

# Class

N. 378 - MARZO 2018  
classdigitalweek.it

Il primo magazine-device per vivere bene l'era digitale

SMARTPHONE DOTATI  
DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE  
AUTOMOBILI CHE SI GUIDANO DA SOLE  
INTERNET OF THINGS  
ESOSCHELETRI DI POTENZIAMENTO  
ROBOT IN SALA OPERATORIA...

## DOBBIAMO AVERE PAURA DI **LU!**

**sì**  
(CON MODERAZIONE)

**MARIO RASETTI**  
Tra i massimi  
esperti al mondo  
di big data



**no**  
(CON ATTENZIONE)

**RACHEL BOTSMAN**  
Studiosa di  
tecnologia e docente  
all'Università  
di Oxford

**PEPPER**  
È il robot-conciierge  
recentemente  
nominato Technical  
ambassador del  
Mandarin Hotel  
Las Vegas



# PASTA

## QUALITÀ E TRADIZIONE, CONDITA IN 3D



1° CLASSIFICATO

TURBINE  
di Andrea Anedda

di Emanuele Elli

**L**a gigantesca foto dei primi dipendenti Barilla, datata 1922, si intravede sulla facciata del pastificio anche dall'area di servizio di San Martino Ovest, ma è solo dal cortile ai piedi del mulino che l'immagine rivela le sue reali dimensioni occupando quasi tre piani dell'edificio. D'altra parte qui a Pedrignano, pochi chilometri da Parma, sede della casa madre di Barilla, tutto è in proporzioni ciclopiche. Fin dall'ingresso con le imponenti sculture di Cascella e di Pomodoro (quanto mai opportuno in tema di pasta...), alle torri dei silos, ai chilometri di condotte pneumatiche che sovrastano le teste e nelle quali fruscia la semola in corsa, ai vagoni del treno, appena arrivato dal porto di Ravenna col suo carico di grano seguendo una tratta di rotaie finanziata ad hoc dall'azienda e che ha permesso di togliere dalla strada 5.500 Tir all'anno. Oltre i pioppi del parcheggio, nei depositi di stoccaggio, riposano 60mila tonnellate di chicchi di grano, 21mila tonnellate di miscela di grani e 6mila tonnellate di semola, una riserva che alimenta il più grande pastificio del mondo, appunto, dal quale escono prodotti destinati a 120 paesi, come lo spaghetti numero

5, il best seller di Barilla, lungo rigorosamente 17,4 cm perché questa è la misura migliore stabilita dopo serissimi studi sulla «forchettabilità».

La pasta è probabilmente il prodotto del made in Italy gastronomico più globale e, secondo i dati di Aidepi, l'associazione delle industrie della pasta italiane (di cui Barilla è capofila e Paolo Barilla vicepresidente), la produzione nazionale oggi ammonta a oltre 3,5 milioni di tonnellate all'anno, il 55% delle quali destinato all'estero, per un valore di fatturato di oltre 60 miliardi di euro, quasi la metà del totale dell'agroalimentare italiano. Un patrimonio economico, umano e di conoscenze, che fa naturalmente dell'Italia il paese leader in assoluto nel mercato, ma che oggi è atteso da sfide decisive, da quelle lanciate dai nuovi produttori (Egitto e soprattutto Turchia, che in breve tempo è diventato il secondo paese esportatore di pasta al mondo), a quelle offerte dai mercati emergenti, tra cui la Russia, dove finalmente i «macaroni» non sono più considerati solo un contorno povero, e il Brasile (dove però la crisi spinge verso il consumo di pasta di grano tenero). Per i pastifici italiani, insomma, la concorrenza

## DESIGN IN PENTOLA: LE NUOVE FORME DEL GUSTO



2° CLASSIFICATO

**WATER LILY**  
di Cornelius Comanns

**182 progetti, sviluppati da 680**

**designer di 124 paesi.** Sono solo alcuni dei numeri di Smart Pasta, l'originale contest promosso da Barilla insieme a Desall, piattaforma leader in design e open innovation.

Il concorso è stato indetto per ricercare nuovi formati di pasta da sviluppare con la tecnologia 3D, già presentata da Barilla a CIBUS 2016 e sulla quale l'azienda parmense sta lavorando da tempo con il progetto BluRhapsody destinato ai ristoranti e ai servizi di catering di alto livello.

