

# PASTA E GRANO DI QUALITÀ: UN RAPPORTO DIFFICILE

di Massimo Zorzetto

ANTIM - Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria

*Per ottenere un pasta di qualità, bisogna partire da una materia prima di qualità. Quindi, nella produzione di tale pasta è indispensabile l'utilizzo di semola che abbia un elevato contenuto proteico (>13.5), un buon indice di colore (+b>24 Colorimetro Minolta) ed un glutine di ottima qualità (GI >50 metodica Gluten Index Perten).*

*Anche la puntatura nera cruscale deve risultare bassa per un buon impatto visivo del prodotto.*

*Questi fattori derivano da una buona materia prima, cioè da un grano di buona qualità.*

*I fattori qualitativi del grano sono inerenti la varietà, che riveste un ruolo fondamentale, le caratteristiche dei terreni, le caratteristiche di coltivazione, quali rotazioni colturali, utilizzo di fertilizzanti e zone climatiche.*

*Non da ultimo, bisogna ricordare l'importanza di un accurato stoccaggio per evitare il deterioramento del grano che influenzerebbe la qualità*

*finale e definitiva della granella.*

*Lo stoccaggio è una nota dolente per il grano duro, perché in Italia è ancora carente una cultura nel suddividere le varie partite di frumento duro per varietà o per caratteristiche chimico-fisiche.*

*Noi, come ANTIM, dal 1995 abbiamo cominciato un dialogo-collaborazione con gli agricoltori e stoccatore per il frumento tenero, e negli ultimi 4-5 anni si intravede un punto positivo (finalmente non si vede più mescolare un biscottiero con un panificabile o un panificabile con un grano di forza).*

*Sempre come ANTIM, negli ultimi anni alla "Giornata grano Italia" abbiamo iniziato a raccogliere e discutere delle caratteristiche del grano duro, però sappiamo che c'è ancora molto da fare.*

*Per nostra esperienza, attualmente la maggior parte del grano nazionale non viene stoccato dai commercianti-stoccatore per varietà/qualità, ma per provenienza. In altre nazioni, come il Canada,*

*la diversificazione varietale è più completa e variegata.*

*Il grano duro che arriva presso i molini viene analizzato con i seguenti parametri: peso ettolitrico, esami-controlli organolettici, l'umidità, il valore proteico, il colore, la quantità e qualità di glutine ed eventuali difetti legati al chicco quali volpatura, bianconatura, "slavatura" (termine usato per indicare se il lotto o partita di grano è stato colpito da pioggia durante la fase di maturazione) ed eventuale germinazione, nonché la presenza di insetti ed ammuffimenti dovuti ad un cattivo stoccaggio.*

*Ogni industria molitoria, in base ad uno standard interno, valuta il grano che di conseguenza viene poi stoccato e suddiviso nelle celle per costituire delle miscele adatte per soddisfare le esigenze dei clienti (pastifici industriali e/o artigianali).*

*Pertanto, è sempre più difficile avere lotti omogenei per garantire una costanza qualitativa nel tempo.*

