

maiolicus

CHICCHE ENOGASTRONOMICHE ITALIANE



SCHEMA VALUTATIVA DELLA PASTA

Sei pronto ad assaggiare la pasta
come mai hai fatto prima?

TIPO DI PASTA_____

LUOGO DI PRODUZIONE_____


MARCA_____

MINUTI DI COTTURA INDICATI_____

DATA_____

MINUTI DI COTTURA EFFETTIVI_____

DAI IL TUO VOTO DA 1 A 10 AD OGNI PARAMETRO VALUTATIVO
(dove 1 significa pessimo e 10 significa eccellente)

	NERVO	
ADESIVITA'	<input type="text"/>	ELASTICITA'
<input type="text"/>		<input type="text"/>
COLLOSITA'		DUREZZA
<input type="text"/>		<input type="text"/>
COLORE		GUSTO
<input type="text"/>		<input type="text"/>

VOTO COMPLESSIVO:

somma i voti dati ai 7 parametri e dividi per 7

INDICAZIONI PER LA COMPILAZIONE

TIPO DI PASTA: spaghetti, farfalle, tortiglioni, ...



- **COLORE:** ci dice poco sulla qualità di una pasta. Dai un voto in base alla tua percezione personale di gradevolezza del colore.
- **COLLOSITÀ:** si fornisce l'idea di quanto amido sia stato rilasciato dalla pasta. Soprattutto se eccessiva è considerata un difetto grave, che è facilmente riconoscibile in quanto non ci permette di separare bene la pasta quando la stiamo cuocendo.
- **ADESIVITÀ:** direttamente correlata alla sua collosità, ci fa capire quanta pasta rimane adesa ai denti dopo la sua masticazione. L'adesività eccessiva porta anche a far ammassare la pasta in bocca creando una sensazione non piacevole.
- **ELASTICITÀ:** tanto più si allunga senza rompersi, tanto più la pasta è considerata elastica: è auspicabile una buona elasticità, ossia la pasta non dovrebbe rompersi subito ma neppure allungarsi all'infinito. È più facile da valutare sulla pasta lunga come gli spaghetti.
- **NERVO:** detto anche fermezza, lo possiamo identificare come la resistenza che la pasta cotta oppone allo schiacciamento con le dita o allo schiacciamento tra la lingua ed il palato. Se vogliamo semplificare, una pasta "scotta" è totalmente priva di nervo anche se una pasta di grande qualità dovrebbe tenere bene la cottura e non perdere nervo anche se ci scappa qualche secondo in più.
- **DUREZZA:** è una misura della forza necessaria a rompere tra i denti incisivi la pasta. Anche se non propriamente, ma può essere considerata una misura simile al nervo. Una volta rispettati i tempi di cottura previsti, la pasta non deve essere eccessivamente dura o eccessivamente molle.
- **GUSTO:** assaggia la pasta cotta senza alcun condimento. La pasta deve sapere e profumare di grano. Sembra ovvio, ma non lo è. Se ad esempio facciamo fatica a percepire un gusto oppure se il suo gusto ricorda il cartone, qualcosa non va!