



REGIONE SICILIANA
ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO

S.O.P.A.T. n° 65 – CORLEONE

Responsabile dott.ssa Lucia Vintaloro

Relazione Programma di lavoro 2011-12.

La presente relazione riguarda l'attività svolta nell'ambito del **Programma di lavoro 2011-12 ordine accreditamento:n.182 del 21.03.12** e precisamente le somme riguardanti la programmazione relativa a:

“Grani duri antichi: prove di molitura , pastificazione e panificazione”.

Somma finanziata € 1200,00 .Somma utilizza € 1196,19 .

Nel 2011 era stata già avviata l'attività propedeutica al programma di cui sopra nell'ambito del

«Progetto Finalizzato “Valorizzazione del Grano duro siciliano»

o. a. N. 623 del 29.11.11 e precisamente:

Somma finanziata € 3500,00 Somma spesa € 3170,71.

In particolare con il programma del 2011 si sono realizzati:

1

- **Corso di formazione per Produttori di Grano duro, Pastai, Ristoratori e Gestori di Agriturismo, Imprenditori della produzione di sementi, Insegnanti e Alunni dell' IPA di Corleone dal titolo “Tecnica della produzione di pasta con semole di grano duro locale”, tenutosi con il supporto tecnico-scientifico dell'Università di Palermo- Facoltà di Agraria Dipartimento di Agronomia e del Consorzio di Ricerca Ballatore, nei locali-laboratori dell'Azienda Pietranera della Facoltà di Agraria di Palermo.**

Costo € 2400,00



2

- Campo di valutazione, confronto e verifica di tre varietà antiche: Russello – Timilia e Senatore Cappelli. Spesa € 770,00



L'azienda Pietranera ricade in agro di S. Stefano Quisquina (AG); occupa una superficie complessiva di circa 700 ettari.

La Fondazione Angelo e Salvatore Lima Mancuso è proprietaria dei terreni dell'ex feudo Pietranera.

La conduzione tecnica dell'azienda Pietranera è affidata alla Facoltà di Agraria, che ha trasformato i terreni costituenti l'ex feudo Pietranera in azienda modello con annessi campi sperimentali e che provvede, attraverso un Comitato Tecnico composto da docenti appartenenti alle aree agronomica, coltivazioni, zootecnica, economia, genio rurale e difesa e coordinato dal Preside, alla gestione delle attività aziendali.

L'Azienda Pietranera, punto di incontro tra ricerca, formazione e impresa, ospita annualmente, con soggiorni di varia durata, ricercatori stranieri e italiani per lo svolgimento di ricerche nell'ambito di programmi internazionali, comunitari e nazionali di cooperazione scientifica e formativa. Infine, l'azienda con i suoi numerosi dispositivi sperimentali, annualmente, è sede di incontri con ricercatori, tecnici ed imprenditori agricoli regionali e nazionali, nei momenti più significativi del ciclo delle colture del territorio e dei piani di gestione delle stesse, per orientare le scelte a livello aziendale ed ottimizzarne la diffusione e la ricaduta sulle diverse realtà produttive.



L'Azienda Pietranera è infatti dotata di un moderno parco macchine e dispone di attrezzature per la ricerca di campo quali mietitrebbie e seminatrici parcellari, sfalcia-trincia-caricatrice parcellare, sgranatrici a postazione fissa, etc. Inoltre, l'azienda dispone di laboratori a supporto della ricerca (e a servizio del territorio) dotati di attrezzature scientifiche avanzate per il rilevamento di dati biometrici e la manipolazione di campioni sperimentali di materie prime, per studi di ecofisiologia (misuratore dei flussi di CO₂, misuratore di area fogliare, celle climatizzate, bilance di precisione, armadi germinatoi, essiccatori, capannine meteorologiche, etc.), per analisi chimiche su vegetali, suoli ed acque (HPLC, gascromatografo, spettrometro di massa, generatori di azoto e di idrogeno, analizzatore di fibra, digestori, AutoAnalyser, InfraAlyzer, spettrofotometro ad assorbimento atomico, etc.) e per la valutazione delle caratteristiche tecnologiche delle materie prime (alveografo di Chopin, mulini da laboratorio, pressa di estrusione, essiccatore per paste, etc.).





