

# A tutela degli interessi di una categoria troppo ignorata

QUESTO È IL PRINCIPALE MOTIVO CHE HA PORTATO, IL 28 FEBBRAIO SCORSO A MILANO, ALLA COSTITUZIONE DELL'A.P.Pa.FRE. CHE RIUNISCE I PRODUTTORI DI PASTA FRESCA DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA IN GRADO DI ABBINARE L'ALTA TECNOLOGIA CON LA TRADIZIONE ARTIGIANALE

**L'**associazione è nata dall'impegno di 18 aziende (per un totale di quasi 600 dipendenti) e vuole tutelare gli interessi dei produttori di pasta fresca da vendersi sfusa, presenti sul mercato nazionale ed europeo con prodotti di altissima qualità dalle caratteristiche organolettiche che esaltano la tipicità della migliore tradizione pasta italiana e che rappresentano il vero made in Italy riconosciuto ed apprezzato.

I soci fondatori, provenienti da ogni parte d'Italia, hanno dato vita a una libera associazione che conta di ampliare considerevolmente il numero degli iscritti in quanto i soci fondatori hanno dimostrato con fatti concreti di essere in grado di tutelare la categoria.

Prova ne è la recente approvazione dell'art.36 della legge comunitaria 2001 che ha eliminato un vincolo temporale di cinque giorni per la commercializzazione dei nostri prodotti, contrastante la normativa comunitaria, restituendo soprattutto dignità alle imprese che hanno sempre lavorato con la consapevolezza di vendere un prodotto

alimentare di alta e raffinata gastronomia a totale garanzia del consumatore. L'associazione fornirà anche servizi di documentazione e informazione proponendo inoltre seminari specifici e tematici propri della categoria.

L'A.P.Pa.Fre. non esercita attività commerciale e non ha scopo di lucro.

Tecnologie Alimentari ha incontrato il presidente dell'associazione, Fabio Fontaneto.

## Come è composto il mercato della pasta fresca?

Il mercato della pasta fresca consta sostanzialmente di tre macro famiglie di produttori:

- pasta fresca preconfezionata
- pasta fresca da vendersi sfusa, organizzati su scala industriale,
- botteghe con rivendita diretta di pasta fresca da vendersi sfusa.

Gli associati di A.P.Pa.Fre. rientrano sostanzialmente nella prima e seconda categoria, con alcuni che toccano anche il prodotto surgelato.

## Qual è la tipologia dell'associato A.P.Pa.Fre.?



L'associato tipo è un'azienda ben strutturata sia in ambiti produttivi, che commerciali che distributivi. La G.D.O. seleziona solo le nostre aziende previa severi audit ispettivi per rivendere il prodotto nei propri banchi di gastronomia. I produttori sono tenuti a produrre nel pieno rispetto di tutta la normativa nazionale e comunitaria, nella fattispecie attua il proprio Piano di Autocontrollo (sistema HACCP) in modo completo e non nella forma ridotta come la legge consente alle botteghe artigianali, inoltre spesso gli associati sono dotati di Certificazioni di Qualità UNI EN ISO 9002 (VISION 2000). L'associato tipo spesso è dotato di bollo CEE (per prodotti a base di carne, latte e derivati, pesce), pertanto

deve sottostare a controlli igienici molto severi con un Piano di Autocontrollo in atto già prima dell'entrata in vigore del sistema HACCP del 1997 col D.Lgs. 155. Spesso le aziende associate sono dotate di Responsabili Assicurazione Qualità, laboratori di analisi interni, staff coordinati per la Ricerca e Sviluppo.

Considerate le moli produttive degli associati, vengono selezionate le migliori materie prime reperibili sul mercato previo audit verso il fornitore, consentendo di rispettare le formulazioni che la tradizione pastaia prevede nella massima garanzia della salubrità del prodotto finito.

L'utilizzo di sistemi di controllo sul processo (temperature, pressioni, pH, umidità %, a<sub>w</sub>, acidità) assieme ai sistemi che le tecnologie consentono (pastorizzazioni, confezionamento in atmosfera protettiva), so-

## Il primo Consiglio Direttivo

Fabio Fontaneto (presidente)

Piero Olivato

Daniele Lombardelli

Luciana Colosio

Francesco Andriola

Luigi Pelosini (segretario)

Giorgio Zatelli (revisore dei conti)

Marino Cornali (revisore dei conti)

Ermanno Barosi (revisore dei conti)

no ulteriori elementi che consentono di conservare il prodotto nei termini previsti per legge.

## Chi è il cliente dei vostri associati?

La produzione delle aziende associate viene commercializzata nella GDO (banco della gastronomia), nella ristorazione e nelle attività di gastronomia.

La sede legale e operativa dell'associazione è a Fontaneto d'Agogna (NO) in località Molino Marco, 20.