Alla sfida hanno risposto designer, ingegneri e architetti di tutto il mondo appunto, anche se la maggior quantità di contributi è arrivata proprio dall'Italia (37,3% delle

proposte), seguita da Usa (14,1%) e Messico (13,7%). A salire sul gradino più alto del podio la proposta di Andrea Anedda, designer italiano di 26 anni, con le sue Turbine, seguito dal tedesco Cornelius Comanns, autore di Water Lily, una sorta di Fiore di loto. Al terzo posto, Marco Ferrarin, designer di Bolzano, che proprio dalla sua casa tra le Dolomiti ha tratto l'ispirazione per il formato Pigna. Ognuno dei tre vincitori ha ricevuto un premio in denaro di mille euro.



3° CLASSIFICATO

**PIGNA**  
di Marco Ferrarin

straniera aumenta, mentre sul mercato interno dal 2013 i consumi subiscono una leggera ma costante contrazione (oggi un italiano medio mangia 24,5 kg di pasta all'anno), figlia di un'offerta gastronomica sempre più variegata e forse in parte anche dell'onda carbofobica delle diete iperproteiche. A questo scenario, nell'ultimo anno, si è aggiunta la cosiddetta guerra del grano, nata dal decreto legge sull'etichettatura del grano che ha rischiato di schiacciare su fronti opposti l'industria della pasta, che si dice costretta a importare grano straniero di qualità per compensare i quantitativi insufficienti offerti dai terreni italiani, e gli agricoltori, che lamentano invece prezzi di mercato inadeguati a sostenere le produzioni nazionali e a incentivare i necessari investimenti. Una frattura che nelle scorse settimane si è cercato di sanare attraverso la firma di un protocollo d'intesa tra tutti gli attori coinvolti, un patto di filiera che aumenti la disponibilità di grano duro italiano adatto alla pastificazione, ribadendo la strada della qualità come unica via percorribile, incenti-

vando la produzione virtuosa, migliorando i sistemi di stoccaggio, sviluppando nuove sementi...

### LA FORMULA DEL SUCCESSO

La ricetta per la migliore pasta di grano duro resta quella indicata nella cosiddetta «legge di purezza sulla pasta», la normativa 580 del 1967, nella quale i pastai si erano già dati una sorta di Dop, un disciplinare che escludeva, per esempio, il ricorso al grano tenero o la presenza dei residui di crusca e che è arrivato con qualche variante introdotta nel 2001 ai giorni nostri. Nel testo non si lascia margini al parere dei critici gastronomici o al responso delle papille gustative, la qualità è definita con parametri scientifici, dalle proteine all'umidità, dalla granulometria al peso elettrolitico del chicco. Alcuni di questi parametri sono indicati anche su molte confezioni in commercio e tutti sono studiati e analizzati dalla scienza reologica. A Pedrignano, per esempio, i laboratori di analisi Barilla effettuano oltre 200mila controlli sul grano, valutando il colore, la

IN ITALIA  
SI PRODUCONO  
**3,5**  
MILIONI DI  
TONNELLATE DI  
PASTA (2016)

quantità di glutine, di proteine, la loro qualità (con spettroscopi nel vicino infrarosso che farebbero invidia ai laboratori di chimica di qualunque università). Si scopre così che, a voler fare i pignoli, la carta d'identità della pasta di qualità dovrebbe indicare almeno il 13-14% di proteine, un indice di glutine superiore a 80, una densità tra 82 e 84 kg/hl, un'umidità vicina al 14,5%.

I dati acquisiti in queste stanze sono fondamentali anche per ricalibrare, più o meno una volta alla settimana, la miscela dei grani che garantisce un risultato costante partendo da una materia prima ogni volta leggermente diversa per provenienza, raccolto, coltivazione. Il pastaio, infatti, è storicamente un selezionatore di grano, che coltiva, importa e miscela le diverse qualità (il simbolo del veliero che ha tuttora Pasta Agnesi, per esempio, nasce così). Nel 1800, l'80% del grano era importato, soprattutto da Francia e Ucraina, perché, come scriveva anche l'Artusi, il prodotto migliore cresceva nei climi freddi; oggi la produzione nazionale è aumentata al punto che, nonostante la domanda del mercato sia esplosa, si acquista dall'estero solo il 30% del fabbisogno di grano. Ma la sensibilità nella miscelazione resta uno dei principi che continua a fare la differenza tra la pasta italiana e tutte le altre. Negli Usa, solo fino a qualche decennio fa, era normale, per esempio, che i produttori non mescolassero i grani ma accettassero l'esito del raccolto così come veniva e variassero di conseguenza i tempi di cottura indicati sulle confezioni.



