

Il World Pasta Day festeggia l'etichetta Made in Italy

Quest'anno si festeggia l'arrivo dell'etichetta Made in Italy che obbliga ad indicare la provenienza del grano utilizzato come chiede l'81% dei consumatori secondo la consultazione pubblica on line sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari condotta dal Ministero delle Politiche Agricole.

E' quanto afferma la Coldiretti, in occasione del World Pasta day che si festeggia in tutto il mondo il 25 ottobre, nel sottolineare gli effetti della pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Decreto dei Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda per l'introduzione in Italia dell'obbligo di indicazione della materia prima per la pasta che scatterà a partire dal febbraio 2018.

Si tratta di un provvedimento fortemente sostenuto dalla Coldiretti per garantire maggiore trasparenza negli acquisti ai consumatori e fermare le speculazioni che hanno provocato il crollo dei prezzi del grano italiano al di sotto dei costi di produzione che ha causato la drastica riduzione delle semine.

Una risposta anche alle domande dei cittadini come dimostra il prepotente ritorno dei grani nazionali antichi come il Senatore Cappelli e la decisa svolta nazionalista della pasta con la nascita e la rapida proliferazione di marchi e linee che garantiscono l'origine italiana al 100% del grano impiegato, da Ghigi a Valle del grano, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a Felicetti fino a "Voiello", che fa capo al Gruppo Barilla senza dimenticare alcune linee della grande distribuzione.

Una scelta anche a tutela della salute perché in Italia è vietato l'utilizzo del glifosato sul grano in preraccolta a differenza di quanto avviene per quello straniero proveniente da Usa e Canada dove ne viene fatto un uso intensivo nella fase di pre-raccolta per seccare e garantire artificialmente un livello proteico elevato.

Con l'etichetta arriva un giusto riconoscimento del lavoro di oltre trecentomila aziende agricole italiane che lo coltivano, ma anche la valorizzazione un territorio di 2 milioni di ettari coltivati. L'Italia è il principale produttore europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con 4,3 milioni di tonnellate su una superficie coltivata pari a circa 1,3 milioni di ettari che si concentra nell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia e Sicilia che da sole rappresentano circa il 40% della produzione nazionale.

Gli italiani sono i maggiori consumatori mondiali di pasta con una media di 23,5 chili all'anno pro-capite ma l'Italia si conferma leader anche nella produzione industriale con 3,2 milioni di tonnellate, davanti a Usa, Turchia e Brasile.