



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

INDICE

- 1. PREFERAZIONE**
- 2. CENNI STORICI**
- 3. LA PASTA**
- 4. CLASSIFICAZIONE DELLE PASTE**
- 5. ATTREZZATURE PER APRIRE UN LABORATORIO DI PASTA FRESCA**



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)

Tel. +39 051 900003

Email:
customerservice@pivetti.it

PREFAZIONE:

L'Italia, è risaputo, che si collochi al primo posto nel mondo in quanto a consumo e produzione di pasta.

Le tipologie presenti a livello nazionale sono le più svariate e contraddistinguono le tradizioni gastronomiche di ciascuna delle regioni italiane, da nord a sud, raccontando la storia e i luoghi a cui sono legate.

In generale quando si pensa ad un'attività che si occupi di pasta fresca, si immagina un laboratorio con negozio annesso di gastronomia, all'interno del quale avviene una produzione di tipo artigianale della pasta.

Questa tipologia di negozi è piuttosto diffuso sul territorio nazionale ma non è la sola che si occupi della vendita di pasta fresca: svolgono un'attività simile anche i supermercati nei reparti prodotti di freschi dove viene commercializzata oltre la pasta fresca anche la gastronomia.

In questo corso imparerete l'antica arte di fare pasta, che potrete sfruttare in vari ambiti: produzione e vendita al dettaglio, operai specializzati del settore, ristorazione in tutte le sfaccettature, ecc....

Per descrivere un'attività semplice ma nello stesso complessa e creativa come questa, è necessario considerare esattamente i prodotti che si intendono realizzare.

Visti in numerosissimi tipi e forme di paste esistenti:

Pasta ripiena: cappelletti, tortelli, agnolotti, ecc.

Pasta corta: Maccheroni, gnocchi, fusilli, penne, ecc.

Pasta lunga: tagliatelle, bigoli, ecc.

Bisogna inoltre tenere presente che si tratta di un'attività che risente della stagionalità nel corso dell'anno, i periodi che evidenziano una maggiore richiesta di pasta fresca corrisponde alle festività.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)

Tel. +39 051 900003

Email:
customerservice@pivetti.it

L'obiettivo principale è fornire alla clientela un prodotto di alta qualità e genuino.

Un elemento fondamentale nel settore alimentare per una clientela sempre più attenta a ciò che consuma e che esige una qualità sempre maggiore dei prodotti acquistati.

Di fatto la clientela tipo a cui è diretta la produzione in un laboratorio artigianale è privata, piccoli consumatori che comprano della pasta per occasioni speciali o per cene con la propria famiglia e che ricercano qualità e tradizione ed originalità.

Un'altra cosa da non sottovalutare e che ci andremo a scontrare con laboratori già esistenti e per questo dovremmo diversificare la nostra scelta rendendola particolare, sia dal punto di vista dell'impatto visivo quale pasta colorata oppure rivisitando i soliti canoni della tradizione.



CONTATTI

Molini Pivetti S.p.A.

Via Renazzo, 67
44045 Renazzo (Fe)

Tel. +39 051 900003

Email:
customerservice@pivetti.it

CENNI STORICI:

La pasta ha una storia molto antica è ricca di aneddoti che ebbe inizio 7000 anni prima di Cristo, quando nel bacino del Mediterraneo si svilupparono le prime coltivazioni di frumento e orzo.

I cereali sono utilizzati da prima come vegetazione spontanea, soltanto in seguito cominciano ad essere selezionati, coltivati e utilizzati allo scopo della panificazione e produzione di pasta.

Quando l'uomo abbandona la vita nomade, inizia a coltivare il grano e la storia del grano diventa quella della pasta.

Non è storicamente corretto attribuire a qualcuno la paternità di avere mescolato per la prima volta il grano polverizzato con l'acqua in modo da ottenere un impasto per uso alimentare.

Da allora fino ai nostri giorni siamo riusciti ad affinare sia la farina che il composto alimentare che a oggi si chiama pasta; grazie all' utilizzo di nuove tecniche e tecnologie.



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.