

informativo



WORLD PASTA DAY 2017 RECEBE LÍDERES DA INDÚSTRIA MUNDIAL DE MASSAS E DEBATE O MERCADO DE ALIMENTOS E OS BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS DO MACARRÃO



Programação exclusiva com palestrantes brasileiros e internacionais, assinatura de consenso científico e ação social junto ao prefeito de São Paulo João Dória Jr. foram os destaques do congresso.

Para comemorar o Dia Mundial do Macarrão, data tão emblemática, a indústria global de massas alimentícias se reuniu pela primeira vez em

São Paulo, SP, para a celebração do World Pasta Day (WPD). O evento ocorreu na Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) e

contou com uma grade de palestrantes debatendo a importância deste alimento não só para o setor, mas os benefícios nutricionais que ele

proporciona à saúde.

A abertura contou com a presença de Alexandre Colombo, Presidente da ABIMAPI; Paolo Barilla, Presidente da IPO; Ricardo Selmi, Presidente do Sindicato da Indústria de Massas Alimentícias e Biscoitos no Estado de São Paulo (SIMABESP) e Vicente Barros, Presidente da Categoria de Massas Alimentícias ABIMAPI. De acordo com Barilla, a importância da massa no mundo começou tradicionalmente na Itália com um modelo de alimentação tão apreciado e procurado pela população. *“O valor gastronômico do macarrão é único, por isso nós, da indústria, continuamos buscando cada vez mais produtos com mais equilíbrio e que colaboram com a sustentabilidade”,* afirmou.

Em seguida os renomados chefs David Hertz e Bruno Serato destacaram a felicidade de cozinhar uma massa, bem como apreciar quem vai saboreá-la. *“O produto envolve tudo: carinho, atenção, dedicação e amor. O ato de compartilhar emoções em volta de uma mesa é único”,* ressaltou Serato.

Para David Hertz, a gastronomia como um todo pode desenvolver a sociedade, conscientizando a população em diversos pontos. *“A cozinha nos une como humanidade, podendo trazer capacitação e educação alimentar e um mundo com menos desperdício”,* afirmou.

O painel de nutrição contou com a assinatura de um consenso científico sobre os benefícios nutricionais do macarrão. Os novos signatários foram: Prof. Dr. Dan Waitzberg, da Universidade de São Paulo; Prof. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes, da Universidade de São Paulo; Prof. Dra. Glaucia Maria Pastore,

do Centro de Pesquisa Educacional de Campinas, São Paulo; e Prof. Dr. Nevin Sanlier, da Universidade de Biruni (Turquia). Como palestrantes do bloco estavam a Dra. Sara Baer Sinnott e o nutrólogo Mauro Fisberg, comentando sobre a relação do ato de ingerir o macarrão e seus benefícios à saúde. *“O produto é de fácil acesso para a população, tem ampla distribuição geográfica, além de remeter a carinho, afeto e ser a maior fonte de energia com baixo índice glicêmico, dando saciedade por mais tempo por conter o carboidrato, nutriente que movimenta o corpo e a alma”,* pontuou Fisberg.

A mesa voltada para marketing foi composta por Francesca Ronca, coordenadora da International Pasta Organisation (IPO), A. Kadir Kulahcioglu, da TMSD & Murat Bozkurt - MUSAD, e Claudio Zanão, presidente-executivo da ABIMAPI. O painel recebeu como palestrante Domenico Tremaroli, expert em indústria da consultoria Nielsen, que comentou a pesquisa de tendências de consumo do macarrão no país, em companhia de Luigi Cristiano Laurenza, secretário geral da *Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane* (AIDEPI). De acordo com Domenico, o Brasil ocupa a terceira posição no ranking de vendas do produto e 96% da população gosta da receita básica e não busca outras opções, mas isso pode mudar. *“Agora com os programas culinários em alta, a expectativa é que os consumidores comecem a querer investir mais na hora do preparo da refeição, diversificando mais a receita reforçando o conceito de que cozinhar é diversão”,* explicou.

Cláudio Zanão finalizou o painel comentando sobre as iniciativas desenvolvidas pela ABIMAPI para pro-

moção do consumo das massas. Na oportunidade, apresentou o vídeo promocional divulgado nas redes sociais da entidade em comemoração ao Dia Mundial do Macarrão.

O último bloco abordou as tendências de inovação, com Marcelo Katsuki, cozinheiro formado pela Escola de Gastronomia João Doria Jr., sommelier pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e editor do blog Comes e Bebes, da Folha de São Paulo, em companhia de Kantha Shelk, especialista em alimentos.