Durante il Corso «Qualità della Pasta con semole da grano duro locale» oltre alle lezioni frontali tenute dal prof. Giuseppe di Miceli e dal prof. Alfonso Frenda è stata condotta una attività laboratoriale condotta dai tecnici che ci ha permesso di assistere a:

- Determinazione dell'umidità della granella;**
- Prova alveografica con Alveografo di Chopin;**
- Determinazione dell'Indice di glutine, Glutine Umido , Glutine secco su grano intero**



Il corso è stato utile anche per l'acquisizione dei parametri necessari per eseguire un'analisi sensoriale della pasta.

Durante il corso sono stati valutati diversi campioni di pasta prodotta a Pietranera e trafilata al bronzo e precisamente: Pasta di semola **Realforte, Scorsonera, Timilia, Russello, Capeiti, Creso, Latino, Trinacria, Simeto.**

SCHEDA VALUTAZIONE SENSORIALE per DIFETTI		
PARAMETRO	PUNTEGGIO SENSORIALE MIN=1 - Max=5	
COLORE ESTERNO		NON UNIFORME SCURO
AROMA (GRADEVOLEZZA)		FORTE MUFFA
CROSTA (CROCCANTEZZA/SOFFICITÀ AL MORSO)		DURA UMIDA ABBRUSTOLITA NON UNIFORME
ALVEOLATURA (DIMENSIONE E UNIFORMITÀ)		MACCHIATO PALLIDO ESTRANEO
SAPORE (APPAGAMENTO)		GOMMOSA SECCA
RETROGUSTO (SAPORE RESIDUO DOPO LA DEGLUTIZIONE)		BUCHI
DUREVOLEZZA (RESISTENZA AL RAFFERMAMENTO)		PIATTO TROPPO FORTE ABBRUSTOLITO SGRADEVOLE BICARBONATO
		ESTRANEO ACIDO SALATO ACIDO
		RAFFERMO
		SECCO



CAMPO DI VALUTAZIONE DI RUSSELLO TIMILIA - SENATORE CAPPELLI

Il **Russello** è stato trovato in un'azienda di Modica , dove c'è l'antica tradizione del pane a pasta dura, diffuso in tutto il territorio ibleo, per il quale si utilizzava e si cerca di utilizzare semola di Russello.

Per la **Timilia** è stato più facile trovare del seme perché, in loco, ci sono diverse aziende che lo coltivano in biologico, in quanto il fatto di essere un grano duro primaverile e quindi a semina molto ritardata, fa sì che è più facile avere un campo senza infestanti

Per il **Senatore Cappelli** è stata individuata un'azienda che lo coltiva e il seme originario proviene da una selezione dell'Istituto di Granicoltura.

Si ritiene pertanto che uno degli **anelli deboli della filiera** è rappresentato dalla scarsissima disponibilità di seme, che comunque non essendo certificato, proviene da popolazioni locali che spesso hanno manifestazioni fenotipiche anche diverse.

L'azienda scelta per l'allestimento del campo è stata l'azienda Iannazzo Liborio che ha messo a disposizione tre parcelle di circa ha 1 per ogni prova in c/da Finocchiara del comune di Corleone e i cui dati tecnici si possono leggere nella scheda tecnico economica.

***Scheda Tecnico
Agronomica***

**S.O.P.A.T. n°65 di
Corleone (Prov. :PA_)**

AZIENDA:IANNAZZO Liborio

**Comune:Corleone
(Prov.:PA _)**

Località: Finocchiara

Altitudine: m.s.l.m. 350

Giacitura: pianeggiante

Esposizione: sud-est

Terreno (descrizione sommaria):

Suolo bruno.. Buona dotazione di sostanza organica .

