

**Titolo**

Progetto cluster “Sfarinati di grano duro: valorizzazione della materia prima per prodotti tradizionali”

**Soggetto attuatore**

Porto Conte Ricerche s.r.l.

**Descrizione**

Per la preparazione di numerosi prodotti alimentari della Sardegna si utilizzano come materia prima sfarinati di grano duro. Il grano duro, un tempo coltivato su larga scala nel territorio regionale e oggi in gran parte importato, ha un'importante componente proteica che interagendo con l'acqua nella formazione dell'impasto, ne caratterizza la lavorazione, la lievitazione, la cottura, le qualità strutturali e sensoriali del prodotto finito.

Le proteine infatti possono avere diverse caratteristiche, e quindi proprietà diverse, a seconda della cultivar di grano. Se pensiamo al pane carasau, sfoglia sottile e croccante, al pane di Sanluri, alto anche 10 cm e con mollica, oppure ai ravioli, possiamo ipotizzare che le proteine che formano l'impasto debbano avere caratteristiche "plastiche" diverse per supportare la formazione di prodotti molto differenti.

La maggior parte delle cultivar di grano attualmente in commercio sono state selezionate per la produzione di pasta, spesso quindi mal si adattano ad altre produzioni. Attualmente i mulini della nostra regione non diversificano gli sfarinati a seconda delle loro caratteristiche intrinseche né tanto meno ai fini del loro utilizzo finale, con la conseguenza che le aziende di trasformazione utilizzano lo stesso sfarinato per tutti i prodotti ed esso può addirittura cambiare nell'arco dell'anno o da una fornitura all'altra. Il risultato finale è che spesso non si riesce ad ottenere un buon prodotto - ad esempio un pane ben lievitato - oppure il prodotto non è qualitativamente costante nel tempo.

Nel progetto sono previste le seguenti attività:

- definizione delle classi di prodotto per le quali vengono impiegati gli sfarinati;
- studio delle caratteristiche chimiche e tecnologiche;
- esecuzione di test di produzione;
- attività di formazione per gli addetti del settore.

**Obiettivo**

Obiettivo principale è quello di verificare quali caratteristiche tecnologiche devono possedere gli sfarinati da utilizzare nella produzione di pane a mollica (pane di Sanluri, Modizzosu, etc.), pane a sfoglia sottile (Carasau, Pistoccu, Spianata), paste fresche.

**Risultati attesi**

Fornire ai mugnai le conoscenze e gli strumenti che consentano loro di diversificare la loro produzione per adattarla alle diverse esigenze del mercato.

**Risultati ottenuti**

Il lavoro effettuato ha consentito di definire le caratteristiche degli sfarinati prodotti dalle aziende molitorie che hanno collaborato al progetto. Dall'analisi è emersa l'estrema variabilità dei prodotti per quanto riguarda le caratteristiche chimiche, reologiche e granulometriche. Dall'analisi dei processi di produzione è emersa anche una lacuna normativa nel settore degli sfarinati di grano duro: infatti la legislazione nazionale individua alcune classi di prodotto - semola, semolato, semola integrale e farina - ma non alcuni prodotti utilizzati tradizionalmente in Sardegna per la panificazione tradizionale.

Riguardo alle diverse tipologie di impianto, mulini industriali e mulini a pietra, sembrerebbe che il prodotto dei mulini a pietra sia più adatto alla lavorazione manuale o artigianale. Le differenze chimiche e reologiche riscontrate hanno consentito di selezionare 4 diverse semole e 4 diversi semolati che sono stati impiegati in prove di panificazione e valutata l'attitudine panificatoria. Alla fine del progetto è stato identificato il miglior semolato e la migliore semola da utilizzare per la panificazione tradizionale.

Il progetto di ricerca avrà una durata di 12 mesi.

Tempi di  
realizzazione

Finanziamenti

Sardegna Ricerche