CITTÀ METROPOLITANA di MESSINA

I Direzione

“Servizi Generali e Politiche di Sviluppo Economico e Culturale”

Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare

Il Servizio "Turismo e Attività Produttive" della Città Metropolitana prosegue il suo ruolo istituzionale di promozione e conoscenza del territorio e delle sue eccellenze agroalimentari. Lo ha sempre fatto, sia attraverso le apprezzate manifestazioni pubbliche già realizzate, sia attraverso i corsi formativi e le varie pubblicazioni divulgative con le quali ha raccontato e descritto le produzioni agricole più rilevanti e caratteristiche della Sicilia. Nelle pagine che seguono vengono narrati i Grani e le Farine.

Il grano o frumento ha avuto, nella storia dei popoli, un grandissimo impatto riconducibile principalmente alla necessità di soddisfare i bisogni alimentari dell'uomo attraverso i millenni, nessun'altra pianta, ha così tanto influenzato la sua storia. Dal neolitico in poi ne ha talmente condizionato le azioni da segnarne profondamente gli eventi fino all'attuale assetto geopolitico di tutto il pianeta.

Noto con il nome di ***TRITICO****, Cereale di antica coltura, Il frumento è una pianta appartenente al genere delle graminacee e, come si potrà leggere nelle pagine che seguono, si è originariamente sviluppata, grazie al clima particolarmente favorevole, soprattutto nella cosiddetta Mezzaluna Fertile, vale a dire un area compresa tra la Palestina e l'altopiano iraniano.*

In seguito la crescita demografica ne ha favorito lo sviluppo e la selezione, assumendo via via un'importanza fondamentale, che poi per gli ***antichi romani*** *è divenuta fattore decisivo economico-alimentare oltreché strategico-militare. La Sicilia, a quel tempo "il granaio di Roma", divenne centro vitale per la ricchezza e la prosperità dell'impero.*

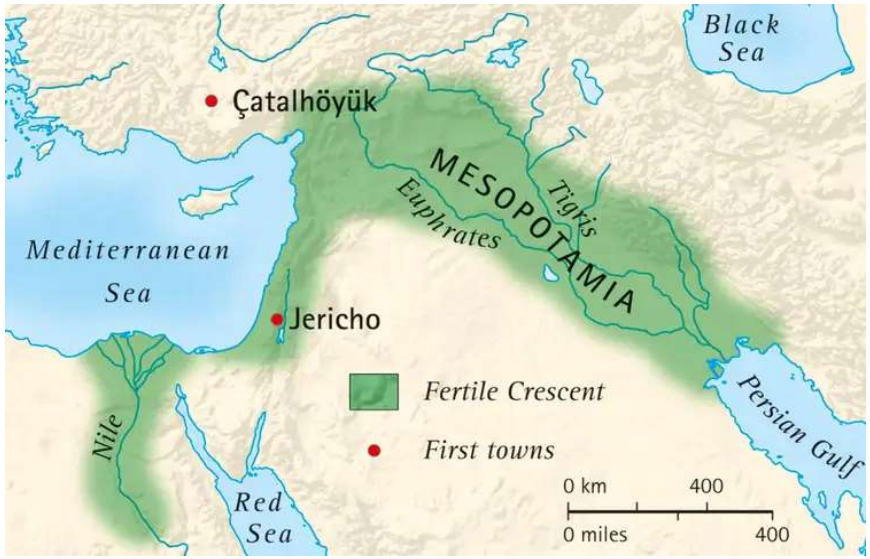
Oggi lo sviluppo cerealicolo costituisce, anche se non sempre sufficientemente valorizzato, una risorsa di grande rilevanza nel campo delle eccellenze agroalimentari regionali. Il pane e la pasta, emblema della cucina italiana, costituiscono gli elementi essenziali della dieta mediterranea. Sono i punti di forza privilegiati della nostra "cultura di qualità".