Marcelo apontou que o macarrão é um sucesso nas mídias sociais e deu dicas para a indústria se aproximar dos consumidores de maneira eficaz e direta por meio deste canal de comunicação. *“O produto é barato, fácil de ser conservado e transportado. É fenômeno cultural e tradicional e promove união em volta da mesa”,* pontuou. De acordo com o Katsuki, entre as massas mais indexadas no Instagram, está em primeiro lugar o Spaghetti, com 2.880.518 inserções nas redes sociais, seguido do penne e em terceiro lugar o tagliatele.

Kantha Shelk finalizou o painel pontuando questões culturais a respeito do macarrão e o poder transformador da gastronomia. *“Temos um alimento que está pronto para ser usado em qualquer cultura. O foco deve ser a inovação, é disso que as pessoas gostam. O mercado precisa trazer novidades para o consumidor final”,* disse.

O encerramento ficou por conta do Paolo Barilla e Alexandre Colombo. *“Foi muito inspirador esse encontro, juntos percebemos que podemos agregar conhecimento, nos fortalecendo e nos aprimorando para agradar o consumidor final”,* finalizou Colombo.

CIENTISTAS AFIRMAM: MACARRÃO FAZ BEM PARA A SAÚDE

Consenso científico reforçou os aspectos nutricionais que envolvem as massas alimentícias.



Durante o World Pasta Day, congresso que reuniu a indústria mundial de macarrão no Brasil, quatro cientistas brasileiros e turcos assinaram uma Declaração de Consenso Científico sobre a Alimentação Saudável com Massas. Especialistas da França, Portugal, México, Argentina, Itália, Espanha, Rússia, Turquia e Estados Unidos, também já cancelaram o documento em edições anteriores do evento.

O macarrão é um dos alimentos mais apreciados. Sua crescente popularidade em culturas ao redor do mundo pode ser atribuída não só à sua deliciosa versatilidade, mas também às suas contribuições nutricionais, por ser um carboidrato complexo nutritivo que combinado com vegetais e proteínas é uma das opções de refeição mais práticas e saudáveis.

Formulada originalmente em 2004 pela Oldways, *The International Pasta Organisation* (IPO) e *Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane* (AIDEPI), a declaração colaborativa reforçou os aspectos de saudabilidade das massa e abordou temas que incluem glúten free, nutrição esportiva

e sustentabilidade. Nestes 13 anos, o consenso já foi atualizado duas vezes: em 2010 e em 2015, com a assinatura de mais 20 cientistas.

“Cientistas de todo o mundo continuam a incentivar o macarrão nas refeições”, disse Sara Baer-Sinnott, presidente da Oldways. “As assinaturas dos mais renomados especialistas internacionais são uma adição importante ao nosso esforço contínuo para obter o reconhecimento mundial dos benefícios do macarrão para a saúde e o meio ambiente e o papel das massas nas cozinhas em todo o mundo” completou.

Além de Sara, que apresentou a Declaração de Consenso Científico, o nutrólogo, médico-pediatra e diretor do Núcleo de Dificuldades Alimentares do Instituto PENSI - do Hospital Infantil Sabará - Mauro Fisberg discutiu as questões econômicas, nutricionais e culturais associadas ao macarrão. *“Com base no fato de que a maioria dos países da América Latina tem macarrão como alimento rotineiro, em diferentes preparações, é possível entender que a dieta mediterrânea espalhou sua pre-*

sença no continente. A combinação de macarrão, legumes, peixe ou marisco e óleo é onipresente, mesmo em regiões distantes do litoral”.

Os novos signatários são: Prof. Dr. Dan Waitzberg, da Universidade de São Paulo; Prof. Dra. Elizabete Wenzel de Menezes, da Universidade de São Paulo; Prof. Dra. Gláucia Maria Pastore, da Universidade Estadual de Campinas, São Paulo; e Prof. Dra. Nevin Sanlier, da Universidade de Biruni (Turquia).

“Um efeito positivo das massas é a baixa resposta glicêmica pós-ingestão, que é uma consequência da estrutura e do tipo de amido, aumentando a sensação de saciedade e melhorando a sensibilidade à insulina, regulando a microbiota intestinal. Além disso, a massa integral pode contribuir para o consumo diário de fibras alimentares”, ressaltou Elizabete Wenzel.

Algumas mensagens-chave foram destacadas pelos cientistas: macarrão fornece energia, mantém a saciedade por mais tempo, não engorda e, além de ser uma refeição saborosa, aproxima as pessoas.

