

UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

COMUNICATO STAMPA

20 Febbraio 2022

Grazie a Gabriele Salvatores gli Spinosini sbarcano all'Expo di Dubai

Parla Marco Spinosi AD dell'omonima azienda di pasta marchigiana, uno dei soggetti voluti dal premio Oscar per rappresentare in un cortometraggio le ricchezze del saper fare del nostro Paese.

Grazie alle riprese girate dal Regista Premio Oscar Gabriele Salvatores sul nostro territorio e all'impegno profuso dall'Amministrazione regionale per la loro realizzazione, le Marche saranno protagoniste nell'Expo di Dubai dove è prevista una settimana dedicata alle eccellenze marchigiane. Verranno presentati i luoghi tra i più caratteristici e di maggiore impatto scenografico, per la sezione del Belvedere, nonché le trasformazioni dei prodotti del grano, le lavorazioni artigianali e la manipolazione creativa dei pellami e le tecnologie innovative della cantieristica del lusso per quella del "Saper Fare".

Mani delicate che pettinano sul dorso di un coltello i fili di pasta "sottili sottili". Mani delicate che tengono in vita la tradizione della pasta all'uovo ancora solida e senza fine tra i vicoli antichi di Campofilone. Le mani sono quelle delle sfogline di Spinosi, una delle famiglie pastaie più famose e note delle Marche scelte dal Premio Oscar Gabriele Salvatores come simbolo per raccontare l'Italia dell'artigianalità e della bellezza al prossimo Expo 2020 Dubai. Il regista di Mediterraneo racconterà le "arti artigiane e manifatturiere dell'agroalimentare, della meccanica, del design e dell'esercizio delle tecnologie più sofisticate" in un cortometraggio in bianco e nero girato viaggiando attraverso l'Italia da Nord a Sud e incontrando, passo dopo passo, il suo motore umano. Leitmotiv del cortometraggio è il "Saper Fare italiano" - Il nostro Paese si basa molto sul lavoro con la natura. E così il film che verrà trasmesso al Padiglione Italia è stato girato "cercando di far sentire attraverso le immagini i profumi del grano e delle uova e l'atmosfera del lavoro in un laboratorio artigianale".

"Siamo stati contattati dalla Regione", racconta Marco Spinosi dell'omonima azienda di Campofilone "e abbiamo accettato molto volentieri di aprire le porte della nostra realtà". La troupe "ha passato molte ore all'interno del nostro laboratorio. L'obiettivo, la raccomandazione che era stata data loro da Salvatores, era una sola: catturare la manualità e l'artigianalità con cui le sfogline lavorano. Il tutto rigorosamente in bianco e nero. Nel nostro caso, hanno filmato soprattutto le donne che rompono a mano le uova, pettinano la pasta sul dorso di un coltello e la adagiano sui tipici fogli di carta come vuole la tradizione. "Essere stati scelti per questo progetto ci ha particolarmente onorati", sottolinea Spinosi.

“Expo Dubai sarà un evento di straordinaria importanza per lo sviluppo e la competitività dei sistemi socio-economici duramente colpiti dalla pandemia, che ci renderà orgogliosi di essere marchigiani, perché consentirà alle nostre imprese di presentare la creatività del “made in Marche” e l’innovatività delle loro produzioni in una vetrina mondiale che coinvolge più di 190 Paesi”. Afferma il Vicepresidente della Regione Marche Mirco Carloni che ha tracciato le linee guida della partecipazione della Regione al Padiglione Italia durante l’Esposizione Universale.

Una partecipazione che vedrà nella settimana marchigiana il momento cardine. Carloni lo spiega così: “Durante la settimana dal 20 al 26 febbraio 2022, una delegazione istituzionale accompagnerà le nostre imprese e università per valorizzare le loro progettualità innovative, per favorire nuove opportunità commerciali, di collaborazione industriale e di investimento, di matching e di business con partner internazionali”. Dubai può rappresentare lo scenario giusto per promuoverci su tutti i mercati del sud est asiatico. Daremo vita a un vero e proprio fuori expo, tutto dedicato alle Marche. Siamo convinti che i nostri prodotti di eccellenza avranno in questo modo un’opportunità incredibile di proporsi a buyers, nuovi partners e operatori specializzati. Con una immagine coordinata ed unitaria del nostro territorio”.

Dal seme agli Spinosini: un progetto integralmente marchigiano che verra’ presentato all’Expo di Dubai

L’idea progettuale nasce da un rapporto di collaborazione ormai consolidato tra l’azienda Spinosi e la sezione di Agronomia generale e Coltivazioni erbacee del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell’Università Politecnica delle Marche. L’obiettivo della collaborazione è la creazione di una filiera agroalimentare di qualità.

