e cittadini in generale. Non bastavano le norme sulla prescrizione che rischiano di far durare secoli i processi, le restrizioni per le partite Iva, la lotta all'evasione ovvero un grande regalo alle banche e ai banchieri, la legge sulle intercettazioni che trasformerà il nostro paese nella dimora del Grande Fratello. Di soppiatto è arrivata, in dicembre, la riforma dei reati tributari che ha introdotto una serie di misure iper repressive nei confronti di privati e imprese.

Fra queste la confisca allargata o "per sproporzione" che rappresenta una vera e propria anomalia. Una misura che era stata introdotta nel 1992, dopo la strage di Capaci, con il preciso obiettivo di contrastare fenomeni di criminalità mafiosa e che, da oggi, sarà applicabile anche nei confronti dei contribuenti.

E' l'ennesima criminalizzazione del mondo dell'impresa, e non solo. Al posto di essere aiutata per far crescere l'economia e l'occupazione, viene bollata e repressa.

Ma andiamo a vedere quali sono le problematiche, e le preoccupazioni, per il mondo delle imprese.

Innanzitutto l'entità delle sanzioni in caso di condanna o patteggiamento: se il reato tributario è commesso nell'interesse o a vantaggio della società risponderanno sia la persona fisica autore del reato (generalmente il legale rappresentante), sia la stessa società. Il primo potrà essere sottoposto a pene, per i casi più gravi, fino a otto anni di reclusione, le seconde a sanzioni pecuniarie che, sempre nei casi più gravi, potranno superare il milione di euro. Bum!

E' stata poi introdotta, in caso di reato tributario, la misura della "confisca per equivalente" anche a carico della persona giuridica, misura che potrà aggredire qualsiasi porzione del patrimonio societario (denaro, beni o altre utilità) a prescindere da una loro effettiva derivazione dal fatto illecito (sino ad ammontare corrispondente al profitto del reato tributario, ossia al risparmio fiscale derivante dall'aver commesso l'illecito).

A carico della persona fisica è prevista anche la confisca "per sproporzione". Cosa vuol dire? Semplice, la possibilità per l'Autorità Giudiziaria di non limitarsi al sequestro del profitto del reato tributario, ma di scrutinare l'intero patrimonio e di confiscare anche tutti quegli ulteriori denari, beni o altre utilità, delle quali il contribuente non possa giustificare la provenienza.

E non è finita qui: le misure di confisca potranno essere anticipate, mediante il sequestro preventivo, già nella fase delle indagini preliminari. Col rischio di tener bloccata una parte del patrimonio della società lungo tutto il corso del procedimento penale. Con un nota bene: un processo che potrebbe anche concludersi con una sentenza di assoluzione. Il danno e la beffa...

Tutto quello che ho raccontato finora si somma all'accertamento in sede tributaria che potrà anch'esso portare alla condanna al pagamento dell'imposta evasa, oltre a sanzioni amministrative e interessi.

Trovate tutto, spiegato meglio e con dovizia di particolari, in un ampio articolo a cura dell'avvocato Luciano Pizzi (vedi pagine 20 e 21). Invito tutti a leggerlo con estrema cura. La questione è spessa, molto spessa. Il plotone di esecuzione ha già caricato i fucili. E, per ora, gli imprenditori hanno la benda sugli occhi. Ma c'è la possibilità che arrivi la Grazia. Si chiama Modello 231. Ed è una sorta di mutanda di ghisa che consente alle aziende di poter dimostrare la propria correttezza e professionalità. Occorre prepararlo e aggiornarlo con molta attenzione. Ne va della vita. Vostra e della vostra azienda.



Open to bio foods.
Open to natural self-care.

B/OOPEN

www.b-opentrade.com



22/24 June 2020

A new European event, two thematic areas,
an interactive format for trade visitors and companies.
Networking, training, previews and business opportunities
in a constantly growing sector.

B/Open is the experience that comes from **Verona**
and grows in your future.

SOCIAL METER

La classifica dei follower che seguono online le catene retail presenti in Italia.



	CATENA	FOLLOWER
1	Carrefour Italia	11.265.146
2	Lidl	2.182.574
3	Conad	997.895
4	Eurospin Italia Spa	983.757
5	Esselunga Spa	751.329
6	Auchan Retail Italia	529.095
7	Unes	293.357
8	Md Spa	293.105
9	Despar Italia	251.877
10	Coop Italia	192.459
11	Tuodi	185.119
12	Crai	166.124
13	Pam Panorama	152.121
14	Bennet	139.304
15	Ecotaturasi Spa	133.113
16	Il Gigante	107.206
17	Coop Italia - Coop Lombardia	96.812
18	Coop Italia - Coop Alleanza 3.0	85.025
19	In's Mercato Spa	68.763
20	Ali	64.268
21	Rossetto Trade Spa	54.592
22	Coop Italia - Nova Coop	42.400
23	Agorà Network - Tigros	42.390
24	Coop Italia - Coop Centro Italia	38.135
25	Agorà Network - Iperal	27.328



	CATENA	FOLLOWER
1	Lidl	546.000
2	Eurospin Italia Spa	165.000
3	Esselunga Spa	135.000
4	Md Spa	52.100
5	Carrefour Italia	45.400
6	Auchan Italia	45.200
7	Conad	35.000
8	Coop Italia	33.700
9	Gruppo Végé	26.000
10	Sun Ce. di Gros Scari	25.000
11	Agorà Network - Tigros	16.400
12	Pam Panorama	11.900
13	Bennet	8.793
14	Despar Italia	8.671
15	Crai	7.404
16	Ali	6.171
17	In's Mercato Spa	5.233
18	Coop Italia - Coop Alleanza 3.0	4.340
19	Il Gigante	4.159
20	Coop Italia - Unicoop Tirreno	3.188
21	Metro Italia Cash And Carry Spa	3.027
22	Agorà Network - Iperal	2.835
23	Coop Italia - Nova Coop	2.499
24	Coop Italia - Coop Liguria	2.263
25	Coop Italia - Coop Centro Italia	2.208



	CATENA	FOLLOWER
1	Carrefour Italia	95.668
2	Lidl	31.772
3	Coop Italia	27.905
4	Conad	27.684
5	Gruppo Végé	25.674
6	Tuodi	14.759
7	Unes	11.579
8	Coop Italia - Coop Alleanza 3.0	8.321
9	Eurospin Italia Spa	5.363
10	Coop Italia - Unicoop Tirreno	4.457
11	Coop Italia - Nova Coop	3.693
12	Gruppo Selex	2.715
13	Ali	2.298
14	Despar Italia	2.279
15	Consorzio Coralys	2.251
16	Coop Italia - Coop Lombardia	1.791
17	Bennet	1.655
18	Coop Italia - Coop Casarsa	1.237
19	Coop Italia - Coop Liguria	502
20	Agorà Network - Sogegross	486
21	Metro Italia Cash And Carry Spa	350
22	Coop Italia - Coop Reno	313
23	Crai	258
24	Agorà Network - Iperal	114
25	Rossetto Trade Spa	98

Rilevazione del 02/03/2020. Fonte: Tespi Mediagroup

Granoro rinnova la collaborazione con la calciatrice Barbara Bonansea

Granoro, azienda pugliese tra le più importanti realtà produttive italiane nel settore della pasta secca di semola di grano duro, ha rinnovato l'accordo di collaborazione con la calciatrice torinese Barbara Bonansea per il biennio 2020-2021. Attraverso una testimonial così di spicco nell'ambito del calcio femminile internazionale, Granoro sottolinea alcuni concetti importanti per l'azienda stessa, come il benessere a tavola, la cultura del mangiar sano, il legame col territorio, la valorizzazione delle produzioni agricole italiane. Barbara Bonansea (soprannominata dai tifosi BB11) sarà protagonista di svariate attività, legate a campagne social, eventi e momenti di promozione della linea Granoro Benessere. Non mancheranno momenti prettamente gastronomici, durante i quali l'atleta si diletterà in cucina con i prodotti Granoro, alla scoperta di nuove e originali ricette salutari da proporre a sportivi e non.

La Molisana presenta il Quadrotto



Il pastificio La Molisana presenta a scaffale una novità di prodotto: il Quadrotto. Si tratta di una pasta dalla forma insolita, realizzata solo con grano 100% italiano alto-proteico (fino al 17%) e presentata in una confezione limited edition nei colori della bandiera italiana. Il Quadrotto garantisce tenacità alla masticazione, resistenza in cottura e cattura perfettamente il condimento. Come tutti i formati La Molisana, anche questo è preparato con la ricetta tradizionale del pastificio: aria di montagna del Molise che conserva integro il grano e assicura una pasta essiccata in purezza; acqua di sorgente utilizzata per l'impasto che arriva fredda direttamente dal Parco del Matese; decorticazione a pietra, svolta con le più moderne tecnologie che mantengono intatte le qualità all'origine di ogni singolo chicco di grano e trafilatura al bronzo.

Il Buon Gusto Italiano: cresce il business in Cina

Grazie al lavoro della rete d'impresa Il Buon Gusto Italiano con i buyer cinesi, crescono le possibilità commerciali delle aziende associate, dovute anche alle complicazioni del coronavirus. In particolare, la catena Parknshop, diffusa a Hong Kong, Macao e nella Cina del Sud con circa 300 supermercati, ha recentemente eliminato la pasta cinese dagli scaffali, per scegliere prodotti di maggiore qualità. La scelta è ricaduta su Sgambaro, azienda veneta associata al Buon Gusto Italiano e nota per la qualità della materia prima utilizzata, che ha inviato due container la scorsa settimana, in otto formati di pasta diversi. Interessanti opportunità si aprono anche per altre aziende della Rete, come il salumificio Fumagalli, l'acetificio Mengazzoli, l'oleificio Redoro e l'azienda produttrice di gnocchi Bertoncello.

Lidl: multa da 1 milione di euro per etichette fuorvianti sulle confezioni di pasta

Ammonta a 1 milione di euro la multa comminata a Lidl dall'Agcm, l'Autorità garante della concorrenza e del mercato, per aver dato informazioni ingannevoli in etichetta sull'origine del grano duro utilizzato per la pasta venduta a marchio 'Italiano' e 'Combino'. Come mai? Secondo quanto dichiarato da Agcm, Lidl avrebbe usato una pratica molto diffusa nell'alimentare, quello di usare simboli e diciture che richiamano inequivocabilmente l'italianità dei cibi venduti (bandiere tricolori, simboli che evocano il BelPaese o la dicitura Made in Italy). Purtroppo però, il grano utilizzato per la produzione della pasta era di origine estera. Il caso di Lidl non è isolato. E rientra nei procedimenti istruttori – conclusi il 17 gennaio scorso – riguardanti le informazioni fuorvianti circa l'origine del grano duro, diffusi attraverso le etichette e i siti aziendali, anche di altri marchi: Divella, De Cecco, Margherita Distribuzione (ex Auchan Spa, marchio Passioni), e Cav Giuseppe Cocco. Ma, mentre tutte queste aziende hanno immediatamente presentato un impegno scritto per riparare all'errore, Lidl non ha accolto la richiesta di Agcm. Perché? Lidl argomenta: "Tale pasta è da considerare a tutti gli effetti italiana. La dicitura 'Prodotto in Italia' è del tutto coerente con le regole europee di attribuzione di origine. Il prodotto è italiano in quanto non solo l'ultima trasformazione sostanziale è avvenuta in Italia, ma anche perché la semola utilizzata è completamente italiana in quanto trasformata in Italia. La percezione di italianità che il consumatore ne ricava è decisamente corretta in quanto il prodotto è italiano ai sensi della normativa vigente". Argomentazioni, però, insufficienti a evitare la multa da 1 milione di euro.

DAZI UE SUL RISO

Nessuna tassa sull'import dalla Cambogia

L'Unione europea sta per far scattare nuovi dazi sulle importazioni dalla Cambogia a causa di sistematiche violazioni dei diritti umani, civili e del lavoro. La lista dei prodotti interessati è lunga e include referenze come lo zucchero. Assente, però, il riso. Di cui, solo nel 2019, sono stati importati dal Paese asiatico 8 milioni di chili, facendo della Cambogia il terzo esportatore in Italia. L'Italia è il principale produttore di riso in Europa su un'area di 220mila ettari ma, con il cereale cambogiano importato a prezzi bassissimi, la produzione risicola nazionale rischia di scomparire nel giro di cinque anni. Per questo motivo, il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini ha sottolineato la "necessità di revocare le agevolazioni doganali europee al riso che arriva dalla Cambogia, frutto di violazione dei diritti umani".

La commissione Agricoltura della Camera sosterrà la filiera risicola italiana

"Il riso deve essere inserito nell'elenco dei prodotti che dovranno pagare dazio nell'ambito della procedura di revoca temporanea dei benefici EBA per la Cambogia". È la ferma richiesta di Paolo Carrà, presidente dell'Ente nazionale Risi che a febbraio, insieme alle organizzazioni sindacali di categoria, ha incontrato la commissione Agricoltura della Camera dei Deputati per esporre le problematiche che la filiera sta affrontando. Come si legge dal comunicato pubblicato dall'Ente, "L'intera filiera sostiene infatti che il provvedimento è necessario in quanto la clausola di salvaguardia opera ancora per soli due anni ed è applicata solo al riso Indica lavorato (mentre la Cambogia in questo momento sta importando anche riso Japonica e riso semigreggio Indica). Inoltre, pende dinanzi al Tribunale dell'Unione europea la procedura azionata dal governo cambogiano per l'annullamento della clausola di salvaguardia". Filippo Gallinella, presidente della Commissione Agricoltura, ha assicurato il suo appoggio alla filiera risicola italiana, manifestando l'intenzione di coordinarsi con gli europarlamentari affinché possano agire nei confronti della Commissione Ue che si appresta ad adottare l'atto delegato.