ESPAGUETE É TIPO DE MACARRÃO PREFERIDO PELOS BRASILEIROS

No Dia Mundial do Macarrão, a ABIMAPI apresenta o ranking dos formatos mais consumidos; espaguete é líder disparado com 64% da preferência.

Para comemorar o Dia Mundial do Macarrão, celebrado em 25 de outubro, a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI) divulgou um estudo sobre os formatos mais consumidos no Brasil. Dentre os 60 tipos disponíveis no mercado, o espaguete se destaca como o mais querido, com 64% da preferência. O estudo faz parte de uma ampla pesquisa realizada pela KantarWorldPanel sobre o comportamento de compra em lares de todo o país.

Nas regiões Norte e Nordeste, a preferência pelo espaguete é ainda maior, 80% de acordo com o estudo. O fusilli ocupa o segundo lugar no âmbito nacional, mas muito distante, com 15% da preferência, seguido pelo pene, com 3,5%, e lasanha, 2%. O fusilli ganha um pouco mais de expressividade na grande São Paulo, onde tem 24% de participação.

“Apesar do macarrão estar presente em 99,5% dos lares brasileiros, ainda existe uma barreira cultural que tende a restringir seu consumo aos finais de semana, à macarronada de domingo com a família. Mas as massas são muito versáteis, podem ser preparadas de diversas maneiras e complementadas com vários ingredientes, além de serem práticas e baratas. O macarrão é um produto que tem todas as condições de ocupar lugar na mesa do brasileiro diariamente”, afirma Claudio Zanão, presidente-executivo da ABIMAPI.

O estudo analisou durante o ano



de 2016 uma mostra de 11.300 lares que retratam um universo de 53 milhões de famílias espalhadas por sete macrorregiões. No ranking nacional de consumo, Norte e Nordeste apresentaram maior índice de compra (37%); em seguida aparecem Sul (15,2%), Leste e interior do Rio de Janeiro (13%), grande São Paulo (10,5%), interior de São Paulo (10%), grande Rio de Janeiro (8,2%) e, por fim, Centro-Oeste (6,2%).

Do volume de 1,24 milhão de toneladas de macarrão comercializados no último ano, 81% foi de massas secas ou tradicionais (nas quais está incluído o espaguete), enquanto as instantâneas atingiram 15,5% e as frescas, 3,5%.

Sobre o Dia Mundial do Macarrão

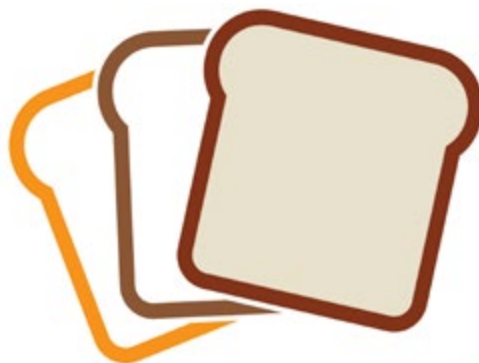
O Dia Mundial do Macarrão foi instituído em 25 de outubro de 1995, em

Roma, durante o *World Pasta Congress* (Congresso Mundial de Macarrão), que reuniu os principais fabricantes em todo o mundo. O Brasil é o 3º maior produtor e consumidor mundial. Em 2016, o mercado brasileiro de massas alimentícias faturou mais de R\$ 8,7 bilhões e foram consumidos quase 1,2 milhão de toneladas. Nosso consumo per capita é de 6,02 kg por ano.

No último dia 25 de outubro, a indústria mundial de massas alimentícias se reuniu pela primeira vez em São Paulo, SP, para a celebração do *World Pasta Day* (WPD). Os destaques do evento foram a assinatura de um consenso científico sobre os benefícios nutricionais do macarrão e a presença do prefeito da cidade de São Paulo João Dória Jr, para o recebimento da doação de 20 toneladas do alimento para as ações sociais desenvolvidas no município.

16 DE OUTUBRO - DIA MUNDIAL DO PÃO COM TANTAS VARIEDADES DISPONÍVEIS, VOCÊ SABE QUAL É O PREFERIDO DOS BRASILEIROS?

Pesquisa realizada pela Kantar WorldPanel mostra os perfis dos consumidores deste produto no país.



