



LA NUOVA ETICHETTA DELLA PASTA

Ecco che cosa
serve sapere quando
facciamo la spesa

A PAGINA 12>>

NUOVA ETICHETTA

CAPIRE LA QUALITÀ

Paste da grani antichi o kamut?
Prezzi esorbitanti per millantate
virtù, ma poi scandenti in cottura

Grano italiano? Non è sempre il più buono

Ora possiamo conoscere l'origine della materia prima

● Etichetta della pasta, dal 16 febbraio ci sono due righe in più: «Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi Ue e non UE». Sono il frutto del Decreto Interministeriale 26 luglio 2017 sulla indicazione di origine del grano duro.

Quando andiamo a fare la spesa ce ne siamo accorti? In un mondo mediatico dove, col megafono virtuale, si amplifica di tutto, «La Gazzetta del Mezzogiorno» in sinergia con l'Associazione Regionale Pugliese dei Tecnici e Ricercatori in Agricoltura (ARPTRA) guidata dal dott. Vittorio Fili, ha deciso di rivolgere questa

domanda ad uno scienziato noto a livello internazionale. E sono davvero tanti i falsi miti che potremo sfatare con l'aiuto del prof. Emanuele Marconi, Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari, nonché presidente dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali - AISTEC.

Cosa cambia con la nuova etichetta della pasta? «Non aggiungere informazioni rilevanti per il consumatore sulla qualità del prodotto perché la pasta italiana è da sempre ottenuta miscelando semole di grani italiani con semole di grani esteri caratterizzati da elevata attitudine alla trasfor-

mazione (elevato contenuto proteico, qualità costante nel tempo, qualità del glutine) - risponde Marconi - . Tali miscele consentono di ottenere paste con eccellente qualità di cottura, divenute un prodotto del made in Italy apprezzato e riconosciuto in tutto il mondo».

«Informare il consumatore sull'origine del grano/semola è tuttavia un elemento di trasparenza che permette al consumatore di effettuare una scelta consapevole: contestualmente il consumatore italiano dovrebbe essere informato in maniera corretta che il ricorso a pregiati grani duri di

origine estera (Canada, Stati Uniti, Kazakistan, Australia) risiede sia nella insufficiente produzione nazionale rispetto al fabbisogno di pasta prodotta».

Ciò significa che, in Italia, c'è una «scadente attitudine alla trasformazione, di parte della produzione di grano duro coltivato in Italia, come contenuto proteico, proprietà del glutine, colore», spiega il prof. Marconi.

Quanto grano duro ci manca? Tradotto in cifre, la produzione di semola derivata dal frumento duro nazionale è di circa 3,7 mln di tonnellate. Soddisfa solamente circa il 63% del fabbisogno/domanda attuale della nostra industria di trasformazione.

Occhio ai «grani delle meraviglie»

Ma quando facciamo la spesa, a cosa dobbiamo prestare attenzione? «Per l'acquisto di pasta di buona qualità il consumatore dovrebbe verificare il contenuto proteico (che dovrebbe superare il 13%), il colore giallo ambra, e soprattutto la qualità di cottura (e di sovracottura nel caso della ristorazione) in termini di nervatura, collosità (amido che fuoriesce e aderisce alla superficie del prodotto) e ammassamento» ci spiega il prof. Marconi, docente ordinario dell'Università del Molise. «Anche il prezzo è una variabile importante che non sempre è legata alla qualità del prodotto ivi inclusa la qualità di cottura - prosegue Marconi - . Paste prodotte dai cosiddetti grani antichi e/o delle meraviglie (vedi kamut) spuntano prezzi esorbitanti per millantate virtù dietetico-nutrizionali e salutistiche anche se, in molti casi, hanno scadente qualità di cottura». «Il più importante parametro per valutare la qualità della pasta è il suo comportamento in cottura. E' valutata con parametri sensoriali di collosità, nervatura e ammassamento che dipendono dalla semola (quantità delle proteine, proprietà viscoelastiche del glutine) e dall'essiccamento».



DISTESE DI SPIGHE Il Mezzogiorno granaio d'Italia



PAESAGGIO DORATO Il grano maturo in campo



L'ESPERTO
Una voce autorevole quella del prof. Emanuele Marconi