IL GRANO E LE FARINE

Una delle più grandi scoperte di sempre in ambito alimentare è stata quella dei cereali il più importante dei quali è il **frumento** o **grano.** È l'elemento base della nostra alimentazione, da esso si ricavano i vari tipi di **farine**, ingrediente necessario per la preparazione di pane, **biscotti** e pasta. Ancora oggi rappresenta una delle più importanti fonti di cibo per l'uomo, soprattutto nelle zone temperate del mondo.

L'intendimento di queste pagine è quello di rappresentare le informazioni basilari per la conoscenza di questo cereale con il fine di stimolarne nel lettore l'interesse e la voglia di approfondimento.

L'agricoltura è nata addomesticando le piante che servivano per il sostentamento dell'uomo che si è affrancato dalle attività che per millenni lo hanno visto esclusivamente cacciatore e raccoglitore. Tra le piante addomesticate il frumento è quella che meglio di qualunque altra ha saputo raccontare la storia del genere umano. In ogni epoca la presenza dell'uomo coltivatore civilizzato e stanziale si identifica innanzitutto con i campi di frumento.



Diversi miti e leggende ne hanno raccontato in varie forme l'origine e la sua coltivazione. Nonostante il frumento crescesse spontaneo in molte terre, si ritiene che la coltura dei primi cereali sia avvenuta nell'area della c.d. "*Mezzaluna Fertile*" che si estende in una vasta zona del Medio Oriente

localizzata tra il Mar Mediterraneo, il Mar Nero e il Mar Caspio, più precisamente una vasta area compresa tra la Palestina orientale e l'altopiano iraniano. Alcune discendenze di "*grano selvatico*", localizzate proprio al confine sudorientale della Turchia, pare siano effettivamente le antiche antenate di alcune specie attualmente coltivate.

L'importanza del frumento per l'evoluzione del genere umano è testimoniata dalle credenze degli antichi popoli che lo ritenevano un dono degli dei: Brahma in India, Iside in Egitto, Demetra in Grecia, Cerere in Sicilia (da cui il nome "cereale"). Ed anche i riferimenti biblici che richiamano il grano sono numerosi. Ne sono state presunte provenienze originarie anche lungo le rive del fiume Indo, così come lo si è trovato spontaneo nella regione caucasica così pure, come si è detto, in Sicilia.

In realtà, tutte queste zone potrebbero essere interessate all'origine del cereale, tenuto conto che le forme di frumento attualmente coltivate non sono spontanee e sono geneticamente diverse fra loro; infatti esse derivano da ceppi ancestrali di piante originarie di diverse zone comprese tra l'Europa centro-meridionale, la Crimea, la Transcaucasia e l'Asia minore.

Ad ogni modo, l'origine dei cereali è sempre stata considerata divina, frutto dell'unione primordiale fra cielo e terra o piuttosto, un dramma mitico in cui sono presenti temi legati alla sessualità, alla morte ed alla resurrezione.

Nella mitologia greca il grano era attribuito a Demetra la quale, secondo la leggenda lo aveva donato agli uomini dopo il rapimento della figlia Persefone da parte del consorte Ade che la condusse negli inferi. Il mito del rapimento di Persefone d'altra parte, è collegato ai cicli stagionali del grano poiché Demetra privò il mondo dei suoi preziosi frutti per tre mesi ogni anno, lo stesso periodo in cui a figlia rapita restava segregata.

Fin dall'antico Egitto Il grano ha ispirato simboli religiosi dove la sua spiga era considerata un attributo di Osiride, dio egizio degli inferi ma anche della fertilità.

Anche la Genesi narra dell'interpretazione del sogno del Faraone fatto

da Giuseppe sui sette anni di abbondanza, identificati da spighe di grano rigogliose (e sette vacche grasse) e sette anni di carestia identificati da sette spighe secche (e sette vacche magre). Ed infine, nei Vangeli è narrato che questa pianta addomesticata dall'uomo non è solo dono divino e segno di abbondanza, ma diventa anche simbolicamente "alimento per l'anima".