Quattro società nel mirino di Newlat

Altre due società sarebbero nel mirino del Gruppo Newlat, oltre alle due già annunciate il mese scorso relative al comparto health&wellness (in Germania) e al settore milk&dairy e healthy (in Italia). Si tratterebbe di una seconda azienda italiana e di una britannica. A proposito della quale Angelo Mastrolia, fondatore e presidente di Newlat, rivela a Italia Oggi, il 19 febbraio scorso: "Stiamo discutendo se procedere con lo scambio azionario o mediante fusione". Nell'intervista svela inoltre che "entro qualche mese annunceremo il deal di almeno uno dei quattro target. Come famiglia non pretendiamo di mantenere la quota di maggioranza se un'operazione crea valore, in un agglomerato societario più ampio e competitivo". Newlat, intanto, ha concluso positivamente tre audit effettuati da tre multinazionali del baby food. L'obiettivo sarebbe la fornitura di latte in polvere a base di riso per bambini totalmente intolleranti al latte e alla caseina. Secondo quanto rivela Mastrolia a Italia Oggi, nell'arco di sei mesi dovrebbero essere chiusi tutti e tre i contratti.

l'evento

Febbraio/marzo 2020

di Margherita Luisetto



Il biologico tra amore e bellezza

La scelta della conversione, tra vantaggi e criticità. I player del settore si confrontano sull'attuale mondo del bio in una tavola rotonda organizzata in occasione della prossima inaugurazione di B/Open (Veronafiere, 22-24 giugno).

Amore e bellezza. Sono queste le due parole chiave con le quali Angelo Frigerio, direttore di Bio&Consumi, ha aperto la tavola rotonda dal titolo 'Presente e futuro del biologico in Italia: le aziende dei settori lattiero caseario e pasta/riso si confrontano'. Organizzata da Veronafiere e Promos Italia, col supporto di Tespi Mediagroup, l'incontro ha avuto luogo il 6 febbraio scorso a Milano in occasione dell'avvicinarsi dell'appuntamento fieristico B/Open (Verona, 22-24 giugno 2020). "Le aziende che oggi riescono ad affermarsi sul mercato, soprattutto nel mondo del biologico, sono quelle costituite da persone che lavorano con amore e che raccontano con passione la loro filiera produttiva. L'amore, poi, produce 'bellezza'. Ciò significa che le referenze che nascono da questo modo di lavorare sono, oltre che buone, anche belle. L'estetica di molte confezioni è eccellente e innovativa: supportata anche dalla ricerca della sostenibilità, oggi il pack riveste un ruolo sempre più importante. In questa occasione vogliamo quindi confrontarci sul mercato attuale del biologico, tra opportunità e criticità, partendo dal racconto delle storie delle aziende presenti, fatte appunto di passione e di coraggio".

RISERIA VIGNOLA

Sergio Pavese

"Da 20 anni Riseria Vignola si dedica alla trasformazione e alla commercializzazione del riso biologico. E da quando Giovanni Vignola ha riportato sotto la sua gestione i terreni di famiglia, l'azienda è anche produttore. Siamo stati i primi a sperimentare e applicare alla produzione del riso biologico su larga scala il sistema della pacciamatura, sia utilizzando teli in Mater-Bi, completamente biodegradabili, sia utilizzando la 'pacciamatura verde'. I risultati sono sorprendenti, perché ci permettono di avere più qualità, genuinità e purezza, per un riso superiore a qualsiasi aspettativa, nel più assoluto rispetto per l'ambiente".



DAMONTE NATURAL

Associazione Valli Grandi

Maurizio Spimpolo

"La riscoperta di molteplici varietà di grani antichi e tradizionali da parte di contadini custodi ci ha permesso di creare in campo una mescolanza di semi diversi, seminati insieme e nel massimo rispetto delle biodiversità, su 50 ettari di terreno, senza l'uso di fertilizzanti pesticidi o diserbanti. Da qualche mese abbiamo iniziato a produrre specialità alimentari, come i panificati secchi, realizzati con una mescolanza di grano tenero, 100% italiano macinato a pietra, servendoci di artigiani specializzati. Tra i prodotti proposti, c'è anche la 'pasta' - che per legge non può essere chiamata così perché appunto realizzata con grano tenero e non duro -, semi-integrale, trafilata al bronzo, a lenta essiccazione, realizzata con un disciplinare di produzione molto severo. Oltre ad essere molto buona, dalle analisi è risultato anche che contiene il 14% di proteine, molte fibre e minerali, garantendo un livello nutrizionale più alto di una pasta classica".



CONSORZIO PRODUTTORI RISONE DA RISOTTO

Giovanni Sangalli

"Il Consorzio produttori risone da risotto nasce dalla volontà di un gruppo di produttori delle zone risicole di Milano, Lodi e Pavia di puntare sulla condivisione delle idee, dei progetti, delle strategie di produzione e di vendita per cinque varietà: Carnaroli, Baldo, Arborio/Volano, Vialone nano e Roma. Per quanto riguarda il bio, l'azienda che rappresento crede molto nel prodotto biologico. Utilizziamo il sistema di sarchiatura, che prevede il mantenimento di una distanza maggiore tra una fila e l'altra, con l'uso di macchinari specifici che vanno a rimuovere le erbacce. Questo metodo di coltivazione ci consente di produrre solo il 40% rispetto a una produzione convenzionale. È anche per questo che il riso bio che realizziamo deve essere venduto al giusto prezzo e non può essere in alcun modo equiparato ai prezzi del riso convenzionale".



RISERVA SAN MASSIMO

Dino Massignani

"La nostra azienda nasce in un Sito di interesse comunitario (Sic), in una riserva naturale all'interno del Parco del Ticino, e vanta il più alto indice di biodiversità accertato da Regione Lombardia. Su una superficie di 600 ettari, solo 200 sono quelli produttivi, coltivati in convenzionale. Non lavoriamo il biologico, ma la nostra filosofia di tutela ambientale ci permette di ottenere un riso di qualità eccellente: basti pensare, ad esempio, che all'interno della riserva abbiamo delle sorgenti naturali, abbiamo piantumato oltre 80 Km di alberi da frutto, gli argini sono inerbiti e non vengono diserbati. Dal 2011 produciamo quindi un riso eccellente, riconosciuto e utilizzato da diversi chef stellati, tra cui Carlo Cracco".



B/OPEN

B/Open è il nuovo progetto di Veronafiere che nasce dalla necessità degli operatori legati al mondo del food certificato biologico e del natural self-care di poter partecipare, in Italia, a una fiera esclusivamente b2b, rivolta ai player italiani ed esteri. Come spiega Flavio Innocenzi, direttore commerciale di Veronafiere, "La manifestazione nasce dal know how di Veronafiere, organizzatore diretto di rassegne fieristiche da oltre 120 anni nel settore agroalimentare con grandi eventi in portfolio quali Vinitaly, Fieragricola e Sol&Agri-food. B/Open sarà caratterizzata da un format interattivo e si avvarrà di numerosi momenti di networking e formazione, che si focalizzeranno su aspetti tecnici e pratici. Presenterà tutta la filiera, permettendo l'incontro tra produttori, ricerca e compratori professionali qualificati di Gdo, Horeca, negozi specializzati, erboristerie, profumerie e farmacie".

FARMO

Francesca Rognoni

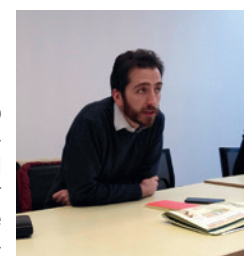
"Farmo nasce nel 2000 con lo scopo di costituire un centro di riferimento per l'alimentazione specializzata, indirizzata al mondo delle intolleranze e nello specifico al glutine e alla celiachia. Nel corso degli anni l'azienda ha sviluppato competenze tecnico-scientifiche nel settore della ricerca applicata con la finalità di sviluppare e produrre alimenti Gluten Free con elevate caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Oggi vanta numerose certificazioni, tra cui quella bio, ed è punto di riferimento nel settore gluten free nelle tre aree di pasta, prodotti da forno e mix".



GIROLOMONI

Giovanni Battista Girolomoni

"La nostra storia inizia da Gino Girolomoni, pioniere del biologico, e noi figli, insieme a soci e collaboratori, lavoriamo per portare avanti gran parte delle sue iniziative. Tra queste, la cooperativa che porta il suo nome e che si occupa soprattutto della filiera legata alla produzione di pasta biologica: siamo pastai dal 1989 e, dal 2019, siamo anche mugnai, controllando quindi tutte le fasi, dal campo alla distribuzione. La cooperativa comprende oltre 300 agricoltori associati in filiera, rappresentando oltre 20mila ettari dedicati al biologico. Il 40% di quello che vendiamo è realizzato con materia prima locale, della provincia di Pesaro Urbino, e il restante arriva dal centro Italia. Oggi produciamo 11mila tonnellate di cereali, il 20% dei quali di grani antichi. L'80% di quello che produciamo viene distribuito all'estero, per lo più in Francia, e principalmente attraverso i canali specializzati, che ci permettono di valorizzare e comunicare al meglio la qualità dei nostri prodotti".



L'ENTE CERTIFICATORE

Alessandro D'Elia, ASS.O.CERT.BIO

ASS.O.CERT.BIO è un'Associazione nazionale che raggruppa i principali organismi di certificazione del biologico italiani. Nata nel 2017 è costituita da nove soci: Abcert, Bioagricert, Bios, Ccpb, Ecogruppo Italia, Icea, Sidel, Suolo e Salute e Valoritalia. In Italia, gli associati certificano circa 74mila operatori, con 96mila visite ispettive all'anno. Aderiscono inoltre alla rete Oip, una piattaforma di tracciabilità per i prodotti biologici che rappresenta uno strumento fondamentale per garantire un settore sempre più sicuro e protetto.



Il mercato ai tempi del Coronavirus

Punti vendita presi d'assalto, fiere rinviate o annullate, ristoranti deserti.

Tra buyer chiusi in azienda e la Gd estera

che chiede certificazioni sul made in Italy.

Cronaca del 'contagio' e dei suoi effetti sul settore agroalimentare.



Diffuso dapprima solo in Cina, in particolare nella famigerata Wuhan, il Coronavirus si è rapidamente propagato anche in casa nostra, a partire dal 21 febbraio. Al momento di andare in stampa i casi sono oltre 3mila. Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto sono le regioni più colpite. In queste aree, e anche in Friuli Venezia Giulia e Liguria, si sono attuate misure eccezionali come la chiusura delle scuole di ogni ordine e grado, delle università, dei teatri e dei cinema. Sospesi gli eventi culturali, sportivi e religiosi. Il focolaio più aggressivo è nella 'zona rossa' compresa tra i comuni del lodigiano Codogno, Castiglione d'Adda, Casalpusterlengo, Fombio, Maleo, Somaglia, Bertonico, Terranova dei Passerini, Castelgerundo e San Fiorano. Qui vige un coprifuoco che prevede divieto di spostamento, ingressi e uscite solo in situazioni di reale necessità valutate caso per caso, con obbligo di dispositivi di protezione individuale per l'accesso a servizi pubblici ed esercizi commerciali.

Nei giorni successivi la situazione si complica, e le autorità decidono la chiusura di scuole e università su tutto il territorio nazionale fino al 15 marzo, aggiungendo misure restrittive per i luoghi di aggregazione – come la distanza minima di un metro – e per le persone anziane. Un'emergenza che ha modificato i comportamenti di tutti – consumatori, aziende, retailer, enti fieristici – portando a decisioni del tutto imprevedibili e impensabili fino a poche settimane prima. In Italia e all'estero.

Assalto ai punti vendita

Scaffali e banchi frigo vuoti, lunghe code alle casse e prima dell'apertura dei punti vendita. Questo lo scenario comune a molti punti vendita della Lombardia, documentato da numerose immagini sui social. Immagini che parlano chiaro sulle pre-

ferenze dei consumatori in caso di bisogno: gli italiani hanno fatto la scorta di carni e salumi, per esempio. Ma anche di acqua, pasta e altri beni a lunga conservazione. Un fenomeno che ha riguardato tutto il Nord Italia, come confermano i dati Nielsen relativi alle aree 1 e 2. Nella giornata di domenica 23 febbraio, a causa delle notizie relative ai contagi di Coronavirus, c'è stato un aumento esponenziale delle vendite in Gdo, se paragonato a un anno fa (domenica 24 febbraio 2019). L'incremento nel Nord Italia è stato infatti del +73% in media, con punte dell'87% in Lombardia. In Veneto, invece, l'aumento è stato del +41,6%.

Rifornimenti regolari

Le catene intanto fanno sapere che i rifornimenti sono regolari, anche con una domanda assolutamente più alta rispetto al solito. E lo stesso vale per l'ingrosso, dove non si registrano particolari problemi. Ma la giornata di lunedì 24 febbraio è stata intensa e piuttosto drammatica per Lidl. L'insegna ha infatti comunicato ai fornitori di aver chiuso il deposito di Somaglia, nel lodigiano, "per via della quarantena". Perciò, si legge in una nota, "nessun camion può essere accettato, neanche quelli che sono stati ordinati nelle scorse settimane". Per fortuna, la situazione è tornata in breve tempo alla normalità e l'attività è ripresa regolarmente.

