**Focus 2**

**IL SENSO DEGLI ITALIANI PER LA PASTA. COME E’ CAMBIATO IN 50 ANNI IL NOSTRO GUSTO**

*Due chiacchiere su pasta e grano con Emilio Ferrari, Presidente dell’Unione delle Associazioni dei Semolieri dell’Ue*

**Esiste il chicco di grano perfetto?**

il chicco ideale è un concetto soggettivo, ogni pastaio lo cerca in base alle proprie esigenze. Un po’ come, per il consumatore, cambia il concetto di pasta al dente: se un italiano del Sud mangia una pasta al dente preparata nel Nord, 9 volte su 10 la percepirà come scotta. Fortunatamente per il grano la legge di purezza e l’esperienza ci permettono di analizzare tutte le proprietà della semola in modo più oggettivo e sistematico. Se dovessi immaginare il mio chicco perfetto, penso a un peso ettolitico di 82-84 kg/hl, un contenuto proteico del 14,5%, buona vitrosità (almeno 90%) e un indice di giallo di 25-26.

**Cosa si può fare per migliorare il grano e renderlo adatto a fare la pasta?**

Lavorando sul campo e nella ricerca possiamo selezione le migliori varietà e valorizzarle al meglio. Per l’agricoltore il punto più critico è la gestione del contenuto proteico, che possiamo influenzare con buone pratiche agronomiche. La rotazione colturale del grano con leguminose o erba medica arricchisce il terreno e anche il concime va dato al momento giusto per cedere nutrienti più al chicco che allo stelo, nelle quantità giuste richieste dal terreno e dalle condizioni metereologiche. Altri aspetti chiave del grano, come la qualità del glutine (il numero di legami del reticolo proteico) o il suo colore, sono genetici e per questo si lavora, come facciamo da millenni, per selezionare le varietà migliori di grano, le più adatte a crescere in un determinato territorio, le più resistenti alle malattie.

**Come è cambiato negli anni il gusto dei consumatori per la pasta? E come rispondono i pastai a queste nuove esigenze?**

Negli ultimi 20 anni il consumatore cerca una pasta più colorata, più gialla. E, soprattutto, esige che sia al dente e per questo servono più proteine. Il senso per la pasta al dente è nato a partire dal Sud del Paese, estendendosi progressivamente il resto della Penisola. Giocando su quantità e qualità delle proteine siamo riusciti ad allungare la persistenza della cottura. Una volta se sbagliavi di pochi secondi il momento in cui scolare la pasta, rischiavi di compromettere il piatto. Ma allora della pasta si cercava soprattutto il potere saziante e nelle “cofane” di spaghetti in famiglia, ultracondite e abbondanti, un minimo di errore in cottura poteva essere tollerato. Negli anni, siamo diventati più consapevoli: facciamo porzioni più ridotte, condiamo di meno per assaporare al meglio il gusto della pasta. Insomma il palato ci impone una cottura perfetta e anche la scienza conferma che la pasta al dente è più sana e digeribile. Per questo facciamo nei pastifici test specifici di extracottura, o “dimentichiamo” la pasta scolata nel piatto senza mangiarla per diversi minuti, proprio con l’obiettivo di vedere quanto tiene il suo nerbo. In questo la scelta del grano giusto è fondamentale e le proteine in più ci consentono di avere una pasta sempre perfetta.

**Ma dopo 50 anni serve ancora la legge di purezza?**

Certo. Anche se il contesto è cambiato. 50 anni fa, in pieno boom della pasta, i consumi interni erano raddoppiati in poco più di un decennio, ma la pasta era soprattutto una questione italiana. La Legge di purezza è nata, in quel contesto, per prevenire le frodi. Per esempio, avere i minerali inferiori a 0,90% era un modo per assicurare al pastaio una semola pura e nutriente, senza residui cruscali. Come anche l’obbligo di impiegare solo grano duro. Oggi, con più della metà della produzione destinata al mercato estero, possiamo dire che quella normativa è stata lungimirante. Il gradimento della pasta è cresciuto in tutto il mondo e per difenderci da chi la fa meno buona, magari con materie prime inferiori o addirittura con grano tenero, ma riesce ad essere competitivo grazie a prezzi più bassi, la qualità è fondamentale. E se una volta ci riservavamo per il consumo interno la pasta migliore, adesso abbiamo l’obbligo di offrire una pasta eccellente anche fuori dai nostri confini. Una bella responsabilità!

**Nuove varietà e grani antichi: nella pasta di qualità c’è posto per entrambi?**

Certo. La partita della qualità del grano si gioca sia sul fronte dell’innovazione che su quello del recupero di specie autoctone dimenticate. Grazie all’impulso dei pastai, si è cominciato a porre maggiore attenzione alla selezione di nuove varietà di grano duro anche in funzione dei principali caratteri correlati con l’attitudine alla pastificazione. E così la ricerca sta producendo varietà nuove e non OGM, ma più produttive, resistenti ai parassiti e alle malattie, adattabili a condizioni ambientali particolari o in grado di crescere con pochissima acqua. D’altra parte, anche la produzione di pasta integrale, senza glutine, biologica e così via, mostra che c’è un piatto di pasta adatto a tutte le esigenze e a tutti i gusti. Il recupero di cultivar della tradizione va in questa direzione, è un valore aggiunto che si sta creando un suo mercato e in più permette di valorizzare il territorio. A patto, naturalmente, di non cadere su posizioni troppo estreme: rese basse e diffusione limitata rendono impossibile la prospettiva di una pasta italiana fatta di soli grani antichi. Per garantire a tutti di mangiare pasta realizzata con queste varietà, noi italiani dovremmo rinunciare a 4 piatti di pasta su 5, con buona pace della dieta mediterranea. E fuori dai nostri confini nessuno potrebbe più mangiarla. Sicuri che sia questa la strada giusta?

**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