In Italia si hanno notizie indirette di coltivazioni di frumento da reperti archeologici, databili attorno al 7300-6500 a.C., in siti pugliesi (nelle province di Foggia, Bari, Brindisi, Lecce e Taranto) e del Potentino, dove sono stati trovati residui di paglia e cariossidi carbonizzate. Resti di questi frumenti, datati circa 6900/6100 anni fa, sono stati trovati anche in siti archeologici in Sicilia, Calabria, Lazio, Umbria, Abruzzo e Toscana.

Nel centro-sud dell'Italia si coltivavano quasi esclusivamente frumenti a cariossidi (chicchi) vestite come il farro, mentre nell'Italia settentrionale, secondo scavi effettuati in varie zone della Pianura Padana, si coltivavano anche frumenti a cariosside nuda (simili al grano tenero e al grano duro attuali); in queste regioni appare, per la prima volta in Italia, la **spelta** (farro grande).

Gli antichi romani sapevano bene che la Sicilia fosse terra favorevole alla coltivazione del frumento, difatti l'isola era il "granaio" di Roma e lì avevano collocato la residenza di Cerere, nei pressi di Enna, dove ancor oggi esiste una

"rocca di Cerere" che si ipotizza sia residuale di un colossale tempio dedicato.

Le varietà di frumento erano tante e tutte di qualità elevata, questo era merito di tanti fattori favorevoli, ad esempio la buona terra, ma soprattutto il sole che consentiva l'ottimale essiccazione delle spighe atta alla migliore conservazione dei chicchi.

Ancora oggi il processo di essiccazione naturale delle spighe è uno degli elementi più significativi del ciclo di produzione del grano siciliano, che rimane fra i migliori in quanto meno soggetto all'utilizzo di disseccanti chimici. La produzione che ne scaturisce è all'insegna della qualità che si avvale anche sul recupero dei c.d. "grani antichi.

Le "varietà locali da conservazione", come è più corretto chiamarle, sono tipologie di grano che mantengono alcune caratteristiche tecniche e agronomiche tipiche del grano diffuso sul al finire del secolo scorso (anni 70). Su di esse si basa oggi la scommessa dei produttori isolani che puntano sull'eccellenza per la crescita del comparto con l'utilizzo di una cinquantina di varietà con nomi evocativi come Timilia o Tumminia, Russello, Maiorca, Perciasacchi, Senatore Cappelli.

Nel linguaggio comune, con i termini "grano" o "frumento" si intendono le specie di grano o frumento che a loro volta possono essere **tenero** (da cui si ricava la farina) o **duro** (da cui si produce la semola).

Il frutto di questo cereale, detto cariosside, è avvolto interamente da un involucro esterno formato da più strati di cellule ricche di sali minerali e

cellulosa. Questa parte esterna, a seguito dei vari processi di lavorazione, va a costituire la **crusca**.

Oltre questo rivestimento più esterno, il chicco di grano (o cariosside) è costituito internamente dall'**endosperma** (tessuto di riserva contenuto nel seme) composto soprattutto da amidi e in misura minore da proteine, dal cui impasto si ricava il **glutine*** *(*sostanza colloidale formata da due proteine semplici,* **Gliadina** *e* **Gluteina**, *che conferiscono al seme un alto grado di collosità favorendo aggregazione ed elasticità all'impasto ma che riservano possibili controindicazioni potendo risultare, la prima irritante per le cellule nervose, la seconda, può esplicare una negativa azione infiammatoria divenendo una tossina* [vedi Morbo Celiaco]).

Nella parte più interna si trova il **germe o embrione**, ricco di vitamine, sali minerali e proteine. Questa parte del chicco di grano, inoltre, è l'unica in cui è presente la componente lipidica.

Il grano si coltiva allo scopo di ricavare **granella**, dalla quale si ottiene farina o semola da impiegare nella produzione, rispettivamente, di pane e di pasta alimentare.

Da un punto di vista prettamente botanico, i due nomi sono associabili a varie forme, incluse in un unico gruppo (genere), a cui **Carlo Linneo** (grande naturalista svedese) ha dato il nome latino *Triticum*, assonante il "tritare" della granella allo scopo di ottenere farina (Catone e Cicerone).