DIA MUNDIAL DO PÃO

Para celebrar a importância de um dos alimentos mais antigos que conhecemos, comemora-se em 16 de outubro o Dia Mundial do Pão. No Brasil, as versões industrializadas têm conquistado mercado por sua praticidade e tempo maior de vida útil e já estão presentes em 73,6% dos lares. Entre tantas opções disponíveis nos pontos de venda, você sabe qual é o preferido dos brasileiros?

De acordo com uma pesquisa realizada pela Kantar WorldPanel, encomendada pela Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (ABIMAPI), no país foram

consumidas 440,7 mil toneladas deste tipo de pão no ano último ano. Os fatiados - também conhecidos como pães de forma - representam 76,6% do volume de vendas da categoria; em seguida aparecem as bisnaguinhas, com 12,1%, e os específicos para hambúrguer e hot dog 2,6% e 2,5%, respectivamente.

O estudo analisou durante o ano de 2016 uma mostra de 11.300 lares que retratam um universo de 53 milhões de famílias espalhadas por sete macrorregiões. No ranking nacional de produtos comercializados, a Grande São Paulo apresentou maior índice de compra, responsável por

20,6% do consumo; em seguida aparecem Sul (19,5%), Leste e interior do Rio de Janeiro (17,5%), interior de São Paulo (17,1%), Grande Rio de Janeiro (11,4%), Norte e Nordeste (7,6%) e, por fim, Centro-Oeste (6,3%).

“Além de estar inserido em nossa cultura alimentar, especialmente no café da manhã e nos lanches da tarde, o pão é uma opção prática, saborosa e nutritiva: contém carboidratos, proteína, fibras e gorduras boas. Seu potencial de mercado é crescente e acreditamos que o fator inovação é primordial e continuará como forte tendência nos próximos anos”, explica Claudio Zanão, presidente da ABIMAPI.

No universo dos pães de forma, a pesquisa concluiu que os integrais atraem novos compradores com o crescimento de 21,5% na comparação entre 2015 e o ano passado. Somente em 2016 este tipo correspondeu a 14% do total de consumo dos fatiados, ficando atrás apenas dos tradicionais (pão branco), com 62,2%. Em terceiro lugar, os adicionados com diferentes grãos (6%).

“Com o objetivo de atender os mais diversos públicos, os fabricantes estão sempre se atualizando e inovando seus produtos. A nova geração de consumidores, que está cada vez mais informada, consciente, exigente e atenta às questões que envolvem saúde, bem-estar e praticidade, trouxe diversos desafios à indústria alimentí-

cia. Neste cenário, especificamente os pães puderam ampliar seu espaço nas gôndolas com novas linhas voltadas às questões de saudabilidade”, explica Zanão.

Ainda de acordo com a Kantar, o perfil dos maiores compradores de pão industrializado é formado por mulheres de 50 anos ou mais, pertencentes às classes socioeconômicas A/B, residentes no estado de São Paulo em lares independentes. Separados por categorias, o estudo encontrou as seguintes representações:

Branco ou tradicional - Elaborado a partir de farinha de trigo, é fonte de energia rápida e contém vitaminas como ferro e ácido fólico.

Perfil: mulheres, de 30 a 39 anos,

pertencentes à classe socioeconômica C, residentes no estado de São Paulo com companheiro e crianças pequenas em lares de três a quatro pessoas.

Integral - Parte ou 100% da massa é composta pela farinha integral.

Perfil: mulheres, 50 anos ou mais, pertencentes à classe socioeconômica B, residentes nas regiões Norte e Nordeste em lares independentes ou divididos com mais uma pessoa.

Com grãos - Possui cereais variados (de sete a 15 grãos), de diferentes combinações.

Perfil: mulheres, 50 anos ou mais, pertencentes às classes socioeconômicas A/B, residentes na região Sul em lares independentes ou divididos com mais uma pessoa.

ABIMAPI LEVA OITO EMPRESAS BRASILEIRAS PARA PLMA TRADE SHOW

Estima-se que em três dias de evento a participação do Brasil na feira gere mais de mais de US\$ 2 milhões.

Entre os dias 12 e 14 de novembro de 2017, a equipe de exportação da ABIMAPI (Associação Brasileira de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados) participou pela primeira vez da PLMA Trade Show, feira que ocorre em Chicago com perspectivas de gerar mais de US\$ 2 milhões em negócios. Alca Foods, Dauper, Docile, M Dias Branco, Racine, Stevia Soul, Yerbalatina e 100% Amazônia participam da iniciativa realizada em conjunto com a Apex Brasil (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos) estarão presentes nos pavilhões nacionais.

