

# Anche l'Iran compra macchine per pasta

**DI ANNAMARIA  
BARBATO RICCI**

La pasta, secca o fresca che sia, è una delle bandiere del made in Italy nel mondo. Logico che anche nell'export delle macchine e degli impianti chiavi in mano per produrre il nostro paese raggiunga l'eccellenza, con macchinari di alta tecnologia, molto spesso protetti da brevetti. Tanto che imprese italiane sono presenti in mercati piuttosto insoliti, come l'Iran, l'Uzbekistan, il Niger, le Isole di Capoverde e il Kazakistan. È il caso di Italpast, un'azienda di Fidenza da 20 anni protagonista del settore, e del suo presidente, Giuseppe Beani, grande globetrotter per la diffusione dei suoi prodotti.

«Stiamo per montare un impianto per la produzione di pasta secca in Iran, a Teheran», racconta. «Il primo contatto è avvenuto l'anno scorso in occasione di Ipack Ima, alla Fiera di Milano. Le trattative si sono concluse rapidamente e fra tre mesi gli iraniani produrranno la loro brava pasta secca nei formati speciali di pasta lunga e corta: reginelle, bucatini, paccheri e pennoni, persino le lasagne».

Italpast è nata dallo spirito di iniziativa di Beani, entrato fresco di diploma nel settore come operaio. Passo dopo passo, si mise in proprio, «ricco solo della mia vo-

glia di fare», racconta, e puntò immediatamente verso l'export, senza naturalmente trascurare il mercato nazionale, visto che sia



Un pastificio

1200, a Trabia, in Sicilia. Proprio in questi giorni, in parallelo alla fornitura di impianti nei quattro angoli del pianeta, Beani ha appena finito di dotare di modernissimi impianti uno stabilimento dei Maestri pastai, sorto in provincia di Salerno, a Mercato Sanseverino. Per volare, il giorno dopo aver avvitato, insieme al suo staff tecnico, l'ultimo bullone, in Canada, dove l'aspettava il collaudo di un impianto «spaziale» per la pasta fresca, a Vancouver. Uno dei punti di forza della produzione è un brevetto uscito dalla creatività del patron: una preimpastatrice centrifuga che assicura una miscelazione delle materie prime assolutamente perfetta. Già è abbastanza esotico, il Ka-

zakhstan, se lo si accosta alla pasta. In più, l'azienda che ha richiesto i macchinari alla Italpast non sorge in un'area industriale

ma in una zona ai confini del nulla, connessa al più vicino aeroporto da una strada piuttosto malandata di ben 300 chilometri. Eppure anche lì l'impianto funziona a pieno ritmo. Così

come ha un'escalation produttiva l'impresa ungherese con macchinari forniti da Beani: «Fa una pastina all'uovo tipica di quelle parti, che non assomiglia alla nostra ma è di una bontà indescrivibile. Varrebbe la pena importarla in Italia». Ma la strada non è sempre in discesa. Un episodio gli brucia ancora: «Avevamo realizzato un impianto in Polonia. Tutto perfetto, ma la pasta non reggeva la conservazione. Dopo sette giorni diventava color pistacchio. Abbiamo controllato e ricontrollato tutto, soprattutto il ciclo tecnologico, senza venirne a capo. Finché mi venne in mente di far analizzare il prodotto all'università di Parma. Risultò che nei capannoni era presente un bacillo, il bacillus Mezentericus, che determinava quella reazione: le strutture, precedentemente, erano state adibite a deposito di frutta e verdura e i vegetali avevano lasciato in eredità la presenza nelle strutture di questo elemento. Non ci fu verso di debellarlo e la fabbrica dovette chiudere». (riproduzione riservata)