Convegno CNA: L'origine della pasta

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Febbraio 2010 22:01



A chi non piace la pasta ? Anche per me è un'irrinunciabile piatto ma solo se di ottima qualità. Il convegno organizzato dalla CNA Alimentare di Palermo ha mostrato, al numeroso pubblico partecipante, il progetto di valorizzazione e certificazione della "Pasta di Grano Duro Siciliano" del Consorzio Ballatore, Ente Regionale per la granicoltura.

Il 24 Febbraio 2010 alle ore 9:30, presso l'auditorium dell' I.T.C.G.I di Prizzi in provincia di Palermo, si è svolto il convegno dal titolo "L'origine della pasta". Bene organizzato grazie all'impegno della coordinatrice **Dott.ssa Carmen Amato** della CNA, si è correttamente svolto con la partecipazione di relatori altamente qualificati.

Il convegno è stato moderato dal **Dott. Nunzio Amato**, responsabile SOAT di Prizzi dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari e organizzatore del Laboratorio del Gusto di Filaga.

Il primo intervento è stato quello della **Prof.ssa Giuseppa Milazzo**, padrona di casa e dirigente scolastico di un ampio comprensorio di scuole con a capo l'I.T.C.G.I di Lercara Friddi. L'argomento trattato durante l'introduzione, è stato quello della scuola come formatrice di nuovi consumatori e attori della filiera. La Milazzo, inoltre, ha auspicato l'organizzazione di altri convegni e manifestazioni riguardanti la promozione dei prodotti locali, estendendo la sensibilizzazione su tali argomenti anche ai genitori degli scolari.

Il **Dott. Antonino Garofalo**, Sindaco di Prizzi, ha invece fatto notare la convergenza d'intenti tra lo sviluppo della granicoltura, oggetto del convegno, e l'attuale politica comunale di Prizzi, tesa a favorire lo sviluppo dell'agricoltura del proprio comprensorio, in quanto territorio ad economia prevalentemente agricola; inoltre, sono state affrontate le problematiche dell'insufficiente reddito di tale comparto soprattutto nel caso del grano.

Breve l'intervento del **Dott. Giovanni Casamento**, Presidente Provinciale della CNA Palermo, il quale ha esposto le politiche di sostegno dell'associazione, nei confronti della qualità espressa dalla piccole imprese.

Il **Dott. Girolamo Giglio**, imprenditore e presidente della CNA Alimentare, in rappresentanza delle aziende, ha raccontato della sua esperienza di produttore di pasta fresca e del perseguimento della qualità nonostante le difficoltà d'impresa, concludendo il suo intervento con il rinnovo del supporto di CNA Alimentare, riguardo il progetto della pasta siciliana certificata.

Il **Dott. Giuseppe Russo**, biologo e dirigente del Consorzio Gian Pietro Ballatore, ha illustrato, in modo chiaro ed esaustivo, l'implementazione del progetto di valorizzazione qualitativa del grano duro siciliano, comprensivo del disciplinare di produzione e del marchio "Pasta di grano duro Siciliano". E' strano come nell'isola che ha dato i natali alla pasta, non ci si sia focalizzati su tale prodotto, così importante per la dieta mediterranea e così amato dagli italiani. Si ha infatti notizia della pasta già dai tempi degli antichi romani; pare infatti che il primo pastificio per la produzione di spaghetti, sia stato impiantato in Sicilia proprio in quel tempo, la pasta nasce quindi in Sicilia e non in Cina. Per riuscire a produrre una pasta di qualità, bisogna riorganizzare tutta la filiera e riuscire a far crescere il reddito dei granicoltori; senza di essi il progetto non potrà decollare e raggiungere una massa critica di autosostenimento. Tra il 2008 e 2009, in Sicilia, si è registrata una diminuzione del 24% della produzione di grano contro il 18% della media  nazionale. La causa di tale decremento è da imputare esclusivamente