Il genere *Triticum* è compreso nella famiglia delle *Graminacee* (=*Poaceae*), della quale fanno parte anche molte altre piante coltivate come, per esempio, il mais, l'orzo, il riso e la segale, detti comunemente ***cereali*** (in onore di Cerere, dea latina delle coltivazioni); alla stessa famiglia appartengono anche infestanti che nascono spontaneamente nei campi di grano.

Delle specie del genere *Triticum* attualmente si coltivano in Italia, oltre al grano duro e tenero, anche limitate estensioni di farro piccolo (*Triticum monococcum* L. ssp. *Monococcum)*; di farro medio (*Triticum turgidum* L. ssp. *dicoccum* Schrank ex Schulber) e di farro grande o spelta (*Triticum aestivum* L. ssp.spelta (L.) Thell).

La parola italiana "grano", nel senso botanico, non si associa soltanto al significato della parola di origine latina *Triticum*, ma si riferisce anche ad altre piante come il grano selvatico villoso (*Dasypyrum villosum*), il grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*) e il grano delle formiche (*Aegilops geniculata*), con il quale il grano coltivato a volte si incrocia in natura per dare origine a ibridi chiamati

Aegilotriticum.

Una ulteriore assonanza con il nome latino *Triticum* si trova nel

Triticale, cereale che viene coltivato anche in Italia (in via di diffusione specialmente nell'Italia settentrionale), che ha preso origine da incroci effettuati dall'uomo, tra il grano comune e la segale, già nella seconda metà dell'800.

Frumenti vestiti: sono frumenti a cariosside vestita e rachide fragile; comprende i 3 farri: *Triticum monococcum*, *dicoccum* e *spelta*.

Frumenti svestiti: sono frumenti a cariosside nuda e rachide consistente; comprende: *Triticum vulgare o aestivum, durum, turgidum, polonicum*.

Fatta eccezione per il *vulgare* o *aestivum* (che è il più diffuso, soprattutto nelle colture delle regioni temperate piuttosto che calde e aride), attualmente i

Frumenti svestiti hanno un impiego agro-alimentare decisamente più **LIMITATO** rispetto a quelli vestiti.

CICLO PRODUTTIVO DEL FRUMENTO

Il frumento è un cereale coltivabile a tutte le latitudini e altitudini (fino a 1.200 -1.400mt.); da sempre, nell'Italia centro-settentrionale si distingue una prevalenza delle colture di grano tenero, mentre in quella meridionale sono predilette quelle di grano duro.

Il terreno ideale per la coltivazione del grano è profondo, permeabile, mediamente argilloso e di media fertilità, anche se il frumento si adatta in maniera eccellente a quasi tutti i tipi di suolo (eccezion fatta per quelli troppo azotati o compatti).

Il *Triticum* impoverisce notevolmente il terreno, pertanto, il suo ciclo produttivo necessita la rotazione periodica con altre colture da rinnovo.

La produzione agricola del grano prevede 9 passaggi essenziali:

DISSODAMENTO della terra (lavorazione straordinaria della terra incolta);

ARATURA (riduce la compattezza del terreno);

SEMINA (diffusione dei semi);

SARCHIATURA (taglio e rimescolamento superficiale del terreno);

ANTIPARASSITARI (prodotti chimici utili alla lotta dei parassiti come le

muffe);

SCERBATURA (diserbo);

MIETITURA (taglio della graminacea matura);

TREBBIATURA (è una prima separazione dei semi dalle spighe e dagli steli);

CONSERVAZIONE (avviene in silos e/o magazzini con il 13% dell'umidità e temperatura media costante).La distinzione tra una buona e una cattiva produzione dei semi è stimata dall'integrità del raccolto e dalla resa finale della coltura; per essere proficua, la produzione del grano dovrebbe raggiungere almeno **30 volte** il peso dei semi impiegati nella semina.

Preparazione della farina

L'apparecchiatura più frequentemente utilizzata per la macinazione del frumento odierno è il laminatoio a cilindri, entrato in vigore verso la fine del XIX secolo. Il laminatoio trasforma i chicchi di grano in sfarinati con azioni di rottura.

