



CONSORZIO DI TUTELA DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP

La “buona” pasta per crescere

WORKSHOP “PARENTAL EXPERIENCE”

GIFFONI
experience

La “buona” pasta per crescere

Aurora Casillo

Presidente del Consorzio di Tutela
della Pasta di Gragnano IGP



Gragnano, Città della Pasta



Via Roma



Immagini della tradizione



Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP



GRAGNANO
CITTÀ DELLA PASTA



- Associazione di volontari promossa da operatori del settore
- Riconoscimento del MIPAAFT

Funzioni

- tutela
- promozione
- valorizzazione
- informazione al consumatore

Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP

- tutela dal 2019

La Pasta di Gragnano è ritenuta, da parte delle istituzioni, meritevole di una protezione giuridica particolare:

- altissima qualità alimentare
- storica valenza culturale



Pasta di Gragnano IGP



Pasta di Gragnano

IGP dal 2013

La Pasta di Gragnano è l'unica pasta secca di semola di grano duro a essere certificata IGP (acronimo di Indicazione Geografica Protetta).



Il territorio di Gragnano



La certificazione IGP è riconosciuta a quei prodotti agroalimentari che provengono da un determinato territorio e che ne sono rappresentativi.

Legame della Pasta IGP con il territorio di Gragnano:

- condizioni pedoclimatiche (clima e suolo)
- non riproducibilità altrove - impasto con acqua surgiva dei Monti Lattari



Tradizione e Innovazione



La “pasta” nasce a Gragnano oltre 500 anni fa.

Tradizione come “saper fare”, un know how che si tramanda di generazione in generazione.



Il disciplinare

La Pasta di Gragnano IGP è frutto della combinazione unica di fattori umani e ambientali, tipica del nostro territorio e al contempo scrupolosamente rispettosa dei più evoluti standard qualitativi e di sicurezza.

- insieme dei requisiti che formano il disciplinare
- approvazione del MIPAAFT e dell'Unione Europea
- controlli periodici e verifiche di conformità



Finalità della certificazione IGP



- tutela del consumatore
- tutela del Made in Italy



Sullo scaffale

Pasta di Gragnano I.G.P.



La Qualità della Pasta di Gragnano IGP

Raccontiamo il segreto di come la produciamo

Maddalena Generoso
Tecnologo Alimentare



La Pasta di Gragnano IGP

SCOPO:

- Riconoscimento di un prodotto storico della cultura italiana, legato ad un territorio per origine e funzionalità.
- Qualità certificata a piena tutela del consumatore.

Per ottenere la certificazione IGP la Pasta di Gragnano deve rispettare requisiti di produzione stabiliti dal disciplinare:

La Geolocalizzazione

Tutte le fasi della produzione e del confezionamento devono aver luogo nella zona del comune di Gragnano.

Le acque e le semole

L'impasto della semola deve essere preparato utilizzando semola di grano duro con specifiche caratteristiche e acque sorgive del Parco Regionale dei Monti Lattari. Tale acqua presenta caratteristiche chimico-fisiche particolarmente adatte per l'impasto.

La trafilatura

Il processo è effettuato con trafile in bronzo che conferiscono alla superficie ruvidità e porosità.

L'essiccazione

Deve avvenire a basse e medie temperature per conservare i valori nutrizionali e qualitativi del grano.



Il processo di produzione della Pasta di Gragnano IGP



La semola IGP

Gli sfarinati di grano duro, materie prime utilizzate per la produzione di pasta, vengono trasportati dai molini al pastificio a mezzo di autocarri-cisterna idonei per prodotti alimentari. Ad ogni consegna un operatore del controllo qualità preleva un campione, e ne valuta le caratteristiche e l'idoneità.

