

LA PASTA BIO DA' I NUMERI. ANCHE DA REGGIO A PASTA TREND

La pasta bio dà i numeri. Anche da Reggio a Pasta Trend 30 mar 11 - Categoria Reggio Emilia - 11 letture

L'Italia è leader mondiale nella produzione di pasta di grano duro biologico. Nel nostro paese sono 87.253 gli ettari di terreno certificati e coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica che producono grano duro: da qui nasce la pasta bio. Di questi, 2.900 ettari sono in Emilia Romagna, oltre il 3% del totale nazionale: una percentuale di tutto rispetto, anche se lontana dai 34.828 ettari della Basilicata (39,9%) dai 32.100 della Puglia (36,7%) e dai 21.345 della Sicilia (24,5%) (dati SINAB-Eurostat). La pasta biologica è sinonimo di una filiera al 100% naturale e Made in Italy, garantita dal sigillo Icea, Istituto Certificazione Etica e Ambientale, il più grande ente italiano di certificazione biologica. Icea approfondisce il tema nel convegno Bio che pasta! sabato 2 aprile nell'ambito di Pasta Trend, il Grande Salone della Pasta, dal 2 al 5 aprile a BolognaFiere: produttori di semi e cereali, pastifici ed esponenti del mondo del biologico si confrontano sulle prospettive del settore.

Oltre il 40% della superficie coltivata a grano duro secondo agricoltura biologica certificata ha il sigillo di Icea (35.553 ettari): sono infatti 1.009 le aziende che producono grano duro certificate dall'Istituto. A queste si aggiungono le 175 aziende produttrici di pasta biologica, 25 delle quali in Emilia Romagna: per tutte Icea garantisce il rispetto dei principi di coltivazione biologica. Il tema viene approfondito nel convegno Bio che pasta! sabato 2 aprile, proprio nell'ambito di Pasta Trend: produttori di semi e cereali, pastifici ed esponenti del mondo del biologico si confrontano sulle prospettive del settore.

Presso lo stand di Icea (padiglione 33, E81b) è presente anche una delegazione di aziende reggiane biocertificate che propongono questo tipo di pasta: si tratta dei Grandi Pastai Italiani di Correggio, dell'Antica Fattoria Scalabrini di Bibbiano, dell'azienda Cerreto di Gattatico, della F.lli Rossi di Mandrio, dell'Ares, della Goldoni e della Cooperativa la Collina, tutte di Reggio Emilia.

Caratteristiche e valori nutrizionali della pasta biologica

La pasta da agricoltura biologica è un prodotto alimentare di alta qualità, che mantiene i sapori tradizionali e tutela la salute. Genuina, consistente, naturalmente colorata e saporita è la selezione di spighe di grano e di cereali coltivati con metodi di agricoltura biologica. La pasta biologica esalta i tipici valori nutrizionali della pasta tradizionale: questo alimento ha un elevato valore energetico e un discreto contenuto in proteine (11-12%). Dalla digeribilità, che nella versione biologica risulta assai migliorata, derivano le sue proprietà nutrizionali (il suo contenuto in amido è del 70-75%). Il valore calorico si aggira attorno alle 350 Kcal per 100 grammi. Il contenuto di grassi è invece piuttosto modesto (meno dell'1%), cosa che permette di sbizzarrirsi nella scelta dei condimenti. (Fonte: www.mondobio.net)

Il convegno Bio che pasta! e lo show cooking

Un convegno per approfondire le qualità e le caratteristiche di produzione della pasta biologica, partendo da un esempio virtuoso di materia prima: il grano duro Senatore Cappelli. L'appuntamento con Bio che pasta! Pasta biologica di grano duro Senatore Cappelli, una filiera tutta Made in Italy è per sabato 2 aprile alle 14.30 nell'area eventi all'interno della fiera. All'incontro intervengono Fabio Introzzi della Fondazione Bolognini di Lodi, Giuseppe Scaraia, produttore di semi e cereali, Paolo Carnemolla (Federbio), Daniele Ara di Prober (Sportello Mense Bio), Maurizio Gritta del Pastificio Coop. Iris, Giuseppe Liroso (Agricoltore e Commissario Staz. Sperimentale Granicoltura di Caltagirone) e Pietro Cupertino della Comunità del grano della valle d'Itria Senatore Cappelli introdotti dal giornalista Roberto Pinton.

Domenica 3 aprile si passa dalla teoria alla pratica: è previsto per le 17.30 uno show

cooking dedicato al cavatello di grano arso con esperti di cucina pugliese allopera. Definito razza eletta negli anni 30 - 40, il grano duro Senatore Cappelli è tipico della Puglia e Basilicata. Il suo nome è un omaggio al senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del Novecento della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato (cioè dotato di ariste, i filamenti che si notano nelle graminacee), ottenuto per selezione genealogica a Foggia, nel 1915 da Nazareno Strampelli. Per decenni è stata la coltivazione più diffusa, fino al diffondersi delle varietà più produttive: la pianta, infatti, ha un'altezza di ca. 1.80 m, superiore a quella del grano comune. Questo grano contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali ed è altamente digeribile; non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna, che sacrificano sapore e contenuto tradizionale a vantaggio di rendimento elevato. Attualmente il grano Senatore Cappelli è prodotto esclusivamente mediante coltivazione da agricoltura biologica in una zona collinare incontaminata (calanchi) dell'entroterra lucano.