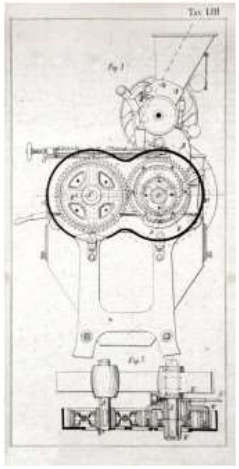
La macinazione del frumento è un processo esclusivamente fisico che prevede tre fasi fondamentali: la pulitura, il condizionamento e la macinazione vera e propria.

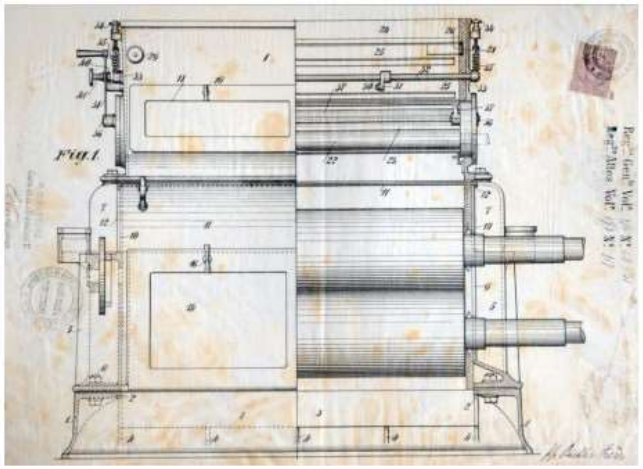
La pulitura serve ad allontanare le sostanze estranee di natura minerale e vegetale (chicchi di altri cereali, paglia ecc).

Il condizionamento consiste nel bagnare il frumento in modo che

l'acqua faciliti la rottura del chicco e il distacco delle parti tegumentali esterne da quelle amidacee interne.

La macinazione avviene facendo passare il frumento prima attraverso una serie di macine (laminatoi a cilindri dentati) che provocano la rottura del chicco. A questo punto vi è la setacciatura delle particelle di differenti dimensioni che vengono infine avviate in altre macine (laminatoi cilindrici





lisci) dove le particelle grossolane provenienti dalle rotture vengono trasformate in sfarinati dalle differenti dimensioni (rimacina).

Per quel che riguarda la produzione della pasta alimentare, il prodotto ottenuto dalla macinatura e dalla crivellatura del grano duro è detto semplicemente **SEMOLA** o **SEMOLATO** di grano duro, mentre per **FARINA** si intende il frutto della macinazione e della crivellatura del **GRANO TENERO**.

Classificazione delle farine

In base al grado di raffinazione, la farina e la semola/semolato possono essere classificate in:

Integrale: il seme viene macinato conservando le membrane di rivestimento; è ricca di crusca e contiene più proteine, fibra, vitamine e sali minerali - utilizzata per la produzione di pasta o pane integrali

Tipo 1 e tipo 2: è di grana sottile, con meno crusca, quindi con meno proteine, fibra, vitamine e sali minerali - utilizzata per la produzione di pane e pizza

Tipo 0: è di grana sottile, con pochissima crusca, quindi con ancor meno proteine, fibra, vitamine e sali minerali - utilizzata per la produzione di pane e pizza

Tipo 00: è impalpabile, senza crusca e totalmente bianca, è più ricca

di *amido* ma decisamente povera di proteine, fibra, vitamine e sali minerali (è la più utilizzata per la produzione di pasta alimentare) - oltre che per la pasta alimentare, è utilizzata per la produzione di pane, di pizza e utilizzata come *addensante*.

