

Accordo Coldiretti-Coop, arriva la pasta italiana dal campo allo scaffale

Con la crisi arriva la prima pasta tutta italiana dal campo allo scaffale, che valorizza esclusivamente il territorio, il grano e il lavoro degli italiani, ma è soprattutto il frutto della prima esperienza innovativa di co-imprenditorialità che taglia la filiera e garantisce una più equa ripartizione del valore aggiunto generato da un prodotto di una superiore bontà, qualità e sicurezza.

L'iniziativa è di Coldiretti, Coop e Legacoop Agroalimentare che hanno scelto il prodotto-simbolo della cucina nazionale per avviare una collaborazione senza precedenti, con l'obiettivo di dimostrare come mettendo a sistema gli elementi distintivi del Paese si possano trovare occasioni di crescita trasformando dichiarati punti di debolezza in altrettanti punti di forza.

Una sorta di "compromesso storico" della tavola tra soggetti a volte antagonisti lungo la filiera che nell'interesse generale hanno deciso però di mettere insieme le risorse migliori dell'Italia e degli italiani: 100 per 100 italiano è il grano, 100 per 100 italiani sono i luoghi di produzione e vendita, 100 per 100 italiani sono gli imprenditori, le più grandi organizzazioni dei produttori agricoli e della distribuzione italiana. La nuova pasta ha un enorme impatto ambientale, economico e nutrizionale.

La produzione nazionale della materia prima e la sua lavorazione esclusivamente in Italia consente di salvare dall'abbandono interi territori situati in aree difficili nel sud del Paese, ma anche di garantire occupazione e reddito ad agricoltori e lavoratori in un momento di crisi. Tra gli importanti attori del progetto c'è infatti il pastificio Cerere del Consorzio Agrario Lombardo Veneto situato in provincia di Enna nel cuore della Sicilia da dove viene il grano che sarà pagato agli agricoltori ad un prezzo premiante per il produttore sulla base dell'accordo di co-imprenditorialità.

"In un momento in cui il Paese sta cercando nuove strade per tornare a crescere noi offriamo una esperienza concreta nell'agroalimentare, leva competitiva che mette a sistema le straordinarie capacità imprenditoriali e le potenzialità dei nostri territori, a cominciare da quelle inesprese del mezzogiorno" afferma il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che "l'Italia costruirà il proprio futuro tornando a fare l'Italia, ovvero valorizzando al meglio quello che ha già di unico e di esclusivo, a cominciare dal cibo".

L'origine del grano è un vantaggio anche per i consumatori per la maggiore qualità complessiva e il minore contenuto di aflatossine, classificate potenzialmente cancerogene, che aumentano con i lunghi trasporti nel grano importato e la conservazione in ambienti umidi, come ha confermato il nutrizionista Giorgio Calabrese.

La pasta di altissima qualità della filiera agricola italiana nasce dal grano coltivato nei campi degli agricoltori della Coldiretti e arriva negli scaffali degli oltre 1400 punti vendita di Coop con il

lenta, qualità ottima, no ogm. Il primo di una linea che a regime includerà altri prodotti eccellenti della tradizione gastronomica italiana. Non è un caso che a cucinare per la prima volta la pasta sia stato scelto uno chef italianissimo, un maestro della cucina di casa nostra come Massimo Bottura. E a sancire l'inizio di una collaborazione che vede come co-protagonisti le più importanti organizzazioni dei produttori e dei consumatori italiani la presenza del Ministro delle Politiche Agricole Mario Catania.

Tra gli altri co-protagonisti il CSQA, l'ente di certificazione indipendente che ha il compito di tracciare l'intera filiera e che ha guidato i tre protagonisti del progetto nel percorso di coinvolgimento che ha permesso di giungere alla definizione concordata del prezzo minimo equo da pagare agli agricoltori. Ovvero un prezzo adeguato sia per gli investimenti effettuati sia per la remunerazione del lavoro e dei mezzi di produzione.

Per gestire nel tempo il progetto inoltre è attivato un Comitato di Gestione della Filiera in Coimprenditorialità a cui spetta anche la decisione sul reinvestimento degli utili al singolo agricoltore che il prezzo del grano coprirà in ogni caso i costi di produzione e al consumatore di acquistare la migliore qualità al giusto prezzo.