

PASTA FRESCA E SECCA PUGLIESE

Storia e filosofia aziendale

Il Salento ha saputo elaborare nel corso dei secoli una sua originale civiltà del cibo grazie alla sua doppia natura: di terra e di mare. L'entroterra e le sue campagne sono state il vero approdo per intere generazioni di profughi e viaggiatori omerici i quali, tuttavia, non hanno mai scordato il mare. Ecco perché i suoi abitanti hanno sempre amato coniugare le risorse del pescato a varietà antichissime di legumi, ortaggi e ai formaggi locali. Prova ne siano il polpo con fagioli della tradizione otrantina o le cozze "racanate" al pecorino delle mense gallipoline. Su questa duplice base la creatività salentina ha fatto fiorire le più diverse filature di pasta e le più varie ricette.

L'alimentazione mediterranea dei salentini viene intesa come una innata, spontanea vocazione; come un sentito e condiviso codice di vita; come una filosofia del mangiare che rifugge ogni eccesso dell'elaborazione culinaria e ricerca l'autenticità dei sapori e dei profumi. Non basta citare la prevalenza delle verdure e dei legumi sulle carni per capire la specificità di questa cucina. Il precetto fondamentale sembra essere, piuttosto, il seguente: il cibo è l'arte della semplicità e bravo cuoco è colui che sa far scaturire i sapori dai buoni prodotti che sceglie, senza eccedere nei condimenti. Tale regola a lungo è stata confusa con il mito di una cucina povera, mentre al contrario, piatti come la pasta di mandorla, il galletto leccese, le "fave e foje", la "scapece" gallipolina sono insieme di una facilità disarmante e di una complessità scoraggiante. Persino il salentinissimo "caffé in ghiaccio", se non è preceduto da questo approccio filosofico all'insegna della semplicità, può diventare un fallimento o peggio ancora una mistificazione. In breve,

Trani Trade Food

Export Alimentare

la dieta mediterranea salentina è, a differenza di quelle simili “declinate” in altri paesi del bacino, fatta di ortaggi, verdure e legumi riconoscibili poiché del territorio; pesci e molluschi di generi e specie “minori” dei mari di Puglia ma dagli effetti superlativi in cucina; carni dall’impiego limitato ma sapide e cariche di pigmento; latitanza delle spezie, messe al bando poiché cancellano l’emergere naturale dei sapori; tempi di cottura contenuti per quasi tutti i cibi; impiego rigoroso di olio extravergine di oliva. Un discorso a parte meritano le paste alimentari e le farine con cui si preparano, ricavate da grani coltivati su terreni difficili, spesso in conche poco estese che si aprono come crateri fertilissimi su una terra avara perché pietrosa. È evidente che è questo cibo di per sé a narrare il suo territorio: una terra che affiora continuamente dai piatti e che invita a una continua evocazione. Si tratta di una cucina che ha saputo farsi luogo di memoria, racconto dei sensi, paesaggio dell’anima. L’azienda effettua un controllo puntuale di tutte le fasi della filiera produttiva. Un traguardo confermato giorno per giorno con la continua evoluzione tecnologica e la ricerca di metodi produttivi d’avanguardia. Condizioni igienico - sanitarie garantite da procedure scrupolosissime sono presenti nell’intero processo di lavorazione perché la cultura del produrre bene è alla base della nostra storia. E’ stato introdotto il Sistema di Gestione Qualità conforme ai requisiti della normativa ISO 9001:2008. Certificazione rilasciata dall’ente di certificazione DEKRA ITS il 20/06/2005. Dal 24 marzo 2005 ha conseguito la certificazione SA8000:2001 (Responsabilità Sociale d’Impresa) il marchio di certificazione di lavoro etico, apposto su tutte le confezioni garantisce l’eticità del nostro ciclo produttivo, una garanzia per i consumatori che tutte le regole sono state rispettate durante la produzione dei nostri prodotti. Ancora nell’ottica della qualità, si sta implementando il Sistema di Gestione Ambientale secondo la normativa UNI EN ISO 14001:2004.