Precessione colturale: Sulleto di due anni

Lavorazioni

- **principali: aratura**
- **affinamento/preparazione letto di semina: tiller**

Semina

data: 28.12.2011

tipo seminatrice utilizzata: a righe

distanza tra le file: cm 10

concia: no

Concimazione pre-semima:

data: 28-12-2011 tipo concime:18N -46P2O5

Dose(kg/ha):100Kg/ha

Concimazione di copertura:

data: 02-03.12 tipo concime: Urea Dose

100kg/ha titolo46%

Diserbo

data: 10-03-12

prodotto AXIAL -+ Granstar SX 50

Data di raccolta: 05-07-2012





RILIEVI BIO-AGRONOMICI CAMPI CONFRONTO VARIETALE 2011/12

S.O.P.A.T. N° 65 di Corleone (Prov.: PA)

Località campo: Comune CORLEONE (Prov.: PA) C.da Finocchiara

Data SEMINA: 28-12-2011

Data RACCOLTA: 05-07-2012

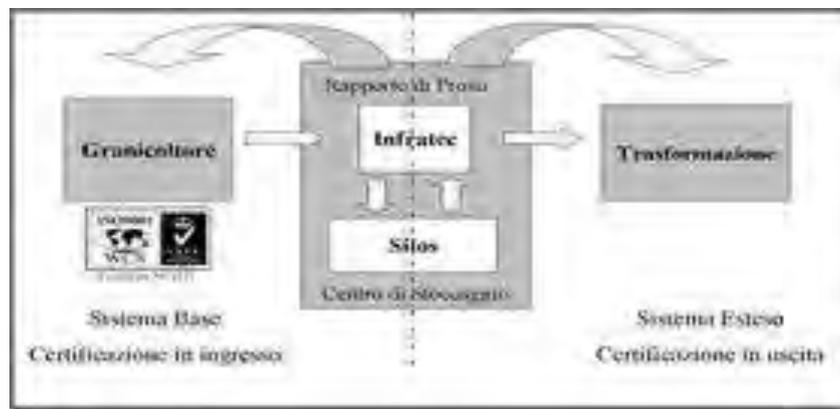
Varietà	Superficie seminata (m ²)	Densità di semina		Spigatura (g. m.)	Spighe (n/m ²)	Altezza (cm)	Allettamento (%)	danni Freddo (0 - 9)	Ruggini (0 - 9)		Oidio (0 - 9)	Altre Malattie (0 - 9)	Superficie raccolta (m ²)	Granella raccolta	
		kg	kg/ha						bru na	nera				(kg)	(t/ha)
Senatore Cappelli	10000	200	200	06.05	250	160	10	0	0	0	0	0	10000	3450	3,4
Russello	9000	200	200	06.05	360	170	95	0	0	0	0	0	9000	3380	3,7
Timilia	10000	200	200	20.05	190	70	0	0	0	0	0	0	10000	2800	2,8

Fase di piena spigatura 15-05-2013



I campioni di Grano duro Russello, Timilia, Senatore Cappelli che sono stati prelevati identificati e sigillati sono stati trasferiti al Centro ammasso Cinozoo 3R dove è collocata l'attrezzatura Infratec per l'analisi del frumento con il metodo della trasmittanza, nell'ambito del Progetto Valorizzazione del Grano duro siciliano dell'Assessorato delle Risorse Agricole e Forestali e del Consorzio di Ricerca Ballatore:





Analisi con INFRATEC

	Russello	Senatore Cappelli	Timilia	
Umidità%	10,40	10,4	10,6	
Proteine%ss	16,3	16,0	17,8	
Glutine	10,5	11,0	13,0	
Colore	12,99	13,92	14,74	
Whl	83,9	81,2	82,4	



Il grano posto in sacconi e con l'intervento del camion del Servizio Meccanizzazione di Palermo è stato trasferito al Mulino "San Giuseppe" di Chiusa Sclafani, unica struttura sul territorio disponibile a lavorare separatamente piccoli quantitativi. Trascorso il tempo di riposo necessario, circa un mese, è stato molito e confezionato per essere trasferito al pastificio e una parte in confezione di 5 chilogrammi e da 1 chilo.



Campioni delle tre varietà prelevate in campo per l'attività di pastificazione

cultivar	Quantità kg	Prezzo unitario €	Prezzo totale €
Timilia	520	0,27	140,40
Russello	550	0,27	148,50
Senatore Cappelli	860	0,27	232,29



MOLITURA

cultivars	Quantita di semola ottenuta kg	Quantita destinata alla pastificazione kg	Quantità destinata alla panificazione kg
Timilia	390 (-25%)	150	240
Russello	430 (-22%)	150	280
Senatore Cappelli	680 (-20%)	150	530



Quantità molita	Prezzo unitario	Costo totale
Kg. 1580	€ 0,20/kg	€ 316,00



Analisi effettuate presso Laboratorio Pietranera del Dipartimento di Agronomia dell'Università di Palermo Facoltà di Agraria.

