

I consigli e i segreti del maestro panificatore

La conduzione degli impasti con farine rigide

di **Piergiorgio Giorilli**

Dough made from rigid flour

Oggi il mercato detta condizioni ben precise: l'industria molitoria deve offrire prodotti competitivi e di grande qualità.

Il mercato odierno obbliga i molini a ricercare ed offrire prodotti competitivi soprattutto in ambito qualitativo. Tuttavia, è possibile incorrere, per i più svariati motivi, in annate in cui i grani possono essere caratterizzati da un indice di P/L più elevato del solito.

Sarà, quindi, necessario intervenire per bilanciare le miscele per la macinazione, anche se non sempre si potrà ottenere il risultato desiderato.

Si potrà verificare un lieve rialzo di P/L, che rimarrà, comunque, entro i limiti. Ad esempio: invece di avere un P/L da 0,5 a 0,7, lo possiamo trovare da 0,7/0,8, ma difficilmente al panificatore verrà proposta una farina che abbia un indice di P/L superiore ad 1. Non è detto che un indice alto di P/L (segno di una resistenza eccessiva della farina) comporti sempre dei problemi a chi la utilizza.

Innanzitutto, una farina viene valutata nel suo complesso, riunendo anche i dati delle altre prove (quella farinografica, estensografica, del glutine e valutando anche l'indice di Hagberg).

A volte, una farina può presentare un alto indice di P/L (per il panificatore "alto" significa sopra un valore di 0,7), ma al tem-

po stesso rimanere "armonica", bilanciata ed equilibrata.

Inoltre, è necessario sempre tenere presente la lavorazione, per la quale sarà utilizzata tale farina.

Ad esempio, se la farina è destinata alla produzione di biga (specialmente quella lunga) deve essere di forza, quindi avere un glutine valido, una buona stabilità farinografica e un alto valore di W.

Anche se in tal caso il valore di P/L è lievemente superiore, la farina rimarrà sempre e comunque equilibrata e, ovviamente, idonea per tale lavorazione.

Se si tratta di una farina di forza media e, quindi con i valori più modesti di W, con una media stabilità farinografica e con un medio valore di glutine, ovviamente con un alto indice di P/L

(sempre nei limiti), non possiamo chiamarla equilibrata, ma sarà un tipo di farina più idonea agli impasti molli.

L'unico caso in cui un alto indice di P/L potrebbe essere un problema, è il caso delle farine deboli, aventi un glutine scarso e un basso valore di W. In questa specifica situazione, la farina rimarrà davvero sbilanciata, anche se l'utilizzo di farine deboli è comunque molto limitato in panificazione.



Piergiorgio Giorilli

Pubblichiamo l'ultima delle relazioni presentate in occasione della Giornata Tecnica ANTIM, svoltasi a Reggio Emilia il 24 febbraio 2007.

Dal punto di vista pratico, quando le farine presentano un alto valore di P/L vanno utilizzate con accorgimenti particolari, come aggiungere il sale a metà impasto (dopo la formazione della maglia glutinica).

Può essere molto utile la tecnica dell'auto-lisi, con la quale la farina necessaria per l'impasto viene precedentemente miscelata in 1° velocità con l'acqua dell'impasto. Il composto così ottenuto viene lasciato riposare per un periodo non inferiore a 25/30 minuti.

Durante questo periodo di riposo, avvengono numerose reazioni, fra cui le più importanti sono reazioni enzimatiche (l'amilolisi e la proteolisi, con le quali l'impasto diventa decisamente più estensibile e meno resistente), chimiche e ossido-riduttive (si tratta soprattutto dell'azione dell'ossigeno sulla pasta).

Grazie all'insieme di queste reazioni, l'impasto modifica la propria struttura e le proprie caratteristiche.

Finita la fase di riposo, all'impasto autolitico così ottenuto vengono aggiunti tutti gli altri ingredienti, fino a quando l'impasto sarà terminato. Il tempo necessario all'impasto sarà inferiore e avrà un assorbimento di acqua più elevato.

Ma si può anche aumentare il tempo della lievitazione finale. Oppure, intervenire modificando gli ingredienti dell'impasto come ad esempio:

- aggiungere più malto (rimanendo sempre nei limiti), perché apporta all'impasto enzimi liquefacenti come le alfa-amilasi, in grado di spezzare i granuli dell'amido fino alle destrine (solubili nell'acqua) e, quindi, aumentando così la fase liquida dell'impasto, conferendogli un rammollimento;
- diminuire lievemente la quantità del sale nell'impasto, poiché tale ingrediente lo rende più resistente;
- se nell'impasto saranno aggiunti dei grassi, è possibile aumentarne la quantità, perché i grassi aumentano la malleabilità dell'impasto;
- in caso di utilizzo di miglioratori a base di glutine o di acido ascorbico è consigliabile diminuirne la quantità;

Le Giornate Tecniche sono un appuntamento di indispensabile confronto

Dopo il grande successo della Giornata Tecnica di Reggio Emilia (la sala convegni dell'hotel Ramada era praticamente piena), l'ANTIM ha fatto il bis. L'Incontro di Altamura, andato in onda il 26 maggio scorso, ha, infatti, fatto registrare ancora una volta il tutto esaurito.

