

Uni-ATENeO “Ivana Torretta”

Anno Accademico 2013/14

15/11/2013



LA PASTA

a cura di Patrizia Frisoli





Thick egg noodles
(pre-cooked)



Thin rice
noodles



Thin egg
noodles

Thin wheat
noodles



1298-1299 Il Milione



EGITTO

Rinvenuto grano
risalente a 4600 anni
a.C.



GRECIA E ROMA

“maccheroni”
invenzione degli Dei

In greco “lagaron”
spaghetto lungo e
piatto

tipo lasagna cotta su
pietre calde

Apicio I sec. D.C.

- “lagana”
- pasta ripiena



V sec d.C. Gerusalemme
Tagliatelle cotte in acqua
bollente

“talmud” aramaico

La parole per definire gli
spaghetti “noodles” deriva
dall’Eritrea

Palermo (colonia araba)
“prodotto a base di farina
a forma di stringhe
”geografo arabo

Parola maccheroni da
“maccaruni” parola
siciliana (trasformare la
pasta con forza)

Pasta lavorata con i piedi
spesso per un giorno
intero

MEDIO ORIENTE



Costituzione della moderna
categoria

TIPOLOGIA

Larghe strette corte lunghe
forate ripiene

COTTURA

Bollita in acqua-brodo-latte
1279 inventario soldato di
Genova “ bariscella plena
de macaronis”

PASTA RIPIENA

Contenere e cuocere ripieno

MEDIO EVO



RINASCIMENTO

1546 corporazione artigiani
della pasta Napoli

1574 a Genova

1571 arte dei vermicellai a
Napoli

1642 “arte e università dei
vermicellai” a seguito bolla
papa Urbano VIII che tentava
di regolare commercio pasta
imponendo una distanza
minima di 24 metri tra un
negozio e l'altro

Corporazione contro le frodi
nella produzione (uso di
farine miste): pene corporali
e chiusura esercizio



Napoli Genova Palermo capitali della pasta

- Aria di mare ideale essiccazione
- Trasporto via mare della nuova “pasta secca” in tutta Italia



TEMPI MODERNI

'900 pasta simbolo più rappresentativo "made in Italy"

Londra "Macaroni Club" uno dei più esclusivi del tempo

BBC 1957 documentario raccolta primaverile degli spaghetti: centralini intasati per avere una piantina

Vanto gastronomico italiano



“ogni essere risulta
dall’unione
inscindibile di
materia e forma”