		Sen. Cappelli	Russello	Timilia	Sen. Cappelli	Russello	Timilia
		semola			granella		
Granulometria semola % (setacci Retsch)	180 µm	52,55	58,97	56,67			
	106 µm	34,96	28,69	30,87			
	90 µm	8,92	6,68	8,97			
	<90 µm	3,57	5,66	3,49			
Granulometria semola % (setacci in pila)	506 µm	0,76	0,39	0,26			
	446 µm	0,38	0,24	0,21			
	386 µm	0,35	0,31	0,26			
	280 µm	29,86	30,07	22,13			
	<280 µm	68,65	68,99	77,14			
Proteine% (NIRS)		-	-	-	16,82	17,27	17,4
Proteine% (Kjeldahl)		15,94	13,96	18,10	17,12	18,77	19,67
Umidità% (105 °C 24 h)		13,87	13,60	13,66	12,85	13,04	13,26
Ceneri%		0,57	0,60	0,69	1,40	1,38	1,55
Glutine%		-	-	-	9,17	10,12	10,56
Indice di glutine		-	-	-	81,4	83,9	84,7
Indice di giallo		27,1	30,0	26,7	30,0	27,5	26,2



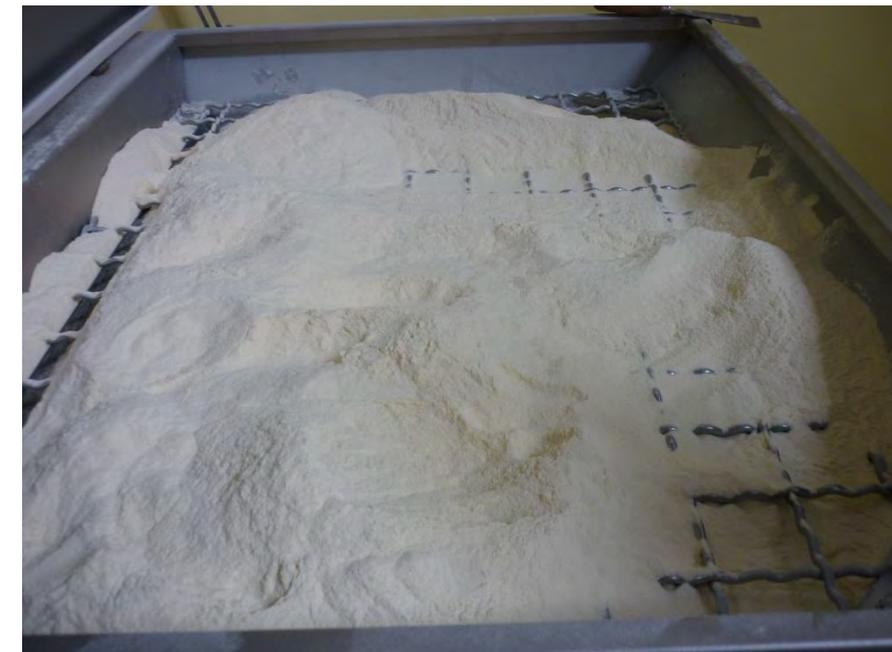
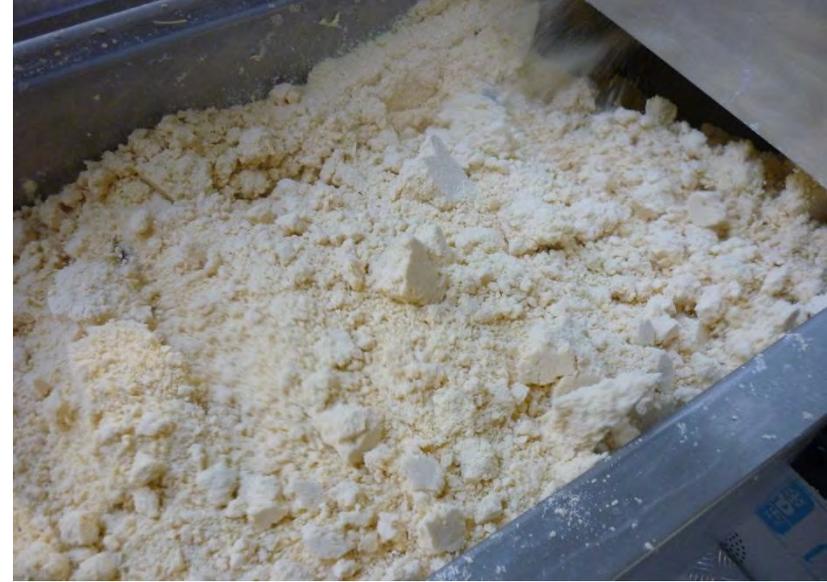
PASTIFICAZIONE

