



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DE CECCO

LENTA ESSICCAZIONE PER UNA PASTA DI QUALITÀ SUPERIORE

Come possiamo definire le caratteristiche di una pasta di qualità superiore?

Mentre la denominazione legale in Italia è semplicemente “pasta di semola di grano duro”, in Francia la pasta si chiama proprio “Pâtes alimentaires de semoule de blé dur de qualité supérieure”, non c’è una definizione legale in Italia di “qualità superiore”. Ci sentiamo pertanto in dovere di chiarire che cosa intendiamo per “pasta di qualità superiore”.

La definizione più moderna ed esauriente per una pasta di alta qualità (Premium) è stata proposta dai ricercatori dell’Università la Sapienza di Roma. (2017): “... **per realizzare una pasta conforme a standard qualitativi elevati occorrerebbe ottenere allo stesso tempo: Buone proprietà di texture e cottura; colore giallo omogeneo; flavour simile a quello del grano maturo; perdita di aminoacidi essenziali contenuta; minima formazione di composti con effetto antinutrizionale.**”

In altre parole, una pasta di qualità superiore deve presentare consistenza e ottima tenuta in cottura ed essere essiccata lentamente per evitare gli effetti dell’alta temperatura. È proprio il binomio che caratterizza la pasta De Cecco e la rende un esempio di alta qualità nel panorama della pasta.

La pasta, per tradizione, fin da quando è diventata un alimento prodotto con sistemi gestiti dall’uomo e non condizionati dalla natura (l’essiccazione al sole è igienicamente inaccettabile) è sempre stata essiccata per tempi lunghi. Tra l’altro, come riportato dalla Treccani nel 1889, il Fondatore della De Cecco è stato uno dei primi inventori di sistemi di asciugatura della pasta igienicamente accettabili e sganciati dalle condizioni climatiche della zona di produzione. A partire dalla fine degli anni 60 si è scoperto che era possibile accelerare (ridurre) sensibilmente i tempi, poiché era sufficiente alzare la temperatura in essiccazione, tanto che in pochi anni nel 1980-90 si è arrivati ad essiccare la pasta in poche ore, ma applicando temperature anche di 80-90°C. Questi sistemi si sono diffusi rapidamente, per i vantaggi di ordine economico per il produttore, ma impoveriscono le caratteristiche qualitative e organolettiche della pasta.

De Cecco, da sempre azienda gestita dalla famiglia con grande competenza e lungimiranza, è sempre stata fedele al metodo tradizionale, ritenendo fondamentale essiccare la pasta lentamente. Tale scelta ha obbligato a mantenere un metodo di lavoro, il Metodo De Cecco, che coinvolge tutta la filiera, dalla ricerca e selezione del grano alla macinazione nel mulino De Cecco fino alla pastificazione, per poter garantire una qualità eccellente.

Essiccare per tempi lunghi alla De Cecco significa anche essiccare a bassa temperatura, caratteristica che oggi si trova quasi esclusivamente fra piccoli produttori, (Giannetti 2013) con la differenza che la nostra pasta ha una caratteristica che tutti ci riconoscono: una qualità di cottura eccezionale.

Effetti negativi dell'alta temperatura

Si evidenziano fondamentalmente in 2 direzioni:

- con formazione di sostanze che non sono naturalmente presenti nella semola (AGEs);
- con formazione di sostanze, non presenti naturalmente nella materia prima, di sapore amaro ed astringente e cambiamenti di colore e profumi significativi rispetto alla semola.

Questi effetti sono sintetizzati nel termine “danno termico”. Sull'argomento sono stati effettuati numerosi studi fin dal 1970. Più recentemente sono apparse pubblicazioni (2013-2017, vedi Giannetti, Marti, Tecnica Molitoria etc.) che hanno evidenziato come svariate paste analizzate presentino un danno termico (rilevabile con l'analisi della fufosina, l'indicatore per permette di valutare l'intensità del danno termico) superiore a 300mg/100g di proteine.

Più recentemente sono apparsi studi anche sulla pasta integrale (2017 su riviste italiane e internazionali), che confermano, nella maggior parte delle paste integrali analizzate, valori di fufosina maggiori di 500-600mg/100g di proteine a significare l'utilizzo di diagrammi di essiccazione ad alta temperatura.

Tra le paste integrali analizzate negli studi sopra citati solo De Cecco presenta valori bassi, tipici di una pasta essiccata lentamente, con valori di fufosina compresi fra 200 e 250mg/100g di proteine.

Negli ultimi anni la volontà dell'Azienda di migliorare continuamente la qualità del nostro prodotto ha portato a risultati ancora più significativi rispetto ai dati riportati in letteratura, tanto che oggi la pasta di semola di grano duro De Cecco presenta valori medi di fufosina che oscillano fra 50 e 200mg/100g di proteine, a dimostrazione che la qualità non dipende dalla dimensione del produttore ma dalla strategia e dagli obiettivi aziendali.

