

Grano, scattata la trebbiatura ma produzione in calo

Al via la trebbiatura del grano in Italia con cali della produzione fino al 20% in Puglia, la principale regione produttrice a livello nazionale. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti in riferimento all'inizio della raccolta del frumento su quasi 1,8 milioni di ettari da sud a nord della Penisola. A colpire i campi pronti alla raccolta sono stati in particolare i cambiamenti climatici che hanno provocato prima uno slittamento delle semine a gennaio a causa delle piogge che hanno inzuppato i terreni rendendo impossibile il lavoro e poi la siccità che sta incidendo sulla quantità che scenderà sotto 6,7 miliardi di chili registrati invece lo scorso anno. La regione con la maggiore produzione di grano in Italia è la Puglia con oltre 360mila ettari seguita dalla Sicilia con 260mila ettari, mentre nel resto della penisola le coltivazioni sono concentrate in Emilia Romagna con 203mila ettari, in Basilicata con 122mila ettari, nelle Marche con 113mila ettari, in Toscana con 83mila ettari e in Lombardia e Piemonte con 67mila ettari ciascuno. Intanto le stime di rese in calo per la nuova campagna stanno facendo impennare le quotazioni del grano duro che a Foggia registrano un +42% rispetto allo stesso periodo del 2019 con i valori più alti degli ultimi cinque anni spinti anche dalla crescente richiesta di prodotti 100% Made in Italy da parte dei consumatori. Infatti secondo l'indagine Coldiretti/Ixè l'82% degli italiani con l'emergenza coronavirus sugli scaffali cerca prodotti Made in Italy per sostenere l'economia ed il lavoro del territorio. Una tendenza confermata dal successo della campagna #mangiaitaliano promossa da Coldiretti e Filiera Italia che ha coinvolto industrie e catene della grande distribuzione. Una svolta patriottica favorita anche dall'obbligo di indicare in etichetta l'origine del grano per la pasta entrato in vigore il 13 febbraio 2018 sotto la spinta delle battaglie degli agricoltori della Coldiretti. Le industrie di trasformazione stanno quindi adeguando gli approvvigionamenti e le proprie linee di produzione anche attraverso accordi per aumentare le coltivazioni in Italia. In questo contesto – sottolinea la Coldiretti – un segnale importante viene dal moltiplicarsi di marchi di pasta che garantiscono l'origine nazionale al 100% del grano impiegato, impensabile fino a pochi anni: da La Molisana ad Agnesi, da Ghigi a De Sortis, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a Fabianelli, da Alce Nero a Rummo, da Antonio Amato a Voiello, da FdAI – Firmato dagli agricoltori italiani fino a Barilla che proprio quest'anno ha annunciato di rinnovare la sua pasta classica con grani 100% italiani. Ci sono quindi le condizioni per rispondere alle domanda di italianità dei consumatori ed investire sull'agricoltura nazionale che è in grado di offrire produzione di qualità realizzando rapporti di filiera virtuosi con accordi che valorizzino i primati del Made in Italy e assicurino la sostenibilità della produzione in Italia con impegni pluriennali e il riconoscimento di un prezzo di acquisto "equo", basato sugli effettivi costi sostenuti. Un impegno importante per garantire la sovranità alimentare del Paese e ridurre la dipendenza dall'estero in un momento in cui l'emergenza coronavirus ha evidenziato tutte le criticità del commercio internazionale. La ricerca di grano 100% Made in Italy si scontra però con anni di disattenzione e abbandono che nell'ultimo decennio hanno portato alla scomparsa di 1 campo su 5 dopo con la perdita di quasi mezzo milione di ettari coltivati con effetti dirompenti sull'economia, sull'occupazione e sull'ambiente. Una situazione aggravata dalla concorrenza sleale delle importazioni dall'estero che nell'ultimo anno sfiorano i 7,5 miliardi di chili anche da aree del mondo che spesso non rispettano le stesse regole di sicurezza alimentare e ambientale in vigore

glifosato in preraccolta, secondo modalità vietate sul territorio italiano dove invece la maturazione avviene grazie al sole.