**FOCUS 2.**

**IN LABORATORIO CON CHOPIN PER SCOPRIRE LA QUALITÀ DELLA SEMOLA DI GRANO DURO**

**TUTTI I TEST CHE DEVE SUPERARE IL GRANO PER DIVENTARE PASTA**

*Anche per il grano, gli esami non finiscono mai: ogni giorno più di 2000 controlli*

*su semola e pasta nei pastifici italiani. Vediamo quali.*

Se lo scultore intravede la statua nel blocco di marmo, il pastaio riconosce la pasta nel chicco di grano. Perché nell’arte della pasta, grano e semola sono i colori della tavolozza. Ogni pastaio ha il suo stile: che la ricetta scelta nasca da una miscela di semole o dal lavoro con una monovarietà, a fare la differenza è l’abilità del pastaio di riconoscere e valorizzare le caratteristiche tecnologiche e organolettiche di ogni grano, selezionando e dosando le varietà migliori, per mantenere costanti (e riconoscibili) il gusto, la tenacità, il colore del prodotto finito, anche se la qualità della materia prima oscilla di anno in anno per le condizioni ambientali e climatiche.

Alla costante ricerca del grano migliore, **in 200 anni la “Nazionale” della pasta italiana ha infatti da sempre accolto in squadra grani “oriundi” di qualità**. Per esempio, quando nasceva il mito della pasta italiana, il 70% del grano utilizzato proveniva dall’estero, e il pregiato grano russo Taganrog, più resistente e meno malleabile delle cultivar italiane, andava per la maggiore. Negli anni Sessanta e Settanta, proprio quando veniva varata la legge di purezza e in pieno boom dei consumi di pasta, il peso di questo rapporto si era invertito e la miscela ideale di semole per ottenere una pasta di qualità prevedeva, in percentuale, il 65% di produzione italiana, il 25% dal Nord America per la forza e l’indice di glutine e il 15% dall’Argentina per il colore. Oggi il grano italiano copre il 70% circa del fabbisogno, mentre il restante 30-35% arriva soprattutto da Francia, Australia e Nordamerica. Grazie agli accordi di filiera tra pastai e agricoltori italiani la percentuale di grano duro italiano di qualità è destinata ad aumentare. Cresce, quindi, la spinta ad integrare la filiera, ad ambire ad un approccio unitario dal campo alla tavola.

La storia dimostra quindi che nella pasta non è l’origine del grano a fare la qualità ma la capacità del pastaio di scegliere quello migliore. **Se la legge di purezza ne fissa i parametri minimi, è nel laboratorio che la materia prima deve dimostrare di poter diventare pasta**. Perché dalla composizione e dalla qualità della semola (quantità e qualità del glutine, caratteristiche dell’amido, umidità, comportamento dell’impasto) dipendono le variabili organolettiche (colore, aspetto, sapore e consistenza) della pasta.

Esami e analisi di laboratorio permettono di riconoscere la qualità della semola grazie a strumenti come il **Glutografo** **di** **Brabender** e l’**Alveografo** **di** **Chopin**. Di ogni campione vengono valutati e quantificati la **forza** **dell’impasto**, la sua **tenacità**, **estensibilità** e **stabilità**, il grado di assorbimento dell’acqua, la quantità del glutine. È in particolare la **quantità del glutine (contenuto proteico) e la qualità del glutine a definirne le caratteristiche** sulla base del rapporto resistenza/elasticità.

A differenza delle farine per pane e prodotti da forno, delle quali si considera soprattutto l’elasticità della mollica, la sofficità, ola capacità di sopportare lunghe lievitazioni, i**l pastaio invece ricerca nella semola soprattutto colore, elasticità alla masticazione e tenacità**. La tenacità, in particolare, determina la “forza” del reticolo proteico del glutine che limita la fuoriuscita di amido durante la cottura. In altre parole, la differenza tra una pasta ben al dente e una collosa.

Le caratteristiche della semola di grano duro si trasferiscono nel prodotto finito. Ogni lotto viene analizzato in laboratorio prima del suo utilizzo per valutarne caratteri e qualità.

Tra i test organolettici e reologici sulla semola:

**Contenuto** **proteico**: per misurare la percentuale delle proteine rispetto al peso del campione. La legge di purezza prevede un minimo di almeno 10,5% (11,5% nel caso della pasta integrale), ma i pastai ormai producono pasta con almeno 12-13%.

**Indice** **di** **glutine**: i legami del glutine ci dicono quanto è tenace e elastico. Da questo fattore si evincono aspetti chiave per la tenuta in cottura, come elasticità, nerbo e patinosità.

**Qualità** **dell’impasto**: dall’incontro di acqua e semola si forma il glutine, che dà alla pasta struttura e trattiene l’amido in cottura. Grazie all’alveografo di Chopin si analizzano estensibilità, elasticità e tenacia.

**Colore**: anche l’occhio vuole la sua parte e alcuni grani donano alla semola un colore giallo più intenso di altri.

**Puntatura**: test visivo per scoprire eventuali impurità (i “punti neri”) rimaste nella semola dopo la molitura, come residui cruscali e chicchi non sani.

**Umidità della semola:** per legge deve essere non superiore al 14,5%. La produzione della pasta è un gioco di idratazione (per creare l’impasto) e disidratazione (incartamento e essiccazione) ed è importante stabilire un valore uniforme di partenza.

**Granulometria:** grana grande o piccola, l’importante è che sia uniforme, per ottimizzare l’idratazione dell’impasto e una pasta senza difetti, che non si rompa poi in cottura.

**Sicurezza alimentare:** è, ovviamente il punto di partenza di tutto il processo di trasformazione. Perché se il grano o la semola non sono in regola, vengono rimandati indietro. Dal campo alla tavola, ci sono controlli lungo tutta il processo di trasformazione. **Ogni anno nei pastifici italiani si svolgono circa 200mila analisi sulla materia prima e 600mila sul prodotto finito**, con addetti dedicati alla qualità. Parliamo di circa 2mila controlli al giorno per assicurare in primo luogo la salubrità di questo prodotto. Su ogni lotto di macinazione vengono effettuate analisi chimico-fisiche, verifica residui di fitofarmaci e tossine, filth test. E i pastifici costituiscono solo l’ultimo filtro di un sistema di controllo pubblico per la sicurezza del grano che è costituito da almeno 15 livelli.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it