

Pastificio di Canossa: artigianalità, tutela dei sapori antichi e tecnologia avanzata

scritto da Redazione | 21/11/2022



La pasta dell'azienda di San Martino di Ferrara è il risultato di una selezione attenta delle spighe e di una giusta macinatura. La lavorazione artigianale del semolato semintegrale e la trafilatura al bronzo, poi, la rendono porosa e capace di assorbire meglio i condimenti

Secondo gli ultimi dati, l'Italia è al primo posto al mondo per produzione e consumo di pasta e un piatto di pasta su quattro, mangiato nel mondo, è preparato con pasta italiana.

Oltre ad essere apprezzata dai buongustai, tuttavia, la pasta è suggerita anche dai nutrizionisti in quanto si adatta a vari regimi dietetici e a diversi stili di vita. È alla base della Dieta Mediterranea (patrimonio immateriale dell'Unesco), fa bene alla salute e aiuta a mantenere il buonumore. I

carboidrati complessi aumentano la velocità con cui il triptofano viene fabbricato nel cervello, favorendo la sintesi della serotonina, l'ormone del benessere.

Tra le tante realtà nazionali, nel cuore dell'Emilia c'è un pastificio artigianale che ha fatto della tradizione e della ricerca della qualità il proprio obiettivo. Parliamo del **Pastificio di Canossa**, con sede a San Martino di Ferrara, un'azienda tecnologicamente avanzata ma con un **chiaro legame al passato** sotto il profilo della genuinità e della qualità.

Pastificio di Canossa, pasta artigianale a San Martino di Ferrara

L'accurata selezione delle spighe, la giusta macinatura e la lavorazione artigianale del semolato, al Pastificio di Canossa trovano un'armonica evoluzione in una **pasta di semolato trafilata al bronzo dal sapore antico** che piace sia ai buongustai che ai nutrizionisti.

Il grano è migliore nei prodotti artigianali poiché per realizzarli viene utilizzato il grano duro che, a sua volta, può essere di tre tipologie diverse: **semola**, **semolato** e **integrale**. E se quest'ultimo mantiene inalterate tutte le proprietà del grano, insieme al semolato, è più ricco di sostanze nutritive e garantisce maggiori benefici all'organismo.

«La nostra pasta - spiega **Ottavio di Canossa, proprietario del Pastificio di Canossa** - comincia con un'accurata selezione delle varietà che andremo a seminare. Curiamo la crescita del nostro grano con una pratica agronomica sana e che segua il naturale ciclo di vita. Tracciamo l'intero ciclo della pasta, a partire dal nostro grano duro da quando è solo un seme. Pasta di Canossa nasce da un'attenta ricerca per una "pasta che sappia di pasta", che abbia profumo, sapore e gusto. Abbiamo trovato nel semolato, lavorazione semi-integrale del grano, quello che cercavamo: più naturale, più digeribile, che stressi meno il chicco durante la lavorazione del molino, affinché sia lasciato al grano quello strato in più di fibra, che è la sua anima. Non solo, ma diamo il giusto tempo alla pasta affinché sprigioni il suo sapore. Soltanto la macinatura viene effettuata presso un mulino esterno, attentamente selezionato. La nostra pasta, infine, grazie alla trafilatura al bronzo, rimane molto porosa e assorbe meglio i condimenti; il sugo entra in questi microscopici fori, diventando così parte integrante del boccone, per un gusto che non ha eguali».

L'importanza della qualità del grano

Pasta di Canossa, quindi, è una **pasta di puro semolato**. In particolare, il semolato semintegrale, ottenuto da una macinazione del grano rispettosa dei principi nutritivi del seme, viene lavorato a temperatura controllata e trafilato al bronzo. A differenza della pasta di semola che tra trafilazione, laminazione ed essiccamento va incontro a complesse trasformazioni, l'impasto di semolato meno lavorato garantisce ai prodotti un sapore senza dubbio più deciso, ma anche naturale.

La pasta, una volta prodotta, viene portata in apposite celle statiche dove, con cura e pazienza, viene essiccata. Le ricette variano: da 14 ore circa per la pasta corta alle 20 ore e oltre per la pasta lunga, perché acquisti la giusta consistenza e porosità, oltre a sprigionare alla perfezione il suo sapore. Anche la temperatura è stata studiata ad hoc per rispettare le qualità della pasta e non alterare le sue proprietà. Il prodotto finale è una pasta rustica e memore della tradizione contadina, venduta in confezioni dal packaging semplice ed essenziale, e molto apprezzata dai consumatori italiani e

stranieri in cerca di “nuove soluzioni”.

I formati di pasta al Pastificio di Canossa

Pasta di Canossa arriva nelle nostre case in diversi formati, lunghi e corti: il fusillo, la gramigna, il maccherone, il pennone, il rigatone, il sedanino, la pennetta, il pacchero, il calamaro, gli spaghetti, i bucatini, il chitarrone, le linguine, lo spaghettono, i ditalini e la gramignina per brodi e zuppe.

Negli ultimi anni, dal semolato sono nate anche le linee di pasta e risotti istantanei **“My Instant Pasta”** e **“My Instant Risotto”**, referenze facili e veloci, con sughi pronti disidratati (pomodoro, pesto, formaggio, carbonara, funghi, all’arrabbiata, zafferano, asparagi, etc.), realizzati con ingredienti naturali e che, grazie a una rivoluzionaria tecnologia, mantengono inalterate le qualità organolettiche.

«Nei prossimi mesi abbiamo in programma di partecipare ad alcune fiere internazionali, - conclude Ottavio di Canossa - come ad esempio TuttoFood e FancyFood; nel frattempo, oltre a sviluppare ulteriormente le nostre linee di pasta istantanee, stiamo portando avanti un importante progetto di miglioramento della trafilazione e studiando dei nuovi formati di pasta secca che presto immetteremo sul mercato».

Info: www.pastadicanossa.it