

# SPAGHETTI



## I GRANI

<b>Luogo di produzione</b>	Toscana
<b>Metodo di coltivazione</b>	Biodinamica
<b>Concimazione</b>	Sovesci e letame compostato con i preparati biodinamici
<b>Controllo delle infestanti</b>	Grazie alla falsa semina e all'utilizzo di varietà in grado di competere con le infestanti
<b>Lotta ai parassiti</b>	Grazie alle rotazioni il grano duro non viene mai riseminato sul solito appezzamento prima di tre anni, evitando così lo sviluppo dei patogeni
<b>Periodo di semina</b>	Novembre - Dicembre
<b>Periodo di raccolta</b>	Giugno – Luglio

## LA SEMOLA

<b>La miscela</b>	Selezioni massale di grani duri tra i quali Senatore Cappelli, Timilia e Saragolla. Essendo una selezione massale elaborata negli anni, non possiamo dire con precisione in che percentuale è presente ogni tipologia di grano duro sopra elencato.
<b>La molitura</b>	50 % a Pietra, 50% a cilindri

## LA PASTIFICAZIONE

Il processo di pastificazione inizia con il controllo della qualità e della percentuale di umidità presente nella semola di grano duro. L'idratazione della semola avviene con l'aggiunta di acqua fino al raggiungimento di un blocco di impasto del peso di circa 25 kg.

La lavorazione del suddetto impasto dura 40 minuti circa, a cui segue la trafilatura in bronzo.

La pasta rimane all'interno dell'essiccatore per 36 ore circa, fino al raggiungimento di una percentuale di umidità pari all'11,5%. A questo segue la sgabbiatura ed il confezionamento.

## IL CONFEZIONAMENTO

Lo spaghetti viene confezionato a mano. I sacchetti sono in materiale plastico e dal fondo saldato, la cui chiusura avviene tramite saldatrice semi automatica. Il prodotto finito viene poi inserito all'interno di scatole di cartone riciclato all'80% e riciclabile al 100%.