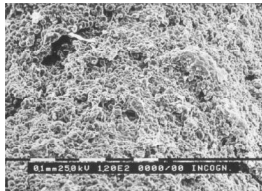


Tipo	Descriz. DPR 187/2001	Lavorazione	Caratteristiche	Definizione PASTA
Semola Integrale	Prodotto GRANULARE A SPIGOLO VIVO ottenuto dalla sola macinazione	A PIETRA Grani grossi ed irregolari ottenuti per solo schiacciamento del chicco a temperature non elevate	Grani grossi irregolari con presenza naturale di tutte le componenti del chicco incluso il germe	PASTA DI SEMOLA INTEGRALE MACINATA A PIETRA
		A CILINDRI Macinazione in laminatoi a cilindri rotanti che separano la parte vitrea del chicco dal resto ove si possono raggiungere temperature elevate	Grani grossi. E' prassi nei mulini ricostituire il prodotto integrale riaddizionando le parti rimosse con l'abburrattamento	PASTA DI SEMOLA INTEGRALE
Semola Bianca	Prodotto GRANULARE A SPIGOLO VIVO ottenuto dalla macinazione e abburrattamento (setacciatura)	A CILINDRI Macinazione in laminatoi a cilindri rotanti che separano la parte vitrea del chicco dal resto e successiva setacciatura. (Il processo può raggiungere temperature elevate)	Consistenza a Grani Grossi priva di alcuna impurità e dal colore bianco-giallo caratteristico.	PASTA DI SEMOLA (BIANCA)
Semolato	Prodotto ottenuto dalla macinazione e abburrattamento (setacciatura) dopo l'ESTRAZIONE DELLA SEMOLA	A CILINDRI Macinazione in laminatoi a cilindri rotanti di ciò che residua dall'estrazione della Semola e successiva setacciatura. (Il processo può raggiungere temperature elevate)	Consistenza Polverosa	PASTA DI SEMOLATO - comunemente SEMINTEGRALE
Sfarinati	Prodotti ottenuti con differenti gradi di macinazione e abburrattamento	A CILINDRI Macinazione in laminatoi e setacciatura con differenti gradi di raffinazione del prodotto.		PASTA

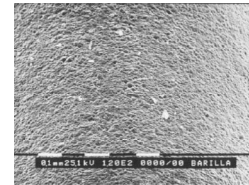
SUGGERIMENTI SU COME RICONOSCERE UNA BUONA PASTA

- ✓ La Semola è l'ingrediente che fa la differenza per conferire alla pasta la consistenza ottimale, il sapore ed il colore caratteristici oltre che per implicazioni in termini di digeribilità.
- ✓ La Semola si caratterizza per i grani grossi a "spigolo vivo" e si ottiene dalla **prima lavorazione** della parte interna del chicco (endosperma incluso il germe, nella maggior parte dei casi). Nella lavorazione ed in cottura i grani grossi sono meno soggetti alla gelatinizzazione degli amidi e vengono metabolizzati gradualmente durante la digestione.
- ✓ Nella Semola integrale **la macinatura a pietra** consente di preservare le proprietà tipiche dei diversi cereali, differenziandosi nettamente dalle Semole e dalle Farine ricostituite a partire da prodotti raffinati.
- ✓ La **trafilatura al bronzo** (con trafile 100% bronzo) conferisce una particolare rugosità in superficie e una struttura interna ricca di venature. L'acqua di cottura penetra profondamente favorendo una cottura uniforme e rapida.

Al microscopio:
TRAFILATURA AL
BRONZO



Al microscopio:
TRAFILATURA IN TEFLON
(Polimero plastico)



- ✓ Una corretta estrusione e **l'essiccazione a bassa temperatura** permettono di creare una barriera protettiva superficiale e di evitare al tempo stesso la gelificazione degli amidi con benefici di consistenza ed in termini di Indice glicemico.