La pasta è stata realizzata presso il Pastificio Rinascita Corleonese.

Si è scelto, per le tre semole, un unico formato (penne rigate), per essere meglio confrontabile.

Il Pastificio Rinascita

Corleonese nasce nel 2007 dall'idea di 9 giovani di Corleone, alcuni dei quali maestri pastai, di unirsi in cooperativa col desiderio di creare un pastificio, al fine di produrre pasta artigianale di elevata qualità. La pasta viene prodotta utilizzando **semola di grano duro** con l'aggiunta di sola acqua. Viene poi **trafilata al bronzo** ed essiccata lentamente a bassa temperatura, in modo da preservarne le proprietà organolettiche.



Pastificazione e confezionamento in buste di cellofan	Prezzo unitario al kg	Quantità	Totale
	€ 0,70/kg	kg 450	€ 315,00





AZIENDA AGRICOLA
IANNAZZO LIBORIO
C/DA PETRULLA - CORLEONE



Pastificio Rinascita Corleonese
Soc. Coop. a.r.l.

REGIONE SICILIANA
ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO
S.O.P.A.T. n° 65 - CORLEONE
Via Giordano Orsini s.n. - 90034 Corleone
Telefono: 091 8461243 - Fax: 091 8467600

Progetto Finalizzato
"Valorizzazione
del Grano Duro Siciliano"

LA PASTA ARTIGIANALE di Corleone

*Pasta di Semola
di grano duro
TIMILÌA
RUSSELLO
SENATORE CAPPELLI
trafilata al bronzo*

L'Ente di Sviluppo Agricolo-Sezione Operativa n.65 di Corleone con il Progetto Finalizzato "Valorizzazione del Grano Duro Siciliano" intende salvaguardare gli elementi di biodiversità naturali, rappresentati dalle antiche popolazioni di Grano duro, quali Timilia, Rusello e la varietà di Senatore Cappelli, legandoli alla produzione di Pasta e Pane tipici del territorio di Corleone. A tale scopo, la semola ottenuta con un delicato e conservativo processo di molitura è stata trasformata in pasta con metodo artigianale dai maestri pastai della Cooperativa Rinascita Corleonese. La pasta viene poi trafileta al bronzo ed essiccata lentamente in celle statiche in modo da amplificare le caratteristiche di gusto e profumo che scaturiscono dalle semole di questo Grano duro, le cui caratteristiche biochimiche risultano essere superlative, come il patrimonio identitario, sociale e culturale di cui sono portatori.



L'etichetta che è stata fissata alla confezione di pasta con anelli di rame a stampo, è stata curata nella sua forma grafica dalla Scrivente ed è stata stampata presso la Tipografia Cortimiglia di Corleone.

Ci si è imposti di far sì che l'etichetta rispondesse alle seguenti esigenze:

- La forma grafica evocasse la filiera corta e la territorialità della produzione:
- Le immagini evidenziassero la lunga storia di questo prodotto in questo territorio
- Emergesse a chiare lettere la volontà dell'Ente di Sviluppo Agricolo e della SOPAT 65 di valorizzare la prestigiosa produzione granaria del territorio di Corleone.
- Naturalmente nell'etichetta dovevano comparire le prescrizioni di legge.





