Pasta, soluzione ad alto gradimento per la ristorazione

pasta-cover-a121e0e3

Sembra che siano oltre duecento i formati di pasta attualmente in commercio in Italia, fra classici, innovativi e tipici regionali. Un primato mondiale. È questa la stima fatta da Aidepi, l'associazione che riunisce le industrie del dolce e della pasta italiane (www.aidepi.it). La stessa fonte certifica che gli italiani ne consumano all'anno quasi 26 chili a testa (dati 2012), confermando così che si tratta di un prodotto amatissimo e cardine della dieta mediterranea.

untitledAnche per la ristorazione si tratta di un prodotto strategico, che grazie alla sua versatilità per formati e abbinamenti consente una facile variazione dei menù, una buona resa nel piatto e una interessante marginalità. Qui vogliamo occuparci della pasta secca, all'uovo e non. Per affrontare il tema abbiamo testato sul campo il "polso" della situazione nella ristorazione per comprendere come le aziende produttrici siano in grado di rispondere alle esigenze dei professionisti. «Il settore professionale e in particolare la ristorazione commerciale - dice Fernando D'Aviero, Direttore Vendite Italia (FS e NT) del pastificio Rummo di Benevento, che vanta un portfolio con oltre 90 formati di pasta nonostante la crisi dei consumi costantemente alla ricerca di prodotti che in primo luogo abbiano un'ottima tenuta in cottura. Rummo è l'unico pastificio al mondo a poter vantare una certificazione Bureau Veritas che garantisce l'eccezionale tenuta alla cottura di ogni formato di pasta prodotto con l'esclusivo Metodo Lenta Lavorazione®. Per questo la nostra pasta risponde perfettamente alle esigenze sia di chi fa cucina espressa, sia di chi opta per la doppia cottura. Si tratta di qualità che dipendono innanzitutto dalla scelta delle migliori semole di grano duro, con elevato contenuto proteico (14,5%) e un indice superiore a 90 di glutine, valori, questi, entrambi superiori rispetto alla media del mercato. Fra le ultime novità per la ristorazione, proprio quest'anno abbiamo lanciato 20 referenze da chilo studiate per i professionisti, con formati classici come lo spaghetto grosso, le penne rigate, i sedani, le orecchiette, le farfalle. Ma abbiamo lanciato anche altri formati, nella pezzatura da 500 g, per rispondere alle richieste più tipiche, legate ai consumi locali, come ad esempio gli Scialatielli, un'esclusiva assoluta tra le grandi marche di pasta, che sono caratterizzati da un'estrema versatilità

nella preparazione e hanno una forma irregolare, come quelli fatti a mano, spianati al mattarello e tagliati in punta di coltello. Una pasta ad alta resa, mediamente il 20%». pasta 1

L'aspetto qualitativo, da cui derivano le performance necessarie alla ristorazione, è la fondamentale richiesta anche per la clientela di Granarolo, azienda emiliana che divide quasi equamente la sua produzione fra pasta all'uovo e pasta di semola di grano duro. Spiega Marco Mattei, responsabile commerciale: «Da anni abbiamo scelto di fare pasta all'uovo con 6 uova per chilo, scelta che ci permette di essere competitivi col prezzo in rapporto all'alta qualità offerta da questo prodotto. Quanto alla pasta di semola, abbiamo una gamma vasta e a elevato valore proteico, che garantisce un'alta tenuta alla cottura e alla doppia cottura. Proprio questa elevata percentuale di proteine consente di avere un'ottima maglia glutinica, quella che fa sì che la pasta non scuocia. Una qualità che può essere verificata molto facilmente anche durante la cottura: quando la pasta cuoce l'acqua deve rimanere piuttosto limpida, segno che la cessione di amido è minima e la pasta resta "al dente". Merito di grani particolari come il grano Cronos che noi utilizziamo, di ottima qualità e che dà un bel colore paglierino alla pasta». Ma, a parte i classici, quali sono i formati più apprezzati dalla clientela? «Per esempio i tradizionali Garganelli, formato tipico emiliano, una pasta all'uovo e grano Cronos adatto anche alla doppia cottura, che produciamo in misura piccola, media o in versione "paglia e fieno". Abbiamo studiato un metodo di lavorazione particolare, che consente la perfetta sovrapposizione e chiusura dei lembi del garganello, permettendo di cuocere a dovere anche il punto centrale. Un formato che piace molto anche negli Usa, Canada e Inghilterra. Così come sono particolari la Gramigna o i Torchietti, molto indicati perché nel piatto fanno molto volume e tengono bene il sugo, o ancora la Farfalla rigata, che grazie alla rigatura diventa più tenace in cottura e raccoglie benissimo i sughi. Molto interessanti infine le Reginette, tagliatelle frastagliate ai lati per le quali abbiamo studiato un particolare sistema di tranciatura che fa sì che questi dentelli restino integri in cottura».

Giuseppe Congia - responsabile commerciale del Pastificio Cellino, col marchio Pasta Di Sardegna, che pur vendendo in tutto il mondo ha il grosso della sua clientela professionale nell'isola- è concorde: la tenuta in cottura prima di tutto. «Su questo aspetto siamo in grado di fornire pasta dalle performance eccellenti al ristoratore, grazie alla selezione di grani migliori. I nostri esperti valutano il colore del chicco che deve essere giallo chiaro, indice della ricchezza di proteine del glutine, la consistenza della spiga, il calibro dei chicchi, la loro superficie, l'assenza di macchie o impurità. Tutti elementi che ci consentono di produrre una pasta ad alto tenore glutinico, che insieme ad altri elementi come la cura nel processo di essicazione, si traduce in una buona tenuta in cottura. La ristorazione apprezza soprattutto, dalla nostra linea I Classici, i formati che da sempre sono i più amati: spaghetto, pennette trafilate al bronzo, fusilli. Solitamente si orientano su confezioni non troppo

grandi: dal mezzo chilo a quella da 2 chili e mezzo, non oltre altrimenti risultano meno gestibili. I consumi? Per quanto ci concerne sono assolutamente costanti». La pasta, dunque, continua a essere una food solution ad alto gradimento.

La ricetta degli chef Apci

Le regole per riconoscere la pasta di qualità