L’organizzazione e lo sviluppo delle filiere produttive costituisce un passaggio evolutivo che favorisce la maturazione e il miglioramento della competitività di un comparto ancora molto frammentato e formato prevalentemente da unità produttive di piccola dimensione. L’azienda Spinosi, capofila del progetto di filiera, con questo progetto vuole valorizzare le produzioni agricole di qualità al fine di favorire e garantire l’eccellenza del prodotto finito in relazione alle esigenze di mercato ed all’evoluzione dei consumi.

Il seme

Per questo progetto è stata presa in considerazione una varietà un po’ “datata”: il San Carlo; i motivi di questa scelta sono molteplici:

è stata selezionata da un piccolo centro privato di miglioramento genetico marchigiano (Maliani genetica di Recanati) adesso non più operativo ma che negli anni ‘80 e ‘90 è stato molto importante per la diffusione del frumento duro nelle Marche grazie alla selezione di varietà molto importanti, fra cui il San Carlo;

nonostante sia in commercio da alcuni decenni la sua semente è ancora riprodotta da una ditta marchigiana: “Agroservice” di San Severino Marche, a dimostrazione del gradimento da parte degli agricoltori;

si tratta di una varietà “rustica”, in grado quindi di adattarsi a diverse condizioni pedoclimatiche, dotata ancora di una buona capacità produttiva; produce una granella con buone caratteristiche qualitative, sia per il contenuto proteico, sia per il peso ettolitrico, sia per l’indice di giallo.

La produzione di granella

La granella di San Carlo viene prodotta presso l’azienda agraria didattico sperimentale “Pasquale Rosati” dell’Università Politecnica delle Marche, localizzata ad Agugliano (AN), in regime di agricoltura integrata, utilizzando terreni argillosi rappresentativi dell’ambiente collinare marchigiano.

La conservazione della granella

La conservazione della granella viene eseguita con particolare cura presso un piccolo centro di stoccaggio adiacente al mulino di macinazione (Mulino “Tre ponti”), il tutto localizzato nel comune di Polverigi presso l’azienda agricola Vaccarini. Le particolarità del centro di stoccaggio sono le seguenti:

la presenza di un sistema di pre-pulitura della granella appena trebbiata, che permette di eliminare prima ancora dell’inizio dello stoccaggio gran parte di ciò che non è granella (residui pagliosi, pula, parti di spiga, eventuali semi di specie infestanti, terra, ecc.) e che potrebbe provocare problemi sanitari alla granella;

la possibilità di tenere separate le diverse varietà;

la conservazione della granella con mezzi fisici, che prevedono l’abbattimento della temperatura fino a meno di 15 °C, allo scopo di evitare lo sviluppo di parassiti da magazzino.

La macinazione

La macinazione viene eseguita in un mulino a pietra, che risulta essere uno dei pochi mulini in circolazione in grado di produrre semola utilizzabile nella pastificazione. Per ottenere una semola da un mulino a pietra il procedimento è un po’ più complesso di quello utilizzato per produrre farina:

pulitura pre-macinazione, necessaria per eliminare materiali estranei ancora presenti nella granella; condizionamento, che consiste nel riportare l’umidità della granella a circa il 14%, allo scopo di rendere più efficiente la macinazione ed evitare produzioni di polveri;

prima frantumazione grossolana della granella, ottenuta con la macina superiore tenuta abbastanza distanziata, seguita da una prima setacciatura eseguita allo scopo di allontanare dal prodotto da rimacinare sia la farina, che deve essere sempre allontanata perché potrebbe creare problemi nella fase di pastificazione, sia la semola già delle giuste dimensioni:

seconda macinazione, con la macina superiore quasi a contatto, seguita anche questa volta da un’altra setacciatura per allontanare la farina, che si conclude con il confezionamento in sacchi di carta.

La pastificazione

La pastificazione avviene utilizzando uova fresche intere 100% italiane di galline allevate all'aperto in maniera estensiva e con mangime biologico. Nella nostra azienda, ancora oggi, le uova vengono rotte a mano.

La sfoglia dei prodotti Spinosi viene trafilata al bronzo: processo produttivo lento e pregiato in cui l'impasto viene estruso all'interno di una matrice forata. La lavorazione è quindi accurata e consente di ottenere una sfoglia tenace, gustosa e carnosa, dove è possibile sentire tutta la bontà della pasta fresca.

I tagli vengono ancora **pettinati sul dorso di un coltello, come da tradizione**, e adagiati a mano sul tipico foglio di carta bianca piegata e messi ad asciugare a basse temperature per almeno 24 ore. La pasta, così ottenuta, conserva ancora oggi **il gusto della pasta fatta in casa**.

L'**essiccazione lenta**, e la **bassa temperatura**, ci consente di preservare tutti i valori nutrizionali degli ingredienti, garantendo il mantenimento delle **proteine**, degli **antiossidanti**, delle **fibre** e degli amminoacidi presenti nelle materie prime, si rivela fondamentale tanto per una **dieta sana** quanto per la **digeribilità** della pasta stessa.