
L'archeoneutrizione per la cucina di domani

GIUSEPPE NOCCA

ROMA 14 DICEMBRE 2023



Camera di Commercio
Roma



AGRO CAMERA
Azienda Speciale



Il trend food

Il ruolo dello chef nel condizionare le nuove tendenze alimentari:

Salute

Gusto

Tradizione

Nel passato...
il seme del futuro



Lucanella®

Il sapore che cercavi

Miskiglio

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON LEGUMI E CEREALI
Pasta durum. wheat semolina with legumes and cereals

PASTA SECCA - Dried Pasta

INGREDIENTI: SEMOLA DI GRANO DURO, FARINA DI LEGUMI E CEREALI (fave, ceci, orzo) 20%, acqua. DURUM WHEAT SEMOLINA, LEGUME FLOUR AND CEREALS (beans, chickpeas, barley) 20%, water

Allergeni: GLUTINE - Allergens: GLUTEN

Non forare la confezione. Do not pierce the bag

MODALITÀ DI COTTURA: versare il prodotto in abbondante acqua salata portata ad ebollizione e lasciar cuocere la pasta circa 10 minuti.

Prodotto e confezionato in Italia da: LUCANELLA S.r.l.
C. da Pietrapica s/n - 85032 Chiaromonte (PZ) Italy
Tel/Fax +39 0973.644073 - lucanella@lucanellapasta.it

500 g www.lucanellapasta.it



8 032836 681308

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g
ENERGIA: 368 Kcal - 1537 KJ
GRASSI: 0,7 g di cui saturi 0,1 g
CARBOIDRATI: 77,6 g di cui zuccheri 1,2 g
PROTEINE: 12,8 g
SALE (sodio x 2,5 g): 0,0700 g

BEST BEFORE THE DATE PRINTED ON THE PACKAGE

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL: VEDI DATA IMPRESSA SULLA CONFEZIONE

Lucanella
TAGLIANDO DI CONTROLLO
LUCANELLA

Made in Italy



Composizione media della farina di mischiglio

Grano tenero	33%	
Grano duro	33%	
Orzo	12%	
Legumi secchi	21%	15% favino o fave secche
		7% farina di ceci

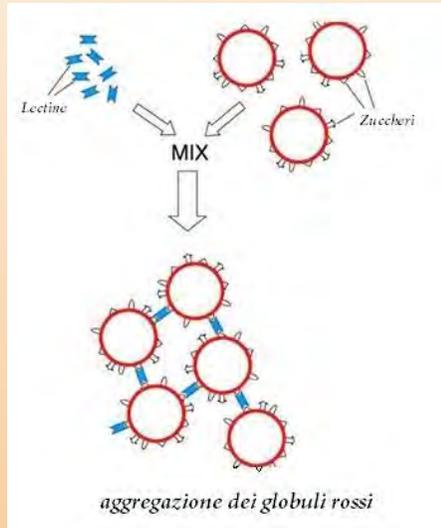
Fonte: Regione Basilicata – elenco dei prodotti tradizionali della Basilicata redatta ai sensi del D.M. 350/99

Incremento percentuale di alcuni nutrienti contenuti nella farina di mischiglio a confronto con la farina di grani tenero

Nutriente	%
Proteine vegetali	128
Lipidi vegetali	227
Grassi saturi	178
Grassi monoinsaturi	344
Grassi polinsaturi	173
Carboidrati complessi	-14
Carboidrati solubili	145
Energia	-4%
Fibra totale	174
Sodio	1063
Potassio	329
Ferro	372
Calcio	187
fosforo	167
Zinco	434
Tiamina	126
Riboflavina	285
Vitamina E	250
Vitamina B6	194
Acido folico	222

