

## METODO DI PRODUZIONE

Nella prima fase della lavorazione, dopo l'accurata selezione delle materie prime, gli ingredienti vengono amalgamati nelle impastatrici regolate a bassissima velocità, in modo da garantire la naturale formazione del reticolo proteico ed una **lavorazione a freddo che preserva le proprietà fisiche dell'impasto** il quale risulta perfettamente omogeneo, elastico, estensibile e tenace.

Nella seconda fase, l'impasto viene **trafilato in stampi di bronzo. La trafilatura avviene a bassa e costante temperatura e a lenta velocità, per conferire al prodotto rugosità e porosità.** Nell'ultima fase della lavorazione, la pasta viene riposta su appositi telai in legno e caricata nelle celle statiche di essiccazione. **Cicli alterni di ventilazione e riscaldamento a bassa temperatura fanno evaporare gradualmente l'acqua in modo omogeneo ed uniforme, senza danneggiare gli amidi, per una pasta di altissima qualità.**



ITALY

REGIONE MARCHE



# BRUSCIA

**SOCIETÀ AGRICOLA BRUSCIA s.s.**

Sede Operativa: STRADA CERASA, 11/A  
61039 SAN COSTANZO (PU) - Marche, Italy  
Tel. +39 0721.954801 - [info@brusciavini.it](mailto:info@brusciavini.it)

[www.brusciavini.it](http://www.brusciavini.it)

# BRUSCIA

*dalle dolci colline Marchigiane*  
— PASTA DI SEMOLA DI —  
**GRANO DURO**  
— *varietà Farah* —



## — PASTA DI SEMOLA DI — **GRANO DURO** — varietà Farah —



Pasta di farina di grano duro varietà FARAH in confezioni da 500 gr.

Formati disponibili:

**TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO**  
**STROZZAPRETI**  
**PACCHERI**  
**PENNE**  
**MEZZE MANICHE**  
**SPAGHETTI**

- Pasta trafilata in bronzo,
- essiccazione statica a bassa temperatura (circa 45° - 50° C).
- Tempo di essiccazione in media 18 ore.

### **CARATTERISTICHE FARAH**

Varietà dal glutine molto tenace e semole di colore giallo spiccato: profilo ideale per ottenere un'ottima pasta.



### **QUALITÀ: FUROSINA E DON**

La qualità della pasta può essere valutata in base al contenuto di **FUROSINA**, una sostanza che si produce nella fase di essiccazione e riguarda tutti i prodotti sottoposti a essiccazione come ad esempio i prodotti da forno.

**La furosina è una molecola tossica nella pasta** che comporta cambiamenti nelle proprietà funzionali, nel valore nutrizionale, nell'aroma e nel colore quindi degradazione nutrizionale ed organolettica. Tutte queste alterazioni si traducono in pericolo per la salute dei consumatori. La furosina fa parte delle cosiddette "molecole glicate" che alcune recenti evidenze scientifiche hanno dimostrato essere correlate ad alcuni processi infiammatori e a patologie dismetaboliche. Quando tali molecole vengono assunte costantemente e in abbondanza con il cibo, il livello nel sangue aumenta notevolmente e una volta assorbite tendono ad accumularsi nei tessuti e a danneggiarli.

L'essiccazione della pasta da circa 40°C a 50° C porta alla formazione di furosina per un valore inferiore a 100 mg su 100 g di sostanza proteica; al di sopra di tale temperatura la furosina raggiunge livelli molto alti, 400/700mg su 100g di proteine.

Uno studio dell'Università di Roma Sapienza ha inoltre sottolineato che la furosina si ottiene da un processo non reversibile e dunque determina un danno nutrizionale permanente nella pasta. Attualmente, il consumatore può avvertire un'elevata presenza di furosina dal colore tendente al "caramello". Il colore ambrato è indice di un forte "stress termico" subito dalla pasta, dovuto alle alte temperature e ai tempi ridotti durante l'essiccazione. **Il colore giallo** che padroneggia gli scaffali dei supermercati **non è sicuramente sinonimo di qualità**; al contrario, rappresenta un campanello di allarme.

