



Progetto

PASTA ALIMENTARE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA: confronto varietale e prove di pastificazione per attivare una filiera specifica

Finanziamento: **Regione Marche Bando Ricerca e Sperimentazione L.R. 37/99**

Soggetto Coordinatore: **CERMIS**

Durata progetto: **2007-2009**

PARTNER:

CRA - Unità di ricerca per la valorizzazione qualitativa dei cereali



AMAB - Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica



Alce Nero Cooperativa



La Terra e il Cielo



COLLABORATORI:

ASSAM - Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche



Centro Italiano di Analisi Sensoriale



CERMIS Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli"

Abbadia di Fiastra 3 ~ 62029 Tolentino (MC) Italia • Tel. e Fax +39.0733.203437 • E-mail: cermis@tin.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 00810590430 • Registro Regionale Marche delle Persone Giuridiche n. 91 • C.C.I.A.A. Macerata R.E.A. n. 0111780

Introduzione

La pasta è senza dubbio uno degli alimenti tipici della tradizione italiana più conosciuti ed apprezzati nel mondo. Ciò è dovuto alla versatilità ed ai valori nutrizionali del prodotto riconosciuti, a livello internazionale, grazie a dietologi e nutrizionalisti che ne esaltano l'importanza in un modello alimentare adatto ad ogni fascia di età e ad ogni tipo di attività intellettuale e fisica.



L'Italia è prima nel mondo per la produzione industriale di pasta, produzione che nel 2004 ha superato 3,2 milioni di tonnellate (UN.I.P.I.), per un valore di quasi 3,5 miliardi di euro. L'Italia è anche il principale consumatore di pasta (circa 28 Kg/persona/anno), seguita da Venezuela (12,7), Tunisia (11,7), Svizzera (10,1) e USA (9,0).

Due sono i valori che gli italiani abbinano con maggiore frequenza a questo alimento: la tradizione del pasto in famiglia (30,9%) e il benessere fisico e psicologico legato al mangiare sano e mediterraneo (29,4%).

La qualità della pasta

Per il consumatore italiano una buona pasta, oltre a dare garanzie di sanità e salubrità, deve avere un colore giallo ambrato, mantenersi al dente, non incollare e non intorbidare l'acqua di cottura. La semplicità della ricetta di produzione, esclusivamente semola e acqua, rende questi caratteri strettamente dipendenti dalla qualità del grano duro utilizzato per produrre la semola e dalla tecnologia di trasformazione. In altre parole la qualità della pasta dipende dal lavoro di tutti i componenti della filiera produttiva, che parte dal produttore agricolo ed arriva fino alla tavola del consumatore.

Il frumento duro

La qualità del frumento duro è data da un complesso sistema che racchiude caratteristiche intrinseche nel prodotto, peculiarità del contesto produttivo e requisiti di garanzia. Tra queste,



quelle che sono direttamente correlate con le caratteristiche della pasta sono quelle che determinano la qualità tecnologica del frumento e, fondamentalmente, possono essere riassunte in qualità e quantità di proteine presenti nelle cariossidi, in particolare della frazione proteica insolubile in acqua (glutine) e del contenuto in carotenoidi (colore). I fattori che influenzano questi caratteri sono in ordine di importanza: genotipi (varietà) di grano coltivati, tecniche colturali utilizzate, ambienti di coltivazione, condizioni igienico-sanitarie di conservazione.

Processo di pastificazione

La qualità della pasta è influenzata, oltre che dalle proprietà della materia prima, anche dal processo di trasformazione: macinazione, impasto, estrusione, essiccazione. L'essiccazione, in particolare, ha sempre rappresentato, e ancora oggi rappresenta, l'operazione cruciale di tutto il processo di pastificazione: è questa fase che determina sapore, aroma, consistenza e proprietà nutrizionali del prodotto finale. Nei primi pastifici per asciugare la pasta si sfruttava l'effetto delle brezze marine, oggi, grazie ai moderni essiccatoi, i pastai possono creare, regolando temperatura ed umidità, l'ambiente ideale per valorizzare le caratteristiche sensoriali del prodotto senza alterarne i valori nutrizionali.

Progetto

La produzione di pasta biologica e la tracciabilità del processo di produzione “dal campo alla tavola” costituisce una importante opportunità di sviluppo per il territorio marchigiano.

L'obiettivo, che si vuole raggiungere con questo progetto è il perfezionamento e la valorizzazione della produzione di “pasta biologica” nelle Marche. Il risultato finale sarà il riassunto di tanti piccoli traguardi raggiunti in un triennio di sperimentazione:

- Individuazione delle varietà di frumento duro più idonee al nostro ambiente pedoclimatico e in grado di fornire all'agricoltore rese soddisfacenti.



- Definizione degli standard di qualità minimi per la produzione di “Pasta alimentare da agricoltura biologica”.
- Scelta delle varietà che rispondono meglio agli obiettivi prefissati.
- Definizione del disciplinare di produzione.

Il progetto prevede diverse tipologie di intervento o attività:

1. AGRONOMICA - prove sperimentali di confronto varietale per caratterizzare le varietà (commerciali o locali) di frumento duro attualmente presenti sul mercato e rete di monitoraggio per definire gli aspetti qualitativi della produzione regionale attuale.



RISULTATI 1° ANNO:

- PROVE SPERIMENTALI
- RETE MONITORAGGIO

RISULTATI 2° ANNO:

- PROVE SPERIMENTALI
- RETE DI MONITORAGGIO

2. TECNOLOGICA E NUTRIZIONALE - analisi di laboratorio e prove di trasformazione sia a livello sperimentale che industriale, sui campioni di granella derivati dalle prove sperimentali e dal monitoraggio, per definire le caratteristiche qualitative, nutrizionali e sensoriali della “pasta biologica”.