Le materie prime e la lavorazione

Vengono selezionati ingredienti naturali di elevata qualità, le migliori semole di grano duro di Altamura dalla particolare molitura. L'impasto dell'acqua con la farina avvia l'attività enzimatica e i processi di ossidazione dei pigmenti, che conferisce alle nostre paste fresche un deciso colore giallo e il tipico sapore di semola che la cottura esalta. Gradevolezza al gusto, cottura al dente, elasticità, colore, mancanza di ammassamenti e incollature sono le caratteristiche che alla prova del fuoco rendono inconfondibili le paste Abatianni. La trafilatura al bronzo evita il surriscaldamento e conferisce alle diverse varietà la giusta rugosità che trattiene piacevolmente il condimento. In ogni fase abbiamo cercato la cura, l'attenzione e la passione delle donne salentine che imparavano in casa dalle nonne e dalle madri l'abile arte di preparare paste fresche di grande qualità.

L'Aratura.

E' settembre e l'aratura dei campi da inizio al ciclo di vita della pianta del grano, occorre preparare il terreno per la semina. L'aratro con il vomero affonda nel terreno ed apre i solchi. Trainato anticamente da una coppia di buoi oggi dal trattore.

La Semina.

A novembre è tempo di semina, i contadini muniti di una ampia tasca contenente i semi, si muovono con andatura regolare lungo i solchi spargendo i semi con un largo movimento del braccio.

Lavori stagionali.

In primavera, le erbe infestanti quali il meliloto (treu), l'oglio i cui frutti velenano la farina fanno la loro apparizione ed è necessario mondare i campi per garantire il raccolto. Tra giugno e luglio, i fiori impollinati

divengono chicchi color verde scuro. Il sole caldo dell'estate muta il verde in giallo oro così le spighe piegano il capo sotto il peso dei semi. Mietitura e trebbiatura sono oramai prossime.

Mietitura.

I mietitori, prima della raccolta meccanica, si disponevano nei campi con falci messorie a lama dentata.

Il grano duro è largamente coltivato per le spiccate qualità delle sue farine. Nasce dall'ibridazione di due specie selvatiche: *Triticum urartu* ed una specie ancora da accertare che ha dato origine all'ibrido spontaneo *Triticum dicoccoides*, antenato del grano duro che nel corso dei secoli è stato modificato dall'uomo per diventare il grano duro dei nostri giorni, con numerosissime varietà, impiegate per paste e pani. Le cariossidi del grano duro giunto a maturazione si mostrano vetrose mentre farinose quelle del tenero con diversa composizione proteica. Dal primo si ottengono le semole dal secondo le farine. Le proteine delle semole di grano duro sono ideali per la produzione di paste alimentari. Ad Altamura si adotta la soluzione di rimacinare la semola per ridurre la granulazione, il colore giallognolo è dato dall'elevata presenza di carotenoidi, che migliora la durata nel tempo specialmente del pane. Il grano duro presente in tutto il bacino del Mediterraneo è alla base di numerosi alimenti.

Bontà e costanza qualitativa dei prodotti impone una costante evoluzione tecnologica per l'adozione di standard produttivi e metodi di gestione in linea con i risultati prefissi. Grazie alla tecnologia è presente un controllo scrupoloso di tutte le fasi con particolare attenzione alle condizioni igienico - sanitarie rese ottimali da rigidi protocolli operativi che si avvale di un diffuso e partecipato principio del "produrre bene", che consente comportamenti naturalmente orientati alla qualità totale. Dal 20/06/2005 è stato introdotto il Sistema di Gestione Qualità conforme ai requisiti della normativa ISO 9001:2000. Tale certificazione è rilasciata dall'Ente di

certificazione DEKRA ITS e risponde agli standard qualitativi previsti dalle normative europee ed il rispetto delle attese di genuinità e gusto della nostra clientela.

