



CORSO BASE di PASTA FRESCA



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)

Tel. +39 051 900003

Email:
customerservice@pivetti.it

LA PASTA:

La pasta alimentare si ottiene dall' impasto di sfarinati di frumento con uova, acqua o entrambi. In base alla percentuale di umidità si distingue:

Pasta secca: con un valore massimo di umidità del 12,5%.

Pasta fresca: per la quale è previsto un limite di umidità che si aggira intorno al 30%.

Un ulteriore suddivisione tiene conto degli ingredienti utilizzati.

In Italia le paste secche possono essere preparate soltanto con semola o semolato di grano duro, per quelle fresche, è consentito l'impiego di farina di grano tenero.

- Tipi e formati

Le paste preparate artigianalmente o industrialmente, sia fresche che secche, si distinguono:

In base alla forma nei seguenti formati:

- Paste lunghe:
 - A sezione tonda come bigoli e spaghetti, ecc.
 - A sezione forata come bucatini e siti, ecc.
 - A sezione rettangolare come trenette e linguine, ecc.
 - A spessore Largo come pappardelle, tagliatelle, reginetta, ecc.
- Paste corte:
 - Lunghe come rigatoni, sedanini, fusilli, penne, maccheroni.
 - Medie come pipe, conchiglie, ditalini e orecchiette.
- Paste minute o pastina: specifiche per minestre come quadrucci, stelline, ecc.
- Paste ripiene come tortelli, ravioli, agnolotti, ecc.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)

Tel. +39 051 900003

Email:
customerservice@pivetti.it

In base al tipo di superficie, le paste si dividono ancora in due categorie:

- Lisce, apprezzate per la leggerezza
- Rigate, apprezzate per la capacità di trattenere i sughi

Infine viene considerata la ruvidezza della superficie che aiuta la salsa ad attaccarsi alla pasta e rende il contatto in bocca più gustoso punto, essa cambia in base alla tecnica ed agli strumenti di produzione.

Pertanto si apprezzano le più rugose e porose che vengono prodotte con la trafilazione in bronzo.