

### La Giornata Tecnica ANTIM

Innovazione, qualità e stoccaggio: ecco i punti cruciali del comparto molitorio che saranno affrontati nel corso della Giornata Tecnica ANTIM. L'Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria ha, infatti, scelto il "contenitore" offerto da PastaTrend per passare sotto la lente d'ingrandimento il filo conduttore della produzione di semole e farine.

"Dal frumento alla pasta". Insomma, la Giornata Tecnica ANTIM analizzerà tutta la filiera grano duro-pasta.

I lavori sono in calendario per sabato 24 aprile, a partire dalle 9.15, con la relazione introduttiva del Presidente, Maurizio Monti. "La qualità della produzione di frumento e lo stoccaggio differenziato nella realtà italiana" sarà l'argomento trattato da Daniela Sgrulletta del Cra.

Gianluca Allodi, Responsabile molini a grano duro della Barilla, parlerà, invece, delle dinamiche della filiera in relazione alla qualità della materia prima: "Dal grano alla pasta. La qualità della semola in funzione del suo impiego".



"Materie prime ed essiccazione: come intervenire sui parametri che influenzano la qualità della pasta" sarà il tema trattato da Armando Ba-

rozzi, Direttore tecnico ricerca e sviluppo del gruppo Fava Spa. Infine, Justo Bonetto, Segretario dell'Associazione Produttori Pasta Fresca. ■

