

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Martedì 22 Aprile 2025 | aggiornato alle 17:27 | 111869 articoli in archivio

COMBINAZIONE

## La conservazione del tortellino modenese con la criogenesi alimentare di Siad

di **Giorgio Lazzari**

17 ottobre 2024 | 17:45

Come esportare i tortellini da Modena in tutto il mondo? **Quattro importanti realtà** nel panorama gastronomico italiano si sono unite per portare avanti un progetto dedicato alle **paste ripiene**. La collaborazione ha coinvolto l'**Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo**, **Il Matterello**, azienda produttrice di pasta fresca, la società di consulenza **Tortellinice** e il **Gruppo Siad**.



*Il processo di criogenizzazione dei tortellini modenesi Il Matterello*

L'obiettivo è garantire un prodotto di qualità, che possa essere trasportato e conservato per un periodo lungo, in modo da arrivare

sulle tavole dei consumatori con le medesime caratteristiche del tortellino fresco.

### Tortellini surgelati modenesi Il Matterello: qualità artigianale e shelf life di 12 mesi

**Erik e Eddy Montorsi**, seconda generazione dell'azienda a conduzione familiare **Il Matterello**, spiegano come «grazie al lavoro di squadra con realtà importanti vogliamo portare Modena nel mondo. Produciamo da sempre paste ripiene e grazie a **Siad**, che ci ha fornito attrezzature, abbiamo deciso di creare un prodotto nuovo in team con **Tortellinice**. Da produttori artigianali, l'obiettivo ora è quello di portare i tortellini surgelati in tutto il mondo - concludono i fratelli Montorsi -. Il prodotto è certificato dall'**Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo** che con un panel di assaggiatori non ha riscontrato differenze rispetto al prodotto fresco. Abbiamo il vantaggio di una **shelf life di 12 mesi** in freezer e ci hanno già richiesto campionature da Londra, Singapore ed Emirati Arabi».



*La prova di cottura dei tortellini modenesi dopo il processo di criogenesi*

Dopo il processo di **criogenizzazione**, frutto della tecnologia Siad, i due campioni di pasta (fresca e surgelata) sono stati fatti bollire nella stessa tipologia e quantità di brodo. Una volta scolati e conditi, sono stati sottoposti ad un panel di assaggiatori che di fatto non hanno riscontrato differenze evidenti tra i due tortellini. Ad ogni assaggiatore sono stati sottoposti tre campioni, due naturalmente uguali fra loro, chiedendo di identificare quello diverso. Ebbene, al termine della degustazione i soggetti coinvolti non hanno riscontrato differenze nei prodotti posti in degustazione.

### Tortellini surgelati: la collaborazione vincente tra Siad, Il Matterello e Tortellinice

«Abbiamo messo a disposizione il nostro **laboratorio di analisi sensoriale** nell'ambito della collaborazione tra le aziende Siad, Il Matterello e Tortellinice - commenta **Gabriele Cena**, responsabile relazioni esterne e partnership dell'**Università degli Studi di Pollenzo** -. Il test di gradimento del prodotto finale ha confermato che la pasta ripiena prodotta con il supporto del gruppo **Siad**, oltre a garantire un miglioramento della conservabilità con una maggiore shelf life, **mantiene intatte le caratteristiche organolettiche**, al pari del prodotto fresco».



*Tortellini surgelati nati dalla collaborazione vincente tra Siad, Il Matterello e Tortellinice*

Commento positivo anche da parte dell'azienda **Tortellinice** di Bologna. «L'esperimento portato avanti con l'università di Piacenza, Siad e Il Matterello è andato a buon fine - commentano i referenti **Marco Cornia** e **Carlo Marena** -. Il nostro sistema di produzione brevettato nel 2018 è stato predisposto dall'attività produttiva Il Matterello che ha appena collaudato in collaborazione con **Siad** una delle sue linee produttive dove **ha introdotto la criogenesi alimentare**».

#### **Siad: criogenesi alimentare per conservare la qualità dei tortellini surgelati**

**Luca Bellocchio**, cryogenesis systems analyst del **Gruppo Siad Spa**, attivo da oltre 90 anni nei settori technical gases, engineering, healthcare, LPG e Natural Gas, sottolinea come «nel processo di criogenizzazione i tortellini hanno raggiunto una **temperatura di meno 90 gradi in soli 5 minuti grazie all'utilizzo di azoto liquido**, un processo rapido che dalla crostatura superficiale man mano penetra fino al cuore del prodotto, azzerando la formazione di macrocristalli di ghiaccio. La pasta ripiena ha così mantenuto una struttura assolutamente comparabile con il prodotto fresco, senza registrare alcuna alterazione, soprattutto per quanto riguarda texture e il rilascio di acqua».



*L'impianto di criogenesi Siad dell'azienda Il Matterello*

L'impianto inizialmente creato su scala pilota ora è entrato in pianta stabile nell'azienda: composto da un **serbatoio di stoccaggio di azoto liquido**, da una **linea coibentata ad alta prestazione** per la distribuzione dell'azoto liquido e da un **armadio di surgelazione criogenico**, è integrato completamente alla linea all'interno del polo produttivo. Questo è il risultato di una fruttuosa collaborazione tra maestri di pasta fresca, esperti nella consulenza sulle tecnologie di processo, specialisti delle tecnologie del freddo e ricercatori universitari.

#### **Siad**

via S. Bernardino 92 - 24126 Bergamo

Tel 035 328111

© Riproduzione riservata