



# LA PASTA È TUTTA UGUALE?

## Pasta Artigianale

*La pasta artigianale, come la nostra, subisce un processo di essiccazione lento a basse temperature ( inferiori ai 40 gradi), garantendo così che rimangano intatte le proprietà nutrizionali. La gelatinizzazione degli amidi avviene durante la fase di cottura, ecco perché una buona pasta scuoce se si supera il punto di cottura ottimale. Conserva pressoché intatto il contenuto di LISINA, un amminoacido fondamentale per la nostra digestione, che dobbiamo assumere perché non siamo in grado di sintetizzarlo.*

## Pasta Industriale

*La pasta industriale subisce processo di essiccazione ad alte temperature ( dagli 80 gradi ai 100 ed oltre). A queste temperature le vitamine B1 e B2 diminuiscono del 50%, la lisina e la metionina, determinanti per la digestione, si riducono sensibilmente.*

*Il processo di gelatinizzazione ( responsabile della digeribilità della pasta ) avviene durante la fase di essiccazione, ecco perché la pasta industriale rimane sempre al dente! Le alte temperature di*



essiccazione garantiscono infatti una buona riuscita anche a pasta realizzata con grani scadenti.

## Differenza di prezzo tra pasta artigianale e pasta industriale

*Come abbiamo potuto vedere la differenza di prezzo tra la pasta artigianale e quella industriale è giustificata dalla differenza in termini qualitativi della materia prima di partenza ( grani di qualità vs grani che possono essere scadenti) e dalle differenze che caratterizzano il ciclo produttivo ( temperature di essiccazione basse e tempi lunghi vs temperature alte e tempi brevi).*

**LA PASTA ARTIGIANALE GARANTISCE CHE RIMANGA PRESSOCHÉ INTATTO IL CONTENUTO DI VITAMINE B1, B2, FI LISINA E METIONINA; LA PASTA INDUSTRIALE NO.**