Il gusto

Il sapore del grano è come un viaggio nel tempo, è come il vento che forma le onde dorate sui campi da mietere. Per comprenderlo però occorre concentrarsi sui sensi del gusto e dell'olfatto perché si manifesta con dolce delicatezza. Occorre partire da una giusta cottura, preferibilmente in una pentola a base larga: un litro d'acqua per 100 gr. di prodotto da portare ad ebollizione, aggiungere sale grosso, 10 gr. per litro, far riprendere bollore e versare la pasta da lessare. La cottura deve rispettare i tempi prescritti dalla casa e perché sia uniforme rimestare delicatamente la pasta appena posta nell'acqua poi chiudere il coperchio per qualche istante in modo da far risalire il bollore. Al termine scolare e iniziare la degustazione. Dapprima il colore giallo caldo proprio delle nostre semole cui segue il profumo dolce e morbido, un odore che ricorda la cucina semplice di campagna, del buon grano. Infine il morso: al primo contatto si avverte la superficie esterna un po' più tenera mentre l'interno conserva una maggiore consistenza ed offre una fugace resistenza alla masticazione. La pasta prodotta con semole selezionate offre una tenuta eccezionale in tutti i diversi tipi. Per la cottura si consiglia di aggiungere qualche goccia d'olio nell'acqua di bollitura per evitare che la pasta possa incollarsi e per calmare il bollore. A completamento della cottura conviene aggiungere un mezzo bicchiere d'acqua fresca che blocca il processo di cottura.

Company's Story and philosophy

Salento has managed to evolve over the centuries its original civilization of food thanks to its dual nature: land and sea. The hinterland and its countryside were the real landing place for generations of refugees and travelers Homer who, however, never forgot the sea. That's why its inhabitants have always loved to combine the resources of the catch on ancient varieties of legumes, vegetables and cheeses. Evidenced by the octopus with beans traditional Otranto or mussels "racanate" pecorino canteens gallipoline. On this dual basis creativity Salentine made flower the most different spinners of pasta and the most varied recipes.

The Mediterranean diet of Salento is understood as an innate, spontaneous vocation and felt like a shared code of life as a philosophy of eating that eschews any excess processing and culinary research the authenticity of flavors and fragrances. It is not enough to cite the prevalence of vegetables and legumes on meat to understand the specificity of this kitchen. The fundamental precept seems to be rather the following: food is the art of simplicity and good cook is the one who knows how to bring out the flavors of items on choosing, without exceeding condiments. This rule has long been confused with the myth of a poor cuisine, while on the contrary, dishes such as almond paste, chicken Lecce, the "beans and foje", the "scapece" Gallipoli are both a disarming ease and daunting complexity. Even salentinissimo "coffee in ice", if it is not preceded by this philosophical approach of simplicity, it can become a failure or even worse a hoax. In short, the Mediterranean diet is Salento, unlike the similar "declined" in other countries of the basin, made of vegetables, vegetables and legumes recognizable because

Trani Trade Food

Export Alimentare

of the territory; fish and shellfish of genera and species "minor" but the seas of Puglia effects superlatives in the kitchen, but limited by the use meat savory and full of pigment; inaction of spices, banned since deleting the emergence of natural flavors, cooking time content for almost all foods, strict use of extra virgin oil. A separate merit pasta and flour preparations is, made from grains grown on difficult terrain, often not extensive basins that open like craters on a fertile ground stony because stony. It is clear that this food itself to tell its territory, a land that rises continuously from the dishes and inviting a continual evocation. This is a kitchen that was able to be a place of memory, the story of the senses, landscape of the soul. The company maintains a strict control of all stages of the production chain. A goal confirmed day by day with the continuous technology development and research of cutting-edge production methods. Hygienic - sanitary conditions guaranteed by scrupulous procedures are present in the whole process because the culture of the producing well is the basis of our history. It 'was introduced the Quality Management System complies with the requirements of ISO 9001:2008. Certificate issued by the certification body DEKRA ITS on 20/06/2005. From March 24, 2005 has been certified SA8000: 2001 (Corporate Social Responsibility) the certification mark of the work ethic affixed to all packaging ensures the ethics of our production process, a guarantee to consumers that all rules are been met during the production of our products. Yet in view of the quality, you are implementing the Environmental Management System according to the UNI EN ISO 14001:2004.

