

Quale grano merita di diventare semola per la pasta migliore del mondo?

2

grano sì, ma duro

Il suo impasto è **meno estensibile** e più tenace di quello che si ottiene dal grano tenero.



1

solo grano sicuro e controllato

200mila controlli l'anno nei pastifici sulla materia prima. Se un grano non è in regola con tutti i parametri previsti dalla legge viene rimandato indietro.



3

contenuto di proteine

sopra il 12-13% per una pasta dall'ottima consistenza e sapore.



4

indice di glutine

sinonimo di qualità: se **superiore a 80** la pasta avrà buona elasticità e nerbo.



5

peso

ettolitrico del chicco: la **"densità" ideale** per il grano è **tra 82 e 84 kg/hl.**



10

qualità dell'impasto

per scoprire come la semola assorbe l'acqua si analizzano **estensibilità, elasticità e tenacia.**



6

umidità

la semola deve essere idratata, ma non troppo. Un po' di **acqua (il 14,5%)** serve a farle superare indenne l'essiccazione.



7

granulometria

della semola: **uniforme**, per un impasto ben idratato e una pasta senza difetti e non fessurata.



8

colore

perché anche l'occhio vuole la sua parte: la semola deve essere **gialla e uniforme.**



9

puntatura

al minimo: per cercare frammenti di crusca o squilibri fisiologici, la semola viene analizzata per decimetro quadrato.

