

Cresce la pasta 100% italiana ma grano ancora sottopagato

E' corsa alla pasta Made in Italy che utilizza solo grano nazionale con gli acquisti che sono cresciuti in valore del 13% nel primo semestre del 2023 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, trainata dalla tendenza dei consumatori a cercare prodotti di origine nazionale per sostenere l'economia ed il lavoro sul territorio nazionale, in un momento di difficoltà. E' quanto emerge da un'analisi Coldiretti su dati Ismea diffusa per il World Pasta Day (Giornata Mondiale della Pasta) che si celebra 25 ottobre in tutto il mondo.

Gli acquisti di pasta con 100% grano italiano sono cresciuti in modo vorticoso ed il risultato è che oggi 4 pacchi di pasta su 10 (40%) venduti in Italia utilizzano esclusivamente grano duro coltivato sul territorio nazionale. Un record storico a distanza di poco più di 10 anni dell'arrivo sugli scaffali della prima pasta tutta italiana, per valorizzare il territorio, il grano e il lavoro degli italiani, realizzata per iniziativa di Coldiretti, Legacoop Agroalimentare e Coop Italia che, accolta inizialmente con diffidenza dagli operatori, ha poi cambiato per sempre il mercato del prodotto-simbolo della cucina nazionale.

Una vera e propria svolta patriottica favorita dall'obbligo dell'etichettatura di origine del grano impiegato fortemente voluta dalla Coldiretti che ha spinto tutte le principali industrie agroalimentari a promuovere delle linee produttive con l'utilizzo di cereale interamente prodotto sul territorio nazionale, anche se molto resta da fare. Nei primi sette mesi del 2023 sono aumentate del 530% le importazioni di grano dal Canada dove viene utilizzato glifosato in preraccolta con modalità vietate in Italia, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat.

La ricerca del Made in Italy ha condotto anche alla riscoperta di grani antichi, riportando nel piatto il Senatore Cappelli, la Timilia, il Saragolla e altre varietà che hanno fatto la storia del Paese a tavola. Per acquistare la vera pasta Made in Italy 100% basta scegliere le confezioni che riportano le indicazioni "Paese di coltivazione del grano: Italia" e "Paese di molitura: Italia".

A frenare la crescita della coltivazione in Italia sono i bassi compensi riconosciuti agli agricoltori che sono scesi del 25% in meno rispetto allo scorso anno su un valore di appena 35 centesimi al chilo in netta controtendenza rispetto all'aumento dei prezzi di vendita della pasta in crescita al dettaglio del 13 % nei primi nove mesi del 2023.

In pericolo c'è il futuro di circa duecentomila aziende agricole impegnate a coltivare il grano in Italia che è prima in Europa e seconda nel mondo nella produzione di grano duro destinato alla pasta con una stima di una produzione attorno ai 3,8 miliardi di chili su 1,3 milioni di ettari che rischiano di essere abbandonati con effetti economici, ambientali e sociali.

"Occorre ridurre la dipendenza dall'estero e lavorare da subito nell'ambito del Pnrr per accordi di filiera tra imprese agricole ed industriali con precisi obiettivi qualitativi e quantitativi e prezzi equi che non scendano mai sotto i costi di produzione come prevede la nuova legge di contrasto alle