al basso reddito che oggi, coi suoi 13 centesimi circa al chilo, una coltura granicola impone all'agricoltore. Il progetto del marchio di qualità della pasta siciliana, punta ad aumentare tale reddito spezzando il trend negativo della produzione granicola. Il progetto è iniziato con l'analisi dei punti di forza e di debolezza del grano siciliano. Il grano duro locale gode di una peculiarità unica, l'assenza totale di micotossine, dannose per l'organismo umano e addirittura cancerogene: difatti tali micotossine, si sviluppano grazie ad un fungo, che attacca facilmente le colture situate in altre parti del mondo; in Sicilia, grazie alle calde e favorevoli condizioni climatiche, tale fenomeno è quasi inesistente e nei rari casi in cui si presenta le micotossine si mantengono dal 20% al 30% sotto i limiti di legge. Per le coltivazioni non siciliane la soluzione a tale problema è l'uso di fitofarmaci o anticrittogamici, pratica sconosciuta dai granicoltori siciliani. Il punto debole del grano siciliano invece, è la bassa percentuale di proteine che lo rende poco adatto alla pastificazione. Un buon grano dovrebbe contenere infatti almeno il 13% o 14% di proteine. Attualmente, grazie all'impegno del Consorzio Ballatore, una trentina di macchine ad infrarosso, distribuite sul territorio, eseguono migliaia di analisi all'anno, in modo da consentire ai produttori la separazione dei grani migliori e l'applicazione di tecniche di concimazione con basi azotate, in modo da aumentare il contenuto proteico. Attualmente, circa il 10% della produzione regionale è idoneo alla pastificazione in quanto con contenuto proteico sicuramente superiore al 10%, una quantità ragguardevole se consideriamo la totalità della produzione annuale regionale di 6.272.443 tonnellate, secondo i dati Istat del 2009.



Il **Dott. Calogero Lunetta**, capo panel e dirigente responsabile della SOAT di Delia (CL) dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, grazie alla sua esperienza di degustatore, ha elencato i parametri organolettici di una pasta di qualità, trasmettendo al pubblico presente in sala numerose ed interessanti informazioni, per il consumatore, che deve scegliere la pasta da mettere nel piatto. Durante l'analisi sensoriale, bisognerà quindi tenere conto delle condizioni della pasta: cottura al dente (fino alla scomparsa del nucleo), nessun uso di sale, nessun condimento (tranne dell'olio d'oliva e.v. al fine di valutare la presa della pasta), infine la temperatura di degustazione che deve essere di circa 40 gradi. I parametri da utilizzare durante l'analisi invece sono: la consistenza, l'omogeneità, la collosità, il flavour, la tenuta alla cottura. L'importanza delle proteine, e quindi del glutine contenuto nella pasta, insieme ad una lenta essiccazione, sono parametri fondamentali per una valutazione positiva; le alte temperature, invece, utilizzate spesso dalla grande industria, conferiscono un bel colore giallo alla pasta distruggendo però fino al 40% delle proteine in essa contenute. Infine è emerso come la pasta e fagioli, con un cucchiaio d'olio, sia un piatto ideale dal punto di vista gustativo e nutrizionale; è stata inoltre auspicata, dal Dott. Lunetta, una sensibilizzazione dei ristoratori sull'uso della pasta fresca oggi difficile da trovare nei loro esercizi commerciali.

Il **Dott. Giampietro Amato**, biologo specializzando in scienza dell'alimentazione, ha elogiato la dieta mediterranea, come illustrato nella "piramide alimentare", ed ha analizzato i fabbisogni del nostro organismo rapportato alla vita che conduciamo oggi, sostanzialmente cambiata rispetto a 50 anni fa, con i carboidrati che addirittura dovrebbero costituire quasi il 60% della dieta. Purtroppo il consumo di pane e pasta è in diminuzione a causa di false credenze a riguardo della loro capacità di far ingrassare e per la comodità dei prodotti già pronti e imbustati. E' scientificamente dimostrato che la mancanza di un'adeguato apporto di carboidrati e di fibre alimentari causa squilibri che vanno dalla stitichezza alle malattie cardiovascolari, patologie attualmente in aumento. La trattazione è diventata molto tecnica e precisa, allorquando si è arrivati all'analisi delle sostanze alimentari che intervengono nel processo metabolico, per fortuna, considerando la complessità dell'argomento, esposto solo superficialmente. In sintesi, riallacciandosi con il Dott. Lunetta, la pasta e fagioli con l'olio d'oliva extra vergine è uno dei piatti più bilanciati e salutari, il modo migliore di consumare i prodotti della terra. Il Dott. Amato, ha infine focalizzato l'attenzione del pubblico, sul ruolo dannoso che svolge la pubblicità, la quale spesso tende a distorcere le reali proprietà dei cibi reclamizzati. L'intervento del Dott. Amato si è infine concluso con l'emblematica frase: *"bisogna nutrirsi con i frutti della terra non con quelli dell'industria".*

Il **Dott. Pippo Vetrano**, del Gruppo di Azione Locale Leader "Terre del Gattopardo, ha elencato alcune agevolazioni finanziarie, a disposizione dei coltivatori, nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale, e ha illustrato il

progetto di sviluppo Monti Sicani. Trovare soluzioni di aiuto economico per le aziende del territorio non è facile, l'unica strada percorribile è la promozione della qualità e l'incentivazione del turismo e delle microimprese. Tutto ciò si concretizzerà presto con il G.A.L. Sicano (Gruppo di Azione Locale) prossimamente attivo.