Una menzione di rilievo merita la farina di grano duro **Tumminia.** Questa varietà, dalla lunga storia, dopo aver rischiato l'oblio, grazie alle sue caratteristiche che lo rendono particolarmente adatto alla coltivazione biologica, viene coltivato nell'entroterra della Sicilia fin dalla Magna Grecia. Questo cereale, noto anche con il nome di Timilia, è una varietà antica a ciclo breve, trimestrale. Per tradizione si usava seminarlo a marzo quando le annate particolarmente piovose ne impedivano la buona semina in autunno. Se ne ottiene una farina scura che mischiata a poca acqua, permette di preparare pani a pasta dura molto digeribili che si conservano bene per molto tempo. Tra i più noti figura il **pane nero di Castelvetrano**, specialità del trapanese dal carattere unico.

IL PANE E LA PASTA

IL PANE

Il **pane** (dal latino ***panis***) è un prodotto alimentare ottenuto dalla lievitazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina di cereali e acqua, confezionato con diverse modalità, arricchito e caratterizzato sovente da ingredienti prettamente regionali.

Il pane era noto all'homo erectus, veniva preparato macinando fra due pietre dei cereali con acqua, cuocendo poi l'impasto su una pietra rovente.

Ha un posto fondamentale nella NOSTRA tradizione come componente primaria dell'alimentazione. Nella cucina più antica si usava il termine *cumpanaticum* per indicare ogni preparazione che poteva accompagnarsi

al pane, sottolineando il suo ruolo fondamentale. L'antica tradizione di preparare e cuocere il pane in casa è sempre stata presente nelle abitudini alimentari siciliane considerata la prevalente economia agricola dell'isola.

L'arte della panificazione arriva in Italia dalla Grecia tramite gli schiavi, ma sono stati i Romani a perfezionare le tecniche di macinazione iniziando un'efficace produzione di pane istituendo forni pubblici dove i *pistores* (fornai) lavoravano i tipi di pane aggiungendo alla farina ingredienti diversi. Così i tipi di pane vengono denominati in base al tipo di farina con cui vengono fatti. Il più diffuso è sempre il Pane di farina di grano tenero, il "pane bianco", che miscelato con altre farine di cereali potrà prendere i nomi più svariati: di segale; di avena; di riso; di granturco ecc.

Molto diffuso è anche il Pane di *semola di grano duro** dal colore tendente al giallo, come quello del mais, si conserva a lungo ed è tipico delle regioni del sud. Il Pane di semolato di grano duro, anche questo tipo di pane si trova specialmente al sud come Il Pane di semolato di grano duro molto utilizzato per realizzare taralli e friselle.

* *La **semola di grano duro è** ottenuta dalla macinazione **e** conseguente abburattamento** **del grano duro**, liberato da impurità. Il **semolato di grano duro è** ottenuto dalla macinazione **e** conseguente abburattamento **del grano duro** liberato dalle sostanze estranee, dopo l'estrazione della **semola.***

** *L'estrazione della crusca e del cruschello dalla farina per mezzo del buratto, arnese per separare la crusca dalla farina.*

Il Pane integrale invece è prodotto con farina ricca di crusca, proveniente dal rivestimento esterno del chicco di grano. È più scuro del pane bianco e ha un alto contenuto di fibre.

Infine i Pani speciali, è una categoria la cui classificazione si basa non sul tipo di farina utilizzata, ma sugli ingredienti che si aggiungono all'impasto base: gli elementi consentiti sono burro, olio di oliva, strutto, latte, mosto d'uva, zibibbo, uva passa, fichi, olive, anice, origano, sesamo, malto e cumino.

Tipici della Sicilia sono:

Il Pane di Lentini è il pane casereccio del siracusano, a base di semola di grano duro, cui viene data una forma ad "esse" e cosparso di semi di sesamo. Viene cotto in forno con gusci di mandorle, rami di arancio e di ulivo.

La Mafalda, un pane molto aromatico e quasi dolce, diffuso in tutta la Sicilia, nella caratteristica forma a serpentina con lembo ripiegato o a serpentina semplice ("scaletta") o anche "a corona".

Pan forte, un tempo preparato con la farina di grano duro, oggi viene fatto con farina tipo 0 o 00; sono piccoli panini in forma allungata o di treccia, cosparsi di sesamo.