Pasta & Tradizione

Pasta di semola di grano duro siciliano

“le varietà antiche”

Ruscello - Senatore Cappelli - Timilia

“Un viaggio lungo le vie della legalità, in un territorio ricco di realtà naturalistiche e culturali specchio del passato”



Gastronomia genuina fondata su antichi sapori e gusti tradizionali

ESA-SOPAT

Corleone

Con il progetto «Valorizzazione grano duro» sono stati coinvolti più componenti della società locale e convinti dell'importanza che possono avere le nuove generazioni, conoscendo le realtà produttive locali, è stato realizzato dall' ESA-SOPAT 65 CORLEONE un «Progetto educazione alimentare e al consumo consapevole» presso L.I.I.S.S. Don Colletto Corleone nell'ambito del quale è stato indetto il Concorso «Un Poster per Corleone» per promuovere le produzioni locali che la SOPAT recentemente ha introdotto o incentivato. A destra «Pasta e tradizione» Opera 2° classificata - alunno Giovinco Antonino

Progetto ed.
alimentare
Concorso Un
Poster per
Corleone

3° classificato

**Per un pranzo salutare
se poi davvero ti vuoi saziare ...
un bel piatto di PASTA devi preparare
di grano duro e trafiletata, da aria ed acqua lavorata
... "sapor di casa" e una bella tavolata!
se poi ti chiedi chi è l'autore
non cercar lontano ... il Tuo territorio è il produttore
quindi sii cortese, valorizza l'economia del Tuo Paese
Io son qui e sono il ...**

Bustiate Corleonesi

Lasagne corleonesi

Corleonese

**Cultivazioni di nuove ed antiche varietà
il "Russello" la "Timilia" ed il
"Senator Cappelli" son di nuovo qua!**

Il Grano

Il territorio del comune di Corleone è stato da sempre caratterizzato da una tradizione fortemente legata alla coltivazione del grano. Molti, infatti, erano specialisti con attese multipli per la trasformazione del grano in farine e semole per la panificazione e la pasta. Un documento risalente del 1273 al quale si fa riferimento per datare l'inizio della produzione di pasta a Corleone, riferisce di "una cestella piena di maccheroni" termine con il quale veniva denominata ogni tipo di pasta secca, sia corta che lunga.

La storia della pasta

Nella sua formulazione più semplice la pasta è un cibo antichissimo che ebbe le sue origini quando l'uomo abbandonò la vita nomade e iniziò a coltivare la terra, infatti le prime testimonianze delle pratiche della coltivazione del grano in Medio Oriente risalgono all'ottavo millennio avanti Cristo. Alcuni reperti archeologici aiutano a comprendere meglio come già nel IV secolo avanti Cristo la popolazione fosse già abituata a mangiare pasta. I fatti si rivelano in un'area della fortezza di Corleone, ricostruono l'interno di una casa nella quale si distinguono gli utensili indispensabili per lavorare l'impiasto: la spianatrice, il mestaccio, la stivella, la stivella, ecc. Colonne e Crazzo (I secolo avanti Cristo) utilizzano il termine lagarum (dal greco lagaron) per indicare una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, ricotta nel forno. Il termine lagarum viene da loro usata per designare stivato di pasta sottile fatta in farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne. Per molto tempo la tradizione ha affinato e perfezionato le tecniche di lavorazione della pasta. Per molto tempo la tradizione ha affinato e perfezionato le tecniche di lavorazione della pasta. Per molto tempo la tradizione ha affinato e perfezionato le tecniche di lavorazione della pasta.

La storia della pasta è un cibo antichissimo che ebbe le sue origini quando l'uomo abbandonò la vita nomade e iniziò a coltivare la terra, infatti le prime testimonianze delle pratiche della coltivazione del grano in Medio Oriente risalgono all'ottavo millennio avanti Cristo. Alcuni reperti archeologici aiutano a comprendere meglio come già nel IV secolo avanti Cristo la popolazione fosse già abituata a mangiare pasta. I fatti si rivelano in un'area della fortezza di Corleone, ricostruono l'interno di una casa nella quale si distinguono gli utensili indispensabili per lavorare l'impiasto: la spianatrice, il mestaccio, la stivella, la stivella, ecc. Colonne e Crazzo (I secolo avanti Cristo) utilizzano il termine lagarum (dal greco lagaron) per indicare una schiacciata di farina, senza lievito, cotta in acqua, ricotta nel forno. Il termine lagarum viene da loro usata per designare stivato di pasta sottile fatta in farina e acqua, da cui derivano le nostre lasagne. Per molto tempo la tradizione ha affinato e perfezionato le tecniche di lavorazione della pasta. Per molto tempo la tradizione ha affinato e perfezionato le tecniche di lavorazione della pasta.