A questo punto è iniziato il dibattito con gli interventi del pubblico, tra i quali un paio sono forse stati più significativi: quelli del Dott. Gioia e del Dott. Soresi.

Il **Dott. Cosimo Gioia**, Dirigente Generale del Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, ha mostrato notevole compiacimento per lo stato di avanzamento del progetto di certificazione della pasta siciliana, da lui fortemente voluto e supportato.

Il **Dott. Soresi**, ha raccontato la sua vicenda personale, in qualità di titolare del pastificio di famiglia che portava il suo cognome, ormai definitivamente chiuso da alcuni anni a causa di diversi motivi, non ultimo quello della difficoltà di trovare un grano siciliano di qualità costante, problema oggi quasi risolto grazie agli strumenti di controllo a disposizione dei granicoltori.

La conclusione del convegno è toccata al **Dott. Fabrizio Viola**, Dirigente IX Servizio, Economia e Servizi Rurali, dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, il quale ha ricapitolato le difficoltà causate della difficile congiuntura economica del momento, senza però perdere la speranza di un miglioramento, grazie ai progetti in fase di sviluppo e alle notevoli potenzialità della nostra Regione.

I pastifici attualmente aderenti al progetto "Pasta di grano duro siciliano" sono:

Bia (Resuttano - Cl)
Cerere (Enna)
Colletti (Corleone - Pa)
Ferla (Canicattini Bagni - Sr)
Gallo Primeluci (Mazara del Vallo - Tp)
Giglio (Palermo)
Tomasello (Casteldaccia - Pa)
Valledoro (Valledolmo - Pa)

Tutte le foto della manifestazione

Bibliografia e riferimenti:

CNA Palermo: www.cnapa.it
CNA Alimentare Palermo: www.cnapa.it/alimentare

Consorzio Gian Pietro Ballatore: www.ilgranoduro.it
G.A.L. Terre del Gattopardo: www.terredelgattopardo.it
Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri (I.T.C.G.I.) Prizzi: itcgiprizzi.scuolaer.it

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

A chi non piace la pasta ? Anche per me è un'irrinunciabile piatto ma solo se di ottima qualità. Il convegno organizzato dalla CNA Alimentare di Palermo ha mostrato, al numeroso pubblico partecipante, il progetto di valorizzazione e certificazione della "Pasta di Grano Duro Siciliano" del Consorzio Ballatore, Ente Regionale per la granicoltura.

Il 24 Febbraio 2010 alle ore 9:30, presso l'auditorium dell' I.T.C.G.I di Prizzi in provincia di Palermo, si è svolto il convegno dal titolo "L'origine della pasta". Bene organizzato grazie all'impegno della coordinatrice **Dott.ssa Carmen Amato** della CNA, si è correttamente svolto con la partecipazione di relatori altamente qualificati.

Il convegno è stato moderato dal **Dott. Nunzio Amato**, responsabile SOAT di Prizzi dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari e organizzatore del Laboratorio del Gusto di Filaga.

Il primo intervento è stato quello della **Prof.ssa Giuseppa Milazzo**, padrona di casa e dirigente scolastico di un ampio comprensorio di scuole con a capo l'I.T.C.G.I di Lercara Friddi. L'argomento trattato durante l'introduzione, è stato quello della scuola come formatrice di nuovi consumatori e attori della filiera. La Milazzo, inoltre, ha auspicato l'organizzazione di altri convegni e manifestazioni riguardanti la promozione dei prodotti locali, estendendo la sensibilizzazione su tali argomenti anche ai genitori degli scolari.

Il **Dott. Antonino Garofalo**, Sindaco di Prizzi, ha invece fatto notare la convergenza d'intenti tra lo sviluppo della granicoltura, oggetto del convegno, e l'attuale politica comunale di Prizzi, tesa a favorire lo sviluppo dell'agricoltura del proprio comprensorio, in quanto territorio ad economia prevalentemente agricola; inoltre, sono state affrontate le problematiche dell'insufficiente reddito di tale comparto soprattutto nel caso del grano.

