

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.

