

SPESEA LIBERA

La pasta 100% italiana salverà le nostre tavole

ATTILIO BARBIERI

■ La pasta di semola che finisce in tutti i carrelli della spesa dei consumatori italiani è già aumentata. Se prima della crisi delle materie prime partita con la forte ripresa post Covid e acuita dall'invasione russa dell'Ucraina, un chilogrammo di maccheroni si pagava da uno fino a 2,50 euro, si sono già aggiunti aumenti nell'ordine dei 15 centesimi al chilo. Ma la preoccupazione è soprattutto per il futuro. Dai campi italiani arriva appena il 56% del grano duro utilizzato per la pastificazione e una fetta non trascurabile dell'import proveniva proprio da Russia e Ucraina. Mentre il cereale di provenienza canadese e americana si è fortemente ridotto per la scarsità dell'ultimo raccolto.

Per semplificare si può dire che un pacco di maccheroni su due è 100% made in Italy e su quello vi possono essere rischi legati a ulteriori aumenti di prezzo, ma non sussistono timori di carenza della materia prima. Sul 50% della pasta rimanente, invece, pesano tutte le incertezze che colpiscono i mercati internazionali.

DE-GLOBALIZZAZIONE

La de-globalizzazione dei maccheroni è un fenomeno iniziato tempo fa. Negli ultimi vent'anni la quota di pasta 100% Italia, che utilizza soltanto farina di grano duro coltivato nei campi dello Stivale, è praticamente triplicata. Un numero crescente di pastifici ha puntato sugli accordi di filiera con gli agricoltori italiani, raccogliendo l'appello lanciato con forza, lo scorso decennio, dalla Coldiretti che sull'origine delle materie prime alimentari ha giustamente condotto un'aspra battaglia. E sono gli stessi pastifici che oggi, nonostante le turbolenze per gli approvvigionamenti sui mercati mondiali, si sono garantiti le scorte per rispondere alla domanda di mercato. Dopo Agnesi, Grano Armando, La Molisana, Di Martino, pure Barilla si è convertita quasi completamente al 100% Italia. Delle tre linee che si trovano sugli scaffali di tutti i supermercati del Belpaese, due sono ottenute da semola nazionale: la linea con la confezione azzurra e l'ultima nata, la Barilla rossa, trafilata al Bronzo. In precedenza, il colosso di Parma aveva convertito alla farina tutta italiana l'altro marchio di casa, Voiello ottenuto dal grano Aureo.

Ma i contratti di filiera benedetti da Coldiretti coprono tuttora una percentuale minoritaria della no-

stra produzione di frumento. Circa il 10% del grano tenero e il 47% del grano duro. Dunque c'è ancora uno spazio molto ampio. Soprattutto se si considera che derogando al vincolo di tenere incolto il 10% dei terreni coltivabili imposto dalla Ue, si può liberare un milione di ettari coltivabili subito a cereali. Una superficie che, come ha raccontato a Libero il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, può dare una extra produzione pari a 75 milioni di quintali di grano e mais. Aggiunta che potrebbe renderci quasi autosufficienti per la pastifi-

cazione e ridurre la forte dipendenza dal frumento tenero importato per pane e dolci. Alla faccia dei tanti epigoni di una globalizzazione bocciata dai fatti che ancora in settimana hanno tuonato contro la sovranità alimentare italiana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PASTA 100% ITALIANA

I pastai che utilizzano la semola da grano duro italiano

MARCA	LINEA	MARCA	LINEA
✓ tutte			
✓ La Molisana	✓	Felicetti Originale	✓
✓ Agnesi	✓	Girolomoni	✓
✓ Barilla	Confezione azzurra e rossa (non la blu)	Granoro	Linea Dedicato
✓ Voiello	✓	L. De Rosa	✓
✓ Di Martino	✓	Le Stagioni d'Italia	✓
✓ Afeltra	✓	Mancini	✓
✓ Alce Nero	✓	Poiatti	✓
✓ Antonio Amato	✓	Pasta Reggia	Linea La Ruvida
✓ Armando	✓	Riscossa	Linea Trafilata al bronzo
✓ Benedetto Cavalieri	✓	Rummo	Linea Bio
✓ Fabianelli	✓	Sgambaro	✓
		Divella	Linea Integrale