I buyer non ricevono

Nonostante le attività regolari nel rifornire i punti vendita, va detto che anche la distribuzione moderna è stata 'contagiata'. Da una parte, l'accaparramento dei prodotti, con scene isteriche e incontrollate da parte dei consumatori, inciderà positivamente sui fatturati di febbraio (ma non su quelli di marzo). Dall'altra, la paura del contagio ha portato all'annullamento di tutti gli incontri con i fornitori. Tutte, o quasi, le catene hanno emesso

direttive che vietano gli incontri di qualsiasi genere e tipo con persone che non dipendono direttamente dalla catena stessa. Le trattative, quelle poche che ci sono, avvengono solo via mail. Elevata la percentuale di buyer che lavorano in smart working. Viene così a mancare la possibilità di presentare, in modo efficace, i nuovi prodotti.

La Gd estera chiede certificazioni

Il 'contagio' non riguarda solo i retailer italiani, ma anche quelli esteri, preoccupati della pericolosità dei beni italiani al punto da chiedere specifiche certificazioni. Senza alcuna ragion d'essere, dato che il virus non si trasmette attraverso il cibo, peraltro sottoposto a scrupolosissime misure di sicurezza, com'è ben noto. "E' in atto un'azione speculativa in alcuni stati membri dell'Ue che rischia di compromettere l'export alimentare", denuncia il ministro dell'Agricoltura Teresa Bellanova. E, in una lettera inviata il 26 febbraio al presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, e al ministro della Salute, Roberto Speranza, descrive l'insostenibile comportamento di alcune catene della Gd europea. Alcune insegne (tra cui Rewe) e centrali d'acquisto estere chiedono certificazioni aggiuntive per i prodotti alimentari in arrivo dall'Italia. Molte referenze Made in Italy sarebbero addirittura bloccate e sono state registrate speculazioni sui prezzi dei generi alimentari e sulle materie prime. Inoltre, secondo alcune fonti imprenditoriali – riportate da *Italia Oggi* – anche gli Stati Uniti starebbero chiedendo maggiori certificazioni sulla salubrità dei prodotti, mentre la Romania intende mettere in quarantena i prodotti italiani. Misure eccessive, dunque, bollate da Teresa Bellanova come "una forma di pratica sleale che va fermata perché non sussistono rischi di trasmissione del virus attraverso alimenti e imballaggi". Ma non è tutto. Nella lettera il ministro denuncia anche al-



Le vendite in Gdo di domenica 23 febbraio

+73%

Aree Nielsen 1 e 2

+41%

In Veneto

+89%

In Lombardia

Fonte: Nielsen,
dati confrontati con domenica
24 febbraio 2019



tri comportamenti di alcuni paesi partner europei: “Con la minaccia di blocco delle frontiere delle persone provenienti dall'Italia, stanno spingendo la manodopera estera a rientrare nei paesi di provenienza, penalizzando le nostre aziende”.

Ristoranti vuoti a Milano

Anche il settore Horeca non poteva rimanere indenne da conseguenze. Il calo a Milano è stato drastico, tra tavoli vuoti e bar chiusi dopo le 18 (misura poi revocata il 26 febbraio). Si registra un 15-20% in meno di fatturato, secondo le dichiarazioni di Alfredo Zini, presidente di Imprese Storiche Confcommercio, al *Corriere della Sera*: “Nei ristoranti, il calo di clienti è stato vertiginoso: ci sono locali che hanno registrato un calo del 100% addirittura”. Anche sul settore alberghiero hanno pesato le numerose disdette già prima della Settimana della Moda. E, con lo slittamento di Mido e della Fiera del verde, la situazione potrà solo aggravarsi. Quanto ai negozi, pur senza ordinanze e divieti in merito all'apertura, l'impatto del Coronavirus si fa sentire: Corso Vittorio Emanuele e Corso Venezia erano deserti e le attività hanno registrato cali di fatturato in media del 20%.

L'appello di oltre 50 ristoratori

Di fronte all'emergenza Coronavirus, oltre 50 ristoratori di Milano invitano ad avere fiducia e a non cedere alla paura del contagio. “Siamo regolarmente aperti, vi aspettiamo. Le istituzioni sono con noi, non dobbiamo farci frenare dalla paura”, dichiara Salvatore Maresca, imprenditore e proprietario dei due ristoranti Muu Muzzarella a Milano, in via Raffaello Sanzio 24 e viale Premuda 46. “Abbiamo attivato delle procedure sanitarie ancora più stringenti per i dipendenti e per le pulizie, stiamo attenti a disinfettare ogni tavolo, prima e dopo il consumo”. Il gruppo, rappresentativo di

oltre 50 imprenditori della ristorazione milanese, si è incontrato il 25 febbraio e si è associato sotto il nome 'Unione dei Brand della Ristorazione Italiana', per dare un segnale di presenza e supporto alla città e alle istituzioni. L'associazione rappresenta ad oggi circa 1.000 attività della ristorazione per un totale di circa 10mila lavoratori sul territorio.

Fiere: calendario rivoluzionato

Cibus, Vinitaly, Foodex, Taste, Salone del Mobile, Connex, Identità Golose, Cosmoprof, B/Open, Prowein. Sono alcune delle tante fiere cancellate o rinviate a causa del Covid-19, meglio noto come Coronavirus. Il settore fieristico è stato rivoluzionato dall'allarme, con circa 70 eventi annullati o spostati nei diversi comparti. Per un giro d'affari, in Italia, di circa 60 miliardi di euro. Colossi come Cibus di Parma e Vinitaly di Verona, inizialmente confermati, sono stati rinviati. Fiere di Parma ha spostato l'evento all'1-4 settembre, e la principale kermesse italiana dedicata al vino si terrà dal 14 al 17 giugno, sempre a Veronafiere.

L'Emilia Romagna ha cancellato o rinviato tutte le fiere di marzo e aprile, mentre Fiera Milano ha rimandato a giugno pezzi da novanta come il Salone del Mobile. Che non si terrà più dal 21 al 26 aprile ma dal 16 al 21 giugno. Anche Connex, l'evento organizzato da Confindustria, passa da febbraio a giugno; Pitti Taste slitta dal 7-9 marzo al 5-7 giugno. Identità Golose andrà in scena a luglio, e non più a marzo. Anche Prowein di Düsseldorf, dopo aver inizialmente confermato lo svolgimento dal 15 al 17 marzo, ha innestato la retromarcia, comunicando il rinvio della manifestazione a data da destinarsi.

Al momento tutto confermato per Plma, la rassegna internazionale sulla private label in scena ad Amsterdam il 26 e 27 maggio.

Alcune fiere rinviate o annullate (tra parentesi le date precedenti)

CFIA
Rennes, 26-28 maggio
(10-13 marzo)

CONNEX
Milano, 4-5 giugno
(27-28 febbraio)

PITTI TASTE
Firenze, 5-7 giugno
(7-9 marzo)

VINITALY
Verona, 14-17 giugno
(19-22 aprile)

B/OPEN
Verona, 22-24 giugno
(1-3 aprile)

IDENTITÀ GOLOSE
Milano, 3-5 luglio
(7-9 marzo)

CIBUS
Parma, 1-4 settembre
(11-14 maggio)

PROWEIN
Düsseldorf, rinviato a data da destinarsi (15-17 marzo)

FOODEX
Tokyo, 10-13 marzo - annullato

SPECIALE GNOCCHI

Pochi e semplici ingredienti insieme a una buona dose di innovazione. È questa la ricetta vincente dei produttori, in un settore che sta dimostrando creatività e versatilità, senza rinunciare all'importanza della tradizione.

Gli gnocchi stanno riconquistando terreno sugli scaffali della grande distribuzione: aumentano infatti le referenze e i consumatori dimostrano di apprezzare le nuove proposte delle aziende.

Dopo la contrazione delle vendite, che ha caratterizzato la pasta fresca e in particolare gli gnocchi nel 2018 (con un -2% a volume e -1,4% a valore), il settore inizia a scorgere una decisiva ripresa della domanda e dei consumi. Ma nulla avviene a caso. Il merito, infatti, va al significativo lavoro messo in atto nell'ultimo anno dalle aziende. Che, con l'obiettivo di svecchiare la percezione del prodotto, hanno avviato a una 'nuova era' per gli gnocchi, perfettamente in linea con i trend più attuali. Cosa significa? Sul piano dell'offerta stiamo assistendo a un 'trading up', vale a dire a un innalzamento dell'immagine del prodotto: dotandolo di nuove caratteristiche che garantiscono superiori benefici ai consumatori se ne aumenta il valore. In pratica, i produttori hanno lavorato sull'ampliamento di gamma (proponendo gnocchi di svariati gusti e forme), sulla filosofia healthy (dimostrando una maggiore attenzione alla qualità della materia prima, all'uso di ingredienti funzionali e al mercato gluten free), ma anche sul miglioramento dell'immagine del prodotto (con pack accattivanti e confezioni realizzate in materiali riciclabili o biodegradabili). Si fa sempre più largo, poi, anche il business degli gnocchi di patate shelf stable - quegli gnocchi, cioè, che possono stare fuori dal frigo e che vanno in dispensa -. Questo segmento genera un trend di crescita del 3,4% a valore e di 1,9% a volume. Utilizzo di patate fresche e materie prime italiane, innovazione e alto livello servizio rappresentano, dunque, la chiave di volta per il successo di un prodotto fortemente tradizionale ma che strizza l'occhio ai consumatori moderni.



Mamma Emma - Master

www.mammaemma.it - www.gnocchimaster.com

Mamma Emma è il brand riconosciuto a livello nazionale e internazionale per 'eccellenza' e 'innovazione' nel comparto degli gnocchi. Nato nel 2013 da Master, nel giro di pochi anni Mamma Emma ha messo a punto un'ampia gamma di referenze - che va dagli gnocchi classici, a quelli aromatizzati e ripieni, fino a quelli biologici -, e ha conquistato i palati dei consumatori di 15 Paesi in cinque continenti. Quali sono i motivi di questo successo?

"Produciamo gnocchi da solo 100% patate fresche, cotte al vapore con la buccia e mondate a mano. Tutte le materie prime utilizzate sono naturali e i nostri gnocchi sono realizzati senza conservanti, aromi artificiali e correttori di sapidità", spiega Alberto Bianco, responsabile marketing dell'azienda che ha sede a Veduggio, in provincia di Treviso. Oltre all'attenzione nei confronti delle materie prime, l'azienda ha sviluppato una tecnologia atta a garantire la perfezione del prodotto finito e vanta un laboratorio di controllo qualità che effettua più di 500 test all'anno su materie prime in entrata, imballi e prodotti finiti. "Un traguardo fondamentale nella gestione della qualità è stato conseguito grazie al perfezionamento delle tecnologie, alla continua formazione di personale specializzato e alla ricerca di soluzioni innovative per migliorare i processi di produzione. I nostri prodotti, ad esempio, vengono sottoposti a un processo di pastorizzazione che evita contaminazioni microbiologiche e rende inutile l'uso di conservanti. Inoltre, siamo fortemente impegnati sul fronte della sostenibilità: il nostro stabilimento è alimentato da 100% energia

pulita (fonti idroelettriche situate nelle Dolomiti e pannelli fotovoltaici collocati sul tetto del nostro stabilimento produttivo) e per ridurre la nostra impronta ambientale abbiamo scelto, dove possibile, l'uso di carta e cartoni FSC da foreste rinnovabili e prodotti in assenza di cloro".

Gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella

I nuovi gnocchi ripieni con pomodoro e mozzarella sono un tributo a uno degli abbinamenti preferiti dagli italiani. Fatti con 100% patate fresche, cotte al vapore con la buccia, senza l'aggiunta di conservanti e aromi artificiali, questi gnocchi sono l'ideale per chi cerca un cibo salutare, senza sacrificare il gusto. Pronti in tre minuti, cucinati direttamente in padella con il sugo preferito.



Zini Prodotti Alimentari

www.pastazini.it

Oltre alla classica gamma di prodotti gluten free, realizzati con farine di mais e riso e alla linea healthy con pasta di farro integrale Bio, la grandissima novità di casa Zini è il lancio di una nuova gamma di gnocchi (prodotto da sempre core business dell'azienda) 100% vegetali e fatti con ingredienti superfood. Oggi sono disponibili in quattro varianti: gnocchi di cavolfiore, di spinaci, di cavolfiore e spinaci, di barbabietola, ma sono previste nuove ricette. "Gli gnocchi di verdure sono una grande novità e fanno parte della gamma 100% vegetale presentata a inizio anno", sottolinea Arianna Errante, marketing manager di Zini Prodotti Alimentari. "La nostra scelta ha origine da un'accurata analisi dei trend di mercato ed è stata possibile grazie al fatto che Zini crede fermamente nell'innovazione che si concretizza in nuove ricette e nuovi processi. Nello specifico, abbiamo una tecnologia brevettata di impastazione in continuo che permette ai nostri gnocchi di mantenere una consistenza morbida, come da tradizione". Quali sono i plus che caratterizzano i prodotti Zini? "Qualità, innovazione e sostenibilità sono gli elementi distintivi dei nostri prodotti e, di conseguenza, della nostra realtà aziendale. I prodotti Zini sono realizzati con materie prime selezionate e di qualità. Se possibile privilegiamo gli ingredienti 100% italiani, come nel caso del grano duro, delle uova, dei formaggi e della maggior parte delle verdure. I nostri prodotti sono sempre clean label, healthy e sostenibili, non solo nel prezzo ma anche nel rispetto delle tematiche ambientali quindi per tutto il ciclo di produzione, packaging incluso".



