



Progetto “**Pasta alimentare da agricoltura biologica:
confronto varietale e prove di pastificazione
per attivare una filiera specifica**”

finanziato dalla Regione Marche
Bando Ricerca e Sperimentazione
L.R. 37/99 – DGR 1234/05.

La realizzazione è affidata al CERMIS
in collaborazione con:



CRA – Istituto Sperimentale
per la Cerealicoltura Roma



AMAB – Associazione Mediterranea
Agricoltura Biologica



ALCE NERO COOPERATIVA



LA TERRA E IL CIELO

Segreteria informativa

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

Abbadia di Fiastra, 3 – 62029 Tolentino (MC)
Tel e Fax 0733.203437 – www.cermis.it – e-mail: cermis@tin.it



Azienda con Sistema
di Qualità Certificato
ISO 9001:2000



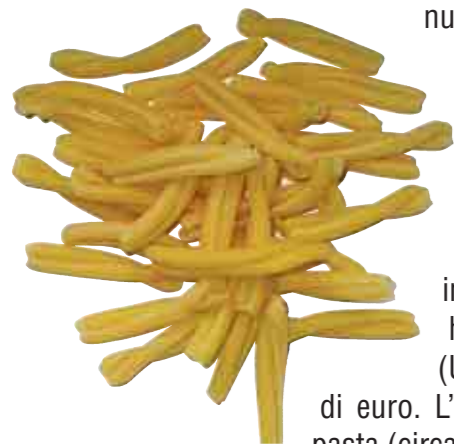
PASTA ALIMENTARE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Bando Ricerca e Sperimentazione
L.R. 37/99 – DGR 1234/05

LA PASTA ALIMENTARE

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 nutrizionisti 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 pro-

teica 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 PASTA BIOLOGICA

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. La pasta biologica, occupa già un significativo segmento del mercato e intravede, nella ristorazione collettiva, un interessante sbocco commerciale.

Per sviluppare le potenzialità di questo settore, con ricadute effettive sulla produzione cerealicola regionale, la Regione Marche ha affidato al CERMIS la realizzazione del progetto di ricerca e sperimentazione: **"Pasta alimentare da agricoltura biologica: confronto varietale e prove di pastificazione per attivare una filiera specifica"**.

Il progetto, triennale, prevede diverse tipologie di intervento o fasi:

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

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

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.

4 DIVULGAZIONE - Verrà svolta sotto diverse forme ma sempre in stretta collaborazione con tutti i partner aderenti al progetto.

Risultati attesi

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.



Grande vantaggio dallo svolgimento del progetto avrà sicuramente tutto il settore agroalimentare delle Marche ed in primo luogo gli agricoltori biologici che, grazie alla predisposizione di una apposita filiera avranno una maggiore richiesta di prodotto e riusciranno a valorizzare il loro frumento duro.