

A PASTA TREND IL "LATO BIO" DELLA PASTA: GUSTO E SALUTE NEL PIATTO

Più digeribile, ma anche più sana e saporita. La pasta biologica nasce dalla selezione di grano e cereali coltivati con metodi di agricoltura biologica, secondo una filiera al 100% naturale e Made in Italy. Icea, Istituto Certificazione Etica e Ambientale, porta il valore aggiunto della pasta "bio" a Pasta Trend www.pastatrend.com, dal 2 al 5 aprile a BolognaFiere. Sabato 2 aprile un convegno sul tema

Grano e cereali provenienti da coltivazioni rigorosamente biologiche, stoccati in atmosfera controllata senza l'uso di conservanti, macinati lentamente, impastati a freddo per salvaguardarne le qualità e lasciati essiccare per molte ore. La **pasta biologica** è sinonimo di una **filiera al 100% naturale e Made in Italy**, garantita dal sigillo **Icea, l'Istituto Certificazione Etica e Ambientale**, il più grande ente italiano di certificazione biologica. Icea quest'anno è tra i patrocinatori di Pasta Trend, il Grande Salone della Pasta, dal 2 al 5 aprile a BolognaFiere. Lo stand ICEA si trova al padiglione 33, E81b.

L'Italia è leader mondiale nella produzione di pasta di grano duro biologico.

La certificazione biologica ICEA - grazie al controllo di tutti gli anelli della filiera di produzione - garantisce l'origine della materia prima, l'assenza di fitofarmaci oltre alla buona qualità del prodotto permettendone l'ingresso nei mercati di tutto il mondo. Sempre più consumatori consapevoli scelgono i prodotti biologici che nel 2010 hanno registrato un tasso di crescita superiore al 15% in Italia come all'estero.

A livello nazionale, la superficie coltivata a grano duro secondo agricoltura biologica certificata è complessivamente di 87.253 ettari, di cui il 40,7% (35.553 ettari) ha il sigillo di Icea: sono infatti 1.009 le aziende che producono grano duro certificate dall'Istituto. A queste si aggiungono le **175 aziende produttrici di pasta biologica**, 25 delle quali in Emilia Romagna: per tutte Icea garantisce il rispetto dei principi di coltivazione biologica. Il tema viene approfondito nel **convegno "Bio... che pasta!" sabato 2 aprile**, proprio nell'ambito di Pasta Trend: produttori di semi e cereali, pastifici ed esponenti del mondo del biologico si confrontano sulle prospettive del settore.

Caratteristiche e valori nutrizionali della pasta biologica

La pasta da agricoltura biologica è un prodotto alimentare di alta qualità, che mantiene i sapori tradizionali e tutela la salute. Genuina, consistente, naturalmente colorata e saporita è la selezione di spighe di grano e di cereali coltivati con metodi di agricoltura biologica. La pasta biologica esalta i tipici valori nutrizionali della pasta tradizionale: questo alimento ha un elevato valore energetico e un discreto contenuto in proteine (11-12%). Dalla digeribilità, che nella "versione" biologica risulta assai migliorata, derivano le sue proprietà nutrizionali (il suo contenuto in amido è del 70-75%). Il valore calorico si aggira attorno alle 350 Kcal per 100 grammi. Il contenuto di grassi è invece piuttosto modesto (meno dell'1%), cosa che permette di sbizzarrirsi nella scelta dei condimenti. (Fonte: www.mondobio.net)

Il convegno "Bio... che pasta!"

Un convegno per approfondire le qualità e le caratteristiche di produzione della pasta biologica, partendo da un "esempio virtuoso" di materia prima: il grano duro Senatore Cappelli. L'appuntamento con "*Bio che pasta! Pasta biologica di grano duro Senatore Cappelli, una filiera tutta Made in Italy*" è per **sabato 2 aprile** alle 14.30 nell'area eventi all'interno della fiera. All'incontro intervengono Fabio Introzzi della Fondazione Bolognini di Lodi, Giuseppe Scaraià, produttore di semi e cereali, Paolo Carnemolla (Federbio), Daniele Ara di Prober (Sportello

Mense Bio), Maurizio Gritta del Pastificio Coop. Iris, Giuseppe Lirosi (Agricoltore e Commissario Staz. Sperimentale Granicoltura di Caltagirone) e Pietro Cupertino della Comunità del grano della valle d'Itria "Senatore Cappelli" introdotti dal giornalista Roberto Pinton.

Definito "razza eletta" negli anni '30 - '40, il **grano duro Senatore Cappelli** è tipico della Puglia e Basilicata. Il suo nome è un omaggio al senatore abruzzese Raffaele Cappelli, promotore nei primi del Novecento della riforma agraria che ha portato alla distinzione tra grani duri e teneri. È un frumento duro, aristato (cioè dotato di ariste, i filamenti che si notano nelle graminacee), ottenuto per selezione genealogica a Foggia, nel 1915 da Nazareno Strampelli. Per decenni è stata la coltivazione più diffusa, fino al diffondersi delle varietà più produttive: la pianta, infatti, ha un'altezza di ca. 1.80 m, superiore a quella del grano comune. Questo grano contiene percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali ed è altamente digeribile; non ha mai subito le alterazioni delle tecniche di manipolazione genetica dell'agricoltura moderna, che sacrificano sapore e contenuto tradizionale a vantaggio di rendimento elevato. Attualmente il grano Senatore Cappelli è prodotto esclusivamente mediante coltivazione da agricoltura biologica in una zona collinare incontaminata (calanchi) dell'entroterra lucano.