Fonte: elaborazione su dati Istituto Europeo di Oncologia

Due fattori antinutrizionali del fagiolo



Lectine

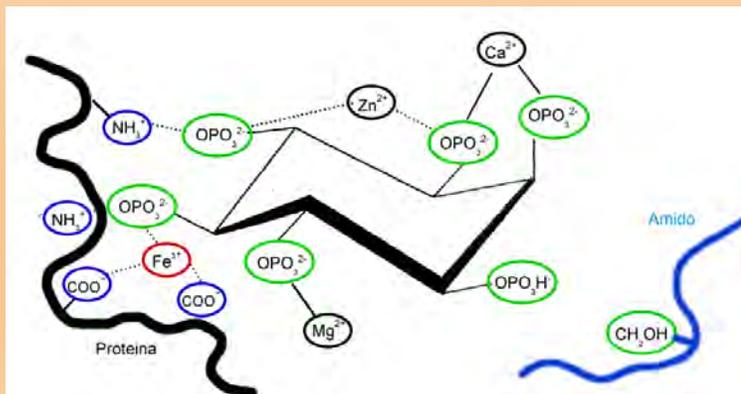


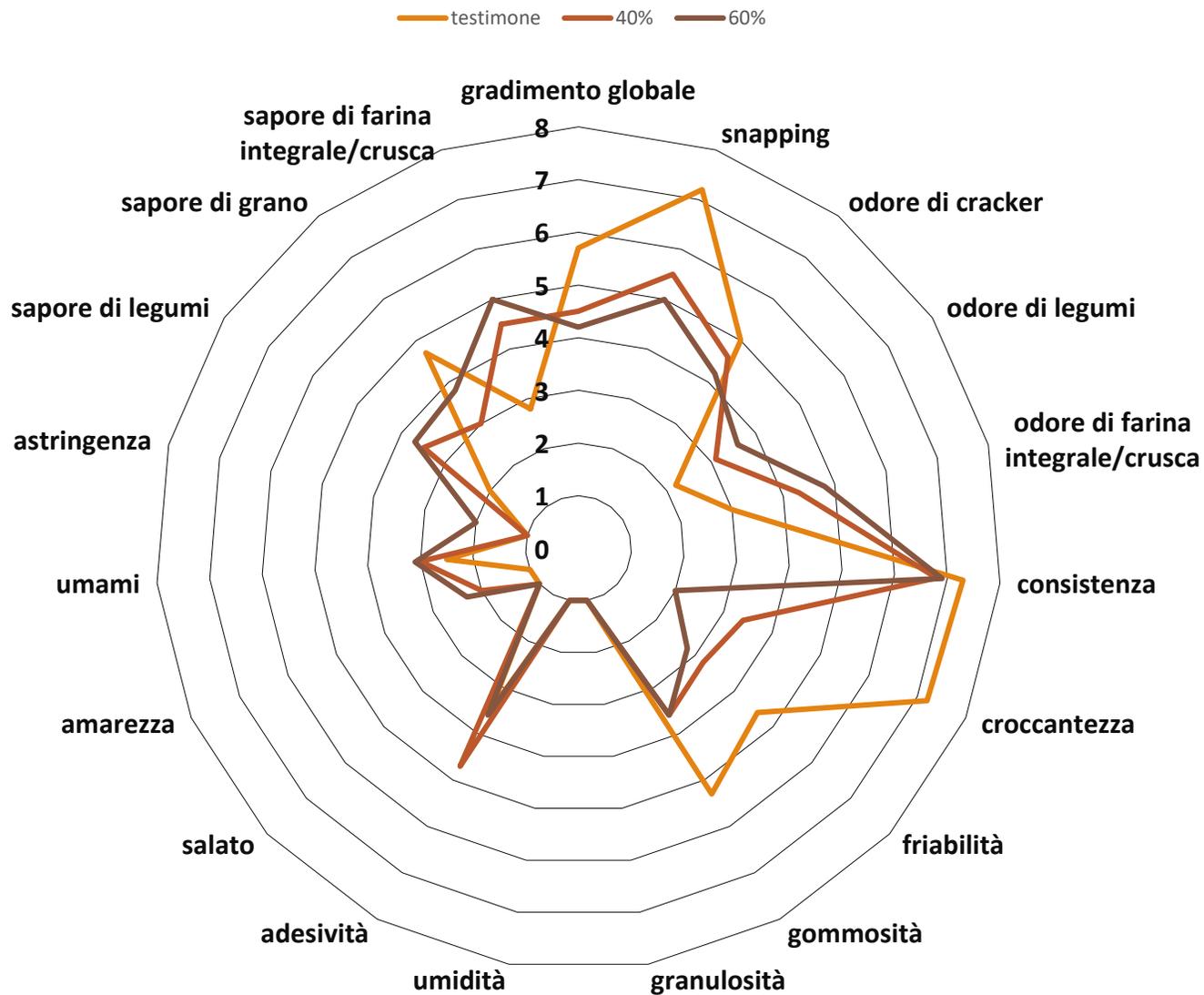
varietà *lec*⁻

Acido fitico



varietà *lpa* (-50% di acido fitico)

