

LE PASTE ALIMENTARI

Vanto della gastronomia italiana la pasta si ottiene da sfarinato di grano ed acqua.

La *pasta fresca* viene prodotta artigianalmente e spesso a mano, presenta un'umidità massima del 30%. Per questo tipo la legge ammette l'uso di farina di grano tenero.

La *pasta secca* è costituita farina di grano duro (semola) e acqua. Ha un'umidità del 12,5%.

Le *paste speciali* sono quelle nel cui impasto sono presenti le uova o altri ingredienti, come ortaggi e possono essere sia fresche che secche.

Le *paste dietetiche* sono paste speciali realizzate aggiungendo o togliendo all'impasto di base alcune sostanze (ad esempio lo si arricchisce di proteine o vitamine o si toglie del glutine contenuto nella farina).

La pasta secca e la legge italiana

Sono denominati "*pasta di semola di grano duro*" e "*pasta di semolato di grano duro*" i prodotti ottenuti dalla trafilatura, laminatura e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua e semolato di grano duro e acqua.

La semola è il prodotto della macinazione del grano duro. E' granulare e di colore giallo-oro; il semolato è costituito dal sottoprodotto farinoso della macinazione.

Nella produzione delle paste industriali viene utilizzato il grano duro perché rispetto al grano tenero, è più ricco di glutine, dà al prodotto finale omogeneità all'impasto e resistenza alla cottura.

In base alla forma la pasta viene classificata in:

pasta lunga (spaghetti, linguine, ecc.);

paste corte (penne, rigatoni, farfalle, ecc.);

pastine (stelline, anellini, ecc.);

paste speciali (pasta verde, all'uovo, pasta con ripieni, ecc.).

Una pasta di qualità deve presentare questi caratteri: colore naturale del grano, assenza assoluta di colori artificiali, odore e sapore gradevoli, assenza del sapore o dell'odore di muffa, aspetto esterno liscio e uniforme, resistenza alla rottura e alla pressione delle dita e mancanza di puntini scuri e fori.

Le paste secche devono essere conservate in luoghi chiusi, ben aerati e igienicamente perfetti. Le più comuni alterazioni sono causate da una cattiva conservazione in ambienti sporchi, privi di aerazione, umidi e non disinfettati. In queste condizioni il prodotto ammuffisce, si irrancidisce e viene contaminato da parassiti. Quando è in queste condizioni la pasta va buttata.