

Un progetto per la pasta made in Italy

Coldiretti e Cna Alimentare hanno avviato una collaborazione per la produzione di pasta fresca artigianale prodotta interamente con semole di grano duro e farine di grano tenero coltivati in Italia.

Non tutti sanno, infatti, che la maggior parte della pasta fresca artigianale prodotta oggi nel nostro Paese si ottiene oggi da prodotti di provenienza estera, in barba al fatto che questo prodotto rappresenti nell'immaginario collettivo uno dei simboli più caratteristici del Made in Italy.

La collaborazione tra le due organizzazioni si è concretizzata nella realizzazione di un progetto di ricerca biennale che ha prodotto risultati molto interessanti per alcune varietà di frumento, ma soprattutto ha dimostrato come da accordi e collaborazione tra gli operatori della filiera e gli istituti di ricerca si possano trovare innovazioni e soluzioni valide per valorizzare le nostre produzioni agroalimentari.

La sperimentazione, condotta da Ager, la società di ricerca e consulenza della Coldiretti, ha avuto come obiettivi quelli favorire una maggiore integrazione fra i diversi operatori della filiera, produrre materie prime rispondenti alle esigenze della trasformazione e garantire l'origine italiana delle semole e delle farine utilizzate.

L'attività ha riguardato due Regioni, la Toscana (Grosseto) e l'Emilia Romagna (Ferrara) ed ha permesso di caratterizzare dal punto di vista agronomico 23 genotipi di frumento duro e di identificare una varietà, la Biensur, che è risultata, sulla base delle prove effettuate e della localizzazione geografica, estremamente interessante sia dal punto di vista agronomico che qualitativo.

Infatti, la varietà Biensur nel corso dei due anni di sperimentazione ha evidenziato un buon comportamento agronomico in tutti gli ambienti in cui è stata coltivata, con rese sempre elevate.

Dal punto di vista qualitativo, le analisi ripetute nel biennio di sperimentazione hanno confermato il buon livello proteico della granella prodotta ed una notevole elasticità del glutine, caratteristica che la rende estremamente interessante per la produzione di pasta fresca artigianale.

Le prove di pastificazione condotte hanno confermato, inoltre, la buona attitudine di Biensur alla trasformazione in miscela con semole provenienti da altri frumenti ed in particolare con le farine della varietà Bologna.

Tutti i test merceologici e sensoriali condotti hanno confermato quindi come sia possibile, in aree specifiche ed in seguito alla collaborazione tra gli operatori della filiera, produrre pasta fresca con buone caratteristiche qualitative utilizzando esclusivamente frumenti coltivati in Italia.