DELLA  
PRODUZIONE  
NAZIONALE, IL  
**56%**  
FINISCE  
ALL'ESTERO

### LA PROVA DEL CUOCO

Un breve test ai fornelli nei bellissimi locali dell'Accademia Barilla ci fornisce alcune prove più accessibili per riconoscere una pasta di buona fattura con metodi più empirici. Già da cruda, il prodotto migliore non ha striature, né puntini bianchi in superficie; una volta buttato il canonico etto di spaghetti in abbondante acqua salata e bollente (a proposito, la dose raccomandata di sale è 7 g per litro) possiamo riscontrare che nella pentola dove bolle la pasta migliore l'acqua è molto più limpida e trasparente perché è minore l'amido rilasciato. L'assaggio, rigorosamente scondito, rivela pregi e difetti ben noti (cottura omogenea, elasticità, integrità dei pezzi, resa nel piatto), anche se a onor del vero molti di questi scompaiono una volta che la pasta viene condita. Vale a dire, molti alla fine

finiscono per preferire la pasta meno buona col sugo migliore rispetto alla pasta di qualità ma col condimento meno apprezzabile. Non una buona notizia per i pastai. Però un pensiero ci fa ben sperare: chissà che con il ragù della nonna anche la pasta con farina di insetti, che forse un giorno arriverà sulle nostre tavole, non risulterà appetibile...

### IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Le Pappardelle rigate di Rustichella d'Abruzzo, storico pastificio di Penne (Pe). L'azienda, tuttora a gestione familiare, è presente in 75 paesi nel mondo.

# 5 MOTIVI PER LASCIARSI TENTARE



di Cristina Lantone

**R**esistere a un piatto di penne al ragù è impresa eroica, quasi impossibile. Eppure, molti, a dispetto delle gloriose tradizioni mediterranee, cominciano a ridurre l'uso della pasta. Perché, dicono, «fa ingrassare, è poco digeribile, perché troppo glutine non va bene»... Insomma, tante, troppe, sono le false notizie sull'alimento principe della cucina italiana. Con la biologa nutrizionista Elisabetta Macorini, *Class* ha voluto chiarezza.

## 1 FA INGRASSARE?

«Forse sorprenderà saperlo, ma se si vuol perdere peso, soprattutto nel girovita, i piatti a base di pasta vanno inseriti d'obbligo nella dieta. Il consumo di questo alimento (nelle dosi normali) è associato alla diminuzione dell'obesità. Lo afferma anche una ricerca dell'Irccs Neuromed di Pozzilli, pubblicata sulla rivista *Nutrition*. Rispetto ai carboidrati semplici, come lo zucchero, che hanno un alto indice glicemico, la pasta è un buon alleato della salute a livello cardiovascolare, neurale e oncologico».

## 2 IL METODO DI COTTURA

«Al Sud lo sanno bene. La pasta di

semola di grano duro va cotta al dente. In questo modo, sarà più digeribile e presenterà un indice glicemico più basso rispetto alla cottura più prolungata. In questo senso, aiutano i formati più lunghi e l'abbinamento con i grassi, come l'olio d'oliva. Il sale, invece, va aggiunto sempre prima di buttare la pasta, quando l'acqua comincia a bollire».

## 3 LA GIUSTA PORZIONE

«La buona notizia è che si può mangiare la pasta ogni giorno senza far salire l'ago della bilancia. La cattiva? Non bisogna superare il 10% del fabbisogno calorico giornaliero. Tradotto in grammi, sono 60 per le donne e appena 70 per gli uomini. L'importante, insomma, è mangiarne in dosi moderate». Quanto agli abbinamenti, il matrimonio perfetto è con le verdure, tranne quelle amidacee come le patate e la zucca. Da evitare, invece, l'associazione con le proteine.

**QUELLA INTEGRALE (FATTA CON L'INTERO CHICCO) HA UN INDICE GLICEMICO PIÙ BASSO**

## 4 INTEGRALE È MEGLIO?

«I cereali integrali sono una miniera di sostanze benefiche per il nostro organismo: sono ricchi di fibre alimentari, come proteine, carboidrati, vitamine e sali minerali. I vantaggi? Evitano i picchi glicemici, aiutano l'intestino, preven-  
gono malattie cardiovascolari, rinforzano le difese immunitarie e tengono lontani gli attacchi di fame. La pasta raffinata perde invece gran parte dei nutrienti».

## 5 IL GLUTINE FA MALE?

«Il glutine è presente in quasi tutti i cereali e la maggior parte delle persone è perfettamente in grado di metabolizzarlo, a parte i celiaci. Non ha nessun senso seguire una dieta gluten free solo per dimagrire. Non ci sono prove scientifiche che dimostrino l'efficacia dietetica di questi prodotti per celiaci che, anzi, contengono le stesse calorie, ma con una composizione di macronutrienti che, se non necessaria, potrebbe alterare la risposta metabolica».