

LA TAVOLA

SEMPRE PIÙ «TERRITORIALIZZATA»

Uno stop allo slalom quotidiano tra il falso made in Puglia che facciamo nei supermercati con il carrello della spesa

Un accordo di filiera tra 25 coltivatori di Apricena, il pastificio Granoro di Corato e i Molini di Casalnuovo nel foggiano

Arriva la prima pasta tutta pugliese

Non solo è una nostra produzione tipica, ma lo è anche nella materia prima

Celebriamo la pugliesità, ma con orecchiette di grano canadese, e le condiamo con la salsa di pomodori che sembrano San Marzano, ma in realtà sono cinesi. In quello slalom quotidiano con il carrello della spesa fra il falso Made in Puglia, finalmente, si segnala una grande novità: è arrivata la prima pasta al 100% pugliese e cioè che non solo ha la forma della nostra pasta tipica, ma lo è anche nella materia prima.

È frutto, se così si può dire, dell'accordo di filiera sottoscritto da 25 coltivatori della Cooperativa fra Produttori di Apricena, lo storico pastificio Granoro di Corato e i Molini De Vita di Casalnuovo Monterotaro nel foggiano. Il tutto sotto l'egida della Regione Puglia poiché, noi consumatori, avremo la garanzia di poter scegliere un vero prodotto pugliese con l'intera filiera garantita dal marchio Prodotti di qualità Puglia.

Questa grande innovazione, che potrebbe cambiare la storia dei grani di Puglia che da decenni continuano ad essere spiantati inesorabilmente, è stata presentata a Orsara (sempre nel foggiano) da Peppe Zullo. Non è un caso: proprio questo chef ha contribuito a portare la Puglia della tipicità nel mondo, alla sua città è andato il riconoscimento di Slow e proprio al Salone del Gusto di Slow Food in questi giorni questa prima pasta al 100% pugliese verrà presentata in inglese.

Sul significato di enorme rilievo di tutto ciò, sia per i pro-

zia Petruzzella. «Con Granoro si dovrebbe spezzare questo circolo vizioso e mettere in moto un meccanismo virtuoso», aggiunge il vice presidente Petruzzella. Fa riferimento alla remunerazione da parte del pastificio Granoro, che è il quinto in Italia, che premia i prodotti con maggiori proteine: sono indispensabili affinché la pasta non scuocia.

L'avventura, che si preannuncia straordinaria, per questa pasta davvero pugliese è arricchita di sapore e gusto dal fatto che con Dedicato è stato abbinato il pomodoro di Andria, l'extra vergine di Coratina di Castel del Monte, con i legumi di Altamura e della zona del Parco dell'Alta Murgia.



NUOVI ALIMENTI

Meno glutine un bene per tutti

Non solo per i celiaci

Celiachia, quando il buon pane e l'amata focaccia diventano nemiche, che fare? È una malattia sempre più diffusa nel mondo occidentale ma che continua a conservare gelosamente i suoi segreti.

Sono pochi, pochissimi, infatti, i «segreti» che la scienza sia riuscita a svelare. Più che altro, intensamente, studi e ricerche proseguono e pare che qualche risposta potrebbe esserci ma sul piano della prevenzione primaria. Servirebbe, insomma, solamente a cercare di prevenire il rischio della celiachia poiché l'unica cura nota oggi è quella di evitare alimenti contenenti glutine.

I suggerimenti che arrivano dalla Fondazione Celiachia fanno riferimento a studi compiuti in Italia e negli USA secondo i quali, su tutta la popolazione, sarebbe opportuno ridurre il consumo di glutine che nel Belpaese è di circa 10-20 grammi al giorno procapite: troppo elevato. In realtà, come gli studiosi hanno rilevato, sia in Italia che nel resto del mondo c'è una tendenza diffusa all'aumento di prodotti che invece di glutine sono ricchissimi: come pasta e pizza.

C'è, però, un'altra ipotesi che si sta valutando ed è quella di utilizzare a fini alimentari dei cereali meno «tossici» per quanto riguarda la possibilità di indurre la celiachia rispetto a quelli comunemente usati. Il frumento tenero, nel mondo, copre il 90% dei consumi di frumento (è impiegato nella panificazione, ma in Puglia e Basilicata tradizionalmente no). Il restante 10% dei consumi mondiali è costituito da grano duro. Ma ci sono le cosiddette varietà primordiali di frumento, come il monococco, che avrebbero una ridotta capacità di indurre la malattia celiaca poiché contengono una quantità di peptidi tossici notevolmente inferiori rispetto al grano tenero.

Premesso che, chi scrive, finora non ha trovato in commercio questa farina che è fatta da triticum monococcum, è interessante scoprire di che si tratta perché anche in Italia si sta ricominciando a produrla. È anche nota col nome di piccolo farro e, intorno al 7500 a.C., pare che in Medio Oriente sia stato proprio questo il primo cereale che l'uomo sia riuscito a piegare ai suoi voleri. Il suo tenore di glutine è basso (intorno al 7%) ma è panificabile anche se lievita poco, rispetto a grano tenero e duro contiene un alto contenuto proteico e di carotenoidi ovvero pigmenti liposolubili come il B-carotene, che è il precursore della vitamina A. [a.mill.]

ALLEVATORI & MACELLAI PER TRADIZIONE

ABBATE

LA BOTTEGA DELLA CARNE GASTRONOMIA

www.bottegabbate.it
info@bottegabbate.it

PUNTI VENDITA

Potenza
Viale del Basento
Palazzo Posteriore - Località Villa Roma
tel. 0971 19 31 514
340 60 16 601 (Giuseppe)

Avigliano
Via Cicerotti - Parco Aurora
340 25 03 886 (Annunziata)

Centrale Valle Bona
349 31 82 819 (Luisi)

Azienda Agricola Zootecnica
C.da Rifoggio
Alvano di Lucania
349 31 82 819



duzzella che per i consumatori, ci siamo soffermati con Angelo Petruzzella, che è il vice presidente nazionale di Legacoop agroalimentare. C'è innanzitutto un mondo agricolo che cambia e sa lavorare insieme, come è avvenuto in questa cooperativa di Apricena che è fra le maggiori dell'intero Mezzogiorno. Lo stesso vale per il Molino De Vita, il cui ruolo è di garantire che il prodotto, che arriva alla Granoro, sia proprio quello scelto con cura e seguito nei campi passo dopo passo.

«Finora i grandi produttori di pasta dicevano di essere costretti ad approvvigionarsi di grano all'estero perché non trovavano qui, in Puglia, le giuste proteine, ma è un po' il gatto che si morde la coda: dove non c'è remunerazione, non ci sono investimenti in campo», eviden-