Gnocchi di cavolfiore e spinaci

Zini presenta gli gnocchi di cavolfiore e spinaci. Nella foto, la ricetta dell'executive chef Zini Tomas Morazzini che li ha preparati con broccolo romano, pomodori datterini e gamberi.

Buona Compagnia Gourmet - Patamore

www.bcgourmet.it

Solo patate fresche, sbucciate e lavorate in azienda, e niente derivati come fecola, fiocchi o semolino, per mantenere intatto il valore nutrizionale della materia prima. Sono questi i due principali elementi che caratterizzano Buona Compagnia Gourmet, l'azienda di Quinto di Treviso (Tv), specializzata nella produzione di gnocchi. Conosciuta nel banco fresco col marchio Patamore, Buona Compagnia Gourmet vanta svariate linee di prodotto: i classici, i rigati (tra cui alla zucca, alla patata viola o agli spinaci), le specialità (come gli gnocchi al radicchio o ai funghi), ma anche i biologici, i vegani e i senza glutine, per incontrare qualsiasi esigenza dei consumatori moderni. A queste linee, si affiancano poi i rigatoni di patate, e l'ultima novità immessa recentemente nel banco fresco: gli gnocchi al tartufo. "Tutti i nostri gnocchi sono fatti di patate cotte a vapore nella propria buccia, senza l'uso di conservanti, coloranti, fiocchi di patate o fecola", sottolinea Elisa Galassi, responsabile marketing dell'azienda. "La qualità della materia prima e della lavorazione è l'elemento primario ed essenziale dei nostri prodotti. Ma non è tutto. Pur essendo in linea con i valori del mondo artigianale, l'azienda si distingue per essere da sempre impegnata nel miglioramento tecnologico, nello studio di diversi formati di confezionamento e nella produzione responsabile e sostenibile".

Rigatoni di patate



(foto Barbara Torresan Photographer)

Buona Compagnia Gourmet presenta una novità: i rigatoni di patate Patamore. Realizzati con patate, farina, uova e sale, come la classica ricetta di gnocchi, ma con in più una forma inconsueta per gli gnocchi, il rigatone, che raccoglie al meglio il sugo.



De Cecco

www.dececco.com

Con l'obiettivo di intercettare i nuovi bisogni dei consumatori, De Cecco allarga la sua proposta di gnocchi ambient (disponibili, cioè, a scaffale fuori dal frigo). Per questo, a partire da marzo 2020, a fianco della storica linea standard composta dai tre prodotti più classici - Gnocchi, Chicche e Tronchetti di patate - De Cecco propone una nuova referenza soffice e gustosa realizzata con patate fresche e due referenze salutistiche: gli gnocchi integrali e gli gnocchi Senza Glutine. "Tutta la Gamma De Cecco va ad intercettare la domanda dei consumatori premium alla ricerca di prodotti con prestazioni superiori e di variare la dieta con piatti alternativi alla pasta ma semplici e gustosi", spiega Carlo Aquilano, direttore commerciale del pastificio. "L'attenzione dell'azienda ai bisogni del mercato ha evidenziato l'esigenza di rafforzare l'offerta nel mercato degli gnocchi di patate shelf stable ampliando la differenziazione del business con esclusive ricette, tutte a base di patate fresche, e intercettando anche i trend di consumo salutistico crescenti dell'integrale e del senza glutine. La nuova linea di gnocchi di patate fresche De Cecco vuole quindi soddisfare pienamente le esigenze del consumatore in merito al proprio piacere palatale, gratificando la sua voglia di ricercare sapori originale per la preparazione di ricette tradizionali o di piatti più creativi". Timesaving (cottura rapida in due minuti), versatilità in cucina, conservazione 'fuori frigo' (che consente di fare una scorta dispensa), attenzione alla qualità e al tema salutistico, sono i plus che contraddistinguono gli gnocchi De Cecco sul mercato.

Le nuove referenze De Cecco

A partire da marzo, De Cecco sarà a scaffale con tre novità di prodotto. 'Gnocchi di patate fresche': realizzati con l'80% di purea di patate fresche, risultano più morbidi e dal sapore più intenso di patata. 'Gnocchi integrali': realizzati con farina integrale di frumento, sono naturalmente fonte di fibre; inoltre, grazie all'impiego della purea di patate fresche, vantano un profumo e un sapore dolce. 'Gnocchi senza glutine': grazie al 75% di purea di patate fresche, gli gnocchi senza glutine sono stati appositamente pensati per chi deve rinunciare al glutine ma non al piacere di un buon primo piatto (questa referenza è iscritta al registro nazionale dei prodotti destinati a una alimentazione particolare ed è erogabile dal SSN per i celiaci diagnosticati).



Verona, la città di Romeo e Giulietta.
E non solo.

immagine.it

www.avesani.com

Natura Toscana

ORGANICO

BIOLOGICO dal 1979

PASTA
DA GRANO DURO
TOSCANO "CAPPELLI"
SEMI-INTEGRAL
 TRAFILATA AL BRONZO • FONTE DI FIBRE

ORGANIC DURUM WHEAT
CAPPELLI PASTA
 BRONZE DRAWN • SOURCE OF FIBRE

100% WHEAT

Net Wt 17.63 oz (500g)

Del Verde - Newlat Food

www.newlat.it

La gamma di pasta 'Delverde Wellness' è composta da quattro referenze. Due prodotte con farina di ceci tostati, semola di grano duro e acqua di sorgente, e due realizzate con farina di lino dorato, semola di grano duro e acqua di sorgente. Per la seconda parte del 2020, inoltre, l'azienda sta lavorando al lancio di nuove referenze, sempre in ambito salutistico. "Nel 2016, con il lancio della nostra linea Wellness, abbiamo anticipato una tendenza, oggi ben più diffusa", spiega Alessia De Angelis, brand manager dell'azienda. "La gamma si basa su ricette originali, declinate in quattro formati di pasta corta da 450 g, a base di semola di grano duro e speciali farine di ceci (al 30%) e di semi di lino (24%), che apportano ulteriori elementi nutritivi alla pasta, rendendola più leggera e digeribile, grazie al basso indice di glutine. Recentemente abbiamo ampliato l'offerta, presentando al mercato queste referenze anche in pratiche confezioni da 250 g, per andare incontro alle esigenze dei single o delle famiglie composte da due persone". Grazie al basso contenuto di glutine, questa pasta risulta leggera e digeribile e, nello stesso tempo, fornisce un apporto di carboidrati quale indispensabile fonte di energia. Le farine di ceci e ai semi di lino sono mescolate con l'acqua purissima e oligominerale della sorgente del fiume Verde che sgorga in prossimità dello stabilimento e non necessita di trattamenti di alcun tipo. Tutta la gamma è, inoltre,

certificata Vegan International. "Con questa linea abbiamo assecondato la richiesta di un gran numero di consumatori che, pur non essendo celiaci, nella nuova linea Wellness possono trovare al tempo stesso leggerezza, gusto e un elevato contenuto di proteine vegetali senza trascurare del tutto zuccheri e carboidrati, assolutamente necessari nella dieta di un non celiaco. Siamo stati precursori nel mondo della pasta integrale, lanciando la prima linea di integrale biologico, oggi da tutti apprezzata grazie alla particolare gradevolezza del suo gusto e all'ottima tenuta in cottura, che continua a darci enormi soddisfazioni, arricchendosi di anno in anno di nuove referenze. La vocazione di Delverde nel segmento salutistico è stata poi confermata e approfondita con il lancio della linea Wellness, che raggruppa, appunto, le paste ai ceci e ai semi di lino".



Gamma Wellness

La linea Wellness è composta da due referenze (penne rigate e fusilli) prodotte con farina di ceci tostati, semola di grano duro e acqua di sorgente, e due referenze (penne rigate e gemelli) realizzate con farina di lino dorato, semola di grano duro e acqua di sorgente. I prodotti sono disponibili in confezioni da 450 g e da 250 g.

Andriani - Felicia

www.glutenfreefelicia.com

Felicia è un brand di Andriani, azienda leader dell'Innovation food, specializzata nella produzione di pasta a base di materie prime di alta qualità e naturalmente gluten free, realizzata in Italia in uno stabilimento 100% allergen free. Felicia vanta uno dei più ampi assortimenti di pasta a base di farine alternative prevalentemente bio tra cui, ad esempio, lenticchie, ceci, piselli, fagioli verdi Mung, riso, riso integrale, grano saraceno e avena. Tre le linee principali citiamo: Cereali, Legumi e Verdipiù. La linea Cereali offre pasta 100% farina di riso integrale bio e pasta 100% farina di grano saraceno bio e pasta con avena bio. La linea Legumi propone la pasta 100% farina di lenticchie rosse bio; la pasta 100% farina di lenticchie gialle bio; la pasta 100% farina di piselli verdi bio; la pasta 100% farina di fagioli verdi mung bio e la pasta 100% farina di ceci bio. La linea Verdipiù, specialità di legumi e verdure bio, vegan e naturalmente gluten free, è un prodotto innovativo che rivoluziona il concetto di pasta, trasformandola in un pasto completo e nutriente, è fonte di fibre, vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco. Disponibile in due varianti, nei formati sedani rigati con lenticchie gialle zucca bio e caserecce di lenticchie

rosse e barbabietola rossa bio, Verdipiù è pronta in cinque minuti e rappresenta una soluzione pratica per preparare velocemente un piatto ricco ed equilibrato. Tra gli ultimi lanci sul mercato segnaliamo, infine, la pasta con Avena Felicia, biologica, vegan, nutriente e gluten free. Da dove nasce l'esigenza di una proposta così ricca e realizzata con farine speciali? "Alla base dell'impegno di Andriani vi è la volontà di offrire un prodotto innovativo, naturale, gustoso, naturalmente gluten free, sano ed equilibrato, realizzato con farine alternative e adatto non solo agli intolleranti o sensibili al glutine ma anche a chi segue una dieta vegana, agli sportivi e a tutti coloro che ambiscono a uno stile di vita sano ed equilibrato e sono curiosi di variare la propria alimentazione", fanno sapere dall'azienda. "Uno dei nostri punti di forza è la crescente curiosità e, di conseguenza, domanda da parte di un consumatore sempre più attento ed esigente nel selezionare per la propria tavola cibi sani e naturali e disponibile a scoprire nuovi alimenti. La nostra è una proposta innovativa che mette insieme gusto, apporto nutrizionale, resa in cottura e al palato del tutto simili alla tradizionale pasta di grano, ma con maggiori vantaggi in termini di benessere".

Pasta con Avena

La pasta con Avena Felicia, biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, garantisce una cottura sempre al dente e ha un sapore unico e delicato al punto da essere indicato anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai pasti. Disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne, è buona anche fredda e consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.



Farabella Gluten Free - Bioalimenta

www.farabella.it

Tutte le produzioni di pasta a marchio Farabella-Gluten Free sono realizzate con farine cosiddette 'speciali', all'interno di uno stabilimento non solo Gluten Free ma Allergen Free. Le linee di pasta denominate 'I Classici', 'le Pastine', 'gli Speciali', sono prodotte con ricetta classica (con farine di mais e riso). L'innovativa linea 'i Regionali' è caratterizzata dai formati tipici della tradizione regionale italiana: si tratta di una pasta 'stabilizzata', buona e morbida come fosse fresca ma realizzata con una tecnologia innovativa che consente di avere una shelf life di 12 mesi. Con la stessa tecnologia vengono realizzati i formati 'Cuocipresto' dall'indubbio contenuto di servizio. Diverse sono anche le referenze di pasta con grano saraceno, a cominciare dai classici Pizzoccheri. A fine 2018 è stata lanciata la linea Farabella PLUS+ di riso integrale e teff (fonte di fibre, ferro e potassio e ad alto contenuto di magnesio). "La scorsa estate è stata intensificata la distribuzione della una nuova linea Farabella Bio-Gluten Free: formati classici della tradizione italiana, realizzati con selezionate farine di mais e riso provenienti da agricoltura biologica. L'azienda, inoltre, sta lavorando a diverse ricette senza mais e senza farine integrali per alcuni prodotti con caratteristiche innovative", sottolinea Gianluca Ricciuti, responsabile marketing di Bioalimenta. "Tutte le produzioni di pasta a marchio Farabella-Gluten Free sono destinate in primis alla persona intollerante al glutine ma sono ideali anche per persone che scelgono un'alimentazione senza glutine non per necessità. È nel Dna aziendale adottare un'ampia varietà di ricette, al fine di garantire una larga offerta ai nostri estimatori". In che modo Bioalimenta si distingue dai principali competitor? "Produciamo in uno stabilimento Allergen Free, in una località che è all'interno di un Parco Nazionale, con materie prime selezionate. Utilizziamo per gli impasti acqua di sorgente della Majella e lavoriamo secondo i metodi dell'antica tradizione pastaia di Fara San Martino (Abruzzo). L'azienda ha ottenuto di recente le prestigiose certificazioni BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard) che rappresentano degli elevati standard internazionali specifici per la sicurezza alimentare". La linea Farabella PLUS+ di alimenti funzionali e la linea Farabella Bio-Gluten Free mirano a intercettare un consumatore moderno, preparato e che ha maggiore consapevolezza rispetto al passato, che sceglie alimenti alternativi e innovativi e che ha a cura le tematiche ambientali.

