

Indice

Prefazione [IX]

- 1. La Pasta:** 1. Il successo della pasta secca [1]. - 2. Dalle origini ad oggi [4]. - 3. La Filiera della pasta secca di grano duro [9]. - 4. Classificazione e quadro normativo per la pasta secca di grano duro commercializzata in Italia [13]. - 5. Il processo produttivo della pasta secca [18].
- 2. Le materie prime e le tecnologie di produzione:** 1. Grano duro [23]. - 1.1. Requisiti indispensabili per la commercializzazione [25]. - 1.2. Indicatori della qualità molitoria [27]. - 1.3. Attitudine alla trasformazione in pasta [29]. - 1.4. Indice Globale di Qualità [33]. - 2. Semola e acqua [34]. - 3. Le tecnologie di produzione [38]. - 3.1. Fase di essiccazione [45].
- 3. Il mercato della pasta secca:** 1. La pasta secca Made in Italy [51]. - 2. Il grano duro nazionale [54]. - 3. La distribuzione commerciale [59]. - 3.1. La competizione tra marche e prezzo di vendita [60].
- 4. Dalla tradizione ai *novel food*:** 1. L'evoluzione dei consumi [65]. - 1.1. Sfide e opportunità [67]. - 2. La Pasta di Gragnano IGP [76]. - 2.1. La storia della Pasta di Gragnano [77]. - 2.2. Il Disciplinare "Pasta di Gragnano IGP" [80]. - 2.3. Il Consorzio di tutela [82]. - 3. Pasta funzionale [83]. - 4. Le ultime frontiere della pasta [85].
- 5. La qualità della pasta:** 1. Il Made in Italy [89]. - 1.1. Il Made in Italy alimentare [93]. - 2. La qualità di un prodotto alimentare [95]. - 3. Il valore nutrizionale della pasta di semola [100]. - 3.1. Le caratteristiche qualitative della pasta di semola [103].
- 6. L'informazione al consumatore:** 1. L'influenza dell'etichetta sulle scelte del consumatore [107]. - 2. Il contributo dell'informazione alla qualità totale [112].

7. **La chimica della pasta:** 1. Markers di qualità della pasta [119]. - 1.1. Indicatori convenzionali [119]. - 1.2. Nuovi markers molecolari [125]. - 2. I meccanismi coinvolti nella produzione di pasta secca [128]. - 2.1. Modificazioni della componente glucidica [129]. - 2.2. Modificazioni della componente lipidica [131]. - 2.2.1. L'ossidazione degli acidi grassi insaturi [131]. - 2.2.2. La degradazione ossidativa dei carotenoidi [134]. - 2.3. Modificazioni della componente proteica [135]. - 2.4. La Reazione di Maillard [137]. - 2.4.1. Sviluppo dell'imbrunimento non enzimatico nella pasta [143].
 8. **Potenziali indicatori non convenzionali:** 1. La furosina: marker del valore nutrizionale e del danno termico [149]. - 1.1. L'impatto del calore nella produzione della pasta [153]. - 1.2. Evidenze scientifiche sul contenuto di furosina nella pasta [155]. - 2. Altri indicatori del danno termico della pasta [160]. - 3. Composti volatili: markers del flavour e del processo di essiccamento [162].
 9. **Gli imballaggi alimentari:** 1. Il ruolo degli imballaggi [165]. - 2. Legislazione sugli imballaggi alimentari [169]. - 2.1. La normativa di riferimento in Italia [171]. - 3. Impatto del packaging sulle scelte del consumatore [172]. - 4. Il confezionamento della pasta [174]. - 4.1. Il confezionamento della pasta secca [174].
 10. **Il packaging sostenibile:** 1. Economia circolare del packaging [181]. - 2. Imballaggi sostenibili [186]. - 3. Il packaging alimentare "circolare" [191]. - 3.1. Imballaggi sostenibili per la pasta [193].
 11. **Turismo e Pasta:** 1. Il turismo enogastronomico [199]. - 1.1. L'enogastronomia in Italia [201]. - 2. Da territorio di produzione della pasta a destinazione turistica [203]. - 2.1. La pasta come prodotto turistico [205].
- Bibliografia:** 1. Produzione scientifica degli Autori [207]. - 2. Normativa di riferimento [209]. - 3. Riferimenti bibliografici [213].