

Pane e pasta di grani antichi e moderni

(3)

Una ricerca del CREA ha investigato l'attitudine panificatoria di due varietà di grano duro, una antica e l'altra moderna. La granella è stata macinata per entrambe, con due tecniche diverse, lievitata con due differenti agenti lievitanti e i pani sono stati cotti con due diversi tipi di forno. Sulle 16 tipologie di pani ottenuti sono stati determinati l'odore, il colore, il sapore, la consistenza della mollica e l'alveolatura. Lo studio pubblicato sulla rivista Scientific Report di Nature conclude che la convinzione che il pane di grani antichi abbia caratteristiche organolettiche superiori ai grani moderni è priva di fondamento (Ficco et al 2017).

Le risultanze di questo studio, ben programmato, offrono al consumatore l'opportunità di operare scelte consapevoli ed economicamente più convenienti sottraendosi alle mode alimentari sostenute dalla disinformazione.

Per quanto riguarda la qualità della pasta ottenuta dai grani antichi appare preliminarmente opportuno ricordare che questa è strettamente correlata alla qualità (forza) del glutine che nei cosiddetti grani antichi, è noto, essere piuttosto scadente.

Poiché la pubblicità ci racconta che per l'essiccamento vengono utilizzate le basse temperature, la pasta ottenuta da grani duri con tali caratteristiche ed essiccata in tali condizioni diventa con la cottura collosa, ammassata e di scarsa consistenza.

Solo adottando le alte temperature d'essiccamento che hanno la capacità di indurre profonde modificazioni nei componenti della semola, in particolare sulle proteine del glutine, si può ottenere una qualità di cottura del prodotto finito appena accettabile.

In merito esiste un'ampia letteratura e una nostra ricerca pubblicata su Cereal Chemistry (Cubadda R. et al 2007) conferma, in maniera inequivocabile, che nel caso di glutine debole le alte temperature inducono significativi miglioramenti della qualità di cottura e dimostra che nel caso di glutine forte e buon tenore proteico (come si riscontra in molte varietà moderne) non c'è bisogno di forzare le temperature e si può conseguire un buon prodotto anche a temperature medio basse.

Un'ultima considerazione. Quando acquistiamo a caro prezzo pane, pasta o qualsiasi altro prodotto confezionato con uno o più grani antichi chi garantisce che lo siano veramente?

Chi ci assicura che per tutta la lunga filiera (campo- stoccaggio - prima trasformazione nel molino - seconda trasformazione nel panificio o pastificio - commercializzazione-consumo) la/e varietà di grano antico sia/no realmente quella/e dichiarata/e? Esiste un disciplinare di produzione e un soggetto terzo indipendente che certifichi l'intera filiera dal campo alla tavola? NO. Allora di cosa stiamo a cianfrugliare?

<http://www.fidaf.it/index.php/grani-antichi-e-bufale-moderne-il-caso-del-kamut/>

A
l
l
e
g
o
r
i
a
d
e
i



cinque sensi - Jan Brueghel Il Vecchio