Tagliatelle bio-gluten free

Le Tagliatelle Farabella Bio-Gluten Free (in astuccio da 250 g interamente riciclabile) sono realizzate con selezionate farine di mais e riso provenienti da agricoltura biologica. Hanno una superficie ruvida ottimale che consente di trattenere al meglio ogni condimento. Come tutta la pasta Farabella questa linea è prodotta a Fara San Martino, località nota nel mondo come capitale della pasta di qualità; è realizzata nel rispetto della tradizione italiana e della natura, con acqua di sorgente della Majella e con basse temperature d'essiccazione. Un packaging distintivo (bianco e verde) mostra e racconta tutti gli elementi che da sempre rendono unico il brand Farabella.



guida buyer - farine alternative

Febbraio/marzo 2020

Girolomoni

www.girolomoni.it

“La nostra pasta è prodotta con tre diverse varietà di cereali così detti antichi che abbiamo recuperato dal passato, dall’alto valore nutrizionale e adatti ad essere coltivati in aree rurali con condizioni climatiche avverse: il Cappelli, il Graziella Ra (marchio registrato) e il Farro Triticum Dicoccum”, esordisce Maria Girolomoni, presidente della Fondazione Girolomoni. Perché usare queste tipologie di farine? “La salvaguardia della biodiversità e del territorio rurale è sempre stata alla base del nostro lavoro quotidiano ed è questa scelta che ci ha portato verso i grani antichi. Queste varietà, che si adattano alle coltivazioni di basso impatto ambientale, conservano caratteristiche di grande valore: resistono maggiormente alle avversità climatiche, hanno qualità nutritive rilevanti e sapori intensi e autentici. Inoltre, l’altro vantaggio di questi cereali è l’alto grado di rusticità, ovvero la loro capacità di adattamento a terreni meno fertili e climi più ostici, che si adattano bene quindi ad aree rurali svantaggiate, come quelle in cui viviamo: rappresentano quindi uno strumento sociale oltre che colturale”. Gli ingredienti con cui Girolomoni produce la pasta sono di alta qualità, di origine italiana certificata e tracciabilità garantita. L’acqua che utilizza non ha a monte l’industria, l’agricoltura convenzionale e il nostro molino è a totale conduzione biologica. Le sue produzioni, inoltre, rispondono appieno alle moderne esigenze di consumo: “Per la nostra Cooperativa mangiare non è solo trasformare il cibo ma anche – come diceva Gino - “Dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, profumo, semplicità, compagnia”. La nostra produzione biologica si rifà a questi stessi principi e valori, non usando sostanze chimiche di sintesi nella fase della produzione agricola e nemmeno in quella della conservazione e della trasformazione. Cerchiamo di offrire ai consumatori una gamma che comprenda un’offerta variegata, in modo da venire incontro alle esigenze e ai gusti più disparati. Desideriamo non solo offrire al consumatore moderno prodotti che possano rispondere al meglio alle sue esigenze, ma soprattutto vogliamo che i nostri clienti siano sempre informati e coscienti di ciò che portano in tavola”.

Farfalle semintegrali bio trafilate al bronzo Graziella Ra

Le penne rigate integrali di grano duro e lenticchie Alce Nero sono fatte con grano integrale e legumi 100% italiani e impastate con acqua di sorgente delle Dolomiti. Sono fonte di fibre perché fatte con semola integrale e fonte di proteine poiché contengono il 40% di lenticchie rosse, il legume più antico coltivato dall’uomo. Le penne rigate integrali di grano duro e lenticchie Alce Nero, dal colore ramato e dal gusto delicato, sono ottime con tutti i condimenti e mantengono una perfetta tenuta in cottura.



Granoro

www.granoro.it

Pasta di semola di grano duro biologico varietà Senatore Cappelli, Specialità di Farro bio integrale, Pasta Gluten Free con farina di riso, mais (bianco e giallo) e quinoa. Sono queste le paste con farine speciali proposte oggi dal Pastificio Granoro alle quali, presto, saranno affiancate delle novità. “Con queste gamme, la nostra azienda risponde alle più moderne esigenze del consumatore, puntando sempre sull’eccellenza della materia prima senza rinunciare a gusto e qualità”, affermano dall’ufficio marketing e comunicazione del pastificio. “La varietà della gamma è caratterizzata da molteplici plus. In primis, la scelta delle materie prime utilizzate e che determinano le linee ‘BioGranoro Varietà Senatore Cappelli’, ‘BioGranoro Specialità di Farro’ e ‘Granoro Gluten free’. Vediamole nel dettaglio. Come spiega Roberta Anelli, “La filiera di grano duro Bio Senatore Cappelli 100% coltivato in Italia è l’unica oggi in grado di garantire la produzione in purezza della varietà antica Senatore Cappelli con le metodiche che caratterizzano l’agricoltura biologica. La pasta ‘BioGranoro Varietà Senatore Cappelli’, così come il grano da cui deriva, ha eccellenti qualità nutrizionali, contiene quantità ele-

vate di amminoacidi, vitamine e minerali. Inoltre, è trafilata al bronzo, ha il colore giallo oro tipico delle spighe di grano maturate al sole e ha un’ottima consistenza dopo la cottura per l’ottima tenacità ed elasticità del glutine. Segue la Specialità alimentare di Farro integrale BioGranoro. Questa linea è prodotta con lo sfarinato integrale di farro ottenuto dalla macinazione dei chicchi interi, al fine di conservare tutte le proprietà nutrizionali del prodotto integrale. Il farro dicocco da cui otteniamo il nostro sfarinato è bio, ha un valore nutritivo molto alto ed è ricco di proteine, fibre insolubili, vitamine (A, B, C, E), sali minerali (ferro, calcio, potassio, magnesio e fosforo), acidi grassi polinsaturi. Basti pensare che una porzione di 100g apporta circa 6,8g di fibra totale, più del doppio di quella contenuta in una pasta di semola di grano duro convenzionale e circa il 27% del fabbisogno giornaliero consigliato. Infine, proponiamo la gamma Gluten Free: un ricetta equilibrata - con farina di riso, mais (bianco e giallo) e quinoa per conferire colore, tenacità e sapore, senza rinunciare al gusto della pasta -, che vanta anche un’elevata capacità di soddisfare le carenze nutrizionali”.

Linee BioGranoro Varietà Senatore Cappelli, BioGranoro Specialità di Farro e Granoro Gluten free

Il Pastificio Granoro vanta, fra le altre, tre linee realizzate con farine speciali, caratterizzate da materie prime eccellenti, gusto e qualità.



Rustichella d’Abruzzo

www.rustichella.it

Rustichella d’Abruzzo presenta la linea Triticum, realizzata con grani antichi (Saragolla, farro, Senatore Cappelli, Timilia) biologici, e una novità di prodotto dal nome ‘La Mischia’, una pasta semi-integrale ottenuta da grani duri antichi. “Ispirandoci alla cosiddetta semina partecipativa e/o evolutiva, abbiamo ripercorso le fasi che in passato i contadini svolgevano nella semina dei vari grani duri per ottenere tipologie che meglio si adattavano al clima e al terreno di coltivazione”, sottolinea Roberta Baldassarre, responsabile marketing dell’azienda. “Oggi con questa tecnica abbiamo l’opportunità di coltivare grani duri locali tutelando la biodiversità nel rispetto dei metodi di coltivazione e dei tempi della natura stessa. Tutto questo per una produ-

zione di grani duri qualitativa e non quantitativa, pertanto il prodotto ottenuto garantisce una produzione numerata di pasta con un rapporto significativo di amido e glutine e con un sapore ben definito tipico del grano. Cerchiamo di garantire sempre uno standard qualitativo alto con un costante monitoraggio dei processi e il controllo sulla qualità”. Grazie al reparto di Ricerca e Sviluppo l’azienda ha già sviluppato prodotti in linea con le nuove esigenze alimentari più salutistiche e rivolte a un consumatore attento al benessere a tavola. Tra queste, anche una linea di spaghetti con superfood come l’estratto di spirulina, il ginseng, il carbone vegetale, fino a sperimentare una pasta al lupino che può aiutare a prevenire il diabete.



La mischia

La Mischia è una pasta di semolato di grano duro semi-integrale ottenuta da una selezione di grani antichi. Il prodotto ottenuto vanta un rapporto significativo di amido e glutine e un sapore ben definito tipico del grano.

Legù

www.legu.it

Legù presenta la prima ‘non pasta’ artigianale 100% legumi, proposta in tre diverse linee: ‘Legù - 3 legumi’, ricetta esclusiva con ceci, fagioli bianchi e piselli gialli, ‘Legù - 4 legumi’ - con aggiunta di lenticchie gialle, e ‘Legù - 2 legumi’, a base di lenticchie gialle bio e di ceci bio. Per tutte le linee sono disponibili svariati formati e, presto, saranno introdotte interessanti novità. “La scelta di usare i legumi, in una combinazione bilanciata, nasce da un’esigenza personale che si è poi tradotta nel desiderio di riportare in tavola uno dei pilastri della nostra dieta mediterranea, in modo più facile e gustoso” spiega Elisa Neri, responsabile della comunicazione. “L’ideatrice e produttrice, Monica Neri, tecnologa alimentare e nutrizionista, dopo aver scoperto di avere il diabete durante la sua gravidanza, mossa dal trovare una soluzione alle sue restrizioni alimentari e ispirata da alcune ricerche, ha studiato una combinazione di più farine di legumi (a basso indice glicemico, compatibile col diabete)”. Sono molteplici le caratteristiche che distinguono Legù: l’uso di soli legumi italiani, prima cotti a vapore, decorticati, asciugati e macinati; l’artigianalità, con trafilatura al bronzo, produzione a basse temperature e lunghi tempi di essiccazione (per mantenere il più possibile intatte le preziose proprietà della materia prima); la praticità d’utilizzo: Legù cuoce in soli 3 minuti e una porzione è un piatto bilanciato e completo.

Infine la scelta di usare un mix bilanciato nutrizionalmente di più farine di legumi, per ottenere un prodotto più ricco in proteine e fibre, quindi più povero di carboidrati e a basso indice glicemico. Questo rende Legù un vero secondo piatto, perfetto anche a cena e ideale per tutti: celiaci, diabetici, diete, bambini e sportivi.

RUSTICI Legù – Non è Pasta

Ricetta esclusiva con ceci, fagioli bianchi e piselli gialli. Porzione di 50g (in cottura diventano 120g), cuoce in tre minuti.



Scoiattolo

www.scoiattolopastafresca.it

I fusilli freschi bio 100% farina di lenticchie rosse italiane e i fusilli freschi bio 100% farina di ceci italiani sono le due referenze realizzate con farine alternative da Scoiattolo, l’azienda varesina specializzata nella produzione di pasta fresca. “La scelta di utilizzare queste farine, rigorosamente bio e di origine italiana, nasce dalle ormai affermate nuove esigenze healthy di consumo, senza però dimenticare gusto e appagamento davanti a un piatto di pasta”, fa sapere Alice Galli, responsabile comunicazione e marketing dell’azienda. “Il crescente consumo di proteine vegetali e la sua primaria importanza in un’alimentazione varia e bilanciata ha fatto sì che Scoiattolo potesse esprimere al meglio tutto il proprio know how realizzando la prima ‘Pasta Fresca 100% farina di legumi’ in vendita nel canale Gdo, lanciata sui banchi del fresco a partire da gennaio 2018 e inserita nelle diverse catene in maniera capillare nell’anno 2019”. I due prodotti - ricchi di proteine, fonte di fibre e

senza sale - sono capaci di declinarsi alla perfezione su molteplici target di consumatori grazie alla varietà dei loro benefici: i prodotti, infatti, strizzano l’occhio agli amanti del fitness in cerca di un piatto proteico ma sfizioso, sono perfetti per i consumatori attenti alle origini biologiche degli alimenti, per coloro che seguono una dieta vegana e rappresentano un’ottima alternativa per convincere i più piccoli a consumare legumi. I fusilli freschi 100% legumi risultano inoltre ipocalorici rispetto alla pasta fresca tradizionale di semola di grano duro e si contraddistinguono anche rispetto alla pasta secca della medesima categoria, primeggiando per minor apporto di calorie, grassi e carboidrati, con una rapida cottura in soli quattro minuti. “L’attenzione che poniamo per ottenere una pasta fresca come coccola di piacere e di benessere è il focus della nostra azienda, elemento che il nostro consumatore può sempre trovare in qualsiasi linea di prodotto scelga”.

