

INCOGNITA MALTEMPO

Grano, al Centro-Nord mietitura in ritardo ma la quantità è stabile

Raccolto insufficiente per il fabbisogno di molini e pastai
 “Servirà l’import per coprire il 30% della produzione”

MAURIZIO TROPEANO

Le rese sono soddisfacenti ma è ancora presto per trarre delle conclusioni sulla qualità: il grano 2018-2019 che è già stato raccolto «mostra un buon contenuto proteico e buoni parametri di qualità, anche se è presto per trarre conclusioni definitive, visto che «piogge e maltempo - spiegano i tecnici - stanno segnando l’annata agraria in corso, ritardando la mietitura in alcune Regioni». Già perché mentre nelle regioni del Sud le trebbiatrici stanno completando il loro lavoro in diverse aree del Centro le operazioni sono in ritardo e al Nord le macchine sono ancora ferme.

Le stime del raccolto parlano di una produzione attesa di 4,2 milioni di tonnellate, in linea con quella dell’anno scorso, nonostante una riduzione dell’1,8% degli ettari coltivati. «Non è escluso che parte dell’offerta di grano italiano, già penalizzata da una eccessiva polverizzazione, possa rischiare di essere non pienamente adatta alle esigenze qualitative dei mugnai e dei pastai». I vertici di Aidepi (gli industriali del dolce e della pasta), Alleanza Coop Agroalimentari, Cia- Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri, Italmopa (gli industriali

Mugnai), Assosementi e della federazione dei commercianti di prodotti per l’agricoltura, hanno scelto un campo di grano in provincia di Roma per fare un ragionamento complessivo su un settore che deve fare i conti con alcune criticità strutturali. Dal loro punto di vista «la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate rende finora difficile la valorizzazione e la classificazione della materia prima, che quindi viene ricercata anche sui mercati esteri». Per questo «anche in un momento storico in cui è in crescita la domanda di grano duro pastificabile italiano di qualità, l’import di grano duro è in calo (-289mila tonnellate nel 2018) ma resta ancora necessario e copre circa il 30% del fabbisogno di molini e pastifici».

Che fare, allora? Il patto di filiera sottoscritto tra queste organizzazioni agricole e industriali punta ad incrementare la produzione di grano duro made in Italy. Coldiretti, dal suo canto, sottolinea il recupero e la valorizzazione di grani antichi: «Un vero boom». Tutto questo permette all’Italia di mantenere la leadership mondiale della produzione (3,3 milioni di tonnellate annue) dell’export di pasta (2 milioni di tonnellate) ma questo primato

è sempre più a rischio. Soprattutto sui mercati esteri dove la forte concorrenza internazionale di Turchia e Egitto che «pur con un prodotto di qualità inferiore stanno erodendo quote di mercato alla pasta italiana, forti anche del supporto dei rispettivi governi».

Per Paolo Barilla, presidente Aidepi, «più che difendere il made in Italy dobbiamo promuoverlo», perché «oggi altri paesi aumentano la produzione e noi dobbiamo migliorare la nostra qualità anche grazie alla tecnologia» e in «questo disegno il Governo deve starci vicino». Massimiliano Gian-santi (Confagricoltura) lancia la proposta al ministro delle politiche agricole, Gian Mauro Centinaio di «mettere il Crea a servizio della filiera per fare un grano di qualità». E Franco Verrascina (Copagri) sottolinea la necessità di «un Piano cerealicolo nazionale che punti a reinvestire in questo settore». —

© BY NC ND AL DUNI DIRITTI RISERVATI