La pasta conferma
pienamente questo
concetto filosofico
greco

PER FORMA
PER TIPOLOGIA

CLASSIFICAZIONE



FORMA

Corta

Lunga

Pastina



TIPOLOGIA

Fresca

fino al 30%
umidità



Secca

max 12,5%
umidità



Ripiena

Asciutta

In brodo



Semola

All'uovo

Integrale

altri cereali



Con aggiunte



FORMATO

ZOOLOGIA –PARTI CORPO

Farfalle

Conchiglie

Chioccioline

Lumaconi

Creste di gallo

Vermicelli

Orecchiette

Linguine



BOTANICA

Fiori di sambuco

Gramigna

Sedani



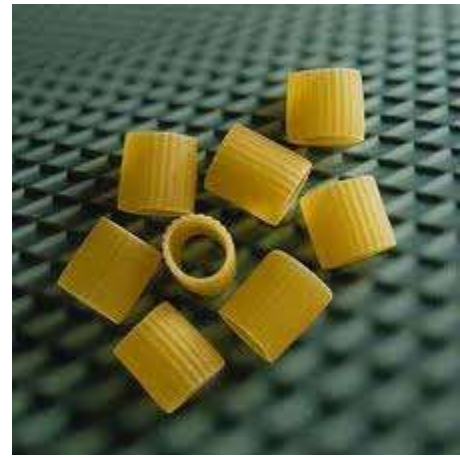
RELIGIONE

Capelli d'angelo

Avemarie

Maniche di frate

Strangolapreti



TIPI DI GRANO

GRANO DURO

Semola

pasta



GRANO TENERO

Farina

Pane pizza dolci



KAMUT

1949 Earl Dedman riceve
32 chicchi giganti

1950 padre coltiva nel
Montana

1988 primo pane di Kamut
“il grano di Re Tut”
leggenda

Grano Khorasan Kamut

Ricco proteine alta qualità

Vitamine Sali minerali

Sapore delizioso



TAGARONG

Porto nel golfo di Azov Russia
Colonia della Repubblica
Marinara di Pisa
Portato da Garibaldi in Italia
Color giallo oro anche da cotto
Pasta “dolce” profuma di
mollica
Perfetta tenuta cottura
In bocca sensazione “burrosa”



SENATORE CAPPELLI

Nazareno Strampelli
Macerata

Selezione ed incrocio

Ibridi più resistenti

Coltivazione Italia Sud ed
Insulare

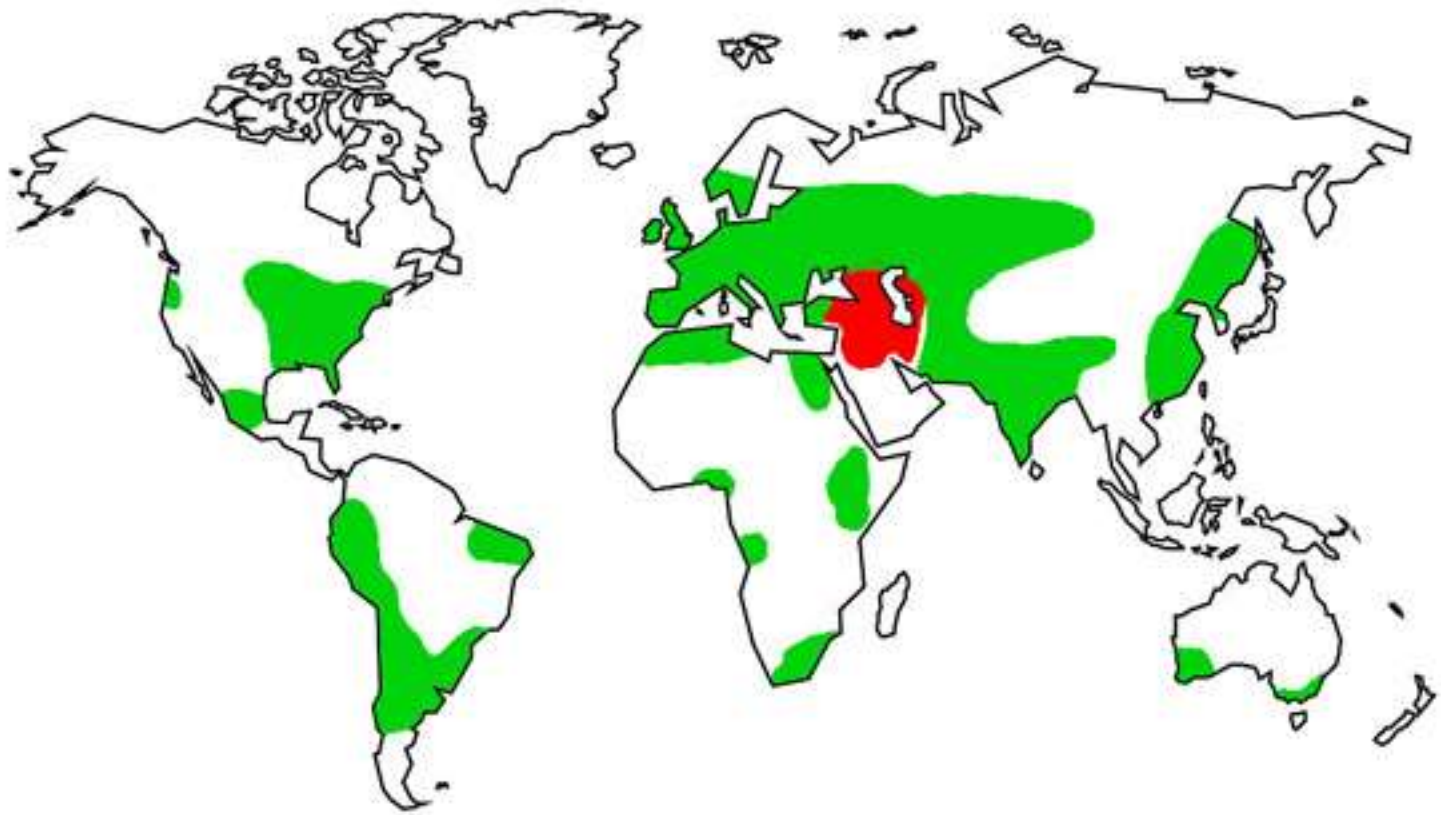
1907 Raffaele Cappelli
permette semine sui
campi nel foggiano