In platea, tanti rappresentanti dell'industria molitoria e delle aziende costruttrici, tecnici, ma soprattutto moltissimi soci dell'Associazione che ha promosso ed organizzato l'appuntamento. È stato un momento di confronto molto importante, per fare il punto sulle criticità del settore, ma soprattutto per passare sotto la lente d'ingrandimento le novità (presentate dalle aziende costruttrici di impianti) per quanto riguarda le tecniche di macinazione del frumento.

Per l'occasione, il Presidente Maurizio Monti ha presentato l'ultimo nato in casa ANTIM, cioè il sito. "È uno strumento indispensabile - ha commentato Monti - per affermare la nostra presenza e divulgare tutto ciò che accade nel settore. Si tratta di uno spazio di confronto, aperto a tutti".

L'Incontro ha avuto un grande argomento principe: le nuove tecnologie nella macinazione del frumento. "Di nuove tecnologie - ha immediatamente precisato il Presidente dell'Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria -, a prima vista, sembra non essercene. Ma, questa, è un'affermazione non del tutto corretta. Infatti, gli ultimi ritrovati di cui abbiamo discusso sono il frutto di anni di intensa e laboriosa sperimentazione". Ora l'appuntamento è con le Giornate di Studio di GranItalia: l'ultima tornata di lavori sarà, infatti, completamente dedicata all'Associazione che ha deciso di "intitolare" la riunione alla memoria dell'indimenticato fondatore dell'ANTIM, Francesco Dal Moro.



Maurizio Monti

The screenshot shows the ANTIM website interface. At the top, there is a logo for ANTIM (Associazione Nazionale Tecnici dell'Industria Molitoria) and the website address www.antom.it. Below the logo, there are navigation links for HOME PAGE, ISCRIVERSI ALL'ANTIM, and CONTATTI. The main content area features a welcome message: "Benvenuti in Antim Associazione Nazionale Tecnici dell'Industria Molitoria". Below this, there is a paragraph of text describing the association's history and mission. On the left side, there is a vertical menu with links to "Chi siamo", "Giornate Tecniche", "Molini d'Italia", "Documenti", and "Links utili". At the bottom, there is a section titled "IN EVIDENZA..." which highlights the "Le giornate di studio di GranItalia 2007 (Bologna 27/29 Settembre 2007) Giornata Tecnica Antim Sabato 29 Settembre 2007".



La platea che ha affollato l'hotel Ramada di Reggio Emilia, in occasione della prima Giornata Tecnica sotto la Presidenza di Maurizio Monti.

- si possono aggiungere all'impasto degli emulsionanti, in grado di conferirgli più estensibilità come ad esempio la lecitina di soia, i mono e di-gliceridi degli acidi grassi, oppure quelli che indeboliscono la struttura della pasta come il germe di grano, o anche miglioratori che indeboliscono la maglia glutinica (gli enzimi proteasi o la glutationa o la cisteina).
Però, utilizzando questi ultimi, bisogna procedere con molta cautela, altrimenti per risolvere un problema più lieve se ne potrebbe creare un altro più grave, come l'eccessivo indebolimento della pasta, l'impasto eccessivamente appiccicoso e colloso e, di conseguenza, un prodotto piatto, poco voluminoso, con una mollica pesante e alveolatura scarsa.
- aumentare la quantità d'acqua, poiché con un indice di P/L elevato l'impasto è particolarmente resistente e risulta, quindi, più gommoso e richiede più acqua per raggiungere la consistenza necessaria;
- aumentare i tempi d'impasto, perché solitamente, con un valore di P/L più alto, la farina aumenta la sua resistenza farinografica, che comporta l'aumento del tempo necessario per raggiungere il top dello sviluppo della pasta;
- mantenere la temperatura finale dell'impasto leggermente più bassa rispetto al solito, proprio per riuscire a rendere l'impasto più estensibile e, quindi, decisamente meno resistente. Utilizzare l'acqua a una temperatura inferiore, tenendo presente che ogni tre gradi di temperatura in meno dell'acqua equivalgono ad un grado in meno nella temperatura finale dell'impasto;
- inoltre si possono cambiare i tempi dell'impasto: utilizzando maggiormente la prima velocità rispetto alla seconda velocità (per non aumentare la temperatura finale dell'impasto).

