

NUOVA ETICHETTA

CAPIRE LA QUALITÀ

Paste da grani antichi o kamut? Prezzi esorbitanti per millantate virtù, ma poi scendenti in cottura

Grano italiano? Non è sempre il più buono

Ora possiamo conoscere l'origine della materia prima

● Etichetta della pasta, dal 16 febbraio ci sono due righe in più: «Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi Ue e non Ue». Sono il frutto del Decreto Interministeriale 26 luglio 2017 sulla indicazione di origine del grano duro.

Quando andiamo a fare la spesa ce ne siamo accorti? In un mondo mediatico dove, col megafono virtuale, si amplifica di tutto, «La Gazzetta del Mezzogiorno» in sinergia con l'Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura (ARPTRA) guidata dal dott. Vittorio Fili, ha deciso di rivolgere questa domanda ad uno scienziato noto a livello internazionale. E sono davvero tanti i falsi miti che potremo sfatare con l'aiuto del prof. Emanuele Marconi, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, nonché presidente dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - AISTEC.

Cosa cambia con la nuova etichetta della pasta? «Non aggiunge informazioni rilevanti per il consumatore sulla qualità del prodotto perché la pasta italiana è da sempre ottenuta miscelando semole di grani italiani con se-

mole di grani esteri caratterizzati da elevata attitudine alla trasformazione (elevato contenuto proteico, qualità costante nel tempo, qualità del glutine) - risponde Marconi - . Tali miscele consentono di ottenere paste con eccellente qualità di cottura, divenute un prodotto del made in Italy apprezzato e riconosciuto in tutto il

mondo».

«Informare il consumatore sull'origine del grano/semola è tuttavia un elemento di trasparenza che permette al consumatore di effettuare una scelta consapevole: contestualmente il consumatore italiano dovrebbe essere informato in maniera corretta che il ricorso a pregiati grani duri di

origine estera (Canada, Stati Uniti, Kazakistan, Australia) risiede sia nella insufficiente produzione nazionale rispetto al fabbisogno di pasta prodotta».

Ciò significa che, in Italia, c'è una «scadente attitudine alla trasformazione, di parte della produzione di grano duro coltivato in Italia, come contenuto protei-

co, proprietà del glutine, colore», spiega il prof. Marconi.

Quanto grano duro ci manca? Tradotto in cifre, la produzione di semola derivata dal frumento duro nazionale è di circa 3,7 mln di tonnellate. Soddisfa solamente circa il 63% del fabbisogno/domanda attuale della nostra industria di trasformazione.



DISTESE DI SPIGHE Il Mezzogiorno granaio d'Italia



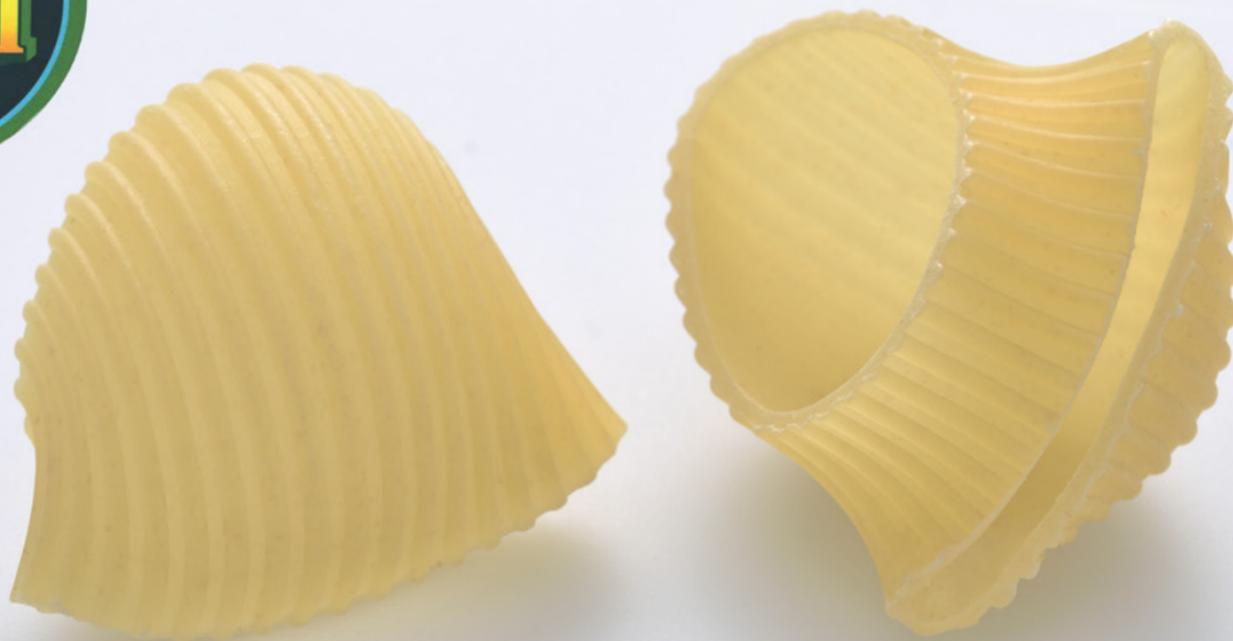
PAESAGGIO DORATO Il grano maturo in campo



