

Grano duro: bene la qualità, male i prezzi

Nonostante un'annata difficile da punto di vista climatico, il grano duro prodotto nel nostro Paese nella campagna 2008/2009 è risultato di buona qualità, con areali dove sono stati perfino riscontrati indici qualitativi superiori alla media.

Questo il dato più importante emerso nel corso di una giornata di studio e dibattito svoltasi presso l'Istituto della Cerealicoltura (CRA-QCE). L'inizio della nuova campagna agraria è per gli enti di ricerca l'occasione per fare il punto sui rilevamenti effettuati durante la raccolta del grano duro e di diffondere i dati su qualità, rese delle produzioni cerealicole ed eventuali malattie delle piante.

Il nostro frumento duro è unico al mondo per l'insieme delle sue caratteristiche qualitative, ma soprattutto per il glutine e il tenore di giallo, che conferiscono alla nostra pasta quelle specificità, come " la tenuta al dente", rendendola famosa a livello internazionale. Eppure è un prodotto che ultimamente subisce attacchi ingiustificati dal mercato, dove a tutt'oggi viene premiata la dubbia qualità e salubrità del prodotto estero.

Analizzando le diverse aree italiane, è stato osservato come nella campagna 2008/2009 l'andamento produttivo sia stato influenzato dagli eventi atmosferici che non hanno premiato a pieno gli sforzi delle aziende agricole impegnate a conferire un prodotto con standard qualitativi elevati.

Le piogge autunnali che hanno ritardato le semine e gli eventi calamitosi verificatisi durante la primavera inoltrata nelle zone particolarmente vocate, come la Sicilia, hanno limitato le rese e influito sui valori proteici. Nelle aree del Sud non è stata riscontrata la presenza di micotossine, il che dimostra ancora una volta come le zone meridionali siano tradizionalmente più adatte alla coltivazione del grano duro.

La perdita quest'anno di circa 400.000 ettari di grano duro è però un chiaro campanello di allarme per il settore. L'eccessiva volatilità dei prezzi, il costo troppo alto dei mezzi tecnici, la mancata contrattazione del prodotto hanno determinato una contrazione delle superfici e quindi delle produzioni di frumento duro.

I centri di stoccaggio differenziato hanno dimostrato di avere un ruolo strategico nel mondo cerealicolo. Le strutture, dislocate in molti areali, coprono quasi per intero il territorio nazionale e hanno permesso di valutare in tempi rapidi le principali caratteristiche della granella grazie alle iniziative progettuali predisposti da molti Enti regionali, Cooperative e Consorzi agrari.

Nel settore, il grano duro biologico occupa un posto di notevole importanza. Durante le prove sperimentali è stato riscontrato che il prodotto bio, a differenza di quello convenzionale, subisce meno gli attacchi delle malattie fungine che hanno gravi conseguenze per la salute umana e animale. Tra i fattori che rendono resistente il grano duro biologico, l'adozione di buone pratiche agronomiche dettate dai disciplinari delle coltivazioni, come la rotazione colturale che diminuisce il ricorso eccessivo all'impiego di fitofarmaci di sintesi.

La costante richiesta dei prodotti biologici da parte del consumatore, la tutela della biodiversità, la sicurezza alimentare sono elementi che concorrono a trasferire alle aziende agricole delle linee guida di alto contenuto tecnico. L'espansione dell'agricoltura biologica potrebbe quindi rappresentare un'opportunità di remunerazione più adeguata per il settore cerealicolo.

Il mondo della ricerca, sempre all'avanguardia nello studio delle migliori produzioni, contribuisce in modo determinante nella conoscenza dei metodi produttivi con standard di qualità sempre più elevati. Il mondo agricolo fa tesoro dei risultati ottenuti perché è consapevole che ottenere una produzione migliore significa essere competitivi nel mercato globale.

La ricerca, le migliori varietà, gli alti indici di qualità, la maggiore resa, l'elevato tenore proteico sono elementi essenziali per ottenere un grano duro di qualità. Il mondo produttivo ha sempre fatto la sua parte e non si è mai sottratto alle nuove sfide, come dimostra anche il progetto per una filiera agricola tutta italiana lanciato da Coldireti.

Adesso il mondo industriale deve decidere se scegliere un prodotto italiano qualitativamente sano e tracciato oppure produrre pane e pasta con grano importato di dubbia provenienza e di scarsissimo valore qualitativo.