

Caldo, brucia il 10% del raccolto di grano in Ue

La siccità ed il caldo hanno "bruciato" la produzione di grano in Europa del 10% rispetto allo scorso anno per effetto soprattutto del calo dei raccolti in Nord Europa, in Germania e Francia. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che le stime sono ridotte ad appena 127,7 milioni di tonnellate per il grano tenero destinato a pane e biscotti nell'Unione Europea secondo Strategie Grains mentre per il grano duro destinato alla pasta il calo è contenuto al 4% con un quantitativo di 9,2 milioni di tonnellate a livello europeo. La produzione di grano tenero della Francia stimata pari a 35,1 milioni di tonnellate, il 4% in meno rispetto allo scorso anno, mentre in Germania, che è il secondo produttore di grano dopo la Francia, la produzione di grano si è ridotta del 20% su valori per la prima volta insufficienti addirittura per coprire i fabbisogni interni ma una forte contrazione dei raccolti si registra anche in Scandinavia. Anche in Italia produzione in calo ma qualità salva grazie a un buon contenuto proteico secondo una stima di Coldiretti e Consorzi Agrari d'Italia dalla quale si evidenzia una diminuzione generale di circa il 10% rispetto allo scorso anno, con punte del 20% al Sud. Un calo addebitabile soprattutto al maltempo, con piogge insistenti nelle fasi di preraccolta (ma anche durante la trebbiatura stessa) e vere e proprie bombe d'acqua che hanno causato problemi soprattutto per il grano duro, anche se il contenuto proteico è stato di buon livello. Meno marcate le ripercussioni sul grano tenero che si è difeso meglio. Alle problematiche causate dal meteo si aggiunge il rischio concreto che si creino dinamiche di mercato speculative per ridurre in maniera ingiustificata il prezzo pagato agli agricoltori. Una situazione che conferma l'importanza del lavoro che in questi anni Coldiretti e Consorzi Agrari d'Italia hanno portato avanti con lo strumento dei contratti di filiera che permettono di difendere i produttori dalle dinamiche negative del mercato, assicurando un compenso minimo che tiene conto dei costi di produzione e fissa una serie di premialità per valorizzare al meglio il grano Made in Italy. In tale direzione va anche l'accordo siglato da Coldiretti, Fdai e Consorzi Agrari che con il Gruppo Casillo che prevede la fornitura di 300 milioni di chili di grano duro biologico destinato alla pasta e 300 milioni di chili di grano tenero all'anno per la panificazione.