1923 primo grano stabile

Chiamato col nome del
senatore



PRODUZIONE MONDIALE



FASI DI LAVORAZIONE



SELEZIONE

MACINAZIONE

IMPASTO E

GRAMOLATURA

TRAFILAZIONE

ESSICCAZIONE

RAFFREDDAMENTO E

CONFEZIONAMENTO

SELEZIONE

Grano viene selezionato

In base ai parametri
igienici, fisici e chimici

Colore giallo tenue

Forma ed aspetto dei
chicchi senza
macchie ed
imperfezioni

Verifica del glutine
“ manualmente ”



MACINAZIONE

ai mulini

setacciato e ripulito

Macinatura rompe e separa parti
chicco lasciando solo il cuore

Procedimento lento e delicato

Solo 60% macinato diventa pasta

La semola migliore è quella a
grana grossa, difficile da
lavorare

Macinato

USA e Canada legge prevede
reintegro vitamine e Sali
minerali persi durante
macinazione

NO Italia



INDUSTRIALE

Tempi brevi ad alte temperature

80°

Da 4 a 10 ore a seconda del formato

Pasta con il caratteristico aspetto in alcuni casi di “plastica alimentare”

Tiene molto bene la cottura, ma ha perso quasi completamente proprietà organolettiche

Riduce tempi e costi

Grandi quantitativi

ARTIGIANALE

Tempi lunghi a temperature moderate

30-50°

25-60 ore

Aspetto completamente diverso

Tiene meglio la cottura

Mantiene intatte proprietà organolettiche e nutritive dei cereali

Tempi e costi elevati

Quantitativi inferiori

IMPASTO E GRAMOLATURA

Semola impastata con
acqua di sorgente

Temperatura non inferiore
10°C.



