

TECNICA MOLITORIA

sili - molini - mangimifici - pastifici

Nuova tecnologia per la massima
valorizzazione della materia prima



CHIRIOTTI EDITORI



Macchine

Linee per COUSCOUS dotate di cottore per il controllo del vapore

Una delle prime attestazioni della presenza del couscous nel panorama storico-alimentare risale al XIII secolo nell'area della Spagna musulmana. Da quel momento in poi la diffusione è altissima, divenendo un prodotto fondamentale per il regime alimentare di buona parte della popolazione del Mediterraneo. Indubbiamente la moderna tecnologia deve fare i conti, più che mai, con questa tradizione fatta di consistenze, profumi, sapori, tempi e modi. Una delle fasi più delicate e determinanti per la buona riuscita del couscous è la cottura: nella produzione domestica dovrebbe passare al vapore ben due/tre volte. Una volta cotto correttamente, allora ne esce un prodotto morbido e leggero, non gommoso e privo di grumi.

Storci cura molto questa fase e il risultato è il cottore che nella Couscouline diviene il punto di forza. Il couscous, una volta giunto nel cuocitore, cade su un tappeto realizzato con un materiale che permette al vapore una migliore cottura del prodotto. Al momento dell'ingresso nel cuocitore, il couscous viene immediatamente livellato in modo tale da creare uno strato

omogeneo in altezza, per garantire una cottura uniforme. Lungo tutta l'estensione della macchina sono presenti dei tubi iniettori che fanno entrare il vapore all'interno della camera e avvolgono completamente il prodotto.

All'uscita della camera di cottura il couscous incontra un sistema rompi-grumi, mentre nella fase successiva cade in un circuito di trasporto in depressione che lo recupera e lo manda verso l'essiccatoio. La parte di prodotto che non si è sgranata nel modo migliore viene ri-selezionata e le particelle troppo grosse verranno poi reinserite nel sistema per essere sminuzzate finché non raggiungono la granulometria desiderata.

Per Storci è fondamentale avere il controllo assoluto del vapore: il cuocitore è alimentato da un gruppo vapore che può essere più o meno complesso. In passato, nelle macchine di vecchia generazione, la quantità del vapore utilizzata per cuocere era calibrata manualmente senza alcuna strumentazione. Stava quindi all'operatore di turno comprenderne le dinamiche in fase di cottura in modo da



Particolare del cottore nella Couscousline e, sullo sfondo, il couscous ottenuto (Storci).



realizzare un couscous ottimo anche per i palati più esigenti. Oggi, al contrario, si dispone di strumentazioni moderne che consentono la contabilizzazione e il controllo del vapore, permettendo di utilizzarlo al meglio in fase di cottura e di ottenere anche un notevole risparmio del vapore stesso.

Un altro elemento chiave individuato da Storci è la fase della pulizia del cuocitore: il sistema di pulizia del cuocitore prevede l'attacco dell'ingresso dell'acqua direttamente alla tubazione della macchina. Il tappeto del cuocitore può essere pulito in itinere tramite una spazzola rotante che stacca eventuali granelli attaccati. È inoltre in fase di studio un sistema che permetta di sollevare completamente il coperchio del cottore per dare all'operatore più possibilità di movimento. Le

acque utilizzate per la pulizia vengono convogliate in una vaschetta posta sotto la macchina, per poi essere indirizzate ad uno scarico collegato direttamente alla rete fognaria, completando quindi il flusso della pulizia facile e completa.

Sicuramente la produzione industriale ha eliminato quella componente rituale tipica della preparazione che vedeva tempi estremamente dilatati, a beneficio anche del prodotto stesso. Storci ha voluto mettere a punto una tecnologia in grado di ridurre i tempi mirando nel contempo a tutelare le caratteristiche e mantenere intatto il sapore senza asservirlo alle "ragioni del mercato". Ne è prova il grande successo che le Couscousline vantano nelle zone doc del couscous: ancora oggi le linee Storci e il cottore sono le più vendute nell'area del Maghreb.

