

Grano, produzione nazionale in calo del 10% ma qualità salva

Produzione in calo ma qualità salva grazie a un buon contenuto proteico. E' la prima fotografia della trebbiatura 2018 con le operazioni di raccolta del grano che vanno ormai verso la conclusione su tutto il territorio nazionale. Secondo una stima di Coldiretti e Consorzi Agrari d'Italia si registra 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. Se nel Meridione il maltempo ha fatto sentire maggiormente i propri effetti, al Nord la situazione sembra migliore dal punto di vista quantitativo, anche se il raccolto sarà comunque inferiore alle attese. 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 Agrarie 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. Ma a tutelare i produttori concorre anche il lavoro di screening varietale fatto dalla Sis la Società italiana sementi che ha orientato in tale senso i propri investimenti, consapevole del fatto che solo un forte impegno nella ricerca, nella sperimentazione e nel conseguente trasferimento delle innovazioni al mondo agricolo può apportare benefici e sicurezza all'intera filiera. Il tutto sostenuto dal profondo cambiamento a livello culturale che la battaglia del grano portata avanti da Coldiretti ha prodotto all'interno della filiera e nelle abitudini di consumo, sfatando il mito che non si potesse fare la pasta con il grano italiano. Lo dimostra il rapido proliferare di esperienze che vantano l'utilizzo del 100% di frumento duro tricolore create da "big" del settore, da Barilla a Di Vella, da Zara a Garofalo, con l'arrivo sugli scaffali di linee come Ghigi, De Sortis, Jolly Sgambaro, Granoro, Armando, Felicetti, Alce Nero, Rummo, FdAI – Firmato dagli agricoltori italiani fino a Voiello che fa capo al citato Gruppo Barilla.