RISULTATI 1° ANNO:

- PROVE SPERIMENTALI
- RETE MONITORAGGIO

CERMIS Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale “N. Strampelli”

Abbadia di Fiastra 3 ~ 62029 Tolentino (MC) Italia • Tel. e Fax +39.0733.203437 • E-mail: cermis@tin.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 00810590430 • Registro Regionale Marche delle Persone Giuridiche n. 91 • C.C.I.A.A. Macerata R.E.A. n. 0111780



RISULTATI 2° ANNO:

- PROVE SPERIMENTALI
 - RETE DI MONITORAGGIO
3. FILIERA - Studio di un disciplinare di produzione, sulla scorta dei risultati emersi dalle prove sperimentali e dimostrative, che sarà in grado di fornire indicazioni precise ai diversi gradienti della filiera.
- TEST DI ACCETTABILITA'
 - PROVE DI PASTIFICAZIONE
4. DIVULGAZIONE –è realizzata sotto diverse forme (convegni, incontri tecnici, visite guidate ai campi sperimentali, articoli) ma sempre in stretta collaborazione con tutti i partner aderenti al progetto.

ATTIVITA' DI DIVULGAZIONE REALIZZATE NELL'AMBITO DEL PROGETTO:

- CONVEGNI, INCONTRI TECNICI, FIERE
1. [19 gennaio 2007 - Pasta alimentare da agricoltura biologica \(Sala Convegni Fondazione giustiniani Bandini - Abbadia di Fiastra – Tolentino\)](#)
 2. 1-3 giugno 2007 - RACI - Rassegna agricola del centro Italia (Centro fiere Villa Potenza - Macerata)
 3. 20 novembre 2007 - Pasta alimentare da agricoltura biologica (sede La Terra e il Cielo - Piticchio di Arcevia – Ancona)
 4. [1 febbraio 2008 - Valutazione della pasta alimentare attraverso l'analisi sensoriale \(Sala Convegni Fondazione giustiniani Bandini - Abbadia di Fiastra - Tolentino\)](#)
 5. 15 maggio 2008 - Giornata di lavoro sulla sperimentazione agricola regionale (Sala consiliare - ASSAM - Ancona)

CERMIS Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli"

Abbadia di Fiastra 3 ~ 62029 Tolentino (MC) Italia • Tel. e Fax +39.0733.203437 • E-mail:cermis@tin.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 00810590430 • Registro Regionale Marche delle Persone Giuridiche n. 91 • C.C.I.A.A. Macerata R.E.A. n. 0111780



6. [23 maggio 2008 - I cereali e la storia dell'alimentazione umana: il ritorno degli antichi frumenti \(Palaconvegni nell'ambito di HERBARIA 2008 - Abbadia di Fiastra - Tolentino\)](#)
 7. [29 novembre 2008 - Valorizzazione e promozione della filiera dei cereali biologici \(C.O.D.M.A. nell'ambito della fiera SAPORI E AROMI D'AUTUNNO - Rosciano - Fano\)](#)
- **VISITE CAMPI SPERIMENTALI**
1. [7 giugno 2007 – Visita guida campi sperimentali del CERMIS in ambiente biologico \(Presso il “Bioagriturismo Rambona” dei f.lli CUCCAGNA - RAMBONA – Pollenza\)](#)
 2. [3 giugno 2008 – Visita guida campi sperimentali del CERMIS in ambiente biologico \(Presso il “Bioagriturismo Rambona” dei f.lli CUCCAGNA - RAMBONA – Pollenza\)](#)
- **PUBBLICAZIONI**
1. [maggio 2007 – PASTA ALIMENTARE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA – presentazione progetto](#)
 2. Quaranta F., et al. (autori) Petrini A. (collaboratori) **Rese e qualità del grano duro in coltivazione biologica** *L'Informatore Agrario*, 36: 58-61, 2007
 3. [Mazzieri G., Governatori C. \(ASSAM\) Petrini A., Fuselli D., Piccinini M. \(CERMIS\) Risultati prove sperimentali frumento duro e tenero Bio 2005 – 2007 ASSAM](#)
 4. Quaranta F., et al. (autori) Petrini A. (collaboratori) **Le varietà per il grano duro bio** *L'Informatore Agrario*, 37: 65-71, 2008
 5. [Petrini A. e Antonelli M. La qualità della pasta biologica Mediterraneo dossier, 30: 4-5, inverno 2009](#)
 6. [Pogna N. Uomo e grano, meravigliosa alleanza Mediterraneo dossier, 30: 6-11, inverno 2009](#)
 7. [Quaranta F. Prove varietali nelle Marche Mediterraneo dossier, 30: 12-14, inverno 2009](#)
 8. [D'Egidio M. G. La trasformazione e le sue caratteristiche Mediterraneo dossier, 30: 15, inverno 2009](#)
 9. [Malaqoli C. Qual'è il prezzo giusto? Mediterraneo dossier, 30: 16, inverno 2009](#)



RACI, 1-3 giugno 2007



[Convegno 1 febbraio 2008](#)

Bando Ricerca e Sperimentazione

L.R. 37/99 - DGR 1234/05



CERMIS Centro Ricerche e Sperimentazione per il Miglioramento Vegetale "N. Strampelli"

Abbadia di Fiastra 3 ~ 62029 Tolentino (MC) Italia • Tel. e Fax +39.0733.203437 • E-mail: cermis@tin.it
Cod. Fisc. e Part. IVA 00810590430 • Registro Regionale Marche delle Persone Giuridiche n. 91 • C.C.I.A.A. Macerata R.E.A. n. 0111780