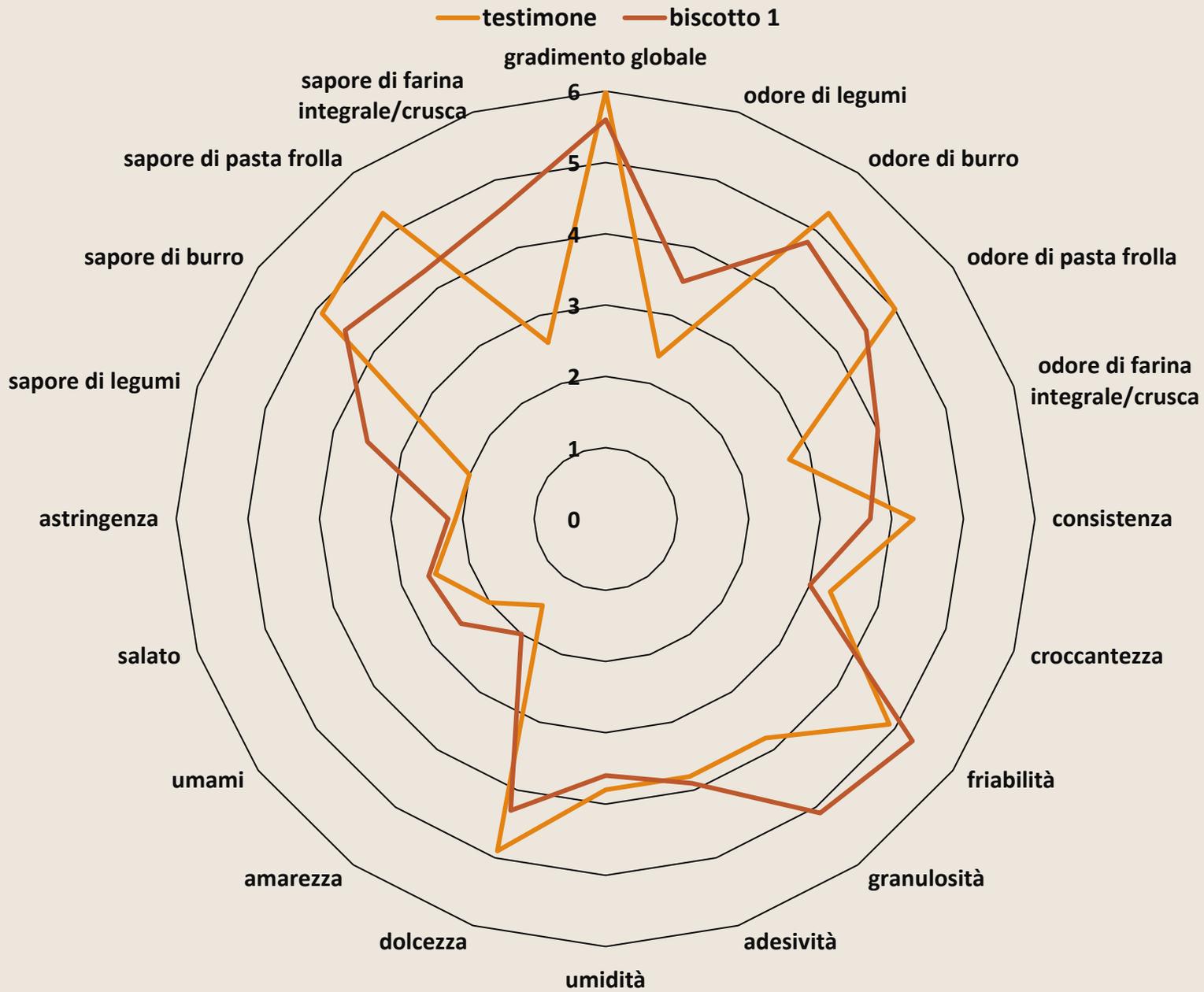




Snapping – suono caratteristico percepito all’atto di spezzare il prodotto

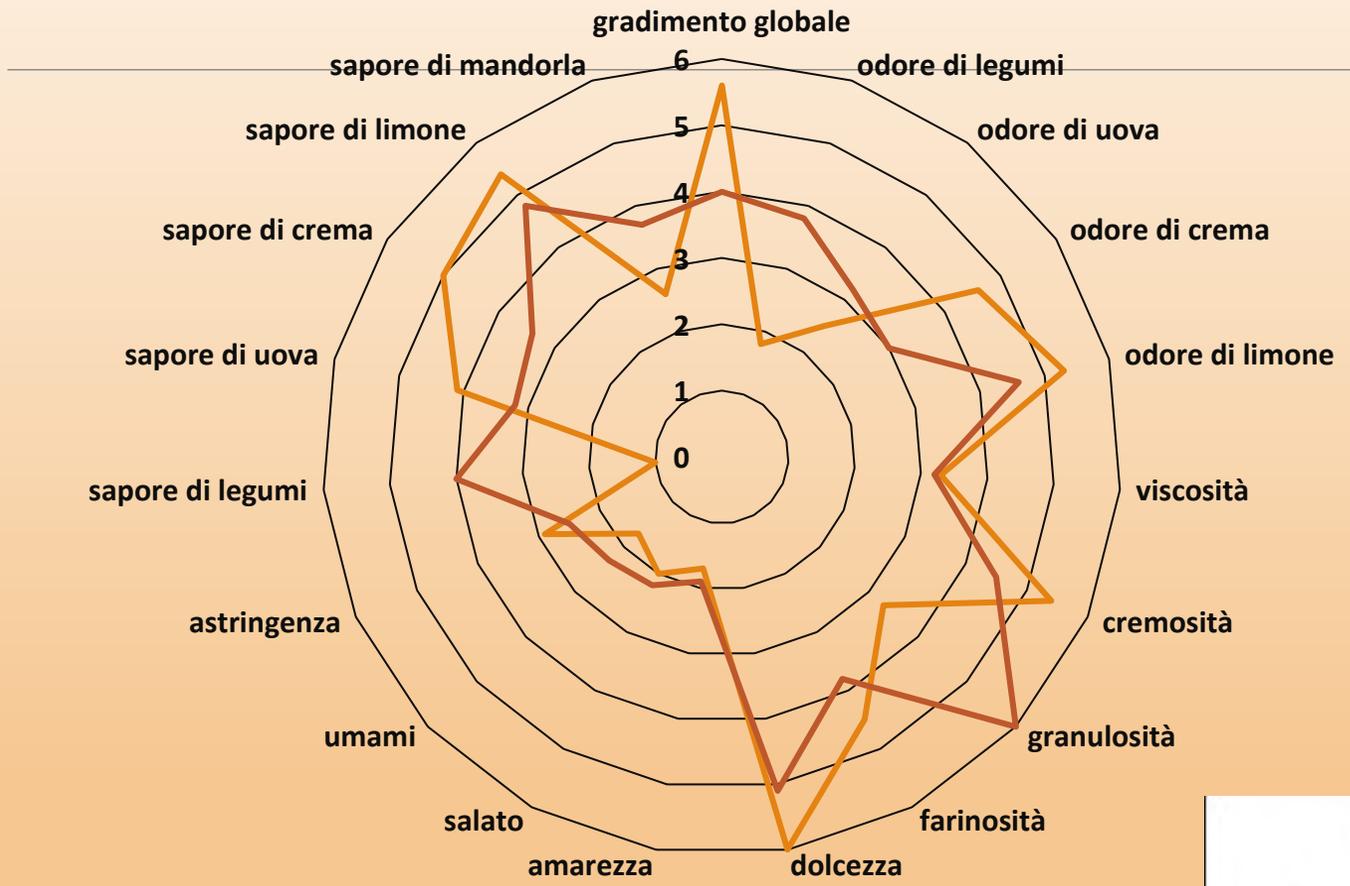
Punteggio di accettabilità: 4,4 – 4,1
 ossia né piace né non mi piace