Spinosi

www.spinosi.it

Spinosi, azienda di Campofilone (Fm) specializzata nella pasta fresca fatta in casa, ha messo a punto una specialità alimentare biologica ad alto contenuto di proteine e fibre, pensata per gli amanti dello sport e della vita sana: Fettuccine Zero+. Realizzato con uova fresche e farina di lenticchie rosse, il prodotto è naturalmente senza glutine, sostanzioso, ad alto contenuto di proteine e fibre. “Fettuccine Zero+ è la prima e unica pasta all’uovo con farina di lenticchie rosse”, sottolinea Marco Spinosi, titolare dell’azienda. “Le caratteristiche che contraddistinguono questo prodotto sono molteplici. Innanzitutto, gli ingredienti utilizzati sono di altissima qualità, biologici e 100% italiani: le uova utilizzate per la sua realizzazione, ad esempio, sono ottenute da galline allevate a terra e senza antibiotici, e vengono rotte ancora a mano una ad una. Anche la lavorazione segue un lento processo naturale e la trafilatura è fatta al bronzo per ottenere una superficie porosa e ruvida. Ma non è tutto. Fettuccine Zero+ vanta un basso indice glicemico, è quindi ideale per i diabetici e per chi segue una dieta bilanciata; ha un elevato contenuto di proteine e di fibre, che la rende adatta agli sportivi; è naturalmente priva di glutine, ideale quindi anche per gli intolleranti al glutine. Infine, è utile per combattere la stipsi perché le lenticchie rosse sono interamente assimilabili dal nostro organismo, regolano l’intestino, e sono un carburante metabolico”.

Fettuccine Zero+

Le Fettuccine Zero+ sono una specialità alimentare biologica realizzata da Spinosi con uova fresche da galline allevate a terra e farina di lenticchie rosse. Il prodotto è naturalmente senza glutine, con un alto contenuto di proteine e di fibre.



Fusilli freschi bio 100% farina di ceci italiani

I fusilli freschi bio 100% farina di ceci italiani di Scoiattolo sono ricchi di proteine vegetali e fonte di fibre. Vantano un basso contenuto di sale e sono naturalmente vegani.

Ripensare il food

È stato il leit motiv della 25esima edizione di Gulfood. L'evento si è svolto a Dubai dal 16 al 20 febbraio. Con meno visitatori dell'anno scorso a causa del Coronavirus. Malgrado questo, positivi gli scambi commerciali.

Ripensare il food: questo il mantra dell'edizione 2020 di Gulfood. Laddove ripensare significa lavorare in più direzioni: sostenibilità, benessere animale, ecocompatibilità. Un monito nei confronti delle aziende agroalimentari che non potranno, oggi e nel prossimo futuro, non approfondire e fare proprie queste tematiche.

L'evento, giunto alla sua 25esima edizione, è andato in scena dal 16 al 20 febbraio presso i padiglioni del Trade World Centre di Dubai. Numerose le aziende espositrici, circa 5mila anche se non sono mancate le defezioni dell'ultimo momento, anche fra le aziende italiane, a causa del Coronavirus. L'affluenza ne ha risentito. Secondo molti espositori è mancato circa un terzo dei visitatori dello scorso anno.

Le aziende italiane presenti erano circa 200, con un focus particolare nei settori: dolci e pasticceria, prodotti da forno, conserve, pasta e riso, lattiero caseario.

Al di là del dato oggettivo, Dubai e gli Emirati rappresentano un hub molto importante per il made in Italy, soprattutto per il Medio Oriente e l'Africa del Nord. A oggi circa il 10% delle nostre esportazioni sono da imputare a scambi commerciali con gli Emirati arabi e dintorni. L'Italia è il nono supplier per l'Uae a livello globale e il terzo per quanto riguarda gli scambi con l'Europa. Strategico il comparto del food & beverage. Nei primi nove mesi del 2019 l'agricoltura e i nostri prodotti trasformati sono cresciuti, a livello mondiale, del 5,3% per un valore di circa 31,7 miliardi di euro. Notevole la performance negli Emirati arabi dove si registra una crescita vertiginosa: +24% per un valore all'esportazione di oltre 220 milioni di euro.

Una buona parte di questi incrementi deriva dal comparto dolci e pasticceria, cresciuto da 17,3 a 22,6 milioni di euro. Seguono i prodotti da forno e il lattiero caseario. Numeri in crescita anche per i nostri prodotti Dop e Igp. Ciò che apprezzano in questa regione è il mix tradizione e innovazione che fa del made in Italy un punto di riferimento privilegiato. Sono i prodotti premium quelli più ricercati che si possono trovare nei supermercati di alta gamma e nelle delicatessen. Un ruolo strategico gioca poi la ristorazione italiana, molto presente negli Emirati. Tanto che, fra i cuochi ospitati durante Gulfood, abbiamo visto all'opera, insieme ad altri meno noti, anche il nostro Bottura che qui ha aperto due suoi ristoranti. Occorre poi aggiungere che, a ottobre, verrà inaugurato il mastodontico Expo 2020, realizzato in un'apposita area a nord di Dubai. Un evento che richiamerà, secondo gli organizzatori, oltre 20 milioni di visitatori. Un'occasione ghiotta per il made in Italy alimentare. Da non farsi sfuggire.



LE AZIENDE IN FIERA

CASA MILO



Giovanni Milo

LA MOLISANA



RISERIA S.P.



RISO MORGANTE



EURICOM



MASTER

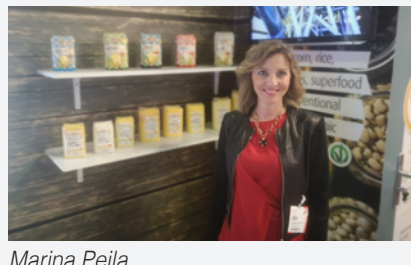


Adriano Bianco e lo chef Alessandro Tenan (a lato)

GRANORO



MOLINO PEILA

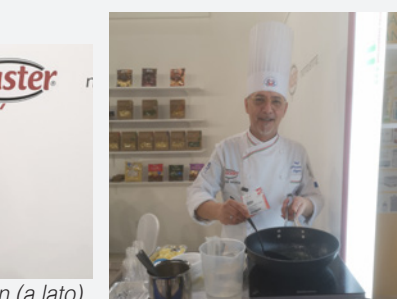


Marina Peila

RISERIA VIGNOLA



Da sinistra: Valentina Da Re ed Emanuela Cussino



RISO MERLANO



La rivista The Italian Food Magazine, di Tespi Mediagroup, in distribuzione a Gulfood



32° salone internazionale
del biologico e del naturale
32nd international exhibition
of organic and natural products

IL LATO **NATURALE**
DEL **BUSINESS**

THE **NATURAL**
SIDE OF **BUSINESS**



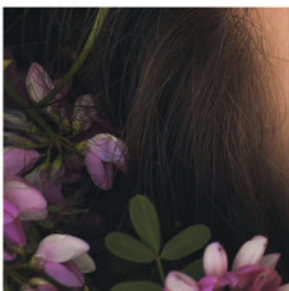
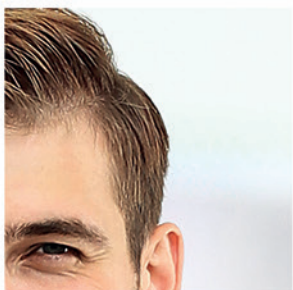
FOOD



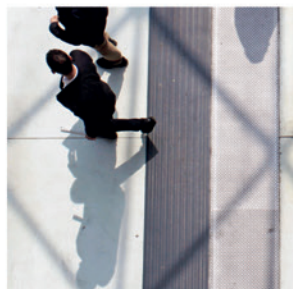
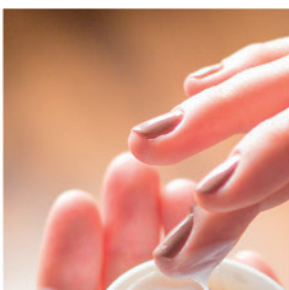
CARE & BEAUTY



HOME & GREEN



10 | 13
Settembre
September
2020



an event by



www.sana.it

IN COLLABORAZIONE CON
IN COLLABORATION WITH





Cav. Patrizio Podini

MD: la crescita continua

La catena mette a segno un +10% nel 2019. E annuncia un piano di investimenti pari a 250 milioni di euro. Il fondatore, Patrizio Podini, contro le aste al doppio ribasso: "Un massacro".



MD conferma le previsioni di crescita per il 2019: +10% rispetto all'anno precedente, portando così a 2,75 miliardi di euro le vendite nette del gruppo. L'andamento dovrebbe essere confermato anche per il 2020, anno in cui l'insegna fondata dal cavalier Patrizio Podini ha previsto un investimento di circa 250 milioni di euro per lo sviluppo. I dati sono stati presentati nel corso di una conferenza stampa presso il Four Seasons Hotel di Milano, andata in scena il 19 febbraio. L'evento è stato anche l'occasione di presentare il nuovo direttore commerciale della catena, Giuseppe Cantone. Campano, con esperienze professionali sia nel mondo dell'industria che della distribuzione, Cantone è stato tra gli artefici del successo del Viaggiator Goloso, insieme a Mario Gasbarrino, ex amministratore delegato di Unes/U2 supermercati.

MD è la seconda insegna del settore discount a capitale italiano, la terza per fatturato. Detiene una quota del retail discount del 16%. Conta oggi 780 punti vendita in tutta Italia, serviti da 8 centri logistici per la distribuzione. Il gruppo dà lavoro ad oltre 7mila dipendenti, con 550 nuove assunzioni previste nell'anno. L'insegna è al secondo posto delle migliori aziende campane in base alla recente ricerca di Pricewaterhouse-Coopers (Pwc).

Il piano di sviluppo 2020

Confermato il piano di sviluppo per il 2020, con l'apertura di oltre 40 nuovi punti vendita a format (32 diretti e 10 affiliati) su tutto il territorio nazionale, con superfici da 1.500/2.000 mq, a cui continuerà ad affiancarsi la ristrutturazione di centinaia di filiali. "Siamo molto soddisfatti di questi risultati", dichiara Patrizio Podini, "che premiano il nostro impegno quotidiano nell'offrire alla clientela prodotti di qualità a prezzo contenuto. Frutto di una strategia di investimento capillare su tutto il territorio nazionale che ci vede leader nel settore discount e ben radicati nei territori in cui investiamo. Un risultato così straordinario, però, non è solo il frutto di investimenti lungimiranti ma è un lavoro costante di tutta la squadra MD che ringrazio per l'impegno e per la condivisione dei nostri valori".

Nuovo polo logistico

Oggi il Gruppo detiene due sedi direzionali: quella storica, con i magazzini logistici del non food, a Gricignano di Aversa (Ce), e un'altra a Trezzo d'Adda, in provincia di Milano. Il Gruppo è attualmente impegnato nella realizzazione a Cortenuova (Bergamo) del più grande polo logistico in Italia nel canale discount che si estenderà per una superficie intorno ai 270mila mq. Per l'operazione è stato stanziato un

ANTONELLA CLERICI TESTIMONIAL

Tra le novità del 2020, anche l'esordio di MD sulle reti televisive nazionali con una campagna che vede protagonista Antonella Clerici, dal 2017 testimonial dell'azienda e pronta a ritornare in televisione da protagonista. Nel mese di febbraio, la nota conduttrice è stata protagonista di uno spot interamente ambientato in un supermercato MD, con l'obiettivo di far conoscere al grande pubblico televisivo cosa fa MD e, soprattutto, come lo fa. Colonna sonora è il celebre brano di Enzo Jannacci 'Vengo anch'io? No tu no!', che il figlio Paolo ha trasformato in 'Vengo anch'io? Sì tu sì!'. Antonella affianca la catena anche nel progetto digitale 'Casa MD', 12 video-ricette on air mensilmente a partire dal 20 febbraio.





investimento di 80 milioni di euro, destinato alla riqualificazione e alla ristrutturazione dell'area. La fine dei lavori è prevista nel 2021.

Sostenibilità al centro

Negli ultimi anni MD si è impegnata molto anche sul tema della sostenibilità con importanti investimenti e decisioni per salvaguardare l'ambiente. Già da maggio 2018, la catena ha introdotto nella sua flotta degli innovativi automezzi in cui non solo il gruppo motore è alimentato esclusivamente a metano LNG (liquido), ma anche il gruppo refrigerante della cella destinata alle merci funziona attraverso l'energia elettrica prodotta dallo stesso motore. Inoltre, nel 2019, in occasione dei 25 anni dell'insegna, sono stati adottati 23.850 pioppi necessari a neutralizzare le emissioni annue di 25 camion. Questo progetto continuerà per tutto il 2020. Altre buone pratiche riguardano l'efficientamento energetico dei punti vendita.

“Le aste al ribasso non costruiscono niente”

Dopo la presentazione dei dati e del piano di sviluppo, spazio alle domande dei giornalisti a Patrizio Podini. A tema, tra le altre questioni, la pratica delle aste al doppio ribasso, su cui il cavaliere ha commentato: “L'ho già dichiarato l'anno scorso in maniera chiara e netta. Non sono tanto le aste al doppio ribasso in sé,

che sono anche state inserite nella direttiva europea sulle pratiche sleali. Il problema è che si tratta di una pratica che può portare molti vantaggi economici a chi li persegue, ma in fin dei conti non costruisce niente. Mette solo in competizione diversi produttori, che poi la volta dopo dovranno scontrarsi ancora. Quindi è tutto un massacro. Direi che lavorare e confrontarsi, venendo nella nostra sede, parlando con i buyer di qualsiasi questione o problema, è sempre la cosa migliore”.

“Aldi? Il prezzo non può essere l'unico criterio”

Altro tema caldo è il rapporto con il gigante Aldi, da poco sbarcato in Italia. “Sono partiti e hanno fatto i loro progetti, forse in maniera spavalda pensavano di avere successo immediato, dato che sono il più grande discounter al mondo”, risponde Podini. “Già stiamo notando alcune migliorie rispetto ai primi negozi. Aldi diventerà per noi un competitor di primissimo livello e sarà una spina nel fianco per noi, per Lidl ed Eurospin. Ma il tema è che non è solo il prezzo che farà il risultato nei prossimi anni. Ci sono tanti altri elementi: la sostenibilità, la gentilezza, il rapporto con i fornitori, la specializzazione. Elementi dove Aldi – forse, e sottolineo forse – non riuscirà a raggiungere il nostro livello. Quindi cercheremo di competere come meglio faremo”.

