

De Matteis Agroalimentare innova il processo produttivo con una nuova tecnologia

# Pasta pedinata agli infrarossi

## Composizione ed essiccazione monitorate passo passo

DI ANDREA SETTEFONTI

**T**ecnologia e innovazione anche per la produzione di pasta. De Matteis Agroalimentare ha inaugurato la prima linea produttiva al mondo con la tecnologia **PastaSense™** ideata dal gruppo svizzero **Bühler**. Una innovazione che permette di effettuare il monitoraggio automatico della composizione della pasta e della sua cinetica

remoto, di tutte le informazioni registrate. Tradizionalmente il controllo della pasta durante la fase di essiccazione viene fatto manualmente, con campionamenti periodici a distanza di diverse ore, e anche le materie prime vengono controllate in pastificio prevalentemente a campione. La linea ad alta innovazione tecnologica si inserisce nello stabilimento di Flumeri (Av) dove sono presenti 12 linee di produzione e un mulino



La nuova linea Bühler con tecnologia PastaSense™

di essiccazione con il controllo del processo in modo costante attraverso sistemi a raggi infrarossi, posizionati in corrispondenza dell'alimentazione della materia prima, così come lungo l'intero processo di essiccazione (nelle fasi di pre-essiccazione, essiccazione, stabilizzazione, raffreddamento). PastaSense™ analizza parametri fondamentali quali la puntatura delle materie prime, il contenuto di umidità, di ceneri ed il colore del prodotto, garantendone la conformità agli standard in ogni momento, grazie a controlli effettuati ogni 3 secondi. Il nuovo procedimento è utile anche per la tracciabilità grazie all'archiviazione, accessibile anche da

interno. «In un mercato sempre più attento ed esigente, è fondamentale poter contare su un prodotto controllato e senza sorprese in grado di esaltare la qualità della pasta italiana», commenta **Marco De Matteis**, amministratore delegato di De Matteis Agroalimentare. Nel 2019 l'azienda campana ha investito 16 milioni di euro per lo sviluppo che hanno portato ad un incremento del 30% della produzione per un fatturato di 150 milioni di euro, il 70% da export. Con questa nuova linea, che da sola produce 3.200 kg di pasta all'ora, De Matteis ha una capacità produttiva di oltre 150mila tonnellate all'anno.

—© Riproduzione riservata—

## Biologico, Roveda lancia un nuovo brand

«Dopo questi anni di incubazione, adesso è il momento del vero grande sviluppo del biologico. Che deve però ritrovare l'idea primordiale, ovvero quella di essere una scelta di vita». A dirlo è **Marco Roveda**, fondatore di **Lifegate** e tra i primi in Italia a credere nel bio con **Fattorie Scaldasole**. «C'è una buona probabilità di un grande sviluppo per il settore perché il mondo chiede bio, chiede controlli e tutele. Ogni settimana 2 mila persone muoiono per problemi legati alla qualità dell'aria e la gente pretende consapevolezza, chiede attenzione, si preoccupa». Ecco perché «il biologico deve essere una scelta di vita e non essere considerata semplicemente una referenza. Produco bio in quanto voglio rispettare la natura, l'uomo, gli animali, perché voglio un pro-

dotto senza pesticidi. E non perché sia una moda, perché il mercato me lo chiede». Roveda, che nel 2000 ha fondato **Lifegate** con l'obiettivo di diffondere i valori dell'etica, il rispetto dell'uomo e dell'ecosistema, è recentemente tornato nel mondo dell'agroalimentare con un nuovo brand, «**Marco Roveda pioniere del biologico**», un marchio che contiene quelli che l'imprenditore milanese i cinque elementi identificativi della nuova frontiera del cibo, la **Total Quality**: accessibilità del prodotto, qualità e bontà, bellezza e design, sicurezza e quindi biologico, etica e sostenibilità. Cinque elementi che per Roveda iniziano il loro percorso negli anni Sessanta per arrivare a oggi. «Si è assistito ad un progressivo cambiamento delle esigenze. Dal problema di portare la merce alla distribuzione, al dare qualità, fin al bello anche nel packaging per arrivare alla consapevolezza ambientale e all'attuale concetto di etica, rispetto dell'uomo e dell'ambiente. Ogni decennio ha aggiunto un nuovo elemento».

**Andrea Settefonti**

—© Riproduzione riservata—

Marco Roveda

ItaliaOggi

## Agricoltura Oggi

IL PRIMO GIORNALE DEGLI IMPRENDITORI, DEGLI OPERATORI E DEI PROFESSIONISTI DELLA TERRA E DELL'AGROINDUSTRIA

**Tutti i mercoledì** offre agli operatori del mondo agricolo la più completa panoramica sulle novità, le prospettive e i problemi del settore primario, delle imprese di produzione e trasformazione agricola e dei consulenti del settore.

Abbonamento  
annuale  
a soli **€49,00**  
anziché €104,00



ABBONATI SUBITO SU

[www.classabbonamenti.com/abbonamento-italia-oggi-edizione-settimanale](http://www.classabbonamenti.com/abbonamento-italia-oggi-edizione-settimanale)

Numero Verde  
**800.822195**



## Kit per scovare i pesticidi in cibo, acqua e terreni

Un kit per scoprire i pesticidi in alimenti, acqua e terreni. Si chiama **Biopard** e consente di rilevare la presenza di sostanze chimiche senza dover aspettare l'esito di lunghe analisi. **Biopard** è un kit basato su sensori associato ad un rivelatore elettrochimico ed è in grado di dare una risposta attendibile nel giro di 15 minuti. Nasce nel 2004 all'interno dell'incubatore dell'**Università di Firenze** grazie alla start-up **Ecobioservices and Researches** di Sesto Fiorentino (Fi) che ha allo studio anche un sistema per la rilevazione degli ogm. **Biopard - Pesticide Analytical Remote Detector**, già in commercio al prezzo di 300 euro, contiene un set di reagenti che consente di effettuare 50 analisi su campioni reali attraverso una minima manipolazione. Il rivelatore è un misuratore elettrochimico portatile a batteria a controllo remoto, che può essere gestito con tutti i dispositivi portatili dotati di connessione wi-fi. Per gestirlo è sufficiente accedere direttamente alla pagina Web del rivelatore, senza la necessità di installare alcun software. **Biopard** fornisce una valutazione del livello di contaminazione dovuto alla presenza del 90% dei pesticidi presenti sul mercato. Per il funzionamento è sufficiente prelevare un pezzo di alimento o di terreno, inserirlo in una fialetta insieme ai reagenti, agitare versare il liquido in una striscia reagente che viene analizzata dal rivelatore portatile. Il kit è stato realizzato con la collaborazione di **Marco Mascini**, professore dell'ateneo fiorentino.

**Arturo Centofanti**

—© Riproduzione riservata—