prodotto	ingredienti	quantità (g)	% totale	% farina di fagiolo	
				farina totale	intero prodotto
cracker 1	farina di frumento di tipo 2*	600	38,10	40	26
	farina di fagiolo	400	25,40		
	acqua	550	34,92		
	lievito	10	0,63		
	sale	15	0,95		
cracker 2	farina di frumento di tipo 2*	400	24,62	60	38
	farina di fagiolo	600	36,92		
	acqua	600	36,92		
	sale	15	0,92		
	lievito	10	0,62		

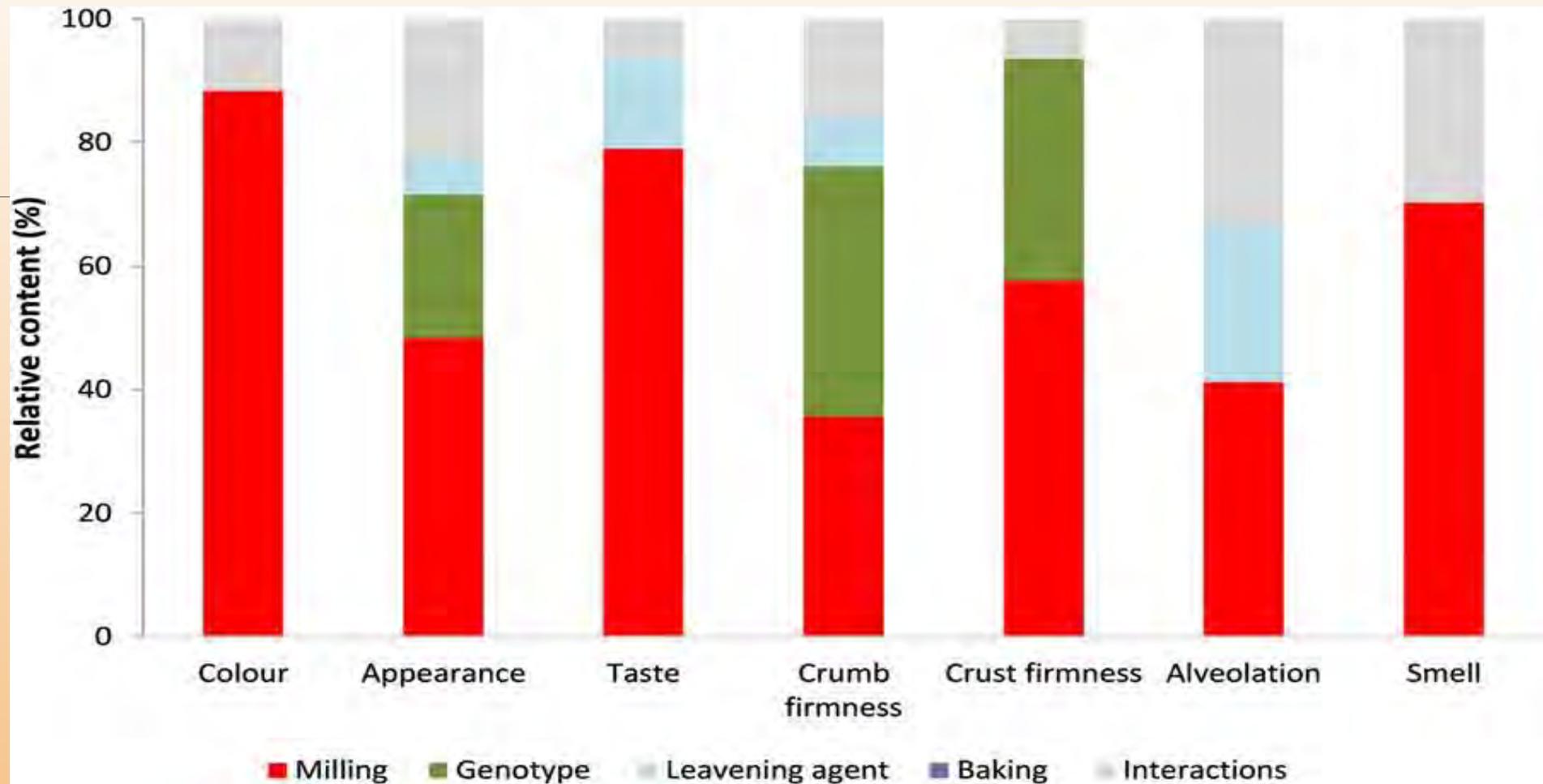


biscotto 1 (pasta frolla)	burro	500	30,30	50	20
	latte	350	21,21		
	farina di frumento di tipo 2*	325	19,70		
	farina di fagiolo	325	19,70		
	zucchero a velo vanigliato	150	9,09		

