

TECNICA MOLITORIA

75

1950
2025

sili - molini - mangimifici - pastifici



BORGHI

INDUSTRIAL EQUIPMENT

*Il nostro obiettivo...
costruire realtà!*



ENGINEERING-PRODUCTION-SERVICE

since
1948



Borghi Group



borhigroup.melara



Borghi Srl



Borghigroup

BORGHI Srl 45037 Melara (Rovigo) Italy - Tel. +39-0425.89689 - Email: info@borhigroup.it - www.borhigroup.it



PANIFICAZIONE - Pane arricchito con inulina: influenza sulle proprietà tecnologiche degli impasti, sul pane fresco e sulla risposta glicemica	25
<i>Technological properties of inulin-enriched doughs and breads, influence on short-term storage and glycemic response</i>	
M. CANALE - R. SANFILIPPO - M.C. STRANO - A.R. BAVARO - M. AMENTA - M. BIZZINI	
M. ALLEGRA - G. SPINA - S. BLANGIFORTI - A. SPINA	
Cereali/Cereals	42
Uno sguardo sulle materie prime agricole - Qualità in crescita, ma crollano le superfici di duro - Grano: prezzi in discesa, produzione in crescita - Grano duro: la filiera alla prova dei cambiamenti climatici e del mercato globale	
Panificazione/Bread making	50
Cottura con forno elettrico verticale ad apertura inferiore - Pane di erba di grano intermedia a confronto con il grano - Arabinoxilani e qualità del pane con cottura posticipata - Ottimizzazione dell'assorbimento d'acqua in impasti senza glutine - Congelamento assistito da ultrasuoni - Incorporazione di polvere di moringa - Qualità nutrizionale del pane di segale con malti di fagioli	
Pasta	60
I plus delle proteine di <i>Tenebrio molitor</i> - Ottimizzazione della tecnologia per noodle a basso indice glicemico - Polvere di albume per noodle - Valorizzazione delle brattee di carciofo	
Mangimi/Feedstuff	64
Migliorare la gestione dell'azoto nell'insilato di mais - Vinaccia d'uva per mitigare l'infezione da <i>Haemonchus contortus</i> negli agnelli - Mangime funzionale con composti bioattivi di origine vegetale per suini - Qualità della carne in agnelli con pannello di girasole alto oleico - Riduzione del metano e miglioramento della qualità del latte - Insilato di mais nei bovini - Composizione chimica ed energia dei pannelli di colza spremuti a freddo - Foglie e polpa di olivo e qualità della carne di pollo - Additivo microbico a base di <i>Bacillus</i> nelle vacche	
Macchine/Machinery	78
Macinazione a pietra fra tradizione e innovazione tecnologica - Mole certificate per uso alimentare - Nuovo sistema di ispezione a raggi X per imballaggi verticali	
Prodotti/New products	82
Rebranding totale - La nuova frontiera della pasta secca Made in Emilia - Annunci	
Mercati/Marketing	84
Bilancio 2024 dell'industria molitoria - 2024 positivo per la mangimistica italiana	
Notizie/News	90
Alta formazione e tecnologie avanzate per i professionisti della macinazione - La vetrina digitale per raccontare una storia di ingegno, sostenibilità e futuro - Assalzo: 80 anni di mangimistica - Zanin è il nuovo presidente di Assalzo - Primo molino italiano certificato EquiPlanet - A porte aperte - Buono per il pet, meglio per il pianeta - Vacondio confermato alla guida dei Mugnai Europei - Agricoltura digitale per una risicoltura più sostenibile - Nuove acquisizioni - Il campo di riso diventa arte - Il podcast che racconta la risicoltura - La fiera mondiale della panificazione si conferma punto di riferimento globale	
Agenda	106
Norimberga ospita l'hub europeo della tecnologia di processo - Milano capitale dell'impiantistica e arte bianca - Cibus Tec Forum e OnFoods insieme per l'innovazione nel FoodTech - Calendario delle manifestazioni	
Aziende/Companies	112

relazioni commerciali consolidate. Negli ultimi anni, l'azienda ha rafforzato la leadership raggiungendo un fatturato superiore ai 7 milioni di euro, di cui oltre il 95% generato all'estero, e mantenendo una marginalità superiore al 40%.