Estima-se que durante a PLMA Trade Show mais de 1300 empresas de cerca de 40 países participaram do evento. De

acordo com Cláudio Zanão, presidente-executivo da ABIMAPI, a proposta não é apenas gerar negócios, mas também formar as empresas que desejam atender as necessidades de seus clientes de marcas próprias. “*Design, marketing, embalagem, comunicação, conceito de marcas e hábitos de consumo estão entre os temas abordados pelo evento*”, diz.

No 1º semestre de 2017, as exportações brasileiras atingiram US\$ 55 milhões. O principal destino de exportação foi os EUA, com US\$ 13.774.463 e crescimento de 25% em relação ao mesmo período do ano anterior. Em segundo lugar está o Uruguai com US\$ 8.554.430, seguido do Paraguai com USD 6.779.414.

Sobre a Apex Brasil

A Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex Brasil) atua para promover os produtos e serviços brasileiros no exterior e atrair investimentos estrangeiros para setores estratégicos da economia brasileira. A Agência apoia 12.000 empresas em 82 setores da economia brasileira, que por sua vez exportam para cerca de 200 mercados. A Apex Brasil também desempenha um papel fundamental na atração de investimento estrangeiro direto (IED) para o Brasil, trabalhando para identificar oportunidades de negócios, promovendo eventos estratégicos e dando apoio aos investidores estrangeiros interessados em alocar recursos no Brasil.

MACARRÃO AO MOLHO CREMOSO DE FUNGHI SECCHI E MINI ALMÔNDEGAS

Ingredientes

Para montagem

- 500g de macarrão curto, cozido *al dente*;
- 1 receita de molho funghi;
- 30g de queijo tipo parmesão ralado grosso.

Almôndegas

- 5 fatias de pão integral seco e triturado no processador de alimentos;
- 1/2 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos;
- 1 dente de alho amassado;
- 1 ovo;
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
- 400g de peito de frango moído;
- 20g de bacon fatiado e cortado em tiras;
- 6 colheres de cheiro verde fresco bem picado;
- sal, pimenta do reino branca, pimenta vermelha e noz-moscada a gosto.

Molho cremoso

- 50g de manteiga;
- 50g de farinha de trigo peneirada;
- 50ml de vinho branco seco;
- 500ml de água fria;
- 150ml da água em que foi hidratado o funghi secchi;
- 1 envelope de caldo em pó de legumes 0% de gordura;
- sal, pimenta do reino branca e noz-moscada a gosto;
- mini almôndegas reservadas.

Molho funghi

- 2 colheres (sopa) de azeite;
- 2 dentes de alho amassados;
- 1/2 colher (café) de pimenta dedo de moça sem sementes e bem picada (opcional);
- 1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos;
- 1 envelope de caldo de cogumelos ou legumes em pó com 0% de gordura;
- 50g de funghi secchi lavados, picados e hidratados em água quente;
- molho cremoso reservado;
- cheiro verde a gosto;
- sal, pimenta e temperos a gosto.



Modo de preparo

Almôndegas

Em um processador de alimentos bata o pão, a cebola, o alho, o ovo e queijo parmesão. Coloque em uma tigela a carne, o bacon o cheiro verde e a mistura batida no processador. Tempere com sal, pimenta do reino branca, pimenta vermelha e noz-moscada a gosto e deixe descansar na geladeira, em uma peneira por meia hora. Despreze o líquido que ficou na tigela e faça pequenas bolinhas com a massa. Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos. Retire do forno e reserve.

Molho funghi

Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho, a cebola e a pimenta. Junte os cogumelos, refogue rapidamente e tempere com caldo de cogumelo em pó. Junte o molho cremoso, as almôndegas assadas e deixe ferver. Tempere com o cheiro verde fresco, sal, pimenta e temperos a gosto. Junte o molho à massa e finalize com o queijo ralado.

Rendimento: 5 porções • Grau de dificuldade: médio • Tempo de preparo: 1 hora.

BISCOITINHOS DE LARANJA



Ingredientes

Para montagem

- 1 pacote de mistura para bolo de laranja (435g);
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio;
- 150g de amido de milho;
- 50g de margarina com 80% de lipídeos;
- 2 ovos.

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Deixe a massa descansar em geladeira por 15 minutos. Abra a massa em uma bancada polvilhada com farinha de trigo e corte com cortadores a seu gosto. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C em assadeira rasa, por aproximadamente 15 minutos.

Rendimento*: 20 porções • Grau de dificuldade: fácil • Tempo de preparo: 55 minutos

*O rendimento é aproximado, dependerá do tamanho do corte dos biscoitos.