L'ESPERTO
Una voce autorevole quella del prof. Emanuele Marconi

Occhio ai «grani delle meraviglie»

■ Ma quando facciamo la spesa, a cosa dobbiamo prestare attenzione? «Per l'acquisto di pasta di buona qualità il consumatore dovrebbe verificare il contenuto proteico (che dovrebbe superare il 13%), il colore giallo ambra, e soprattutto la qualità di cottura (e di sovracottura nel caso della ristorazione) in termini di nervatura, collosità (amido che fuoriesce e aderisce alla superficie del prodotto) e ammassamento» ci spiega il prof. Marconi, docente ordinario dell'Università del Molise. «Anche il prezzo è una variabile importante che non sempre è legata alla qualità del prodotto ivi inclusa la qualità di cottura - prosegue Marconi - . Paste prodotte dai cosiddetti grani antichi e/o delle meraviglie (vedi kamut) spuntano prezzi esorbitanti per millantate virtù dietetico-nutrizionali e salutistiche anche se, in molti casi, hanno scadente qualità di cottura». «Il più importante parametro per valutare la qualità della pasta è il suo comportamento in cottura. E' valutata con parametri sensoriali di collosità, nervatura e ammassamento che dipendono dalla semola (quantità delle proteine, proprietà viscoelastiche del glutine) e dall'essiccamento».



Fatta di natura e niente altro

pastalori.it

IL BIO & SALUTE IMPRENDITORIA NEL PIATTO

Nella terra del pane per eccellenza c'è una rinnovata attenzione verso pasta e semola di grano duro del territorio

La scienza studia i cibi che fanno star bene e ce li propone. Dai beta glucani ai polifenoli con una dieta variegata

Altamura, la pasta biologica d'autore

Consumatori sempre più attenti, Orobio risponde puntando su ambiente e sapori

Benvenuti al Sud, nella patria della Dieta Mediterranea che limita l'assunzione di zuccheri semplici, grassi, burro, pesce, carne e privilegia il consumo giornaliero di alimenti come carboidrati complessi (pasta e pane), con un'elevata quantità di proteine vegetali e fibre (verdure, legumi, frutta). La pasta è l'alimento principale della nostra dieta.

Negli ultimi anni però, a causa dell'aumento di disturbi alimentari come intolleranze, sensibilità al glutine e celiachia, è stata messa sotto accusa. Recenti studi pare potrebbero collegare l'insorgenza di questi disturbi con la presenza di micotossine. Per ragioni climatiche, è nota una maggiore presenza di micotossine in grani provenienti dall'estero e dalle regioni del nord, invece risultano quasi assenti nelle coltivazioni del Sud Italia. Il sole diventa quindi un ingrediente naturale e a costo zero per ottenere grani di qualità e salutarità.

La pasta prodotta con grano 100% italiano soprattutto se proviene da regioni assolate come Puglia, Basilicata, Sicilia, offre ai consumatori maggiori garanzie di salubrità oltre alla sicurezza della tutela di

una legislazione che vieta in fase di pre-raccolta l'utilizzo di glifosate.