Il campo di riso diventa arte

Per celebrare gli 80 anni del riso Carnaroli, l'**Ente Nazionale Risi** ha deciso di festeggiare anche in campo, realizzando un imponente Risegno, accostando le varietà Carnaroli e Gioiello, quest'ultima aromatica pigmentata, caratterizzata dalla colorazione naturale nera delle foglie. L'opera di *land art*, ispirata all'arte giapponese Tanbo, ha preso il via lo scorso maggio nei campi sperimentali del Centro Ricerche sul Riso di Castello d'Agogna, Pv. Il disegno, ispirato al logo ideato dall'Ente per l'occasione, rappresenta il numero "80", con un chicco di riso inserito nello zero, accompagnato dalla scritta "Carnaroli". Con dimensioni di 60 x 50 metri, pari a 17 campi



Preparazione del Risegno.

IL PODCAST CHE RACCONTA LA RISICOLTURA

S'intitola **Riso & Risaia** il podcast promosso dall'**Ente Nazionale Risi** che racconta la risicoltura italiana. I protagonisti sono gli esperti dell'Ente e del Centro Ricerche sul Riso, che affrontano temi dall'agronomia alla merceologia, dalla genetica molecolare all'andamento dei mercati. Sono già disponibili i primi tre podcast sulla coltivazione del riso che vedono l'intervento di **Marco Romani**, responsabile del settore agronomico del Centro Ricerche sul Riso, intervistato da **Giuseppe Pozzi**, direttore de "Il Risicoltore": si parla di "Contaminanti inorganici in risaia" (1ª puntata), "Utilizzo dell'acqua in risaia" (2ª) e "Mitigazione delle emissioni di metano" (3ª). Sono pubblicati nello specifico spazio dedicato del sito dell'Ente Nazionale Risi (www.enterisi.it) e sul portale Spotify ricercando "riso e risaia".

da tennis, si tratta di uno dei più grandi disegni nel riso mai realizzati in Europa.

“Credo non potessimo trovare modo migliore per celebrare l'80° anniversario del riso Carnaroli, una delle varietà italiane più conosciute e apprezzate nel mondo – commenta la presidente **Natalia Bobba** –. Era il 1945, infatti, quando a Paullo, in provincia di Milano, **Ettore De Vecchi** diede vita al Carnaroli, incrociando le varietà Vialone e Lencino, dopo un lungo lavoro di selezione iniziato molti anni prima nei campi della sua cascina”.

E il Risegno è destinato a mutare nel tempo: cambierà aspetto con il passare delle stagioni, passando dai verdi e viola primaverili ai dorati e marroni autunnali, fino al momento della mietitura. Sui canali social dell'Ente Nazionale Risi è possibile seguire l'evoluzione dell'opera.

La fiera mondiale della panificazione si conferma punto di riferimento globale



Si è conclusa l'edizione 2025 di Iba, salone della panificazione e della pasticceria, che ha richiamato a Düsseldorf 985 espositori provenienti da 46 nazioni, per presentare una vasta gamma di prodotti a 49.115 visitatori desiderosi di scoprire le ultime innovazioni a livello globale.

Positivi i commenti dei partecipanti che, su un'area di 100.000 m², hanno potuto visionare le novità in materia di panificazione artigianale, digitalizzazione, automazione, tecnologie di produzione, forni a basso consumo, sistemi di raffreddamento, packaging, tendenze alimentari e materie prime, dove le aree speciali Iba.Food Trends, Iba.Digitalisation, Iba.Confectionery Tec e Iba.Start Up hanno dato concretezza ai temi più attuali.

Inoltre, l'Iba.Forum e l'Iba.Stage, con 50 conferenze e 70 relatori, hanno offerto spunti su temi come il ritorno del lievito madre, alternative al cioccolato, enzimi rivoluzionari, automazione nei forni artigianali e intelligenza artificiale nella panificazione.

Il prossimo appuntamento con Iba è a Monaco di Baviera, dal 24 al 28 ottobre 2027, con ritorno al ciclo triennale.