Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Cos'è la "pasta al bronzo"?

Lun 11/03/2024 - 10:47

Sulla confezione di spaghetti, fusilli e altri tipi di pasta si legge sempre più spesso la dicitura "al bronzo" o "trafilatura al bronzo". "Questi prodotti non contengono assolutamente bronzo come ingrediente: la dicitura si riferisce infatti all'utilizzo di profili forati (trafile) in bronzo nel processo di produzione", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

Tra tutte le fasi di produzione della pasta, quello della cosiddetta trafilatura o estrusione è particolarmente importante perché rappresenta il momento in cui l'impasto prende forma e diventa pasta. In pratica, l'impasto viene estruso attraverso i fori della matrice che – a seconda della loro forma e grandezza – conferiscono alla pasta il formato desiderato, dopodiché la pasta viene tagliata alla lunghezza desiderata con delle lame rotanti.

Tradizionalmente si utilizzavano matrici in bronzo, mentre oggi, al posto di quest'ultimo, si adopera una lega di bronzo e alluminio, più dura. Sulle matrici vengono poi applicate le trafile di varie forme.

Nella produzione industriale di pasta le trafile sono fatte di teflon, un materiale sintetico molto liscio che produce poca resistenza all'attrito. La pasta può così essere estrusa attraverso i fori in modo rapido e con meno pressione, il che permette un'elevata velocità di produzione. La pasta finita presenta una superficie liscia e leggermente lucida ed è più economica.

Le trafile per la "pasta al bronzo", invece, sono fatte di bronzo, materiale che, a differenza del teflon, ha una superficie ruvida e quindi una resistenza all'attrito più elevata. L'estrusione dell'impasto attraverso i fori della matrice richiede pertanto una maggiore pressione e la velocità di produzione risulta ridotta. La pasta finita presenta una consistenza più solida e una superficie più ruvida, più porosa e opaca. Durante la cottura, la pasta trafilata al bronzo resta più facilmente al dente e il sugo aderisce meglio alla sua superficie. Come riporta la Verbraucherzentrale Bayern (Centro tutela consumatori della Baviera), la "pasta al bronzo" costa mediamente 20-30% in più rispetto a quella industriale.

Idealmente, durante la cottura la pasta dovrebbe mantenere la propria forma e una consistenza "al dente", non rilasciare amido e conservare gli aromi del grano duro. L'utilizzo di trafile in bronzo è uno degli aspetti nella produzione della pasta, ma sicuramente non l'unico. Altrettanto importanti sono la

scelta delle materie prime, il contenuto di glutine del grano, la dimensione dei chicchi del grano durante la macinazione, la lavorazione dell’impasto e, non da ultimo, il processo di essiccazione.