Pagnotta del Dittaino DOP, originaria delle province di Enna e Catania, questa pagnotta di grano duro è di colore giallo con alveolatura fine e uniforme della mollica. Si mantiene a lungo: conserva sapore, profumo e freschezza fino a 5 giorni. (Reg. CE n. 516 del 17.06.09 - GUCE L. 155 del 18.06.09). Così il pane diviene l'alimento per tutti.

Il pane si conserva fragrante per circa 12 ore, con variazioni in funzione del tipo di lievitazione. La lievitazione naturale prevede l'uso della pasta acida, detta anche *lievito madre* o *pasta madre*. Si tratta di un impasto di farina e acqua che spontaneamente si acidifica con lieviti e batteri lattici naturali. È l'antico e tradizionale metodo e prevede un lungo tempo di lievitazione. Consente una conservazione più lunga e una maggiore digeribilità. Il pane a lievitazione naturale si può conservare per alcuni giorni in un sacchetto di carta all'interno di uno di tela o semplicemente in uno di tela se lo si ripone in frigo, per tempi più lunghi lo si ripone in freezer. La lievitazione industriale è comparsa a metà dell'Ottocento con l'uso del lievito di birra. A differenza di quello naturale, il processo di lievitazione industriale è più breve. Questo però implica una più veloce perdita di qualità del prodotto che si conserva preferibilmente surgelato all'interno degli appositi sacchetti per alimenti.

LA PASTA

La pasta è custode di una storia particolare e interessante che vede la Sicilia protagonista.

Innanzitutto è bene fare una distinzione tra **pasta fresca e pasta secca**:

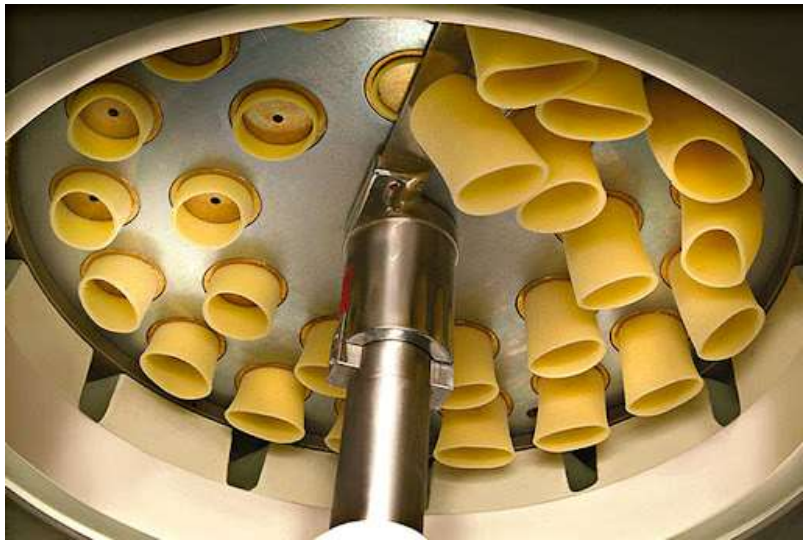
La prima ha origini antichissime (si ottiene dall'impasto di farina con l'aggiunta di acqua o uova), diffusa tra i popoli dell'area mediterranea e in altre regioni del mondo, come la Cina, la pasta fresca doveva essere consumata subito dopo la sua preparazione;

Invece la seconda è molto più recente.

Le prime testimonianze sulla produzione della pasta secca in Italia risalgono alla Sicilia musulmana. Nel corso del XII il geografo arabo Edrisi racconta di "un importante polo produttivo di pasta in forma di fili" a Trabia, nell'area del Palermitano, collegandolo alla già esistente attività molitoria. Da qui la pasta secca di semola di grano duro ha conquistato il resto dell'Italia, passando da Napoli e arrivando fino a Genova.

Nel corso della dominazione aragonese, Sicilia e Sardegna sono diventati i principali centri di produzione di pasta del Mediterraneo. Proprio da qui partiva per il nord Italia, ma anche per la Spagna. Nel Quattrocento si hanno testimonianze certe dell'attività di produzione di pasta secca anche in Puglia,

con un ricco commercio.