GLUTINE

Rete proteica
che da all'impasto
l'aspetto caratteristico

Impasto viene amalgamato



**elasticità e
omogeneità**

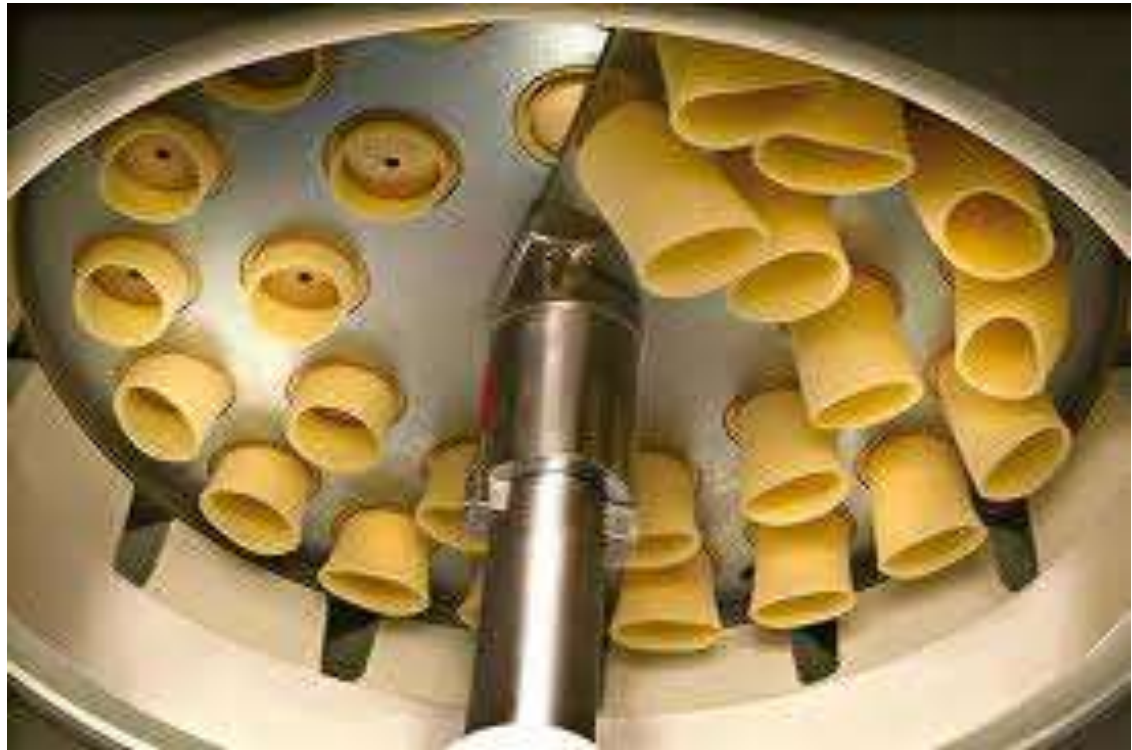


uno dei passaggi più
importanti

forma della pasta

In trasparenza
bisogna vedere la
semola

TRAFILAZIONE





BRONZO

Colore pasta pallido

Superficie ruvida e
porosa

Costose

Durata molto breve



TEFLON

Colore giallo acceso

Superficie lucida e liscia

Costi manutenzione
minimi

Durata superiore



ATTENZIONE

La sola trafilatura al bronzo **NON** è sinonimo di buona pasta

Conferisce la capacità di trattenere il condimento e miglior impatto al palato



La fase più importante

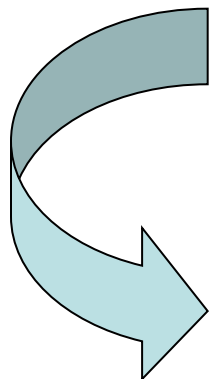
pasta ancora umida
prende la consistenza
che conosciamo

In base al trattamento
permette la
conservazione delle
caratteristiche
organolettiche

ESSICCAZIONE

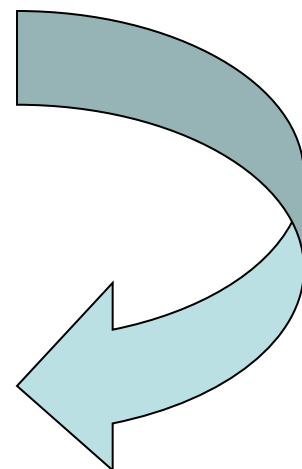


CALORE
ARIA



PASTA

UMIDITA'
PASTA



ARIA

Campagna e Liguria clima ideale: aria e sole





RAFFREDDAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Pasta riportata a temperatura ambiente
tramite raffreddatore
Confezionata



COTTURA

Abbondante acqua

1l ogni 100gr

Al bollore sale grosso

10 gr/l

Nuovo bollore pasta

Mescolare con posate

in legno

Coperchio

Tempo cottura

Acqua fredda

Scolare



“ al dente”

Durante la cottura parte
esterna già cotta
diventa traslucida
Interno “animella” linea
bianca
Più è spessa più la
pasta deve cuocere
Ideale quando l’animella
sta per scomparire