7° classificato



*Fatica dell'uomo
Acqua pura
Grano dorato...
...per una buona pasta*



Concorso «Un
Poster per
Corleone» .
Opera
dell'alunna
Lanza Marina –
Menzione
Speciale



AZIENDA AGRICOLA
IANNAZZO LIBORIO
C/DA PETRULLA - CORLEONE



Pastificio Rinascita Corleonese
Soc. Coop. a.r.l.

REGIONE SICILIANA
ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO
S.O.P.A.T. n° 65 - CORLEONE
Via Giordano Orsini s.n. - 90034 Corleone
Telefono: 091 8461243 - Fax: 091 8467600

Progetto Finalizzato
"Valorizzazione
del Grano Duro Siciliano"

Penne Rigate di Grano duro e SENATORE CAPPELLI

Ingredienti:

- Maialino Nero dei Nebrodi
allevato a Godrano
- Zafferano di Corleone
- Crema di Pecorino di Corleone
- Finocchietto selvatico
di Rocca Busambra



Piatto presentato
al programma televisivo



Pasta di Semola di grano duro TIMILÌA - RUSSELLO - SENATORE CAPPELLI - trafilata al bronzo

L'Ente di Sviluppo Agricolo-Sezione Operativa n.65 di Corleone con il Progetto Finalizzato "Valorizzazione del Grano Duro Siciliano" intende salvaguardare gli elementi di biodiversità naturali, rappresentati dalle antiche popolazioni di Grano duro, quali Timilia, Russello e la varietà di Senatore Cappelli, legandoli alla produzione di Pasta e Pane tipici del territorio di Corleone. A tale scopo, la semola ottenuta con un delicato e conservativo processo di molitura è stata trasformata in pasta con metodo artigianale dai mastri pastai della Cooperativa Rinascita Corleonese. La pasta viene poi trafilata al bronzo ed essicata lentamente in celle statiche in modo da amplificare le caratteristiche di gusto e profumo che scaturiscono dalle semole di questo Grano duro, le cui caratteristiche biochimiche risultano essere superlative, come il patrimonio identitario, sociale e culturale di cui sono portatori.



Prova di degustazione a chiusura attività formative e informative nell'ambito del Progetto di Educazione alimentare presso l'IISS «Don Colletto»

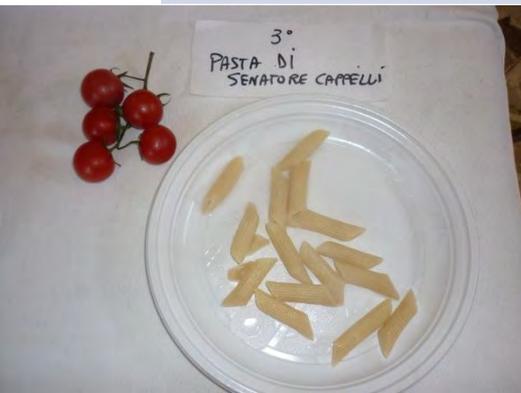
Ricetta premiata nella trasmissione RAI «La prova del Cuoco» e allestita dallo chef del Leon D'Oro di Corleone - Gianluca Saporito

ANALISI VISIVA , TATTILE E GUSTO OLFATTIVA DELLA PASTA

Descrittori sensoriali	Definizione	Da 1 a 10	
colore	Dal bianco avorio al giallo all'aranciato al marrone al grigio	6	
Puntinatura	Punti scuri presenti dovuti alla presenza di fibra o semola integrale o muffe	1	
Tipo di rottura della pasta cruda	Capacità di deformazione prima della frattura	2	
	PASTA COTTA		
Odore globale	Sensazioni percepite con l'olfatto	9	
Odore di semola	Impressione olfattiva caratteristica della pasta	9	
Flavour globale	Insieme delle sensazioni aromatiche, gustative percepite durante la masticazione	8	

continua.: ANALISI SENSORIALE DELLA PASTA

Flavour di semola	Sensazione gusto olfattiva associata alla pasta di semola cotta	10	
Dolce		6	
Astringente		0	
Amaro		0	
Rugosità della Superficie	Valutazione al tatto e con la lingua sulla irregolarità e levigatezza della superficie	5	
Durezza	Caratteristica meccanica che descrive la resistenza della pasta alla compressione esercitata dai molari	7	
Ammassamento	Capacità di incollarsi formando un bolo unico durante la masticazione	2	
Collosità	Adesione ai denti	0	



