

economie

CONSUMI LAVORO IMPRESE RISPARMIO



Il mais è sempre meno e i celiaci pagano di più

Clima e parassiti riducono la produzione di pannocchie
Risultato: un guaio per tutti, agricoltori e consumatori

di **Federico Formica**

Gli è piuttosto cari, i prodotti senza glutine rischiano di diventarlo ancora di più. E non c'entrano le speculazioni, perché in questa storia perdono tutti: dall'agricoltore all'azienda alimentare fino al consumatore finale. La stragrande maggioranza degli alimenti dedicati ai celiaci sono a base di mais, e per questa coltura la raccolta 2025, che è in corso in queste settimane, sta assumendo i contorni del disastro. Ailma,



■ **L'allarme**
Massimiliano Carraro, presidente Ailma (Associazione italiana lavorazione mais alimentare)

l'Associazione italiana lavorazione mais alimentare, segnala che le imprese hanno già dovuto scartare il 20 per cento della materia prima. Non è una questione di raccolti scarsi, ma di scarsa qualità. Alle pannocchie non piace l'alternanza

di caldo-freddo, umido-secco «e in estate, ma anche in questo inizio di autunno, abbiamo assistito a una grande variabilità con grandinate o piogge improvvise, temperature altalenanti che hanno spianato la strada ai funghi della pianta, in grado di sviluppare micotossine» spiega il presidente Massimiliano Carraro. Le norme prevedono limiti stringenti sulle micotossine che, se superati, obbligano l'impresa a destinare il mais agli animali o al biodigestore. Alla questione dei funghi il settore del mais italiano sta facendo il callo. Solo che, mentre fino a un anno fa si importavano grandi quantità dall'Est Europa (in media l'Italia acquista oltre la metà del proprio fabbisogno da Paesi come Ungheria, Romania, Bulgaria e Polonia), «per la prima volta, anche da quelle parti la presenza di funghi ha ridotto le rese, e oggi siamo ai minimi storici» continua Carraro.

Cosa significa tutto questo per i celiaci e gli amanti del gluten free? «Se riuscissimo a mantenere il prezzo finale di questi prodotti saremmo già contenti. Ma è molto probabile che rincareranno di un 5-10 per cento», prevede Carraro.

Un aumento che si aggiunge a un prezzo allo scaffale già piuttosto alto, rispetto ai cibi tradizionali a base di frumento. Il tema della scarsa materia prima si aggiunge all'aumento dei prezzi energetici (le bollette non sono mai tornate ai livelli pre-crisi del 2022) e dei concimi alle stelle, dopo che si sono chiuse le porte del mercato russo, fino a tre anni fa il maggior fornitore. **Q**