È più digeribile di quella molto cotta:

- Rete glutine trattiene l'amido rendendolo assimilabile gradualmente (assenza picchi glicemici)
- Si evita che le sostanze nutritive si disperdano nell'acqua
- Mancato rilascio amido nell'acqua (patina sulla pasta)
- Pasta scotta è scivolosa in bocca e viene mastica poco saltando processo scissione amidi in bocca durante masticazione



CONDIMENTI

Fino al '600 ingredienti dolci con aggiunta di burro/olio e formaggio

Classi abbienti

Spezie dolci

Periodo di magro non cotta in grassi animali (brodo) ma in latte anche mandorle zuccherate



RINASCIMENTO

Messisburgo
**maccheroni
romaneschi**

“uova intere, mollica di
pane e zucchero cotti
in brodo grasso
bollente e con
zucchero e cannella”

Tortelli magri

“spinaci, mandorle, uva
passa, fritti serviti con
zucchero”



PRIMA AVVENTO POMODORO

Formaggio “ cacio”

Uova

Latte (mandorla o
capra)

Burro - Olio

Spezie (pepe –
cannella- zafferano)

aglio (meridione)

Sarde finocchietto pinoli
zafferano (Sicilia)

Pesto (Liguria)



POMODORO

XVII SEC prima
menzione

Condimento
comune solo
dal XVII sec

Inizio 1800 salsa
pomodoro, sale
e basilico
ambulanti sud
Italia









PASTE REGIONALI

PIEMONTE
LIGURIA





LOMBARDIA
VENETO
TOSCANA



EMILIA ROMAGNA





MARCHE
ABRUZZO
PUGLIA



CAMPANIA

SARDEGNA



GRAGNANO IGP

30 luglio 2010

Riconoscimento europeo

Testimonianza secolare

- Esclusivamente semola grano duro
- Acqua falda locale (poco calcarea)
- Trafilata al bronzo
- Essiccazione 40-80° 6 – 60 h
- Raffreddamento 24h
- Interno comune di Gragnano



ESAME A CRUDO

COME DEVE ESSERE UNA BUONA PASTA

- Aspetto uniformemente liscio
- In trasparenza no rugosità
- Colore limpido tonalità giallo
- No punti diverso colore
- Nessun odore
- Rottura suono secco
- Frattura liscia - vetrosa



PASTA E SALUTE

NON FA INGRASSARE

100 gr = 360Kcal



360 Kcal

70-72% carboidrati
complessi

Proteine 10-13%

% trascurabile grassi

Condimenti semplici
(pomodoro-verdure)

senza condimenti

(olio-burro-parmigiano)

ALIMENTO IDEALE



Molto più digeribile di
altri alimenti



Le calorie di 100 gr
pasta equivalgono a:



I GRANDI NOMI ITALIANI DELLA PASTA



VOIELLO

1839 August Vanvittel
Ferrovia Napoli-Portici
Sposa figlio pastaio Torre
Annunziata
Italianizzazione nome
Vojello
VoIELlo



Fornitore Famiglia
Reale
Aristocrazia napoletana
Benetto Croce “ così
come comanda San
Gennaro”



1983

“le Marille”

prima pasta su disegno
di Giorgetto Giugiaro
Gruppo Barilla



1789 Decreto Regio
“...concessione produrre
e commerciare pasta di
buona fattura con diritto
di multare i
contravventori”
Linea Bio e Gluten Free

GAROFALO



1886 primo stabilimento

Fara San Martino (Chieti)

Nicola "miglior farina del contrado"

mulino a pietra

Terzo produttore di pasta al

mondo

Quotata in borsa

DE CECCO



LATINI

1888 Settimio Latini
da Jesi ad Osimo

Da fattore a propria
azienda agraria

Figlio Enrico: selezione
grano resistente

Nipote Carlo e la
moglie Carla



Classica

Taganrog

Senatore Cappelli

Farro



...buona pasta a tutti!