Breve l'intervento del **Dott. Giovanni Casamento**, Presidente Provinciale della CNA Palermo, il quale ha esposto le politiche di sostegno dell'associazione, nei confronti della qualità espressa dalla piccole imprese.

Il **Dott. Girolamo Giglio**, imprenditore e presidente della CNA Alimentare, in rappresentanza delle aziende, ha raccontato della sua esperienza di produttore di pasta fresca e del perseguimento della qualità nonostante le difficoltà d'impresa, concludendo il suo intervento con il rinnovo del supporto di CNA Alimentare, riguardo il progetto della pasta siciliana certificata.

Il **Dott. Giuseppe Russo**, biologo e dirigente del Consorzio Gian Pietro Ballatore, ha illustrato, in modo chiaro ed esaustivo, l'implementazione del progetto di valorizzazione qualitativa del grano duro siciliano, comprensivo del disciplinare di produzione e del marchio "Pasta di grano duro Siciliano". E' strano come nell'isola che ha dato i natali alla pasta, non ci si sia focalizzati su tale prodotto, così importante per la dieta mediterranea e così amato dagli italiani. Si ha infatti notizia della pasta già dai tempi degli antichi romani; pare infatti che il primo pastificio per la produzione di spaghetti, sia stato impiantato in Sicilia proprio in quel tempo, la pasta nasce quindi in Sicilia e non in Cina. Per riuscire a produrre una pasta di qualità, bisogna riorganizzare tutta la filiera e riuscire a far crescere il reddito dei granicoltori; senza di essi il progetto non potrà decollare e raggiungere una massa critica di autosostenimento. Tra il 2008 e 2009, in Sicilia, si è registrata una diminuzione del 24% della produzione di grano nazionale. La causa di tale decremento è da imputare esclusivamente al basso reddito che oggi, coi suoi 13 centesimi circa al chilo, una coltura granicola impone all'agricoltore. Il progetto del marchio di qualità della pasta siciliana, punta ad aumentare tale reddito spezzando il trend negativo della produzione granicola. Il progetto è iniziato con l'analisi dei punti di forza e di debolezza del grano siciliano. Il grano duro locale gode di una peculiarità unica, l'assenza totale di micotossine, dannose per l'organismo umano e addirittura cancerogene: difatti tali micotossine, si sviluppano grazie ad un fungo, che attacca facilmente le colture situate in altre parti del mondo, in Sicilia, grazie alle calde e favorevoli condizioni climatiche, tale fenomeno è quasi inesistente e nei rari casi in cui si presenta le micotossine si mantengono dal 20% al 30% sotto i limiti di legge. Per le coltivazioni non siciliane la soluzione a tale problema è l'uso di fitofarmaci o anticrittogamici, pratica sconosciuta dai granicoltori siciliani. Il punto debole del grano siciliano invece, è la bassa percentuale di proteine che lo rende poco adatto alla pastificazione. Un buon grano dovrebbe contenere infatti almeno il 13% o 14% di proteine. Attualmente, grazie all'impegno del Consorzio Ballatore, una trentina di macchine ad infrarosso, distribuite sul territorio, eseguono migliaia di analisi all'anno, in modo da consentire ai produttori la separazione dei grani migliori e l'applicazione di tecniche di concimazione con basi azotate, in modo da aumentare il contenuto proteico. Attualmente, circa il 10% della produzione regionale è idoneo alla plastificazione in quanto con contenuto proteico sicuramente superiore al 10%, una quantità ragguardevole se consideriamo la totalità della produzione annuale regionale di 6.272.443 tonnellate, secondo i dati Istat del 2009.

contro il 18% della media

Il **Dott. Calogero Lunetta**, capo panel e dirigente responsabile della SOAT di Delia (CL) dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, grazie alla sua esperienza di degustatore, ha elencato i parametri organolettici di una pasta di qualità, trasmettendo al pubblico presente in sala numerose ed interessanti informazioni, per il consumatore, che deve scegliere la pasta da mettere nel piatto. Durante l'analisi sensoriale, bisognerà quindi tenere conto delle condizioni della pasta: cottura al dente (fino alla scomparsa del nucleo), nessun uso di sale, nessun condimento (tranne dell'olio d'oliva e.v. al fine di valutare la presa della pasta), infine la temperatura di degustazione che deve essere di circa 40 gradi. I parametri da utilizzare durante l'analisi invece sono: la consistenza, l'omogeneità, la collosità, il flavour, la tenuta alla cottura. L'importanza delle proteine, e quindi del glutine contenuto nella pasta, insieme ad una lenta essiccazione, sono parametri fondamentali per una valutazione positiva; le alte temperature, invece, utilizzate spesso dalla grande industria, conferiscono un bel colore giallo alla pasta distruggendo però fino al 40% delle proteine in essa contenute. Infine è emerso come la pasta e fagioli, con un cucchiaio d'olio, sia un piatto ideale dal punto di vista gustativo e nutrizionale; è stata inoltre auspicata, dal Dott. Lunetta, una sensibilizzazione dei ristoratori sull'uso della pasta fresca oggi difficile da trovare nei loro esercizi commerciali.