Raw materials and processing

Are selected natural ingredients of high quality, the best durum wheat Altamura of the particular milling. The mixture of water and flour starts

the enzyme activity and oxidation of pigments, which gives our pasta a strong yellow color and the typical taste of semolina that cooking enhances. Pleasant to the taste, al dente, elasticity, color, lack of crowded conditions and gluing are the characteristics that the test of fire makes it unique pasta Abatianni. Bronze drawing prevents overheating and gives the different varieties the right roughness that holds the sauce nicely. At each stage we tried the care, attention and passion of women who learned salting in house by grandmothers and mothers the skillful art of preparing fresh pasta of high quality.

Plowing

September, and the plowing of the fields from the beginning of the life cycle of the plant wheat, you must prepare the soil for planting. The plow with the plowshare sinks into the ground and opens the grooves.

Formerly driven by a pair of oxen from the tractor today.

Sowing

In November, time of sowing, farmers having a large pocket that contains the seeds, they move at a normal pace along the furrows sowing the seeds with a large arm movement.

Seasonal processing

In the spring, weeds such as clover (treu), the oglio whose fruits velenano flour make their appearance and is necessary wash away camps to ensure the harvest. Between June and July, the flowers become pollinated grains, dark green. The hot summer sun changes the green in yellow gold so the ears bend his head under the weight of the seeds. Harvesting and threshing are also well next.

Reaping

The reapers, before mechanical harvesting, were arranged in the fields with scythes messorie a toothed blade.

Durum wheat is widely cultivated for its remarkable quality of its flour. Arises from hybridization of two wild species: Triticum Urartu and a

species yet to be ascertained which gave rise to spontaneous hybrid *Triticum dicoccoides*, ancestor of durum wheat, which over the centuries has been modified by man to become the wheat of our days, with many varieties, used for pastries and breads. The kernels of durum wheat is ripe, show vitreous and floury soft with those of different protein composition. From the first meal you get the second meal. The proteins of durum wheat are ideal for the production of pasta. In Altamura is adopted the solution of rimacinare the semolina to reduce the granulation, the yellowish color is given the elevated presence of carotenoids, which improves the durability especially of bread. Durum wheat found throughout the Mediterranean basin is the basis of many foods.

Good and constant quality of the products requires a constant technological evolution for the adoption of production standards and methods of management in line with its goals. Thanks to technology, there is a careful scrutiny of all stages with particular attention to hygienic - sanitary conditions optimum yields by strict operational protocols that relies on a widespread and involved the principle of "make good", which allows behaviors naturally oriented towards total quality. From 20.06.2005 we introduced the Quality Management System complies with the requirements of ISO 9001:2000. This certification is issued by the certification DEKRA ITS and meets the quality standards required by European regulations and compliance with the expectations of authenticity and taste of our customers.

The taste

The flavor of wheat is like a trip back in time, it is like the wind that form the golden waves on the fields to harvest. To understand this, however, one must focus on the senses of taste and smell because it occurs with sweet delicacy. Should start from a perfectly cooked, preferably in a pot with a large base: one liter of water per 100 grams. of product to bring to

Trani Trade Food

Export Alimentare

a boil, add salt, 10 gr. per liter, to restart a boil and add the pasta to boil. The cooking must meet the deadlines prescribed by home and why even stir the dough gently just in the water and close the lid for a few moments in order to be traced back to a boil. At the end of school and start tasting. First, the yellow color of our own hot meal followed by a sweet and soft, a smell reminiscent of simple country cooking of wheat. Finally the bite: the first contact is felt the outer surface a little 'softer while the interior retains a greater consistency and provides a fleeting resistance to chewing. The pasta made with durum selected provides a perfect hold in all the different types. For cooking you may want to add a few drops of oil in the water to boil for the pasta to prevent sticking and to calm the boil. Upon completion of the cooking should add half glass of cold water which blocks the cooking process.