— testimone — crema



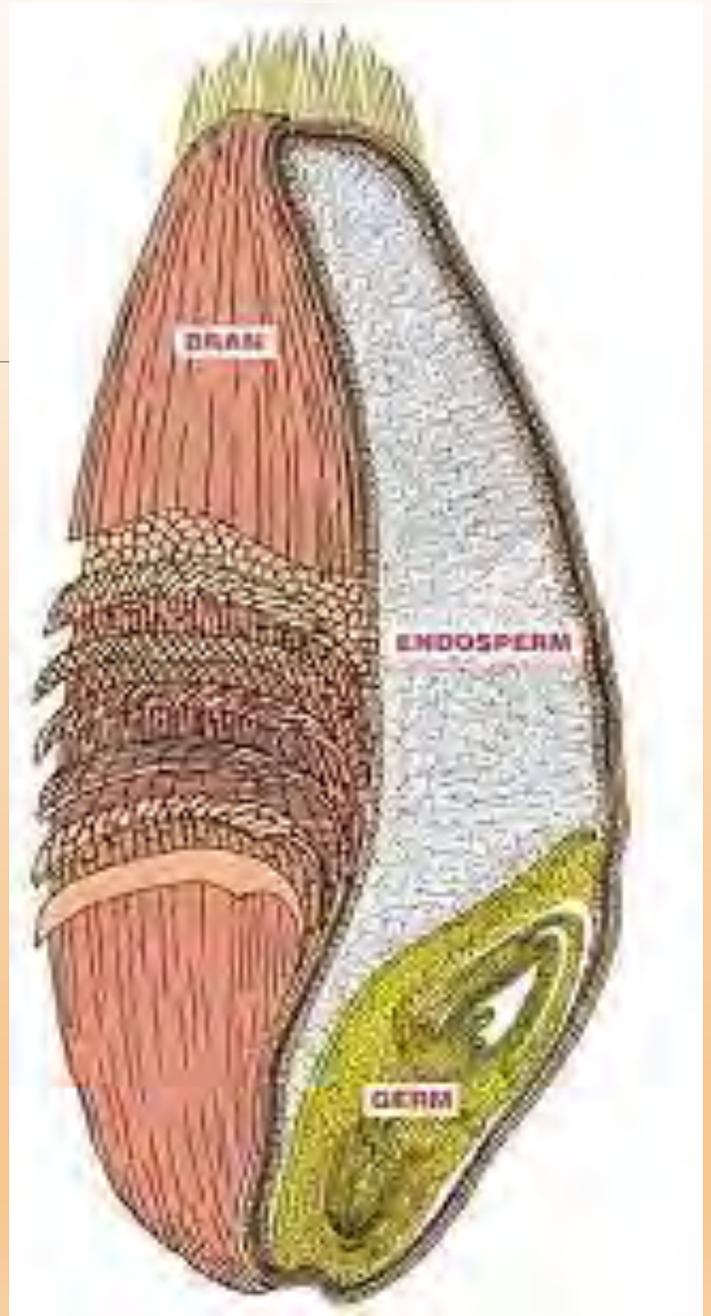
crema	latte di mandorla	1000	28,41	100	9
	zucchero	300	8,52		
	tuorlo d'uovo	300	8,52		
	farina di fagiolo*	150	4,26		
	buccia di limone	10	10		

