

Ricerca, robot e caccia ai grani antichi Così l'innovazione mette le mani in pasta

Come nascono i fiori all'occhiello delle nostre tavole

La tradizione a braccetto con la voglia di nuovo
Dalle ricette degli chef, alla formazione di prodotti
che uniscano gusto, salute e sostenibilità

MILANO

Un pilastro della dieta mediterranea, ma anche qualcosa che a tavola non può mancare. Non c'è niente di più tradizionale della pasta, per gli italiani: la si mangia in media cinque volte a settimana, si tratta dell'alimento preferito da un consumatore su due, in nessun altro Paese al mondo c'è un'abitudine di consumo così radicata.

Perché piace? «Per il sapore e per la qualità che determina, ad esempio, la tenuta in cottura: una caratteristica irrinunciabile per i consumatori italiani» l'istantanea che arriva da Unione Italiana Food. Eppure, anche per quello che è considerato un alimento simbolo della tradizione, l'innovazione è una delle sfide che più vede coinvolti i produttori. Un esempio arriva dalla pasta integrale, il cui consumo fino a qualche anno fa poteva essere considerato trend emergente. Oggi i consumi sono raddoppiati, passando dal 36% al 75% (ricerca Ismea 2019). In più, il recente aggiornamento della linee guida del Crea (Centro di ricerca alimenti e nutrizione) parla chiaro: i cereali fanno bene alla salute. E così, oltre all'esigenza salutare di integrare più fibre nell'alimentazione, è in atto anche una vera e propria evoluzione del gusto su cui gli chef si sfidano a colpi di ricette.

I pastai lo sanno, ecco perché investono ogni anno mediamente il 10% del loro fatturato in ricerca e sviluppo per un totale del comparto pari a 500 milioni di euro. «Tutto questo – emerge ancora dall'istantanea di Unione Italiana Food settore pasta – per garantire al consumatore innovazione, sicurezza e qualità del prodotto finale sempre più elevate».

Macchine di ultima generazione, impianti automatizzati,

certificazioni di qualità, protocolli sanitari per l'alimentazione: sono i processi robotizzati di esecuzione guidati dall'insostituibile intervento umano a garantire l'innovazione nel settore. Ma come avviene l'ideazione e la realizzazione di una nuova pasta? Tutto parte dall'area marketing che intercetta e analizza come si sta muovendo il mercato alimentare e quali sono i nuovi trend del consumatore, poi interviene il reparto di ricerca e sviluppo che, con la supervisione del tecnologo alimentare, analizza la materia prima e definisce la miscela degli ingredienti (materia prima e acqua) fino alle prove di pastificazione.

La formatura è un momento delicato, così come l'essiccazione che deve evitare 'tensioni strutturali' nella pasta. Nella fase successiva, si effettuano i 'crash test' sensoriali e qualitativi (cottura ed extra cottura, prova del vetrino, resistenza alla masticazione e sapore). Passato questo step, la ricetta è definita. A questo punto si redige una scheda tecnica del nuovo prodotto e si certifica la rispondenza delle etichette alle normative vigenti. Dai reparti di produzione, la pasta arriva alle forchette.

Un altro trend sempre più diffuso vede la riscoperta dei grani antichi. Un esempio è il progetto Sgranava, in Emilia-Romagna: l'iniziativa vede come capofila la Fondazione Valmarecchia e il coinvolgimento di diverse aziende private o del Crea-Gb di Fiorenzuola d'Arda (Piacenza). Cruciale è il ruolo del Crpv, il centro ricer-

LE FASI CRUCIALI

Pastificazione, formatura ed essiccazione passano il testimone ai crash sensoriali e qualitativi come i test di cottura



Sopra, un'immagine della linea di produzione del gruppo Barilla



che produzioni vegetali dell'Emilia-Romagna.

«Siamo andati alla ricerca di grani antichi nel territorio della Valmarecchia, nel Riminese – spiega Claudio Selmi del settore colture estensive di Crpv – riscoprendo alcune varietà

EMILIA-ROMAGNA

Il progetto Sgranava ha consentito di riscoprire alcune varietà storiche utilizzate fino a metà del secolo scorso

storiche coltivate fino a metà del 1900 e oggi non più utilizzate. Grazie alla collaborazione con l'azienda Marzocchi di Novafeltria abbiamo testato l'adattabilità all'ambiente di una decina di tipi diversi di grano, per valutare quelli migliori anche dal punto di vista produttivo e qualitativo. Si tratta di grani che danno vita a farine molto diverse da quelle attuali e che ben si sposano con la fermentazione tradizionale, lunga almeno 24 ore e realizzata utilizzando il lievito madre, caratteristiche che potrebbero essere molto apprezzate dai consumatori attuali».

Giuseppe Catapano

© RIPRODUZIONE RISERVATA