

Grani e paste: origine, processi e proprietà. Tra falsi miti e reali benefici, per una spesa consapevole



Agricoltori, pastai e mugnai. Per una buona pasta

Daniela Bellini – Responsabile Qualità Gino Girolomoni Cooperativa



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



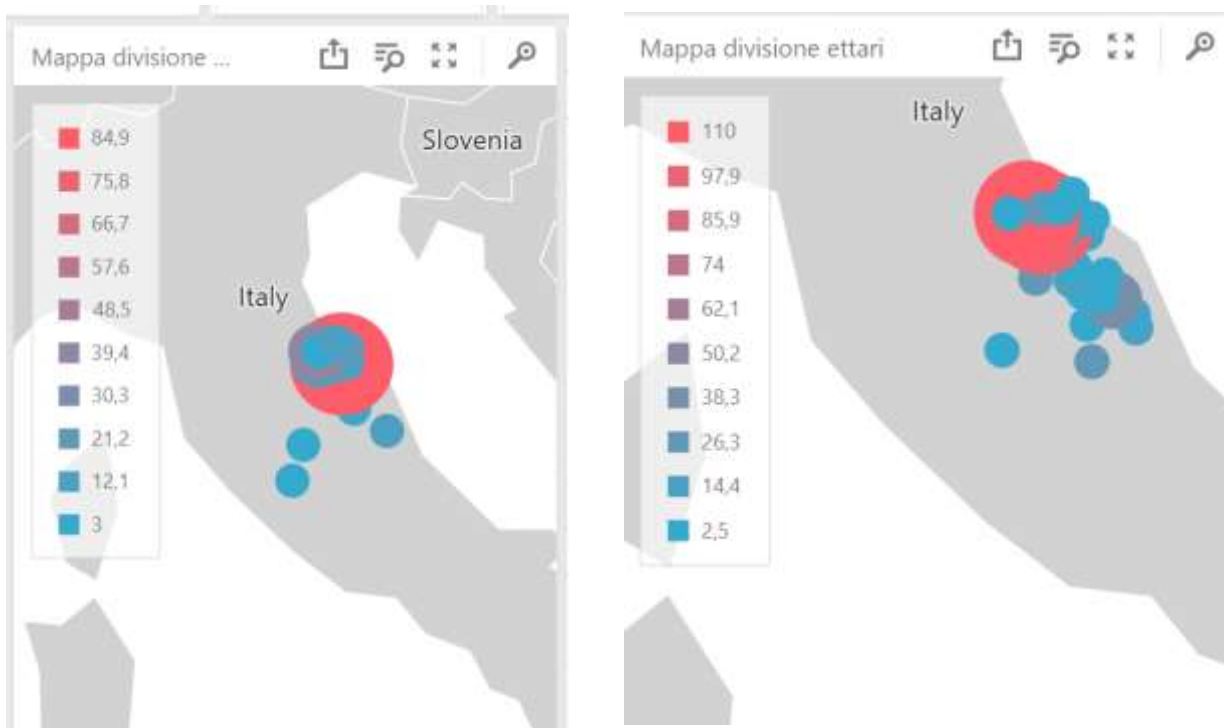
→ **ESSERE AGRICOLTORI**

Avere una rete di aziende socie o non, con contratti prestabiliti → semina decisa insieme

Prove di nuove varietà idonee al bio e alla pastificazione

Tecnici per consulenza e controllo, assistenza e controlli prima del raccolto

→ ESSERE AGRICOLTORI



Monitorare la raccolta e il conferimento

Dividere i grani per qualità (proteine, peso specifico, colore, ecc)

Condividere i risultati della raccolta con le aziende agricole

Rintracciare → sistema informatizzato

→ **ESSERE MUGNAI**



Dal 2019 abbiamo il nostro mulino

Mulino a cilindri moderno:

- macinazione con rulli che spezzano il chicco e non lo sfregano → prodotto non si surriscalda
- decorticazione
- trasporti pneumatici
- passaggi di pulizia

Granulometria: non creiamo farine sottili

→ ESSERE MUGNAI

controlli in entrata sul cereale →
microtossine, pesticidi, umidità,
proteine, peso specifico

Miscele → qualità costante:
proteine, colore, umidità, fibra

Ricette definite su tutti gli
sfarinati → studiati tutti i
passaggi del mulino per ottenere i
prodotti migliori per il pastificio



→ ESSERE MUGNAI



COSA OTTENIAMO:

Dal **grano duro**: semola, semolato e integrale

Dal **FARRO**: farina di farro, farro integrale

Dal **grano CAPPELLI**: semola

Dal **KHORASAN**: semolato

→ **Sulle semole cosa
ricerchiamo**



Proteine

Ceneri

Umidità

Quantità di fibra

Colore

Qualità e quantità del
glutine

→ IL GLUTINE

Il glutine è una sostanza che si forma dall'interazione delle proteine quando entrano in contatto con l'acqua ed una forza meccanica come il processo di impastamento.

Non è presente naturalmente nei cereali ma si forma dall'unione delle sue proteine (GLIADINA e GLUTENINA) con ACQUA

C'è glutine e glutine → il glutine dei grani antichi è diverso, perché le proteine sono diverse in particolare contiene meno gliadina.

→ IL GLUTINE le nostre analisi

Glutine secco e glutine umido: quantità
Indice di glutine: qualità



	Indice di glutine	glutine secco	glutine umido
GRANO DURO (semola/semolato/integrale)	80-95	8-12	22-30
GRANO DURO CAPPELLI (semola)	5-15	10-15	25-35
KHORASAN: semolato	2-5	10-15	25-35
FARRO (farina di farro/integrale)	0-2	3-8	9-15

→ **ESSERE PASTAI**



Processo di pastificazione:

- impasto (acqua + sfarinato)
- trafilazione (ruvida o liscia)
- essiccare
- stabilizzare

Abbiamo definito i diagrammi di essiccazione per cercare di non denaturare la materia prima e non creare reazioni indesiderate come quella di Maillard (danno termico → sviluppo della furosina)

→ **ESSERE PASTAI**

LENTA ESSICCAZIONE

Si minimizza il danno termico al fine di preservare i micronutrienti e le qualità organolettiche proprie del grano.

→ 7 ore per la pasta corta

→ 12 ore per la pasta lunga

→ **ESSERE PASTAI**

La furosina → è un prodotto non naturalmente presente in natura ma che si forma attraverso una reazione chimica (Reazione di Maillard) che avviene con le alte temperature di essiccazione in prodotti che hanno un contenuto importante di carboidrati e proteine, come il caso della pasta, e con bassa quantità di acqua (<16%).

→ **ESSERE PASTAI**



- Controlli sulla pasta:
- Umidità
- Ceneri
- Spessori
- Analisi microbiologiche
- Prove cottura

→ **ESSERE PASTAI**



NON INFLUENZANO LA QUALITA'

La trafilatura

Lo spessore

Lo sfarinato (semola, semolato, integrale)

Grani e paste: origine, processi e proprietà. Tra falsi miti e reali benefici, per una spesa consapevole



Grazie per
l'attenzione!

“Mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo: è dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, profumo, semplicità, compagnia”.

Gino Girolomoni,

Maccheroni acqua e farina,

Publicato a Milano, Jaka Book,

2007

**Progetto Promo con Marche Bio. Finanziato all'interno del
Programma di Sviluppo Rurale MARCHE 2014-2022. M03.2
Azioni di informazione e promozione dei prodotti di qualità.**

Sottomisura 3.2 ID 68994



Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022
FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE. L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