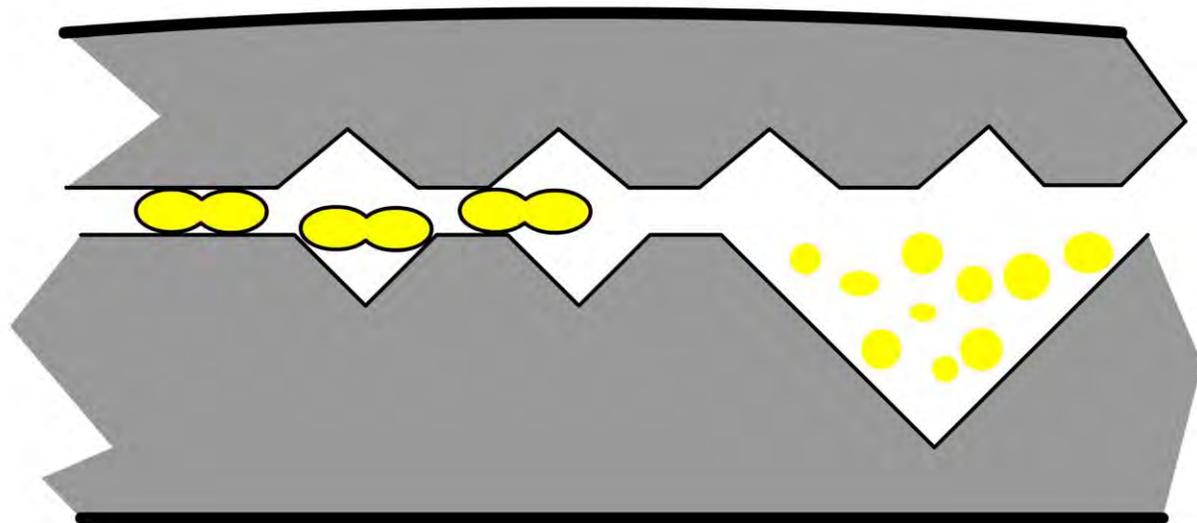
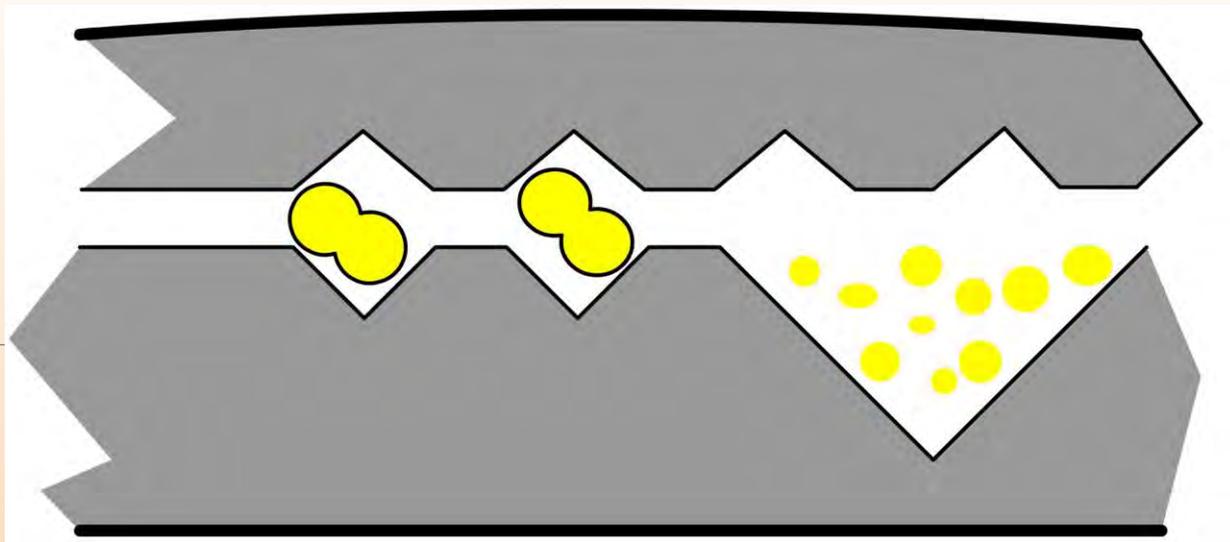


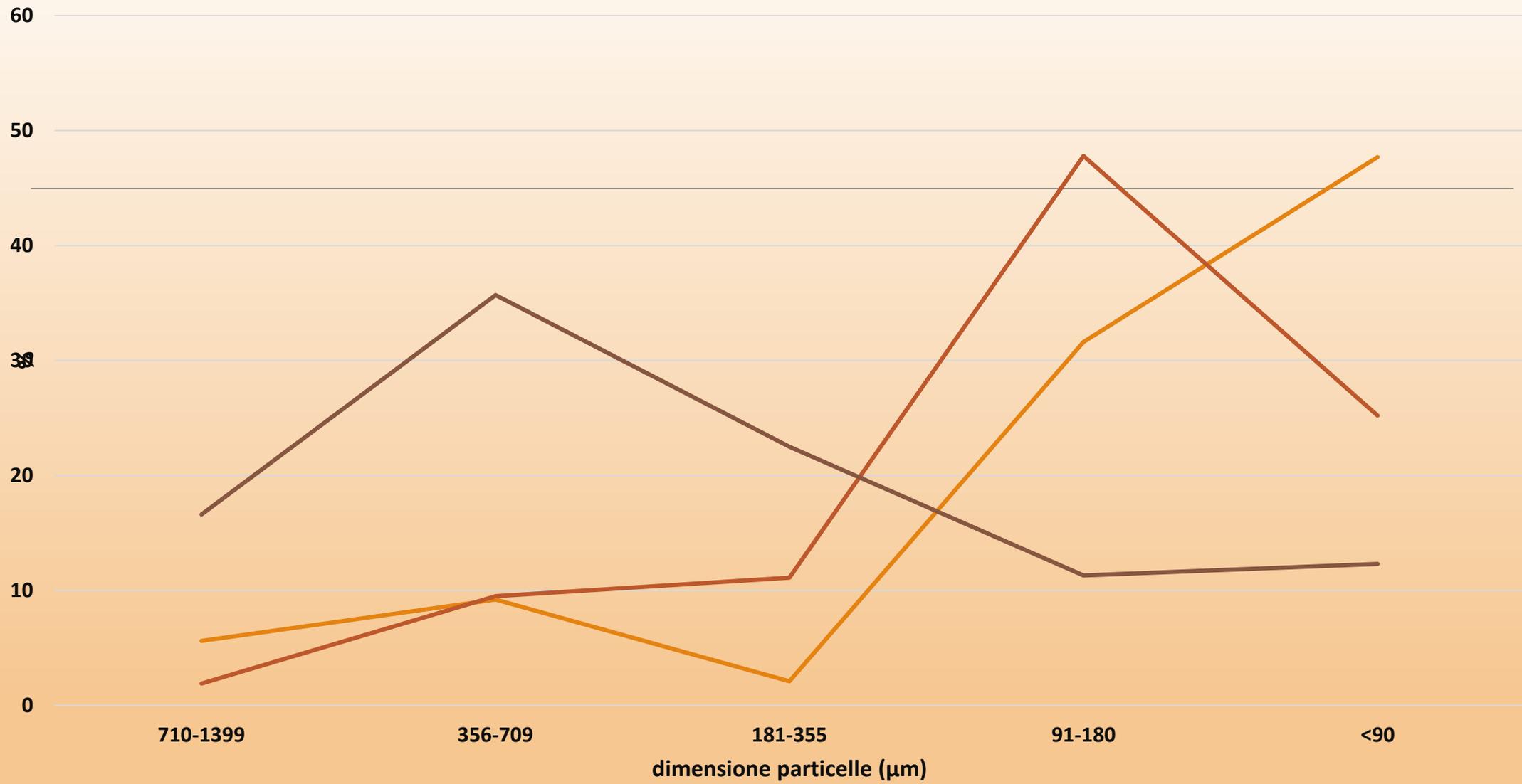
Fonte: Ficco, Saia, Beleggia, Fragasso, Giovanniello, De Vita, Milling overrides cultivar, leavening agent and baking mode on chemical and rheological traits and sensory perception of durum wheat breads in *Scientific Reports* volume 7, Article number: 13632 (2017)



