

Pane, serve più trasparenza sull'origine del grano

“C'è sicuramente un margine da recuperare per garantire un giusto compenso agli agricoltori, senza pesare sui cittadini che sono costretti a ridurre gli acquisti, ed evitare la scomparsa delle coltivazioni di grano Made in Italy. Soprattutto con la diffusione del pane confezionato servono interventi per garantire una maggiore trasparenza di filiera a partire dall'obbligo di indicare in etichetta l'origine del grano impiegato ed evitare che venga spacciato come italiano quello importato da Turchia, Kazakistan o altri Paesi”. Lo ha detto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo in occasione dell'iniziativa promossa ad Expo, dove è stata allestita la più ampia rassegna delle specialità tradizionali delle diverse regioni, dal Pane di Cerchiara della Calabria al pane di Lariano del Lazio fino al Miccone della Lombardia.

Il prezzo del pane è fortemente variabile lungo lo stivale con valori che raddoppiano tra Napoli, dove costa 1,90 euro al chilo, e Bologna dove si spende 3,98 euro al chilo, mostrando una incredibile variabilità tra le diverse città con valori che variano tra i 3,57 euro al chilo a Milano, 2,67 a Torino, 2,72 euro al chilo a Palermo, 2,50 a Roma e 2,81 a Bari. La differenza delle quotazioni è una evidente dimostrazione che l'andamento del prezzo del pane dipende solo marginalmente dal costo del grano che è fissato a livello internazionale al Chicago Board of Trade e non mostra quindi differenze tra le diverse città. Peraltro negli anni della crisi è crollato del 27 per cento il prezzo del grano riconosciuto agli agricoltori, ma quello del pane ha continuato ad aumentare con un incremento del 6 per cento dal 2007.

Oggi un chilo di grano tenero è venduto a circa 21 centesimi mentre un chilo di pane è acquistato dai cittadini a valori variabili attorno ai 2,75 euro al chilo, con un rincaro di tredici volte, tenuto conto che per fare un chilo di pane occorre circa un chilo di grano, dal quale si ottengono 800 grammi di farina da impastare con l'acqua per ottenere un chilo di prodotto finito. E intanto le importazioni di grano tenero sono aumentate del 17 per cento nel 2014 rispetto all'anno precedente ed oggi coprono più della metà del fabbisogno italiano.

Con il consumo di pane crollato ai minimi storici sono inoltre a rischio le centinaia di specialità tradizionali che con forme, colori e sapori diversi hanno segnato per secoli la storia, la cultura e la tradizione dei territori lungo tutta la penisola. Gli italiani ne mangiano oggi circa 90 grammi, pari a meno di due fettine di pane al giorno (o due rosette piccole) a persona. Nel 1861, anno dell'Unità d'Italia, se ne consumavano ben 1,1 chili a persona al giorno. Da allora si è verificato un profondo cambiamento degli equilibri nutrizionali della dieta con un progressivo contenimento dei consumi di pane che nei tempi recenti sono scesi – sottolinea la Coldiretti - nel 1980 intorno agli 230 grammi a testa al giorno, nel 1990 a 197 grammi, nel 2000 a 180 grammi, nel 2010 a 120 grammi e nel 2012 a 106 grammi per arrivare a meno di 100 grammi già nel 2013.

Numeri ben differenti da quelli dei Paesi che guidano la top ten mondiale dei consumi di pane, che vede al primo posto la Turchia, con 105 chili di pane pro capite consumato, il triplo degli italiani, seguita dal Cile, con 96 chili a testa. Al terzo posto gli argentini (76 chili pro capite annui),

chili) che precedono ungheresi e olandesi, appaiati a quota 60 chili. Chiudono la classifica i tedeschi, con 55 chili di pane pro capite.

A fronte del crollo dei consumi, la buona notizia è che tra le novità più richieste del mercato c'è l'acquisto del pane realizzato con varietà di grano locali spesso di varietà salvate dall'estinzione direttamente dai produttori agricoli e venduto nelle aziende o nei mercati di Campagna Amica. Una scelta che consente di conciliare qualità, fragranza ed impegno per lo sviluppo locale resa possibile dalla legge di orientamento.