I dipendenti del punto vendita di Nicolosi (Ct), inaugurato il 6 febbraio



THE EUROPEAN RETAIL GUIDE

La più importante e completa guida alla distribuzione europea. Tutte le catene suddivise per paese. Gli indirizzi, i siti, le mail, il management, la storia, i contatti per i fornitori, i brand distribuiti.

Per informazioni: info@tespi.net

Riforma dei reati tributari e responsabilità delle persone giuridiche: società nel mirino

1. Le novità introdotte dalla legge di conversione del Decreto Fiscale 2020.

lInnalzamento delle pene, abbassamento delle soglie di punibilità, introduzione della confisca per sproporzione, ampliamento della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche anche alle principali fattispecie tributarie, potenziamento degli strumenti cautelari applicabili a persone fisiche e giuridiche: queste le più rilevanti novità entrate in vigore con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, lo scorso 24 dicembre, della legge di conversione del Decreto Fiscale 2020 che ha realizzato un'importante, e per taluni aspetti controversa, riforma del sistema penale tributario.

Se l'obiettivo dichiarato è, infatti, quello di inasprire la risposta penale al fenomeno dell'evasione fiscale,

il rischio, evidenziato da molti commentatori, è quello di una risposta sanzionatoria destinata ad impattare in modo potenzialmente devastante sulla capacità stessa delle persone giuridiche di mantenere le condizioni necessarie per un'ordinaria continuità aziendale.

Basti pensare che, da oggi, società e imprese potranno essere sottoposte a sanzioni pecuniarie di rilevante entità (sino ad oltre 1 milione di euro per i casi più gravi) e a provvedimenti di sequestro e confisca che potranno tendenzialmente aggredire qualsiasi porzione del patrimonio sociale. Per talune fattispecie tributarie è poi prevista anche l'applicazione di misure interdittive quali il divieto di contrarre

con la pubblica amministrazione, l'esclusione da agevolazioni e finanziamenti, o la loro revoca se già concessi, ed il divieto di pubblicizzare beni o servizi.

La riforma si muove su due principali direttrici, che saranno esaminate separatamente nei successivi paragrafi: da un lato sono state, infatti, apportate significative modifiche al Decreto Legislativo 74 del 10 marzo 2000 che disciplina i reati tributari ed il relativo trattamento sanzionatorio applicabile alle persone fisiche, dall'altro è stato introdotto nel Decreto Legislativo 231 dell'8 giugno 2001 il nuovo articolo 25 quinquiesdecies che, come detto, ha esteso anche a tali reati la responsabilità amministrativa delle persone giuridiche.

2. Le modifiche al Decreto Legislativo 74 del 10 marzo 2000: inasprimento delle pene per i reati tributari e introduzione della confisca per sproporzione.

L'intervento sui reati tributari ha riguardato, innanzitutto, l'innalzamento delle cornici edittali e il contestuale abbassamento delle soglie di rilevanza penale dell'imposta evasa o degli elementi attivi sottratti all'imposizione. Mediante l'inserimento del nuovo articolo 12 ter è stata inoltre estesa anche ad alcune fattispecie tributarie l'applicabilità della "confisca per sproporzione" prevista dall'art. 240 bis del codice penale.

Quest'ultima è certamente una delle novità più discusse della recente riforma che ha così reso applicabile ad alcuni reati tributari un istituto che era stato originariamente pensato per contrastare l'accumulo di capitali di provenienza illecita da parte di organizzazioni criminali di stampo mafioso e la cui operatività era stata, sino ad oggi, limitata ad alcune fattispecie

di particolare gravità o, comunque, di rilevante allarme sociale.

La norma in commento stabilisce, infatti, che "nei casi di condanna o di applicazione della pena su richiesta delle parti ... è sempre disposta la confisca del denaro, di beni o delle altre utilità di cui il condannato non può giustificare la provenienza e di cui, anche per interposta persona fisica o giuridica, risulta essere titolare o avere la disponibilità a qualsiasi titolo in valore sproporzionato al proprio reddito, dichiarato ai fini delle imposte sul reddito, o alla propria attività economica".

Si tratta di una misura estremamente invasiva che, in caso di sentenza di condanna o di applicazione della

pena su richiesta delle parti, consentirà all'Autorità Giudiziaria non soltanto di procedere alla confisca, già prevista dall'art. 12 bis, del profitto del reato ma anche, in forza del nuovo art. 12 ter, di sottoporre a scrutinio l'intero patrimonio del contribuente e di confiscare ogni altra somma, bene o utilità, della quale lo stesso non possa o non sia in grado di giustificare la provenienza.

Quanto all'inasprimento del quadro sanzionatorio, la riforma ha poi innalzato le cornici di pena previste per le principali fattispecie tributarie ed ha contestualmente abbassato alcune soglie di rilevanza penale dell'imposta evasa o degli elementi attivi sottratti a tassazione, come sinteticamente indicato nella tabella intitolata "modifiche apportate al Decreto Legislativo 74 del 2000".

Modifiche apportate al Decreto Legislativo 74 del 2000: abbassamento delle soglie di punibilità e inasprimento delle pene a carico delle persone fisiche		
Fattispecie tributarie	Cornici edittali e soglie prima della riforma	Cornici edittali e soglie dopo la riforma
Art. 2. Dichiarazione fraudolenta mediante uso di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti.	da 1 anno e 6 mesi a 6 anni di reclusione.	da 4 a 8 anni di reclusione. È stato introdotto il nuovo comma 2 bis che mantiene la previgente cornice per i casi in cui gli elementi passivi fittizi siano inferiori a 100.000,00 euro.
Art. 3. Dichiarazione fraudolenta mediante altri artifici.	da un 1 anno e 6 mesi a 6 anni di reclusione.	da 3 a 8 anni di reclusione.
Art. 4. Dichiarazione infedele.	Da 1 a tre anni. Punibile oltre la soglia di euro 150.000 di imposta evasa ovvero di euro 3 milioni di elementi attivi sottratti a imposizione.	da 2 a 5 anni di reclusione. Punibile oltre la soglia di euro 100.000 di imposta evasa ovvero di euro 2 milioni di elementi attivi sottratti a imposizione.
Art. 5. Omessa dichiarazione.	da 1 anno e 6 mesi a 4 anni di reclusione.	da 2 a 5 anni di reclusione.
Art. 8. Emissione di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti.	da 1 anno e 6 mesi a 6 anni di reclusione.	da 4 a 8 anni di reclusione. È stato introdotto il nuovo comma 2 bis che mantiene la previgente cornice per i casi in cui l'importo indicato nelle fatture o nei documenti relativi ad operazioni inesistenti sia inferiore a 100.000,00 euro
Art. 10. Occultamento o distruzione di documenti contabili.	da 1 anno e 6 mesi a 6 anni di reclusione.	da 3 a 7 anni di reclusione.

Si tratta di modifiche non prive di conseguenze sul piano processuale e sostanziale.

Innanzitutto, a seguito dell'innalzamento della pena ad anni cinque per il reato di omessa dichiarazione risulta oggi possibile anche per questa fattispecie, oltre che per quelle di dichiarazione fraudolenta, di emissione di false fatture o altri documenti per operazioni inesistenti e di occultamento o di distruzione di documenti contabili, l'applicazione della misura cautelare della custodia in carcere.

L'innalzamento delle pene per le fattispecie da ultimo citate comporta, inoltre, rilevanti modifiche anche sul piano della prescrizione che risulta oggi fissata, in virtù del combinato disposto di cui agli artt. 157 c.p. e 17, co. 1 bis del D. Lgs. 74 del 10 marzo 2000 e fatti salvi eventuali eventi interruttivi, in 10 anni e 8 mesi per i reati puniti con la reclusione fino a 8 anni (dichiarazione fraudolenta ex art. 2 e 3 ed emissione di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti ex art. 8) e in 9 anni e 4 mesi per i reati puniti con la reclusione sino a 7 anni (oc-

cultamento o distruzione di documenti contabili).

Il generale innalzamento del minimo delle cornici edittali è destinato ad incidere in modo significativo anche sul meccanismo del patteggiamento, la cui ammissibilità resta comunque subordinata alla integrale estinzione del debito tributario (art. 13 bis, co.2, D. Lgs. 74 del 10 marzo 2000), per accedere al quale dovranno necessariamente "mettersi sul piatto" pene più alte di quelle applicabili prima della riforma in commento.

Innalzamento delle pene, abbassamento delle soglie di punibilità, introduzione della confisca per sproporzione, ampliamento della responsabilità amministrativa anche alle principali fattispecie tributarie, potenziamento degli strumenti cautelari applicabili a persone fisiche e alle società: queste le più rilevanti novità del Decreto Fiscale 2020.

Chi è l'Avvocato Luciano Pizzi

Avvocato penalista del Foro di Milano e Membro di Organismi di Vigilanza di importanti società italiane, si occupa di diritto penale dell'economia e delle imprese sin dall'inizio della sua carriera. Insieme all'avvocato Giuseppe Alamia ha fondato A&P Legal Studio Alamia Pizzi Penalisti Associati (www.aeplegal.com), Studio specializzato nel diritto penale d'impresa che assiste persone fisiche e giuridiche coinvolte in procedimenti penali e che presta consulenza preventiva in materia penale a società ed enti su tutto il territorio nazionale.

3. Inclusione dei reati tributari nel catalogo dei reati presupposto della responsabilità amministrativa degli enti per illeciti amministrativi dipendenti da reato.

Ulteriore elemento di assoluta novità è rappresentato dall'introduzione, a quasi vent'anni dall'entrata in vigore del Decreto Legislativo 231 del 2001, di alcune fattispecie tributarie nel catalogo dei reati per i quali è prevista la responsabilità amministrativa degli enti e delle persone giuridiche.

Si tratta di un intervento che non risponde soltanto ad alcuni degli obblighi sanciti dalla Direttiva 2017/1731 in materia di tutela penale degli interessi finanziari dell'Unione Europea (Direttiva PIF), ma che raccoglie anche le critiche e le sollecitazioni da tempo avanzate da dottrina e giurisprudenza le quali non avevano mancato di evidenziare i profili di irrazionalità connessi alla mancata inclusione dei reati tributari, per definizione commessi nell'interesse o a vantaggio dell'ente, tra quelli previsti dal citato Decreto.

Sul punto le Sezioni Unite della Suprema Corte di Cassazione avevano, infatti, già avuto modo di rilevare "come la stessa logica che ha mosso il legislatore nell'introdurre la disciplina sulla responsabilità amministrativa degli enti finisca per risultare non poco compromessa proprio dalla mancata previsione dei reati tributari tra i reati presupposto del D. Lgs. 231 del 2001 considerato

che, nel caso degli enti, il rappresentante che ponga in essere la condotta materiale riconducibile a quei reati non può che aver operato proprio nell'interesse o a vantaggio dell'ente" e di segnalare come tale lacuna, escludendo l'applicabilità della confisca per equivalente alle persone giuridiche (e limitandola alle sole persone fisiche), depotenziasse la portata di tale misura in quanto "è possibile, attraverso l'intestazione alla persona giuridica di beni non direttamente riconducibili al profitto di reato, sottrarre tali beni alla confisca per equivalente, vanificando o rendendo più difficile la possibilità di recupero di beni pari all'ammontare del profitto del reato, ove lo stesso sia stato occultato e non vi sia disponibilità in capo agli autori del reato" (Cass. Sez. U. n. 10561 del 30.01.2014).

Con la riforma in commento il Legislatore ha dunque inteso, secondo quanto espressamente dichiarato nella relazione introduttiva alla legge di conversione, "colmare un vuoto di tutela degli interessi erariali" estendendo anche alle principali fattispecie tributarie la responsabilità amministrativa delle persone giuridiche e rendendo applicabile anche a queste ultime la confisca diretta o per equivalente del profitto dei reati tributari.

Per comodità di lettura si riportano in un'apposita tabel-

la le fattispecie tributarie per le quali è oggi prevista la responsabilità amministrativa di società ed enti e le relative sanzioni pecuniarie stabilite dal Decreto Legislativo 231 del 2001. Ai fini di una miglior comprensione si segnala che le sanzioni sono determinate secondo il sistema delle quote previsto dall'art. 10 del citato Decreto, in base al quale "le sanzioni pecuniarie sono applicate per quote in numero non inferiore a 100 e non superiore a 1.000" e a mente del quale "l'importo di una quota è compreso tra un valore minimo di euro 258 ed un massimo di 1.549". Per ciascun reato si procederà ad indicare anche la sanzione pecuniaria massima applicabile, salvo contestazione dell'aggravante di cui all'art. 25 quinquiesdecies, co.2, la quale prevede un aumento di un terzo della sanzione pecuniaria nei casi in cui l'ente abbia conseguito un profitto di rilevante entità.

Sempre sotto il profilo sanzionatorio va inoltre segnalato che l'ultimo comma del nuovo articolo 25 quinquiesdecies prevede anche l'applicazione, a carico dell'ente, delle sanzioni interdittive del divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, dell'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi o sussidi (o la revoca di quelli già concessi) nonché del divieto di pubblicizzare beni o servizi.

