



SPAGHETTI

TUTTI CONTRO TUTTI.
PRODUTTORI ITALIANI DI PASTA
CONTRO IL GOVERNO.
COLTIVATORI CONTRO PASTAI.
GRANO TRICOLORE CONTRO
QUELLO STRANIERO: PERCHÉ A
BREVE DOVRÀ AUMENTARE
LA TRASPARENZA SULLA
PROVENIENZA DELLA MATERIA
PRIMA. E I CONSUMATORI?
DISORIENTATI. SUL PIATTO PIÙ
NAIONAL-POPOLARE CHE C'È
di Paola Pilati



SPAGHETTI



WESTERN



Un momento della lavorazione della pasta Barilla, a Parma.

LA PASTA, GLORIA nazionale del gusto, è in piena guerra. I produttori, con i big in prima fila (solo i tre marchi Barilla, De Cecco e Garofalo rappresentano il 50 per cento del mercato della grande distribuzione) accusano il governo di "tafazzismo", perché ha chiesto che, dal prossimo febbraio, sulle confezioni si dichiarino non solo l'italianità della fabbricazione ma anche della materia prima. E il grano duro con cui si fa la pasta da noi, è tricolore solo in parte. «La politica ci bistratta!», si è lamentato Paolo Barilla, vicepresidente dell'azienda di famiglia primo produttore al mondo, e presidente dell'Aidepi, l'associazione di categoria. La quale ha subito minacciato sfracelli economici e avviato azioni legali per fermare il decreto voluto dai ministri Carlo Calenda e Maurizio Martina (Sviluppo economico e Agricoltura). Se è nazionale almeno il 50 per cento della semola, basterà dichiarare che il resto viene dalla Ue o è extra-Ue; senno' occorrerà essere più dettagliati.

Dov'è il danno? «La trasparenza sulla provenienza della materia prima vale solo per i produttori italiani, non per gli stranieri. Così per noi aumenteranno i costi di produzione, per gli altri no», afferma il direttore dell'Aidepi Mario Piccialuti. «Oltretutto, si lascia intendere che il grano italiano sia migliore di quello straniero, il che non è vero».

«Noi di Gragnano non abbiamo campi nostri, ma sono 500 anni che produciamo pasta», rinalza fiero Ciro Moccia, titolare di La Fabbrica della Pasta, uno dei marchi con cui il famoso distretto campano, che copre il 10 per cento del mercato, si guadagna il rispetto di chef e ghiottoni in tutto il mondo. «E selezioniamo i migliori grani dell'Arizona e dell'Ucraina per la nostra pasta Igp».

Come mai il governo, a parole così sensibile all'immagi-

ne dell'Italia, ha fatto questo sgarbo a esponenti di spicco dell'industria da esportazione? Perché inventarsi un vincolo, visto che la Ue, competente in materia, è orientata a lasciare facoltativa l'informazione sull'origine della semola? La lettura malevola invita a guardare i numeri: se le imprese della pasta sono un centinaio, gli agricoltori italiani sono 300mila, per la maggioranza proprietari di piccoli appezzamenti di pochi ettari ma riuniti sotto le bandiere della Coldiretti, da sempre una lobby ben rappresentata in politica. La lettura virtuosa, viceversa, è che in realtà l'editto Calenda-Marina non è coercitivo: ti obbliga a dire da dove viene il grano, non a usare una certa provenienza, tantomeno italiana. Ma offre ai produttori un'arma per differenziarsi, come già fanno molti pastai di nicchia che producono con una filiera tutta (o quasi) nazionale.

Di fatto, è proprio la Coldiretti a inneggiare alla vittoria sull'etichetta. «La trasparenza non aiuta un paese o un altro», s'infervora Lorenzo Bazzana, responsabile economico dell'associazione. «Aiuta il consumatore!». Il livello dello scontro tra pastai e coltivatori è andato crescendo dall'inizio dell'anno. Gli associati alla Coldiretti prima hanno manifestato contro il Ceta, l'accordo di libero scambio con il Canada, il maggiore produttore di grano duro al mondo (il 50 per cento del mercato), perché incrementerà i nostri acquisti da lì. Poi hanno bloccato nel porto di Bari le navi da oltreoceano con l'accusa di tossicità del carico (in seguito smentita dal ministero della Salute). Infine, l'affondo: GranoSalus, centro di ricerca sostenuto dai coltivatori, ha fatto analizzare otto marchi di spaghetti (Barilla e Voiello, De Cecco, Divella, Garofalo, La Molisana, Coop e Grano 100), e il risultato è stato raggelante. Contenevano tutti

Impianto per l'essiccazione della pasta Agnesi, a Imperia.



1 SU 4 È TRICOLORE

3,5 milioni di tonnellate
è la produzione di pasta in Italia

1,7 miliardi
di euro è il fatturato dei pastai italiani

57%
l'export della produzione made in Italy,
per 2,3 miliardi di euro

300
il numero dei formati della pasta

1 milione 300mila
gli ettari coltivati a grano duro in Italia

14 milioni
300mila tonnellate
è la quantità di pasta prodotta nel mondo

1 su 4
dei piatti mangiati nel mondo è italiano

glifosato, micotossine (tossiche per l'intestino), cadmio. Quantità inferiori ai limiti di legge, è vero, ma indice di miscele con grani importati, anche quando si dichiara il contrario. Tanto basta per disorientare il consumatore e alimentare sospetti su come stiano davvero le cose.

