



## Salviamo la tradizione della pasta fresca artigianale

Piace sempre di più, e i consumi crescono: la pasta all'uovo, "liscia" come le tagliatelle o ripiena, sta godendo del favore dei consumatori, che apprezzano, oltre al gusto, la presenza sul mercato di numerose preparazioni pronte.

Quello della pasta all'uovo è un mercato diversificato, anche perché, dal punto di vista normativo, l'unica discriminante è la percentuale di umidità, che per la pasta secca non deve superare il 12,5%. Oltre a questa percentuale, tutto è pasta fresca. In realtà il successo che sta riscuotendo la pasta all'uovo ha accentuato la rivalità tra artigiani e industriali. Tra la pasta fresca va annoverata infatti la pasta ripiena, gloria della gastronomia emiliano-romagnola, si tratti di tortellini o di ravioli, di anolini o tortelloni.

La rivalità latente tra coloro che, forti in Emilia-Romagna di un esercito composto da oltre 600 piccole aziende artigiane che producono pasta fatta a mano, rivendicano la difesa della tradizione e la tutela della qualità casalinga (ora che le casalinghe "vere" scarseggiano) e l'invasione del prodotto industriale, specie nel comparto della pasta ripiena, è diventata palese quando, di recente, il ministero dell'Industria ha proposto un regolamento secondo cui la percentuale di umidità massima per la pasta fresca veniva fissato al 30% per tutti, compreso quella venduta sfusa. Di qui la protesta delle organizzazioni artigiane - Confartigianato e Cna - che hanno rilevato le differenze fondamentali tra il "loro"

prodotto e quello industriale. Nella sfoglia fatta con uova fresche, infatti, e negli ingredienti abituali per il ripieno - la ricotta, ad esempio - la percentuale di umidità è elevatissima e proprio questa umidità, spesso oltre il 50%, unita al breve tempo di conservazione (due, tre giorni) a bassa temperatura è ciò che assicura la qualità organolet-

duzione industriale si garantisce infatti una durata di 50 giorni, adeguata anche all'investimento stesso sul ciclo produttivo, in particolare con l'impiego di macchinari per il confezionamento.

La pasta fresca di produzione industriale si ottiene con procedimenti molto diversi rispetto a quelli casalingo-artigianali delle "sfogline": la

quattro uova per chilo di farina, anziché 9-10 come nella ricetta tradizionale emiliano-romagnola.

La differenza sostanziale, poi, sta nel procedimento di conservazione. Per allungare la *shelf-life* (vita di scaffale) necessaria per mantenere costi contenuti e competitività nel prezzo, l'industria sottopone il prodotto a pastorizzazione per abbassare l'umidità ed evitare l'irrancimento del ripieno; inoltre confeziona in atmosfera protetta, sottraendo ossigeno e inserendo una miscela di azoto e anidride carbonica. La differenza qualitativa è sia di tipo organolettico che nutrizionale, visto che il trattamento di pastorizzazione o vaporizzazione produce una sorta di precottura del prodotto e, quindi, di impoverimento delle proprietà nutrizionali.

L'obiettivo dei difensori della tradizione artigiana è quello di porre distinzioni più precise rispetto alla semplice discriminante "tasso di umidità": ad esempio, l'introduzione di un "tempo medio di conservazione" diverso a seconda delle procedure adottate garantirebbe il consumatore rispetto alle caratteristiche stesse del prodotto. Un chilo di tortellini fatti a mano "per le feste" costa in media 46.000 lire e contiene una serie di ingredienti che non si possono conservare per più di cinque-sette giorni; mentre i tortellini "da consumo quotidiano" possono costare solo 8.000 lire e durare anche cinquanta giorni. Purché il consumatore sia consapevole delle differenze. □



(Foto Riccioni)

tica del tortellino o tortellone, ma anche della semplice tagliatella.

Nel caso del prodotto industriale, invece, è la stessa procedura di fabbricazione a consentire lunga durata e tassi di umidità inferiori a quelli del prodotto casalingo-artigianale. Con il 30% di umidità proposto dal ministero dell'Industria la pasta fresca, anche ripiena, di pro-

pasta viene lavorata dalle macchine e differisce da quella artigianale per rugosità (la pasta liscia ovviamente raccoglie meno il sugo rispetto a quella rugosa) e per materie prime utilizzate, specie le uova, che nell'industria sono pastorizzate anziché fresche. L'utilizzo di uova pastorizzate consente di limitarne anche la presenza percentuale: bastano infatti