rabbigliatura







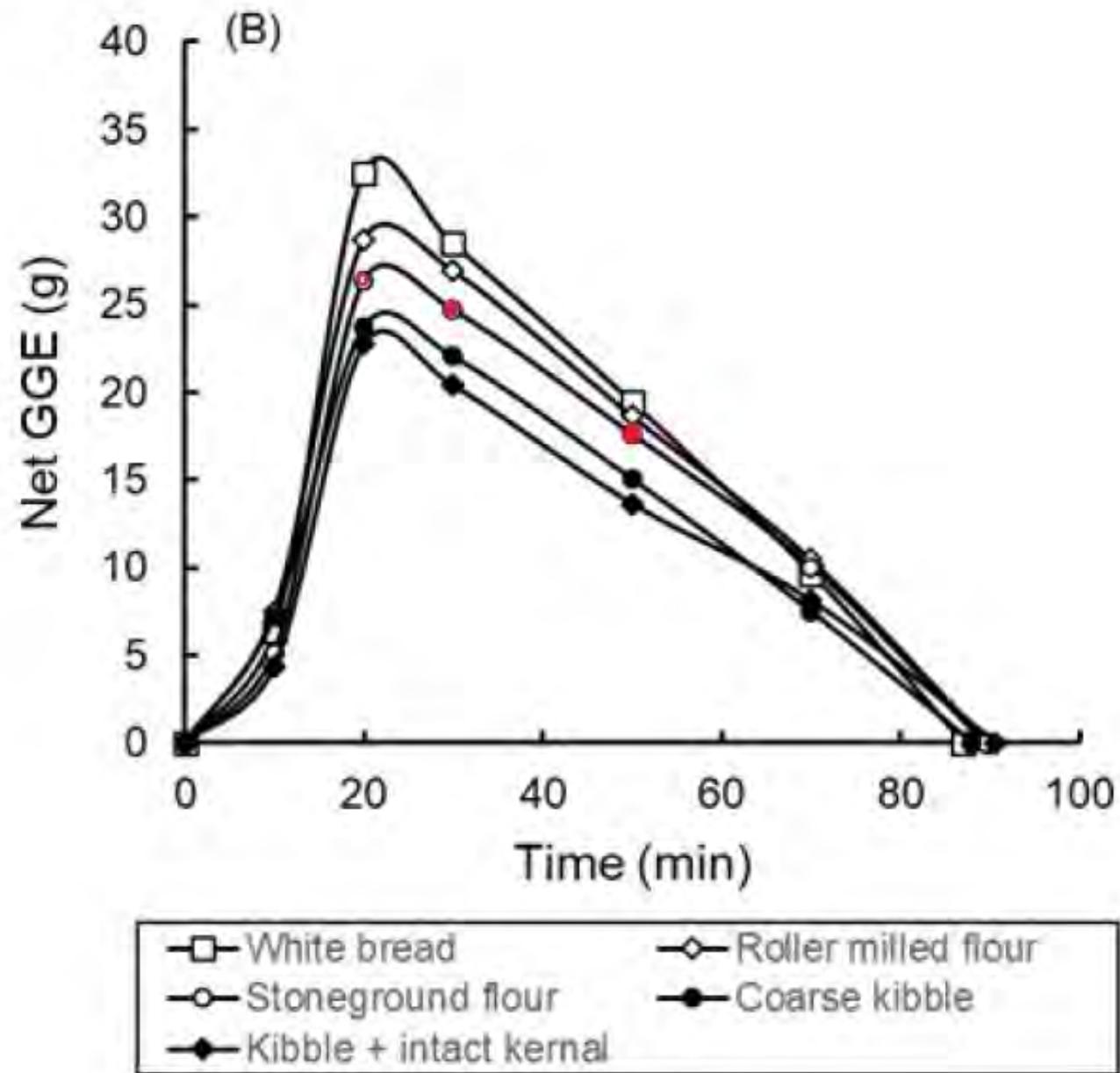
— mulino — pietra fine — pietra grossolana

