

Attività realizzata con il contributo del programma di sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 Misura 16.1 A 2

Codice progetto: ID 27798



Newsletter n. 8

Il 12 ottobre 2022 si è svolto un evento divulgativo presso *Non Solo Pasta da Laila* a Macerata, dove è stato illustrato il processo di pastificazione con farine di Cicerchia di Serra De Conti e cereali. Dopo una breve spiegazione circa le caratteristiche delle farine utilizzate e delle paste si è passati alla parte tecnica di pastificazione.



Gli ingredienti principali, riportati in foto, sono dati dalla farina di grano duro Saragolla, grano tenero Jervicella, farina di Cicerchia di Serra Dè Conti e uova, utilizzate in percentuali diverse al fine di ottenere un impasto elastico e di facile lavorazione.



La lavorazione con macchinari specifici ha permesso di ottenere una sfoglia compatta, che non presenta delle rotture e che permette di ottenere una pasta di diversi formati a seconda della richiesta di mercato. Durante la dimostrazione, sono state fatte delle sfoglie per la preparazione delle lasagne al forno e della pasta corta trafilata al bronzo.



Successivamente si è passati alla cottura, passaggio importante che permette di valutare i tempi di cottura e la tenuta della pasta.



In fase di cottura è stato constatato che la pasta ottenuta dal blend di farine grano duro, grano tenero e di Cicerchia di Serra De Conti ha tenuto la cottura per un tempo di 10 minuti senza sfaldarsi e mantenendo un'acqua di cottura limpida.

All'assaggio la pasta è risultata di ottimo sapore anche condita semplicemente con olio extravergine di oliva. Per cotture più invasive come la lasagna (prima una cottura in acqua bollente e poi al forno) ugualmente la pasta è risultata positiva sia per quello che riguarda la consistenza che il sapore.