



Come si svolge il ciclo produttivo della pasta?

Per la [produzione pasta secca](#) in Italia si impiega solo la semola di grano duro, che è la materia prima che le consente di rimanere al dente e di tenere la cottura, grazie al **glutine tenace** che contiene. Ma quali sono le fasi preliminari del ciclo produttivo?

La selezione delle semole

Prima di tutto, è necessario che le semole di grano duro vengano **selezionate** con cura: da questo processo, infatti, dipende la qualità del prodotto. Per la selezione si tiene conto sia delle caratteristiche tecnologiche che delle caratteristiche fisiche della materia prima: nelle prime rientrano l'indice di giallo, la qualità del glutine e il

contenuto proteico, mentre le seconde riguardano la presenza di impurità e il peso specifico. Le semole che vengono impiegate per la **pastificazione** non devono contenere parti cruscali e devono essere ottenute a partire dal cuore del chicco di grano. Il loro contenuto di proteine deve essere elevato, mentre il colore deve essere giallo uniforme. Come si è detto, sono importanti anche le caratteristiche del glutine, che deve essere di qualità.

Acquista su Amazon.it



■ [Dalla Costa Alimentare Fusilli Pasta di Semola di Grano Duro Senatore Cappelli Biologica, 400 g](#)

Prezzo: EUR 8,26



■ [De Cecco Fusilli Pasta Biologica Cee - 1 Confezione - \[confezione da 4\]](#)

Prezzo: Vedi su Amazon.it



■ [semola biologica di grano duro italiano BIO farina per pasta \(confezione farina da 5 kg\)](#)

Prezzo: EUR 9,90



■ [Dalla Costa Alimentare Fusilli Pasta di Semola di Grano Duro Tricolore Biologica con Pomodoro e Spinaci - Pacco da 400 g](#)

Prezzo: EUR 5,63



■ [Dalla Costa Alimentare Travel Pasta di Semola di Grano Duro Tricolore Biologica con Pomodoro e Spinaci - Pacco da 250 g](#)

Prezzo: EUR 15,76



[Rummo Farfalle Bio Integrali - 500 gr](#)

Prezzo: EUR 1,59

[<](#) [>](#)

Come vengono lavorate le semole

Una volta che le semole sono state selezionate, si passa alla fase della macinazione: il frumento che giunge al mulino è destinato a essere **setacciato**, e dopo che tutte le impurità sono state rimosse lo si macina per avere le semole migliori. I chicchi di grano vengono rotti in maniera graduale passando attraverso alcuni laminatoi, così che essi siano privati degli strati più esterni: un trattamento che fa sì che le loro dimensioni si riducano sempre di più. Il macinato a quel punto viene fatto passare in buratti in modo che la crusca venga separata dal tritello e dal cruschello. Gli **sfarinati**, infine, vengono affinati grazie all'impiego di un cilindro di rimacina, ed è così che si giunge alla semola e al semolato.

A questo punto la **semola di grano duro** finisce dentro vasche impastatrici in cui è mescolata con acqua pura. Per effetto di questa azione meccanica si crea il **glutine**, che nasce dal legame tra le proteine, l'amido e l'acqua: il glutine non è altro che una rete proteica per effetto del quale i granuli di amido idratati risultano legati tra loro. L'esito conclusivo dell'impasto varia a seconda della granulatura, che corrisponde al diametro delle particelle. Quando la granulatura è grossa, cioè superiore ai 500 micron, le **qualità tecnologiche del grano** vengono messe in risalto e valorizzate al massimo, così che l'impasto ottiene un aspetto uniforme e

compatto.

La forma della pasta

Ma come fa la pasta ad avere il formato che siamo abituati a vedere (penne rigate, fusilli, paccheri, e così via)? Tutto dipende dalla **trafilazione**, la fase nella quale l'impasto viene modellato. Ciò è possibile grazie alle trafile, utensili che hanno la forma di un parallelepipedo o di un cilindro con fori sia in ingresso che in uscita. Le **trafile in bronzo** garantiscono alla pasta una superficie più porosa e ruvida, grazie a cui i condimenti vengono assorbiti meglio; tuttavia in questo caso c'è da fare i conti con una certa tendenza a scuocersi. Le trafile in teflon, invece, permettono di ottenere un lavorato più liscio, che non ha problemi nel reggere la cottura.

L'essiccamento, il raffreddamento e il confezionamento

La pasta così trafilata è pronta per essere **lasciata a essiccare** e a raffreddare, prima che venga confezionata. L'essiccamento costituisce il momento più delicato, dal momento che bisogna diminuire il contenuto di acqua del prodotto: la **ventilazione con aria calda** fa sì che il livello di umidità non superi il 12.5%, che è la soglia massima indicata dalla legge. Una volta raffreddata, infine, la pasta viene stoccata nei silos e in seguito confezionata.

Articolo pubblicato su:

<https://www.koimano.com/alimentazione/come-si-svolge-il-ciclo-produttivo-della-pasta/>