Nutritional composition of semolina and wholemeal flour sample

Milling technique	Sample	Protein (%)	Ash (%)	Moisture (%)	fibra			carboidrati totali
					IDF (%)	SDF (%)	TDF (%)	ACH (g/100g)
Roller mills	Semolina Anco Marzio	12.47±0.14 ^{d,f}	0.83±0.01 ^g	13.15±0.24 ^{d,c}	2.91±0.04 ^a	2.49±0.03 ⁱ	5.40±0.02 ^a	75.43±0.58 ^{c,d,e}
	Semolina Cappelli	13.02±0.01 ^a	0.91±0.00 ^h	12.02±0.21 ^{a,b}	2.15±0.02 ^b	2.12±0.02 ^g	4.27±0.01 ^b	74.27±0.73 ^{c,d}
	Semolina Claudio	11.67±0.03 ^a	0.63±0.01 ^f	13.36±0.08 ^e	2.38±0.04 ^c	1.03±0.02 ^c	3.41±0.06 ^c	79.67±1.84 ^{f,g}
	Semolina Core	10.62±0.83 ^e	0.70±0.03 ^a	11.82±0.01 ^a	3.32±0.04 ^e	1.80±0.02 ^a	5.12±0.03 ^d	81.37±2.11 ^g
	Semolina Iride	11.45±0.09 ^b	0.75±0.03 ^c	12.74±0.54 ^{c,d}	2.93±0.13 ^a	1.46±0.01 ^f	4.38±0.13 ^e	77.50±0.03 ^{e,f}
	Semolina Saragolla	11.21±0.17 ^{b,c}	0.73±0.02 ^{b,c}	12.40±0.27 ^{b,c}	3.20±0.04 ^d	1.31±0.01 ^d	4.52±0.03 ^f	76.59±0.49 ^{d,c}
Stone mills	Wholemeal Anco marzio	13.71±0.16 ^a	1.43±0.04 ^d	19.12±0.30 ^l	7.46±0.06 ^h	2.76±0.09 ^m	10.22±0.16 ^g	64.30±0.15 ^a
	Wholemeal Cappelli	15.26±0.12 ^g	1.46±0.01 ^{d,e}	14.62±0.09 ^g	6.13±0.01 ^f	2.32±0.01 ^h	8.45±0.02 ^h	69.95±0.60 ^b
	Wholemeal Claudio	13.17±0.04 ^a	1.20±0.04 ⁱ	17.13±0.50 ^h	6.91±0.01 ^g	2.06±0.03 ^b	8.97±0.04 ⁱ	62.33±0.94 ^a
	Wholemeal Core	12.13±0.64 ^{c,d}	1.50±0.03 ^{a,c}	17.70±0.41 ⁱ	9.11±0.03 ^l	2.57±0.01 ^l	11.68±0.02 ^l	72.65±0.41 ^{b,c}
	Wholemeal Iride	12.30±0.10 ^{c,d}	1.54±0.04 ^a	15.70±0.47 ^f	9.42±0.05 ^m	1.80±0.00 ^a	11.22±0.05 ^m	70.00±4.19 ^b
	Wholemeal Saragolla	13.15±0.73 ^a	1.51±0.01 ^a	15.20±0.18 ^f	8.72±0.03 ⁱ	2.06±0.02 ^b	10.78±0.05 ⁿ	64.14±1.42 ^a

Glycemic index of the spaghetti samples.

Milling technique	Sample	Glycemic Index
Roller mills	Semolina Anco Marzio	75±1.00 ^b
	Semolina Cappelli	64±0.10 ^f
	Semolina Claudio	78±0.30 ^g
	Semolina Core	80±0.20 ^h
	Semolina Iride	75±0.30 ^b
	Semolina Saragolla	74±1.00 ^b
Stone mills	Wholemeal Anco Marzio	51±1.00 ^a
	Wholemeal Cappelli	50±1.00 ^a
	Wholemeal Claudio	50±1.00 ^a
	Wholemeal Core	57±1.00 ^d
	Wholemeal Iride	61±1.00 ^e
	Wholemeal Saragolla	55±1.00 ^c



Il germe di grano

Nutriente	Contenuto (g/100 g)	%RDA
Proteine	28	
Lipidi	10	
Saturi	1,72	
Monoinsaturi	1,41	
Polinsaturi	6,2	
Amido	35,3	
Glucidi disponibili	19,7	
Fibra	15,6	
Ferro	10 mg	
Potassio	827 mg	21
Fosforo	1100 mg	157
Zinco	17 mg	154
Tiamina	2,44	203
Riboflavina	0,61	38
Niacina	6,2	34
B6	3,30	211
Acido folico	331 µg	82
Retinolo	240 µg	34
Vitamina E	22	183

Grazie per l'attenzione