La domanda chiave a questo punto è: del grano straniero si potrebbe fare a meno? I produttori dicono di no. Questo perché la pasta deve avere una certa percentuale di proteine (il minimo per legge è il 10,5 per cento, ma più alta è, meglio è), e il grano italiano che può ottenere questo livello è solo il 60 per cento della produzione. Se si considera che le paste di qualità standard in commercio si aggirano sul 13 per cento di proteine, è chiaro che l'industria è obbligata a miscele con grani stranieri per farci mangiare la pasta al dente. Il "super-duro", 15 per cento di proteine e oltre, viene dalle aziende da migliaia di ettari del Nordamerica e dell'Australia. Lì si fissano i prezzi che schiacciano i nostri produttori-bonsai, tagliandoglieli anche del 50 per cento. «Bandire il grano canadese per legge non è possibile. Servono azioni che intervengano su domanda e offerta, consentendoci di essere più competitivi e sostituire il nostro grano alla concorrenza estera. La sfida ci coinvolge tutti», sparge acqua sul fuoco Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, che riunisce i big. Trovare un punto d'incontro tra due fronti in guerra non è facile. Il terreno è minato da un'accusa

bruciante: «All'estero usano prodotti chimici che da noi sono vietati», protesta Bazzana di Coldiretti. A far paura è il glifosato, il diserbante più venduto al mondo, su cui pende l'accusa di essere cancerogeno. Lo è, non lo è, lo è solo oltre una soglia, ma qual è questa soglia? Insomma, sulla pericolosità per la salute umana le ricerche si contraddicono. La decisione se bandirlo oppure no è in standby al Parlamento Ue; l'Italia si è smarcata e ne ha limitato l'uso. Nei campi di grano canadesi, invece, il glifosato è consentito non solo prima della semina, ma anche per fare seccare più in fretta le piante, e anticipare la mietitura.

Insomma: per via della miscela, nella gran parte della pasta italiana è inevitabile rintracciare il diserbante. «Ma bisognerebbe mangiare 200 chili di pasta al giorno per superare i limiti di legge europei», puntualizza Piccialuti. Come finirà? «Se i produttori saranno costretti a usare il grano italiano, dovranno ridurre la produzione del 30 per cento». Prospettiva che non rasserena il clima, anzi. Perché rimanda al governo la responsabilità di minare un'industria già

Foto di M. Lombezzi/Contrasto

I NEMICI: CALO DEI CONSUMI, CONCORRENZA DAI PAESI POVERI

colpita dai consumi in calo, e dalla concorrenza di Romania e Polonia, per non parlare della Turchia e del Marocco dove, racconta **Ciro Moccia**, è in costruzione un pastificio della stazza di Barilla. «L'industria è in condizione critica», afferma **Luigi Consiglio**, presidente della società di consulenza Gea ed esperto di food. «È molto indebitata, e ha margini molto compressi. Basta guardare i prezzi: quando la grande distribuzione promuove, come ora, un chilo di pasta Barilla a 0,67 centesimi, quello diventa il prezzo di riferimento. Se il tuo concorrente è la pasta turca, devi allinearti. O produrre anche tu all'estero».

L'alternativa è concludere accordi di filiera con i coltivatori di casa nostra. In altre parole, significa mettersi d'accordo su protocolli di coltivazione, con promesse di ritiro del raccolto e premi di qualità. Lo ha fatto, per esempio, l'azienda De Matteis di Avellino con il grano Armando, che oggi associa in nove regioni 800 agricoltori, i quali accettano di seminare quel grano selezionato, e ricevono in cambio assistenza agronomica.

C'è però una parte dell'industria a cui l'editto Calenda-Martina non dispiace, anzi. Sono quei produttori che fanno leva sulla qualità della materia prima, e su un processo

più artigianale (per esempio il tempo di essiccazione, che va dalle 24 alle 40 ore contro le 2-3 industriali), per presentare uno scontrino che tocca i 6-7 euro al chilo. «Io non crederò mai che ci siano sofisticazioni nella produzione nazionale, ma certo i prezzi bassissimi che circolano non si giustificano: la pasta buona si riconosce dal prezzo», riflette **Benedetto Cavaliere**, titolare della storica azienda di Maglie. «Ora l'etichetta sarà un'occasione per dimostrare chi è più competitivo», conclude. Come i gragnanesi, anche Cavaliere non ha imbarazzo ad ammettere: «Se c'è un'annata sfavorevole, ritiriamo il grano italiano della nostra filiera ma non lo utilizziamo, e compriamo negli Usa il Kronos, costosissimo. Gli chef dei ristoranti a tre stelle, non puoi deluderli». Uno di loro, **Antonello Colonna**, si dimostra tutto sommato più "laico": «Nei miei ristoranti uso una pasta monograno», dice, «ma quella dell'etichettatura è una battaglia persa: non parlerò mai male delle grandi aziende, che riescono a dare qualità nella continuità. E poi, lasciatemelo dire: non sempre piccolo è bello, e certi piccoli pastifici fanno prodotti davvero angoscianti». Al consumatore, tra dubbi sulla salute e prezzi crescenti, non resta che mettersi a dieta. ■



Un campo di grano in Canada.

Foto di CloudVisual