In Italia si produce poco grano, ma ultimamente è aumentata la consapevolezza dell'importanza della salubrità del cibo e delle materie prime, con consumatori più consapevoli ed informati, che ricercano qualità e a filiera corta.

Per rispondere a questa domanda crescente, si sta facendo strada una realtà fatta di piccole imprese artigianali che producono pasta con elevatissimi standard qualitativi.

In questo panorama si inserisce un progetto nato ad Altamura ad opera di un piccolo pastificio che produce pasta biologica priva di micotossine con il marchio «OROBIO», con tecniche di trasformazione artigianali e semole eccellenti di elevata qualità, ricavate da cereali provenienti da aziende biologiche certificate di Puglia e Basilicata, successivamente sottoposte a ulteriori controlli di laboratorio.

Produrre pasta di altissima qualità, con le migliori materie prime, sicura dal campo alla tavola e certificata, è possibile anche se non in larga scala.

Quando si porta in tavola un piatto di pasta, bisognerebbe conoscerne la storia. E tu, che pasta mangi?



BIOLOGICA Pasta di alta qualità con i grani di Puglia

DALLA RICERCA IN ARRIVO NUOVI PRODOTTI

I «super»spaghetti

Pasta, ci sono attività di ricerca già completate che possono essere di interesse per i consumatori consapevoli. «Sulla base di studi condotti da numerosi gruppi di ricerca italiani sono state sviluppate paste funzionali che richiedono l'impiego di semole di altissima qualità per superare lo scadimento qualitativo dell'ingrediente non convenzionale (sfarinato d'orzo, farina d'aleurone, sfarinato integrale, sfarinati di pseudocereali etc)», spiega il professor Emanuele Marconi, docente ordinario dell'università del Molise.

«Queste paste si possono fregiare del claim nutrizionale e/o salutistico ai sensi dei regolamenti comunitari UE 1169/2011 (vedi folati) e il Reg. Ue 432/2012 (vedi beta-glucani)», prosegue Marconi.

Ci sono diverse tipologie di paste industriali presenti in commercio (integrali, con i beta glucani di orzo, multicereali, con legumi e pseudocereali, con farina di aleurone etc).

Per alcune di queste tipologie sviluppate nel Centro di ricerca sulla pasta dell'Università del Molise (con la collaborazione di altri Atenei) è stato coniato il termine «superspaghetti» che

indica una pasta «poli» funzionale caratterizzata dalla presenza di numerosi composti bioattivi quali beta-glucani, arabinoxilani, polifenoli, folati, tocoferoli e tocotrienoli che contestualizzata in una dieta composta da altri prodotti di questo tipo possa assicurare accertati effetti salutistici.

L'AISTEC (Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali) che riunisce i principali esperti italiani del settore della Scienza dei cereali ha partecipato con i soci Carcea, Gobetti e Marconi alle audizioni della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati per perfezionare le nuove proposte di legge su definizione, caratterizzazione ed impiego degli sfarinati integrali. Ed anche su vendita e commercializzazione del pane fresco ottenuto con differenti tipi di lievitazione (lievitazione naturale o lievitazione con lievito compresso). L'obiettivo? Coinvolgere la scienza per predisporre provvedimenti normativi sempre rispondenti a soddisfare le esigenze del consumatore e la qualità del prodotto. Come? Sulla base di consolidate e riconosciute evidenze scientifiche anche al fine di poter veicolare una corretta informazione.

I BILANCIAI

BARLETTA

Pesa a ponte
Piattaforme
Transpallet
Software
Bilance retail
Indicatori

12° SALONE DEGLI OLI EXTRA VERGINI TIPICI E DI QUALITÀ

3 - 4 - 5 - 6 Marzo 2018
Trieste - **STAND A15**

7 - 8 - 9 Marzo 2018
Padova - **STAND 8 D114**

9 - 10 - 11 Marzo 2018
Sora (FR)

www.ibilanciali.com

I BILANCIAI S.r.l.
Via dell'Industria, 35 - 76121 Barletta (BT)
Tel. +39 0883 536146 / 334465 - Fax. +39 0883 332579 - info@ibilanciali.com