Parametri merceologici e di qualità della semola di grano duro

	Semola standard	Semola IGP
Denominazione	Valore	Valore
Umidità e sostanze volatili	15.00	15.00
Ceneri	0,90	0.86
Glutine	9.5	12.7
Indice di glutine	55	85
Cellulosa	0.45	0.45
Acidità totale	4	3
Sostanze Azotate (Nx5.70)	10,50	13,00
Sfarinati di grano tenero	Assente	Assente

BUON VALORE NUTRITIVO

BUONA CONSISTENZA

BUON NERBO ED ELASTICITA'



Sistema di produzione: MILD TECHNOLOGIES

Impasto al 30% di acqua

RIDUCE DANNO TERMICO al glutine

BASSA AZIONE sull'AMIDO:
RIDUCE LA COLLOSITA'
del PRODOTTO IN COTTURA

Impiego di trafile in bronzo

CONFERISCE RUVIDITA':
La pasta lega i sughi

Essiccazione

- Temperatura tra 40-80°C
- Tempo 6-60 ore

- Non altera la struttura delle proteine
- Il colore della semola
- Bassa formazione
- dei composti della reazione di Maillard



Come si presenta la Pasta di Gragnano IGP

- Colore: giallo chiaro della semola (giallo paglierino)
- Odore e sapore: della semola appena macinata
- Aspetto: poroso, ruvida al tatto
- Mantiene le proprietà nutrizionali della semola di partenza

DOPO LA COTTURA

- Non si ammassa, non si incolla, non si spezza
- Lega bene i sughi
- Consistenza: soda ed elastica
- Omogeneità della cottura: uniforme
- Tenuta di cottura: buona e lunga
- Collosità: assente o impercettibile



Certificazione IGP

Il disciplinare IGP “Pasta di Gragnano”

- Certificazione **sito specifica**. Garantisce che tutte le fasi della produzione e del confezionamento avvengono nella zona geografica delimitata del Comune di Gragnano.
- L'impasto della semola di grano duro deve essere fatto con le **acque sorgive** dei monti Lattari (in Gragnano).
- La **trafilatura al bronzo** è necessaria per conferire alla superficie del maccherone una rugosità tale da trattenere il condimento. Il bronzo utilizzato per l'estrusione dell'impasto fa sì che aumenti l'attrito sulla superficie, conferendo al prodotto una maggiore porosità visibile anche dall'occhio del consumatore.
- La **percentuale proteica** del prodotto minima è del 13%.



Controlli ed Obblighi

- La pasta **DI GRAGNANO IGP** è soggetta a numerosi **controlli da parte del M.I.P.A.F.T.**
- Questi controlli sono finalizzati ad accertare il corretto metodo di produzione del prodotto, quindi la corrispondenza di ogni fase al disciplinare IGP, per **garantire il consumatore da contraffazioni ed abusi.**
- Obbligo di apporre sulle confezioni le indicazioni “Pasta di Gragnano” e “Indicazione Geografica Protetta” o l’acronimo “I.G.P.”
- Obbligo di specificare **l’indirizzo dell’azienda confezionatrice e produttrice.**
- Obbligo sul pacchetto il **logo della denominazione “Pasta di Gragnano”** in abbinamento inscindibile con la Indicazione Geografica Protetta e con il logo della denominazione IGP europeo.
- Conformità al programma dei controlli emanato dal Mipaaf che prevede il **controllo mensile delle produzioni IGP presso laboratori terzi accreditati** per le analisi previste dal disciplinare.



Caratteristiche nutrizionali della Pasta

- La pasta è un alimento energetico (amido)
- Plastico (proteine, glutine)

Pasta standard

Pasta alta qualità

	Valori Nutrizionali Medi su 100 grammi di prodotto secco	Per porzione (80g)	Valori Nutrizionali Medi su 100 grammi di prodotto secco	Per porzione (80g) 2
Valore energetico	347 kcal	278 kcal	351kcal	282 Kcal
	1472 kJ	1178 KJ	1488KJ	1178 KJ
Carboidrati	72	57,6	69	55,9
di cui zuccheri	3	2,4	3,1	2,5
Proteine	10,5	8,8	13,0	11,3
Grassi	1	0,8	1,2	1
di cui saturi	0,3	0,2	0,3	0,2
Fibre	3	2,4	3	2,4
Sodio	0	0	0	0

Una porzione (80 g) contiene:

calorie	zuccheri	grassi	grassi saturi	sodio
282 kcal	2,5 g	1g	0,24 g	0 g
14,10%	2,80%	1,40%	1,20%	0,00%

% delle quantità giornaliere indicative di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000 kcal; il fabbisogno può essere diverso a seconda del sesso, dell'età e dell'attività fisica svolta.



