

L'APPAFRE

L'Associazione Produttori Pasta Fresca (APPAFRE), costituitasi nel febbraio del 2002 a Milano, presso la sede della Rappresentanza della Commissione Europea, è presieduta da Fabio Fontaneto (recentemente nominato membro del Consiglio Nazionale di CNA e chiamato a presiederne il settore delle farine e delle paste alimentari) e riunisce produttori artigiani e della piccola e media impresa di pasta fresca e gnocchi. L'importante lavoro svolto, nel corso degli anni, per tutelare gli interessi della categoria di produttori rappresentata, ha permesso ad APPAFRE di diventare un autorevole interlocutore per il dipartimento preposto del Ministero delle Attività Produttive. L'affiliazione poi a CNA Alimentare Nazionale, che risale al 2004, ha ulteriormente accresciuto rappresentatività e influenza dell'associazione, chiamata in diverse occasioni, nel corso del 2005, a dar voce ai produttori dell'artigianato in trasmissioni televisive sulle reti pubbliche. Durante il 2005 è stata intensificata l'attività istituzionale di servizio agli associati, attraverso numerose consulenze di carattere tecnico e legale. Nel corso dello stesso anno, dopo un lungo lavoro di ricerca e sperimentazione, ha trovato compimento un progetto di grande rilevanza, promosso



Fabio Fontaneto, presidente di APPAFRE



Luigi Pelosini, segretario di APPAFRE

dall'associazione in collaborazione con CNA di Novara e col sostegno della Regione Piemonte, che ha portato alla realizzazione di un sistema informatico di tracciabilità alimentare, appositamente studiato per rispondere alle esigenze dei produttori artigianali e della piccola e media impresa. Sempre in tema di tracciabilità, notevole e capillare è stata l'azione di APPAFRE a sostegno dei pastai asso-

ciati per la nuova etichettatura. «Per il 2006», rivela Luigi Pelosini, Segretario generale di APPAFRE, «ci siamo già assunti l'impegno di promuovere, insieme a Coldiretti e con il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, una filiera tutta italiana per la produzione di farine e semole di alta qualità particolarmente adatte per la pasta fresca, con l'obiettivo di produrre le nostre specialità con materie prime al cento per cento italiane. La recente vicenda del grano canadese contaminato da ocratossina ci stimola a fare bene e presto perché la salute dei consumatori è una priorità assoluta». L'Associazione Produttori Pasta Fresca L'Associazione Produttori Pasta Fresca (APPF), costituitasi nel marzo del 1989, ha sede a Padova ed è presieduta da Giovanni Rana; conta attualmente 25 associati tra piccoli, medi e grandi produttori di pasta fresca e gnocchi confezionati, distribuiti su tutto il territorio nazionale. Le quote di mercato dell'associazione superano l'80% in Italia e risultano piuttosto rilevanti, nonché in crescita, in Europa. In Italia APPF ha svolto, agli inizi, un ruolo rilevante per la creazione della normativa sulla pasta fresca, promuovendo l'iter legislativo anche mediante numerosi convegni di studio ed avvalendosi della stretta collaborazione degli enti tecnici e di controllo. APPF è membro attivo, fin dal 1992, della ECFF (European Chilled Food Federation), organismo tecnico-normativo che annovera al suo interno grandi associazioni, come l'inglese CFA (Chilled Food Association) ed il SYNAFAP (Sindacato dei produttori di piatti pronti in Francia) ed altri ancora. ECCF pubblica le Linee Guida per la produzione igienica degli alimenti refrigerati. Una prima edizione tradotta in italiano a cura di APPF è già apparsa nel 1997; la seconda edizione, aggiornata con le disposizioni del "pacchetto igiene", è in via di definizione e sarà distribuita agli associati prima del giugno 2006. In sede ECCF, dove è in corso una catalogazione delle temperature di refrigerazione degli alimenti freschi commercializzati sui mercati europei, sarà a breve presentata a cura di APPF una Guideline per lo gnocco fresco, intendendosi per tale il prodotto che necessita di conservazione a temperatura di refrigerazione. Nel solco ormai tradizionale di ricerca finalizzata al miglioramento qualitativo, APPF si è fatta promotrice, nel contesto di Ipack-Ima 2006, del convegno «Safe Food» dedicato alla pasta fresca, con gli importanti contributi del dott. Fabio Zanasi dell'Istituto Superiore di Sanità ed del prof. Bruno De Cindio dell'Università di Calabria. De segnalare infine che APPF ha dato il via ad uno studio volto a modificare il coefficiente 0,145 stabilito dalla normativa vigente come valore minimo di steroli per le paste all'uovo. (lp)