Nel grano è possibile rilevare anche il **DON**, o deossinivalenolo. Il DON è una micotossina prodotta da funghi del genere Fusarium che si sviluppa in particolari condizioni ambientali, come l'elevata temperatura e l'umidità.

Le micotossine sono dei contaminanti naturali, non dovuti all'intervento dell'uomo. Sono una sostanza tossica ed è ritenuta cancerogena se si superano i limiti giornalieri raccomandati. Quando la pianta è in condizioni di sofferenza è più facilmente soggetta all'attacco di questo contaminante.

**Per legge il valore del DON nel grano deve essere inferiore a 1700 p.p.m. Il nostro grano ha un valore inferiore a 200 p.p.m.**

### **PERCHÉ È PASTA NON BIOLOGICA**

Abbiamo deciso di non produrre pasta in regime biologico non potendo garantire l'elevata qualità dei prodotti. Sarebbe estremamente difficile ottenere un elevato grado proteico e di glutine in quanto alla pianta, durante lo sviluppo fenologico, serve una quantità elevata di azoto, quasi impossibile da somministrare con prodotti biologici dove la presenza di azoto è molto bassa. È impossibile garantire un DON molto basso in quanto nella produzione biologica non possono essere impiegati fungicidi per proteggere la pianta contro la fusariosi della spiga.

### **QUALI SONO ALLORA GLI EFFETTI TOSSICI DEL DON?**

Il Don (deossinivalenolo) è tra le micotossine meno pericolose, ma non per questo è innocuo. Questa micotossina agisce a livello gastrointestinale. Causa nausea, rifiuto del cibo, vomito, dissenteria. Ma perché questo avvenga i livelli di assunzione devono essere di una certa importanza nella dieta. Se applichiamo il limite massimo previsto dalla legge per la pasta (750microgrammi/kg) e lo rapportiamo a quello che è il consumo medio degli italiani secondo le stime ufficiali, notiamo che la dose giornaliera tollerabile di Don viene sistematicamente superata per un'ampia fascia di popolazione: i bambini dai 3 ai 10 anni circa. E questo solo con il consumo di pasta, che non è l'unica fonte di deossinivalenolo nella dieta. I bambini più piccoli, invece, quelli da 0 a 3 anni, sono protetti dalla legislazione sul baby food, che prevede un limite molto più basso per i prodotti loro destinati. I più piccoli quindi non dovrebbero mangiare alcune paste per adulti proprio perché potrebbero contenere dosi per loro eccessive di Don (meglio affidarsi ai prodotti specifici).

### **FUSARIOSI DELLA SPIGA E DEL CHICCO DI GRANO**



La fusariosi della spiga, causata da un complesso di funghi appartenenti al genere Fusarium (Fusarium graminearum, F. culmorum, F. avenacearum, F. poea, Microdochium nivale), è la malattia chiave sia su frumento tenero che su frumento duro. A destare maggiore preoccupazione, è il rischio di una elevata contaminazione della granella da DON (deossinivalenolo) micotossina prodotta da tali funghi e pericolosa per la salute umana e degli animali, e che non deve essere superiore ai limiti massimi ammessi a livello europeo. La Fusariosi della spiga è così chiamata, poiché causa il disseccamento prematuro delle spighe, che appaiono sbiancate rispetto alla parte sana della spiga che rimane di color verde.

I danni si manifestano sulle spighe con un parziale o totale distacco delle spighe, le quali assumono una colorazione biancastra.

Tale tonalità va a mascherarsi con il naturale processo di maturazione della spiga. La formazione delle cariossidi viene così compromessa in modo parziale o totale. In caso

di attacchi precoci, si ha la formazione di cariossidi sterili e granelle striminzite.

In caso di attacchi tardivi e in presenza di periodi di prolungata umidità, non è da escludere la comparsa sulle glume di miceli colorati di tonalità variabile dall'arancio al color salmone.

Alla trebbiatura le cariossidi assumono una tonalità grigiastra o rosata, aspetto che contribuisce alla riduzione della resa e al danneggiamento della qualità del raccolto dovuta a una perdita del peso variabile dal 30 al 70%, ma anche alla contaminazione da micotossine.