Confronto delle tre paste dopo la cottura

1°
PASTA DI TIMILIA



2°
PASTA di RUSSELLO



3°
PASTA DI
SENATORE CAPELLI





Confronto visivo con pasta industriale

Conclusioni

Il Programma finalizzato «Valorizzazione Grano duro antico» assieme con l' «Attività di Pastificazione» prevista dal Programma di lavoro 2012, a cui questa Relazione si riferisce, per i risultati ottenuti, ha rappresentato un momento di riflessione per questa Sezione.

- Il campo di valutazione e confronto ha dimostrato sia che le quantità prodotte da questi Grani antichi : Timilia , Russello, Senatore Cappelli sono risultate significative e economicamente perseguibili per le aziende agricole, sia che la qualità analitica è stata superlativa.
- Il successivo processo di molitura e pastificazione ci ha fatto toccare con mano una realtà variegata sia per parametri tecnologici, sia per richieste commerciali e per qualità merceologiche richieste dal mercato e per i vari segmenti dello stesso. Tale approccio ci ha trovati impreparati , per esempio, di fronte alla ottimale granulometria che deve avere la semola per ottenere una pasta di qualità e al fatto che non tutti i molini sono predisposti a molire a questa granulometria desiderata.
- L'interesse del consumatore è stato elevato non solo a livello locale ma anche a livello nazionale . Come si è potuto constatare al Salone del Gusto 2012 dove questa pasta è stata presentata presso lo Stand dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Sicilia .
- Da un «Analisi sensoriale» impostata in via sperimentale c/o questo Ufficio, al fine di completare tale esperienza e ripromettendoci di continuare e migliorare con i prossimi Programmi di lavoro, la qualità sensoriale è risultata elevata
- L'accettabilità da parte dei consumatori è stata elevata.
- Momento di successo dell'iniziativa è stato il fatto che un'azienda locale ha prodotto la Pasta con Senatore Cappelli per venderla presso il proprio punto vendita nella città di Palermo

Bibliografia

- Carlo Manetti Note di Granicoltura antica e moderna ed. Battiato data 1932
- Mario Boragni – Come si produce il pane ed. battiatoConsorzio 1932ballatore – Ottimizzazione delle materie prime- ed. Antepima 2001
- Annali dell’Istituto sperimentale per la cerealicoltura Roma1981
- Stazione Sperimentale di Caltagirone - La filiera del grano : grani antichi
- Giuseppe Russo Studio delle proprietà nutrizionali del Grano Duro ed. Consorzio di Ricerca Ballatore
- Alfio Spina Massimo Palumbo qualita pastificatoria e Panificatoria di Timilia e Russello Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura Caltagirone
- Università degli studi di Parma prof Davide Barbanti – Requisiti legali e tecnologici delle semole
- Carrubba Assunta I Buoni Frutti
- Vite Contadine
- [Vite contadine. Storie dal mondo agricolo e rurale](#)

Autore: Caggiano Monica - Giaré Francesca - Vignali Francesco Editore: [Ist. Naz. Economia Agraria](#)

-

**“Lo scopo vero
dell’agricoltura
non è far crescere i raccolti,
ma la coltivazione e il
perfezionamento degli esseri
umani”**

Masanobu Fukuoka

Si ringraziano:

Prof Di Miceli direttore dell'Azienda Pietranera dell'Università degli Studi di Palermo facoltà di Agraria

Prof Frenda Alfonso Facoltà di Agraria di Palermo

Dott. Giuseppe Russo Consorzio di ricerca Ballatore

L'ESA Servizio di Meccanizzazione di Palermo

L'IISS Don Colletto di Corleone

Cooperativa Aurora di Caccamo

Sig. Ferina Biagio di Chiusa Sclafani

Azienda Iannazzo Liborio di Corleone

Mulino San Giuseppe di Chiusa Sclafani

Pastificio Rinascita Corleonese di Corleone

Tipografia Cortimiglia di Corleone

Ristorante Leon D'Oro

**Un particolare ringraziamento va al Servizio Speciale Assistenza
Tecnica -Sede che ha condiviso attivamente l'Attività di cui si
riferisce.**