Essiccazione a bassa temperatura



- PROCESSO DISCONTINUO
- PROCESSO MANUALE DI SPANDITURA DELLA PASTA SU TELAI DI LEGNO
- ESSICCAZIONE IN CELLE STATICHE
- IL PROCESSO DURA 48 ORE A TEMPERATURE DI 40° C
- CICLI A BASSA TEMPERATURA BT



Le Tradizionali: essiccazione lentissima su telaio



Per la produzione de **LE TRADIZIONALI** riproduciamo fedelmente la fase di essiccazione come avveniva negli antichi pastifici di Gragnano.

L'essiccazione è lentissima, **fino a 50 ore**, e a bassissime temperature, circa **40°**.

Dopo la trafilatura la pasta viene riposta su **tipici telai in legno** all'interno di celle statiche, che **riproducono il micro-clima del territorio di Gragnano**, nel rispetto della più antica tradizione.

Il risultato è un prodotto di **altissima qualità** dal gusto inimitabile.





La “buona” pasta per crescere

Francesca Marciello

Dipartimento di Medicina e Chirurgia
Università degli Studi di Salerno



Disinformazione, cattiva scienza, “FAKE NEWS” e terrorismo alimentare

- Le **diete** che demonizzano le proteine e i grassi di origine animale;
- Le **diete** che demonizzano i carboidrati (specie la sera!);
- Le **diete** che demonizzano i grassi, gli zuccheri e i dolci;
- Le **diete** che demonizzano i cibi ad alto indice glicemico;
- Un alimento proibito/pericoloso ogni anno.

Cosa ci dicono le raccomandazioni sulla
“buona” alimentazione?



Consigli speciali per persone speciali

Bambini e ragazzi in età scolare

I soggetti al di sotto dei 12 anni sono quelli più a rischio di malnutrizione (per difetto o per eccesso); il loro **bisogno in energia e in nutrienti è più elevato** se confrontato a quello degli adulti. Una giusta alimentazione in questa fase della vita è essenziale per una normale crescita, per lo sviluppo e per lo svolgimento delle varie attività. Le abitudini alimentari acquisite da giovani persistono nel tempo: è perciò importante insegnare fin dalla più tenera età come ottenere il meglio dai cibi.

Adolescenti

È un'età molto delicata, caratterizzata da importanti mutamenti: accelerato accrescimento, maturazione delle proporzioni del corpo, ecc. In questa fase il corpo va incontro ad una crescita particolarmente rapida e presenta **bisogni in energia e nutrienti molto elevati**. E' proprio in questa età che spesso i giovani corrono il rischio di adottare schemi alimentari disordinati e squilibrati

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Non è corretto eliminare o eccedere!

"In linea generale, tutte le diete che escludono alcuni alimenti (cosiddette "diete di eliminazione") presentano dei rischi per i bambini, perché possono compromettere lo stato nutrizionale o l'equilibrio psicofisico. Pertanto devono essere veramente necessarie e sempre monitorate dal medico in base a parametri oggettivi".

SOCIETA' ITALIANA DI PEDIATRIA



Le quantità consigliate

NUMERO PORZIONI CONSIGLIATO			
Alimento/Gruppi alimentari	VBambini (>6aa)	Adolescenti F	Adolescenti M
Cereali e Tuberi			
Pane	3	5	6
Prodotti da forno	1	1	2
Pasta/Riso/Pasta all'uovo fresca	1	1	1.2
Patate	1 (a settimana)	2 (a settimana)	2 (a settimana)
Ortaggi e frutta			
Ortaggi/Insalata	2	2	2
Frutta/Succo di frutta	3	3	4
Carne, Pesce, Uova e Legumi	1-2	2	2
Latte e Derivati			
Latte/Yogurt	3	3	3
Formaggio fresco/Formaggio stagionato	2 (a settimana)	3 (a settimana)	3 (a settimana)
Grassi da condimento			
Olio/Burro/Margarina	3	3	4

Alimenti	Porzioni	Peso (g)
Pane	1 rosetta piccola/1 fetta media	50
Prodotti da forno	2-4 biscotti/2.5 fette biscottate	20
Pasta o riso	1 porzione media	80
Pasta fresca all'uovo	1 porzione piccola	120
Patate	2 patate piccole	200



Piramide Alimentare



I cereali e derivati sono sempre stati nell'alimentazione italiana la fonte principale di carboidrati.