Nel XV secolo un'autorità di Palermo concedeva ai comandanti delle navi l'autorizzazione ("licentia extraendi Nel XV secolo un'autorità di Palermo concedeva ai comandanti delle navi l'autorizzazione ("licentia extraendi pastillos") a prelevare durante i viaggi tra i 10 e i 30 rotoli di ***maccaroni e vermicelli*** "per uso personale". La stessa consuetudine era in uso anche al porto di Genova.

Le tantissime tipologie che caratterizzano l'aspetto del prodotto, dalla forma alla dimensione, sono frutto di molteplici.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Macinazione:

Il grano raccolto e selezionato viene portato al mulino, dove viene prima setacciato e così epurato da elementi estranei, poi macinato per separare il chicco dal germe (non adatto alla pastificazione) e dalla crusca.

Impasto e gramolatura:

Si mescola la semola con l'acqua e si sottopone a lavorazione meccanica dando vita a un processo chimico-fisico in cui l'amido e le proteine idratandosi creano il glutine; questa fase si perfeziona con la gramolatura, in cui l'impasto viene compresso per renderlo ancora più omogeneo, elastico e lavorabile.

(*Impasto e gramolatura*)

Trafilazione:

La trafila è lo stampo per la produzione dei vari formati; l'impasto viene compresso in fori di varia foggia, che possono essere di alluminio, o rivestiti in bronzo (il che rende la superficie della pasta ruvida) o in teflon.

Laminazione:

Tecnica alternativa alla trafilazione, utilizza dei cilindri che riducono la pasta in sfoglia.

Essiccamento:

È una fase molto delicata, perché la pasta deve essere portata dal 30% circa di umidità al 12,5% previsto per legge. L'essiccamento ad aria calda può durare dalle 5 alle 40 ore a seconda della temperatura dell'aria.

Raffreddamento:

Conclude l'essiccamento riportando la pasta a temperatura ambiente.

Confezione La pasta viene confezionata in sacchetti di cartone o di plastica trasparente, che la proteggono e su cui sono indicate tutte le informazioni sul prodotto.

TIPOLOGIE DI PASTA

Pasta di semola e di semolato di grano duro:

È il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e successivo essiccamento di impasti preparati rispettivamente con semola di grano duro o

semolato di grano duro e acqua.

Pasta fresca all'uovo:

È un prodotto tradizionale che conserva ancora molta della sua artigianalità; a un chilogrammo di semola devono corrispondere almeno 4 uova intere di gallina (non meno di 200g di peso). Questa pasta deve essere presentata alla vendita con la definizione di "pasta all'uovo".

Pasta fresca:

Non è solo la pasta all'uovo, dato che in questa categoria rientra anche l'uso della farina di grano tenero e della farcitura, e l'umidità consentita sale fino al 30%; data la deperibilità del prodotto, la disciplina in merito di conservazione e imballaggio è piuttosto rigida. Si parla anche di "paste stabilizzate" se hanno subito un trattamento termico tale da renderle

trasportabili e conservabili a temperatura ambiente.

Pasta integrale:

È pasta di semola arricchita di crusca per apportare un maggior quantitativo di fibre alimentari.

Paste speciali:

Sono le paste che contengono, oltre agli sfarinati di grano tenero, ulteriori ingredienti, che devono essere obbligatoriamente indicati accanto alla dicitura "pasta di semola di grano duro"; gli alimenti previsti in aggiunta sono spinaci e pomodoro, noce moscata, malto, glutine e ripieni vari di ortaggi, carni, formaggi, uova, pesce. Tra queste paste sono comprese anche quelle prodotte con farine di cereali quali farro, mais o avena, privi di glutine.

Principali Fonti

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Dipartimento delle politiche competitive del mondo rurale e delle qualità;
- http://www.infofarine.it

Le immagini fotografiche provengono principalmente da internet

Riscontro delle fonti e Redazione

Arch. Orazio Danilo Trimboli

(Responsabile Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)

Progetto grafico e impaginazione

Achille Pezzimenti

(Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca e Risorsa Mare)