

Basta bugie dagli industriali, la qualità del grano non è in discussione

La qualità del grano italiano non può essere certo messa in discussione ed è confermata dalla nascita e dalla rapida proliferazione di marchi che garantiscono l'origine nazionale del grano impiegato al 100%, da Ghigi a Valle del grano, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a "Voiello", che fa capo al Gruppo Barilla, che ora vende solo pasta fatta da grano italiano al 100% di varietà "aureo" senza dimenticare alcune linee della grande distribuzione come Coop e Iper.

E' quanto afferma la Coldiretti nel replicare alle strumentali bugie dell'Aidepi che continua in una campagna diffamatoria che rischia di danneggiare anche i propri associati e favorisce le speculazioni che stanno distruggendo l'agricoltura italiana con prezzi dimezzati per il grano nazionale.

A decidere la qualità della pasta e del pane possono essere solo i consumatori e se Aidepi è così convinta del fatto che il grano italiano non è buono sostenga con la Coldiretti l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza del grano impiegato in pasta e pane: saranno i consumatori – conclude la Coldiretti - a decidere se comprare pane e pasta con grano siciliano, pugliese, lucano e di alte regioni o se preferire quello che viene dal Canada o dall'Ucraina che ha più che triplicato le proprie esportazioni in Italia.