Modifiche apportate al Decreto Legislativo 231 del 2001: introduzione della responsabilità amministrativa di società ed enti per le principali fattispecie tributarie e relative sanzioni pecuniarie	
Fattispecie tributarie ex Decreto Legislativo 74 del 2000.	Sanzioni pecuniarie previste dal Decreto Legislativo 231 del 2001*
Art. 2, co.1. Dichiarazione fraudolenta mediante uso di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti (importi oltre 100.000,00 euro).	fino a 500 quote (774.500,00 euro)
Art. 2, co.2 bis. Dichiarazione fraudolenta mediante uso di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti (importi sino a 100.000,00 euro).	fino a 400 quote (619.600,00 euro)
Art. 3. Dichiarazione fraudolenta mediante altri artifici.	fino a 500 quote (774.500,00 euro)
Art. 8, co.1. Emissione di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti (importi oltre 100.000,00 euro).	fino a 500 quote (774.500,00 euro)
Art. 8, co.2 bis. Emissione di fatture o altri documenti per operazioni inesistenti (importi sino a 100.000,00 euro).	Fino a 400 quote (619.600,00 euro)
Art. 10. Occultamento o distruzione di documenti contabili.	Fino a 400 quote (619.600,00 euro)
Art. 11. Sottrazione fraudolenta al pagamento di imposte.	Fino a 400 quote (619.600,00 euro)

4. Probabili conseguenze della riforma sul quadro sanzionatorio applicabile in caso di reati tributari commessi nell'interesse o a vantaggio dell'ente.

Alla luce delle novità introdotte dalla recente riforma, dunque, un medesimo fatto di evasione, se commesso nell'interesse o a vantaggio dell'ente, potrà dar luogo ad uno scenario procedimentale e sanzionatorio tutt'altro che di facile gestione nel quale:

- **la persona fisica** potrà essere sottoposta a pene detentive e a misure di confisca, sia per equivalente che per sproporzione, che potranno aggredire non soltanto la quota di patrimonio corrispondente al profitto del reato tributario, ma anche ogni ulteriore porzione di patrimonio della quale il contribuente non possa giustificare la provenienza.
- **la persona giuridica** potrà essere sottoposta, oltre alla condanna in sede tributaria al pagamento dell'imposta evasa, delle sanzioni amministrative e degli interessi, anche ad un procedimento penale all'esito del quale potranno esserle applicate sanzioni pecuniarie sino a 774.500 euro (ovvero sino ad 1 milione di euro in caso di profitto di rilevante entità), oltre a sanzioni interdittive e a provvedimenti di confisca, anche per equivalente, di importo pari al profitto del reato tributario.

Si tratta di misure che, come detto in premessa, paiono certamente idonee ad incidere in modo potenzialmente devastante sulla capacità stessa della persona giuridica di mantenere le condizioni necessarie ad una ordinaria continuità aziendale.

Si comprende, pertanto, come sia diventato oggi più che mai cruciale, per le persone giuridiche, dotarsi di un efficace modello di organizzazione gestione e controllo (ovvero, se già adottato, procedere all'aggiornamento dello stesso al fine di renderlo idoneo a prevenire anche le fattispecie di recente introduzione) nonché di un organismo di vigilanza dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo in grado di vigilare efficacemente sul funzionamento e sull'osservanza del modello.

Solo a tali condizioni sarà possibile per l'ente, a fronte di una elusione fraudolenta del modello, invocare e veder riconosciuta l'efficacia esimente degli sforzi adottati ed evitare così l'applicazione delle misure sanzionatorie e di confisca oggi previste dal Decreto Legislativo 231 del 2001 anche per i reati tributari. L'articolo 6 del Decreto in parola prevede, infatti, una forma di esonero della

responsabilità per l'ente che dimostri di aver adottato ed efficacemente attuato, prima della commissione del fatto illecito, un modello di organizzazione e di gestione idoneo a prevenire reati della stessa specie di quello verificatosi, nonché di aver affidato il compito di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza di tale modello ad un organismo dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo.

Da ultimo, merita di essere segnalato come l'importanza e la necessità di procedere ad un aggiornamento dei modelli nel senso poc'anzi indicato sia stata recentemente evidenziata anche dalla stessa Suprema Corte che, nella Relazione pubblicata dall'Ufficio del Massimario a seguito dell'entrata in vigore della legge di conversione del Decreto Fiscale, non ha mancato di sottolineare che "a seguito della riforma in esame, le persone giuridiche che adottano un modello organizzativo ai sensi del D. Lgs. n. 231 del 2001 devono aggiornarne i contenuti, al fine di implementare efficaci sistemi di gestione del rischio fiscale ed evitare la relativa sanzione" (Corte di Cassazione, Ufficio del Massimario e del Ruolo, Relazione n.3/2020).

guida buyer / schede prodotto

Febbraio/marzo 2020

NEWLAT FOOD
www.newlat.it



Nome prodotto
Tagliatelle Delverde pasta di grano duro integrale biologico 100 % italiano

Breve descrizione del prodotto
La pasta Delverde nasce a Fara San Martino (Ch) direttamente nel cuore della Maiella da acqua di sorgente purissima e grano duro integrale biologico 100% italiano. Trafilata al bronzo, lavorata a basse temperature ed essiccata lentamente offre elevata qualità e gusto, oltre a tante trafile tra cui le speciali tagliatelle a nido in confezione a tubo.

Packaging
Tubo da 250 g.

Shelf life
24 mesi.

FARMO
www.farmo.com



Nome prodotto
Solare – Lasagne di riso integrale

Breve descrizione del prodotto
Lasagne di riso integrale, naturalmente senza glutine – richiedono pre-cottura di 6 minuti.

Packaging
300 g - astuccio.

Shelf life
36 mesi.

LA FINESTRA SUL CIELO
www.lafinestrasulcielo.it



Nome prodotto
Antica Memoria - Fusilli di timilia integrale bio

Breve descrizione del prodotto
Antica memoria (marchio registrato) è garanzia di tradizione, qualità e italianità, un marchio dedicato a produzioni cerealicole italiane regionali di nicchia. Questa linea di pasta è realizzata con grano duro di Timilia, un grano antico dalle proprietà uniche, per avere in tavola il sapore autentico della pasta realizzata secondo le migliori tradizioni.

Packaging
500 g in bobina con etichetta.

Shelf life
36 mesi.

PASTIFICIO GRAZIANO
www.pastificiograziano.it



Nome prodotto
Fusilli trafiletti al bronzo

Breve descrizione del prodotto
Formato tipico della gastronomia irpina, è il fiore all'occhiello tra i prodotti proposti dal pastificio Graziano. Per la sua produzione viene utilizzata semola di grano duro 100% italiana proveniente da Campania e Puglia e acqua sorgiva sottoposta a trattamento di ultra filtrazione in grado di rimuovere o ridurre la presenza di cloro e di metalli pesanti. Trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperatura per circa 24/48 ore su telai in celle statiche. Tutti questi fattori conferiscono alla pasta le seguenti caratteristiche: una particolare rugosità che aumenta notevolmente la capacità di assorbimento dei condimenti, sempre al dente, elastica e ben digeribile.

Packaging
500 g. Confezione in film stampato accoppiato con carta Kraft Monopatinata 40 g con primer di protezione.

Shelf life
Due anni.

PASTIFICIO RANA
www.giovanrirana.it



Nome prodotto
Rana - Sfogliavolo Mozzarella e 'Nduja

Breve descrizione del prodotto
Sfogliavolo è il perfetto incontro tra un sottile velo di pasta e un ripieno generoso e sorprendente. In questa nuova ricetta la caratteristica nota piccante della 'Nduja si unisce alla morbidezza e cremosità della mozzarella per offrire un'intrigante esperienza di gusto.

Packaging
Sacchetto da 250 g.

ANTICO PASTIFICIO ROSETANO
www.verrigni.com



Nome prodotto
Spaghettoni affumicato

Breve descrizione del prodotto
Spaghettoni con delicato sentore di fumo, aromatizzato con aromi naturali.

Packaging
500 g cellophane.

Shelf life
Tre anni.

LA PASTA DI CAMPOFILONE
DI MARILUNGO GIOVAMBATTISTA & C.
www.pastamarilungo.it



Nome prodotto
Maccheroncini di Campofilone Igp

Breve descrizione del prodotto
Pasta all'uovo tipica del territorio.

Packaging
250 g su cartoni da 16 astucci da 250 g.

Shelf life
24 mesi.

ANTONIO AMATO
marchio del Pastificio Di Martino Gaetano & F.lli
www.antonioamato.it



Nome prodotto
Pasta fresca ripiena Antonio Amato

Breve descrizione del prodotto
Antonio Amato presenta la pasta fresca ripiena. Un ricco ripieno di ingredienti italiani, Dop e Igp, racchiuso da una sfoglia delicata, preparata con uova fresche 100% italiane provenienti da galline allevate a terra. I formati variano dagli gnocchi, ai ravioli, ai tortellini, ai tortelloni, ai cappelletti inclusa una linea leggera, preparata con una percentuale minore di grassi rispetto alla media della pasta ripiena più venduta sul mercato; pronti da gustare in pochi minuti.

Caratteristiche
Senza glutammato, senza olio di palma e colza, le ricette sono semplici e legate al territorio con quel tocco di creatività mediterranea che da sempre contraddistingue il marchio salernitano.

Packaging
250 g – Doypack con sistema apri e chiudi salva freschezza.

Shelf life
60 gg.

PASTIFICIO IL MULINO DI GRAGNANO
www.ilmulinodigragnano.it



Nome prodotto
Pasta di gragnano Igp
Breve descrizione del prodotto
Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo secondo la tradizione del territorio di Gragnano, essiccata a lenta e a basse temperature.
Packaging
Astuccio cartonato in poliaccoppiato alimentare.
Shelf life
Due anni.

SUDALIMENTA - TIBERINO



Nome prodotto
Pappardelle all'uovo con funghi porcini
Breve descrizione del prodotto
Le Pappardelle all'uovo ad alto spessore incontrano tutto il gusto e il profumo dei migliori funghi porcini in un connubio di gusto semplicemente divino.
Packaging
200 g + confezione trasparente sottovuoto.
Shelf life
24 mesi.

PASTIFICIO DEI CAMPI
www.pastificiodeicampi.it



Nome prodotto
Campotti, pasta di gragnano Igp
Breve descrizione del prodotto
I Campotti sono un formato esclusivo del Pastificio dei Campi, ideato dal designer Mauro Olivieri. La loro forma particolare che rimanda a un otto è particolarmente adatta a raccogliere sughi di vario tipo. Nel 2014 questo formato ha vinto la Menzione d'Onore alla XXIII edizione del premio Compasso d'Oro dell'Adi (Associazione per il disegno industriale).
Packaging
500 g, packaging in cartone alimentare confezionato a mano.
Shelf life
Due anni.

PASTIFICIO BARADELLO
www.pastificiobaradello.it



Nome prodotto
Torcette bio Senatore Cappelli
Breve descrizione del prodotto
Pasta biologica ottenuta da grano italiano Senatore Cappelli, essiccata a basse temperature e trafilata al bronzo.
Packaging
500 g – sacchetto a fondo quadro interamente riciclabile potendo separare la carta dal film plastico.
Shelf life
3 anni dalla data di produzione.

ANTICO PASTIFICIO SANNITA
www.pastaisanniti.it



Nome prodotto
Papaline stregate
Breve descrizione del prodotto
Pasta di semola di grano duro italiano, trafilata in bronzo e aromatizzata al liquore Strega.
Packaging
500 gr – busta neutra e cavallotto.
Shelf life
24 mesi.

FIOR DI CAMPO
www.pastaorobio.it



Nome prodotto
Pasta Orobio
Breve descrizione del prodotto
Pasta prodotta con grano duro biologico, proveniente dalle 'terre' di Puglia e Basilicata, da Maestri Pastai di antica tradizione. Trafilata al bronzo, viene essiccata molto lentamente a bassissime temperature in modo da preservare il valore nutritivo e le proprietà organolettiche, profumo e gusto, della semola. E' un prodotto completamente privo di micotossine. Non avendo nessun tipo di residuo e non essendo sottoposta a processi industriali ed alte temperature, la pasta Orobio risulta molto digeribile, adatta anche a coloro che presentano disturbi da alimenti derivati da cereali.
Packaging
Disponibili 15 formati da 500 g di cui 13 anche da 300 g.
Shelf life
2 anni.

L'ANTICA MADIA
www.anticamadia.com



Nome prodotto
Tagliatelle all'uovo
Breve descrizione del prodotto
Pasta all'uovo lavorata con un'alta percentuale di uova nell'impasto, essiccata a basse temperature per 20-22 ore.
Packaging
250 g – sacchetto e astuccio in carta.
Shelf life
36 mesi.

ARTUSI PASTIFICIO ITALIANO
www.pastificioartusi.com



Nome prodotto
Artusini sottili al prosciutto crudo
Breve descrizione del prodotto
Cappelletti con sfoglia sottile trafilata al bronzo (cottura 1 minuto), prodotto con farina 00 '2 passi', semola di grano duro di origine italiana e uova fresche da galline allevate a terra di categoria A, ripieni con prosciutto crudo.
Packaging
250 g - 1000 gr.
Shelf life
50 gg.



dal 1880



Riseria Vignola Giovanni S.p.A.
Corso Dante 24, Balzola (AL) - 0142 804135
www.risovignola.it

140°
ANNIVERSARIO