I vantaggi qualitativi dell'essiccazione lenta

La pasta di semola di grano duro De Cecco risulta un raro esempio di pasta essiccata lentamente a bassa temperatura: non presenta gli effetti dell'alta temperatura evidenziati da recenti studi su un campione rappresentativo della pasta presente sul mercato, effetti che determinano un calo qualitativo e organolettico. Con la bassa temperatura, il colore, sapore ed aroma della pasta sono molto vicini al suo ingrediente semola, con colore giallo tipico della semola, sapore dolce e profumo della semola; la sua consistenza e tenuta in cottura dipendono fortemente dai grani usati che devono essere di elevata qualità ed è possibile apprezzarne la tenacità ed elasticità; è un processo più lento che richiede lunghi tempi di essiccazione, con impianti di elevate dimensioni e di conseguenza con costi maggiori.

L'importanza dell'essiccazione lenta a bassa temperatura è stata rimarcata anche nella “RIVISTA DI NUTRIZIONE PRATICA” n°12 del 2018, in cui sono riportati gli abstract degli interventi al Congresso NutriMi, Forum di Nutrizione Pratica per Medici, Nutrizionisti e Biologi. Il prof. L. Piretta (Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università Campus Biomedico di Roma) nell'abstract dal titolo “CARBOIDRATI NELL'ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA: rivalutazione del ruolo di una pasta di qualità” così precisa:

“Bisogna tener conto però che non tutta la pasta integrale ha gli stessi valori nutrizionali... .. A tal fine però è fondamentale che la pasta sia di buona qualità non solo nella scelta delle materie prime ma anche nelle fasi di lavorazione, in particolare nella fase di essiccazione dove la scelta di basse temperature e tempi lunghi permette di ridurre la comparsa del danno termico ..., preservando maggiormente i nutrienti di cui è ricca.”

L'eccezionale qualità di cottura della pasta De Cecco

I nostri consumatori conoscono bene e apprezzano la qualità di cottura della nostra pasta, sia al tempo di cottura ottimale che con tempi maggiorati (tenuta in cottura). Questo risulta anche dai test di cottura riportati nell'articolo di Marti (T. Molitoria, 2013 pag. 290).

La qualità di cottura della pasta si può valutare anche con strumentazioni dedicate al punto che De Cecco ne ha certificato un parametro nella sua certificazione di prodotto con un ente di parte terza, DNV (vedi sito web).

Conclusioni

La pasta De Cecco è di qualità superiore anche perché ha una qualità di cottura eccezionale (come i nostri consumatori possono rilevare quotidianamente) e, come dimostrato dalle analisi sul danno termico, non presenta l'impovertimento organolettico e qualitativo dovuto all'essiccazione rapida e all'alta temperatura. Riteniamo che questo sia un grande valore che il consumatore deve conoscere, in modo da poter scegliere con maggiore consapevolezza.

Come facciamo a produrre una pasta con un'elevata qualità di cottura e un basso danno termico? Produciamo con il metodo De Cecco, controlliamo tutta la filiera dall'acquisto del grano al confezionamento, utilizziamo solo grani di alta qualità selezionati sia per gli aspetti di sicurezza alimentare che per le qualità tecnologiche. Nel mulino maciniamo delicatamente e prendiamo solo la parte più adatta a fare la pasta, il cuore, con basse rese di estrazione ed utilizziamo le semole fresche entro poche ore dalla macinazione, con una granulometria grossa. L'impasto è fatto con acqua fredda e abbondante e con tempi molto lunghi di impasto, a cui segue una trafilatura al bronzo ed un'essiccazione lenta con bassa temperatura.

Bibliografia:

- Piretta L., **“Carboidrati nell'alimentazione quotidiana: rivalutazione del ruolo di una pasta di qualità”**. Rivista di Nutrizione Pratica 32-33 2018
- Giannetti V., Boccacci M., Mannino P., **“FLAVOUR e FUROSINA come marker per valorizzare la tradizionale pasta di grano duro Made in Italy”**. Tecnica Molitoria 68:4-17, 2017 - Università di Roma Sapienza - Facoltà di Economia - Dipartimento di Management
- Marti A., Cattaneo S., Benedetti S., Buratti S., Parizad P.A., Masotti F., Iammetti S., Pagani M.A., **“Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches”**. Vol.82 n° 11: 2585-2590 2017 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
- Marti A., Bottega G., Patacca C., Pagani M.A., **“Indagine sul Danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della Materia Prima e delle condizioni di Processo”**. Tecnica Molitoria 64: 286-295 2013 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
- Marti A., Cattaneo S., Masotti F., Pagani M.A., **“Indagini sul DANNO TERMICO della PASTA INTEGRALE presente sul mercato italiano”**. Tecnica Molitoria 67:918-925, 2016 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)