In un'alimentazione equilibrata il 60% circa delle calorie dovrebbe provenire dai carboidrati, dei quali almeno i tre quarti sotto forma di carboidrati complessi (alimenti integrali e con semola di grano duro) e non più del quarto restante sotto forma di carboidrati semplici.

L'importanza dei carboidrati deriva dal fatto che vengono assorbiti ed utilizzati dall'organismo facilmente e senza produrre scorie metaboliche, assicurando alle cellule un rifornimento di glucosio e perciò di energia.



Perché dobbiamo consumare più cereali?

Perché apportano amido

L'amido richiede un certo lavoro digestivo per essere trasformato in glucosio, e per questo motivo viene assorbito più lentamente. Invece i carboidrati semplici vengono digeriti e assorbiti più facilmente. Di conseguenza, la presenza contemporanea dei due tipi di carboidrati (semplici e complessi) nelle proporzioni indicate assicura all'organismo un rifornimento di energia costante e prolungato nel tempo, tale da evitare brusche variazioni del tasso di glucosio nel sangue (glicemia).

Perché forniscono fibra

I cereali e derivati rappresentano buone fonti di fibra alimentare. La fibra alimentare di per sé non ha valore nutritivo o energetico, ma è ugualmente molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo. Essa è costituita per la maggior parte da carboidrati complessi, non direttamente utilizzabili dall'organismo umano. Questi composti agiscono sul funzionamento del tratto gastrointestinale, regolano l'assorbimento di alcuni nutrienti, contribuiscono al controllo del livello di glucosio e di colesterolo nel sangue.

Perché contengono sostanze ad azione protettiva

alcuni loro componenti svolgono una azione protettiva, prevalentemente di tipo antiossidante, che si esplica contrastando l'azione dei radicali liberi, i quali sono in grado di alterare la struttura delle membrane cellulari e del materiale genetico (il DNA).

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione



Perché la pasta di semola di grano duro è “buona”?

Essendo composta di due soli ingredienti (acqua e semola), il valore nutrizionale della pasta dipende quasi esclusivamente dalle caratteristiche della semola di grano duro.

Dal punto di vista nutrizionale, essa contiene più proteine rispetto alla farina del grano tenero, un indice glicemico minore e carotenoidi (che gli conferiscono il colore giallo) che sono degli ottimi **antiossidanti** utilissimi nell'eliminazione dei radicali liberi.

Valori nutrizionali minimi relativi a 100 g di prodotto secco:

Valore energetico	1486 KJ / 350 Kcal
Proteine	13 g
Carboidrati	73 g
Grassi	01 g



Perché la pasta è “buona”?

Alimento centrale della DIETA MEDITERRANEA **patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO**

“La dieta mediterranea comporta un insieme di abilità, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni riguardanti le colture, la raccolta, la pesca, la zootecnia, la conservazione, la lavorazione, la cottura e in particolare la condivisione e il consumo di cibo. Mangiare insieme è il fondamento dell'identità culturale e della continuità delle comunità in tutto il bacino del Mediterraneo. È un momento di scambio e comunicazione sociale, un'affermazione e un rinnovamento dell'identità familiare, di gruppo o di comunità. La dieta mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, della vicinanza, del dialogo interculturale e della creatività, e uno stile di vita guidato dal rispetto per la diversità. Svolge un ruolo vitale in spazi culturali, feste e celebrazioni, riunendo persone di tutte le età, condizioni e classi sociali. Comprende l'artigianato e la produzione di ricettacoli tradizionali per il trasporto, la conservazione e il consumo di cibo, compresi piatti e bicchieri in ceramica. Le donne svolgono un ruolo importante nel trasmettere la conoscenza della dieta mediterranea: salvaguardano le sue tecniche, rispettano i ritmi stagionali e gli eventi festivi e trasmettono i valori dell'elemento alle nuove generazioni. I mercati svolgono anche un ruolo chiave come spazi per coltivare e trasmettere la dieta mediterranea durante la pratica quotidiana dello scambio, dell'accordo e del rispetto reciproco”.



La tutela ha sempre un lieto fine.



WSTAFF.IT



CONSORZIO DI TUTELA DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP

Giffoni
experience