

L'etichetta d'origine della pasta fa salire del 20% il valore del grano

A poco più di un anno dall'etichettatura d'origine per il grano della pasta cresce del 20% il valore del frumento duro in Italia. E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti in relazione all'accordo siglato da Filiera Agricola Italiana e il pastificio Casa Milo di Bitonto per la fornitura già da quest'anno di grano 100% pugliese, che permetterà di produrre pasta secca e fresca certificata da FdAI (Firmato dagli Agricoltori Italiani). A sostenere le quotazioni è il boom delle paste 100% di grano italiano ma anche il crollo delle importazioni dal Canada per le preoccupazioni relative all'uso del glifosato in preraccolta secondo modalità vietate in Italia. Una tendenza che ha provocato il crollo delle semine di grano duro in Canada dove gli agricoltori hanno deciso di coltivare il 18,8% in meno di terreno a grano duro rispetto allo scorso anno, secondo l'Istituto di Statistica canadese che certifica comunque il primato produttivo planetario del Paese. Il risultato è quest'anno mancheranno all'appello oltre un milione di tonnellate di frumento duro nel bilancio produttivo mondiale secondo le previsioni del ministero dell'Agricoltura canadese che si attende, per la campagna 2019/2020 un raccolto mondiale di 36,7 milioni di tonnellate, il 3,5% in meno rispetto al dato di produzione dell'ultima annata (38 milioni). L'Italia è il principale produttore europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con un raccolto previsto di 4 milioni di tonnellate nel 2019 in calo rispetto all'anno scorso su una superficie coltivata scesa a 1,2 milioni di ettari concentrati nell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia e Sicilia che da sole rappresentano circa il 40% della produzione nazionale. Intanto crescono del 5% la superfici a grano bio. L'accordo triennale tra Fai e pastificio Casa Milo prevede per il grano duro un prezzo minimo garantito che tiene conto dei costi di produzione e un premio qualità per i coltivatori per arrivare a coprire un fabbisogno di oltre 7 milioni di chili. Le migliori varietà di grano duro selezionate dalla Società Italiana Sementi (SIS) dei Consorzi Agrari d'Italia, da Emilio Lepido a Furio Camillo, da Marco Aurelio a Massimo Meridio fino al Panoramix, verranno coltivate dagli agricoltori sul territorio pugliese che produce più di 1/4 di tutto il frumento duro italiano. Il progetto nasce sotto la spinta del crescente interesse per la pasta 100% di grano italiano grazie all'entrata in vigore dell'obbligo di indicare l'origine in etichetta. Un elemento di trasparenza che ha portato – sottolinea la Coldiretti – ad un profondo cambiamento sullo scaffale dei supermercati dove si è assistito alla rapida proliferazione di marchi e linee che garantiscono l'origine italiana al 100% del grano impiegato. Da La Molisana ad Agnesi, da Ghigi a De Sortis, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a Felicetti, da Alce Nero a Rummo, dai prodotti certificati FdAI – Firmato dagli agricoltori italiani fino al gruppo Barilla con il marchio "Voiello" e la linea Integrale 100% italiano, sono sempre più numerosi i brand che garantiscono l'origine nazionale del grano. Gli italiani sono i maggiori consumatori mondiali di pasta con una media di 23 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.