

21 Dicembre 2018

Granoro

## Orecchiette di grano arso, l'antica ricetta pugliese che profuma di pane appena sfornato

Con le "Specialità di Attilio" il Pastificio Granoro recupera un prodotto rustico della tradizione e lo migliora per offrire gusto e qualità anche agli chef più esigenti



Puglia

In passato, nel tavoliere di Puglia, dopo la mietitura del grano, i contadini bruciavano le stoppie e i padroni concedevano loro di raccogliere nei campi bruciati i pochi chicchi neri rimasti sul terreno. Il **grano arso** era il grano dei poveri che, dopo averlo macinato, lo utilizzavano per aumentare la quantità di farina disponibile o come merce di scambio.

Oggi il grano arso è **riproposto dai grandi chef** che hanno voluto recuperare il suo sapore rustico, ed è anche protagonista di prodotti della tradizione pugliese come le orecchiette. A Corato, nella zona di produzione dei **migliori grani duri d'Italia e d'Europa**, il **Pastificio Granoro** [1] ha voluto rendere omaggio alla tradizione con "**Le specialità di Attilio**", una linea di **pasta di qualità trafilata al bronzo** ottenuta dalla miscela di semole di grano duro e farina di grano arso. Prodotti dalla lavorazione lenta e un'essiccazione dolce. Un modo per rafforzare la storia del pastificio, nato nel 1967 da un'idea di **Attilio Mastromauro** che voleva valorizzare al meglio l'eccellenza pugliese. Le figlie **Marina e Daniela** hanno raccolto l'esperienza di Attilio ricercando le **migliori materie prime** e affinando il processo produttivo, tanto che le orecchiette di grano arso sono pesate e **confezionate a mano**, sacchetto per sacchetto a garanzia di qualità.

Oggi al pastificio lavorano oltre cento persone: c'è chi segue la selezione delle farine, chi la produzione della pasta e chi osserva il mercato per riuscire a proporre prodotti capaci di coniugare tradizione e innovazione e questo significa anche ricerca. E così sono nate le **orecchiette di grano arso**, una proposta inconsueta per rendere ancor più originale la classica specialità pugliese.

“Per mettere a punto la ricetta, equilibrata e salutare, - spiega il responsabile Vendite Italia di Granoro **Giorgio Acconciaioco** - è stato necessario un anno e mezzo di ricerche. Prima di tutto si sono selezionate le materie prime, la semola di grano duro tostata e non, e poi si è cercato di miscelarle nel modo migliore per non sbilanciare troppo il sapore rendendolo troppo forte. Prima si è tentato con percentuali più alte di grano tostato, circa il 40-45%, poi si è scesi al 30% perché il grano tostato è comunque meno nutriente a causa del processo di tostatura che porta alla perdita delle proteine. La semola di grano duro non tostata ha invece un valore proteico molto alto, circa il 70% (il 16-17% è glutine)”.

A testare l'evoluzione del prodotto sono stati anche i **cuochi delle scuole alberghiere** pugliesi, una collaborazione importante che ha permesso di arrivare alla produzione di orecchiette di grano arso dal **profumo intenso**, che ricorda quello del pane fatto in casa, e con un colore capace di dare un tocco ancor più rustico alle orecchiette. Una soluzione che è piaciuta anche a tanti chef stellati che hanno deciso di servire le orecchiette al grano arso anche nei loro prestigiosi ristoranti.

Come cucinarle? Acconciaioco suggerisce con il classico pomodoro infornato e cacioricotta o con le cime di rapa e acciughe o con olive dolci fritte aggiungendo anche pane tostato. Piatti semplici, ma di sicuro effetto, da accompagnare con un vino rosso corposo e profumato come il **Primitivo di Manduria**.

---

## Links

[1] <https://www.granoro.it/it/c/31/il-mondo-granoro/32/il-pastificio/18/la-storia-del-pastificio>