Il **Dott. Giampietro Amato**, biologo specializzando in scienza dell'alimentazione, ha elogiato la dieta mediterranea, come illustrato nella "piramide alimentare", ed ha analizzato i fabbisogni del nostro organismo rapportato alla vita che conduciamo oggi, sostanzialmente cambiata rispetto a 50 anni fa, con i carboidrati che addirittura dovrebbero costituire quasi il 60% della dieta. Purtroppo il consumo di pane e pasta è in diminuzione a causa di false credenze a riguardo della loro capacità di far ingrassare e per la comodità dei prodotti già pronti e imbustati. E' scientificamente dimostrato che la mancanza di un'adeguato apporto di carboidrati e di fibre alimentari causa squilibri che vanno dalla stitichezza alle malattie cardiovascolari, patologie attualmente in aumento. La trattazione è diventata molto tecnica e precisa, allorquando si è arrivati all'analisi delle sostanze alimentari che intervengono nel processo metabolico, per fortuna, considerando la complessità dell'argomento, esposto solo superficialmente. In sintesi, riallacciandosi con il Dott. Lunetta, la pasta e fagioli con l'olio d'oliva extra vergine è uno dei piatti più bilanciati e salutari, il modo migliore di consumare i prodotti della terra. Il Dott. Amato, ha infine focalizzato l'attenzione del pubblico, sul ruolo dannoso che svolge la pubblicità, la quale spesso tende a distorcere le reali proprietà dei cibi reclamizzati. L'intervento del Dott. Amato si è infine concluso con l'emblematica frase: *"bisogna nutrirsi con i frutti della terra non con quelli dell'industria".*

Il **Dott. Pippo Vetrano**, del Gruppo di Azione Locale Leader "Terre del Gattopardo, ha elencato alcune agevolazioni finanziarie, a disposizione dei coltivatori, nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale, e ha illustrato il progetto di sviluppo Monti Sicani. Trovare soluzioni di aiuto economico per le aziende del territorio non è facile, l'unica strada percorribile è la promozione della qualità e l'incentivazione del turismo e delle microimprese. Tutto ciò si concretizzerà presto con il G.A.L. Sicano (Gruppo di Azione Locale) prossimamente attivo.

A questo punto è iniziato il dibattito con gli interventi del pubblico, tra i quali un paio sono forse stati più significativi: quelli del Dott. Gioia e del Dott. Soresi.

Il **Dott. Cosimo Gioia**, Dirigente Generale del Dipartimento Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, ha mostrato notevole compiacimento per lo stato di avanzamento del progetto di certificazione della pasta siciliana, da lui fortemente voluto e supportato.

Il **Dott. Soresi**, ha raccontato la sua vicenda personale, in qualità di titolare del pastificio di famiglia che portava il suo cognome, ormai definitivamente chiuso da alcuni anni a causa di diversi motivi, non ultimo quello della difficoltà di trovare un grano siciliano di qualità costante, problema oggi quasi risolto grazie agli strumenti di controllo a disposizione dei granicoltori.

La conclusione del convegno è toccata al **Dott. Fabrizio Viola**, Dirigente IX Servizio, Economia e Servizi Rurali, dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari, il quale ha ricapitolato le difficoltà causate della difficile congiuntura economica del momento, senza però perdere la speranza di un miglioramento, grazie ai progetti in fase di sviluppo e alle notevoli potenzialità della nostra Regione.

M. A.

Bibliografia e riferimenti:

CNA Palermo: www.cnapa.it

CNA Alimentare Palermo: www.cnapa.it/alimentare

Consorzio Gian Pietro Ballatore: www.ilgranoduro.it

G.A.L. Terre del Gattopardo: www.terredelgattopardo.it

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri (I.T.C.G.I.) Prizzi: itcgiprizzi.scuolaer.it